**ПРЕДМЕТ «ТЕХНОЛОГІЯ ПРИГОТУВАННЯ ЇЖІ З ОСНОВАМИ ТОВАРОЗНАВСТВА»**

**16.03.2020**

**Тема:** Технологія приготування страв з нерибних продуктів моря

**Опрацювати тему**

**Завдання:** Словник кулінара. Записати харчову цінність креветок, кальмарів, крабів, мідій, устриць.

Скласти технологічну карту «Креветки запечені під сметанним соусом»

**Творча робота:** Паелья. Технологія приготування

**19.03.2020**

**Тема:** Значення страв з м’яса в харчуванні. Класифікація страв за способом теплової обробки. Загальні правила варіння м’яса. Підбір гарнірів і соусів

**Опрацювати тему**

**Завдання:**

1. Скласти технологічну карту на запропоновану страву «М'ясо варене з цибулею та сметаною»
2. Робота з підручником В.С. Доцяк «Українська кухня»

**23.03.2020**

**Тема:** Загальні правила смаження м’яса. Технологія приготування страв з смаженого м’яса великим шматком: полядвиця, м’ясо шпиговане часником і цибулею, грудинка фарширована. Підбір гарнірів і соусів. Вимоги до якості. Правила відпуску

**Опрацювати тему. Записати опорний конспект**

**Завдання:**

1. записати корисні поради до вивченої теми. Скласти технологічну схему на запропоновані страви
2. Підібрати 2-3 складних гарнірів до страв

**26.03.2020**

**Тема:** Загальні правила смаження м’яса натуральними порціонними шматками та запанірованими порціонними шматками. Технологія приготування страв: біфштекс натуральний, котлета натуральна, філе, лангет, антрекот, ескалоп. Котлета відбивна, шніцель, битки київські, котлета «Марічка», м’ясо хрустке. Підбір гарнірів і соусів. Вимоги до якості

**Опрацювати тему. Записати опорний конспект**

**Кулінарний словник:** фламбірування.

**Завдання:**

1. записати корисні поради до вивченої теми
2. Підібрати 2-3 складних гарнірів до страв

**Творча робота:** скласти технологічну схему приготування пепер-стейк

**30.03.2020**

**Тема:** Загальні правила смаження м’яса дрібними шматочками. Технологія приготування страв: бефстроганов, підсмажка, шашлик (різновиди). Підбір гарнірів і соусів. Вимоги до якості. Правила відпуску

**Опрацювати тему. Записати опорний конспект**

**Кулінарний словник:** азу

**Завдання:**

1. скласти технологічну схему приготування підсмажки
2. Підібрати комбіновані гарніри до страв

**02.04.2020**

**Тема:** Загальні правила тушкування м’яса. Технологія приготування страв: м’ясо тушковане великим шматком, яловичина тушкована в кисло-солодкому соусі, битки українські, гуляш, плов, крученики волинські, апетитні, печеня київська, печеня по-домашньому, м’ясо тушковане з овочами, яловичина тушкована з чорносливом. Підбір гарнірів і соусів. Вимоги до якості. Правила відпуску

**Опрацювати тему. Записати опорний конспект**

**Завдання:**

1. робота із збірником рецептур, скласти технологічні карти на запропоновані страви
2. Підібрати комбіновані гарніри до страв

**Творча пошукова робота:**

1. записати корисні поради до теми
2. записати технологію приготування сучасних тушкованих страв з м’яса.

**06.04.2020**

**Тема:** Загальні правила запечених м’ясних страв. Технологія приготування страв: м’ясо пікантне, м’ясо запечене по-домашньому, свинина запечена з локшиною, яловичина запечена у цибулевому соусі. Вимоги до якості. Правила відпуску

**Опрацювати тему. Записати опорний конспект**

**Завдання:** робота із збірником рецептур, скласти технологічні карти на запропоновані страви

**Творча пошукова робота:**

1. записати корисні поради до теми
2. записати технологію приготування сучасних запечених м’ясних страв

**09.04.2020**

**Тема:** Технологія приготування страв з січеного натурального м’яса. Підбір гарнірів і соусів. Вимоги до якості. Правила відпуску

**Опрацювати тему. Записати опорний конспект**

**Завдання:**

1. робота із збірником рецептур, розрахувати необхідну кількість сировини для приготування 55 порцій ковбасок львівських
2. Підібрати 2-3 складних гарнірів до страв

**Кулінарний словник:** кнельна маса та технологія приготування страв

**Творча пошукова робота:** записати корисні поради до теми

**13.04.2020**

**Тема:** Технологія приготування страв з субпродуктів. Підбір гарнірів і соусів. Вимоги до якості. Правила відпуску

**Опрацювати тему. Записати опорний конспект**

**Завдання:**

1. робота із збірником рецептур, розрахувати необхідну кількість сировини для приготування биточків з печінки на 25 порцій
2. Підібрати 2-3 складних гарнірів до страв

**Творча пошукова робота:** записати технологічну карту страв: яловича печінка в сметані, печінкові деруни, свинячі реберця з печерицями, печінка по-королівськи у лимонному соусі

**16.04.2020**

**Тема:** Значення страв із птиці, дичини і кролика у харчуванні. Технологія приготування варених і припущених страв з птиці, дичини, кролика. Підбір гарнірів і соусів. Вимоги до якості. Правила відпуску

**Опрацювати тему. Записати опорний конспект**

**Завдання:**

1. скласти технологічну схему приготування птиці під паровим соусом з грибами і рисом
2. записати у вигляді таблиці вимоги до якості варених і припущених страв з птиці, дичини і кролика
3. Підібрати 2-3 складних гарнірів до страв

**Творча пошукова робота:** страви з сільськогосподарської птиці, дичини і кролика

**23.04.2020**

**Тема:** Технологія приготування смажених страв з птиці, дичини і кролика. Підбір гарнірів і соусів. Вимоги до якості. Правила відпуску

**Опрацювати тему. Записати опорний конспект**

**Завдання:**

1. записати технологічні схеми страв: птиця або кролик смажений цілими тушками, качка або гуска фарширована, котлета по-київськи, шніцель столичний, котлета дніпрянка, січеники з птиці, дичини, кролика
2. записати у вигляді таблиці вимоги до якості варених і припущених страв з птиці, дичини і кролика
3. Підібрати 2-3 складних гарнірів до страв

**27.04.2020**

**Тема:** Тушковані страви з птиці, дичини і кролика. Підбір гарнірів і соусів. Вимоги до якості. Правила відпуску

**Опрацювати тему. Записати опорний конспект**

**Завдання:**

1. скласти технологічні карти страв: курчата тушковані з грибами та картоплею, курчата з яблуками в сметані, качка по-селянському, качка по-домашньому, качка тушкована з вишнями, птиця або кролик тушкований у соусі
2. записати у корисні поради до теми
3. підібрати комбіновані гарніри до страв

**29.04.2020**

**Тема:** Естетичність оформлення страв, вимоги до якості страв, температурний режим зберігання гарячих страв з м’яса, субпродуктів, птиці

**Опрацювати тему. Записати опорний конспект**

**Завдання: з**аписати у вигляді таблиці органолептичну оцінку якості м’ясних страв та температурний режим зберігання

**30.04.2020**

**Лабораторно-практична робота** «Приготування страв з м’яса, птиці, субпродуктів: м’яса вареного з цибулею та сметаною, грудинки фаршированої, біфштексу з цибулею, котлети Марічка, м’яса хрусткого, азу, плов, бефстроганов»

**Завдання:**

1. Підготувати технологічні карти на запропоновані страви
2. Дотримуватися правил технології приготування страви (за вибором)
3. Приготувати гарнір та соус до вибраної страви
4. Естетично оформити приготовану страву
5. Врахувати порційність
6. Зробити фотозвіт приготовленої страви
7. Записати висновки та результат виконаної роботи в зошиті
8. Провести органолептичну оцінку якості страви

**04.05.2020**

**Тема:** Значення закусок і холодних страв у харчуванні. Організація робочого місця кухара у холодному цеху. Характеристика і підготовка продуктів для приготування холодних страв і закусок

**Опрацювати тему. Записати опорний конспект**

**Завдання:**

1. записати товарознавчо-технологічну характеристику м’яса і м’ясопродуктів, ковбасних виробів, риби і рибних продуктів, твердих, м’яких сирів, вершкового масла
2. змоделювати роботу кухара в холодному цеху, підібрати необхідний посуд та інвентар

**06.05.2020**

**Тема:** Технологія приготування бутербродів, їх різновиди. Особливості подавання закусок. Естетичність оформлення. Вимоги до якості. Правила відпуску

**Опрацювати тему. Записати опорний конспект**

**Завдання:**

1. записати естетичність оформлення закусок на шпажках, корзиночках, листках зеленого салату, скибочках хліба
2. записати естетичність оформлення гарячих закусок

**Кулінарний словник:** воловани, кокільниця, кокотниця

**07.05.2020**

**Лабораторно-практична робота** «Приготування страв з м’яса, птиці, субпродуктів: крученики апетитні, печення по-домашньому, яловичина тушкована з чорносливом, біфштекс січений, биточки по-селянському, мазурки по-волинськи, язик відварний з соусом, печінка по-херсонськи, піджарка чумацька»

**Завдання:**

1. Підготувати технологічні карти на запропоновані страви
2. Дотримуватися правил технології приготування страви (за вибором)
3. Приготувати гарнір та соус до вибраної страви
4. Естетично оформити приготовану страву
5. Врахувати порційність
6. Зробити фотозвіт приготовленої страви
7. Записати висновки та результат виконаної роботи в зошиті
8. Провести органолептичну оцінку якості страви

**13.05.2020**

**Тема:** Технологія приготування салатів, салатів-коктейлів. Естетичність оформлення. Вимоги до якості. Правила відпуску

**Опрацювати тему. Записати опорний конспект**

**Завдання:**

1. скласти технологічні карти салату Либідь, салату-коктейлю креветочний, салату-коктейлю з цвітної капусти і ковбаси, салату-коктейлю з язика і маринованого перцю, салату Цезар, грецького салату
2. записати естетичність оформлення та відпуск
3. записати корисні поради по темі

**Кулінарний словник:** вінегрети

**Творча пошукова робота:** записати різновиди вінегретів

**14.05.2020**

**Тема:** Технологія приготування страв і закусок з овочів і грибів.

**Опрацювати тему. Записати опорний конспект**

**Завдання:**

1. скласти технологічні карти: помідори фаршировані грибним салатом, салат-коктейль з овочів та фруктів, салат-коктейль грибний
2. запишіть посуд для подавання салатів-коктейлів та закусок
3. записати корисні поради по темі

**Творча пошукова робота:** скласти технологічні карти нових стравз овочів та грибів

**18.05.2020**

**Тема:** Технологія приготування страв і закусок з риби і нерибних продуктів моря

**Опрацювати тему. Записати опорний конспект**

**Завдання:**

1. скласти технологічні карти: риба фарширована заливна, риба заливна з гарніром, оселедець по-київськи, желе рибне, кальмари під маринадом
2. запишіть посуд для подавання страв і закусок з риби і нерибних продуктів моря
3. записати корисні поради по темі

**Творча пошукова робота:** записати технологічну схему приготування суші

**20.05.2020**

**Тема:** Технологія приготування страв і закусок з м’яса і м’ясних продуктів

**Опрацювати тему. Записати опорний конспект**

**Завдання:**

1. скласти технологічні карти: м’ясо або язик заливний, курка фарширована (галантин), паштет із печінки у листковому тісті, ковбаса смажена із свинини (домашня)
2. запишіть посуд для подавання страв і закусок з м’яса і м’ясних продуктів
3. записати корисні поради по темі

**Запитання для самоперевірки знань:**

1. Які існують способи приготування паштету?
2. Чим освітлюють м’ясне желе?
3. Вкажіть відмінні особливості у приготуванні м’яса, язика, поросяти заливного.

**Творча пошукова робота:** записати технологічну схему приготування нових страв і закусок з м’яса і м’ясних продуктів

**21.05.2020**

**Тема:** Технологія приготування закусок і холодних страв з сиру, яєць, молока

**Опрацювати тему. Записати опорний конспект**

**Завдання:**

1. скласти технологічні карти: яйця фаршировані оселедцем і цибулею, яйця з ікрою або маслом оселедцевим, закуска гостра з твердого сиру, сир фарширований, закуска по-буковинськи, ряжанка, гуслянка
2. запишіть вимоги до якості закусок і холодних страв з сиру, яєць, молока
3. записати корисні поради по темі

**25.05.2020**

**Тема:** Технологія приготування гарячих закусок

**Опрацювати тему. Записати опорний конспект**

**Завдання:**

1. скласти технологічні карти: жульєн з птиці, краби запечені у кокотницях, устриці у соусі біле вино, креветки запечені під сметанним або молочним соусом
2. запишіть вимоги до якості гарячих закусок
3. записати корисні поради по темі

**Творча пошукова робота:** записати технологічну схему приготування кров’янки галицької, закуски Україна, язик тушкований у соусі

**Дати визначення основних понять теми:**

- масляні суміші

- бутербродні пасти

- бутербродний торт

- салат-коктейль

- риба «Аспіг»

- курка «Галантин»

- паштет з печінки

- жульєн з птиці

**27.05.2020**

**Лабораторно-практична робота** «Приготування гарячих бутербродів, бутербродів асортиментів, салатів, закусок»

**Завдання:**

1. Підготувати технологічні карти холодних страв і закусок (за вибором)
2. Дотримуватися правил технології приготування страви (за вибором)
3. Естетично оформити приготовану страву
4. Врахувати порційність
5. Зробити фотозвіт приготовленої страви
6. Записати висновки та результат виконаної роботи в зошиті
7. Провести органолептичну оцінку якості страви

**28.05.2020**

**Тема:** Значення солодких страв, класифікація. Організація технологічного процесу приготування солодких страв і напоїв. Товарознавчо-технологічна характеристика основної сировини

**Опрацювати тему. Записати опорний конспект**

**Завдання:**

1. записати корисні поради по темі

**01.06.2020**

**Тема:** Правила подавання натуральних плодів і ягід. Технологія приготування, вимоги до якості та правила відпуску компотів та узвару

**Опрацювати тему. Записати опорний конспект**

**Завдання:**

1. записати корисні поради по темі
2. записати технологічну схему приготування узвару

**03.06.2020**

**Тема:** Технологія приготування, вимоги до якості та правила відпуску киселів, гарячих солодких страв

**Опрацювати тему. Записати опорний конспект**

**Завдання:**

1. записати корисні поради по темі
2. записати технологічну схему приготування киселю молочного, киселю фруктово-ягідного

**04.06.2020**

**Тема:** Технологія приготування, вимоги до якості та правила відпуску желеподібних солодких страв, мусів, самбуків

**Опрацювати тему. Записати опорний конспект**

**Завдання:**

1. записати корисні поради по темі
2. записати технологічну карту желе святкового, желе мармурового, шоколадного, молочного, мусу та самбуки яблучного

**10.06.2020**

**Тема:** Товарознавчо-технологічна характеристика кави, чаю, какао. Технологія приготування, вимоги до якості та правила відпуску кави натуральної, кави з вершками, кави по-східному, кави Глясе

**Опрацювати тему. Записати опорний конспект**

**Завдання:**

1. записати корисні поради по темі

**Творча пошукова робота:** правила відпуску чаю та чайна церемонія

**11.06.2020**

**Лабораторно-практична робота** «Приготування солодких страв і напоїв»

**Завдання:**

1. Підготувати технологічні карти солодких страв і напоїв (за вибором)
2. Дотримуватися правил технології приготування страви (за вибором)
3. Естетично оформити приготовану страву
4. Врахувати порційність
5. Зробити фотозвіт приготовленої страви
6. Записати висновки та результат виконаної роботи в зошиті
7. Провести органолептичну оцінку якості страви

**15.06.2020**

**Тема:** Загальна характеристика розпушувачів, підготовка сировини до замішування тіста. Технологія приготування фаршів: з м’яса, риби, сиру, капусти та інших

**Опрацювати тему. Записати опорний конспект**

**Завдання:**

1. записати корисні поради по темі

**17.06.2020**

**Тема:** Технологія приготування рідкого прісного тіста та виробів з нього: налисників з різними начинками, оладок на кислому молоці. Вихід, вимоги до якості, правила відпуску

**Опрацювати тему. Записати опорний конспект**

**Завдання:**

1. записати корисні поради по темі

**Творча пошукова робота:** налисники «Тріо», розробити технологічні карти

**18.06.2020**

**Тема:** Технологія приготування дріжджового тіста безопарним та опарним способом. Процеси, що проходять під час замісу, бродіння та випікання виробів.

**Опрацювати тему. Записати опорний конспект**

**Завдання:**

1. записати корисні поради по темі

**22.06.2020**

**Тема:** Технологія приготування виробів з дріжджового тіста: ватрушки, булочки, пиріжки, пампушки. Вихід, вимоги до якості

**Опрацювати тему. Записати опорний конспект**

**Завдання:**

1. записати корисні поради по темі

**Творча пошукова робота:** вироби з дріжджового тіста

**24.06.2020**

**Тема:** Технологія приготування багатопорційних виробів з дріжджового тіста: пироги відкриті, напіввідкриті закриті; рулет з маком. Вихід, вимоги до якості

**Опрацювати тему. Записати опорний конспект**

**Завдання:**

1. записати корисні поради по темі

**Творча пошукова робота:** технологія приготування багатопорційних виробів з дріжджового тіста

**25.06.2020**

**Лабораторно-практична робота** «Приготування тіста та виробів з нього: налисники, пиріжки, пироги з прісного здобного тіста, смажені вироби з дріжджового тіста»

**Завдання:**

1. Підготувати технологічні карти (за вибором)
2. Дотримуватися правил технології приготування виробу (за вибором)
3. Врахувати порційність
4. Зробити фотозвіт
5. Записати висновки та результат виконаної роботи в зошиті
6. Провести органолептичну оцінку якості приготовленого виробу

**26.06.2020**

**Тема:** Технологія приготування піци різних видів. Вихід, вимоги до якості

**Опрацювати тему. Записати опорний конспект**

**Завдання:**

1. записати корисні поради по темі

**Творча пошукова робота:** історія виникнення піци. Піци з різними начинками

**26.06.2020**

**Підсумковий урок**

**Завдання:** підготувати проект з вивчених тем (на вибір)