

РОБОЧИЙ НАВЧАЛЬНИЙ ПЛАН
для курсів цільового призначення
(підвищення кваліфікації) за напрямком
«Технологія приготування супів»

Термін навчання – 50 навчальних години.

№	Назва тем	Всього:	В тому числі	
			Лекції	Практ.
I.	Професійно-теоретична підготовка	4	4	-
1	Тема 1. Бульйони Технологія приготування бульйонів. Класифікація бульйонів та їх характеристика		2	
2	Тема 2. Заправні супи. Класифікація супів та їх характеристика. Загальні правила приготування заправних перших страв(не складного та складного приготування). Відпуск.		2	
II	Професійно-практична підготовка	48		
3	Тема 1 Супи картопляні з макаронними виробами. Технологія приготування. Вимоги до якості. Відпуск..		-	6
4	Тема 2 Супи картопляні з крупою. Технологія приготування. Вимоги до якості. Відпуск..		-	6
5	Тема 3 Супи картопляні з бобовими. Технологія приготування Вимоги до якості. Відпуск.		-	6
6	Тема 4 Супи картопляні з овочами. Технологія приготування .Вимоги до якості. Відпуск.		-	6
7	Тема 5 Борщ Український. Технологія приготування .Вимоги до якості. Відпуск.		-	6
8	Тема 6 Капусняк Запорізький. Технологія приготування. Вимоги до якості. Відпуск.		-	6
9	Тема 7 Розсольник по- домашньому. Технологія приготування. Вимоги до якості. Відпуск.		-	6
10	Тема 8 Солянка збірна м'ясна. Технологія приготування. Вимоги до якості. Відпуск.		-	6
	Всього:	52	4	48