

Затверджую

Заступник директора з НР

Г.П.Герасимик-Чернова
Г.П.Герасимик-Чернова

*Робоча програма за дистанційною формою навчання з предмета
«Технологія приготування їжі з основами товарознавства»
(з 06.04.2020 - 24.04.2020)*

Група 19К

№	Назва теми	Кількість годин	Дата проведення
1.	Тема 11. Технологія приготування напівфабрикатів із риби, морепродуктів	8	
1.1	Хімічний склад, харчова цінність риб осетрових порід, риб без луски	1	
1.2	Порядок обробки риб осетрових порід	1	
1.3	Приготування рибних напівфабрикатів.	1	
1.4	Харчові відходи	1	
1.5	Технологія приготування натуральної січеної маси	1	
1.6	Технологія приготування напівфабрикатів з натуральної січеної маси	1	
1.7	Морепродукти, їх обробка	1	
1.8	Тематична атестація	1	
2.	Тема 12. Технологія приготування напівфабрикатів із м'яса, птиці, субпродуктів	16	
2.1	Кулінарне розбирання і обвалювання яловичої туші	1	
2.2	Сортування і кулінарне використання частин м'яса	1	
2.3	Розбирання свинячої туші	1	
2.4	Розбирання телячої, баранячої туші	1	
2.5	Великокускові і порційні напівфабрикати з яловичини	1	
2.6	Дрібнокускові напівфабрикати з яловичини	1	
2.7	Великокускові, порційні напівфабрикати з свинини	1	
2.8	Дрібнокускові напівфабрикати з свинини	1	
2.9	Технологія приготування натуральної січеної маси	1	
2.10	Технологія приготування напівфабрикатів з натуральної січеної маси	1	
2.11	Напівфабрикати з птиці	1	
2.12	Прийоми заправлення птиці	1	
2.13	Заправлення без проколівання	1	
2.14	Колетна маса з птиці та напівфабрикати з неї	1	
2.15	Напівфабрикати з субпродуктів. Способи	1	