

**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ  
КОМЕРЦІЙНИЙ ТЕХНІКУМ  
ДНІПРОВСЬКОГО ДЕРЖАВНОГО ТЕХНІЧНОГО УНІВЕРСИТЕТУ**

## **НАВЧАЛЬНА ПРАКТИКА**

**МЕТОДИЧНІ РЕКОМЕНДАЦІЇ  
по виконанню завдань програми практики  
для студентів денної форми навчання  
за освітньо-професійною програмою «Харчові технології»**

**спеціальності** 181 «Харчові технології»  
**галузь знань** 18 «Виробництво та технології»

**м. Кам'янське  
2019**

Розповсюдження і тиражування без офіційного дозволу Комерційного технікуму Дніпровського державного технічного університету заборонено

**Методичні вказівки по виконанню завдань програми навчальної практики** для студентів денної форми навчання за освітньо-професійною програмою «Харчові технології» зі спеціальності 181. Харчові технології галузі знань 18. Виробництво та технології.

Укладач: *О.М.Кравчук*, Кам'янське : КТ ДДТУ, 2019. - 25 с.

Відповідальний за випуск

Голова циклової комісії технологічних дисциплін

*Жуковська І.О.*

Затверджено на засіданні циклової комісії технологічних дисциплін  
(протокол № 1 від 30.09.2019 р.)

**Методичні вказівки по виконанню завдань програми навчальної практики** складені у відповідності до освітньо-професійної програми «Харчові технології» для здобувачів освітньо-кваліфікаційного рівня молодший спеціаліст зі спеціальності 181. Харчові технології галузі знань 18. Виробництво та технології. *В методичних вказівках наведені загальні положення навчальної практики, організація практики, обов'язки студентів, структура та технічне оформлення звітної документації, підведення підсумків практики та критерії оцінювання студентів на практиці, кваліфікаційна характеристика кухаря 3 розряду, тематичний план та програма практики, літературні джерела.*

## ВСТУП

Практика студентів вищих навчальних закладів України є невід'ємною складовою частиною освітньо-професійної програми підготовки фахівців, основним завданням якої є якість практичної підготовки випускника за освітньо-кваліфікаційним рівнем молодший спеціаліст.

У період практики студентів закладаються основи досвіду професійної діяльності, практичних умінь і навичок, професійних якостей особистості фахівця. Від ступеня успішності на цьому етапі залежить професійне становлення майбутнього фахівця

### I. ЗАГАЛЬНІ ПОЛОЖЕННЯ

Навчальна практика є невід'ємною складовою частиною освітньо - професійної програми підготовки фахівців зі спеціальності « Виробництво харчової продукції», **основним завданням** якої є ознайомлення студентів із специфікою майбутньої спеціальності, отримання первинних професійних умінь і навичок із загально професійних та спеціальних дисциплін, робітничої професії (кухар III розряду) , передбачених навчальним планом.

**Метою** практики є закріплення теоретичних знань, які були отримані в процесі навчання, формування в студента професійного вміння приймати самостійні рішення в певних виробничих умовах, оволодіння студентами сучасним методами, формами організації, знаряддями праці в галузі майбутньої спеціальності.

На вивчення програми навчальної практики відведено 648 годин, з яких на практичні заняття передбачено 432 годин, на самостійну роботу 216 години.

Загальна тривалість практики 12 тижнів, що складає 60 днів.

### II. ОРГАНІЗАЦІЯ ПРАКТИКИ

Проходження практики організовано в два періоди. Перший період відбувається під керівництвом майстра виробничого навчання в навчально - виробничій лабораторії КТ ДДТУ, другий на підприємствах харчування під керівництвом майстра виробничого навчання і керівниками підприємства . Бази практики забезпечують виконання програми.

Тривалість робочого часу студентів при проходженні навчальної практики складає 30 годин на тиждень.

### III. ОБОВ'ЯЗКИ СТУДЕНТІВ

Студенти вищих навчальних закладів при проходженні практики зобов'язані:

- до початку практики одержати від керівника практики навчального закладу направлення, методичні матеріали (методичні матеріали, програму, щоденник, індивідуальне завдання тощо) та консультації щодо оформлення всіх документів; своєчасно прибути на базу практики;
- у повному обсязі виконувати всі завдання, передбачені програмою практики та вказівками майстра в/н ;
- вивчити і суворо дотримуватись правил охорони праці, техніки безпеки і виробничої санітарії та внутрішнього розпорядку;
- бережно відноситися до матеріальних цінностей в навчально - виробничій лабораторії та на базах практики нести відповідальність за виконану роботу; своєчасно оформити звітну документацію.

Після закінчення терміну практики студенти звітують про виконання програми.

### IV. СТРУКТУРА ТА ТЕХНІЧНЕ ОФОРМЛЕННЯ ЗВІТНОЇ ДОКУМЕНТАЦІЇ

Форма звітності студента за практику – це подання звіту - щоденника, підписаного й оціненого безпосередньо майстром виробничого навчання.

Звіт-щоденник разом з іншими документами, встановленими навчальним закладом (щоденник, характеристика тощо), подається керівнику практики від навчального закладу. Звіт-щоденник має містити відомості про виконання студентом усіх тем програми практики. Оформлюється звіт-щоденник за загальними вимогами, які встановлені стандартом для оформлення текстових документів.

Звіт-щоденник студенти пишуть самостійно, дотримуючись рекомендованої структури та вимог щодо технічного оформлення.

#### **Рекомендована структура звіту-щоденника:**

1. Титульна сторінка.
2. Звіт, що складається з 12 тем, які в свою чергу поділяються на завдання.
3. В завданні повинно бути відображено:
  - Тема завдання.
  - Асортимент страв.
  - Технологічна схема приготування страви.
  - Розрахунок сировини на задану кількість порцій.
  - Правила відпуску: норма виходу страви, температура відпуску термін реалізації, правила оформлення.
  - % витрат при механічній або тепловій обробці.
  - Об'єм робіт по відпрацюванню завдання.

## Рекомендована форма заповнення звіту-щоденнику

Дата виконання завдання	Зміст завдання (технологія приготування страви по завданню та виконана робота)	Оцінка та зауваження майстра в/н

Наприкінці кожного періоду практики студенти виконують індивідуальне завдання – підсумкову роботу, яка повинна мати наступну структуру:

1. Титульна сторінка.
2. В підсумковій роботі повинно бути відображено:
  - Номер залікового або екзаменаційного білета.
  - Технологія приготування страв, згідно білета.
  - Рецепт та розрахунок сировини на задану кількість порцій.
  - Правила відпуску страв: норма виходу, температура відпуску, термін реалізації, правила оформлення.

### Вимоги до технічного оформлення звітної документації

Звітна документація має бути написана (чи надрукована за допомогою комп'ютера) чітко, розбірливо, без помилок і виправлень, з одного боку білого аркушу паперу формату А4 (210 X 297).

Текстова частина пишеться чорнилами чорного кольору. У випадку набору тексту за допомогою комп'ютера повинно дотримуватися наступних стандартів: шрифт Times New Roman, розмір букв 14, міжстроковий інтервал 1,5. Аркуш звіту повинен мати поля: ліве – 25мм, верхнє – 20 мм, праве 10 мм, нижнє – 20 мм.

Всі сторінки нумеруються, крім титульної, враховуючи ілюстрації та додатки. Першою сторінкою вважається титульна, на якій цифра „1” не ставиться. Отже, загальна нумерація роботи починається на наступній сторінці (зміст звіту) з цифри „2”. Порядковий номер сторінки проставляється правому нижньому куті поля.

### V. Підведення підсумків практики

Підсумковим контролем після першого періоду практики є залік. По закінченню повного терміну практики студенти складають кваліфікаційні випробування на оволодіння робітничої професії кухар III розряду.

Іспит складається у присутності кваліфікаційної комісії, до складу якої входять керівник практики від навчального закладу і, за можливості, від бази практики та викладачі. Комісія приймає іспит у студентів в навчально - виробничій лабораторії КТ ДДТУ.

Оцінка за практику вноситься в заліково-екзаменаційну відомість і в залікову книжку студента за підписом голови комісії.

Оцінка студента за практику враховується стипендіальною комісією при призначенні стипендії разом з його оцінками за результатами підсумкового контролю.

Студент, який не виконав програму практики без поважних причин, або отримав незадовільну оцінку на підсумковому заліку відраховується з навчального закладу.

Якщо програма практики не виконана студентом з поважної причини, йому може надаватись можливість пройти практику у вільний від навчання час.

## **VI. КРИТЕРІЇ ОЦІНЮВАННЯ**

**Оцінка 5 (відмінно)** виставляється, якщо студент повністю виконав вимоги програми практики; кожен день знаходився в навчально - виробничій лабораторії КТ ДДТУ і на базі практики (на підприємстві); проводив аналітичну роботу; зібрав необхідний практичний матеріал. Індивідуальне завдання практики виконано на високому рівні, містить самостійно розроблені висновки, оформлений згідно ДСТУ 3008-95 та представлений вчасно. У процесі складання заліку, іспиту студент кваліфіковано відповідав на поставлені запитання та приготував доброякісні страви.

**Оцінка 4 (добре)** виставляється, якщо студент виконав вимоги програми практики; кожен день знаходився в навчально - виробничій лабораторії КТ ДДТУ і на базі практики (на підприємстві); аналізував необхідний практичний матеріал, але у тексті індивідуального завдання є недоліки в оформленні. При складанні заліку, іспиту студент недостатньо обґрунтовано відповідав на запитання, однак в цілому приготував доброякісні страви.

**Оцінка 3 (задовільно)** виставляється, якщо студент виконав вимоги програми практики; кожен день знаходився в навчально - виробничій лабораторії КТ ДДТУ і на базі практики (на підприємстві); виконував завдання та збирав необхідні практичні матеріали, але допустив помилки при оформленні цих матеріалів. Індивідуальне завдання носить конспективний характер та при складанні заліку, іспиту студент невпевнено відповідав на запитання, що вимагало додаткових уточнень та приготував недоброякісні страви.

**Оцінка 2 (незадовільно)** виставляється, якщо студент виконав вимоги програми практики менш ніж на 50%; не кожен день знаходився в навчально - виробничій лабораторії КТ ДДТУ і на базі практики (на підприємстві); не вважав доцільним прислухатися до зауважень майстра в/н. У індивідуальному завданні є грубі помилки у змісті та в оформленні або не представив індивідуальне завдання у визначений строк. Якість матеріалів практики не відповідає вимогам вищої школи.

## VI. КВАЛІФІКАЦІЙНА ХАРАКТЕРИСТИКА

### *Кухар 3 розряду*

#### *Кваліфікаційні вимоги*

**Повинен знати:** види, властивості, кулінарне призначення та особливості обробки картоплі, овочів, грибів, м'яса, риби, птиці, дичини, круп, макаронних виробів і бобових, сиру, яєць, тіста, консервів, концентратів та інших продуктів, ознаки та органолептичні методи визначення їх доброякісності, терміни та умови їх зберігання; способи, методи та форми нарізання овочів і зелені; технологію виготовлення котлетної маси з м'яса, риби та напівфабрикатів з неї; прийоми, способи та послідовність виконання теплового оброблення продуктів; правила реалізації, відпуску (комплектації) готової продукції, терміни та умови зберігання страв; рецептури, технологію виготовлення, вимоги до якості варених, смажених, запечених овочів, страв з круп, макаронних виробів і бобових, нескладних супів, страв з яєць, прісного тіста, страв з концентратів; організацію робочих місць під час виконання робіт; правила експлуатації відповідних видів технологічного обладнання, виробничого інвентарю, інструменту, ваговимірювальних приладів, посуду, їх призначення та використання в технологічному процесі; правила роботи підприємств харчування; санітарні правила для підприємств харчування; правила санітарної обробки столового та кухонного посуду, інструментів, інвентарю, їх маркування та використання; технічні вимоги безпеки праці; правила та норми протипожежного захисту, виробничої санітарії та особистої гігієни; призначення, зміст та порядок користування нормативно - технологічними документами: Збірником рецептур страв і кулінарних виробів, технологічними картками.

**Повинен уміти:** проводити процеси первинної кулінарної обробки сировини. Здійснювати допоміжні роботи з виготовлення страв та кулінарних виробів. Формувати та панірувати напівфабрикати. Готувати страви та кулінарні вироби, які потребують нескладної кулінарної обробки: варить, смажить, запікає та випікає вироби. Виготовляти страви з концентратів. Порціонувати (комплектувати), роздавати страви масового попиту.

## VII. НАВЧАЛЬНИЙ ТЕМАТИЧНИЙ ПЛАН

№ з/п	Найменування модулів і тем	Загальна кількість годин	Кількість годин		Кількість днів
			Інструктажі	Самостійна робота	
СЕМЕСТРОВИЙ МОДУЛЬ 1					
Змістовий модуль 1. Знайомство з підприємством. Обробка овочів, риби, м'яса, птиці					
1.1.	Ознайомлення з підприємством.	8	2	6	1
1.2.	Обробка та нарізання овочів і грибів.	47	30	17	4
1.3.	Обробка риби та нерибних морепродуктів.	39	24	15	3
1.4.	Обробка м'яса, м'ясо-продуктів, свійської птиці.	72	48	24	6
Змістовий модуль 2. Приготування бульйонів, супів, соусів, страв з овочів, круп та макаронних виробів					
1.5.	Приготування супів.	63	42	21	6
1.6.	Приготування страв та гарнірів з овочів, круп, макаронних виробів.	42	30	12	4
Змістовий модуль 3. Приготування гарячих страв.					
1.7.	Приготування страв з риби.	39	24	15	5
Залік:		6	6	-	1
Разом за семестровим модулем:		316	206	110	30
СЕМЕСТРОВИЙ МОДУЛЬ 2					
1.8.	Приготування страв з м'яса і птиці.	112	76	36	10
1.9.	Приготування страв з яєць та сиру.	34	24	10	4
Змістовий модуль 4. Приготування холодних страв.					
1.10.	Приготування холодних страв.	91	60	31	8
Змістовий модуль 5. Приготування солодких страв і напоїв.					
1.11.	Приготування солодких страв та напоїв.	50	36	14	4
Змістовий модуль 6. Приготування тіста та виробів з нього.					
1.12.	Приготування тіста та виробів з нього.	39	24	15	3
Кваліфікаційні іспити:		6	6	-	1
Разом за семестровим модулем:		332	222	110	30
Всього:		648	432	216	60



## VIII. ПРОГРАМА ПРАКТИКИ

№ завдання	Кіл. годин	Найменування тем, зміст завдань	Література
1	2	3	4
<b>I. Робота в виробничих цехах</b>			
<b>1.1</b>	<b>6</b>	<b>Знайомство з підприємством</b>	
1	6	Загальні відомості о підприємстві: тип підприємства, організація підприємства, організація обслуговування, постачання продуктів, асортимент страв, матеріальне оснащення. Інструктаж техніки безпеки та санітарно-гігієнічні вимоги до працівників харчоблоку.	Інструкції по техніці безпеки
<b>1.2</b>	<b>36</b>	<b>Обробка та нарізання овочів та грибів</b>	
2	6	Обробка та нарізання картоплі простими формами. Обробка та нарізання коренеплодів простими формами	Л-10, с. 25, 29-30 Л-10, с. 36-37
3	6	Обробка та нарізання капусти різними формами. Обробка та нарізання цибулі, зелених овочів різними формами.	Л-10, с. 30-32 Л-10, с. 36-38
4	6	Обробка та нарізання томатних та гарбузових овочів простими формами нарізки.	Л-10, с. 33-34
5	6	Фігурне нарізання овочів. Обробка грибів: свіжих, сушених та солоних.	Л-10, с. 39-42; 48-51
<b>1.3</b>	<b>18</b>	<b>Обробка риби та нерибних морепродуктів</b>	
6	6	Обробка риби з кістковим скелетом (підготовка риби з кістковим скелетом до обробки, 5 засобів обробки, особливості обробки сома, камбали). Приготування напівфабрикатів для варки і припускання, смаження основним способом та у фритюрі.	Л-10, с. 54-66, 70-73 Л-8, р. 471, 472, 476, 484, 488, 494, 499
7	6	Приготування рибної котлетної маси та напівфабрикатів з неї: котлет, биточків, зраз, тюфтельок.	Л-10, с.67-70 Л-8, р.522, 523, 524.
8	6	Обробка риби з хрящовим скелетом. Обробка нерибних морепродуктів: кальмарів, креветок, устриць.	Л-10, с.67-70, 79-84
<b>1.4</b>	<b>36</b>	<b>Обробка м'яса, м'ясо – продуктів, свійської птиці</b>	
9	6	Кулінарний розруб яловичини, свинини та баранини. Розділ на частини та їх кулінарне призначення. Обробка субпродуктів. Обробка та заправка птиці.	Л-10, с. 86-90, 95-102, 131.
10	6	Приготування крупно - кускових напівфабрикатів з яловичини, свинини, баранини: напівфабрикати для варіння, смаження, тушкування. Приготування дрібно - кускових напівфабрикатів для смаження : піджарки, шашлику, бефстроганов.	Л-10, с.102-105; л-8, Р.561-563
11	6	Приготування напівфабрикатів для тушкування з яловичини, свинини, баранини: гуляшу, плову, рагу, печення по-домашньому.	Л-10, с. 108; Л-8, р.504-510
12	6	Приготування котлетної маси та напівфабрикатів з неї: котлет, биточків, шніцелю, тюфтельок, зраз, рулету.	Л-10. с.110-113; Л-8, р.608, 614-618, 619,

13	6	Приготування натуральної рубки та напівфабрикатів з неї: котлет натуральних, котлет по - полтавські, біфштексу, шніцелю, биточків по-селянські.	Л-10, с.109-110; Л-8, р.604-607, 625
14	6	Приготування натурально-порційних та панірованих напівфабрикатів: лангету, біфштексу, філе, антрекоту, ескалопу, котлети натуральної, котлети відбивної, шніцелю.	Л-10, с.106-107 Л-8, р.571-573, 569
<b>1.5</b>	<b>36</b>	<b>Приготування супів</b>	
15	6	Приготування бульйонів: з кісток, з птиці, з м'яса та кісток, з риби, з грибів. Приготування борщів: українського, полтавського, дніпровського, зеленого.	Л-10, с.163-173; Л-8, р.180, 183-185
16	6	Приготування розсольників: домашнього, ленінградського. Приготування капусняків: запорізького, з грибами.	Л-10, с.177-179. Л-8, р.195-197, 1084;
17	6	Приготування овочевих супів. Приготування юшок: з м'ясом, з рибою, з фрикаделями, з крупами, з макаронними виробами, з бобовими.	Л-10, с.181, 186, Л-8, р.200, 201, 205, 206, 208.
18	6	Приготування супів-пюре: з картоплі, овочів, круп, птиці. Приготування молочних супів; з галушками, з крупою, макаронними виробами.	Л-10, с. 187-190 Л-8, р. 236, 239, 240, 241, 242, 248. 250.
19	6	Приготування холодних супів: окрошки м'ясної, окрошки овочевої, борщу холодного.	Л-10, с. 196-198 Л-8, р.271, 273, 274, 276, 279
20	6	Приготування солодких супів та гарнірів до них: з сухофруктів, з свіжих плодів. Гарніри до супів: рис відварений, галушки.	Л-10, с.198-199 Л-8, р.287, 288, 290, 291, 292
<b>1.6</b>	<b>24</b>	<b>Приготування страв та гарнірів з овочів, круп та макаронних виробів</b>	
21	6	Приготування страв з варених, припущених та смажених овочів і бобових: картоплі вареної, пюре картопляного, капусти відвареної, моркви та буряку припущених, картоплі, кабачків смажених, бобових з жиром і цибулею; соусів до страв: сметанного, молочного, грибного.	Л-10, с.235-238. 228-233. Л-8,р.349,338, 340,798,796, 765
22	6	Приготування страв із тушкованих овочів, картоплі тушованої, рагу з овочів. Соусів: червоного основного, томатного. Приготування смажених та запечених страв з овочевих мас: котлет овочевих, зраз картопляних, запіканки з капусти та картоплі.	Л-10,с.235-237 Л-8 р.296, 299, 300, 297, 303, 310, 327, 328,324,329, 334, 339.
23	6	Приготування каш та варка макаронних виробів. Приготування каш розсипчастих, в'язких, рідких, макаронних виробів відварених.	Л-10, с. 250-256. Л-8,р. 376, 384, 390, 399, 443.
24	6	Приготування страв з в'язких каш та з макаронних виробів: биточків манних, котлет з рису, манки, пудингу манного, макароннику. Соуси до страв: яблучний, абрикосовий.	Л-10, с. 257-264 Л-8,р. 398, 399, 397, 414, 422, 423.
<b>1.7</b>	<b>18</b>	<b>Приготування страв з риби</b>	
25	6	Приготування страв з вареної та припущеної риби. Приготувати страви: риба варена та припущена; гарніри: картопля відварена, пюре з картоплі; соуси: польський, білий основний, паровий.	Л-10, с.266, 274 Л-8, р.471, 472, 474, 475, 478

26	6	Приготування страв з смаженої риби основним способом. Приготувати страви: риба смажена цілою, риба смажена порційним куском; гарніру: смажена картопля, соусів: томатний, майонез з корнішонами. Приготування страв з риби смаженої у фритюрі: риба смажена у фритюрі, риба смажена в тісті; гарніру: смажена картопля; соусів: томатний, майонез.	Л-10, с. 271-274 Л-8, 488, 489, 498, 499, 792, 822.
27	6	Приготування страв із рибної котлетної маси: котлет, биточків, зраз, тюфтельок, рулету; гарнірів: пюре з картоплі, відварна картопля, каші; соусів: червоний основний, сметанный.	Л-10, с. 230-282 Л-8, р.510, 511, 513, 516, 694, 692, 783, 768
<b>1.8</b>	<b>72</b>	<b>Приготування страв з м'яса, субпродуктів, птиці</b>	
28	6	Приготування страв з вареного м'яса, м'ясопродуктів та субпродуктів: яловичини відвареної, свинини та баранини, язика, мозку, вим'я відвареного, сосисок та сардельок варених; гарнірів: макаронів відварних, каші рисової, гречаної, пюре з картоплі, овочі тушкованих; соусів: білого з яйцем, цибулевого, сметанного з хроном.	Л-10, с. 288-291 Л-8, р.532-536, 539, 540.
29	6	Приготування страв з м'яса яловичини, свинини, баранини, смаженого великим шматком: ростбіфу, свинини смаженої, м'яса шпигованого.	Л-10, с. 291-294 Л-8 р. 542, 543
30	6	Приготування страв з м'яса смаженого дрібними шматками: піджарки, шашлику, бефстроганов; гарнірів; комбінованого, бобів варених, картоплі смаженої.	Л-10, с. 298-300, Л-8, р.561, 562, 563.
31	6	Приготування страв з натурально-рубленого м'яса: біфштексу, шніцелю, котлети полтавської, биточків селянських; гарнірів: картоплі смаженої, макаронів відварених, кабачків, баклажан смажених.	Л-10, с. 310-311, Л-8, р. 604-607
32	6	Приготування страв з котлетної маси: котлет, биточків, шніцелів, зраз, тюфтельок, рулету; гарнірів: каш розсипчастих і в'язких, тушкованої капусти, бобових відварених; соусів: червоного основного, томатного, цибулевого і гірчицею.	Л-10, с. 312- 314 Л-8, р.608, 614, 161-618, 679, 685, 759, 762
33	6	Приготування страв з яловичини, свинини, баранини в тушеному виді: рагу, гуляшу, плову, печеня по домашньому.	Л-10, с. 307-310 Л-8, р.582, 590-593, 595, 601, 188, 189
34	6	Приготування страв з тушкованих субпродуктів: печінка по - строгановські, серце, легені в соусі, печінка тушкована в соусі.	Л-10, с. 294-300 Л-8, р.558, 551, 553. 555, 557, 565. 573
35	6	Приготування страв з яловичини, свинини, баранини смажених натурально-порційними шматками: біфштексу, лангету, антрекоту, філе, ескалоп.	Л-10, с. 294-296 Л-8, р. 555, 558, 551, 548, 569
36	6	Приготування страв з яловичини, свинини, баранини смажених натурально-порційними панірованими шматками: котлети відбивні,	Л-10, с. 296-298 Л-8. р.573, 574, 575

		ромштекс, шніцель. Гарнір: складний, смажена картопля	
37	6	Приготування запечених м'ясних страв: запіканки картопляної, голубців, кабачків, перцю фаршированих.	Л-10, с. 301-304 Л-8 р. 635, 636
38	6	Приготування страв з вареної та припущеної птиці: курки вареної та припущеної; гарнірів: рису відвареного, зеленого горошку; соусів: білого з яйцем, парового.	Л-10, с. 316, Л-8 р. 637, 638
39	6	Приготування страв з смаженої та тушкованої птиці: курки, гуся смажених, курки смаженої в соусі, курки тушкованої в соусі, рагу з птиці, соусів: томатного з грибами, червоного з вином.	Л-10, с. 317-324 Л-8 р. 643, 648, 651
<b>1.9</b>	<b>30</b>	<b>Приготування страв з яєць та сиру</b>	
40	6	Приготування страв з варених та смажених яєць: яєць варених, яєчні з салом, з цибулею, з м'ясопродуктам.	Л-10, с.330,332 Л-8, р. 424, 434, 431, 432, 437
41	6	Приготування омлетів: натурального, змішаного з овочами та м'ясопродуктами, омлета фаршированого.	Л-10, с. 330-335, Л-8 р.438, 443, 445
42	6	Приготування страв із сиру: сирників, вареників лінових. Приготування страв із сиру: вареників з сиром, млинців з сиром.	Л-10, с.338-343 Л-8 р. 461,463 Л-10, с.338-343 Л-8 р. 461,463
43	6	Приготування запечених страв із сиру: запіканка із сиру, пудингу сиру.	Л-10, с. 341-342 Л-8, р. 467 469, 837, 838
<b>1.10</b>	<b>48</b>	<b>Приготування холодних страв</b>	
44	6	Приготування салатів із сирих овочів: білоголової капусти, з огірків і помідор, моркви, редису і редьки. Приготування салатів із квашених та солоних овочів: з квашеної капусти, солоних огірків, баклажан.	Л-10, с. 344-347, 353-357 Л-8, р.54-59, 65
45	6	Приготування салатів з варених овочів та вінегретів: картопляного, картопляного з огірками, з вареного буряку, вінегрету овочевого та з оселедцем. Приготування салатних заправок	Л-10, с.360-362 Л-8, р.71, 73, 88, 100, 101
46	6	Приготування овочевих та грибних закусок: ікри з баклажанів, ікри з буряків, ікри з кабачків, з солоних та маринованих гриби.	Л-10, с. 357, і 362-364 і Л-8, р. 118, 119, 126
47	6	Приготування салатів: м'ясного, рибного, столичного, дністер.	Л-10, с. 219-220 Л-8, р. 95-97
48	6	Приготування рибних закусок: оселедця натурального, з гарніром та рубленого.	Л-10, с. 364-366 Л-8, р.127, 129, 130, 827
49	6	Приготування страв із риби: риби під маринадом та майонезом. Приготування соусу маринад	Л-10, с.367- 368, Л-8, р. 136, 140
50	6	Приготування страв з м'яса, птиці, субпродуктів та м'ясних гастрономічних продуктів: холодцю м'ясного, паштету з печінки, м'яса та птиці смаженої. Приготування соусу хрін, гірчиці.	Л-10, с.369-373 Л-8, р. 161-164, 159
51	6	Приготування бутербродів: відкритих, закритих, закусочних.	Л-10,с.349- 352 Л-8 р.3, 6, 8, 20, 24

<b>1.11</b>	<b>24</b>	<b>Приготування солодких страв і напоїв</b>	
52	6	Подавання ягід і плодів в натуральному виді: лимонів з цукром, малини з сметаною, плодів і ягід в натуральному виді. Приготування компотів: зі свіжих фруктів, з сухофруктів, з консервованих фруктів.	Л-10, с. 371-380 Л-8, р.847, 848. 856, 854 Л-10, с. 384-387 Л-88р. 883, 887, 869
53	6	Приготування киселів: з свіжих фруктів, з соку плодового, молочного різної консистенції	Л-10, с. 387-391 Л-8, р.890. 896, 893, 901, 903
54	6	Приготування солодких желеуючих страв: желе плодового або ягідного, із соку плодового, желе з молока, мусу на манній крупі та желатині, самбуку.	Л-10, с. 393-397 Л-8, р.919, 920, 948, 957
55	6	Приготування гарячих солодких страв: яблук печених яблук в тісті, грінок з фруктами. Приготування гарячих напоїв: чаю з цукром, чаю з молоком, з лимоном, з медом, кави натуральної, кави з молоком, какао на молоці	Л-10, с. 393-397 Л-8, р. 942, 944, 951, 959
<b>1.12</b>	<b>30</b>	<b>Приготування тіста та виробів з нього</b>	
56	6	Приготування прісного тіста: для вареників та виробів з нього: вареників з сиром, вареників з картоплею. Приготування фаршів: з сиру, картопляного, м'ясного. Приготування прісного тіста: для пельменів, домашньої локшини та виробів з нього: пельмені домашні. Приготування м'ясного фаршу.	Л-10, с. 423-424 Л-8, р.1028, 1033-1036, 1039-1040 Л-10, с 424 Л-8, р.1002,1004-1007,
57	6	Приготування тіста для млинців, млинчиків, оладок та виробів з нього: млинці з сиром, млинці з м'ясним фаршем, млинці зі сметаною. Приготування фаршів з сиру, м'ясного, фруктового.	Л-10, с. 424-426 Л-8, р.1042, 1043-1044, 1045-1046
58	6	Приготування дріжджового опарного тіста та виробів з нього: пиріжків печених, пирогів відкритих та закритих. Приготування фаршів з капусти, м'ясного. Приготування дріжджового безопарного тіста та виробів з нього: пиріжків смажених, пончиків, біляшів. Приготування фаршів з овочів та м'яса.	Л-10, с.426-433 Л-8, р.1050, 1052-1063 Л-10, с.423-427 Л-8, р.1024-1027
59	6	<b>Кваліфікаційні випробування на оволодіння робітничої професії кухар 3 розряду</b>	
60	6	<b>Кваліфікаційні випробування на оволодіння робітничої професії кухар 3 розряду</b>	

№ з/п	Кіл. годин	Зміст самостійної роботи	Література
<b>II. Самостійна робота</b>			
<b>Тема 1.1. Загальні відомості про підприємство. Інструктаж з техніки безпеки та санітарно-гігієнічні вимоги до підприємств харчування</b>			
1	3	1. Організацією технологічного процесу та обладнанням. 2. Вимоги санітарії та гігієни, які застосовуються до робітників закладів харчування. 3. Цеховим розділом та його призначенням. 4. Формам постачання сировини. 5. Асортиментом приготування страв. Засвоїти правила з техніки безпеки.	Інструкції з техніки безпеки. Л-3 с.265-310
<b>Тема 1.2. Механічна обробка та нарізання овочів та грибів.</b>			
2	3	Відповісти на питання: 1. Механічна обробка овочів. 2. Форми та розміри нарізки. 3. Відпрацювання прийомів нарізки «від себе», «до себе». 4. Техніка безпеки при обробці та нарізанні овочевих н/ф.	Л-10 с.25-30, 38, 35
3	3	Відповісти на питання: 1. Асортимент капустяних та цибулевих овочів. 2. Послідовність обробки цих овочів. 3. Форми та розмір нарізки овочів. 4. Відпрацювання прийомів нарізання «зверху вниз», «від себе і до себе». 5. Техніка безпеки при обробці та нарізанні овочів.	Л-10 с.31-32, 36, 38
4	3	Засвоїти наступні питання: 1. Первинна обробка томатних та гарбузових овочів. 2. Форми та розмір нарізки. 3. Практичне відпрацювання прийомів нарізки «зверху вниз». 4. Кулінарне призначення гарбузових та томатних овочів в залежності від форм нарізки. 5. Техніка безпеки при нарізанні.	Л-10 с.33-34
5	3	Відповісти на питання: 1. Різновидності грибів та їх кулінарне використання. 2. Правила обробки свіжих та сушених грибів. 3. Як запобігти потемніння шампіньйонів при обробці. 4. Чому не слід виливати воду в якій були замочені сушені гриби. 5. Відпрацювання прийомів по вирізанню овочів фігурними формами.	Л-10 с.41-42, 39
<b>Тема 1.3. Механічна обробка риби та нерибних морепродуктів. Виготовлення рибних напівфабрикатів.</b>			
6	3	Відповісти на питання: 1. Способи обробки риби. 2. Характерні особливості обробки риби з кістковим скелетом. 3. Послідовність обробки судака та щуки (скласти схему). 4. Відпрацювання навичок нарізки напівфабрикатів для варіння, жарки. Виконати розрахунок сировини.	Л-10 с.53-63, 70 Л-8 р.499
7	3	Відповісти на питання: 1. Спосіб обробки риби для приготування котлетної маси. 2. Компоненти рибної котлетної маси.	Л-10 с.74-78, 70 Л-8 р.516

		3. Скласти схему послідовності приготування котлетної маси. 4. Яку роль відіграє вибивання котлетної маси? 5. Асортимент напівфабрикатів та їх характерні особливості. 6. Відпрацювання прийомів формовки напівфабрикатів. Виконати розрахунок сировини для приготування 50 порцій н/ф тюфтельок.	
8	3	Відповісти на питання: 1. Характерні особливості обробки риби з хрящовим скелетом. 2. З якою метою шматки риби занурюють в гарячу воду при обробці? 3. Які готуються напівфабрикати з риби з хрящовим скелетом? 4. Чому нарізають під прямим кутом чи на 45°С? 5. Особливості обробки нерибних морепродуктів.	Л-10 с.67-70
<b>Тема 1.4. Обробка м'яса, м'ясопродуктів, субпродуктів сільськогосподарської птиці. Виготовлення напівфабрикатів.</b>			
9	3	Відповісти на питання: 1. Види і класифікація м'яса. 2. Які операції містить кулінарна обробка м'яса? 3. Дати характеристику органолептичному методу визначення якості м'яса. 4. Розділ м'яса на частини та їх кулінарне призначення. 5. Характерна особливість обробки птиці та її заправки «в кишеньку» «в одну нитку». 6. Правила обробки нирок, печінки, вимені.	Л-10 с.84-132, 86-90, 95-102, 131
10	3	Відповісти на питання: 1. Назвати асортименти велико-шматкових напівфабрикатів. 2. Чим шпигують яловичину, свинину, баранину і з якою метою? 3. Асортименти дрібно-шматкових напівфабрикатів. 4. Визначити форми та розмір нарізки дрібно-шматкових н/ф. Виконати розрахунок сировини для приготування 40 порцій н/ф шашлик	Л-10 с.104-105
11	3	Відповісти на питання: 1. Частину м'яса які використовують для приготування напівфабрикатів в тушкованому виді. 2. Асортимент напівфабрикатів. Характерні особливості напівфабрикатів. 3. Засвоїти форму, розмір та вагу 1 п. напівфабрикатів. Виконати розрахунок сировини необхідної для приготування 50 порцій н/ф плову і 50 порцій н/ф рагу із свинини.	Л-10 с.108 Л-8 р. 595,591
12	3	Відповісти на питання: 1. Які частини м'яса у яловичини і свинини використовують для приготування котлетної маси. 2. Компоненти котлетної маси. 3. Скласти схему послідовності приготування котлетної маси. 4. З якою метою для приготування котлетної маси використовують черствий хліб. 5. Асортимент н/ф з котлетної маси. Характерні особливості	Л-10 с.110-113 Л-8 р.614, 618

		напівфабрикатів. 6. Відпрацювання прийомів та навичок по приготуванню н/ф. Виконати розрахунок з сировини на приготування 100 порцій н/ф тюфтельок, зраз.	
13	3	Відповісти на питання: 1. Частини м'яса які використовують для приготування натуральної рубки. 2. Скласти схему приготування натуральної рубки. 3. Вияснити яку роль виконує рідина молоко або вода в натуральній рубці. 4. Асортимент напівфабрикатів. 5. Характерні особливості напівфабрикатів. 6. Відпрацювання прийомів та навичок по приготуванню н/ф. Виконати розрахунок сировини на приготування 40 порцій н/ф біфштексу та биточків по селянські.	Л-10 с.109-110 Л-8 р.604-607
14	3	Відповісти на питання: 1. Які частини м'яса використовують для приготування натурально порційних і панірованих напівфабрикатів. 2. Асортимент напівфабрикатів. 3. Характерні особливості при приготуванні напівфабрикатів. 4. Що дає відбивання шматків м'яса при приготуванні н/ф? 5. Для чого при приготуванні натурально-порційних панірованих напівфабрикатів змочують в льезоні. Розрахувати кількість сировини необхідної для приготування 70 порцій н/ф «Антрекот».	Л-10 с. 106-107 Л-8 р.558, 569
<b>Тема 1.5. Приготування супів.</b>			
15	3	Відповісти на питання: 1. Асортимент борщів. Характерні особливості борщів. 2. Бульйони, які використовують для приготування перших страв. 3. Співвідношення води і сировини при приготуванні бульйонів. 4. Термін, та температурний режим варки бульйонів. 5. Приготування борщової заправки. 6. Скласти схему приготування борщів. 7. Правила відпуску та термін реалізації. Виконати розрахунок сировини на приготування борщу українського виходом 500г. на 120 порцій.	Л-10 с.163-173 Л-8 р.1102
16	3	Відповісти на питання: 1. Асортимент розсольників і капусняків. 2. Характерні особливості цих страв. 3. Як підготувати огірки для розсольнику? 4. Як підготувати квашену капусту для капусняку? 5. Чому перлову крупу для розсольнику попередньо проварюють? 6. Вимоги до якості страв та відпуску. Виконати розрахунок сировини для приготування 40 порцій капусняку виходом 300 г.	Л-10 с. 177-179 Л-8 р. 1084
17	3	Відповісти на питання: 1. Назвати асортимент юшок. 2. Які використовують бульйони для приготування юшок? 3. Особливості приготування супу з бобовими.	Л-10 с.181-186 Л-8 р.209, 222



		<p>4. Які вимоги до якості юшок?</p> <p>5. Скласти схему послідовності приготування супу картопляного з фрикадельками м'ясними.</p> <p>6. Правила відпуску та термін реалізації.</p> <p>Виконати розрахунок сировини.</p>	
18	3	<p>Відповісти на питання:</p> <p>1. Назвати асортимент супів-пюре та молочних супів.</p> <p>2. Характерні особливості приготування супів-пюре та молочних супів.</p> <p>3. Вияснити, які супи-пюре вводять борошняну пасеровку, а в які ні?</p> <p>4. Для чого вводиться борошняна пасеровка в супи-пюре?</p> <p>5. Як приготувати льезон для супів-пюре?</p> <p>6. Чому рис варять в воді при приготування молочних супів?</p> <p>7. Чому молочні супи варять в невеликій кількості з макаронними виробами?</p> <p>8. Скласти схеми послідовності приготування супів-пюре з овочів, молочного супу з рисом.</p> <p>9. Вимоги до якості супів.</p> <p>10. Правила відпуску та термін реалізації.</p>	<p>Л-10</p> <p>с. 187-190</p> <p>Л-8 р.239, 250</p>
19	3	<p>Відповісти на питання:</p> <p>1. Що являється основою для приготування холодних супів?</p> <p>2. Асортимент холодних супів та їх характерні особливості.</p> <p>3. Послідовність приготування окрошок. Вимоги до якості холодних супів.</p> <p>4. Правила відпуску та термін реалізації.</p> <p>Виконати розрахунок сировини для приготування 30 порцій окрошки овочевої.</p>	<p>Л-10</p> <p>с.196-198</p> <p>Л-8 р. 274</p>
20	3	<p>Відповісти на питання:</p> <p>1. Асортимент солодких супів та їх характерні особливості.</p> <p>2. Технологічна послідовність приготування супу фруктового з ягід.</p> <p>3. Підготовка та введення крохмалю в фруктові супи.</p> <p>4. Чому не слід сік з ягід кип'ятити при приготування супу?</p> <p>5. Які гарніри використовують при відпуску фруктових супів?</p> <p>6. Правила відпуску, термін реалізації.</p> <p>Виконати розрахунок сировини для приготування 30 порцій фруктового супу з сухофруктів.</p>	<p>Л-10</p> <p>с. 198-199</p> <p>Л-8 р. 288</p>
<b>Тема 1.6. Приготування страв і гарнірів з овочів, круп та макаронних виробів.</b>			
21	3	<p>Відповісти на питання:</p> <p>1. Дати характеристику прийому припускання і варки.</p> <p>2. Правила смаження овочів.</p> <p>3. Якою водою слід заливати овочі для варки - холодною чи гарячою?</p> <p>4. З якою метою додаються оцет при варці буряка?</p> <p>5. З якою метою замочують бобові та особливості варіння?</p> <p>Виконати розрахунок сировини для приготування 50 порцій пюре картопляного</p>	<p>Л-10</p> <p>с.225-233,</p> <p>238-233</p> <p>Л-8 р. 349, 338, 340,</p> <p>798</p>
22	3	<p>Відповісти на питання:</p> <p>1. Скласти загальну схему приготування тушкованих овочів.</p> <p>2. Назвати компоненти овочевого рагу.</p> <p>3. Скласти технологічну схему приготування зраз</p>	<p>Л-10</p> <p>с. 235-237</p> <p>Л-8 р. 327, 246</p>

		картопляних. 4. Дати характеристику приготування запіканки з картоплі. 5. Засвоїти правила відпуску страв, температура відпуску та термін реалізації. Виконати розрахунок сировини для приготування 80 порцій зраз картопляних.	
23	3	Відповісти на питання: 1. Від чого залежить консистенція каш? 2. Співвідношення круп і води при варінні каш різної і консистенції. 3. Термін варки каш в залежності від виду крупи. 4. Способи варки макаронних виробів. 5. Співвідношення води і макаронних виробів при варінні. 6. Термін варки макаронних виробів в залежності від виду. Виконати розрахунок сировини для приготування 75 порцій каші гречаної розсипчастої.	Л-10 с.250-256 Л-8 р. 376, 443
24	3	Відповісти на питання: 1. Співвідношення води і крупи при варінні в'язкої каші. 2. Скласти технологічну схему приготування манних биточків. 3. Правила відпуску страв з в'язких каш. 4. Прийом варки макаронних виробів для приготування страв. 5. При якій температурі вводяться яйця в масу при приготуванні? 6. Як підготувати форму для запіканки або макароннику? Виконати розрахунок сировини для приготування 60 порцій і биточків манних.	Л-10 с. 257- 264 Л-8 р. 397, 399
<b>Тема 1.7. Приготування страв з риби.</b>			
25	3	Відповісти на питання: 1. Охарактеризувати прийом теплової обробки риби припускання і варіння. 2. Термін теплової обробки. 3. Особливості варки морської риби. Правила відпуску страв. Вимоги до якості, температура відпуску. Виконати розрахунок сировини для приготування 25 порцій риби припущеної.	Л-10 с.266, 274 Л-8 р. 471, 472
26	3	Відповісти на питання: 1. Дати характеристику технологічного процесу смаження. 2. Як підготувати рибу для смаження? 3. Який використовується жир для смаження? 4. Як виявити готовність риби? 5. Чим характерна тепла обробка фритюр - який жир для цього використовують? 6. Яка повинна бути температура, фритюру? 7. Правила відпуску цих страв. Виконати розрахунок сировини для приготування 20 порцій риби в тісті	Л-10 с.271-274 Л-8 р. 498, 499
27	3	Відповісти на питання: 1. Скласти схему технологічного процесу теплової обробки страв.	Л-10 с. 230-232 Л-8 р. 510, 511

		2. Визначити прийом теплової обробки тюфтельок. 3. Охарактеризувати прийом теплової обробки смаження основним способом. 4. Як визначити готовність виробів? 5. Який відсоток втрат при тепловій обробці? 6. Температура відпуску, термін реалізації, правила відпуску. Виконати розрахунок сировини для приготування 15 порцій рулету рибного..	
<b>Тема 1.8. Приготування страв з м'яса, субпродуктів та птиці.</b>			
28	3	Відповісти на питання: 1. Правила варіння м'яса та субпродуктів і припускання. 2. Температурний режим варки та термін. 3. Особливості варки вимені і нирок. 4. Виявлення готовності м'яса. 5. Відсотки збитків при варці. 6. Правила варіння сосисок або сардельок. 7. Вимоги для якості страв, правила відпуску. Виконати розрахунок сировини для приготування 40 порцій яловичини відварної, гарнір-каша рисова розсипчаста соус цибульний.	Л-10 с.288-291 Л-8 р. 532, 582, 800
29	3	Відповісти на питання: 1. Скласти технологічну схему приготування страв смажених великими шматками. 2. Як визначити готовність м'яса та правила порціонування. 3. Відсотки збитків при тепловій обробці м'яса. 4. Вимоги до якості, правила відпуску. Виконати розрахунок сировини для приготування 80 порцій смаженої свинини великими шматками.	Л-10 с.291-294, 298-300 Л-8 р. 542, 696
30	3	Відповісти на питання: 1. Асортимент страв. Характерні особливості приготування дрібношматкових страв. 2. Скласти схему приготування піджарки з свинини, гарнір - смажена картопля. 3. Правила відпуску страв, температура відпуску. 4. З якими гарнірами подають ці страви. Виконати розрахунок сировини для приготування 40 порцій страви «Бефстроганов з складним гарніром».	Л-10 с.298-300 Л-88р. 561, 562, 563, 695, 708
31	3	Відповісти на питання: 1. Асортимент страв натурально рублених. 2. Прийом теплої обробки, відсотки збитків. 3. Характерні особливості при приготуванні биточків по селянські. 4. Як виявити готовність страв? 5. Які гарніри використовують при відпуску страв? Чим поливається страва при відпуску? Виконати розрахунок сировини для приготування 30 порцій страви «Биточки по селянські.	Л-10 с.310-311 Л-8 р. 625
32	3	Відповісти на питання: 1. Асортимент страв. 2. Прийом теплової обробки. 3. Виявлення готовності страв. 4. Які гарніри використовують при відпуску страв? 5. Скласти схему приготування тюфтельок.	Л-10 с. 312-314 Л-8 р. 608, 614, 618

		6. Відсотки збитків при тепловій обробці. Виконати розрахунок сировини для приготування 30 порцій страви «Тюфтельки».	
33	3	Відповісти на питання: 1. Асортимент страв в тушкованому виді. 2. Характерні особливості приготування. 3. Від чого залежить розсипчастість в плову? 4. Скласти технологічну схему приготування печені по домашньому. 5. Термін тушкування гуляшу з яловичини. 6. Вимоги до якості страв в тушкованому вигляді, термін реалізації. Температура відпуску страв. 7. Правила відпуску страв. Виконати розрахунок сировини для приготування 60 порцій страви «Плов з свинини».	Л-10 с.307-310 Л-8 р. 601, 590
34	3	Відповісти на питання: 1. Асортимент страв з субпродуктів в тушкованому виді. 2. Характерні особливості при приготуванні страви нирки і тушковані. 3. Скласти схему приготування страви легені тушковані в соусі. 4. Вимоги до якості, термін реалізації. Температура відпуску. Правила відпуску. Виконати розрахунок сировини на приготування 60 порцій страви «Печінка тушкова в соусі».	Л-10 с.307, 309-310 Л-8 р. 592
35	3	Відповісти на питання: 1. Асортимент натурально-порційних страв. 2. Прийоми теплової обробки. 3. Способи приготування лангету. 4. Назвати три способи приготування ескалопу. 5. Вимоги до якості страв. 6. Правила відпуску. Виконати розрахунок сировини на приготування 50 порцій страви «Ескалоп».	Л-10 с.294-296 Л-8 р. 596
36	3	Відповісти на питання: 1. Асортимент натурально-порційних панірованих страв. 2. Прийоми теплової обробки. 3. Методи виявлення готовності страви. 4. Вимоги до якості страв. 5. Правила відпуску, елементи оформлення страви. 6. Відсотки збитків при тепловій обробці. Виконати розрахунок сировини на приготування 50 порцій страви «Ромштекс».	Л-10 с.296-298
37	3	Відповісти на питання: 1. Асортимент запечених страв. 2. Загальна технологічна схема приготування запечених страв. 3. Як підготувати капусту для голубців. 4. Як підготувати кабачки та перець для фарширування. 5. Надати компоненти для приготування м'ясного фаршу. 6. Які соуси використовують при приготуванні запечених страв. 7. Вимоги до якості страв. Правила відпуску та вихід страв.	Л-10 с.301-304 Л-8 р. 635

		8. Зробити розрахунок сировини на приготування 60 порцій фаршированого перцю.	
38	3	Відповісти на питання: 1. Як підготувати птицю для варки або припускання? 2. В яку воду слід закладати птицю в холодну чи гарячу і чому? 3. Термін варіння і припускання птиці. 4. Яка страва буде смачніша з відварної чи припущеної птиці і чому? 5. Вимоги до якості страв. 6. Правила відпуску, термін реалізації. 7. Відсотки збитків при тепловій обробці. Виконати розрахунок сировини для приготування 60 порцій страви «Кури припущені».	Л-10 с.316 Л-8 р. 637, 638
39	3	Відповісти на питання: 1. Асортимент смаженої птиці. 2. Як підготувати птицю для смаження порційними шматками і цілими штуками. 3. Виявлення готовності птиці. 4. Скласти технологічну схему приготування страв з тушкованої птиці. 5. Вимоги до якості страв. 6. Правила відпуску, термін реалізації, температура подачі. Виконати розрахунок сировини для приготування 40 порцій страви «Птиця тушкована в соусі».	Л-10 с.317-324 Л-8 р. 650
<b>Тема 1.9. Приготування страв з яєць та сиру.</b>			
40	3	Відповісти на питання: 1. Способи варки яєць. 2. Термін варки в залежності від способу. 3. Технологічна схема послідовності приготування яєчні. 4. Коли слід солити яєчню і чому так? 5. Вимоги до якості, термін реалізації. 6. Правила відпуску. Виконати розрахунок сировини на приготування 80 порцій яєчні з салом.	Л-10 с.330-332 Л-8 р.431
41	3	Відповісти на питання: 1. Асортимент омлетів. 2. Характерні особливості приготування омлетів. 3. Прийом теплової обробки. 4. Виявлення готовності омлету. 5. Технологічна схема приготування омлету фаршированого. 6. Вимоги до якості, термін реалізації. 7. Правила відпуску. Виконати розрахунок сировини по приготуванню змішаного омлету на 40 порцій.	Л-10 с.330-333 Л-8 р.443
42	3	Відповісти на питання: 1. Технологічна послідовність приготування маси для сирників, вареників лінових. 2. Назвати прийоми теплової обробки сирників і вареників лінових. 3. Компоненти сировини для приготування фаршу з сиру для млинців та вареників. 4. Відпрацювати прийоми заціпування вареників та	Л-10 с.338-343 Л-8 р. 461,463

		<p>формовці сирників і лінових вареників.</p> <p>5. Вимоги до якості страв.</p> <p>6. Правила відпуску страв, температура відпуску та термін реалізації.</p> <p>Виконати розрахунок сировини на приготування 60 порцій вареників з сиром, і 30 порцій сирників.</p>	
43	3	<p>Відповісти на питання:</p> <p>1. Назвати компоненти сировини для приготування пудингу і запіканки.</p> <p>2. Чим відрізняється приготування пудингу від запіканки.</p> <p>3. Як приготувати посуд для пудингу або запіканки.</p> <p>4. З якою метою поверхню пудингу або запіканки змазують сметаною збитою з яйцем.</p> <p>5. Термін запікання або варіння на пару.</p> <p>6. Визначення готовності.</p> <p>7. Вимоги до якості, термін реалізації.</p> <p>8. Правила відпуску, температура відпуску.</p> <p>Виконати розрахунок сировини для приготування 80 порцій пудингу.</p>	<p>Л-10 с.341-342 Л-8 р. 467</p>
<b>Тема 1.10. Приготування холодних страв і закусок.</b>			
44	3	<p>Відповісти на питання:</p> <p>1. Асортимент салатів із сирих овочів.</p> <p>2. Скласти технологічну схему приготування салату з свіжої білоголової капусти.</p> <p>3. Чому не слід солити салат до відпуску з редису, огірків, помідор?</p> <p>4. Як позбутися зайвої кислотності капусти.</p> <p>5. Чим слід заправляти салати.</p> <p>6. Вимоги до якості, термін реалізації.</p> <p>7. Правила відпуску салатів.</p> <p>Виконати розрахунок сировини на приготування салату з свіжих огірків і помідор на 40 порцій виходом 100г.</p>	<p>Л-10 с.344-347, 353-357 Л-8 р. 59</p>
45	3	<p>Відповісти на питання:</p> <p>1. Дайте характеристику приготування салату картопляного з огірками.</p> <p>2. Скласти технологічну схему приготування салату з буряка.</p> <p>3. Назвати характерну особливість при приготуванні вінегрету.</p> <p>4. Як слід, розробити оселедець для вінегрету.</p> <p>5. Чим заправляють салати і вінегрети.</p> <p>6. Вимоги до якості, правила відпуску.</p> <p>Виконати розрахунок сировини для приготування вінегрету з оселедцем на 70 порцій.</p>	<p>Л-10 с.360-362 Л-8 р. 101</p>
46	3	<p>Відповісти на питання:</p> <p>1. Характерні особливості приготування овочевих закусок.</p> <p>2. Як підготувати баклажани для приготування ікри.</p> <p>3. Скласти схему технологічну приготування ікри з кабачків.</p> <p>4. Як підготувати гриби мариновані або солоні для приготування закусок.</p> <p>5. Чим заправляють закуски з грибів.</p> <p>6. Вимоги до якості, правила відпуску, термін реалізації.</p> <p>Виконати розрахунок сировини для приготування ікри з буряка, грибів макаронних на 40 порцій виходом 100г.</p>	<p>Л-10 с.357, 362-364 Л-8 р. 126</p>

47	3	Відповісти на питання: 1. Назвати характерні особливості салатів. 2. Чим відрізняється салат м'ясний від столичного. 3. Чим заправляють салати. 4. Скласти технологічну схему приготування салату рибного. 5. Вимоги до якості, термін реалізації, правила відпуску. Виконати розрахунок сировини на приготування 80 порцій рибного і столичного салатів.	Л-10 с.219-220 Л-8 р. 95, 98
48	3	Відповісти на питання: 1. Скласти схему послідовності обробки оселедця. 2. Який спосіб розробки оселедця для страви оселедець рублений. 3. Який гарнір використовують для закуски - оселедець з гарніром. 4. Чим поливають оселедець при відпуску. 5. Скласти схему послідовності приготування оселедцю рубленого. 6. Вимоги до якості, правила відпуску. Виконати розрахунок сировини для приготування страви «Оселедець з гарніром» на 30 порцій.	Л-10 с.364-366 Л-8 р.127
49	3	Відповісти на питання: 1. Як розробляють рибу для цих страв. 2. Теплова обробка риби для цих страв. 3. Які компоненти сировини використовують в якості гарніру до страви риби під майонезом, 4. Технологія приготування маринаду. 5. Вимоги до якості, правила відпуску, термін реалізації. Виконати розрахунок сировини на приготування 20 порцій страви «Риба під маринадом».	Л-10 с.367-368 Л-8 р. 136, 140, 830, 831
50	3	Відповісти на питання: 1. Назвати компоненти сировини для приготування холодцю. 2. Співвідношення воли і сировини при приготуванні холодцю. 3. Термін варіння холодцю та температурний режим варіння. 4. Скласти технологічну схему приготування паштету з печінки. 5. Вимоги до якості, правила відпуску, температура відпуску. Виконати розрахунок сировини на приготування 70 порцій паштету з печінки виходом 50г.	Л-10 с.369-373 Л-8 р. 159, 163
51	3	Відповісти на питання: 1. Назвати асортимент бутербродів. 2. Який хліб використовують при приготуванні бутербродів. 3. Товщина хліба для приготування бутербродів та їх розмір. 4. Чим характерні бутерброди канапе. 5. Вимоги до якості, правила подачі бутербродів. Виконати розрахунок сировини для приготування закритих бутербродів з сиром і відкритих бутербродів з паштетом і яйцем на 50 порцій.	Л-10 С.349-353 Л-8 р. 21, 17
<b>Тема 1.11. Приготування солодких страв і напоїв.</b>			
52	3	Відповісти на питання: 1. Як підготувати для відпуску ягоди, лимони.	Л-10 с.371-380,
		2. Асортимент компотів.	384-387
		3. Скласти технологічну схему приготування компоту з	Л-8 р. 861

		<p>консервованих фруктів.</p> <p>4. Характерні особливості приготування компоту з сухофруктів.</p> <p>5. Послідовність приготування компоту з ягід.</p> <p>Виконати розрахунок сировини на приготування 50 порцій компоту з ягід.</p>	
53	3	<p>Відповісти на питання:</p> <p>1. Від чого залежить густота киселів.</p> <p>2. Як підготувати крохмаль для приготування киселю.</p> <p>3. Скласти технологічну схему приготування молочного киселю.</p> <p>4. Що треба зробити щоб на поверхні киселю не утворилася плівка.</p> <p>5. Охарактеризувати приготування киселю з ягід.</p> <p>Виконати розрахунок сировини для приготування киселю з концентрату на 40 порцій.</p>	<p>Л-10</p> <p>с.387-391</p> <p>Л-8 р. 883</p>
54	3	<p>Відповісти на питання:</p> <p>1. Асортимент желе.</p> <p>2. Як підготувати желатин для приготування страв.</p> <p>3. Скласти технологічну схему приготування самбуку.</p> <p>4. Як підготувати сік та приготувати відвар для желе з ягід.</p> <p>5. Яким чином виймають желе з формочок.</p> <p>6. Вимоги до якості, правила відпуску термін реалізації.</p> <p>Виконати розрахунок сировини для приготування 60 порцій мусу на манній крупі.</p>	<p>Л-10</p> <p>с.393-397</p> <p>Л-8 р. 902</p>
55	3	<p>Відповісти на питання:</p> <p>1. Назвати асортимент гарячих солодких страв та гарячих напоїв.</p> <p>2. Як підготувати яблука для запікання та смаження в тісті.</p> <p>3. Яке тісто використовують для страви яблука смажені в тісті і як воно готується.</p> <p>4. Скласти технологічну схему приготування заварки чаю та приготуванню чаю.</p> <p>5. З якою метою при приготуванні какао, какао порошок змішують з цукром.</p> <p>6. Чому не слід кип'ятити натуральну каву.</p> <p>7. Яке молоко додається до кави при приготуванні.</p> <p>Виконати розрахунок сировини для приготування 120 порцій чаю з цукром і 20 порцій какао.</p>	<p>Л-10</p> <p>с.400-407</p> <p>Л-8 р. 943, 959</p>
<b>Тема 1.12. Приготування тіста та виробів з нього.</b>			
56	3	<p>Відповісти на питання:</p> <p>1. Технологічні властивості борошна.</p> <p>2. Види розпушувачів тіста.</p> <p>3. Технологія приготування тіста для вареників.</p> <p>4. Як готують напівфабрикат вареників.</p> <p>5. Які види фаршів використовують для приготування вареників.</p> <p>6. Які компоненти використовують для приготування тіста для пельменів?</p> <p>7. В чому відмінність тіста для пельменів від тіста для вареників?</p> <p>8. Як готують м'ясний фарш для пельменів?</p> <p>9. З якими видами фаршів можна ще готувати пельмені?</p>	<p>Л-10</p> <p>с. 415-424.</p>



		Розрахувати кількість сировини для приготування 200 порцій вареників з сиром. Розрахувати кількість сировини для приготування 300 порцій пельменів з м'ясним фаршем.	
57	3	Відповісти на питання; 1. Вкажіть особливості приготування тіста для локшини. 2. Вкажіть компоненти тіста для млинчиків. 3. Вкажіть співвідношення рідини та борошна для приготування рідкого тіста для млинчиків. Розрахувати кількість сировини для приготування 150 порцій млинчиків з м'ясним фаршем .	Л. 10 с. 425-426.
58	3	Відповісти на питання; 1. Якими способами готують дріжджове тісто? 2. Для яких виробів застосовують безопарний спосіб замісу дріжджового тіста? 3. Вкажіть компоненти безопарного дріжджового тіста. 4. Вкажіть час приготування безопарного дріжджового тіста. 5. Яка мета обминання тіста під час бродіння? 6. Вкажіть особливості приготування опарного дріжджового тіста. 7. Які компоненти входять до складу рецептури дріжджового опарного тіста? 8. Вкажіть час приготування дріжджового опарного тіста. Розрахувати кількість сировини для приготування 400 шт. пиріжків здобних з яблучним фаршем. Розрахувати кількість тіста дріжджового для приготування 300 пиріжків смажених з повидлом.	Л-10 с. 426-430

## ЛІТЕРАТУРА

1. Архіпов В.В. «Ресторанна справа: асортимент, технологія і управління якістю продукції в сучасному ресторані» Київ, Фірма «ІНКОС», 2007.
2. Архіпов В.В. «Організація виробництва ресторанною господарства» Київ, Фірма «ІНКОС», 2007.
3. Іванова О.В., Капліна Г.В. «Санітарія та гігієна», Суми: Університетська книга. 2010.
4. Правила роботи закладів ( підприємств) громадського харчування, затверджені наказом Міністерства економіки і по питанням європейської інтеграції України від. 24.07.2002. № 219.
5. П'ятницька Н.О. «Організація обслуговування в підприємствах ресторанного господарства.», К.: КНТЕУ, 2005.
6. Санітарні правила для підприємств громадського харчування, включаючи кондитерські цехи і підприємства, що виробляють м'яке морозиво, затверджені Міністерством охорони здоров'я України.
7. Справочник квалификационных характеристик профессий работников, утвержденный приказом Министерства труда и социальной политики Украины от 29.12.2004г. № 336.
8. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. Киев «А.С.К.», 2003 г
9. Сборник технологических карт на блюда и кулинарные изделия для заведений ресторанного хозяйства. К., А.С.К., 2007.
10. Ю. Шумило Г.І. Технологія приготування їжі. «Кондор». Київ 2008р.