|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| №п/п | Дата | ***Назва програмового*** ***матеріалу*** | К.стьГод. | Прим. |
| 1 |  | Вступ | 1 |  |
|  |  | ***Варіативний модуль******«Технологія заготівлі та зберігання продуктів»******7- 9 - клас*** | 16 |  |
|  |  | ***Тема: Основи технології заготівлі та зберігання продуктів*** | 6 |  |
| 2 |  | Санітарно – гігієнічні вимоги, правила безпечної праці та організації робочого місця під час заготівлі продуктів. Особиста гігієна.Практична робота. |  |  |
| 3 |  | Використання консервованих плодів та овочів. Методи зберігання плодів та овочів. Класифікація рослинної сировини. Хімічний склад і харчова цінність плодів і овочів. Причини псування харчових продуктів. Практична робота. |  |  |
| 4 |  | Методи консервування плодів та овочів (соління, квашення, сушіння, уварювання, охолодження і заморожування, консервування, маринування). Процеси, які виникають в плодах і овочах при квашенні, солінні та маринуванні. Фізико-механічні процеси, які виникають у плодах і ягодах під час консервування. Практична робота. |  |  |
| 5 |  | Тара, що застосовується під час обробки, консервування та зберігання плодів і овочів. Правила зберігання плодів і овочів консервованих, сушених, свіжих. Підготовка місця довготривалого зберігання продуктів. Маркірування консервів. Практична робота. |  |  |
| 6 |  | *Технологія квашення, соління та маринування плодів та овочів.* Посуд та пристосування. Практична робота. |  |  |
| 7 |  | Підготовка, переробка та приготування продуктів зазначеними способами. Вимоги до якості. Практична робота. |  |  |
|  |  | ***Тема: Технологія заготівлі і зберігання продуктів.*** | 9 |  |
| 8 |  | Санітарно-гігієнічні вимоги, правила техніки безпеки та організації робочого місця під час заготовки продуктів вивченими способами. Практична робота. |  |  |
| 9 |  | *Технологія сушення, охолодження та заморожування* Сушення, охолодження та заморожування як способи консервування харчових продуктів. Їх переваги та недоліки. Практична робота. |  |  |
| 10 |  | Підготовка та обробка сировини. Пристосування для переробки та тара. Практична робота. |  |  |
| 11 |  | Зберігання сушених, охолоджених та заморожених продуктів. Вимоги до якості. Практична робота. |  |  |
| 12 |  | Санітарно-гігієнічні вимоги, правила безпечної праці та організації робочого місця під час виконання робіт Практична робота. |  |  |
| 13 |  | *Технологія виготовлення плодово-ягідних консервів* Консервовані компоти. Маринади з плодів і ягід. Плодові та ягідні соки, пюре, соуси, приправи; желе, повидло, джем, конфітюр, варення, цукати. Їх виробництво у промислових та домашніх умовах. Практична робота. |  |  |
| 14 |  | Посуд та пристосування для даних видів переробки та зберігання продуктів в промислових і домашніх умовах. Практична робота. |  |  |
| 15 |  | Підготовка, переробка та приготування продуктів зазначеними способами. Вимоги до якості. Практична робота. |  |  |
| 16 |  | Санітарно-гігієнічні вимоги, правила безпечної праці та організації робочого місця під час проведення робіт із виробництва плодово-ягідних консервів. Практична робота. |  |  |
|  |  | ***Тема: Презентація виготовлених виробів.*** | 1 |  |
| 17 |  | Презентація, самооцінка та оцінювання виробів. |  |  |