

Професія: «Кухар»

Термін навчання - 2 місяці

Кількість модулів/год – 1/30

Курс 1
Приготування страв з борошна

№ з\п	Зміст курсу	Кількість годин
1	Вступне заняття. Інструктаж з ОП і БЖД при приготуванні страв. Приготування фаршів та начинок	3
2	Приготування вареників з різними начинками.	3
3	Приготування равіоллі з різними начинками.	3
4	Приготування мантів та хінкалі.	3
5	Приготування налисників з різними начинками.	3
6	Приготування млинчиків та оладок.	3
7	Приготування панкейків.	3
8	Приготування чебуреків.	3
9	Приготування вергунів.	3
10	Приготування донатів.	3
	Всього	30

Курс 2
Приготування страв для фуршету

№ з\п	Зміст курсу	Кількість годин
1	Вступне заняття. Інструктаж з ОП і БЖД при приготуванні страв. Підбір посуду та інструментів при подачі страв для фуршету.	3
2	Приготування різних видів канапе.	3
3	Приготування та подача салатів.	3
4	Приготування та подача верринів.	3
5	Приготування та подача овочевих закусок (рулети овочеві)	3
6	Приготування та подача закусок з лаваша.	3
7	Приготування та подача закусок з сиру та яєць.	3
8	Приготування та подача закусок на шпажках.	3
9	Приготування та подача десертів.	3
10	Приготування та подача трайфлів.	3
	Всього	30

Курс 3

Приготування холодних страв та закусок. Приготування салатів

№ з\п	Зміст курсу	Кількість годин
1	Вступне заняття. Інструктаж з ОП і БЖД при приготуванні страв. Поняття про технічну документацію. Проста та складна нарізка овочів.	3
2	Приготування салатів з сирих овочів (весна, з капусти, грецького, шопського тощо)	3
3	Приготування салатів з варених овочів (рубін, чернігівський, зимовий та вінігретів)	3
4	Приготування м'ясних салатів (м'ясний, київський, цезарь тощо)	3
5	Приготування рибних салатів (по – тернопільськи, мімоза, рибний тощо)	
6	Приготування салатів мікс з різними заправками	3
7	Приготування Верринів	3
8	Приготування теплих салатів	3
9	Приготування салатів – коктейлів	3
10	Приготування фруктових салатів	3
	Всього	30