

РОЗГЛЯНУТО та СХВАЛЕНО:
на засіданні методичної комісії
з професійної підготовки
Протокол № _____ від _____
Голова методкомісії _____ Вінник В.В.

ЗАТВЕРДЖУЮ:
Заст. директора з НВР
Марківського професійного
аграрного ліцею
_____ Ю.О.Плужник
«___» _____ 20__ р.

**Робочий тематичний план з предмету
“Технологія приготування їжі з основами товарознавства”**

Професія – 5122 Кухар
Кваліфікація – 4 розряд

<i>№ з/п</i>	<i>Тема</i>	<i>Кількість годин</i>	
		<i>Всього</i>	<i>З них на лабораторн о-практичні роботи</i>
1	Технологія приготування напівфабрикатів з риби, морепродуктів	8	
2	Технологія приготування напівфабрикатів з м'яса, птиці, субпродуктів	18	
3	Технологія приготування супів	22	6
4	Технологія приготування соусів	12	4
5	Технологія приготування страв з овочів і грибів	12	6
6	Технологія приготування страв з яєць та сиру	6	2
7	Технологія приготування страв з круп, бобових і макаронних виробів	8	4
8	Технологія приготування страв з риби, морепродуктів	22	6
9	Технологія приготування страв з м'яса, птиці, субпродуктів	34	6
10	Технологія приготування холодних страв і закусок	26	8
11	Технологія приготування солодких страв і напоїв	22	6
12	Технологія приготування тіста та виробів з нього	20	6
	<i>Всього годин:</i>	<i>210</i>	<i>54</i>

Викладач

О.В.Шевцова

РОЗГЛЯНУТО та СХВАЛЕНО:

на засіданні методичної комісії

з професійної підготовки

Протокол № _____ від

Голова методкомісії _____ Вінник В.В.

ЗАТВЕРДЖУЮ:

Заст. директора з НВР

Марківського професійного
аграрного ліцею

_____ Ю.О.Плужник

«___» _____ 20__ р.

Поурочно-тематичний план
з предмету «Технологія приготування борошняних кондитерських виробів»
гр. №23 (210 годин)

№ п/п	Назва теми	К-ть годин на тему	Назва теми уроку	К-ть годин на урок
1	Технологія приготування напівфабрикатів з риби, морепродуктів	8	Хімічний склад, харчова цінність, властивості, кулінарне призначення риб осетрових порід, риб без луски.	1
2			Порядок обробки риб осетрових порід. Механічна кулінарна обробка риб осетрових порід.	1
3			Приготування рибних н/ф з усіх видів риб. Прийоми, що використовують під час виготовлення н/ф. Приготування н/ф для варіння, припускання, тушкування, смаження, запікання.	2
4				
5			Технологія приготування натуральної січеної маси, риби та н/ф: ковбаски рибні, січеники рибні.	2
6				
7			Морепродукти: асортимент, види, хімічний склад і харчова цінність, призначення, вимоги до якості, умови зберігання	1
8			Тематична атестація	1
9	Технологія приготування напівфабрикатів з м'яса, птиці, субпродуктів	18	Розбирання яловичини, кулінарне призначення частин, визначення відсотку м'яса та кісток.	2
10			Розбирання свинячої, телячої, баранячої туші, кулінарне приготування частин.	1
11				
12			Характеристика прийомів, що використовуються при виготовленні н/ф: нарізання, відбивання, підрізування сухожилок, панірування, маринування, шпигування.	1
13			Технологія приготування велико шматкових н/ф для варіння, смаження, тушкування.	1

14			Технологія приготування порційних н/ф з яловичини для смаження: біфштекс, філе лангет, антрекот, ромштекс.	1
15			Технологія приготування порційних н/ф для смаження з свинини, баранини, телятини: котлета натуральна, котлета відбивна, ескалоп, шніцель, битки київські.	1
16			Технологія приготування порційних н/ф для тушкування: яловичина в кисло-солодкому соусі, битки українські, крученики, завивалі, верт.	1
17			Тематична атестація.	1
18			Технологія приготування дрібно шматкових н/ф: бефстроганов, азу, гуляш, рагу, плов, печень по-домашньому, печень київська, шашлики.	2
19				
20				
21			Технологія приготування натуральної січеної маси та н/ф з неї, біфштекс січений, биточки по-селянськи, котлети полтавські, шніцель натуральний січений.	2
22			Технологія приготування н/ф з птиці. Значення, види, прийоми заправлення (формування птиці) перед тепловою обробкою.	1
23			Технологія приготування котлетної маси з птиці та н/ф з неї: котлети, биточки. Вихід н/ф, вимоги до якості.	1
24			Приготування н/ф із субпродуктів: печінки смажені, мозок та серце відварні. Вихід н/ф, вимоги до якості.	2
25				
26			Тематична атестація.	1
27	Технологія приготування супів	22	Прянощі, приправи, класифікація.	1
28			Приготування палеровок: борошняної, бурякової.	1
29			Технологія приготування бульйонів: м'ясного, м'ясо-кісткового.	2
30				
31			Загальні правила відпуску бульйонів з різними гарнірами: рисом, омлетом, пиріжками.	1
32			Борщі: Загальні правила приготування борщів українського, київського, полтавського. Вимоги до якості борщів, правила відпуску.	2
33				
34			Щі: загальні правила приготування, асортимент.	1
35			Капусняки. Технологія приготування, асортимент, відпуск, вимоги до якості.	1

36			Розсольники. Загальні правила приготування, асортимент. Технологія приготування та відпуск розсольників з крупою, домашні розсольники.	2
37				
38				1
39				2
40				
41				1
42				1
43				2
44				
45				2
46				
47				1
48				1
49	Технологія приготування соусів	12	Значення соусів в харчуванні, класифікація.	2
50				
51			Приготування н/ф для соусів.	1
52			Приготування соусу білого основного, соусу томатного, нового.	2
53				
54			Приготування молочних і сметанних соусів: молочного основного, молочного солодкого, сметанного і похідних.	1
55			Технологія приготування холодних соусів та заправок: маринад овочевий з томатом, салатні заправки, майонез і його похідні.	1
56			Технологія приготування солодких соусів, соус яблучний, соус абрикосовий.	1
57			Лабораторно-практична робота «Соуси на бульйонах різної консистенції», «Соус томатний»	2
58				
59			Лабораторно-практична робота «Соус сметанний, зметаний з томатом», «Соус грибний»	2
60				
61	Технологія приготування страв з овочів і грибів	12	Загальні правила оформлення страв. Складні форми нарізання овочів. Елементи оформлення, композиції.	2
62				
63			Загальні правила смаження страв з овочів. Технологія приготування дерунів, картопляних котлет, оладок з ків.	2
64				

65			Загальні правила тушкування та запікання страв з овочів. Технологія приготування картоплі тушкованої, капуста тушкована, рагу овочеве, рулет картопляний, голубці овочеві, картопляно-фаршировані гриби запечені в сметані.	1
66			Технологія приготування гарнірів. Варіанти складних гарнірів, правила їх подачі. Вимоги до якості.	1
67			Лабораторно-практична робота: складні форми нарізання овочів, елементи оформлення страв, складання композиції.	2
68				
69			Лабораторно-практична робота «Страви з тушкованих овочів і грибів»	2
70				
71			Лабораторно-практична робота «страви із запечених овочів і грибів».	2
72				
73	Технологія приготування страв з яєць та сиру	6	Яєчні продукти та їх використання.	1
74			Технологія приготування та відпуск страв з яєць: омлети натуральні, змішані, фаршировані.	1
75			Значення страв з сиру в харчуванні: відпуск сиру з сметаною, варенням, медом, маслом.	1
76			Приготування вареників з сиром, вареників лінових, сирників, запіканки з сиру.	1
77			Лабораторно-практична робота «Приготування сирників, вареників лінових, омлету натурального».	2
78				
79	Технологія приготування страв з круп, бобових і макаронних виробів	8	Технологія приготування страв з каш: котлет, биточків, пудингів, запіканок. Вимоги до якості страв, відпуск.	2
80				
81			Технологія приготування страв з бобових і макаронних виробів: запікання, манник, боби з локшини.	2
82				
83			Лабораторно-практична робота «Технологія приготування страв з круп, бобових і макаронних виробів»	2
84				
85			Лабораторно-практична робота «Приготування котлет манних, макаронники».	2
86				
87	Технологія приготування страв з риби, морепродуктів	22	Значення страв риби в харчуванні. Процеси, що відбуваються в рибі під час теплової обробки, класифікація страв з риби за способом теплової обробки.	2
88				
89			Загальні правила варіння та припускання риби, підбір соусів, гарнірів, правила подачі, вимоги до якості.	2
90				
91			Загальні правила смаження та тушкування риби: підбір соусів, гарнірів, посуду для відпуску.	2
92				

93			Приготування риби смаженої основним способом, риба смажена фрі, риба смажена в тісті.	2
94				
95			Загальні правила запікання риби, підбір гарнірів, соусів, відсоток втрат. Приготування риби запеченої під майонезом, корали запечені в сметані, риба запечена по-російськи.	2
96				
97			Технологія приготування страв з фаршированої риби: риба фарширована цілою, кружками, філе з риби фаршироване.	2
98				
99			Технологія приготування страви з рибної натуральної січеної та котлетної маси: ковбаски рибні, січеники рибні українські, рулет, зрази.	2
100				
101			Технологія приготування страв з продуктів моря: раки або креветки відварні натуральні, кальмари в томатному або сметанному соусі. Відпуск страв, вимоги до якості.	2
102				
103			Лабораторно-практична робота «Приготування страв з риби, морепродуктів»	2
104				
105			Лабораторно-практична робота «Риба фарширована, страви з рибної січеної маси»	2
106				
107			Лабораторно-практична робота «Страви з морепродуктів»	2
108				
109	Технологія приготування страв з м'яса, птиці, субпродуктів	34	Значення страв з м'яса в харчуванні. Класифікація страв з м'яса за способом теплової обробки. Процеси, що відбуваються в м'ясі під час т/о.	2
110				
111			Загальні правила варіння м'яса, визначення готовності, підбір гарнірів, соусів, відпуск, вимоги до якості. Приготування та відпуск м'яса відвареного.	2
112				
113			Загальні правила смаження м'яса, підбір гарнірів, соусів відпуск, вимоги до якості.	2
114				
115			Технологія приготування страв із смаженого м'яса (яловичини) порційними шматками: біфштекс, філе, лангет, антрекот, ромштекс.	2
116				
117			Технологія приготування та відпуск страв із смаженого м'яса дрібної худоби: ескалоп, битки київські, котлети відбивні. Вихід, підбір гарнірів, соусів.	2
118				
119			Технологія приготування та відпуск страв із смаженого м'яса дрібними шматочками: шашлик по-московськи, шашлик з баранини, бефстроганов. Підбір гарнірів, соусів.	2
120				

121			Загальні правила тушкування м'яса: приготування м'яса тушкованого великим шматком, яловичина тушкована в кисло-солодкому соусі, битки українські, азу, рагу, гуляш, плов, крученики волинські, печень кийвська, печень по-домашньому.	2
122				
123			Загальні правила запікання страв з м'яса: приготування запіканки або рулету картопляного з м'ясом, перець фарширований м'ясом і рисом, голубці з м'ясом.	2
124				
125			Тематична атестація.	1
126			Технологія приготування та відпуск страв з натуральної січеної маси: біфштекс січений, котлети натуральні січені, шніцель натуральний січений, биточки по селянські, котлети полтавські.	2
127				
128				
129			Технологія приготування та відпуск страв з котлетної маси: зрази, рулет.	3
130				
131				
132			Технологія приготування страв з птиці відвареної.	2
133			Технологія приготування та відпуск страв з тушкованої птиці і птиця тушкована в соусі.	2
134				
135			Технологія приготування та відпуск страв із субпродуктів: печінка, мозок,	2
136				
137			Лабораторно-практична робота «Страви з відварного м'яса, птиці»	2
138			Лабораторно-практична робота «Страви з смаженого м'яса, птиці, субпродуктів»	2
139				
140			Лабораторно-практична робота «Страви з січеної маси з м'яса птиці».	1
141				
142			Тематична атестація.	1
143	Технологія приготування холодних страв і закусок	26	Загальна характеристика сировини для приготування холодних страв і закусок та її підготовка, значення холодних страв і закусок у харчуванні.	2
144				
145			Рибні продукти: солоні копчені, баликові вироби, ікра риби, рибні консерви, крабові палички – характеристика.	1
146			Ковбасні вироби, м'ясо-копченості, консерви, види, вимоги до якості.	2
147				
148			Хліб і хлібобулочні вироби: характеристика, вимоги до якості.	1
149			Сири тверді та м'які, сичигані, плавлені, вимоги до якості.	1
150			Підготування сировини для приготування бутербродів.	1

151			Технологія приготування бутербродів: відкриті та закриті, гарячі, багатошарові, вимоги до якості.	2
152				
153			Технологія приготування салатів із сирих та варених овочів: з зеленої цибулі, редиски, помідорів, огірків, перця, картоплі.	2
154				
155			Технологія приготування страв і закусок з овочів: ікра овочева, ікра баклажанна, помідори, перець, кабачки фаршировані.	1
156			Технологія приготування закусок з сиру та яєць: закуска гостра, яйця під майонезом, яйця фаршировані.	1
157			Технологія приготування страв і закусок з риби, рибних продуктів: оселедець натуральний, оселедець з цибулею, оселедець з гарніром.	2
158				
159			Технологія приготування страв і закусок з м'яса, субпродуктів.	2
160			Лабораторно практична робота.	2
161				
162			Лабораторно практична робота.	2
163				
164			Лабораторно практична робота.	2
165				
166			Лабораторно практична робота.	1
167				
168			Тематична атестація.	1
169	Технологія приготування солодких страв і напоїв	22	Значення солодких страв в харчуванні, класифікація, загальна характеристика сировини для приготування солодких страв.	2
170				
171			Плоди зерняткові, кісточкові, особливості хімічного складу, види, сорти, вимоги до якості, умови зберігання.	1
172			Ягоди та горіхоплідні субтропічні та тропічні плоди, особливості хімічного складу, види, сорти, вимоги, умови зберігання.	1
173			Цукор: види, значення для організму, вимоги до якості, використання в кулінарії.	1
174			Мед натуральний, види, хімічний склад, коротка характеристика, лікувальні властивості, вимоги до якості.	1
175			Технологія приготування та відпуск компотів з свіжими та заморожених ягід і плодів, сухофруктів, узвар.	1
176			Загальні правила приготування киселів. Приготування та відпуск киселів різної консистенції з ягід плодів.	1

177			Желеподібні страви: характеристика драмеподібних речовин, желатин, аяр, агапоїд.	1
178			Технологія приготування желе молочного, з плодів або ягід.	1
179			Тематична атестація.	1
180			Технологія приготування та відпуск гарячих солодких страв: яблука печені, яблука в тісті смажені, шарлотка.	1
181			Чай: хімічний склад, харчова цінність, класифікація, вимоги до якості. Правила заварювання чаю, різновиди подачі.	1
182			Кава, хімічний склад, харчова цінність, види.	1
183			Технологія приготування, способи подачі: кава натуральна, кава з молоком, кава з вершками, кава по-східному.	1
184			Какао, хімічний склад, харчова цінність. Приготування какао з молоком.	1
185			Лабораторно практична робота.	2
186				
187			Лабораторно практична робота.	2
188				
189			Лабораторно практична робота.	1
190			Тематична атестація.	1
191	Технологія приготування тіста та виробів з нього	20	Характеристика розпушувачів, використання, вимоги до якості.	1
192			Технологія приготування фаршів з м'яса, риби, капусти, яєць, рису.	2
193				
194			Приготування солодких фаршів: з яблук, свіжих вишень або слив.	1
195			Приготування рідкого прісного тіста та виробів з нього: з різними фаршами, оладок на кислому молоці.	1
196			Приготування дріжджового тіста безопарним і опарним способом. Процеси, що проходять під час замісу, бродіння тіста.	2
197				
198			Технологія приготування виробів з дріжджового тіста – ватрушок, булочок, пиріжків, біляків.	2
199				
200			Технологія приготування багато порційних виробів з дріжджового тіста: пироги відкриті, напіввідкриті, закриті, кулеб'яки, рулет з маком.	2
201				
202			Технологія приготування піци різних видів і фаршів до неї.	2
203				
204			Технологія приготування прісного здобного тіста.	1

205			Іспит з предмету.	6
206				
207				
208				
209				
210				
	Всього:			210

Викладач

О.В.Шевцова

РОЗГЛЯНУТО та СХВАЛЕНО:
на засіданні методичної комісії
з професійної підготовки
Протокол № _____ від _____
Голова методкомісії _____ Вінник В.В.

ЗАТВЕРДЖУЮ:
Заст. директора з НВР
Марківського професійного
аграрного ліцею
_____ Ю.О.Плужник
«___» _____ 20__ р.

Робочий тематичний план з предмету
“Технологія приготування їжі з основами товарознавства”
I курс (102 год)

Професія – 5122 Кухар
Кваліфікація – 3 розряд

№ з/п	Тема	Кількість годин	
		Всього	З них на лабораторно- практичні роботи
1.	Вступ. Хімічний склад продуктів харчування.	10	
2.	Овочі, гриби: обробка, продукти їх переробки.	14	4
3.	Риба: обробка, технологія приготування напівфабрикатів.	12	4
4.	М'ясо, птиця, дичина, субпродукти: обробка, технологія приготування напівфабрикатів.	16	4
5.	Теплова кулінарна обробка продуктів.	6	
6.	Крупи, бобові, макаронні вироби: обробка, технологія приготування страв.	10	4
7.	Технологія приготування супів.	14	4
8.	Яйця, яєчні продукти: обробка, технологія приготування страв.	4	
9.	Технологія приготування страв з овочів	8	4
10.	Технологія приготування прісного тіста та виробів з нього.	8	4
	Всього годин:	102	28

Викладач

Шевцова О.В.