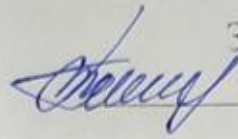


**Затверджую**

Заступник директора з НР

Т.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 26 «Кухар, кондитер»**

№	Назва теми	Кількість годин	Дата проведення
1.	<b>Тема 8. Технологія приготування страв з риби, морепродуктів</b>	<b>6</b>	
1.2	Лабораторно-практична робота №6 «Технологія приготування страв з риби, морепродуктів»	4	
1.3	Контрольна робота (тести)	2	
2.	<b>Тема 9. Технологія приготування страв з м'яса, птиці, субпродуктів</b>	<b>34</b>	
2.1	Класифікація страв з м'яса. Загальні правила варіння м'яса.	2	
2.2	Страви з смаженого м'яса великим шматком.	2	
2.3	Страви з смаженого м'яса порційними шматками.	2	
2.4	Страви з смаженого м'яса дрібної худоби	2	
2.5	Страви з смаженого м'яса дрібними шматками.	2	
2.6	Страви з тушкованого м'яса	2	
2.7	Страви з запеченого м'яса	2	
2.8	Страви з натуральної січеної маси м'яса	2	

Викладач:

Кравченко Т.Ф.