

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ

ТЕХНОЛОГІЇ

Профільний рівень

10–11 класи

Спеціалізація

КУЛІНАРІЯ

Навчальна програма закладів загальної середньої освіти

2017 р.

Автори:

Вдовченко Віктор Володимирович – старший науковий співробітник Інституту педагогіки НАПН України, доктор філософії в галузі дизайну, професор, вчитель-методист;

Покришова Валентина Богданівна – заступник директора з навчально-виховної роботи Скадовського міжшкільного навчально-виробничого комбінату Херсонської області;

за редакцією:

Юрженка Володимира Васильовича – голови робочої групи із розроблення навчальних програм «Технології 10–11 клас Профільний рівень» для учнів 10–11 класів закладів загальної середньої освіти, професора кафедри теорії і методики технологічної освіти та комп'ютерної графіки Державного вищого навчального закладу «Переяслав-Хмельницький державний педагогічний університет імені Григорія Сковороди», доктора педагогічних наук, професора.

Пояснювальна записка

Метою профільної програми «Кулінарія» є: ознайомлення з фізіологією харчування; товарознавством харчових продуктів; практичне оволодіння технологіями первинної обробки продуктів, виготовленням напівфабрикатів і приготуванням страв; відомостями з калькуляції, обліку та контролю якості харчової продукції, а також засвоєння учнями базових знань з організації діяльності закладів громадського харчування, формування цілісного уявлення про професію кухаря та інших споріднених професій, проектно-технологічної компетентності, заснованій на самостійній, творчій діяльності учнів.

Програма розроблена з дотриманням принципів наступності, перспективності, з урахуванням методичних вказівок до укладання програм з трудового навчання для профільної підготовки у загальноосвітніх школах, на основі типових навчальних планів для старшої школи.

Реалізація змісту програми забезпечуватиме розв'язання таких навчальних завдань:

– формування в учнів кулінарного світогляду, закріплення на практиці знань з технологій первинної обробки сировини, виготовлення напівфабрикатів, приготування страв, оформлення їх і подавання з дотриманням відповідних санітарно-гігієнічних вимог, використовуючи різні види обладнання, посуду, інвентарю;

– ознайомлення учнів з особливостями організації технологічного процесу виготовлення кулінарної продукції у закладах ресторанного господарства;

- залучення учнів до різних видів діяльності в кулінарії і формування необхідних для цього знань і вмінь;
- формування в учнів навичок поведження з різноманітними засобами праці;
- формування вміння оформляти і презентувати власні творчі напрацювання та оцінювати особисті навчальні досягнення, вміння рекламувати власні освітні результати;
- сформувані потреби у необхідності дотримання здорового і раціонального способу харчування;
- створення умов для професійного самовизначення в кулінарії, свідомого вибору професії з урахуванням власних здібностей, уподобань, інтересів;
- формування в учнів культури праці, культури побуту, відповідальності за результати власної діяльності, особистісних якостей, якими необхідно володіти представникам професій цього типу, понятійно-термінологічного апарату основних кулінарних понять;
- забезпечення умов для реалізації особистісно-орієнтованого і проектно-технологічного підходів до трудового навчання і виховання старшокласників;
- виховання у старшокласників адаптивності, активної життєвої позиції, готовності до безперервної технологічної освіти, конкурентоспроможності на ринку праці.

Основні підходи до побудови і реалізації змісту навчальної програми за спеціалізацією «Кулінарія»:

Національна спрямованість – формування уявлення про кулінарну підготовку як ціннісний компонент української і світової культури, вияв і розвиток національної свідомості та ідентичності через відтворення і творення кулінарних страв.

Компетентнісна спрямованість – надання процесу профільного навчання технологій предметно-діяльнісного, практико-орієнтованого характеру, забезпечення формування ключових, галузевих і предметної компетентностей, досягнення прогнозованих освітніх результатів.

Професійна спрямованість – засвоєння професійних знань про кулінарну підготовку в ринкових умовах; створення умов для об'єктивованої оцінки професійних потреб і можливостей старшокласника.

Культурологічна спрямованість – формування сучасної проектно-технологічної культури учнів на основі мотивації самоактуалізації (реалізації творчого потенціалу в процесі приготування кулінарних страв), розвиток творчого мислення, цілісного уявлення про світ у єдності його природничого, національного, соціального, виробничого та інших складників.

Методологічна спрямованість – оволодіння методологією проектно-технологічної діяльності, що дає змогу набуття досвіду ефективної організації власної діяльності в умовах повсякденного життя та сучасного виробництва, а також соціально й професійно важливих якостей.

Коротка характеристика структури і змісту навчальної програми.

Програма складається з розділів, зміст яких розкриває основні положення кулінарії як мистецтва приготування їжі.

Програма має таку структуру:

Розділ 1. Вступ до професії

Розділ 2. Фізіологія харчування

Розділ 3. Естетика харчування

Розділ 4. Основи обліку та калькуляції

Розділ 5. Товарознавство харчових продуктів

Розділ 6. Технології первинної обробки продуктів, виготовлення напівфабрикатів.

Розділ 7. Технології приготування страв

Зміст і структура всіх розділів програми створюють умови для самостійної пізнавальної діяльності учнів під час підготовки реферативних виступів. Учні повинні оволодіти навичками підготовки рефератів у відповідності до встановлених вимог, а реферативні виступи – розвивати вміння сформулювати проблему, мету, виступати перед аудиторією, аргументовано доводити свої думки, робити висновки.

Усі розділи навчальної програми пронизані змістовою лінією з професійної орієнтації, яка подається у вигляді профінформації. Профінформацію доцільно доручити готувати учням, що також сприятиме формуванню самостійності, готовності до навчання впродовж всього життя, розширить профорієнтаційну обізнаність.

З метою розширення наукового світогляду старшокласників взагалі і збагачення практичного кулінарного зокрема, змістом програми передбачене формування у старшокласників понятійно-термінологічного апарату з кулінарії. Тому вчителю технології, бажано, більш ретельно звернути увагу на засвоєння учнями кулінарної термінології, створюючи для цього на заняттях необхідні педагогічні умови.

Про сформованість у старшокласників понятійно-термінологічного апарату з кулінарії свідчать наявність у них наступних знань, вмінь і компетентностей: вільне володіння поняттями з кулінарії, що є ключовими під час вивчення навчальних тем у кожному класі; вміння добирати необхідне поняття для пояснень, відповідей, презентаційної діяльності з навчальних тем розділів тощо; визначеннями основних кулінарних понять; вміння використовувати довідкову літературу, словники для збагачення власного понятійно-термінологічного апарату.

Програма складається з розділів, зміст яких розкриває основні положення кулінарії як мистецтва приготування їжі. За навчальною програмою передбачено розгляд і засвоєння вимог «Положення про організацію охорони праці в навчальних закладах», «Положення про організацію продуктивної праці та виробничої практики учнів», «Інструкції про дотримання правил санітарії та гігієни під час продуктивної праці». До навчальної програми введено розгляд питань з «Охорони праці». З метою здійснення професійної орієнтації учнів і підготовки їх до свідомого вибору

професій програмою передбачено також вивчення розділу «Вступ до професії», підсумком якої є тестування учнів, з метою виокремлення серед них групи, яка відповідає професійній зорієнтованості на робітничу професію кухаря.

Тематичний план, на основі якого реалізується зміст програми, розрахований на 2 роки з 6-годинним тижневим навантаженням. Розподілено зміст розділів програми та годинну сітку (за семестрами), з дотриманням послідовності і логічних зв'язків між ними, а також вимог навантаження учнів профільної школи.

Всі розділи викладаються послідовно, а знання і уміння отримані під час викладання кожного розділу мають використовуватися під час викладання основного, восьмого, розділу Під час приготування страв учні мають використати набуті теоретичні та практичні знання з технології первинної обробки продуктів, виготовлення напівфабрикатів, дотримуватися вимог з охорони праці, індивідуальної гігієни, визначати якість харчових продуктів, правильно та творчо підходити до презентування страви, самостійно оцінювати її якість, значення з точки зору фізіології харчування, проводити калькуляцію готового продукту.

Виокремлено провідні розділи з кулінарії, необхідні для практичної підготовки старшокласників за напрямом «Кулінарія». У зазначених розділах бажано знайомити учнів з регіональними особливостями української кухні.

З метою раціональної організації праці на кухні програмний матеріал розділів 5,6,7 можливо викладати блоками для розуміння учнями цілісного процесу виробництва громадського харчування: від вибору продукту до приготування напівфабрикату і готової страви.

Під час практичних завдань з розділу 7 учитель має передбачити достатньо часу на презентацію приготовлених страв. При презентації учень повинен оцінити страву з точки зору вмісту поживних речовин, собівартості, оформити подачу з точки зору естетики харчування.

З метою розвитку в учнів уміння представляти, рекламувати, аналізувати результати своєї діяльності програмою навчання передбачено проводити підсумкові заняття у вигляді презентації (виставки) робіт з розділу: фотографії виготовлених страв, реферативні роботи, тощо.

Програмою заплановано підсумкові заняття по закінченню викладання всього програмного матеріалу за 10 чи 11 клас, який доцільно провести у вигляді презентації творчого проекту, організації виставки робіт. Проектування з кулінарії має відбуватися за орієнтовним алгоритмом, який полягає у пошуку проектної ідеї, формулювання технічного завдання, підготовки проектної документації, яка полягає у визначенні енергетичної цінності запланованої страви, відбір рецептури, розробці технологічної карти з елементами новизни, творчості, приготування страви з дотриманням вимог особистої санітарії та гігієни, техніки безпеки та захисту проекту. Учитель має підготувати єдині вимоги до проектних робіт та їх оцінювання. Особливу увагу слід звернути на етап захисту проекту під час якого оцінюється вміння учня рекламувати свої освітні результати.

Резерв часу учитель використовує на свій розсуд, для більш поглибленого вивчення окремих тем і розділів. Бажано відвести резерв часу для ознайомлення з регіональними особливостями регіональної української кухні, приготування страв притаманним для даної місцевості, обрядових страв, оволодіння мистецтвом квілінгу, тощо.

Для проведення лабораторно-практичних занять пропонується широко використовувати сучасні форми організації навчально-виховного процесу, а також сучасні засоби навчання.

Загальний тематичний план. 10–11 класи

Класи		Назва розділів	К-сть год у класах	
10-й	11-й		10-й	11-й
1	1	Вступ до професії	12	12
2	2	Фізіологія харчування	12	9
3		Естетика харчування	12	
4	3	Товарознавство харчових продуктів	12	23
5	4	Технології первинної обробки продуктів і приготування напівфабрикатів	24	30
6	5	Технології приготування страв	84	84
7	6	Основи калькуляції та обліку. Контроль якості продукції	12	18
8	7	Резерв навчального часу.	32	32
9	8	Підсумкове заняття	6	6
Разом:			210	210

Програма 10 клас

Дата пров	К-сть год	Очікувані результати (компетенції)	Зміст навчального матеріалу
	12	Розділ 1. ВСТУП ДО ПРОФЕСІЇ (12 год)	
		<p>Діяльнісний компонент. <i>Визначає</i> вимоги професії до особистості й фізичного здоров'я та несприятливі виробничі фактори. <i>Діагностує</i> особисті інтереси, потреби й можливості в професійній сфері. <i>Аналізує</i> професіограми сфери кулінарії. <i>Проводить</i> індивідуальне тестування. <i>Класифікує</i> професії за типами, групами. <i>Характеризує</i> різні професії сфери обслуговування.</p> <p>Знансвий компонент. <i>Називає</i> професії соціального типу в сфері обслуговування. <i>Висловлює</i> судження про специфіку роботи кухаря.</p> <p>Ціннісний компонент. <i>Узагальнює</i> результати індивідуальної профдіагностики. <i>Формулює</i> професійні наміри. <i>Характеризує</i> перспективи власного професійного шляху</p>	<p>Тема 1.1. Вступ до професії Ознайомлення з метою, завданням і змістом курсу профільного навчання за програмою «Кулінарія» класифікацією професій, типами, групами; їх характеристика. Вибір методики для індивідуального тестування учнів з метою визначення його потенційної професійної майстерності як майбутнього кухаря. <i>Профінформація:</i> Професії соціального типу в сфері обслуговування. Специфіка роботи кухаря, кулінара. Практична робота. Профдіагностика за результатами тестування. Аналіз та оформлення результатів</p>

	<p>Діяльнісний компонент. <i>Обладнує</i> раціонально індивідуальне робоче місце для занять з кулінарії. <i>Робить висновки</i> щодо професійних вимог до професії кухаря, кулінара. <i>Дотримується</i> вимог безпеки праці, пожежної безпеки, індивідуальної гігієни, виробничої санітарії.</p> <p>Знаннєвий компонент. <i>Розрізняє</i> основні типи обладнання. <i>Пояснює</i> призначення основних типів обладнання. <i>Знає</i> правила внутрішнього розпорядку в навчальній кухні, на підприємствах ресторанного господарства, вимоги індивідуальної гігієни, виробничої санітарії.</p> <p>Ціннісний компонент. <i>Передбачає</i> наслідки своєї діяльності за недотримання вимог безпеки праці, індивідуальної гігієни, виробничої санітарії.</p> <p><i>Визначає пріоритети</i> під час раціонального облаштування індивідуального робоче місце для занять з кулінарії.</p>	<p>індивідуальної профдіагностики.</p> <p>1.2. Організація робочого місця кухаря. Обладнання кухні, раціональність і послідовність підготовки робочого місця. Вимоги безпеки праці, пожежної безпеки. Основні типи обладнання, їх призначення, правила експлуатації, техніки безпеки, індивідуальної гігієни, виробничої санітарії.</p> <p><i>Профінформація:</i> Кухар, кулінар на робочому місці. Практична робота. 1. Ознайомлення з правилами внутрішнього розпорядку на підприємствах ресторанного господарства (Екскурсія або заочна екскурсія – слайд-, відеофільм, фотомонтаж). 2. Контрольне опитування на знання правил внутрішнього розпорядку в навчальній кухні, вимог безпеки праці, пожежної безпеки, індивідуальної гігієни, виробничої санітарії. 3. Підготовка індивідуального робочого місця у кухні-лабораторії</p>
	<p>Діяльнісний компонент. <i>Проводить</i> порівняльний аналіз і оцінку власних робіт з розділу та робіт однокласників, однолітків, кухарів-професіоналів. <i>Аналізує</i> власні можливості реалізації себе у професійній діяльності. <i>Визначає</i> професійно важливі якості кухаря.</p> <p>Знаннєвий компонент. <i>Узагальнює</i> інформацію про вимоги до діяльності кухаря.</p> <p>Ціннісний компонент. <i>Характеризує</i> перспективи власного професійного шляху (майбутнього) в кулінарії. <i>Презентує:</i> реферат на обрану тему: «Видатні кухарі», «Видатні кулінари», «Сучасне раціонально обладнане індивідуальне робоче місце для занять з кулінарії» або міні-твір, роздум «В чому мене приваблює професія кухаря?»</p>	<p>1.3. Підсумкове заняття з розділу 1 «Вступ до професії»</p> <p><i>Профінформація:</i> Виставка тематичних робіт. Презентаційна діяльність кухарів, технологів харчової промисловості.</p> <p>Практична робота. Підготовка до презентації. Презентація робіт з розділу: 1. Реферати на теми: «Видатні кухарі», «Видатні кулінари», «Сучасне раціонально обладнане індивідуальне робоче місце для занять з кулінарії»</p> <p>2. Написання міні-твору роздуму «В чому мене приваблює професія кухаря?»</p> <p>3. Продовження контрольного опитування на знання правил внутрішнього розпорядку в навчальній кухні, вимог безпеки праці, пожежної безпеки, індивідуальної гігієни, виробничої санітарії.</p>

		<i>Тематичне оцінювання</i>	
12		Розділ 2. ФІЗІОЛОГІЯ ХАРЧУВАННЯ	
		<p>Діяльнісний компонент. <i>Робить висновки</i> щодо значення їжі для організму людини. <i>Здійснює</i> пошук потрібної для підготовки реферативного виступу інформації з основ фізіології харчування. <i>Узагальнює висновки</i> щодо необхідності збалансованого харчування. <i>Оформляє</i> реферативний виступ у відповідності до наданих вчителем вимог.</p> <p>Знаннєвий компонент. <i>Називає</i> загальні поняття фізіології харчування. <i>Характеризує</i> поняття білки, жири, вуглеводи, вітаміни, мінеральні речовини. <i>Усвідомлює</i> значення збалансованого харчування для організму людини.</p> <p>Ціннісний компонент. <i>Висловлює свою думку</i> щодо значення здорового збалансованого харчування на людину. <i>Обґрунтовує</i> значення білків, жирів, вуглеводів, мінералів, вітамінів для організму людини</p>	<p>2.1. Основи фізіології харчування</p> <p>Загальні поняття фізіології харчування. Значення їжі для організму людини: білки, жири, вуглеводи, їх склад. Вітаміни, мінеральні речовини.</p> <p><i>Профінформація:</i> Лікар дієтолог.</p> <p>Практична робота. 1. Ознайомлення з вимогами до написання рефератів.</p> <p>2. Підготовка реферативного виступу (за вибором учнів): «Фізіологія харчування як наука»; «Значення білків для організму людини»; «Значення жирів для організму людини»; «Значення вуглеводів для організму людини»; «Значення вітамінів і мінеральних речовин для організму людини».</p>
3		<p>Діяльнісний компонент. <i>Здійснює</i> пошук потрібної інформації з основ мікробіології за вибраними темами реферативного виступу. <i>Оформлює</i> реферативний виступ з історії становлення мікробіології, значення мікробів для життєдіяльності людини у відповідності до встановлених вимог.</p> <p>Знаннєвий компонент. <i>Відтворює</i> відомості про розвиток мікробіології. <i>Пояснює</i> основні поняття про мікроби загальні поняття про інфекційні захворювання із-за недотримання технології приготування страв, санітарно-гігієнічних правил, правил зберігання продуктів харчування, напівфабрикатів, готових страв. <i>Класифікує</i> найбільш поширені мікроби, що містяться в харчових продуктах, напівфабрикатах, стравах. <i>Пояснює</i> хімічний склад клітин мікроорганізмів.</p> <p>Ціннісний компонент. <i>Висловлює думку (своє ставлення)</i> щодо значення мікробів для життєдіяльності людини</p>	<p>2.2. Основи мікробіології</p> <p>Поняття про мікроби, інфекційні захворювання. Відомості про розвиток мікробіології. Класифікація мікробів, їх розміри, форма, будова, розмноження, спороутворення. Хімічний склад клітини мікроорганізмів.</p> <p><i>Профінформація:</i> Мікробіолог за роботою</p> <p>Практична робота. Підготовка реферативного виступу (за вибором учнів): «Історія становлення мікробіології як науки»; «Значення мікробів для життєдіяльності людини»</p>
		<p>Діяльнісний компонент. <i>Здійснює пошук</i> необхідної інформації щодо харчових отруень та їх профілактики. <i>Виконує</i> дослідницьку діяльність у формі узагальнення під час підготовки реферативного виступу. <i>Оформлює</i></p>	<p>2.3. Харчові отруєння та їх профілактика. Джерела харчових отруень, шляхи передавання і проникнення інфекції до організму людини. Перша допомога хворим. Засоби</p>

	<p>реферативний виступ.</p> <p>Знаннєвий компонент. Називає джерела харчових отруєнь. Пояснює шляхи передавання і проникнення інфекцій до організму людини. Обґрунтовує способи запобігання харчовим отруєнням. Визначає за візуальними ознаками наявність харчового отруєння у людини. Надає першу допомогу хворим, до виклику лікаря.</p> <p>Ціннісний компонент. Осмислює соціальні наслідки власної діяльності із запобігання харчовим отруєнням.</p>	<p>запобігання харчовим отруєнням. Профінформація: Працівники санепідемстанції</p> <p>Практична робота. Підготовка реферативних виступів: «Харчові отруєння немікробного походження»; «Харчові отруєння мікробного походження»; «Отруєння грибами і їх наслідки»; «Засоби запобігання харчовим отруєнням»</p>
	<p>Діяльнісний компонент. Презентує наслідки своєї діяльності під час вивчення розділу «Фізіологія харчування». Узагальнює отриману інформацію з розділу. Оформляє виставку власних напрацювань. Оцінює роботи, розроблені однокурсниками.</p> <p>Знаннєвий компонент. Пояснює важливість знань та професійних навичок з фізіології харчування.</p> <p>Ціннісний компонент. Підсумовує отримані знання з розділу та прогнозує їх застосування в подальшій навчальній та професійній діяльності.</p>	<p>2.4. Підсумкове заняття з розділу 2 «Фізіологія харчування»</p> <p>Профінформація: Виставка робіт, презентаційна діяльність кухарів, кулінарів</p> <p>Практична робота. Підготовка до презентації. Презентація робіт з розділу. Контрольне опитування з розділу.</p>
	Тематичне оцінювання	
12	Розділ 3. ЕСТЕТИКА ХАРЧУВАННЯ	
	<p>Діяльнісний компонент. Досліджує фірмові особливості підприємств ресторанного господарства. Порівнює корпоративний стиль мережі фірмових підприємств ресторанного господарства. Виробляє ідеї щодо вимог до дизайну підприємств ресторанного господарства. Прогнозує вплив оформлення зали на відвідуваність закладу.</p> <p>Знаннєвий компонент. Називає вимоги до дизайну середовища, посуду вітчизняних та зарубіжних підприємств ресторанного господарства. Характеризує фірмові особливості підприємств ресторанного господарства. Пояснює взаємодоповнення концепції надання послуги і стильового рішення екстер'єру, інтер'єру (дизайну середовища) підприємства ресторанного господарства, обладнання посуду та інвентарю. Описує корпоративний стиль мережі фірмових підприємств ресторанного господарства. Дотримується вимог до дизайну середовища, обладнання, посуду та інвентарю під час зберігання і кулінарної обробки харчових продуктів</p>	<p>3.1. Вимоги до дизайну середовища, посуду вітчизняних та зарубіжних підприємств ресторанного господарства. Фірмові особливості підприємств ресторанного господарства. Взаємодоповнення концепції надання послуги і стильового рішення екстер'єру, інтер'єру (дизайну середовища) підприємства ресторанного господарства, обладнання посуду та інвентарю. Корпоративний стиль мережі фірмових підприємств ресторанного господарства.</p> <p>Профінформація: Дизайн середовища. Стилист за розробкою підприємств ресторанного господарства. Дизайнер-графік за розробкою.</p> <p>Практична робота. 1. Вивчення вимог до дизайну середовища, обладнання, посуду та інвентарю</p>

	<p>Ціннісний компонент. <i>Висловлює думку (своє ставлення) щодо оформлення підприємства ресторанного господарства</i></p>	<p>під час зберігання і кулінарної обробки харчових продуктів.</p> <p>2. Екскурсія до підприємства ресторанного господарства: оцінка дизайну та інтер'єру.</p>
	<p>Діяльнісний компонент. <i>Досліджує мистецтво проектування оформлення та прикрашання страв та його вплив оформлення банкетних заходів. Робить висновки щодо необхідності професійної підготовки дизайнерів оформлення банкетних заходів, експедиторів, маркетологів з дизайну подачі страв.</i></p> <p>Знансвий компонент. <i>Називає художньо-естетичні характеристики продуктів. Характеризує принципи особистісно-зорієнтованих уподобань шеф-кухарів для розробки, приготування, подачі фірмових страв за кольорним поєднанням (кольорові плями), за формою нарізки, композиції (формотворення), за смаковими якостями (контраст, нюанс).</i></p> <p>Ціннісний компонент. <i>Виконує конкурсну презентацію відібраних продуктів харчування з художньо-естетичними характеристиками за відомими та креативними взірцями.</i></p>	<p>3.2. Дизайн подачі страв. Мистецтво проектування оформлення та прикрашання страв. Художньо-естетичні характеристики продуктів. Принципи особистісно-зорієнтованих уподобань шеф-кухарів для розробки і приготування фірмових страв за кольорним поєднанням (кольорові плями), за формою нарізки, композиції (формотворення), за смаковими якостями (контраст, нюанс).</p> <p><i>Профінформація:</i> Дизайнер оформлення банкетних заходів, експедитор, маркетолог.</p> <p>Практична робота. Конкурсна презентація відібраних продуктів харчування з художньо-естетичними характеристиками</p>
	<p>Діяльнісний компонент. <i>Здійснює пошук зразків сервірування столу. Оформлює пошукові матеріали у портфоліо. Прогнозує застосування зібраного матеріалу у подальшій роботі.</i></p> <p>Знансвий компонент. <i>Усвідомлює значення посуду до страви, яка в ньому подається. Пояснює естетичні вимоги до оформлення столу.</i></p> <p>Ціннісний компонент. <i>Оцінює естетичний потенціал сервірування столу на відвідуваність закладу. Презентує композиції сервірування столу.</i></p>	<p>3.4 Загальні вимоги технології до подачі страв. Вимоги до посуду для різних страв: салатів, холодних закусок, супів, м'яса, риби, соусів, напоїв, тощо. Огляд зразків сервірування столу з визначеними комплектами посуду. Портфоліо кухаря та дизайнера із зразками сервірування столу. Практична робота. Оформлення банкетного столу. Створення порт фоліо з сервірування.</p>
	<p>Діяльнісний компонент. <i>Досліджує національні традиції етикету у споживанні страв у різних країнах світу: Заходу, Сходу, Америки, Африки. Проводить порівняльний аналіз національних традицій у різних країнах під час ділового спілкування (його організація підприємствах ресторанного господарства, в приватних фірмових закладах – Макдоналдс тощо.</i></p> <p>Знансвий компонент. <i>Характеризує етикет споживання страв у різних країнах</i></p>	<p>3.5. Етикет споживання страв у різних країнах світу під час ділового спілкування. Національні традиції етикету в споживанні страв у різних країнах під час ділового спілкування. Дизайн оформлення інтер'єру їдальні, кафе, ресторану. Дизайн сервірування столу. оформлення страв в національних традиціях різних країн світу: Заходу,</p>

	<p>під час ділового спілкування; культура ділового спілкування під час ланчу, корпоративних вечорів (дизайн костюма); національні особливості європейської кухні, східної чайної церемонії тощо. <i>Називає</i> національні традиції етикету в споживанні страв у різних країнах під час ділового спілкування. <i>Описує</i> дизайн оформлення інтер'єру їдальні, кафе, ресторану; дизайн сервірування столу; дизайн оформлення страв.</p> <p>Ціннісний компонент. <i>Виносить судження</i> про європейський діловий ланч, східну чайну церемонію.</p>	<p>Сходу, Америки, Африки. Культура ділового спілкування під час ланчу, корпоративних вечорів (дизайн костюма). Національні особливості європейської кухні, східної чайної церемонії тощо.</p> <p><i>Профінформація:</i> Європейський діловий ланч. Східна чайна церемонія. Практична робота. Порівняльний аналіз національних традицій у різних країнах світу під час ділового спілкування (його організація на вітчизняних та зарубіжних підприємствах ресторанного господарства, в приватних фірмових закладах – Макдоналдс тощо.</p>
	<p>Діяльнісний компонент. <i>Проводить</i> порівняльний аналіз і оцінку власних робіт з розділу та робіт однокласників, кухарів-професіоналів, шеф-кухарів та завідуючих виробництвом.</p> <p>Знаннєвий компонент. <i>Описує</i> виставкову, презентаційну діяльність видатних кухарів, кулінарів.</p> <p>Ціннісний компонент. <i>Презентує</i> роботи з розділу.</p>	<p>3.4. Підсумкове заняття з розділу 3 «Естетика харчування». Порівняльний аналіз і оцінку власних робіт з розділу та робіт однокласників, кухарів-професіоналів, шеф-кухарів та завідуючих виробництвом. <i>Профінформація:</i> Виставкова, презентаційна діяльність кухарів, кулінарів.</p> <p>Практична робота. Підготовка матеріалів для презентації. Презентація робіт з розділу.</p>
	Тематичне оцінювання	
12	Розділ 4. ТОВАРОЗНАВСТВО ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ	
	<p>Діяльнісний компонент. <i>Обґрунтовує</i> добову потребу людини в основних харчових речовинах. <i>Класифікує</i> харчові продукти. <i>Визначає</i> енергетичну цінність продуктів харчування, які входять до складу сніданку, обіду, вечері.</p> <p>Знаннєвий компонент. <i>Характеризує</i> хімічний склад харчових продуктів, такі основні поняття: харчова, біологічна і фізіологічна цінність харчових продуктів; їх засвоюваність, калорійність. <i>Називає і розрізняє</i> види, сорти і асортимент харчових продуктів.</p> <p>Ціннісний компонент. <i>Обґрунтовує</i> харчову, біологічну і фізіологічну цінність і засвоюваність харчових продуктів, їх калорійність для добової потреби людини в основних харчових речовинах. <i>Формулює</i></p>	<p>4.1. Класифікація харчових продуктів. Характеристика хімічного складу харчових продуктів. Коротка характеристика хімічного складу харчових продуктів. Поняття про харчову, біологічну і фізіологічну цінність і засвоюваність харчових продуктів, їх калорійність. Добова потреба людини в основних харчових речовинах. Класифікація харчових продуктів. Групи харчових продуктів. Поняття про вид, сорт і асортимент харчових продуктів. <i>Профінформація:</i> Вчені, дослідники в галузі</p>

	<p>ставлення до вчених, дослідників в галузі товарознавства, фахівців напряму «Товарознавство і торгівельне підприємство».</p>	<p>товарознавства. Спеціальності напряму «Товарознавство і торгівельне підприємство».</p> <p>Практична робота. Визначення енергетичної цінності продуктів харчування, які входять до складу сніданку, обіду, вечері.</p>
	<p>Діяльнісний компонент. <i>Контролює</i> якість харчових продуктів, методи їх дослідження. <i>Визначає</i> якість харчових продуктів. <i>Дотримується</i> режиму зберігання харчових продуктів.</p> <p>Знаннєвий компонент. <i>Характеризує</i> основні показники якості харчових продуктів. <i>Називає</i> фактори, що впливають на якість харчових продуктів. <i>Пояснює</i> зміни, що відбуваються у харчових продуктах під час зберігання; причини природної втрати харчових продуктів. <i>Називає</i> заходи для зниження природних втрат.</p> <p>Ціннісний компонент. <i>Формулює</i> ставлення до важливості знань про якість харчових продуктів, контроль і методи дослідження якості харчових продуктів</p>	<p>4.2. Якість харчових продуктів. Контроль і методи дослідження якості харчових продуктів. Основні показники якості харчових продуктів. Фактори, що впливають на якість харчових продуктів, їх характеристика. Контроль якості харчових продуктів; методи дослідження. Зберігання харчових продуктів. Режим зберігання. Зміни, що відбуваються у харчових продуктах під час зберігання. Природна втрата харчових продуктів, її причини, заходи зниження втрат.</p> <p><i>Профінформація:</i> Дослідник, лаборант – якість харчових продуктів. Комірник – зберігання харчових продуктів.</p> <p>Практична робота. Визначення якості різних видів харчових продуктів</p>
	<p>Діяльнісний компонент. <i>Порівнює</i> технологічні особливості зберігання свіжих овочів і плодів, квашених, солоних овочів і плодів і заморожених овочів і плодів. <i>Характеризує</i> технологічні процеси квашення, соління, консервування, замороження овочів, плодів. <i>Обґрунтовує</i> способи використання овочів та плодів – свіжих, квашених, солоних, консервованих, заморожених. <i>Володіє</i> прийомами відбору овочів та плодів відповідно до їх якості.</p> <p>Знаннєвий компонент. <i>Називає</i> способи зберігання овочів, плодів – свіжих, квашених, солоних. Заморожених, у вигляді плодоовочевих консервів. <i>Характеризує</i> хімічний склад харчових продуктів – свіжих, квашених, солоних, заморожених, консервованих овочів та плодів. <i>Пояснює</i> вимоги до якості свіжих, квашених, солоних, заморожених, консервованих</p>	<p>4.3. Свіжі овочі, плоди. Плодоовочеві консерви. Заморожені овочі і фрукти. Квашені, солоні овочі, плоди. Свіжі овочі, плоди: класифікація, хімічний склад, вимоги до якості, використання. Квашена капуста: суть процесу квашення; сорти капусти, що використовуються для квашення; харчова цінність, вимоги до якості, використання. Солоні огірки, томати: суть процесу соління; сорти овочів, що використовуються для соління; вимоги до якості, використання. Плодоовочеві консерви: суть стерилізації; класифікація й асортимент; вимоги до якості, використання.</p>

	<p>овочів та плодів.</p> <p>Ціннісний компонент. <i>Оцінює</i> значення якості плодово-овочевої сировини для приготування страв (свіжі овочі, плоди; плодовоовочеві консерви; заморожені овочі і фрукти; квашені, солоні овочі, плоди).</p>	<p>Заморожені овочі і фрукти; суть заморожування; класифікація й асортимент; вимоги до якості, використання. <i>Профінформація:</i> Заготівельник. Переробні підприємства. Магазили.</p> <p>Практична робота. Визначення якості плодово-овочевої сировини для приготування страв</p>
	<p>Діяльнісний компонент. <i>Обговорює</i> роботи однокласників, кухарів-професіоналів, шеф-кухарів та завідуючих виробництвом із компетентним застосуванням знань та навичок із товарознавства харчових продуктів. <i>Узагальнює</i> вивчену тематичну інформацію з розділу.</p> <p>Знансвий компонент. <i>Пояснює</i> важливість знань та професійних навичок з відбору, зберігання та застосування харчових продуктів.</p> <p>Ціннісний компонент. <i>Презентує</i> обізнаність з розділу «Товарознавство харчових продуктів»</p>	<p>4.4. Підсумкове заняття з розділу 4 «Товарознавство харчових продуктів». Роботи однокласників, кухарів-професіоналів, шеф-кухарів та завідуючих виробництвом із компетентним застосуванням знань та навичок із товарознавства харчових продуктів. <i>Профінформація:</i> Виставка робіт, презентаційна діяльність кухарів, кулінарів.</p> <p>Практична робота. 1. Підготовка до презентації. 2. Презентація робіт з розділу. 3. Контрольне опитування з розділу «Товарознавство харчових продуктів»</p>
	Тематичне оцінювання	
18	Розділ 5. ТЕХНОЛОГІЇ ПЕРВИННОЇ ОБРОБКИ ПРОДУКТІВ І ВИГОТОВЛЕННЯ НАПІВФАБРИКАТІВ	
	<p>Діяльнісний компонент. <i>Виконує</i> кулінарна обробка овочів. <i>Дотримується</i> правил і послідовності операцій первинної обробки овочів. Проводить процес первинної обробки овочів (промивання, очищення, нарізування). <i>Володіє</i> прийомами: нарізування овочів – свіжих, солоних, квашених, сушених, заморожених; приготування напівфабрикатів з овочів. <i>Дотримується</i> вимог до якості приготування напівфабрикатів з овочів</p> <p>Знансвий компонент. <i>Називає</i> ознаки доброякісності різних видів овочів, використання їх в кулінарії, основне обладнання та інструменти для обробки овочів.</p> <p><i>Характеризує</i> технологічні процеси підприємств ресторанного господарства, отримання, зберігання сировини, виготовлення напівфабрикатів.</p> <p>Ціннісний компонент. <i>Формулює</i></p>	<p>5.1. Кулінарна обробка овочів</p> <p>Використання різних видів овочів в кулінарії. Обладнання, інструменти, що використовуються для обробки овочів. Первинна обробка різних видів овочів. Нарізування овочів. Послідовність обробки овочів для фарширування. Обробка солено-квашених, сушених і заморожених овочів. Відходи кулінарної обробки овочів, їх використання. Напівфабрикати з овочів, асортимент, технологія приготування, вимоги до якості, умови і терміни зберігання. Плоди і продукти їх переробки. Правила і послідовність операцій первинної обробки овочів. Процес первинної обробки овочів (промивка, очистка,</p>

		ставлення до важливості правильної кулінарної обробки овочів.	нарізування). <i>Профінформація:</i> Кухарі в овочевому цеху. Практична робота. 1. Первинна обробка овочів. 2. Підготовка напівфабрикатів з овочів.
		Діяльнісний компонент. <i>Розпізнає</i> ознаки доброякісності грибів. <i>Виконує</i> первинну обробку грибів. <i>Готує</i> напівфабрикати з грибів Знансвий компонент. <i>Пояснює</i> кулінарне призначення грибів. <i>Називає</i> правила і послідовність операцій первинної обробки грибів (промивання, очищення, нарізування). Ціннісний компонент. <i>Формулює</i> ставлення до важливості правильної кулінарної обробки грибів.	5.2. Кулінарна обробка грибів Види їстівних грибів, їх кулінарне призначення. Ознаки доброякісності грибів. Правила і послідовність первинної обробки грибів (промивання, очищення, нарізування). <i>Профінформація:</i> Кухарі в цеху за обробкою грибів. Практична робота. 1. Первинна обробка грибів. 2. Підготовка напівфабрикатів з грибів.
		Діяльнісний компонент. <i>Проводить</i> узагальнення вивченої тематичної інформації з розділу. Знансвий компонент. <i>Пояснює</i> важливість професійних умінь та навичок з технології первинної обробки продуктів і напівфабрикатів. Ціннісний компонент. <i>Презентує</i> обізнаність з розділу «Технології первинної обробки продуктів і при готування напівфабрикатів»	5.3. Підсумкове заняття з розділу 5 «Технології первинної обробки продуктів і приготування напівфабрикатів» <i>Профінформація:</i> Виставкова та презентаційна діяльність з технології первинної обробки продуктів і приготування напівфабрикатів. Практична робота. Підготовка до презентації. Презентація робіт з розділу.
		Тематичне оцінювання	
84	Розділ 6. ТЕХНОЛОГІЇ ПРИГОТУВАННЯ СТРАВ		
		Діяльнісний підхід. <i>Виконує</i> теплову обробку різних харчових продуктів і напівфабрикатів. <i>Дотримується</i> режиму і тривалості процесу теплової обробки продуктів. Знансвий компонент. <i>Називає</i> види теплової обробки продуктів, її значення. <i>Характеризує</i> основні способи: варіння і смаження, їх різновиди; комбіновані і допоміжні способи теплової обробки, процеси, що відбуваються під час теплової кулінарної обробки продуктів, вплив температури і тривалості теплової кулінарної обробки на харчову цінність і якість готової продукції. Ціннісний компонент. <i>Робить висновки</i> щодо впливу теплової обробки продуктів на збереження вітамінів, мінеральних речовин. <i>Оцінює</i> вплив температури і тривалості теплової кулінарної обробки на якість	6.1. Теплова обробка продуктів Теплова обробка продуктів, її значення. Основні способи: варіння і смаження, їх різновиди. Комбіновані і допоміжні способи теплової обробки. Процеси, що відбуваються під час теплової кулінарної обробки продуктів. Вплив температури і тривалості теплової кулінарної обробки на харчову цінність і якість готової продукції. Ознайомлення зі способами теплової обробки продуктів (варіння, смаження, тушкування, запікання). <i>Профінформація:</i> Кухарі під час теплової обробки продуктів. Практична робота. 1. Складання словника з термінами теплової обробки продуктів. 2.

	готової продукції.	Контрольне опитування з основних способів теплової обробки продуктів.
	<p>Діяльнісний компонент. <i>Класифікує</i> холодні страви і закусок за основним продуктом і характером кулінарної обробки. <i>Готує</i> холодні страви і закуски з риби, м'яса, субпродуктів, консервованих продуктів, з овочів, бутерброди, салати. <i>Складає</i> меню холодних страв і закусок з риби, м'яса, субпродуктів, консервованих продуктів, з овочів.</p> <p><i>Проводить</i> калькуляцію готової страви та робить висновки щодо її економічності.</p> <p><i>Аналізує</i> енергетичну цінність готової страви.</p> <p><i>Підготовлює</i> реферативний виступ на тему: «Значення холодних страв і закусок у харчуванні людини».</p> <p>Знансвий компонент. <i>Пояснює</i> значення та харчову цінність холодних страв і закусок у харчуванні.</p> <p><i>Називає</i> санітарно-гігієнічні вимоги до обробки продуктів для холодних страв.</p> <p>Ціннісний компонент. <i>Критично оцінює</i> набутий досвід приготування холодних страв і закусок.</p>	<p>6.2. Приготування холодних страв і закусок. Значення та харчова цінність холодних страв і закусок у харчуванні. Санітарно-гігієнічні вимоги до обробки продуктів для приготування холодних страв і закусок. Класифікація холодних страв і закусок за основним продуктом і характером кулінарної обробки. Холодні страви і закуски з риби, нерибних продуктів моря. Холодні страви і закуски з м'яса. Холодні страви і закуски з субпродуктів. Холодні страви і закуски з консервованих продуктів. Бутерброди: асортимент, приготування. Салати з сирих, відварених і консервованих овочів. Салати з м'ясних і рибних продуктів. Холодні страви і закуски з овочів: рецептура, технологія приготування, оформлення і відпускання. <i>Профінформація:</i> Кухар. Приготування холодних страв і закусок. Дієтолог.</p> <p>Практична робота.</p> <p>1. Підготовка реферату або реферативного виступу на тему: «Значення холодних страв і закусок у харчуванні. 2. Складання меню холодних страв і закусок. 3. Приготування холодних страв і закусок (з риби, м'яса, субпродуктів, консервованих продуктів, з овочів)</p>
	<p>Діяльнісний компонент. <i>Здійснює</i> пошук потрібної інформації щодо значення овочевих страв у харчуванні людини. <i>Опрацьовує і обговорює</i> отриману інформації з різних джерел. <i>Класифікує</i> овочеві страви. <i>Готує</i> другі страви з овочів у вареному, тушкованому, смаженому і запеченому вигляді. <i>Підготовлює</i> реферативний виступ на тему: «Значення овочевих страв у харчуванні людини».</p> <p><i>Подає</i> страви і гарніри з овочів (смажені,</p>	<p>6.3. Приготування страв і гарнів з овочів. Значення овочевих страв у харчуванні. Класифікація овочевих страв. Поняття гарнір. Види овочевих гарнів. Страви і гарніри з варених, припущених, смажених, тушкованих, фаршированих і запечених овочів. Рецептура, технологія приготування, особливості подавання. Вимоги</p>

	<p>тушковані, фаршировані, запечені). Знаннєвий компонент. Пояснює значення овочевих страв у харчуванні. Характеризує особливості варіння, смаження, тушкування, запікання овочів. Називає правила і способи варіння. Опрацьовує вимоги до якості страв і гарнірів з овочів, умови і терміни зберігання. Ціннісний компонент. Аргументує власну позицію щодо впливу овочів на здорове харчування. Робить висновки щодо відповідального ставлення до свого здоров'я. Оцінює набутий досвід та можливість використання набутих знань з використання овочів у власному харчуванні.</p>	<p>до якості страв і гарнірів з овочів, умови і терміни зберігання. <i>Профінформація:</i> Кухар. Приготування страв і гарнірів з овочів. Дієтолог. Практична робота. 1. Проведення конференції: «Значення овочевих страв у харчуванні людини». 2. Приготування і подавання страв і гарнірів з овочів (варених, смажених, тушкованих, фаршированих, запечених)</p>
	<p>Діяльнісний компонент. Досліджує значення соусів для здорового харчування. Готує бульйони, різні види пасерування для соусів; основні і похідні соуси (на вибір). Робить висновки щодо зловживання соусами на підставі аналізу інформації. Дотримується вимог до якості соусів, умов і термінів їх зберігання. Знаннєвий компонент. Пояснює значення соусів у харчуванні. Класифікує соуси. Пояснює використання соусів, виготовлених на консервних комбінатах. Ціннісний компонент. Критично оцінює набутий досвід приготування холодних страв і закусок.</p>	<p>6.4. Приготування соусів. Значення соусів у харчуванні. Класифікація соусів. Основні і похідні соуси: рецептура, технологія приготування, використання. Заправки. Приготування бульйонів для соусів. Пасерування борошна. Вимоги до якості соусів, умови і терміни зберігання. <i>Профінформація:</i> Приготування соусів у закладах громадського харчування та на консервних комбінатах. Практична робота. 1. Підготовка реферативного виступу на тему: «Значення соусів у харчуванні людини». 2. Приготування основних і похідних соусів. 3. Диспут «Майонез. Вживати чи відмовитися?»</p>
	<p>Діяльнісний компонент. Здійснює пошук потрібної інформації щодо цінності продуктів харчування Дотримується технологічної послідовності їх приготування, умов і термінів зберігання. Готує за рецептурою страви і гарніри з крупів, бобових і макаронних виробів. Подає страви з крупів, бобових, макаронних виробів, дотримуючись правил їх подавання Підготує реферативний виступ на тему: «Значення страв і гарнірів з крупів у харчуванні людини». Знаннєвий компонент. Пояснює значення страв і гарнірів з крупів, бобових і макаронних виробів у харчуванні людини. Називає види страв і гарнірів з крупів,</p>	<p>6.5. Приготування страв і гарнірів із крупів, бобових і макаронних виробів. Значення страв і гарнірів з крупів, бобових і макаронних виробів у харчуванні людини. Класифікація страв з крупів, бобових, макаронних виробів. Види каш. Загальні правила варіння каш. Технологія приготування страв із каш, правила подавання. Варіння і використання бобових. Варіння макаронних виробів. Технологія приготування страв з макаронних виробів, правила</p>

	<p>бобових і макаронних виробів. <i>Знає</i> правила подавання страв і гарнірів з крупів, бобових і макаронних виробів. <i>Обґрунтовує</i> вимоги до якості страв із крупів, бобових і макаронних виробів; умови і терміни зберігання. Ціннісний компонент. <i>Аргументовано</i> доводить свої думки щодо цінності продукту харчування. <i>Презентує</i> приготовлені страви і гарніри із крупів, бобових і макаронних виробів.</p>	<p>подавання. Види соусів, що використовуються для подавання страв із каш, макаронних виробів, бобових. Вимоги до якості страв із крупів, бобових і макаронних виробів; умови і терміни зберігання. <i>Профінформація:</i> Переробні підприємства з виготовлення крупів, бобових, макаронних виробів. Практична робота. 1. Підготовка реферативного виступу на тему: «Значення страв і гарнірів з крупів у харчуванні людини». 2. Батл на тему «Бобові, макаронні чи круп'яні. Що цінніше?» 3. Приготування страв (із крупів, бобових і макаронних виробів). 4. Приготування гарнірів (із крупів, бобових і макаронних виробів)</p>
	<p>Діяльнісний компонент. <i>Розріняє</i> опарне і безопарне дріжджове тісто. <i>Дотримується</i> правил замішування дріжджового тіста (опарного та безопарного), готує вироби з нього. <i>Смажить</i> млинці, оладки. <i>Визначає</i> якість готових страв. <i>Підготовлює</i> реферативний виступ на тему: «Значення та харчова цінність виробів з дріжджового тіста». <i>Готує</i> дріжджове тісто (опарне і безопарне), вироби із дріжджового тіста. <i>Випікає</i> вироби із дріжджового тіста. Знаннєвий компонент. <i>Пояснює</i> харчову цінність виробів з борошна. <i>Характеризує</i> технологію приготування дріжджового тіста (опарного і безопарного). <i>Наводить приклади</i> виробів із тіста, пояснює технологію їх приготування. Ціннісний компонент. <i>Презентує</i> приготовлені вироби з дріжджового тіста.</p>	<p>6.6 Приготування виробів з дріжджового тіста. Харчова цінність виробів з борошна. Технологія приготування дріжджового тіста (опарного і безопарного). Дріжджове опарне тісто: сировина, рецептура, значення опари та її приготування, тривалість бродіння, визначення готовності. Послідовність процесів під час замісу дріжджового опарного тіста. Дріжджове безопарне тісто: сировина, рецептура, способи замісу, бродіння, ознаки визначення готовності тіста. Вимоги до якості готового тіста. Розстоювання та розроблення тіста. Визначення готовності виробів для випічки. Випікання. Коротка характеристика процесів, що відбуваються у тісті під час випікання. Режим випікання виробів у формах і на листах, тривалість, визначення готовності. Охолодження виробів, режим, допустимі відхилення в масі штучних виробів. Вимоги до якості готових виробів.</p>

			<p><i>Профінформація:</i> Приготування виробів з дріжджового тіста. Пекар. Кондитер. Практична робота. 1. Підготовка реферативного виступу на тему: «Значення та харчова цінність виробів з дріжджового тіста», «Національні традиції у výroбах з дріжджового тіста». 2. Приготування дріжджового тіста (опарного і безопарного). 3. Приготування виробів із дріжджового тіста. 4. Випікання виробів з дріжджового тіста. 4. Дослідження: Вплив якості борошна на виріб з дріжджового тіста.</p>
	<p>Діяльнісний компонент. <i>Виявляє проблеми у зловживанні výroбами з тіста.</i> <i>Підготовлює</i> реферативний виступ на тему: «Значення та харчова цінність виробів з бездріжджового тіста». <i>Готує</i> вироби з бездріжджового тіста. Знаннєвий компонент. <i>Пояснює</i> значення та харчову цінність виробів з бездріжджового тіста. <i>Називає</i> рецептуру для приготування виробів з бездріжджового тіста. <i>Характеризує</i> технологію приготування, режим випікання, вимоги до якості готових виробів. Ціннісний компонент. <i>Робить висновки</i> щодо добового вживання виробів з тіста та його вплив на здоров'я людини. <i>Презентує</i> приготовлені вироби з бездріжджового тіста.</p>	<p>6.7. Приготування виробів з бездріжджового тіста. Значення та харчова цінність виробів з бездріжджового тіста. Класифікація бездріжджового тіста. Рецепттура, технологія приготування, особливості теплової обробки готових виробів. Вимоги до якості готових виробів. <i>Профінформація:</i> Приготування виробів з бездріжджового тіста. Практична робота. 1. Підготовка реферативного виступу на тему: «Значення та харчова цінність виробів з бездріжджового тіста» 2. Розрахунок енергетичної цінності різних виробів з тіста та їх добової потреби. 3. Приготування виробів з бездріжджового тіста</p>	
	<p>Діяльнісний компонент. <i>Проводить</i> порівняльний аналіз і оцінку власних робіт з розділу та робіт однокласників, однолітків, кухарів-професіоналів. Знаннєвий компонент. <i>Називає</i> вимоги до представлення на виставках та під час презентаційної діяльності технологій первинної обробки продуктів і приготування напівфабрикатів. Ціннісний компонент. <i>Презентує</i> технології первинної обробки продуктів і приготування напівфабрикатів.</p>	<p>6.7. Підсумкове заняття з розділу 6 «Технології приготування страв». <i>Профінформація:</i> Виставкова та презентаційна діяльність з технології первинної обробки продуктів і приготування напівфабрикатів. Практична робота. Підготовка до презентації. Презентація робіт з розділу.</p>	
	<p>Тематичне оцінювання</p>		

12	<p>Розділ 7. ОСНОВИ ОБЛІКУ ТА КАЛЬКУЛЯЦІЇ</p> <p>Діяльнісний компонент. <i>Використовує</i> для поточного та бухгалтерського обліку: мікрокалькулятори, комп'ютерну техніку, інтернет-інформацію. <i>Володіє</i> прийомами заповнення усталених бланків. <i>Дотримується правил</i> надання документації кухаря та її зберігання.</p> <p>Знаннєвий компонент. <i>Характеризує</i> елементи бухгалтерського обліку, сучасні засоби його застосування. <i>Обґрунтовує</i> ціноутворення.</p> <p><i>Наводить приклади</i> механізації й автоматизації обліку в громадському харчуванні.</p> <p><i>Характеризує</i> роль обчислювальної та комп'ютерної техніки у здійсненні обчислювальних робіт і підвищенні продуктивності праці.</p> <p>Ціннісний компонент. <i>Формулює ставлення до</i> бухгалтерського обліку в кулінарії.</p>	<p>7.1. Бухгалтерський облік Бухгалтерський облік: завдання, метод, складові частини методу, документація, інвентаризаційна оцінка, калькуляція, звітність). Механізація й автоматизація обліку в громадському харчуванні. Роль обчислювальної та комп'ютерної техніки у здійсненні обчислювальних робіт і підвищенні продуктивності праці. Мікрокалькулятори, їх використання. Інтернет-інформація. <i>Профінформація:</i> Бухгалтер в кулінарії. Практична робота. Оволодіння прийомами ведення, оформлення, реєстрації, зберігання різних видів документації кухаря.</p>
	<p>Діяльнісний компонент. <i>Характеризує</i> види цін на товари споживання, систему знижок (націнок) на продукцію громадського харчування, правила їх застосування. <i>Аналізує</i> документи, що використовуються під час складання калькуляції.</p> <p>Знаннєвий компонент. <i>Пояснює</i> поняття цін й ціноутворення, особливості ціноутворення в громадському харчуванні. <i>Виносить судження</i> про структуру роздрібної ціни на продукцію громадського харчування, правила встановлення цін. <i>Наводить приклади</i> преїскурантів постійно діючих цін. <i>Проводить</i> моніторингове дослідження преїскурантів діючих цін в закладах ресторанного господарства.</p> <p>Ціннісний компонент. <i>Критично оцінює</i> набутий досвід з визначення ціни кулінарних товарів, ціноутворення кулінарних страв.</p>	<p>7.2. Ціна кулінарних товарів. Ціноутворення кулінарних страв. Поняття про ціну й ціноутворення. Види цін на товари народного споживання. Особливості ціноутворення в громадському харчуванні. Структура роздрібної ціни на продукцію громадського харчування. Правила встановлення цін. Система знижок (націнок) на продукцію громадського харчування, правила їх застосування. Преїскуранти постійно діючих цін. <i>Профінформація:</i> маркетолог. Практична робота. Проведення моніторингового дослідження преїскурантів діючих цін в закладах ресторанного господарства</p>
	<p>Діяльнісний компонент. <i>Володіє</i> прийомами оформлення, реєстрації, зберігання і використання калькуляційних карток. <i>Заповнює</i> документи, що використовуються під час складання калькуляції.</p> <p>Знаннєвий компонент. <i>Пояснює</i> правила оформлення, реєстрації, зберігання і</p>	<p>7.3. Калькуляція кулінарних страв. Документи, що використовуються під час складання калькуляції. Правила оформлення, реєстрації, зберігання і використання калькуляційних карток. <i>Профінформація:</i> бухгалтер,</p>

	використання калькуляційних карток. <i>Називає</i> документи, що використовуються під час складання калькуляції. Ціннісний компонент. <i>Презентує</i> виконану особисто калькуляцію кулінарних страв.	обліковець, бригадир, шеф-кухар Практична робота. Оволодіння прийомами оформлення, реєстрації, зберігання і використання калькуляційних карток.
	Діяльнісний компонент. <i>Узагальнює</i> вивчену тематичну інформацію з розділу. Знаннєвий компонент. <i>Пояснює</i> важливість професійних умінь та навичок з «Основ обліку та калькуляції». Ціннісний компонент. <i>Презентує</i> підготовлені матеріали з розділу «Основ обліку та калькуляції»	7.4. Підсумкове заняття з розділу 7 «Основи обліку та калькуляції». <i>Профінформація:</i> Виставкова та презентаційна діяльність з основи обліку та калькуляції. Практична робота. Підготовка до презентації. Презентація робіт з розділу.
	Тематичне оцінювання	
32	Розділ 8. ТВОРЧИЙ ПРОЕКТ (РЕЗЕРВ НАВЧАЛЬНОГО ЧАСУ)	
	<i>Здійснює</i> пошук проектних ідей. <i>Проводить</i> аналіз зафіксованих ідей, їх ранжування щодо застосування, вибір найбільш ефективних, придатних для втілення в проекти. <i>Формулює</i> технічне завдання	8.1. Виявлення проектної розробки з кулінарії Формулювання технічного завдання
	<i>Проводить</i> дослідження за напрямом розробки з кулінарії. <i>Складає</i> дизайн-специфікації для проекту з кулінарії. <i>Створює</i> каталог інформаційних та ілюстративних матеріалів.	8.2. Дослідження за напрямом розробки з кулінарії. Складання дизайн-специфікації для проекту з кулінарії
	<i>Аналізує</i> сформульовані ідеї. <i>Проводить</i> відбір найбільш придатних для проекту. <i>Здійснює</i> опрацювання проектних ідей. <i>Формулює</i> остаточно вивірену проектну ідею.	8.3. Пошук ідей для проекту з кулінарії Аналіз сформульованих ідей, їх відбір, опрацювання
	<i>Розробляє</i> проектно-технологічну документацію за усталеним алгоритмом. <i>Складає</i> меню. <i>Визначає:</i> енергетичну цінність запланованих страв; необхідні для проекту харчові продукти, напівфабрикати. <i>Виконує</i> калькуляцію для відібраних для проекту продуктів. <i>Добирає</i> найбільш привабливі рецепти приготування страв.	8.4. Проектування в кулінарії. Підготовка проектно-технологічної документації. Складання меню. Визначення енергетичної цінності запланованих страв Визначення необхідних для проекту харчових продуктів, напівфабрикатів та їх калькуляція. Відбір і запис рецептури приготування страв, яка відповідає загальним вимогам до технологічного процесу їх приготування.
	<i>Характеризує</i> основні технологічні процеси. <i>Розробляє</i> технологічні карти для приготування страв	8.5. Проектування технологічних процесів. Розробка технологічних карт для приготування страв
	<i>Володіє</i> технологією приготування страв: первинна обробка харчових продуктів,	8.6. Оволодіння технологією приготування страв: первинна

	приготування напівфабрикатів, холодних страв і закусок, гарнірів, бутербродів, виробів з дріжджового тіста, виробів з бездріжджового тіста.	обробка харчових продуктів. Приготування напівфабрикатів. Приготування холодних страв і закусок. Приготування гарнірів бутербродів. Приготування овочевих страв, страв із каш, макаронних виробів, бобових. Приготування виробів з дріжджового тіста Приготування виробів з бездріжджового тіста
	<i>Виконує</i> естетичне оформлення порційних страв і загальних страв. <i>Дотримується</i> смакових та колірних вимог оформлення кулінарних страв.	8.7. Естетичне оформлення порційних страв і загальних страв з дотриманням смакових та колірних вимог оформлення кулінарних страв
	<i>Оцінює</i> індивідуально та колективно підготовлений проект	8.8. Особиста та колективна оцінка проекту з кулінарії за усталеними вимогами
	<i>Підготовлює</i> документацію кулінара, кухаря та кулінарну страву для захисту	8.9. Підготовка до захисту проекту
	<i>Проводить</i> захист індивідуального (колективного) проекту з кулінарії за усталеними вимогами.	8.10. Захист з проекту з кулінарії
	Тематичне оцінювання	
6	Розділ 9. ПІДСУМКОВІ ЗАНЯТТЯ	
	Діяльнісний компонент. <i>Аналізує</i> інформацію, отриману під час перегляду виставки творчих проектів з кулінарії. <i>Оформлює</i> власноруч підготовлені експонати. Знаннєвий компонент. Знає про універсальні виставки та презентації на них діяльності кухарів, кулінарів. Ціннісний компонент. <i>Проводить</i> порівняльний аналіз творчих проектів з кулінарії.	9.1. Організація виставки творчих проектів з кулінарії Універсальна виставка та презентаційна діяльність кухарів, кулінарів. <i>Профінформація:</i> Вчитель технології, кулінарії. Практична робота. Оформлення виставкових матеріалів
	<i>Характеризує</i> особливості виставкової інформації та експонатів з кулінарії на підприємстві ресторанного господарства: в кафе, ресторані тощо.	9.2. Екскурсії на виставки з кулінарії на підприємство ресторанного господарства: в кафе, ресторани тощо.
	Діяльнісний підхід. <i>Аналізує</i> наслідки своєї діяльності протягом навчального року. <i>Робить висновки</i> щодо своїх знань, умінь, навичок отриманих під час навчання. <i>Прогнозує</i> результати своєї діяльності. <i>Підсумовує</i> наслідки своєї діяльності. Знаннєвий компонент. Знає можливості використання набутих знань у практичних життєвих ситуаціях. Оцінний компонент. <i>Адекватно</i> оцінює власні можливості в обраній професійній	9.3. Підсумкове заняття за рік <i>Профінформація:</i> Виставкова і презентаційна діяльність. Практична робота. 1. Аналіз діяльності протягом навчального року. 2. Підготовка до презентації творчих робіт, проектів, предметів, конкурсів. 3. Презентація творчих робіт, проектів, переможців конкурсів

	діяльності. <i>Презентує</i> власну діяльність. <i>Презентує</i> індивідуальний (колективний) проект за ustalеним алгоритмом. <i>Проводить</i> порівняльний аналіз власного проекту, проектів однокласників.	
--	--	--

Програма 11 клас

Дата пров	К-сть год	Очікувані результати (компетенції)	Зміст навчального матеріалу
	12	Розділ 1. ВСТУП ДО ПРОФЕСІЇ	
		<p>Діяльнісний компонент. <i>Знає</i> методики тестування та визначення профпридатності до професії кухаря; результати власної профпридатності до професії кухаря. <i>Проводить</i> тестування, аналіз його результатів.</p> <p>Знаннєвий компонент. <i>Називає</i> професії соціального типу в сфері обслуговування з кулінарії. <i>Висловлює</i> судження про специфіку роботи кухаря.</p> <p>Ціннісний компонент. <i>Формулює</i> ставлення до результатів власної профпридатності до професії кухаря.</p>	<p>1.1. Вступ до професії. Ознайомлення з методиками тестування та визначення профпридатності до професії кухаря. Тестування, аналіз його результатів. <i>Профінформація:</i> Профконсультант Психолог. Вчитель технології. Викладач кулінарії у ВНЗ</p> <p>Практична робота. 1. Тестування. 2. Аналіз результатів тестування</p>
		<p>Діяльнісний компонент. <i>Виконує</i> основні правила організації роботи в навчальній кухні, у виробничих цехах підприємств; основні типи кухонного обладнання, їх призначення; правила безпеки праці, індивідуальної гігієни та виробничої санітарії.</p> <p><i>Описує</i> організацію робочого місця кухаря на підприємстві ресторанного господарства; організацію роботи виробничих цехів, норми і правила охорони праці. Основні типи обладнання, їх призначення, правила експлуатації та техніки безпеки.</p> <p><i>Дотримується</i> правил внутрішнього розпорядку, загальних правил техніки безпеки на робочому місці, індивідуальної гігієни та виробничої санітарії на підприємствах ресторанного господарства, в навчальній кухні.</p> <p>Знаннєвий компонент. <i>Знає</i> правила внутрішнього розпорядку у навчальній кухні, на підприємствах ресторанного господарства.</p> <p><i>Опрацьовує</i> загальні відомості про виробничий процес на підприємствах ресторанного господарства.</p> <p>Ціннісний компонент. <i>Критично оцінює</i> набутий досвід з організації робочого місця</p>	<p>1.2. Організація робочого місця кухаря. Правила внутрішнього розпорядку (ПВР) у навчальній кухні, на підприємствах ресторанного господарства. Основні правила організації роботи в навчальній кухні, у виробничих цехах підприємств; основні типи кухонного обладнання, їх призначення; правила безпеки праці, індивідуальної гігієни та виробничої санітарії.</p> <p>Загальні відомості про виробничий процес на підприємствах ресторанного господарства.</p> <p>Організація робочого місця кухаря на підприємстві ресторанного господарства.</p> <p>Організація роботи виробничих цехів, норми і правила охорони праці. Основні типи обладнання, їх призначення, правила експлуатації та техніки безпеки.</p> <p><i>Профінформація:</i> Інженер з техніки безпеки. Інженер протипожежної безпеки. Фахівці</p>

	кухаря	санітарно-епідеміологічної станції. Практична робота. Складання заліку з ПВР, загальних правил техніки безпеки на робочому місці, індивідуальної гігієни та виробничої санітарії в підприємствах ресторанного господарства, в навчальній кухні.
	<p>Діяльнісний компонент. <i>Проводить</i> порівняльний аналіз і оцінку власних робіт з розділу та робіт однокласників, однолітків, кухарів-професіоналів.</p> <p>Знаннєвий компонент. <i>Описує</i> діяльність кухарів, кулінарів на виставках, під час презентацій.</p> <p>Ціннісний компонент. <i>Адекватно оцінює</i> власні можливості в обраній професійній діяльності кухарів, кулінарів.</p>	<p>1.3. Підсумкове заняття з розділу «Вступ до професії»</p> <p>Профінформація: Виставка робіт, презентаційна діяльність кухарів, кулінарів.</p> <p>Практична робота. Підготовка до презентації. Аналізу тестування заліку. Презентація робіт з розділу.</p>
	Тематичне оцінювання	
9	Розділ 2. ФІЗІОЛОГІЯ ХАРЧУВАННЯ	
	<p>Діяльнісний компонент. <i>Дотримується</i> вимог до виробничих приміщень, обладнання, інвентарю, посуду під час зберігання і кулінарної обробки харчових продуктів, а також вимог індивідуальної гігієни і виробничої санітарії під час первинної і теплової обробки харчових продуктів; санітарних вимог до обладнання та інвентарю під час зберігання і кулінарної обробки харчових продуктів.</p> <p>Знаннєвий компонент. <i>Називає</i> санітарні вимоги до виробничих приміщень, обладнання, інвентарю, посуду під час зберігання і кулінарної обробки харчових продуктів.</p> <p>Ціннісний компонент. <i>Передбачає</i> наслідки недотримання санітарних вимог у виробничих приміщеннях.</p>	<p>2.1. Санітарні вимоги до навчальної кухні і підприємств ресторанного господарства</p> <p>Санітарні вимоги до виробничих приміщень, обладнання, інвентарю, посуду під час зберігання і кулінарної обробки харчових продуктів. Індивідуальна гігієна під час первинної і теплової обробки харчових продуктів. Наслідки недотримання санітарних вимог.</p> <p>Профінформація: Фізіолог, дієтолог. Практична робота. Перевірка знань санітарних вимог до виробничих приміщень, обладнання, інвентарю, посуду під час зберігання і кулінарної обробки харчових продуктів.</p>
	<p>Діяльнісний компонент. <i>Проводить</i> порівняльний аналіз різних видів дієтичного та лікувально-профілактичного харчування, порядку його організації на підприємствах ресторанного господарства.</p> <p><i>Робить висновки</i> щодо організації дієтичного та лікувально-профілактичного харчування у підприємствах ресторанного господарства</p>	<p>2.2. Дієтичне та лікувально-профілактичне харчування</p> <p>Дієтичне та лікувально-профілактичне харчування та організація його на підприємствах ресторанного господарства. Особливості дієтичного та лікувально-профілактичного харчування. Порядок організації дієтичного</p>

	<p><i>Досліджує, опрацьовує і оформляє інформацію про організацію лікувально-профілактичного, дієтичного харчування</i></p> <p><i>Розрізняє поняття дієтичного, лікувально-профілактичного та раціонального харчування.</i></p> <p>Знаннєвий компонент. <i>Пояснює особливості дієтичного та лікувально-профілактичного харчування; значення раціонального харчування і його вплив на здоров'я людини.</i></p> <p><i>Характеризує порядок організації дієтичного та лікувально-профілактичного харчування на підприємствах ресторанного господарства.</i></p> <p>Ціннісний компонент. <i>Критично оцінює ставлення до організації свого харчування</i></p>	<p>та лікувально-профілактичного харчування на підприємствах ресторанного господарства.</p> <p><i>Профінформація:</i> Лікар-дієтолог. Практична робота. 1. Проведення порівняльного аналізу різних видів дієтичного та лікувально-профілактичного харчування. 2. Робота в групах: Складання тижневого меню різних дієт. 3. Складання тижневого меню раціонального харчування учня. 4. Підготовка реферативного виступу за вибором учнями теми «Основні принципи лікувального харчування», «Основні принципи лікувально-профілактичного харчування», «Раціональне харчування». 5. Організація дієтичного та лікувально-профілактичного харчування на підприємствах громадського харчування.</p>
	<p>Діяльнісний компонент. <i>Проводить порівняльний аналіз і оцінку власних робіт з розділу та робіт однокласників, однолітків, кухарів-професіоналів.</i></p> <p>Знаннєвий компонент. <i>Виявляє проблеми у організації харчування з точки зору дотримання санітарних правил. Обґрунтовує власну думку, відстоює позицію щодо впливу раціонального харчування на здоров'я.</i></p> <p>Ціннісний компонент. <i>Узагальнює власний досвід з організації харчування.</i></p> <p><i>Приймає рішення щодо організації власного раціонального харчування.</i></p>	<p>2.3. Підсумкове заняття з розділу 2 "Фізіологія харчування"</p> <p><i>Профінформація:</i> Виставка робіт, презентаційна діяльність кухарів, кулінарів.</p> <p>Практична робота. Підготовка до презентації. Презентація робіт з розділу.</p> <p>Семинар на тему: Раціональне харчування і зрів спосіб життя.</p>
23	Розділ 3. ТОВАРОЗНАВСТВО ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ	
	<p>Діяльнісний компонент. <i>Висловлює судження про роль стандартизації у підвищенні якості харчових продуктів.</i></p> <p><i>Дотримується основних правил і вимог, що зазначені у стандартах на харчові продукти для підприємств ресторанного господарювання.</i></p> <p>Знаннєвий компонент. <i>Називає види, сорти і асортимент харчових продуктів. Характеризує суть, мету і завдання стандартизації харчових продуктів; роль стандартизації у підвищенні якості харчових продуктів.</i></p>	<p>3.1. Стандартизація харчових продуктів. Вид, сорт і асортимент харчових продуктів. Стандартизація харчових продуктів: суть, мета і завдання. <i>Стандарти: категорії та види, зміст, терміни дії. Роль стандартизації у підвищенні якості харчових продуктів.</i></p> <p><i>Профінформація:</i> Науковий співробітник із стандартизації</p> <p>Практична робота.</p> <p>Ознайомлення зі стандартами на</p>

	<p>Ціннісний компонент. <i>Висловлює думку про стандартизація харчових продуктів</i></p>	<p>різні види харчових продуктів</p>
	<p>Діяльнісний компонент. <i>Проводить порівняльний аналіз харчової цінності ставкової, промислової риби, нерибних продуктів моря.</i> <i>Класифікує рибу і нерибні продукти моря.</i> <i>Складає меню страв із риби, нерибних продуктів моря.</i></p> <p>Знаннєвий компонент. <i>Характеризує хімічний склад і харчова цінність риби, нерибних продуктів моря.</i> <i>Називає промислові види риби і нерибні продукти моря.</i> <i>Розрізняє рибні консерви та пресерви, ікру, нерибні продукти моря.</i> <i>Знає асортимент, вимоги до якості, правила використання.</i> <i>Називає вимоги до якості і правила використання рибної продукції; види упаковки, умови і терміни зберігання свіжої, мороженої риби, нерибних продуктів моря.</i></p> <p>Ціннісний компонент. <i>Підсумовує засвоєння теми «Риба і нерибні продукти моря. Асортимент. Вимоги до якості».</i></p>	<p>3.2. Риба і нерибні продукти моря. Асортимент. Вимоги до якості. Хімічний склад і харчова цінність риби, нерибних продуктів моря. Порівняльний аналіз харчової цінності ставкової, промислової риби, нерибних продуктів моря. Класифікація риби і нерибних продуктів моря. Коротка характеристика промислових видів риб і нерибних продуктів моря. Упаковка, умови і терміни зберігання свіжої, мороженої риби, нерибних продуктів моря. Рибні консерви та пресерви, ікра, нерибні продукти моря; асортимент, вимоги до якості, способи використання.</p> <p>Профінформація: Сейнери. Рефрижератори. Практична робота.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Визначення видів і сімейств промислових риб. 2. Вивчення морфології нерибних продуктів моря.
	<p>Діяльнісний компонент. <i>Класифікує види м'яса, м'ясопродуктів, жирів.</i> <i>Проводить порівняльний аналіз харчової цінності м'яса, м'ясопродуктів, харчових жирів, м'яса різних тварин.</i> <i>Складає меню страв з м'яса, м'ясопродуктів.</i> <i>Виносить судження про значення м'ясних продуктів в харчуванні людини.</i> <i>Характеризує м'ясні субпродукти: категорії, види, ознаки доброякісності, умови і терміни зберігання; м'ясо птиці: особливості хімічного складу, зберігання, використання; ковбасні вироби: харчова цінність, асортимент, умови і терміни зберігання, використання; м'ясні консерви: харчова цінність, класифікація, асортимент, умови і терміни зберігання, використання.</i></p> <p>Знаннєвий компонент. <i>Характеризує види м'яса, м'ясопродуктів, жирів, хімічний склад і харчову цінність м'яса.</i> <i>Називає вимоги до якості і використання м'ясної продукції.</i></p>	<p>3.3. М'ясо і м'ясопродукти Хімічний склад і харчова цінність м'яса. Класифікація м'яса. Відмінні ознаки різних видів м'яса. Характеристика м'яса за термічним станом зберігання. Вимоги до якості. М'ясні субпродукти. Категорії, види, ознаки доброякісності. Умови і терміни зберігання. М'ясо птиці. Особливості хімічного складу, зберігання, використання. Ковбасні вироби; харчова цінність, асортимент. Умови і терміни зберігання, використання. М'ясні консерви; харчова цінність. Класифікація, асортимент. Умови і терміни зберігання, використання.</p> <p>Профінформація: М'ясо-молочний комплекс. М'ясокомбінат. М'ясні відділи магазинів. Фірмові магазини.</p> <p>Практична робота. 1.</p>

	<p>Ціннісний компонент. Підсумовує засвоєння теми «М'ясо і м'ясопродукти».</p>	<p>Визначення терміного стану м'яса і м'ясопродуктів.</p> <p>2. Вивчення сортового розрубання туш і визначення частин за сортами</p>
	<p>Діяльнісний компонент. Характеризує харчову цінність молока, молочних продуктів, види, умови зберігання.</p> <p><i>Називає</i> асортимент, харчову цінність, вимоги до якості і способи використання молочної продукції, недопустимі недоліки молока і молокопродуктів.</p> <p>Знаннєвий компонент. <i>Складає</i> меню із використанням молока, молокопродуктів, молочних страв.</p> <p><i>Проводить</i> аналіз харчової цінності молока, продуктів його переробки.</p> <p>Ціннісний компонент. Підсумовує засвоєння теми «Молоко, продукти переробки молока».</p>	<p>3.4. Молоко, продукти переробки молока. Молоко. Харчова цінність молока. Види. Умови зберігання молока. Вимоги до якості молока, недопустимі недоліки. Продукти переробки молока: асортимент, харчова цінність, вимоги до якості. Меню із використанням молокопродуктів, продуктів переробки молока.</p> <p><i>Профінформація:</i> М'ясо-молочний комплекс. Молокозавод. Молочні відділи магазинів. Практична робота. 1. Ознайомлення із асортиментом молока в продуктів його переробки. 2. Ознайомлення з асортиментом і визначення якості твердих сирів.</p>
	<p>Діяльнісний компонент. Узагальнює харчову цінність яєць, харчових жирів.</p> <p><i>Визначає</i> якість яєць і харчових жирів за відповідними показниками</p> <p>Знаннєвий компонент. <i>Називає</i> вимоги до якості і використання яєць, продуктів їх переробки, харчових жирів.</p> <p><i>Описує</i> дефекти яєць, їх види і причини виникнення, харчовий і технічний брак яєць, упаковку і способи зберігання.</p> <p><i>Пояснює</i> особливості приготування страв з яєць і яйцепродуктів, використання харчових жирів у кулінарії, вимоги до якості, використання яєць і яйцепродуктів.</p> <p><i>Знає</i> асортимент курячих яєць, харчових жирів.</p> <p>Ціннісний компонент. Підсумовує засвоєння теми «Яйця. Яйцепродукти. Харчові жири».</p>	<p>3.5. Яйця. Яйцепродукти. Харчові жири. Яйця. Будова і хімічний склад курячого яйця. Види яєць. Харчова цінність яйцепродуктів.</p> <p>Вимоги до якості. Дефекти, їх види і причини виникнення. Харчовий і технічний брак яєць. Упаковка і способи зберігання. Яєчні продукти, їх харчова цінність. Особливості приготування страв з яєць і яйцепродуктів. Вимоги до якості. Використання яєць і яйцепродуктів.</p> <p>Хімічний склад харчових жирів. Види харчових жирів і їх використання у кулінарії. Показники якості харчових жирів. <i>Профінформація:</i> Птахофабрика. Фірмові відділи в магазинах.</p> <p>Практична робота. 1. Ознайомлення з асортиментом, показниками якості курячих яєць. 2. Ознайомлення з асортиментом, показниками</p>

		якості харчових жирів.
	<p>Діяльнісний компонент. <i>Класифікує</i> крупи: виробництво, хімічний склад, харчову цінність; борошно: виробництво, хімічний склад, харчова цінність; хлібопекарські властивості борошна; макаронні вироби: сировину, виробництво, хімічний склад, харчову цінність; крохмаль: види, харчову цінність, використання.</p> <p>Знаннєвий компонент. <i>Називає</i> види зернових культур, вимоги до якості крупів, борошна, крохмалю, макаронних виробів і способи використання зазначених продуктів. <i>Розрізняє</i> крупи, борошно, макаронні вироби, хліб, хлібобулочні вироби, хлібні консерви відповідно до асортименту. <i>Знає</i> призначення продуктів пробки зерна у кулінарії.</p> <p>Ціннісний компонент. <i>Підсумовує</i> засвоєння теми «Продукти переробки зерна»</p>	<p>3.6. Продукти переробки зерна Види зернових культур. Крупи: виробництво, хімічний склад, харчова цінність. Характеристика крупів. Використання. Вимоги до якості крупів. Борошно: виробництво, хімічний склад, харчова цінність. Характеристика основних гатунків пшеничного борошна. Вимоги до якості. Хлібопекарські властивості борошна: характеристика. Макаронні вироби: сировина, виробництво, хімічний склад, харчова цінність. Асортимент макаронних виробів, вимоги до якості, використання. <i>Профінформація:</i> Хлібопекарні. Хлібозаводи.</p> <p>Практична робота. 1. Вивчення асортименту крупів, борошна, макаронних виробів. 2. Вивчення асортименту хліба, хлібобулочних виробів і хлібних консервів</p>
	<p>Діяльнісний компонент. <i>Робить висновки про</i> харчову цінність смакових товарів. <i>Класифікує</i> основні види чаю і кави, особливості технології їх виготовлення.</p> <p>Знаннєвий компонент. <i>Називає</i> вимоги до якості і використання смакової продукції в кулінарії. <i>Розрізняє</i> різні види спецій і приправ.</p> <p>Ціннісний компонент. <i>Підсумовує</i> засвоєння теми «Смакові товари».</p>	<p>3.7. Смакові товари. Смакові товари, їх значення в харчуванні людини. Види, використання. <i>Профінформація:</i> Магазин прянощів. Чайний салон. Кав'ярня. Кулінарні цехи</p> <p>Практична робота. 1. Вивчення асортименту та оцінка якості спецій і приправ. 2. Ознайомлення з асортиментом чаю і кави</p>
	<p>Діяльнісний компонент. <i>Проводить</i> порівняльний аналіз і оцінку власних робіт з розділу та робіт однокласників, однолітків, кухарів-професіоналів.</p> <p>Знаннєвий компонент. <i>Демонструє</i> обізнаність з розділу «Товарознавство харчових продуктів».</p> <p>Ціннісний компонент. <i>Систематизує, узагальнює, оцінює</i> отримані знання з розділу «Товарознавство харчових продуктів»</p>	<p>3.8. Підсумкове заняття з розділу 3 «Товарознавство харчових продуктів». <i>Профінформація:</i> Виставкова, презентаційна діяльність за тематикою розділу.</p> <p>Практична робота. Контрольне опитування з розділу. Підготовка до презентації. Презентація робіт з розділу</p>
	Тематичне оцінювання	
30	Розділ 4. ТЕХНОЛОГІЇ ПЕРВИННОЇ	ОБРОБКИ ПРОДУКТІВ І

ПРИГОТУВАННЯ НАПІВФАБРИКАТІВ		
	<p>Діяльнісний компонент. <i>Дотримується</i> основних правил і послідовності первинної обробки риби. <i>Робить висновки</i> про вимоги до якості рибних напівфабрикатів, умови і терміни зберігання. <i>Проводить</i> первинну обробку риби. <i>Готує</i> рибні напівфабрикати із лускатої і безлускатої риби; котлетну масу із риби і напівфабрикати із неї.</p> <p>Знаннєвий компонент. <i>Називає</i> основні види риби і їх кулінарне призначення, обладнання та інструмент для первинної обробки риби і приготування рибних напівфабрикатів; харчові і нехарчові відходи, кількість, використання, зменшення відходів. <i>Характеризує</i> первинну обробку лускатої і безлускатої рибної продукції (потрошіння риби, розбирання риби, розморожування, промивка, очистка, нарізування), різні способи нарізування риби, пластування риби на філе.</p> <p>Ціннісний компонент. <i>Критично оцінює</i> набутий досвід з первинної обробки риби, виготовлення напівфабрикатів з неї.</p>	<p>4.1. Первинна обробка риби. Виготовлення напівфабрикатів з неї. Кулінарне призначення основних видів риби. Обладнання та інструмент для первинної обробки риби і приготування рибних напівфабрикатів. Правила і послідовність первинної обробки риби. Виконання процесу первинної обробки лускатої і безлускатої рибної продукції (потрошіння риби, розбирання риби, розморожування, промивка, очистка, нарізування). Способи нарізування риби. Пластування риби на філе. Приготування рибних напівфабрикатів із лускатої і безлускатої риби. Порядок приготування котлетної маси із риби і напівфабрикати із неї. Харчові і нехарчові відходи: кількість, використання, заходи для зменшення кількості відходів. Вимоги до якості рибних напівфабрикатів. Умови і терміни зберігання. <i>Профінформація:</i> Рибокомбінати. Рибні цехи з переробки риби. Практична робота. 1. Первинна обробка риби. 2. Виготовлення рибних напівфабрикатів</p>
	<p>Діяльнісний компонент. <i>Виконує</i> кулінарну обробку туш. <i>Проводить</i> первинну обробку м'ясної продукції, свинини, яловичини, приготування напівфабрикатів із свинини, яловичини. <i>Дотримується</i> послідовності операцій з первинної обробки м'ясної продукції. <i>Виготовляє</i> різні види м'ясних напівфабрикатів.</p> <p>Знаннєвий компонент. <i>Називає</i> види м'яса. <i>Характеризує</i> первинну обробку свинини, яловичини, правила виготовлення порційних напівфабрикатів із яловичини, свинини, послідовність операцій з первинної обробки м'ясної продукції.</p>	<p>4.2. Первинна обробка свинини, яловичини. Виготовлення напівфабрикатів з них Види м'яса, характеристика сировини. Кулінарна обробка туш. Кулінарне призначення окремих частин туші. Напівфабрикати з м'яса великої рогатої худоби, їх характеристика, кулінарне призначення. Виготовлення порційних напівфабрикатів із яловичини, свинини. Послідовність операцій з первинної обробки м'ясної</p>

	<p><i>Характеризує</i> кулінарне призначення окремих частин туші.</p> <p>Ціннісний компонент. <i>Робить висновки</i> щодо оволодіння навичками первинної обробки свинини, яловичини, виготовлення напівфабрикатів з них.</p>	<p>продукції. <i>Профінформація:</i> Цехи з первинної обробки свинини, яловичини. Цехи для приготування напівфабрикатів.</p> <p>Практична робота. 1. Первинна обробка свинини, яловичини. 2. Виготовлення напівфабрикатів із свинини, яловичини</p>
	<p>Діяльнісний компонент. <i>Проводить</i> первинну обробку птиці. <i>Виготовляє</i> напівфабрикати із птиці.</p> <p>Знансвий компонент. <i>Називає</i> види домашньої птиці і дичини. <i>Характеризує</i> первинну обробку птиці і технологію приготування з неї напівфабрикатів.</p> <p>Ціннісний компонент. <i>Формулює</i> ставлення до важливості правильності первинної обробки птиці, виготовлення напівфабрикатів з неї.</p>	<p>4.3. Первинна обробка птиці. Виготовлення напівфабрикатів з неї. Домашня птиця і дичина. Кулінарний процес первинної обробки птиці (розморожування птиці, потрошіння дичини, птиці). Послідовність обробки птиці. Напівфабрикати з птиці. <i>Профінформація:</i> Фірмові виробництва з вирощення птиці та її переробки «Ряба».</p> <p>Практична робота. 1. Первинна обробка птиці. 2. Виготовлення напівфабрикатів із птиці.</p>
	<p>Діяльнісний компонент. <i>Проводить</i> первинну обробку субпродуктів. <i>Виготовляє</i> напівфабрикати із субпродуктів.</p> <p>Знансвий компонент. <i>Називає</i> субпродукти із свинини, яловичини, птиці. <i>Характеризує</i> кулінарну обробку субпродуктів, послідовність приготування напівфабрикатів з субпродуктів.</p> <p>Ціннісний компонент. <i>Підсумовує</i> отримані знання та навички з первинної обробки субпродуктів, виготовлення напівфабрикатів з них</p>	<p>4.4. Первинна обробка субпродуктів. Виготовлення напівфабрикатів з них. Субпродукти із свинини, яловичини, птиці. Кулінарна обробка субпродуктів. Послідовність приготування напівфабрикатів з субпродуктів. <i>Профінформація:</i> Консервні комбінати. Виготовлення паштетів із печінки.</p> <p>Практична робота. 1. Первинна обробка субпродуктів. 2. Виготовлення напівфабрикатів із субпродуктів.</p>
	<p>Діяльнісний компонент. <i>Готує</i> січену і котлетну маси, і напівфабрикати із них.</p> <p>Знансвий компонент. <i>Називає</i> рецептуру січеної і котлетної мас.</p> <p><i>Характеризує</i> технологію приготування січеної і котлетної мас із свинини, яловичини, птиці; технологію приготування напівфабрикатів із цих мас.</p> <p>Ціннісний компонент. <i>Самооцінює</i> отримані знання і навички з технології приготування січеної і котлетної мас і напівфабрикатів з неї.</p>	<p>4.5. Технологія приготування січеної і котлетної мас і напівфабрикатів з неї. Січена і котлетна маси. Технологія приготування січеної і котлетної мас із свинини, яловичини, птиці. Технологія приготування напівфабрикатів із січеної та котлетної мас. <i>Профінформація:</i> Спеціалізовані цехи фірмових підприємств, магазинів, супермаркетів із приготування напівфабрикатів.</p> <p>Практична робота. 1.</p>

		Приготування січеної і котлетної мас. 2. Виготовлення напівфабрикатів із січеної і котлетної мас.
	<p>Діяльнісний компонент. Проводить порівняльний аналіз і оцінку власних робіт з розділу та робіт однокласників, однолітків, кухарів-професіоналів.</p> <p>Знаннєвий компонент. Узагальнює власний досвід з технології первинної обробки продуктів і приготування напівфабрикатів.</p> <p>Ціннісний компонент. Систематизує, узагальнює, оцінює отримані знання з розділу «Технології первинної обробки продуктів і приготування напівфабрикатів».</p>	<p>4.6. Підсумкове заняття з розділу 4 «Технології первинної обробки продуктів і приготування напівфабрикатів»</p> <p><i>Профінформація:</i> Виставкова, презентаційна діяльність за тематикою розділу.</p> <p>Практична робота. Підготовка до презентації. Презентація робіт з розділу</p>
	Тематичне оцінювання	
84	Розділ 5. ТЕХНОЛОГІЇ ПРИГОТУВАННЯ СТРАВ	
	<p>Діяльнісний компонент. Класифікує страви з яєць за способом теплової обробки. Обґрунтовує умови і терміни зберігання готової продукції, правила її відпуску. Володіє технологією теплової обробки яєць та продуктів з них, способами оформлення і відпуску цих страв. Здійснює калькуляцію готової страви. Робить висновки щодо енергетичної цінності готової страви.</p> <p>Знаннєвий компонент. Називає страви з яєць, рецептуру. Характеризує значення страв з яєць у харчуванні, особливості технології приготування і відпуску страв з яєць, умови і терміни зберігання готової продукції, вимоги до якості страв з яєць.</p> <p>Ціннісний компонент. Самооцінює навички оволодіння технологією приготування страв з яєць, їх оформлення і відпускання.</p>	<p>5.1. Приготування страв із яєць</p> <p>Значення страв з яєць в харчуванні людини. Класифікація страв за способом теплової обробки. Страви з яєць: рецептура, технологія приготування, відпускання. Умови і терміни зберігання готової продукції, правила її відпуску. Вимоги до якості страв з яєць.</p> <p><i>Профінформація.</i></p> <p>Практична робота. Оволодіння технологією приготування страв з яєць (за вибором). Оформлення і відпускання страв з яєць</p>
	<p>Діяльнісний компонент. Класифікує страви з сиру за способом теплової обробки. Володіє технологією теплової обробки сиру та напівфабрикатів з нього, способами оформлення і відпуску цих страв.</p> <p>Знаннєвий компонент. Характеризує значення страв із сиру в харчуванні. Називає асортимент страв з сиру, рецептуру, технологію приготування і правила відпуску; вимоги до якості страв з сиру, умови і терміни зберігання.</p> <p>Ціннісний компонент. Підсумовує знання та навички оволодіння технологією приготування страв з сиру та їх оформлення і відпускання.</p>	<p>5.2. Приготування страв із сиру. Значення страв із сиру в харчуванні людини. Класифікація страв за способом теплової обробки. Страви з сиру: асортимент, рецептура, технологія приготування, відпускання. Вимоги до якості страв з сиру, умови і терміни зберігання.</p> <p><i>Профінформація.</i> Практична робота. Оволодіння технологією приготування страв з сиру. Оформлення і відпускання страв з сиру</p>
	<p>Діяльнісний компонент. Класифікує супи. Аналізує технологію приготування перших</p>	<p>5.3. Приготування перших гарячих страв. Роль перших</p>

	<p>страв. <i>Готує</i> бульйони (м'ясні, м'ясо-кісткові, рибні, грибні), супи заправні, пюреподібні, холодні, солодкі).</p> <p><i>Дотримується правил</i> подачі супів, умов і термінів їх зберігання.</p> <p><i>Визначає</i> проценти зменшення, збільшення в об'ємі продуктів під час теплової обробки.</p> <p><i>Володіє</i> технологією приготування бульйонів, супів, прийомами подачі супів та їх зберігання, прийомами складання меню перших страв.</p> <p>Знаннєвий компонент. <i>Характеризує</i> роль перших страв у харчуванні. <i>Називає</i> види бульйонів. <i>Характеризує</i> технологію їх приготування; технологію приготування заправних супів, холодних, солодких супів, супів картопляних, овочевих, з макаронними виробами, крупою, з бобовими, супів молочних, супів-пюре, супів прозорих, холодних і національних супів, супів з концентратів.</p> <p>Ціннісний компонент. <i>Підсумовує</i> знання та вміння з оволодіння: технологією приготування бульйонів, супів; прийомами їх подачі та зберігання; прийомами складання меню перших страв.</p>	<p>страв у харчуванні людини. Класифікація супів. Види бульйонів (м'ясний, м'ясо-кістковий, рибний, грибний). Технологія їх приготування. Технологія приготування заправних супів, холодних, солодких супів, супів картопляних, овочевих, з макаронними виробами, крупою, з бобовими, супів молочних, супів-пюре, супів прозорих, холодних і національних супів, супів з концентратів.</p> <p>Визначення процентів зменшення і збільшення в об'ємі продуктів під час теплової обробки. Правила складання меню перших страв.</p> <p><i>Профінформація.</i></p> <p>Практична робота.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Оволодіння технологією приготування бульйонів, супів. 2. Оволодіння прийомами подачі супів та їх зберігання. 3. Оволодіння прийомами складання меню перших страв
	<p>Діяльнісний компонент. <i>Класифікує</i> другі рибні страви за способом теплової обробки.</p> <p><i>Готує</i> другі страви з риби в тушкованому, смаженому і запеченому вигляді. <i>Володіє</i> технологією теплової обробки риби – відварювання, припускання, тушування, смаження, запікання, способами оформлення і відпуску цих страв. <i>Здійснює</i> калькуляцію готової страви. <i>Робить</i> висновки щодо енергетичної цінності готової страви.</p> <p>Знаннєвий компонент. <i>Характеризує</i> значення гарячих рибних страв у харчуванні. <i>Пояснює</i> технологію приготування і правила відпуску відварної, припущеної, тушкованої, смаженої, запеченої риби, вимоги до якості рибних страв; умови і строки зберігання.</p> <p>Ціннісний компонент. <i>Підсумовує</i> знання та вміння з оволодіння: технологією приготування страв з риби (варених, припущених, тушкованих, смажених, запечених): оформлення і відпускання рибних гарячих страв.</p>	<p>5.4. Приготування гарячих рибних страв</p> <p>Значення гарячих рибних страв у харчуванні людини.</p> <p>Класифікація других рибних страв за способом теплової обробки.</p> <p>Технологія приготування і правила відпуску відварної, припущеної, тушкованої, смаженої, запеченої риби.</p> <p>Вимоги до якості рибних страв; умови і терміни зберігання.</p> <p><i>Профінформація.</i></p> <p>Практична робота. Оволодіння технологією приготування страв з риби (варених, припущених, тушкованих, смажених, запечених). Оформлення і відпускання рибних гарячих страв</p>
	<p>Діяльнісний компонент. <i>Володіє</i></p>	<p>5.5. Приготування гарячих</p>

	<p>технологією теплової обробки напівфабрикатів із рибної котлетної маси, способами оформлення і відпуску цих страв. <i>Здійснює</i> калькуляцію готової страви. <i>Робить висновки</i> щодо енергетичної цінності готової страви.</p> <p>Знаннєвий компонент. <i>Характеризує</i> страви із рибної котлетної маси: рецептура, технологія приготування і подавання. <i>Пояснює</i> вимоги до якості приготованих страв; умови і терміни зберігання.</p> <p>Ціннісний компонент. <i>Підсумовує</i> знання та вміння з оволодіння: технологією приготування страв із рибної котлетної маси; оформлення і відпускання цих страв; підготовка реферативних тематичних виступів.</p>	<p>страв із рибної котлетної маси Страви із рибної котлетної маси: рецептура, технологія приготування і подавання. Вимоги до якості приготованих страв; умови і терміни зберігання. Собівартість та енергетична цінність рибних страв. <i>Профінформація.</i></p> <p>Практична робота. 1. Оволодіння технологією приготування страв із рибної котлетної маси. Оформлення і відпускання цих страв. 2. Підготовка реферативних виступів: «Значення рибних страв у харчуванні», «Особливості та цінність морських та річкових рибних продуктів», «Особливості технології приготування страв з риби», «Поєднання рибних страв з іншими продуктами»</p>
	<p>Діяльнісний компонент. <i>Класифікує</i> страви з нерибних продуктів за способом теплової обробки. <i>Володіє</i> технологією теплової обробки нерибних продуктів моря, способами оформлення і відпуску цих страв. <i>Здійснює</i> калькуляцію готової страви. <i>Робить висновки</i> щодо енергетичної цінності готової страви.</p> <p>Знаннєвий компонент. <i>Характеризує</i> значення гарячих страв із нерибних продуктів моря у харчуванні. <i>Пояснює</i> технологію приготування і правила відпуску страв із нерибних продуктів моря, вимоги до якості страв із нерибних продуктів моря; умови і терміни зберігання.</p> <p>Ціннісний компонент. <i>Підсумовує</i> знання та вміння з оволодіння технологією: приготування страв з нерибних продуктів моря; оформлення і відпускання гарячих страв із нерибних продуктів моря.</p>	<p>5.6. Приготування гарячих страв із нерибних продуктів моря. Значення гарячих страв із нерибних продуктів моря у харчуванні людини. Класифікація страв за способом теплової обробки. Технології приготування і правила відпуску страв із нерибних продуктів моря. Вимоги до якості страв із нерибних продуктів моря; умови і терміни зберігання. <i>Профінформація.</i></p> <p>Практична робота. Оволодіння технологією приготування страв з нерибних продуктів моря. Оформлення і відпускання гарячих страв із нерибних продуктів моря.</p>
	<p>Діяльнісний компонент. <i>Класифікує</i> м'ясні гарячі страви за способом теплової обробки. <i>Володіє</i> технологією приготування варених страв із яловичини, баранини, свинини, способами оформлення і відпуску цих страв. <i>Здійснює</i> калькуляцію готової страви. <i>Робить висновки</i> щодо енергетичної цінності готової страви</p> <p><i>Досліджує</i> наслідки дотримання</p>	<p>5.7. Технологія приготування варених м'ясних страв. Значення м'ясних гарячих страв у харчуванні людини. Класифікація м'ясних страв за способом теплової обробки. Види напівфабрикатів із яловичини, баранини, свинини для варіння.</p>

	<p>вегетаріанської дієти <i>Відстоює власну думку щодо вживання м'яса чи відмову</i> Здійснює пошук потрібної інформації Знаннєвий компонент. <i>робить висновки про значення м'ясних гарячих страв у харчуванні.</i> <i>Називає види напівфабрикатів із яловичини, баранини, свинини для варіння.</i> <i>Характеризує варені м'ясні страви: рецептуру, технологію приготування, правила відпускання, вимоги до якості страв, умови і терміни зберігання.</i> Ціннісний компонент. <i>Підсумовує знання та вміння з оволодіння технологією: приготування варених страв із яловичини, баранини, свинини; оформлення і відпускання варених м'ясних страв; підготовки тематичного диспуту та реферативних виступів.</i></p>	<p>Варені м'ясні страви: рецептура, технологія приготування, правила відпускання. Вимоги до якості страв. Собівартість та енергетична цінність м'ясних виробів Умови і терміни зберігання. <i>Профінформація.</i> Практична робота. Оволодіння технологією приготування варених страв із яловичини, баранини, свинини. Оформлення і відпускання варених м'ясних страв. 2. Диспут: «Вегетаріанці і м'ясоїди – два погляди на реальність». 3. Підготовка реферативних виступів «Значення м'яса у харчуванні людини», «Особливості технології приготування м'ясних страв», «Особливості подачі м'ясних страв та їх поєднання з іншими продуктами», «Вегетаріанство: за і проти»,</p>
	<p>Діяльнісний компонент. <i>Виготовляє напівфабрикати із яловичини, баранини, свинини для приготування смажених, тушкованих запечених страв. Готує другі страви з м'яса в тушкованому, смаженому і запеченому вигляді. Дотримується технологічної послідовності їх приготування, умов і термінів зберігання.</i> <i>Володіє технологією приготування других страв з м'яса – тушкування, смаження, запікання, способами оформлення і відпуску цих страв. Здійснює калькуляцію готової страви. Робить висновки щодо енергетичної цінності готової страви</i> Знаннєвий компонент. <i>Характеризує другі страви з м'яса в тушкованому, смаженому і запеченому вигляді: рецептуру, технологію приготування, відпускання, вимоги до якості страв, умови і терміни зберігання.</i> Ціннісний компонент. <i>Підсумовує знання та вміння з оволодіння технологією: приготування других страв з м'яса (тушкованих, смажених, запечених); оформлення і відпускання других м'ясних страв</i></p>	<p>5.8. Технологія приготування тушкованих, смажених, запечених м'ясних страв Другі страви з м'яса в тушкованому, смаженому і запеченому вигляді. Рецептура, технологія приготування, відпускання. Вимоги до якості страв. Умови і терміни зберігання. <i>Профінформація:</i> Практична робота. Оволодіння технологією приготування других страв з м'яса (тушкованих, смажених, запечених). Оформлення і відпускання других м'ясних страв</p>
	<p>Діяльнісний компонент. <i>Формує напівфабрикати із котлетної маси. Володіє технологією приготування других страв з</i></p>	<p>5.9. Технологія приготування других страв з січеної і котлетної мас.</p>

	<p>м'яса – з січеної і котлетної маси, способами оформлення і відпуску цих страв. <i>Здійснює</i> калькуляцію готової страви. <i>Робить висновки</i> щодо енергетичної цінності готової страви.</p> <p>Знаннєвий компонент. <i>Характеризує</i> страви з січеної і котлетної маси: рецептуру, технологію приготування, відпускання, вимоги до якості страв.</p> <p>Ціннісний компонент. <i>Підсумовує</i> знання та вміння з оволодіння технологією: приготування других страв з січної і котлетної мас; оформлення і відпускання цих страв</p>	<p>Страви з січеної і котлетної мас: рецептура, технологія приготування, відпускання. Вимоги до якості страв. Умови і терміни зберігання.</p> <p><i>Профінформація:</i></p> <p>Практична робота. Оволодіння технологією приготування других страв з січної і котлетної мас. Оформлення і відпускання цих страв</p>
	<p>Діяльнісний компонент. <i>Володіє</i> технологією приготування других страв із птиці, способами оформлення і відпуску цих страв. <i>Здійснює</i> калькуляцію готової страви. <i>Робить висновки</i> щодо енергетичної цінності готової страви.</p> <p>Знаннєвий компонент. <i>Пояснює</i> значення страв із птиці у харчуванні людини. <i>Називає</i> види страв із птиці за способом теплової обробки. <i>Характеризує</i> страви з птиці: рецептуру, технологію приготування, відпускання, вимоги до якості.</p> <p>Ціннісний компонент. <i>Підсумовує</i> знання та вміння з оволодіння технологією: приготування других страв із птиці; оформлення і відпускання страв з птиці.</p>	<p>5.10. Технологія приготування других страв із м'яса птиці</p> <p>Значення страв із птиці у харчуванні людини. Види страв із птиці за способами теплової обробки. Страви з птиці: рецептура, технологія приготування, відпускання. Вимоги до якості страв з птиці. Собівартість та енергетична цінність страв з птиці. Умови і терміни зберігання.</p> <p><i>Профінформація.</i></p> <p>Практична робота. Оволодіння технологією приготування других страв із птиці. Оформлення і відпускання страв з птиці.</p>
	<p>Діяльнісний компонент.</p> <p><i>Володіє</i> технологією приготування других страв із субпродуктів, способами оформлення і відпуску цих страв. <i>Здійснює</i> калькуляцію готової страви. <i>Робить висновки</i> щодо енергетичної цінності готової страви.</p> <p>Знаннєвий компонент. <i>Пояснює</i> значення страв із субпродуктів у харчуванні. <i>Називає</i> види страв із субпродуктів. <i>Характеризує</i> страви із субпродуктів: рецептуру, технологію приготування, відпускання, вимоги до якості, умови і терміни зберігання.</p> <p>Ціннісний компонент. <i>Підсумовує</i> знання та вміння з оволодіння технологією: приготування других страв із субпродуктів; оформлення і відпускання страв з субпродуктів.</p>	<p>5.11. Технологія приготування других страв із субпродуктів</p> <p>Значення страв із субпродуктів у харчуванні людини. Види страв із субпродуктів. Страви із субпродуктів: рецептура, технологія приготування, відпускання. Вимоги до якості страв із субпродуктів. Собівартість та енергетична цінність страв з птиці. Умови і терміни зберігання.</p> <p><i>Профінформація.</i></p> <p>Практична робота. Оволодіння технологією приготування других страв із субпродуктів. Оформлення і відпускання страв з субпродуктів.</p>
	<p>Діяльнісний компонент. <i>Класифікує</i></p>	<p>5.12. Технологія приготування</p>

	<p>солодкі страви. <i>Готує</i> різні види солодких страв. <i>Дотримується вимог</i> до якості солодких страв, умов і термінів їх зберігання. <i>Володіє</i> технологією приготування холодних солодких страв, їх оформлення і відпускання. <i>Здійснює</i> калькуляцію готової страви. <i>Робить висновки</i> щодо енергетичної цінності готової страви.</p> <p>Знаннєвий компонент. <i>Характеризує</i> значення солодких страв у харчуванні. <i>Наводить приклади</i> солодких страв. <i>Називає</i> посуд для подавання холодних солодких страв. <i>Пояснює</i> технологію приготування солодких страв.</p> <p>Ціннісний компонент. <i>Підсумовує</i> знання та вміння з оволодіння технологією приготування холодних солодких страв, їх оформлення і відпускання.</p>	<p>холодних солодких страв Значення солодких страв у харчуванні людини. Класифікація страв. Посуд для подавання. Холодні солодкі страви: рецептура, технологія їх приготування, оформлення, відпускання. Вимоги до якості. Умови і терміни зберігання. <i>Профінформація.</i> Практична робота. Оволодіння технологією приготування холодних солодких страв, їх оформлення і відпускання.</p>
	<p>Діяльнісний компонент. <i>Володіє</i> технологією приготування гарячих солодких страв, їх оформлення і відпускання.</p> <p>Знаннєвий компонент. <i>Характеризує</i> гарячі солодкі страви: рецептуру, технологію приготування, оформлення і відпускання, вимоги до якості, умови і терміни зберігання.</p> <p>Ціннісний компонент. <i>Підсумовує</i> знання та вміння з оволодіння технологією приготування гарячих солодких страв, їх оформлення і відпускання.</p>	<p>5.13. Технологія приготування гарячих солодких страв Гарячі солодкі страви: рецептура, технологія приготування, оформлення і відпускання. Вимоги до якості. Умови і терміни зберігання. <i>Профінформація.</i> Практична робота. Оволодіння технологією приготування гарячих солодких страв, їх оформлення і відпускання.</p>
	<p>Діяльнісний компонент. <i>Володіє</i> технологією приготування гарячих напоїв, способами їх оформлення і відпуску.</p> <p>Знаннєвий компонент. <i>Пояснює</i> значення напоїв у харчуванні людини. <i>Характеризує</i> гарячі напої: рецептура, технологія приготування, відпускання, вимоги до якості, умови і терміни зберігання.</p> <p>Ціннісний компонент. <i>Підсумовує</i> знання та вміння з оволодіння технологією приготування гарячих напоїв, їх оформлення і відпускання; підготовка реферативного тематичного виступу.</p>	<p>5.14. Технологія приготування гарячих напоїв. Значення напоїв у харчуванні людини. Гарячі напої: рецептура, технологія приготування, відпускання. Вимоги до якості. Умови і терміни зберігання. <i>Профінформація:</i> бариста, тігестер. Практична робота. 1. Оволодіння технологією приготування гарячих напоїв, їх оформлення і відпускання. 2. Підготовка реферативного виступу «Види та сорти чаю», «Правила проведення»</p>
	<p>Діяльнісний компонент. <i>Проводить</i> порівняльний аналіз і оцінку власних робіт з розділу та робіт однокласників, однолітків, кухарів-професіоналів.</p>	<p>5.15. Підсумкове заняття з розділу 5 «Технології приготування страв» <i>Профінформація:</i> Виставкова,</p>

	<p>Знаннєвий компонент. Демонструє обізнаність з розділу «Технології приготування страв».</p> <p>Ціннісний компонент. Систематизує, узагальнює, оцінює отримані знання з розділу «Технології приготування страв»</p>	<p>презентаційна діяльність за тематикою розділу</p> <p>Практична робота. Підготовка до презентації. Презентація робіт з розділу</p>
	Тематичне оцінювання	
18	Розділ 6. ОСНОВИ КАЛЬКУЛЯЦІЇ ТА ОБЛІКУ. КОНТРОЛЬ ЯКОСТІ ПРОДУКЦІЇ	
	<p>Діяльнісний компонент. Проводить розрахунок потрібної кількості продуктів на поточний день. Витрата солі й спецій. Заповнює видаткову накладну. Складає звіт про рух продуктів на виробництві. Оформлює документацію відпускання готової продукції з виробництва. Володіє прийомами документального оформлення отримання сировини і продукції із комори для кухні.</p> <p>Знаннєвий компонент. Аналізує план-меню виробництва. Пояснює особливості складання акту про реалізацію і відпускання виробів кухні.</p> <p>Ціннісний компонент. Висловлює думку про важливість правильного документального оформлення відпускання сировини і продуктів із комори на виробництво.</p>	<p>6.1. Документальне оформлення відпускання сировини і продуктів із комори на виробництво. План-меню виробництва. Розрахунок потрібної кількості продуктів на поточний день. Витрата солі й спецій. Видаткова накладна. Складання акту про реалізацію і відпускання виробів кухні. Складання звіту про рух продуктів на виробництві. Документальне оформлення відпускання готової продукції з виробництва. Профінформація.</p> <p>Практична робота. Оволодіння прийомами документального оформлення отримання сировини і продукції із комори для кухні</p>
	<p>Діяльнісний компонент. Володіє прийомами обліку сировини у відособлених цехах з виробництва напівфабрикатів.</p> <p>Знаннєвий компонент. Характеризує особливості обліку сировини у відособлених цехах з виробництва напівфабрикатів.</p> <p>Ціннісний компонент. Підсумовує здобуті знання та навички із документального оформлення обліку сировини у відособлених цехах з виробництва напівфабрикатів.</p>	<p>6.2. Документальне оформлення обліку сировини у відособлених цехах з виробництва напівфабрикатів. Особливості обліку сировини у відособлених цехах з виробництва напівфабрикатів. Профінформація.</p> <p>Практична робота. Оволодіння прийомами обліку сировини у відособлених цехах з виробництва напівфабрикатів.</p>
	<p>Діяльнісний компонент. Володіє прийомами списання бракованих, битих, зіпсованих продуктів.</p> <p>Знаннєвий компонент. Характеризує правила списання бою, браку і псування продуктів.</p> <p>Ціннісний компонент. Підсумовує здобуті знання та навички із оволодіння прийомами списання бракованих, битих, зіпсованих продуктів.</p>	<p>6.3. Списання бою, браку і зіпсованих продуктів. Правила списання бою, браку і псування продуктів. Профінформація.</p> <p>Практична робота. Оволодіння прийомами списання бракованих, битих, зіпсованих продуктів</p>
	<p>Діяльнісний компонент. Володіє</p>	<p>6.4. Інвентаризація на</p>

	<p>прийомами обліку кухонного інструменту, інвентарю, обладнання миючих та дезінфікуючих засобів.</p> <p>Знаннєвий компонент. <i>Описує</i> інвентаризацію: поняття, мета, порядок проведення, оформлення підсумків.</p> <p>Ціннісний компонент. <i>Підсумовує</i> здобуті знання та навички із оволодіння прийомами обліку кухонного інструменту, інвентарю, обладнання миючих та дезінфікуючих засобів</p>	<p>підприємствах ресторанного господарювання.</p> <p>Інвентаризація: поняття, мета, порядок проведення, оформлення підсумків.</p> <p><i>Профінформація:</i></p> <p>Практична робота. Оволодіння прийомами обліку кухонного інструменту, інвентарю, обладнання миючих та дезінфікуючих засобів</p>
	<p>Діяльнісний компонент. <i>Проводить</i> порівняльний аналіз і оцінку власних робіт з розділу та робіт однокласників, шеф-кухарів та завідуючих виробництвом.</p> <p>Знаннєвий компонент. <i>Узагальнює</i> власний досвід з основ калькуляції та обліку, контролю якості продукції.</p> <p>Ціннісний компонент. <i>Систематизує, узагальнює, оцінює</i> отримані знання з розділу «Основи калькуляції та обліку. Контроль якості продукції».</p>	<p>6.5. Підсумкове заняття з розділу 6 «Основи калькуляції та обліку. Контроль якості продукції». <i>Профінформація:</i> Виставкова, презентаційна діяльність за тематикою розділу.</p> <p>Практична робота. Підготовка до презентації. Презентація робіт з розділу</p>
	Тематичне оцінювання	
32	Розділ 7. ТВОРЧИЙ ПРОЕКТ (РЕЗЕРВ НАВЧАЛЬНОГО ЧАСУ)	
	<p><i>Виявляє</i> потребу в проектній розробці кулінарії.</p> <p><i>Формулює</i> технічне завдання</p>	<p>7.1. Виявлення потреби проектної розробки з кулінарії</p> <p>Формулювання технічного завдання</p>
	<p><i>Проводить</i> моніторингове, маркетингове дослідження за напрямом розробки з кулінарії. <i>Складає</i> дизайн-специфікацію для проекту з кулінарії.</p>	<p>7.2. Дослідження за напрямом розробки з кулінарії.</p> <p>Складання дизайн-специфікації для проекту з кулінарії</p>
	<p><i>Здійснює</i> пошук ідей для проекту з кулінарії. <i>Аналізує</i> сформульовані ідеї.</p> <p><i>Проводить</i> їх відбір, опрацювання.</p>	<p>7.3. Пошук ідей для проекту з кулінарії.</p> <p>Аналіз сформульованих ідей, їх відбір, опрацювання</p>
	<p><i>Характеризує</i> процес проектування в кулінарії, проектно-технологічної документації.</p> <p><i>Дотримується правил</i> складання меню, визначення енергетичної цінності запланованих страв, визначення необхідних для проекту харчових продуктів, напівфабрикатів та їх калькуляція. <i>Виконує</i> відбір та запис рецептури для приготування страв.</p>	<p>7.4. Проектування в кулінарії.</p> <p>Підготовка проектно-технологічної документації. Складання меню. Визначення енергетичної цінності запланованих страв. Відбір необхідних для проекту харчових продуктів, напівфабрикатів та їх калькуляція. Відбір і запис рецептури приготування страв, яка відповідає загальним вимогам до технологічного процесу їх приготування</p>
	<p><i>Характеризує</i> проектування технологічних процесів в кулінарії. <i>Виконує</i> розробку</p>	<p>7.5. Проектування технологічних процесів в</p>

		технологічних карт для приготування страв	кулінарії. Розробка технологічних карт для приготування страв
		<i>Володіє</i> технологією первинної обробки харчових продуктів; приготування напівфабрикатів з м'яса, риби, птиці, субпродуктів, січеної і котлетної мас; технологією приготування перших гарячих страв, других гарячих страв з м'яса, січеної і котлетної мас, риби, нерибних продуктів моря, птиці, субпродуктів, холодних і гарячих солодких страв, страв із концентратів, гарячих напоїв	7.6. Оволодіння технологією первинної обробки харчових продуктів приготування, напівфабрикатів, перших, других гарячих страв, солодких страв, напоїв. Приготування напівфабрикатів з м'яса, риби, птиці, субпродуктів, січної і котлетної мас. Приготування страв з яєць і сиру. Приготування перших гарячих страв. Приготування других гарячих страв з м'яса, січеної і котлетної мас, риби, нерибних продуктів моря, птиці, субпродуктів. Приготування холодних і гарячих солодких страв. Приготування страв із концентратів. Приготування гарячих напоїв
		<i>Оформлює</i> порційних страв і загальних страв з дотриманням смакових та колірних вимог	7.7. Естетичне оформлення порційних страв і загальних страв з дотриманням смакових та колірних вимог оформлення кулінарних страв.
		<i>Проводить</i> особисту та колективну оцінку проекту з кулінарії за усталеними вимогами	7.8. Особиста та колективна оцінка проекту з кулінарії за усталеними вимогами
		<i>Готує</i> до захисту текст виступу та документацію	7.9. Підготовка до захисту проекту
		<i>Проводить</i> захист проекту з кулінарії	7.10. Захист з проекту з кулінарії
		Тематичне оцінювання	
6	Розділ 8. ПІДСУМКОВІ ЗАНЯТТЯ		
		Діяльнісний компонент. <i>Приймає участь</i> в організації виставки творчих проектів з кулінарії. <i>Оформляє</i> виставкові матеріали Знаннєвий компонент. Називає вимоги до виставкової та презентаційної діяльності кухарів, кулінарів. Ціннісний компонент <i>Критично оцінює</i> набутий досвід з оформлення виставкових матеріалів	8.1. Організація виставки творчих проектів з кулінарії Універсальна виставка та презентаційна діяльність кухарів, кулінарів. <i>Профінформація:</i> Вчитель технології, кулінарії. Практична робота. Оформлення виставкових матеріалів
		<i>Характеризує</i> особливості виставкової інформації та експонатів з кулінарії на підприємстві ресторанного господарства: в кафе, ресторани тощо.	8.2. Екскурсії на виставки з кулінарії на підприємство ресторанного господарювання: кафе, ресторани тощо.
		Діяльнісний компонент. <i>Готує, презентує</i>	8.3. Підсумкове заняття за рік,

	<p>індивідуальну творчу роботу, проект. <i>Організовує та планує</i> свою діяльність за заданий алгоритмом. <i>Здійснює пошук</i> потрібної інформації, структурує і оформляє її. <i>Презентує</i>, оцінює свої знання та вміння отримані під час навчання.</p> <p>Знаннєвий компонент. <i>Демонструє</i> узагальнені отримані знання за весь курс навчання з кулінарії. <i>Володіє</i> понятійно-термінологічним апаратом з кулінарії</p> <p>Оцінний компонент. <i>Презентує</i> наслідки своєї навчальної діяльності під час навчання за спеціалізацією «Кулінарія». <i>Адекватно</i> оцінює свої можливості в обраній професійній діяльності. <i>Аналізує</i> можливості застосування набутих знань і вмінь</p>	<p>два роки <i>Профінформація:</i> Виставкова і презентаційна діяльність</p> <p>Практична робота. 1. Підготовка до презентації творчих робіт, проектів переможців конкурсів. Презентація творчих робіт, проектів переможців конкурсів</p> <p>2. Конкурс «Кращий кулінар»</p> <p>3. Презентація творчого проекту кулінарії</p>
	<p>Тематичне оцінювання</p>	