

ПОГОДЖЕНО

на засіданні методичної комісії
кулінарних дисциплін
Протокол № 1 від 28 серпня 2014 р.
Голова методичної комісії
_____ Горіла Н.М.

«ЗАТВЕРДЖУЮ»

Заст. директора з НВР
_____ Кузьменко С.О.
«28» серпня 2014 р.

ТЕМАТИЧНИЙ ПЛАН

Майстер-клас «Елементи карвінгу в оформленні страв»

Професія: Кухар

№ з/п	ТЕМА	Кількість годин
1	Професійно-теоретична підготовка: <i>«Презентація педагогічної майстерності з елементів карвінгу в оформленні страв»</i>	2
2	Лабораторно - практична робота: <i>«Демонстрація професійних технологій щодо виготовлення елементів оформлення з овочів»</i>	2
3	Лабораторно - практична робота: <i>«Удосконалення професійної майстерності щодо виготовлення елементів оформлення з фруктів»</i>	2
	Всього годин:	6

Робоча навчальна програма

Тема №1. Професійно-теоретична підготовка: «Презентація педагогічної майстерності з елементів карвінгу в оформленні страв».

Інструктаж з охорони праці. Санітарні вимоги. Ознайомлення з історією виникнення карвінгу. Інструменти для фігурної нарізки овочів і фруктів.

Сировина для карвінгу.

Тема №2. Лабораторно - практична робота: «Демонстрація професійних технологій щодо виготовлення елементів оформлення з овочів» .

Інструменти для нарізання прикрас з овочів. Технічні прийоми фігурного нарізування овочів. Виготовлення елементів оздоблення з наступних груп овочів: коренеплодів (морква, буряк, редиска, редька, ріпа, селера), капустяних (пекінська), цибулевих (цибуля ріпчаста, цибуля - порей), гарбузових (огірки, гарбузи), томатних (томати, баклажани, перець).

Тема №3. Лабораторно - практична робота: «Удосконалення професійної майстерності щодо виготовлення елементів оформлення з фруктів».

Інструменти для нарізання декоративних прикрас з фруктів технічні прийоми фігурного нарізування фруктів. Виготовлення елементів оздоблення з наступних груп фруктів і плодів: насіннячкових (яблука, груші), субтропічних (цитрусові), тропічних (банани, ананаси).

Майстер в/н _____ Скрипченко О.М.

ПОГОДЖЕНО

на засіданні методичної комісії
кулінарних дисциплін
Протокол № 1 від 28 серпня 2014 р.
Голова методичної комісії
_____ Горіла Н.М.

«ЗАТВЕРДЖУЮ»

Заст. директора з НВР
_____ Кузьменко С.О.
«28» серпня 2014 р.

ТЕМАТИЧНИЙ ПЛАН

Майстер-клас « Італійські десерти »

Професія: Кондитер

№ з/п	ТЕМА	Кількість годин
1	Професійно-теоретична підготовка: <i>«Презентація педагогічної майстерності «Тірамісу – десерт що дарує насолоду»».</i>	2
2	Лабораторно - практична робота: <i>«Демонстрація професійних технологій щодо приготування класичного тірамісу»».</i>	2
3	Лабораторно - практична робота: <i>«Удосконалення професійної майстерності щодо приготування альтернативного та імпровізованого тірамісу»».</i>	2
Всього годин:		6

Робоча навчальна програма

Тема 1. Професійно-теоретична підготовка: «Презентація педагогічної майстерності «Тірамісу – десерт що дарує насолоду»».

Історія десерту «Тірамісу». Загальна характеристика сировини для приготування класичного «Тірамісу». Технологічний процес приготування «Тірамісу».

Правила подачі десерту, сучасні тенденції оформлення десертів. Вимоги до якості готових десертів та умови зберігання.

Тема 2. Лабораторно - практична робота: «Демонстрація професійних технологій щодо приготування класичного Тірамісу»».

Технологія приготування класичного «Тірамісу».

Тема 3. Лабораторно - практична робота: «Удосконалення професійної майстерності щодо приготування альтернативного та імпровізованого тірамісу»».

Приготування десерту за італійською технологією та з урахуванням регіонального компоненту.

- «Альтернативний тірамісу»,
- «Імпровізований тірамісу».

Викладач _____ Крутько С.М.

ПОГОДЖЕНО

на засіданні методичної комісії
професій ресторанного сервісу
Протокол № 1 від 28 серпня 2014р.
Голова методичної комісії
_____ Сорока В.Г.

«ЗАТВЕРДЖУЮ»

Заст. директора з НВР
_____ Кузьменко С.О.
«28» серпня 2014 р.

ТЕМАТИЧНИЙ ПЛАН

Майстер-клас «Кавова карта»

Професія: Бармен

№ з/п	ТЕМА	Кількість годин
1	Професійно-теоретична підготовка: <i>«Презентація педагогічної майстерності «Кавова карта – основа роботи бариста»».</i>	2
2	Лабораторно - практична робота: <i>«Демонстрація професійних технологій щодо приготування класичних видів кави».</i>	2
3	Лабораторно - практична робота: <i>«Удосконалення професійної майстерності щодо приготування кавових напоїв та кавових десертів».</i>	2
	Всього годин:	6

Робоча навчальна програма

Тема № 1. Професійно-теоретична підготовка:

«Презентація педагогічної майстерності «Кавова карта – основа роботи бариста»

Організація роботи бариста. Організація робочого місця з дотриманням вимог охорони праці. Основні функції та обов'язки бариста.

Історія розвитку кави, хімічний склад, харчова цінність, фактори, що формують споживчі властивості кави.

Кавова карта: особливості складання з урахуванням регіонального компоненту.

Тема № 2. Лабораторно - практична робота:

«Демонстрація професійних технологій щодо приготування класичних видів кави».

Технологічне обладнання для приготування кави: кавомолки, кавоварки, каво машини. Будова, принцип дії, правила експлуатації.

Посуд та інвентар бариста для приготування кави.

Посуд та додаткові аксесуари для подачі кави, кавових напоїв, десертів.

Технологія приготування кави «Еспресо».

Технологія приготування різних видів кави: «Американо», «Капучино», «Латте».

Тема № 3. Лабораторно - практична робота:

«Удосконалення професійної майстерності щодо приготування кавових напоїв та кавових десертів».

Технологія приготування кавових напоїв: «Мокко», «Макіато», «Фраппе», «Аффогато».

Технологія приготування гарячого шоколаду.

Сучасна подача кави та елементи латте-арт.

Майстер в\н: _____ Демченко С.С.

ПОГОДЖЕНО

на засіданні методичної комісії
кулінарних дисциплін
Протокол № 1 від 28 серпня 2014 р.
Голова методичної комісії
_____ Горіла Н.М.

«ЗАТВЕРДЖУЮ»

Заст. директора з НВР
_____ Кузьменко С.О.
«28» серпня 2014 р.

ТЕМАТИЧНИЙ ПЛАН

Майстер-клас «Сучасні технології приготування страв
з риби та морепродуктів»

Професія: Кухар

№ з/п	ТЕМА	Кількість годин
1	Професійно-теоретична підготовка: <i>«Презентація педагогічної майстерності «Сучасні тенденції у технології приготування і оформлення рибних страв»».</i>	2
2	Лабораторно - практична робота: <i>«Демонстрація професійних технологій щодо приготування «Дорадо фаршироване»».</i>	2
3	Лабораторно - практична робота: <i>«Удосконалення професійної майстерності щодо технології приготування « Рулетики з лосося та есколара»».</i>	2
Всього годин:		6

Робоча навчальна програма

Тема 1. Професійно-теоретична підготовка: *«Презентація педагогічної майстерності «Сучасні тенденції у технології приготування і оформлення рибних страв»».*

Основні напрямки сучасності по приготуванню страв з риби та морепродуктів. Сучасні напрямлення в оформленні страв.

Тема 2. Лабораторно - практична робота: *«Демонстрація професійних технологій щодо приготування «Дорадо фаршироване»».*

Інструктаж за змістом занять, організація робочого місця, охорони праці. Посуд, інвентар для приготування страв з риби. Технологія приготування страв із запеченої риби. Підбір соусів та гарнірів, правила подачі, сучасні тенденції оформлення рибних страв. Вимоги до якості готових страв.

Тема 3. Лабораторно - практична робота: *«Удосконалення професійної майстерності щодо технології приготування « Рулетики з лосося та есколара»».*

Посуд, інвентар для приготування страв з риби. Підбір соусів та гарнірів, правила подачі, сучасні тенденції оформлення рибних страв. Вимоги до якості готових страв.

Майстер в\н _____ Щепун Н.М.

ПОГОДЖЕНО

на засіданні методичної комісії
професій ресторанного сервісу
Протокол № 1 від 28 серпня 2014 р.
Голова методичної комісії
_____ Сорока В.Г.

«ЗАТВЕРДЖУЮ»

Заст. директора з НВР
_____ Кузьменко С.О.
«28» серпня 2014 р.

ТЕМАТИЧНИЙ ПЛАН

Майстер-клас «Технологія фламбування страв»

Професія: Офіціант. Кухар

№ з/п	ТЕМА	Кількість годин
1	Професійно-теоретична підготовка: <i>«Презентація педагогічної майстерності «Загальна характеристика фламбування страв»».</i>	2
2	Лабораторно - практична робота: <i>«Демонстрація професійних технологій щодо фламбування других гарячих страв»».</i>	2
3	Лабораторно - практична робота: <i>«Удосконалення професійної майстерності щодо фламбування солодких страв та фруктів»».</i>	2
Всього годин:		6

Робоча навчальна програма

Тема 1. Професійно-теоретична підготовка: «Презентація педагогічної майстерності «Загальна характеристика фламбування страв»».

Обладнання, посуд, інвентар для фламбування. Організація робочого місця фламбування. Способи фламбування. Послідовність виконання робіт при фламбування страв.

Рекомендації по фламбуванню страв. Продукти та горілчані напої для фламбування страв.

Тема 2. Лабораторно - практична робота: «Демонстрація професійних технологій щодо фламбування других гарячих страв»».

Фламбування м'яса: куряча грудка «Черрі».

Тема 3. Лабораторно - практична робота: «Удосконалення професійної майстерності щодо фламбування солодких страв та фруктів»».

Фламбування солодких страв та фруктів:

- Млинчики з бананом.
- Млинчики фламбе «Сюзет».
- Яблука фламбе.

Викладач _____ Сорока В.Г.