

Міністерство освіти і науки України

**ТЕХНОЛОГІЇ**  
**10-11 класи**

Програма для профільного навчання учнів загальноосвітніх  
навчальних закладів

ТЕХНОЛОГІЧНИЙ НАПРЯМ

ТЕХНОЛОГІЧНИЙ ПРОФІЛЬ

Спеціалізація „КУЛІНАРІЯ“

## 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.

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 поведінки з різноманітними засобами праці;

- 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.

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 трудового навчання, 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.

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

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 годин на розділ 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.	36	28
9	8	Підсумкове заняття	6	6
Разом:			210	210

## Орієнтовний календарно-тематичний план. 10 клас.

<b>Розділ. Тема. Практична робота</b>	<b>К-ть годин</b>
<b>Розділ 1 ВСТУП ДО ПРОФЕСІЇ</b>	<b>12</b>
<b>1.1. Вступ до професії</b> <i>Практична робота.</i> Тестування. Профдіагностика. Аналіз її результатів. Оформлення результатів власної профдіагностики.	6
<b>1.2. Організація робочого місця кухаря</b> <i>Практична робота</i> (за вибором учителя) 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 власного робочого місця у кухні-лабораторії	3
<b>1.3. Підсумкове заняття з розділу 1 «Вступ до професії»</b> <i>Практична робота.</i> Підготовка до презентації. Презентація робіт з розділу.	3
<b>Розділ 2. ФІЗІОЛОГІЯ ХАРЧУВАННЯ</b>	<b>12</b>
<b>2.1. Основи фізіології харчування</b> <i>Практична робота</i> (за вибором учителя). Підготовка реферативного виступу «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»	3
<b>2.2. Основи мікробіології</b> <i>Практична робота</i> (за вибором учителя). Підготовка реферативного виступу «Історія становлення мікробіології як науки»; «Значення мікробів для життєдіяльності людини»	3

<b>Розділ. Тема. Практична робота</b>	<b>К-ть годин</b>
<b>2.3. Харчові отруєння та їх профілактика</b> <i>Практична робота</i> (за вибором учителя). Підготовка реферативних виступів «Харчові отруєння немікробного походження»; «Харчові отруєння мікробного походження»; «Отруєння грибами і їх наслідки»; «Засоби запобігання харчовим отруєнням»	3
<b>2.4. Підсумкове заняття з розділу 2 «Фізіологія харчування»</b> <i>Практична робота.</i> Підготовка до презентації. Презентація робіт з розділу	3
<b>Розділ 3. ЕСТЕТИКА ХАРЧУВАННЯ</b>	<b>12</b>
<b>3.1. Вимоги до дизайну середовища, посуду вітчизняних та зарубіжних підприємств ресторанного господарства</b> <i>Практична робота.</i> Вивчення вимог до дизайну середовища, обладнання, посуду та інвентарю під час зберігання і кулінарної обробки харчових продуктів	3
<b>3.2. Художньо-естетичні характеристики продуктів</b> <i>Практична робота.</i> Конкурсна презентація відібраних продуктів харчування з художньо-естетичними характеристиками (за вибором учнів)	3
<b>3.3. Етикет споживання страв у різних країнах під час ділового спілкування</b> <i>Практична робота.</i> Порівняльний аналіз національних традицій у різних країнах під час ділового спілкування (його організація у вітчизняних та зарубіжних підприємствах ресторанного господарства, в приватних фірмових закладах – Макдоналдс тощо	3
<b>3.4. Підсумкове заняття з розділу 3 "Естетика харчування"</b> <i>Практична робота.</i> Підготовка до презентації. Презентація робіт з розділу	3

<b>Розділ. Тема. Практична робота</b>	<b>К-ть годин</b>
<b>Розділ 4. ТОВАРОЗНАВСТВО ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ</b>	<b>12</b>
<b>4.1. Класифікація харчових продуктів. Характеристика хімічного складу харчових продуктів</b> <i>Практична робота.</i> Визначення енергетичної цінності продуктів харчування, які входять до складу сніданку, обіду, вечері	3
<b>4.2. Якість харчових продуктів. Контроль і методи дослідження якості харчових продуктів</b> <i>Практична робота.</i> Визначення якості різних видів харчових продуктів (за вибором учителя)	3
<b>4.3. Свіжі овочі, плоди. Плодоовочеві консерви. Заморожені овочі і фрукти. Квашені, солоні овочі, плоди.</b> <i>Практична робота.</i> Визначення якості плодово-овочевої сировини, що використовується для приготування страв	3
<b>4.4. Підсумкове заняття з розділу 4 «Товарознавство харчових продуктів»</b> <i>Практична робота.</i> Підготовка до презентації. Презентація робіт з розділу.	3
<b>Розділ 5. ТЕХНОЛОГІЇ ПЕРВИННОЇ ОБРОБКИ ПРОДУКТІВ І ВИГОТОВЛЕННЯ НАПІВФАБРИКАТІВ</b>	<b>24</b>
<b>5.1. Кулінарна обробка овочів</b> <i>Практична робота</i> (за вибором учителя та учнів) 1. Первинна обробка овочів. 2. Виготовлення напівфабрикатів з овочів	12
<b>5.2. Кулінарна обробка грибів</b> <i>Практична робота</i> (за вибором учителя та учнів) 1. Первинна обробка грибів 2. Підготовка напівфабрикатів з грибів	6
<b>5.3. Підсумкове заняття з розділу 5 «Технології первинної</b>	4

<b>Розділ. Тема. Практична робота</b>	<b>К-ть годин</b>
<p><b>обробки продуктів і приготування напівфабрикатів»</b>  <b>Практична робота.</b> Підготовка до презентації. Презентація робіт з розділу.</p>	
<p><b>Розділ 6. ТЕХНОЛОГІЇ ПРИГОТУВАННЯ СТРАВ</b></p>	<b>84</b>
<p><b>6.1. Приготування холодних страв і закусок</b>  <b>Практична робота</b> (за вибором учителя і учнів)  1. Підготовка реферативного виступу на тему: «Значення холодних страв і закусок у харчуванні людини»  2. Складання меню холодних страв і закусок  3. Приготування холодних страв і закусок (на вибір – з риби, м’яса, субпродуктів, консервованих продуктів, овочів)</p>	12
<p><b>6.2. Приготування страв і гарнірів з овочів</b>  <b>Практична робота</b> (за вибором учителя і учнів)  1. Підготовка реферативного виступу на тему: «Значення овочевих страв у харчуванні людини»  2. Приготування і подавання страв і гарнірів з овочів (за вибором учнів – смажених, тушкованих, фаршированих, запечених)</p>	12
<p><b>6.3. Приготування соусів</b>  <b>Практична робота</b> (за вибором учителя і учнів)  1. Підготовка реферативного виступу на тему: «Значення соусів у харчуванні людини»  2. Приготування основних і похідних соусів (на вибір учнів)</p>	12
<p><b>6.4. Приготування страв і гарнірів із крупів, бобових і макаронних виробів</b>  <b>Практична робота</b> (за вибором учителя і учнів)  1. Підготовка реферативного виступу на тему: «Значення страв і гарнірів з крупів, бобових, макаронних виробів у харчуванні людини»</p>	12



<b>Розділ. Тема. Практична робота</b>	<b>К-ть годин</b>
<p>2. Приготування страв (на вибір учнів – із крупів, бобових і макаронних виробів)</p> <p>3. Приготування гарнірів (на вибір учнів – із крупів, бобових і макаронних виробів)</p>	
<p><b>6.5. Приготування виробів з дріжджового тіста</b>  <b>Практична робота</b> (за вибором учителя і учнів)</p> <p>1. Підготовка реферативного виступу на тему: «Значення та харчова цінність виробів з дріжджового тіста у харчуванні людини»</p> <p>2. Приготування дріжджового тіста (опарного і безопарного)</p> <p>3. Приготування і випікання виробів із дріжджового тіста (на вибір учнів)</p>	18
<p><b>6.6. Приготування виробів з бездріжджового тіста</b>  <b>Практична робота</b> (за вибором учителя і учнів)</p> <p>1. Підготовка реферативного виступу на тему: «Значення та харчова цінність виробів з бездріжджового тіста у харчуванні людини»</p> <p>2. Приготування виробів з бездріжджового тіста</p>	12
<p><b>6.7. Підсумкове заняття з розділу 6 «Технології приготування страв»</b>  <b>Практична робота</b> Підготовка до презентації. Презентація робіт з розділу.</p>	6
<p><b>Розділ 7. ОСНОВИ ОБЛІКУ ТА КАЛЬКУЛЯЦІЇ</b></p>	<b>12</b>
<p><b>7.1. Бухгалтерський облік</b>  <b>Практична робота.</b> Оволодіння прийомами ведення, оформлення, реєстрації, зберігання різних видів документації кухаря.</p>	3
<p><b>7.2. Ціна кулінарних товарів. Ціноутворення кулінарних страв</b>  <b>Практична робота.</b> Проведення моніторингового дослідження прейскурантів діючих цін в закладах громадського харчування</p>	3
<p><b>7.3. Калькуляція кулінарних страв</b></p>	3

<b>Розділ. Тема. Практична робота</b>	<b>К-ть годин</b>
<i>Практична робота.</i> Оволодіння прийомами оформлення, реєстрації, зберігання і використання калькуляційних карток	
<b>7.4. Підсумкове заняття з розділу 7 «Основи обліку та калькуляції»</b> <i>Практична робота.</i> Підготовка до презентації. Презентація робіт з розділу.	3
<b>Розділ 8. РЕЗЕРВ НАВЧАЛЬНОГО ЧАСУ.</b>	<b>36</b>
<b>8.1. Виявлення проектної розробки з кулінарії</b>	
<b>8.2. Дослідження за напрямом розробки з кулінарії</b>	
<b>8.3. Пошук ідей для проекту з кулінарії</b>	
<b>8.4. Проектування в кулінарії</b>	
<b>8.5. Проектування технологічних процесів</b>	
<b>8.6. Оволодіння технологією приготування страв</b>	
<b>8.7. Естетичне оформлення порційних страв і загальних страв</b>	
<b>8.8. Особиста та колективна оцінка проекту з кулінарії</b>	
<b>8.9. Підготовка до захисту проекту</b>	
<b>8.10. Захист проекту з кулінарії</b>	
<b>Розділ 9. ПІДСУМКОВЕ ЗАНЯТТЯ</b>	<b>6</b>
<b>9.1. Організація виставки творчих проектів з кулінарії</b> <i>Практична робота</i> Оформлення виставкових матеріалів	2
<b>9.2. Екскурсії:</b> на виставки з кулінарії; на підприємство ресторанного господарства: кафе, ресторани тощо.	2
<b>9.3. Підсумкове заняття за рік</b> <i>Практична робота.</i> Підготовка до презентації творчих робіт, проектів, предметів, конкурсів. Презентація творчих робіт, проектів, переможців конкурсів	2

**Програма 10 клас**

Зміст навчального матеріалу	Навчальні досягнення учнів
<p><b>Розділ 1 ВСТУП ДО ПРОФЕСІЇ (12 год)</b></p> <p><i>Теми для вибору:</i></p>	
<p><b>1.1. Вступ до професії</b></p> <p>Ознайомлення з класифікацією професій, типами, групами; їх характеристика. Вибір методики для індивідуального тестування учнів з метою визначення його потенційної професійної майстерності як майбутнього кухаря.</p> <p><i>Профінформація:</i> Професії соціального типу в сфері обслуговування. Специфіка роботи кухаря, кулінара.</p> <p><b>Практична робота.</b> Тестування. Профдіагностика. Аналіз їх результатів. Оформлення результатів власної профдіагностики.</p>	<p><b>Називає</b> професії соціального типу в сфері обслуговування.</p> <p><b>Висловлює</b> судження про специфіку роботи кухаря.</p> <p><b>Знає</b> результати власної профдіагностики.</p> <p><b>Класифікує</b> професії за типами, групами.</p> <p><b>Характеризує</b> різні професії сфери обслуговування.</p> <p><b>Проводить</b> індивідуальне тестування.</p>
<p><b>1.2. Організація робочого місця кухаря</b></p> <p>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</p> <p><b>Практична робота</b> (за вибором учителя)</p> <p>1. Ознайомлення з правилами внутрішнього розпорядку на підприємствах ресторанного господарства</p>	<p><b>Знає</b> правила внутрішнього розпорядку в навчальній кухні, на підприємствах ресторанного господарства.</p> <p><b>Обладнує</b> раціонально робоче місце для занять з кулінарії.</p> <p><b>Дотримується</b> вимог безпеки праці, пожежної безпеки, індивідуальної гігієни, виробничої санітарії.</p>

<p>(Екскурсія або заочна екскурсія – слайд-, відеофільм, фотомонтаж)</p> <p>2. Контрольне опитування на знання правил внутрішнього розпорядку в навчальній кухні, вимог безпеки праці, пожежної безпеки, індивідуальної гігієни, виробничої санітарії.</p> <p>3. Підготовка власного робочого місця у кухні-лабораторії</p>	
<p><b>1.3. Підсумкове заняття з розділу 1 «Вступ до професії»</b></p> <p><i>Профінформація:</i> Виставка тематичних робіт. Презентаційна діяльність кухарів, технологів харчової промисловості.</p> <p><b>Практична робота.</b> Підготовка до презентації. Презентація робіт з розділу.</p>	<p><b>Проводить</b> порівняльний аналіз і оцінку власних робіт з розділу та робіт однокласників, однолітків, кухарів-професіоналів</p>
<p><b>Розділ 2. ФІЗІОЛОГІЯ ХАРЧУВАННЯ (12 год)</b></p> <p><i>Теми для вибору:</i></p>	
<p><b>2.1. Основи фізіології харчування</b></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><b>Практична робота</b> (за вибором учителя)</p> <p>Підготовка реферативного виступу «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</p>	<p><b>Називає</b> загальні поняття фізіології харчування.</p> <p><b>Характеризує</b> поняття білки, жири, вуглеводи, вітаміни, мінеральні речовини.</p> <p>Усвідомлює значення збалансованого харчування для організму людини.</p>

людини»	
<p><b>2.2. Основи мікробіології</b></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><b>Практична робота</b> (за вибором учителя)</p> <p>Підготовка реферативного виступу «Історія становлення мікробіології як науки»; «Значення мікробів для життєдіяльності людини»</p>	<p><b>Відтворює</b> відомості про розвиток мікробіології.</p> <p><b>Пояснює</b> 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.</p> <p><b>Класифікує</b> найбільш поширені мікроби, що містяться в харчових продуктах, напівфабрикатах, стравах.</p> <p><b>Пояснює</b> хімічний склад клітин мікроорганізмів.</p>
<p><b>2.3. Харчові отруєння та їх профілактика</b></p> <p>Джерела харчових отруєнь, шляхи передавання і проникнення інфекції до організму людини. Перша допомога хворим. Засоби запобігання харчовим отруєнням.</p> <p><i>Профінформація:</i> Працівники санепідемстанції</p> <p><b>Практична робота</b> (за вибором учителя)</p> <p>Підготовка реферативних виступів «Харчові отруєння немікробного походження»; «Харчові отруєння мікробного походження»;</p>	<p><b>Називає</b> джерела харчових отруєнь.</p> <p><b>Пояснює</b> шляхи передавання і проникнення інфекцій до організму людини.</p> <p><b>Обґрунтовує</b> способи запобігання харчовим отруєнням.</p> <p><b>Визначає</b> за візуальними ознаками наявність харчового отруєння у людини.</p>

«Отруєння грибами і їх наслідки»; «Засоби запобігання харчовим отруєнням»	<b>Надає</b> першу допомогу хворим, до виклику лікаря.
<p><b>2.4. Підсумкове заняття з розділу 2 «Фізіологія харчування»</b></p> <p><i>Профінформація:</i> Виставка робіт, презентаційна діяльність кухарів, кулінарів</p> <p><b>Практична робота. Підготовка до презентації. Презентація робіт з розділу</b></p>	<p><b>Проводить</b> узагальнення вивченої тематичної інформації з розділу.</p> <p><b>Пояснює</b> важливість знань та професійних навичок з фізіології харчування</p>
<p><b>Розділ 3. ЕСТЕТИКА ХАРЧУВАННЯ (12 год)</b></p> <p><i>Теми для вибору:</i></p>	
<p><b>3.1. Вимоги до дизайну середовища, посуду вітчизняних та зарубіжних підприємств ресторанного господарства</b></p> <p>Фірмові особливості підприємств ресторанного господарства.</p> <p>Взаємодоповнення концепції надання послуги і стильового рішення екстер'єру, інтер'єру (дизайну середовища) підприємства ресторанного господарства, обладнання посуду та інвентарю.</p> <p>Корпоративний стиль мережі фірмових підприємств ресторанного господарства.</p> <p><i>Профінформація:</i> Дизайн середовища. Стиліст за розробкою підприємств ресторанного господарства. Дизайнер-графік за розробкою</p> <p><b>Практична робота.</b> Вивчення вимог до дизайну середовища, обладнання, посуду та інвентарю під час зберігання і кулінарної обробки харчових продуктів</p>	<p><b>Називає</b> вимоги до дизайну середовища, посуду вітчизняних та зарубіжних підприємств ресторанного господарства.</p> <p><b>Характеризує</b> фірмові особливості підприємств ресторанного господарства.</p> <p><b>Пояснює</b> взаємодоповнення концепції надання послуги і стильового рішення екстер'єру, інтер'єру (дизайну середовища) підприємства ресторанного господарства, обладнання посуду та інвентаря.</p> <p><b>Описує</b> корпоративний стиль мережі фірмових підприємств ресторанного господарства.</p> <p><b>Дотримується</b> вимог до</p>

	<p>дизайну середовища, обладнання, посуду та інвентарю під час зберігання і кулінарної обробки харчових продуктів</p>
<p><b>3.2. Художньо-естетичні характеристики продуктів</b></p> <p>Принципи особистісно-зорієнтованих уподобань шеф-кухарів для розробки і приготування фірмових страв за колірним поєднанням (кольорові плями), за формою нарізки, композиції (формотворення), за смаковими якостями (контраст, нюанс)</p> <p><i>Профінформація:</i> Експедитор, маркетолог</p> <p><b>Практична робота.</b> Конкурсна презентація відібраних продуктів харчування з художньо-естетичними характеристиками (за вибором учнів)</p>	<p><b>Називає</b> художньо-естетичні характеристики продуктів.</p> <p><b>Характеризує</b> принципи особистісно-зорієнтованих уподобань шеф-кухарів для розробки і приготування фірмових страв за колірним поєднанням (кольорові плями), за формою нарізки, композиції (формотворення), за смаковими якостями (контраст, нюанс).</p> <p><b>Виконує</b> конкурсну презентацію відібраних продуктів харчування з художньо-естетичними характеристиками (за вибором учнів)</p>
<p><b>3.3. Етикет споживання страв у різних країнах під час ділового спілкування</b></p> <p>Національні традиції етикету в споживанні страв у різних країнах під час ділового спілкування. Дизайн оформлення інтер'єру їдальні, кафе, ресторану.</p> <p>Дизайн сервірування столу. Дизайн</p>	<p><b>Характеризує</b> етикет споживання страв у різних країнах під час ділового спілкування; культура ділового спілкування під час ланчу, корпоративних вечорів (дизайн костюма); національні</p>

<p>оформлення страв.</p> <p>Культура ділового спілкування під час ланчу, корпоративних вечорів (дизайн костюма).</p> <p>Національні особливості європейської кухні, східної чайної церемонії тощо.</p> <p><i>Профінформація:</i> Європейський діловий ланч.</p> <p>Східна чайна церемонія</p> <p><b>Практична робота.</b> Порівняльний аналіз національних традицій у різних країнах під час ділового спілкування (його організація на вітчизняних та зарубіжних підприємствах ресторанного господарства, в приватних фірмових закладах – Макдоналдс тощо).</p>	<p>особливості європейської кухні, східної чайної церемонії тощо.</p> <p><b>Називає</b> Національні традиції етикету в споживанні страв у різних країнах під час ділового спілкування.</p> <p><b>Описує</b> дизайн оформлення інтер'єру їдальні, кафе, ресторану; дизайн сервірування столу; дизайн оформлення страв.</p> <p><b>Виносить судження</b> про європейський діловий ланч, східна чайна церемонія.</p> <p><b>Проводить</b> порівняльний аналіз національних традицій у різних країнах під час ділового спілкування (його організація підприємствах ресторанного господарства, в приватних фірмових закладах – Макдоналдс тощо)</p>
<p><b>3.4. Підсумкове заняття з розділу 3 "Естетика харчування"</b></p> <p><i>Профінформація:</i> Виставкова, презентаційна діяльність кухарів, кулінарів</p> <p><b>Практична робота.</b> Підготовка до презентації. Презентація робіт з розділу.</p>	<p><b>Проводить</b> порівняльний аналіз і оцінку власних робіт з розділу та робіт однокласників, кухарів-професіоналів, шеф-кухарів та завідуючих виробництвом</p>
<p><b>Розділ 4. ТОВАРОЗНАВСТВО ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ(12 год)</b></p>	



<i>Теми для вибору:</i>	
<p><b>4.1. Класифікація харчових продуктів. Характеристика хімічного складу харчових продуктів</b></p> <p>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.</p> <p><i>Профінформація:</i> Вчений в галузі товарознавства</p> <p><b>Практична робота.</b> Визначення енергетичної цінності продуктів харчування, які входять до складу сніданку, обіду, вечері</p>	<p><b>Характеризує</b> хімічний склад харчових продуктів, такі основні поняття: харчова, біологічна і фізіологічна цінність харчових продуктів; їх засвоюваність, калорійність.</p> <p><b>Обґрунтовує</b> добову потребу людини в основних харчових речовинах.</p> <p><b>Класифікує</b> харчові продукти.</p> <p><b>Називає і розрізняє</b> види, сорти і асортимент харчових продуктів.</p> <p><b>Визначає</b> енергетичну цінність продуктів харчування, які входять до складу сніданку, обіду, вечері.</p>
<p><b>4.2. Якість харчових продуктів. Контроль і методи дослідження якості харчових продуктів</b></p> <p>Основні показники якості харчових продуктів. Фактори, що впливають на якість харчових продуктів, їх характеристика. Контроль якості харчових продуктів; методи дослідження.</p> <p>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><b>Характеризує</b> основні показники якості харчових продуктів.</p> <p><b>Називає</b> фактори, що впливають на якість харчових продуктів.</p> <p><b>Контролює</b> якість харчових продуктів, методи їх дослідження.</p> <p><b>Дотримується</b> режиму зберігання харчових продуктів.</p> <p><b>Пояснює</b> зміни, що</p>

<p><i>Профінформація:</i> Дослідник, лаборант – якість харчових продуктів. Комірник – зберігання харчових продуктів</p> <p><b>Практична робота. Визначення якості різних видів харчових продуктів</b></p>	<p>відбуваються у харчових продуктах під час зберігання; причини природної втрати харчових продуктів.</p> <p><b>Називає</b> заходи для зниження природних втрат.</p> <p><b>Визначає</b> якість харчових продуктів.</p>
<p><b>4.3. Свіжі овочі, плоди. Плодоовочеві консерви. Заморожені овочі і фрукти. Квашені, солоні овочі, плоди.</b></p> <p>Свіжі овочі, плоди: класифікація, хімічний склад, вимоги до якості, використання.</p> <p>Квашена капуста: суть процесу квашення; сорти капусти, що використовуються для квашення; харчова цінність, вимоги до якості, використання.</p> <p>Солоні огірки, томати: суть процесу соління; сорти овочів, що використовуються для соління; вимоги до якості, використання.</p> <p>Плодоовочеві консерви: суть стерилізації; класифікація й асортимент; вимоги до якості, використання.</p> <p>Заморожені овочі і фрукти; суть заморожування; класифікація й асортимент; вимоги до якості, використання.</p> <p><i>Профінформація:</i> Заготівельник. Переробні підприємства. Магазили</p> <p><b>Практична робота.</b> Визначення якості плодово-овочевої сировини, що</p>	<p><b>Називає</b> способи зберігання овочів, плодів – свіжих, квашених, солоних. Заморожених, у вигляді плодовоовочевих консервів.</p> <p><b>Характеризує</b> хімічний склад харчових продуктів - свіжих, квашених, солоних, заморожених, консервованих овочів та плодів.</p> <p><b>Пояснює</b> вимоги до якості свіжих, квашених, солоних, заморожених, консервованих овочів та плодів.</p> <p><b>Порівнює</b> технологічні особливості зберігання свіжих овочів і плодів, квашених, солоних овочів і плодів і заморожених овочів і плодів.</p> <p><b>Характеризує</b> технологічні процеси квашення, соління, консервування, замороження</p>

<p>використовується для приготування страв</p>	<p>овочів, плодів.  <b>Обґрунтовує</b> способи використання овочів та плодів – свіжих, квашених, солоних, консервованих, заморожених.  <b>Володіє</b> прийомами відбору овочів та плодів відповідно до їх якості.</p>
<p><b>4.4. Підсумкове заняття з розділу 4 «Товарознавство харчових продуктів»</b>  <i>Профінформація:</i> Виставка робіт, презентаційна діяльність кухарів, кулінарів  <b>Практична робота. Підготовка до презентації. Презентація робіт з розділу.</b></p>	<p><b>Проводить</b> узагальнення вивченої тематичної інформації з розділу.  <b>Пояснює</b> важливість знань та професійних навичок з відбору, зберігання та застосування харчових продуктів.</p>
<p><b>Розділ 5. ТЕХНОЛОГІЇ ПЕРВИННОЇ ОБРОБКИ ПРОДУКТІВ І ВИГОТОВЛЕННЯ НАПІВФАБРИКАТІВ (18 год)</b>  <i>Теми для вибору:</i></p>	
<p><b>5.1. Кулінарна обробка овочів</b>  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,</p>	<p><b>Називає</b> ознаки доброякісності різних видів овочів, використання їх в кулінарії, основне обладнання та інструменти для обробки овочів.  <b>Характеризує</b> технологічні процеси підприємств ресторанного господарства, отримання, зберігання сировини, виготовлення</p>

<p>технологія приготування, вимоги до якості, умови і терміни зберігання.</p> <p>Плоди і продукти їх переробки.</p> <p><i>Профінформація:</i> Правила і послідовність операцій первинної обробки овочів. Процес первинної обробки овочів (промивка, очистка, нарізування).</p> <p><b>Практична робота</b> (за вибором учителя та учнів)</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Первинна обробка овочів</li> <li>2. Підготовка напівфабрикатів з овочів</li> </ol>	<p>напівфабрикатів.</p> <p><b>Дотримується</b> правил і послідовності операцій первинної обробки овочів.</p> <p><b>Проводить</b> процес первинної обробки овочів (промивання, очищення, нарізування).</p> <p><b>Володіє</b> прийомами: нарізування овочів – свіжих, солоних, квашених, сушених, заморожених; приготування напівфабрикатів з овочів.</p> <p><b>Дотримується</b> вимог до якості приготування напівфабрикатів з овочів</p>
<p><b>5.2. Кулінарна обробка грибів</b></p> <p>Види їстівних грибів, їх кулінарне призначення. Ознаки доброякісності грибів. Правила і послідовність первинної обробки грибів (промивання, очищення, нарізування)</p> <p><i>Профінформація:</i></p> <p><b>Практична робота</b> (за вибором учителя та учнів)</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Первинна обробка грибів</li> <li>2. Підготовка напівфабрикатів з грибів</li> </ol>	<p><b>Розпізнає</b> ознаки доброякісності грибів.</p> <p><b>Пояснює</b> кулінарне призначення грибів.</p> <p><b>Називає</b> правила і послідовність операцій первинної обробки грибів (промивання, очищення, нарізування).</p> <p><b>Виконує</b> первинну обробку грибів.</p> <p><b>Готує</b> напівфабрикати з грибів</p>
<p><b>5.3. Підсумкове заняття з розділу 5 «Технології первинної обробки продуктів і приготування напівфабрикатів»</b></p>	<p><b>Проводить</b> узагальнення вивченої тематичної інформації з розділу.</p>

<p><i>Профінформація:</i> Виставкова та презентаційна діяльність з технології первинної обробки продуктів і приготування напівфабрикатів</p> <p><b>Практична робота.</b> Підготовка до презентації. Презентація робіт з розділу.</p>	<p><b>Пояснює</b> важливість професійних умінь та навичок з технології первинної обробки продуктів і напівфабрикатів.</p>
<p><b>Розділ 6. ТЕХНОЛОГІЇ ПРИГОТУВАННЯ СТРАВ (84 год)</b></p> <p><i>Теми для вибору:</i></p>	
<p><b>6.1. Приготування холодних страв і закусок</b></p> <p>Значення та харчова цінність холодних страв і закусок у харчуванні.</p> <p>Санітарно-гігієнічні вимоги до обробки продуктів для приготування холодних страв і закусок. Класифікація холодних страв і закусок за основним продуктом і характером кулінарної обробки.</p> <p>Холодні страви і закуски з риби, нерибних продуктів моря</p> <p>Холодні страви і закуски з м'яса</p> <p>Холодні страви і закуски з субпродуктів</p> <p>Холодні страви і закуски з консервованих продуктів</p> <p>Бутерброди: асортимент, приготування.</p> <p>Салати з сирих, відварених і консервованих овочів. Салати з м'ясних і рибних продуктів.</p> <p>Холодні страви і закуски з овочів: рецептура, технологія приготування, оформлення і відпускання.</p> <p><i>Профінформація:</i> Кухар. Приготування холодних страв і закусок. Дієтолог</p>	<p><b>Пояснює</b> значення та харчову цінність холодних страв і закусок у харчуванні.</p> <p><b>Називає</b> санітарно-гігієнічні вимоги до обробки продуктів для холодних страв.</p> <p><b>Класифікує</b> холодні страви і закусок за основним продуктом і характером кулінарної обробки.</p> <p><b>Готує</b> холодні страви і закуски з риби, м'яса, субпродуктів, консервованих продуктів, з овочів, бутерброди, салати.</p> <p><b>Складає</b> меню холодних страв і закусок з риби, м'яса, субпродуктів, консервованих продуктів, з овочів.</p> <p><b>Підготовлює</b> реферативний виступ на тему: «Значення холодних страв і закусок у харчуванні людини».</p>

<p><b>Практична робота</b> (за вибором учителя і учнів)</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Підготовка реферату або реферативного виступу на тему: «Значення холодних страв і закусок у харчуванні</li> <li>2. Складання меню холодних страв і закусок</li> <li>3. Приготування холодних страв і закусок (на вибір – з риби, м'яса, субпродуктів, консервованих продуктів, з овочів)</li> </ol>	
<p><b>6.2. Приготування страв і гарнірів з овочів</b></p> <p>Значення овочевих страв у харчуванні. Класифікація овочевих страв. Поняття гарнір. Види овочевих гарнірів. Страви і гарніри з варених, припущених, смажених, тушкованих, фаршированих і запечених овочів. Рецептатура, технологія приготування, особливості подавання. Вимоги до якості страв і гарнірів з овочів, умови і терміни зберігання.</p> <p><i>Профінформація:</i></p> <p><b>Практична робота</b> (за вибором учителя і учнів)</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Підготовка реферативного виступу на тему: «Значення овочевих страв у харчуванні людини»</li> <li>2. Приготування і подавання страв і гарнірів з овочів (за вибором учнів – варених, смажених, тушкованих, фаршированих, запечених)</li> </ol>	<p><b>Пояснює</b> значення овочевих страв у харчуванні. <b>Класифікує</b> овочеві страви. <b>Характеризує</b> особливості варіння, смаження, тушкування, запікання овочів: <b>Називає</b> правила і способи варіння. <b>Готує</b> другі страви з овочів у вареному, тушкованому, смаженому і запеченому вигляді. <b>Називає</b> вимоги до якості страв і гарнірів з овочів, умови і терміни зберігання. <b>Підготовлює</b> реферативний виступ на тему: «Значення овочевих страв у харчуванні людини». <b>Подає</b> страви і гарніри з овочів (за вибором: смажені,</p>

	тушковані, фаршировані, запечені).
<p><b>6.3. Приготування соусів</b></p> <p>Значення соусів у харчуванні. Класифікація соусів.</p> <p>Основні і похідні соуси: рецептура, технологія приготування, використання. Заправки.</p> <p>Приготування бульйонів для соусів.</p> <p>Пасерування борошна. Вимоги до якості соусів, умови і терміни зберігання.</p> <p><i>Профінформація:</i> Приготування соусів у закладах громадського харчування та на консервних комбінатах</p> <p><b>Практична робота</b> (за вибором учителя і учнів)</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Підготовка реферативного виступу на тему: «Значення соусів у харчуванні людини»</li> <li>2. Приготування основних і похідних соусів (на вибір учнів)</li> </ol>	<p><b>Пояснює</b> значення соусів у харчуванні.</p> <p><b>Класифікує</b> соуси.</p> <p><b>Готує</b> бульйони, різні види пасерування для соусів.</p> <p><b>Підготовлює</b> основні і похідні соуси(на вибір).</p> <p><b>Дотримується вимог</b> до якості соусів, умов і термінів їх зберігання.</p> <p><b>Пояснює</b> використання соусів, виготовлених на консервних комбінатах.</p>
<p><b>6.4. Приготування страв і гарнірів із крупів, бобових і макаронних виробів</b></p> <p>Значення страв і гарнірів з крупів, бобових і макаронних виробів у харчуванні людини.</p> <p>Класифікація страв з крупів, бобових, макаронних виробів.</p> <p>Види каш. Загальні правила варіння каш.</p> <p>Технологія приготування страв із каш, правила подавання.</p> <p>Варіння і використання бобових.</p> <p>Варіння макаронних виробів. Технологія</p>	<p><b>Пояснює</b> значення страв і гарнірів з крупів, бобових і макаронних виробів у харчуванні людини.</p> <p><b>Називає</b> види страв і гарнірів з крупів, бобових і макаронних виробів.</p> <p><b>Дотримується</b> технологічної послідовності їх приготування, умов і термінів зберігання.</p> <p><b>Пояснює</b> правила подавання.</p>

<p>приготування страв з макаронних виробів, правила подавання.</p> <p>Види соусів, що використовуються для подавання страв із каш, макаронних виробів, бобових.</p> <p>Вимоги до якості страв із крупів, бобових і макаронних виробів; умови і терміни зберігання.</p> <p><i>Профінформація:</i> Переробні підприємства з виготовлення крупів, бобових, макаронних виробів</p> <p><b>Практична робота</b> (за вибором учителя і учнів). 1. Підготовка реферативного виступу на тему: «Значення страв і гарнірів з крупів у харчуванні людини»</p> <p>2. Приготування страв (на вибір учнів – із крупів, бобових і макаронних виробів)</p> <p>3. Приготування гарнірів (на вибір учнів – із крупів, бобових і макаронних виробів)</p>	<p><b>Наводить приклади</b> рецептур страв і гарнірів з крупів, бобових і макаронних виробів. <b>Обґрунтовує</b> вимоги до якості страв із крупів, бобових і макаронних виробів; умови і терміни зберігання.</p> <p><b>Підготовлює</b> реферативний виступ на тему: «Значення страв і гарнірів з крупів у харчуванні людини».</p> <p><b>Готує</b> страви і гарніри із крупів, бобових і макаронних виробів.</p> <p><b>Подає</b> страви з крупів, бобових, макаронних виробів, дотримуючись правил їх подавання</p>
<p><b>6.5. Приготування виробів з дріжджового тіста</b></p> <p>Харчова цінність виробів з борошна.</p> <p>Технологія приготування дріжджового тіста (опарного і безопарного).</p> <p>Дріжджове опарне тісто: сировина, рецептура, значення опари та її приготування, тривалість бродіння, визначення готовності.</p> <p>Послідовність процесів під час замісу дріжджового опарного тіста.</p> <p>Дріжджове безопарне тісто: сировина,</p>	<p><b>Пояснює</b> харчову цінність виробів з борошна.</p> <p><b>Характеризує</b> технологію приготування дріжджового тіста (опарного і безопарного).</p> <p><b>Наводить приклади</b> виробів із тіста, пояснює технологію їх приготування.</p> <p><b>Розріняє</b> опарне і безопарне дріжджове тісто.</p> <p><b>Дотримується</b> правил</p>



<p>рецептура, способи замісу, бродіння, ознаки визначення готовності тіста.</p> <p>Вимоги до якості готового тіста.</p> <p>Розстоювання та розроблення тіста.</p> <p>Визначення готовності виробів до випічки. для випічки.</p> <p>Випікання. Коротка характеристика процесів, що відбуваються у тісті під час випікання.</p> <p>Режим випікання виробів у формах і на листах, тривалість, визначення готовності.</p> <p>Охолодження виробів, режим, допустимі відхилення в масі штучних виробів. Вимоги до якості готових виробів.</p> <p><i>Профінформація:</i> Приготування виробів з дріжджового тіста</p> <p><b>Практична робота</b> (за вибором учителя і учнів). 1. Підготовка реферативного виступу на тему: «Значення та харчова цінність виробів з дріжджового тіста»</p> <p>2. Приготування дріжджового тіста (опарного і безопарного)</p> <p>3. Приготування виробів із дріжджового тіста (на вибір учнів)</p> <p>4. Випікання виробів з дріжджового тіста</p>	<p>замішування дріжджового тіста (опарного та безопарного), готує вироби з нього.</p> <p><b>Смажить</b> млинці, оладки.</p> <p><b>Визначає</b> якість готових страв.</p> <p><b>Підготовлює</b> реферативний виступ на тему: «Значення та харчова цінність виробів з дріжджового тіста».</p> <p><b>Готує</b> дріжджове тісто (опарне і безопарне), вироби із дріжджового тіста.</p> <p><b>Випікає</b> вироби із дріжджового тіста.</p>
<p><b>6.6. Приготування виробів з бездріжджового тіста</b></p> <p>Значення та харчова цінність виробів з бездріжджового тіста.</p> <p>Класифікація бездріжджового тіста.</p> <p>Рецептура, технологія приготування,</p>	<p><b>Пояснює</b> значення та харчову цінність виробів з бездріжджового тіста.</p> <p><b>Називає</b> рецептуру для приготування виробів з бездріжджового тіста.</p>

<p>особливості теплової обробки готових виробів. Вимоги до якості готових виробів.</p> <p><i>Профінформація:</i> Приготування виробів з бездріжджового тіста.</p> <p><b>Практична робота</b> (за вибором учителя і учнів). 1. Підготовка реферативного виступу на тему: «Значення та харчова цінність виробів з бездріжджового тіста»</p> <p>2. Приготування виробів з бездріжджового тіста</p>	<p><b>Характеризує</b> технологію приготування, режим випікання, вимоги до якості готових виробів.</p> <p><b>Підготовлює</b> реферативний виступ на тему: «Значення та харчова цінність виробів з бездріжджового тіста».</p> <p><b>Готує</b> вироби з бездріжджового тіста.</p>
<p><b>6.7. Підсумкове заняття з розділу 6 «Технології приготування страв»</b></p> <p><i>Профінформація:</i> Виставкова та презентаційна діяльність з технології первинної обробки продуктів і приготування напівфабрикатів</p> <p><b>Практична робота.</b> Підготовка до презентації. Презентація робіт з розділу.</p>	<p><b>Проводить</b> порівняльний аналіз і оцінку власних робіт з розділу та робіт однокласників, однолітків, кухарів-професіоналів</p>
<p><b>Розділ 7. ОСНОВИ ОБЛІКУ ТА КАЛЬКУЛЯЦІЇ (12 год)</b></p> <p><i>Теми для вибору:</i></p>	
<p><b>7.1. Бухгалтерський облік</b></p> <p>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</p>	<p><b>Характеризує</b> елементи бухгалтерського обліку, сучасні засоби його застосування.</p> <p><b>Обґрунтовує</b> ціноутворення.</p> <p><b>Наводить приклади</b> механізації й автоматизації обліку в громадському харчуванні.</p> <p><b>Характеризує</b> роль</p>

<p><i>Профінформація:</i> Бухгалтер в кулінарії</p> <p><b>Практична робота.</b> Оволодіння прийомами ведення, оформлення, реєстрації, зберігання різних видів документації кухаря.</p>	<p>обчислювальної та комп'ютерної техніки у здійсненні обчислювальних робіт і підвищенні продуктивності праці.</p> <p><b>Використовує</b> для поточного та бухгалтерського обліку: мікрокалькулятори, комп'ютерну техніку, інтернет-інформацію.</p> <p><b>Володіє</b> прийомами заповнення усталених бланків.</p> <p><b>Дотримується</b> правил надання документації кухаря та її зберігання</p>
<p><b>7.2. Ціна кулінарних товарів. Ціноутворення кулінарних страв</b></p> <p>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. Прейскуранти постійно діючих цін.</p> <p><i>Профінформація:</i> маркетолог</p> <p><b>Практична робота.</b> Проведення моніторингового дослідження преїскурантів діючих цін в закладах ресторанного</p>	<p><b>Пояснює</b> поняття цін й ціноутворення, особливості ціноутворення в громадському харчуванні.</p> <p><b>Характеризує</b> види цін на товари народного споживання, систему знижок (націнок) на продукцію громадського харчування, правила їх застосування.</p> <p><b>Аналізує</b> документи, що використовуються під час складання калькуляції.</p> <p><b>Виносить</b> судження про структуру роздрібної ціни на</p>

<p>господарства</p>	<p>продукцію громадського харчування. Правила встановлення цін.</p> <p><b>Наводить приклади</b> преїскурантів постійно діючих цін.</p> <p><b>Проводить</b> моніторингове дослідження преїскурантів діючих цін в закладах ресторанного господарства.</p>
<p><b>7.3. Калькуляція кулінарних страв</b></p> <p>Документи, що використовуються під час складання калькуляції. Правила оформлення, реєстрації, зберігання і використання калькуляційних карток.</p> <p><i>Профінформація:</i> бухгалтер, обліковець, бригадир, шеф-кухар</p> <p><b>Практична робота.</b> Оволодіння прийомами оформлення, реєстрації, зберігання і використання калькуляційних карток</p>	<p><b>Називає</b> документи, що використовуються під час складання калькуляції.</p> <p><b>Пояснює</b> правила оформлення, реєстрації, зберігання і використання калькуляційних карток.</p> <p><b>Володіє</b> прийомами оформлення, реєстрації, зберігання і використання калькуляційних карток.</p>
<p><b>7.4. Підсумкове заняття з розділу 7 «Основи обліку та калькуляції»</b></p> <p><i>Профінформація:</i> Виставкова та презентаційна діяльність з технології первинної обробки продуктів і приготування напівфабрикатів</p> <p><b>Практична робота.</b> Підготовка до презентації. Презентація робіт з розділу.</p>	<p><b>Проводить</b> узагальнення вивченої тематичної інформації з розділу.</p> <p><b>Пояснює</b> важливість професійних умінь та навичок з «Основ обліку та калькуляції»</p>
<p><b>Розділ 8. ТВОРЧИЙ ПРОЕКТ (РЕЗЕРВ НАВЧАЛЬНОГО ЧАСУ (36 год))</b></p>	

<i>Теми для вибору:</i>	
<p><b>8.1. Виявлення проектної розробки з кулінарії</b> Формулювання технічного завдання</p>	<p><b>Здійснює</b> пошук проектних ідей. <b>Проводить</b> аналіз зафіксованих ідей, їх ранжування щодо застосування, вибір найбільш ефективних, придатних для втілення в проекти. <b>Формулює</b> технічне завдання</p>
<p><b>8.2. Дослідження за напрямом розробки з кулінарії.</b> Складання дизайн-специфікації для проекту з кулінарії</p>	<p><b>Проводить</b> дослідження за напрямом розробки з кулінарії. <b>Складає</b> дизайн-специфікації для проекту з кулінарії. <b>Створює</b> каталог інформаційних та ілюстративних матеріалів.</p>
<p><b>8.3. Пошук ідей для проекту з кулінарії</b> Аналіз сформульованих ідей, їх відбір, опрацювання</p>	<p><b>Аналізує</b> сформульовані ідеї. <b>Проводить</b> відбір найбільш придатних для проекту. <b>Здійснює</b> опрацювання проектних ідей. <b>Формулює</b> остаточно вивірену проектну ідею.</p>
<p><b>8.4. Проектування в кулінарії.</b> Підготовка проектно-технологічної документації Складання меню. Визначення енергетичної цінності запланованих страв Визначення необхідних для проекту харчових</p>	<p><b>Розробляє</b> проектно-технологічну документацію за усталеним алгоритмом. <b>Складає</b> меню. <b>Визначає</b> енергетичну цінність запланованих страв.</p>

<p>продуктів, напівфабрикатів та їх калькуляція</p> <p>Відбір і запис рецептури приготування страв, яка відповідає загальним вимогам до технологічного процесу їх приготування</p>	<p><b>Визначає</b> необхідні для проекту харчові продукти, напівфабрикати.</p> <p><b>Виконує</b> калькуляцію для відібраних для проекту продуктів.</p> <p><b>Добирає</b> найбільш привабливі рецепти приготування страв.</p>
<p><b>8.5. Проектування технологічних процесів</b></p> <p>Розробка технологічних карт для приготування страв</p>	<p><b>Характеризує</b> основні технологічні процеси.</p> <p><b>Розробляє</b> технологічні карти для приготування страв</p>
<p><b>8.6. Оволодіння технологією приготування страв:</b> первинна обробка харчових продуктів</p> <p>Приготування напівфабрикатів</p> <p>Приготування холодних страв і закусок</p> <p>Приготування гарнірів</p> <p>Приготування бутербродів</p> <p>Приготування овочевих страв, страв із каш, макаронних виробів, бобових</p> <p>Приготування виробів з дріжджового тіста</p> <p>Приготування виробів з без дріжджового тіста</p>	<p><b>Володіє</b> технологією приготування страв: первинна обробка харчових продуктів, приготування напівфабрикатів, холодних страв і закусок, гарнірів, бутербродів, виробів з дріжджового тіста, виробів з без дріжджового тіста.</p>
<p><b>8.7. Естетичне оформлення порційних страв і загальних страв з дотриманням смакових та колірних вимог оформлення кулінарних страв</b></p>	<p><b>Виконує</b> естетичне оформлення порційних страв і загальних страв.</p> <p><b>Дотримується</b> смакових та колірних вимог оформлення кулінарних страв.</p>
<p><b>8.8. Особиста та колективна оцінка проекту з кулінарії за усталеними вимогами</b></p>	<p><b>Оцінює</b> індивідуально та колективно підготовлений</p>

	проект
<b>8.9. Підготовка до захисту проекту</b>	<b>Підготовлює</b> документацію кулінара, кухаря та кулінарну страву для захисту
<b>8.10. Захист з проекту з кулінарії</b>	<b>Проводить</b> захист індивідуального (колективного) проекту з кулінарії за усталеними вимогами.
<b>Розділ 9. ПІДСУМКОВІ ЗАНЯТТЯ (6 год)</b>	
<i>Теми для вибору:</i>	
<b>9.1. Організація виставки творчих проектів з кулінарії</b> Універсальна виставка та презентаційна діяльність кухарів, кулінарів <i>Профінформація:</i> Вчитель технології, кулінарії <i>Практична робота</i> Оформлення виставкових матеріалів	<b>Аналізує</b> інформацію, отриману під час перегляду виставки творчих проектів з кулінарії. <b>Проводить</b> порівняльний аналіз творчих проектів з кулінарії. <b>Оформлює</b> власноруч підготовлені експонати.
<b>9.2. Екскурсії на виставки з кулінарії на підприємство ресторанного господарства: в кафе, ресторани тощо.</b>	<b>Характеризує</b> особливості виставкової інформації та експонатів з кулінарії на підприємстві ресторанного господарства: в кафе, ресторани тощо.
<b>9.3. Підсумкове заняття за рік</b> <i>Профінформація:</i> Виставкова і презентаційна діяльність <i>Практична робота.</i> Підготовка до	<b>Презентує</b> індивідуальний (колективний) проект за усталеним алгоритмом. <b>Проводить</b> порівняльний

презентації творчих робіт, проектів, предметів, конкурсів. Презентація творчих робіт, проектів, переможців конкурсів	аналіз власного проекту, проектів однокласників.
--	--

**Орієнтовний календарно-тематичний план. 11 клас**

<b>Розділ. Тема. Практична робота</b>	<b>К-ть годин</b>
<b>Розділ 1. ВСТУП ДО ПРОФЕСІЇ</b>	<b>12</b>
<b>1.1. Вступ до професії.</b> <i>Практична робота.</i> 1. Тестування. 2. Аналіз результатів тестування	6
<b>1.2. Організація робочого місця кухаря</b> <i>Практична робота</i> Складання заліку з правил внутрішнього розпорядку, загальних правил техніки безпеки на робочому місці, індивідуальної гігієни та виробничої санітарії в підприємствах ресторанного господарства, в навчальній кухні.	3
<b>1.3. Підсумкове заняття з розділу 1 «Вступ до професії»</b> <i>Практична робота.</i> Підготовка до презентації. Презентація робіт з розділу.	3
<b>Розділ 2. ФІЗІОЛОГІЯ ХАРЧУВАННЯ</b>	<b>9</b>
<b>2.1. Санітарні вимоги до навчальної кухні і підприємств ресторанного господарювання</b> <i>Практична робота</i> Перевірка знань санітарних вимог до виробничих приміщень, обладнання, інвентарю, посуду під час зберігання і кулінарної обробки харчових продуктів	3
<b>2.2. Дієтичне та лікувально-профілактичне харчування</b> <i>Практична робота.</i> (на вибір учителя) 1. Проведення порівняльного аналізу різних видів дієтичного та лікувально-профілактичного харчування. 2. Організації дієтичного та лікувально-профілактичного харчування на підприємствах ресторанного господарства	3



<p><b>2.4. Підсумкове заняття з розділу 2 "Фізіологія харчування"</b>  <b>Практична робота.</b> Підготовка до презентації. Презентація робіт з розділу.</p>	3
<p><b>Розділ 3. ТОВАРОЗНАВСТВО ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ</b></p>	<b>23</b>
<p><b>3.1. Стандартизація харчових продуктів</b>  <b>Практична робота.</b> Ознайомлення зі стандартами на різні види харчових продуктів</p>	2
<p><b>3.2. Риба і нерибні продукти моря. Асортимент. Вимоги до якості</b>  <b>Практична робота</b> (за вибором учителя та учнів)  1. Визначення видів і сімейств промислових риб  2. Вивчення морфології нерибних продуктів моря</p>	3
<p><b>3.3. М'ясо і м'ясопродукти.</b>  <b>Практична робота</b> (за вибором учителя та учнів)  1. Визначення термічного стану м'яса і м'ясопродуктів.  2. Вивчення сортового розрубання туш і визначення частин за сортами.</p>	3
<p><b>3.4. Молоко, продукти переробки молока</b>  <b>Практична робота</b> (за вибором учителя і учнів)  1. Ознайомлення з асортиментом молока і продуктів його переробки  2. Ознайомлення з асортиментом і визначення якості твердих сирів</p>	3
<p><b>3.5. Яйця. Яйцепродукти. Харчові жири</b>  <b>Практична робота</b> (за вибором учителя і учнів)  1. Ознайомлення з асортиментом, показниками якості курячих яєць  2. Ознайомлення з асортиментом, показниками якості харчових жирів</p>	2
<p><b>3.6. Продукти переробки зерна</b>  <b>Практична робота</b> (за вибором учителя і учнів)</p>	3

1. Вивчення асортименту крупів, борошна, макаронних виробів 2. Вивчення асортименту хліба, хлібобулочних виробів і хлібних консервів	
<b>3.7. Смакові товари</b> <i>Практична робота</i> 1. Вивчення асортименту та оцінка якостей спецій і приправ 2. Ознайомлення з асортиментом чаю і кави	3
<b>3.8. Підсумкове заняття з розділу 3 "Товарознавство харчових продуктів"</b> <i>Практична робота.</i> Підготовка до презентації. Презентація робіт з розділу	3
<b>Розділ 4. ТЕХНОЛОГІЇ ПЕРВИННОЇ ОБРОБКИ ПРОДУКТІВ І ПРИГОТУВАННЯ НАПІВФАБРИКАТІВ</b>	<b>30</b>
<b>4.1. Первинна обробка риби. Виготовлення напівфабрикатів з неї</b> <i>Практична робота.</i> 1. Первинна обробка риби 2. Виготовлення рибних напівфабрикатів	2
<b>4.2. Первинна обробка свинини, яловичини. Виготовлення напівфабрикатів з них</b> <i>Практична робота.</i> 1. Первинна обробка свинини, яловичини 2. Виготовлення напівфабрикатів із свинини, яловичини	3
<b>4.3. Первинна обробка птиці. Виготовлення напівфабрикатів з неї</b> <i>Практична робота</i> (за вибором учителя і учнів) 1. Первинна обробка птиці 2. Виготовлення напівфабрикатів із птиці	3
<b>4.4. Первинна обробка субпродуктів. Виготовлення напівфабрикатів з них</b> <i>Практична робота</i> (за вибором учителя і учнів)	2

1. Первинна обробка субпродуктів	
2. Виготовлення напівфабрикатів із субпродуктів	
<b>4.5. Технологія приготування січеної і котлетної маси і напівфабрикатів з неї</b> <i>Практична робота</i> (за вибором учителя і учнів)	3
1. Приготування січеної і котлетної мас	
2. Виготовлення напівфабрикатів із січеної і котлетної мас (за вибором котлети, зрази, биточки, тюфтельки, рулет, тільне)	
<b>4.6. Підсумкове заняття з розділу 4 "Технології первинної обробки продуктів і приготування напівфабрикатів"</b> <i>Практична робота.</i> Підготовка до презентації. Презентація робіт з розділу	2
<b>Розділ 5. ТЕХНОЛОГІЇ ПРИГОТУВАННЯ СТРАВ</b>	<b>84</b>
<b>5.1. Теплова обробка продуктів</b> <i>Практична робота</i> (за вибором учителя і учнів) Ознайомлення зі способами теплової обробки продуктів (варіння, смаження, тушкування, запікання)	4
<b>5.2. Приготування страв із яєць</b> <i>Практична робота.</i> Оволодіння технологією приготування страв із яєць	3
<b>5.3. Приготування страв із сиру</b> <i>Практична робота.</i> Оволодіння технологією приготування страв з сиру	3
<b>5.4. Приготування перших страв</b> <i>Практична робота</i> (за вибором учителя і учнів)	8
1. Оволодіння технологією приготування бульйонів, супів	
2. Оволодіння прийомами подачі супів та їх зберігання	
3. Оволодіння прийомами складання меню перших страв	
<b>5.5. Приготування гарячих рибних страв</b>	6

<p><b>Практична робота.</b> Оволодіння технологією приготування страв з риби (за вибором – варених, припущених, тушкованих, смажених, запечених). Оформлення і відпускання рибних страв</p>	
<p><b>5.6. Приготування гарячих страв із рибної котлетної маси</b>  <b>Практична робота.</b> Оволодіння технологією приготування страв із рибної котлетної маси (за вибором). Оформлення і відпускання цих страв</p>	5
<p><b>5.7. Приготування гарячих страв із нерибних продуктів моря</b>  <b>Практична робота.</b> Оволодіння технологією приготування страв із нерибних продуктів моря (за вибором). Оформлення і відпускання страв з нерибних продуктів моря</p>	4
<p><b>5.8. Технологія приготування варених м'ясних страв</b>  <b>Практична робота.</b> Оволодіння технологією приготування варених страв із яловичини, баранини, свинини. Оформлення і відпускання вварених м'ясних страв</p>	6
<p><b>5.9. Технологія приготування тушкованих, смажених, запечених м'ясних страв</b>  <b>Практична робота.</b> Оволодіння технологією приготування других страв з м'яса (за вибором – тушкованих, смажених, запечених). Оформлення і відпускання других м'ясних страв</p>	8
<p><b>5.10. Технологія приготування других страв з січеної і котлетної мас</b>  <b>Практична робота.</b> Оволодіння технологією приготування других страв з січеної і котлетної мас (за вибором). Оформлення і відпускання страв з січної і котлетної мас</p>	6
<p><b>5.11. Технологія приготування других страв із м'яса птиці</b>  <b>Практична робота.</b> Оволодіння технологією приготування других страв із м'яса птиці (за вибором). Оформлення і відпускання страв із птиці</p>	6

<p><b>5.12. Технологія приготування других страв із субпродуктів</b></p> <p><i>Практична робота.</i> Оволодіння технологією приготування других страв із субпродуктів (за вибором). Оформлення і відпускання страв із субпродуктів.</p>	6
<p><b>5.13. Технологія приготування холодних солодких страв</b></p> <p><i>Практична робота.</i> Оволодіння технологією приготування холодних солодких страв (за вибором), їх оформлення і відпускання.</p>	6
<p><b>5.14. Технологія приготування гарячих солодких страв</b></p> <p><i>Практична робота.</i> Оволодіння технологією приготування гарячих солодких страв (за вибором), їх оформлення і відпускання</p>	6
<p><b>5.15. Технологія приготування гарячих напоїв</b></p> <p><i>Практична робота.</i> Оволодіння технологією приготування гарячих напоїв (за вибором), їх оформлення і відпускання.</p>	4
<p><b>5.16. Підсумкове заняття з розділу 5 "Технології приготування страв"</b></p> <p><i>Практична робота.</i> Підготовка до презентації. Презентація робіт з розділу</p>	3
<p><b>Розділ 6. ОСНОВИ КАЛЬКУЛЯЦІЇ ТА ОБЛІКУ. КОНТРОЛЬ ЯКОСТІ ПРОДУКЦІЇ</b></p>	<b>18</b>
<p><b>6.1. Документальне оформлення відпуску сировини і продуктів із комори на виробництво</b></p> <p><i>Практична робота.</i> Оволодіння прийомами документального оформлення отримання сировини і продукції із комори для кухні</p>	4
<p><b>6.2. Документальне оформлення обліку сировини у відособлених цехах з виробництва напівфабрикатів</b></p> <p><i>Практична робота.</i> Оволодіння прийомами обліку сировини у відособлених цехах з виробництва напівфабрикатів</p>	4
<p><b>6.3. Списання бою, браку і зіпсованих продуктів</b></p>	3

<b>Практична робота.</b> Оволодіння прийомами списання бракованих, битих, зіпсованих продуктів	
<b>6.4. Інвентаризація на підприємствах громадського харчування</b> <i>Практична робота.</i> Оволодіння прийомами обліку кухонного інструменту, інвентарю, обладнання, миючих та дезінфікуючих засобів	4
<b>6.5. Підсумкове заняття з розділу 6 "Основи калькуляції та обліку. Контроль якості продукції"</b> <i>Практична робота.</i> Підготовка до презентації. Презентація робіт з розділу	3
<b>Розділ 7. РЕЗЕРВ НАВЧАЛЬНОГО ЧАСУ.</b>	<b>28</b>
<b>7.1. Виявлення потреби проектної розробки з кулінарії</b>	
<b>7.2. Дослідження за напрямом розробки з кулінарії</b>	
<b>7.3. Пошук ідей для проекту з кулінарії</b>	
<b>7.4. Проектування в кулінарії</b>	
<b>7.5. Проектування технологічних процесів в кулінарії</b>	
<b>7.6. Оволодіння технологією первинної обробки (риби, нерибних продуктів моря, м'яса, субпродуктів, птиці); приготування напівфабрикатів, січеної і котлетної мас, страв з яєць, сиру, перших гарячих страв, других гарячих страв з риби, нерибних продуктів, м'яса, січеної і котлетної мас, птиці, субпродуктів, холодних і гарячих солодких страв, страв із концентратів, гарячих напоїв</b>	
<b>7.7. Естетичне оформлення порційних страв і загальних страв з дотриманням вимог до оформлення страв</b>	
<b>7.8. Особиста та колективна оцінка проекту з кулінарії за усталеними вимогами</b>	
<b>7.9. Підготовка до захисту проекту</b>	

<b>7.10. Захист з проекту з кулінарії</b>	
<b>Розділ 8. ПІДСУМКОВЕ ЗАНЯТТЯ</b>	<b>6</b>
<b>8.1. Організація виставки творчих проектів з кулінарії</b> <i>Практична робота.</i> Оформлення виставкових матеріалів	2
<b>8.2. Екскурсії на виставки з кулінарії на підприємство ресторанного господарювання: в кафе, ресторани тощо.</b>	2
<b>8.3. Підсумкове заняття за рік</b> <i>Практична робота.</i> Підготовка до презентації творчих робіт, проектів, переможців конкурсів. Презентація творчих робіт, проектів, переможців конкурсів	2

### Програма 11 клас

<b>Зміст навчального матеріалу</b>	<b>Навчальні досягнення учнів</b>
<b>Розділ 1. ВСТУП ДО ПРОФЕСІЇ (12 год)</b>	
<i>Теми для вибору:</i>	
<b>1.1. Вступ до професії.</b> 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 <b>Практична робота.</b> 1. Тестування. 2. Аналіз результатів тестування	<b>Називає</b> професії соціального типу в сфері обслуговування з кулінарії. <b>Висловлює</b> судження про специфіку роботи кухаря. <b>Знає</b> методики тестування та визначення профпридатності до професії кухаря; результати власної профпридатності до професії кухаря. <b>Проводить</b> тестування, аналіз його результатів.
<b>1.2. Організація робочого місця кухаря</b> Правила внутрішнього розпорядку у навчальній кухні, на підприємствах	<b>Знає</b> правила внутрішнього розпорядку у навчальній кухні, на підприємствах ресторанного

<p>ресторанного господарювання.</p> <p>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 санітарно-епідеміологічної станції.</p> <p><b>Практична робота</b> Складання заліку з правил внутрішнього розпорядку, загальних правил техніки безпеки на робочому місці, індивідуальної гігієни та виробничої санітарії в підприємствах ресторанного господарства, в навчальній кухні.</p>	<p>господарства.</p> <p><b>Формулює</b> загальні відомості про виробничий процес на підприємствах ресторанного господарства.</p> <p><b>Називає</b> 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><b>Описує</b> 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><b>Дотримується</b> правил внутрішнього розпорядку, загальних правил техніки безпеки на робочому місці, індивідуальної гігієни та виробничої санітарії на підприємствах ресторанного господарства, в навчальній кухні.</p>
<p><b>1.3. Підсумкове заняття з розділу «Вступ до професії»</b></p>	<p><b>Проводить</b> порівняльний аналіз і оцінку власних робіт з розділу та</p>



<p><i>Профінформація:</i> Виставка робіт, презентаційна діяльність кухарів, кулінарів</p> <p><b>Практична робота.</b> Підготовка до презентації. Презентація робіт з розділу.</p>	<p>робіт однокласників, однолітків, кухарів-професіоналів</p>
<p><b>Розділ 2. ФІЗІОЛОГІЯ ХАРЧУВАННЯ (9 год)</b></p> <p><i>Теми для вибору:</i></p>	
<p><b>2.1. Санітарні вимоги до навчальної кухні і підприємств ресторанного господарства</b></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</p> <p><i>Профінформація:</i></p> <p><b>Практична робота</b> Перевірка знань санітарних вимог до виробничих приміщень, обладнання, інвентарю, посуду під час зберігання і кулінарної обробки харчових продуктів</p>	<p><b>Називає</b> санітарні вимоги до виробничих приміщень, обладнання, інвентарю, посуду під час зберігання і кулінарної обробки харчових продуктів.</p> <p><b>Дотримується</b> 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><b>2.2. Дієтичне та лікувально-профілактичне харчування</b></p> <p>Дієтичне та лікувально-профілактичне харчування та організація його на підприємствах ресторанного господарства</p> <p>Особливості дієтичного та лікувально-</p>	<p><b>Пояснює</b> особливості дієтичного та лікувально-профілактичного харчування.</p> <p><b>Характеризує</b> порядок організації дієтичного та лікувально-профілактичного харчування на</p>

<p>профілактичного харчування.</p> <p>Порядок організації дієтичного та лікувально-профілактичного харчування на підприємствах ресторанного господарства</p> <p><i>Профінформація:</i> Лікар-дієтолог</p> <p><b>Практична робота.</b> (на вибір учителя)</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Проведення порівняльного аналізу різних видів дієтичного та лікувально-профілактичного харчування</li> <li>2. Організація дієтичного та лікувально-профілактичного харчування на підприємствах громадського харчування</li> </ol>	<p>підприємствах ресторанного господарства.</p> <p><b>Проводить</b> порівняльний аналіз різних видів дієтичного та лікувально-профілактичного харчування, порядку його організації на підприємствах ресторанного господарства.</p> <p><b>Володіє знаннями і вміннями</b> щодо організації дієтичного та лікувально-профілактичного харчування у підприємствах ресторанного господарства</p>
<p><b>2.3. Підсумкове заняття з розділу 2 "Фізіологія харчування"</b></p> <p><i>Профінформація:</i> Виставка робіт, презентаційна діяльність кухарів, кулінарів</p> <p><b>Практична робота.</b> Підготовка до презентації. Презентація робіт з розділу.</p>	<p><b>Проводить</b> порівняльний аналіз і оцінку власних робіт з розділу та робіт однокласників, однолітків, кухарів-професіоналів</p>
<p><b>Розділ 3. ТОВАРОЗНАВСТВО ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ (23 год)</b></p> <p><i>Теми для вибору:</i></p>	
<p><b>3.1. Стандартизація харчових продуктів</b></p> <p>Вид, сорт і асортимент харчових продуктів.</p> <p>Стандартизація харчових продуктів: суть, мета і завдання</p> <p>Стандарти: категорії та види, зміст,</p>	<p><b>Висловлює судження</b> про роль стандартизації у підвищенні якості харчових продуктів. <b>Наводить приклади</b> видів, сортів і асортименту харчових продуктів.</p> <p><b>Характеризує</b> суть, мету і завдання стандартизації харчових</p>

<p>терміни дії. Роль стандартизації у підвищенні якості харчових продуктів.</p> <p><i>Профінформація:</i> Науковий співробітник із стандартизації</p> <p><b>Практична робота.</b> Ознайомлення зі стандартами на різні види харчових продуктів</p>	<p>продуктів; роль стандартизації у підвищенні якості харчових продуктів.</p> <p><b>Дотримується</b> основних правил і вимог, що зазначені у стандартах на харчові продукти для підприємств ресторанного господарювання</p>
<p><b>3.2. Риба і нерибні продукти моря.</b></p> <p><b>Асортимент. Вимоги до якості</b></p> <p>Хімічний склад і харчова цінність риби, нерибних продуктів моря. Порівняльний аналіз харчової цінності ставкової, промислової риби, нерибних продуктів моря.</p> <p>Класифікація риби і нерибних продуктів моря. Коротка характеристика промислових видів риб і нерибних продуктів моря.</p> <p>Упаковка, умови і терміни зберігання свіжої, мороженої риби, нерибних продуктів моря.</p> <p>Рибні консерви та пресерви, ікра, нерибні продукти моря; асортимент, вимоги до якості, способи використання.</p> <p><i>Профінформація:</i> Сейнери.</p> <p>Рефрежератори</p> <p><b>Практична робота</b> (за вибором учителя і учнів). 1. Визначення видів і сімейств промислових риб</p>	<p><b>Характеризує</b> хімічний склад і харчова цінність риби, нерибних продуктів моря.</p> <p><b>Проводить</b> порівняльний аналіз харчової цінності ставкової, промислової риби, нерибних продуктів моря.</p> <p><b>Класифікує</b> рибу і нерибні продукти моря.</p> <p><b>Характеризує</b> промислові види риби і нерибні продукти моря.</p> <p><b>Розрізняє</b> рибні консерви та пресерви, ікру, нерибні продукти моря.</p> <p><b>Знає</b> асортимент, вимоги до якості, правила використання.</p> <p><b>Називає</b> вимоги до якості і правила використання рибної продукції.</p> <p><b>Називає</b> види упаковки, умови і терміни зберігання свіжої, мороженої риби, нерибних</p>

<p>2. Вивчення морфології нерибних продуктів моря</p>	<p>продуктів моря. <b>Складає</b> меню страв із риби, нерибних продуктів моря.</p>
<p><b>3.3. М'ясо і м'ясопродукти</b></p> <p>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.</p> <p>М'ясні субпродукти. Категорії, види, ознаки доброякісності. Умови і терміни зберігання.</p> <p>М'ясо птиці. Особливості хімічного складу, зберігання, використання.</p> <p>Ковбасні вироби; харчова цінність, асортимент. Умови і терміни зберігання, використання.</p> <p>М'ясні консерви; харчова цінність. Класифікація, асортимент. Умови і терміни зберігання, використання.</p> <p><i>Профінформація:</i> М'ясо-молочний комплекс. М'ясо-комбінат. М'ясні відділи магазинів. Фірмові магазини.</p> <p><b>Практична робота</b> (за вибором учителя та учнів). 1. Визначення термічного стану м'яса і м'ясопродуктів</p> <p>2. Вивчення сортового розрубання туш і визначення частин за сортами</p>	<p><b>Класифікує</b> види м'яса, м'ясопродуктів, жирів.</p> <p><b>Характеризує</b> види м'яса, м'ясопродуктів, жирів, хімічний склад і харчову цінність м'яса.</p> <p><b>Називає</b> вимоги до якості і використання м'ясної продукції.</p> <p><b>Проводить</b> порівняльний аналіз харчової цінності м'яса, м'ясопродуктів, харчових жирів, м'яса різних тварин.</p> <p><b>Складає</b> меню страв з м'яса, м'ясопродуктів.</p> <p><b>Вносить судження</b> про значення м'ясних продуктів в харчуванні людини.</p> <p><b>Характеризує</b> 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</p>

	терміни зберігання, використання.
<p><b>3.4. Молоко, продукти переробки молока</b></p> <p>Молоко. Харчова цінність молока. Види. Умови зберігання молока</p> <p>Вимоги до якості молока, недопустимі недоліки.</p> <p>Продукти переробки молока: асортимент, харчова цінність, вимоги до якості.</p> <p>Меню із використанням молокопродуктів, продуктів переробки молока</p> <p><i>Профінформація:</i> М'ясомолочний комплекс. Молокозавод. Молочні відділи магазинів.</p> <p><b>Практична робота</b> (за вибором учителя і учнів). 1. Ознайомлення із асортиментом молока в продуктів його переробки</p> <p>2. Ознайомлення з асортиментом і визначення якості твердих сирів</p>	<p><b>Характеризує</b> харчову цінність молока, молочних продуктів, види, умови зберігання.</p> <p><b>Називає</b> асортимент, харчову цінність, вимоги до якості і способи використання молочної продукції, недопустимі недоліки молока і молокопродуктів.</p> <p><b>Складає</b> меню із використанням молока, молокопродуктів, молочних страв.</p> <p><b>Проводить</b> аналіз харчової цінності молока, продуктів його переробки.</p>
<p><b>3.5. Яйця. Яйцепродукти. Харчові жири</b></p> <p>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><b>Характеризує</b> харчову цінність яєць, харчових жирів.</p> <p><b>Називає</b> вимоги до якості і використання яєць, продуктів їх переробки, харчових жирів.</p> <p><b>Описує</b> дефекти яєць, їх види і причини виникнення, харчовий і технічний брак яєць, упаковку і способи зберігання.</p> <p><b>Пояснює</b> особливості приготування страв з яєць і</p>

<p>Хімічний склад харчових жирів. Види харчових жирів і їх використання у кулінарії. Показники якості харчових жирів.</p> <p><i>Профінформація:</i> Птахофабрика. Фірмові відділи в магазинах</p> <p><b>Практична робота</b> (за вибором учителя і учнів). 1. Ознайомлення з асортиментом, показниками якості курячих яєць.</p> <p>2. Ознайомлення з асортиментом, показниками якості харчових жирів</p>	<p>яйцепродуктів, використання харчових жирів у кулінарії, вимоги до якості, використання яєць і яйцепродуктів.</p> <p><b>Знає</b> асортимент курячих яєць, харчових жирів. <b>Визначає</b> якість яєць і харчових жирів за відповідними показниками</p>
<p><b>3.6. Продукти переробки зерна</b></p> <p>Види зернових культур. Крупи: виробництво, хімічний склад, харчова цінність. Характеристика крупів. Використання. Вимоги до якості крупів.</p> <p>Борошно: виробництво, хімічний склад, харчова цінність. Характеристика основних гатунків пшеничного борошна. Вимоги до якості. Хлібопекарські властивості борошна: характеристика.</p> <p>Макаронні вироби: сировина, виробництво, хімічний склад, харчова цінність. Асортимент макаронних виробів, вимоги до якості, використання.</p> <p><i>Профінформація:</i> Хлібопекарні.</p> <p>Хлібзаводи</p> <p><b>Практична робота</b> (за вибором учителя і учнів). 1. Вивчення асортименту крупів,</p>	<p><b>Характеризує</b> 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><b>Називає</b> види зернових культур, вимоги до якості крупів, борошна, крохмалю, макаронних виробів і способи використання зазначених продуктів.</p> <p><b>Розрізняє</b> крупи, борошно, макаронні вироби, хліб, хлібобулочні вироби, хлібні консерви відповідно до</p>

<p>борошна, макаронних виробів</p> <p>2. Вивчення асортименту хліба, хлібобулочних виробів і хлібних консервів</p>	<p>асортименту.</p> <p><b>Знає</b> призначення продуктів пробки зерна у кулінарії</p>
<p><b>3.7. Смакові товари</b></p> <p>Смакові товари, їх значення в харчуванні людини. Види, використання.</p> <p><i>Профінформація:</i> Магазин прянощів. Чайний салон. Кав'ярня. Кулінарні цехи</p> <p><b>Практична робота.</b> 1. Вивчення асортименту та оцінка якості спецій і приправ</p> <p>2. Ознайомлення з асортиментом чаю і кави</p>	<p><b>Характеризує</b> харчову цінність смакових товарів.</p> <p><b>Називає</b> вимоги до якості і використання смакової продукції в кулінарії.</p> <p><b>Розрізняє</b> різні види спецій і приправ.</p> <p><b>Знає</b> види чаю і кави, особливості технології їх виготовлення.</p>
<p><b>3.8. Підсумкове заняття з розділу 3 "Товарознавство харчових продуктів"</b></p> <p><i>Профінформація:</i> Виставкова, презентаційна діяльність за тематикою розділу</p> <p><b>Практична робота</b></p> <p>Підготовка до презентації. Презентація робіт з розділу</p>	<p><b>Проводить</b> порівняльний аналіз і оцінку власних робіт з розділу та робіт однокласників, однолітків, кухарів-професіоналів</p>
<p><b>Розділ 4. ТЕХНОЛОГІЇ ПЕРВИННОЇ ОБРОБКИ ПРОДУКТІВ І ПРИГОТУВАННЯ НАПІВФАБРИКАТІВ (30 год)</b></p> <p><b>Теми для вибору:</b></p>	
<p><b>4.1. Первинна обробка риби. Виготовлення напівфабрикатів з неї</b></p> <p>Кулінарне призначення основних видів риби</p> <p>Обладнання та інструмент для первинної</p>	<p><b>Називає</b> основні види риби і їх кулінарне призначення, обладнання та інструмент для первинної обробки риби і приготування рибних</p>

<p>обробки риби і приготування рибних напівфабрикатів.</p> <p>Правила і послідовність первинної обробки риби.</p> <p>Виконання процесу первинної обробки лускатої і безлускатої рибної продукції (потрошіння риби, розбирання риби, розморозка, промивка, очистка, нарізування). Способи нарізування риби.</p> <p>Пластування риби на філе.</p> <p>Приготування рибних напівфабрикатів із лускатої і безлускатої риби.</p> <p>Порядок приготування котлетної маси із риби і напівфабрикати із неї.</p> <p>Харчові і нехарчові відходи: кількість, використання, заходи для зменшення кількості відходів.</p> <p>Вимоги до якості рибних напівфабрикатів.</p> <p>Умови і терміни зберігання.</p> <p><i>Профінформація:</i> Рибокомбінати. Рибні цехи з переробки риби</p> <p><b>Практична робота</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Первинна обробка риби</li> <li>2. Виготовлення рибних напівфабрикатів</li> </ol>	<p>напівфабрикатів.</p> <p><b>Дотримується</b> основних правил і послідовності первинної обробки риби.</p> <p><b>Характеризує</b> первинну обробку лускатої і безлускатої рибної продукції (потрошіння риби, розбирання риби, розморозка, промивка, очистка, нарізування), різні способи нарізування риби, пластування риби на філе. <b>Готує</b> рибні напівфабрикати із лускатої і безлускатої риби; котлетну масу із риби і напівфабрикати із неї.</p> <p><b>Називає</b> харчові і нехарчові відходи, кількість, використання, зменшення відходів.</p> <p><b>Характеризує</b> вимоги до якості рибних напівфабрикатів, умови і терміни зберігання.</p> <p><b>Проводить</b> первинну обробку риби.</p> <p><b>Виготовляє</b> рибні напівфабрикати.</p>
<p><b>4.2. Первинна обробка свинини, яловичини. Виготовлення напівфабрикатів з них</b></p> <p>Види м'яса, характеристика сировини.</p> <p>Кулінарна обробка туш. Кулінарне</p>	<p><b>Називає</b> види м'яса.</p> <p><b>Характеризує</b> первинну обробку свинини, яловичини, правила виготовлення порційних напівфабрикатів із яловичини,</p>



<p>призначення окремих частин туші. Напівфабрикати з м'яса великої рогатої худоби, їх характеристика, кулінарне призначення.</p> <p>Виготовлення порційних напівфабрикатів із яловичини, свинини.</p> <p>Послідовність операцій з первинної обробки м'ясної продукції.</p> <p><i>Профінформація:</i> Цехи з первинної обробки свинини, яловичини. Цехи для приготування напівфабрикатів</p> <p><b>Практична робота</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Первинна обробка свинини, яловичини</li> <li>2. Виготовлення напівфабрикатів із свинини, яловичини</li> </ol>	<p>свинини, послідовність операцій з первинної обробки м'ясної продукції.</p> <p><b>Виконує</b> кулінарну обробку туш.</p> <p><b>Проводить</b> первинну обробку м'ясної продукції, свинини, яловичини, приготування напівфабрикатів із свинини, яловичини.</p> <p><b>Характеризує</b> кулінарне призначення окремих частин туші.</p> <p><b>Дотримується</b> послідовності операцій з первинної обробки м'ясної продукції.</p> <p><b>Виготовляє</b> різні види м'ясних напівфабрикатів</p>
<p><b>4.3. Первинна обробка птиці. Виготовлення напівфабрикатів з неї</b></p> <p>Домашня птиця і дичина.</p> <p>Кулінарний процес первинної обробки птиці (розморозка птиці, потрошіння дичини, птиці).</p> <p>Послідовність обробки птиці.</p> <p>Напівфабрикати з птиці.</p> <p><i>Профінформація:</i> Фірмові виробництва з вирощення птиці та її переробки "Ряба"</p> <p><b>Практична робота</b> (за вибором учителя і учнів). 1. Первинна обробка птиці</p> <p>2. Виготовлення напівфабрикатів із птиці.</p>	<p><b>Називає</b> види домашньої птиці і дичини.</p> <p><b>Характеризує</b> первинну обробку птиці і технологію приготування з неї напівфабрикатів.</p> <p><b>Проводить</b> первинну обробку птиці.</p> <p><b>Виготовляє</b> напівфабрикати із птиці.</p>
<p><b>4.4. Первинна обробка субпродуктів.</b></p>	<p><b>Називає</b> субпродукти із свинини,</p>

<p><b>Виготовлення напівфабрикатів з них</b></p> <p>Субпродукти із свинини, яловичини, птиці.</p> <p>Кулінарна обробка субпродуктів</p> <p>Послідовність приготування напівфабрикатів з субпродуктів</p> <p><i>Профінформація:</i> Консервні комбінати.</p> <p>Виготовлення пащтетів із печінки</p> <p><b>Практична робота</b> (за вибором учителя і учнів). 1. Первинна обробка субпродуктів 2. Виготовлення напівфабрикатів із субпродуктів.</p>	<p>яловичини, птиці.</p> <p><b>Характеризує</b> кулінарну обробку субпродуктів, послідовність приготування напівфабрикатів з субпродуктів.</p> <p><b>Проводить</b> первинну обробку субпродуктів.</p> <p><b>Виготовляє</b> напівфабрикати із субпродуктів.</p>
<p><b>4.5. Технологія приготування січеної і котлетної мас і напівфабрикатів з неї</b></p> <p>Січена і котлетна маси.</p> <p>Технологія приготування січеної і котлетної мас із свинини, яловичини, птиці.</p> <p>Технологія приготування напівфабрикатів із січеної та котлетної мас</p> <p><i>Профінформація:</i> Спеціалізовані цехи фірмових підприємств, магазинів, супермаркетів із приготування напівфабрикатів</p> <p><b>Практична робота</b> (за вибором учителя і учнів).1. Приготування січеної і котлетної мас 2. Виготовлення напівфабрикатів із січеної і котлетної мас.</p>	<p><b>Називає</b> рецептуру січеної і котлетної мас.</p> <p><b>Характеризує</b> технологію приготування січеної і котлетної мас із свинини, яловичини, птиці; технологію приготування напівфабрикатів із цих мас.</p> <p><b>Готує</b> січену і котлетну маси, і напівфабрикати із них.</p>
<p><b>4.6. Підсумкове заняття з розділу 4</b></p>	<p><b>Проводить</b> порівняльний аналіз і</p>

<p><b>"Технології первинної обробки продуктів і приготування напівфабрикатів"</b></p> <p><i>Профінформація:</i> Виставкова, презентаційна діяльність за тематикою розділу</p> <p><b>Практична робота.</b> Підготовка до презентації. Презентація робіт з розділу</p>	<p>оцінку власних робіт з розділу та робіт однокласників, однолітків, кухарів-професіоналів</p>
<p><b>Розділ 5. ТЕХНОЛОГІЇ ПРИГОТУВАННЯ СТРАВ (84 год)</b></p> <p><i>Теми для вибору:</i></p>	
<p><b>5.1. Теплова обробка продуктів</b></p> <p>Теплова обробка продуктів, її значення. Основні способи: варіння і смаження, їх різновиди. Комбіновані і допоміжні способи теплової обробки.</p> <p>Процеси, що відбуваються під час теплової кулінарної обробки продуктів.</p> <p>Вплив температури і тривалості теплової кулінарної обробки на харчову цінність і якість готової продукції.</p> <p><i>Профінформація:</i></p> <p><b>Практична робота</b> (за вибором учителя і учнів)</p> <p>Ознайомлення зі способами теплової обробки продуктів (варіння, смаження, тушкування, запікання).</p>	<p><b>Називає</b> види теплової обробки продуктів, її значення.</p> <p><b>Характеризує</b> 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.</p> <p><b>Оцінює</b> вплив температури і тривалості теплової кулінарної обробки на якість готової продукції.</p> <p><b>Виконує</b> теплову обробку різних харчових продуктів і напівфабрикатів.</p> <p><b>Дотримується</b> режиму і</p>

	тривалості процесу теплової обробки продуктів.
<p><b>5.2. Приготування страв із яєць</b></p> <p>Значення страв з яєць в харчуванні людини. Класифікація страв за способом теплової обробки.</p> <p>Страви з яєць: рецептура, технологія приготування, відпускання.</p> <p>Умови і терміни зберігання готової продукції, правила її відпуску.</p> <p>Вимоги до якості страв з яєць.</p> <p><i>Профінформація:</i></p> <p><b>Практична робота.</b> Оволодіння технологією приготування страв з яєць (за вибором). Оформлення і відпускання страв з яєць</p>	<p><b>Називає</b> страви з яєць, рецептуру.</p> <p><b>Характеризує</b> 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><b>Класифікує</b> страви з яєць за способом теплової обробки.</p> <p><b>Обґрунтовує</b> умови і терміни зберігання готової продукції, правила її відпуску.</p> <p><b>Володіє</b> технологією теплової обробки яєць та продуктів з них, способами оформлення і відпуску цих страв</p>
<p><b>5.3. Приготування страв із сиру</b></p> <p>Значення страв із сиру в харчуванні людини. Класифікація страв за способом теплової обробки.</p> <p>Страви з сиру: асортимент, рецептура, технологія приготування, відпускання.</p> <p>Вимоги до якості страв з сиру, умови і терміни зберігання.</p> <p><i>Профінформація:</i></p> <p><b>Практична робота.</b> Оволодіння технологією приготування страв з сиру (за вибором). Оформлення і відпускання</p>	<p><b>Характеризує</b> значення страв із сиру в харчуванні.</p> <p><b>Класифікує</b> страви з сиру за способом теплової обробки.</p> <p><b>Називає</b> асортимент страв з сиру, рецептуру, технологію приготування і правила відпуску; вимоги до якості страв з сиру, умови і терміни зберігання.</p> <p><b>Володіє</b> технологією теплової обробки сиру та напівфабрикатів з нього, способами оформлення і</p>

<p>страв з сиру</p>	<p>відпуску цих страв</p>
<p><b>5.4. Приготування перших гарячих страв</b></p> <p>Роль перших страв у харчуванні людини.</p> <p>Класифікація супів. Види бульйонів (м'ясний, м'ясо-кістковий, рибний, грибний). Технологія їх приготування.</p> <p>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.</p> <p>Правила складання меню перших страв</p> <p><i>Профінформація:</i></p> <p><b>Практична робота</b> (за вибором учителя і учнів). 1. Оволодіння технологією приготування бульйонів, супів.</p> <p>2. Оволодіння прийомами подачі супів та їх зберігання.</p> <p>3. Оволодіння прийомами складання меню перших страв</p>	<p><b>Характеризує</b> роль перших страв у харчуванні.</p> <p><b>Класифікує</b> супи.</p> <p><b>Називає</b> види бульйонів.</p> <p><b>Характеризує</b> 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><b>Називає</b> проценти зменшення і збільшення в об'ємі продуктів під час теплової обробки.</p> <p><b>Аналізує</b> технологію приготування перших страв.</p> <p><b>Готує</b> бульйони (м'ясні, м'ясо-кісткові, рибні, грибні), супи заправні, пюреподібні, холодні, солодкі).</p> <p><b>Дотримується правил</b> подачі супів, умов і термінів їх зберігання.</p> <p><b>Визначає</b> проценти зменшення, збільшення в об'ємі продуктів під час теплової обробки.</p> <p><b>Володіє</b> технологією приготування</p>

	бульйонів, супів, прийомами подачі супів та їх зберігання, прийомами складання меню перших страв.
<p><b>5.5. Приготування гарячих рибних страв</b></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><b>Практична робота.</b> Оволодіння технологією приготування страв з риби (за вибором – варених, припущених, тушкованих, смажених, запечених). Оформлення і відпускання рибних гарячих страв</p>	<p><b>Характеризує</b> значення гарячих рибних страв у харчуванні.</p> <p><b>Класифікує</b> другі рибні страви за способом теплової обробки.</p> <p><b>Пояснює</b> технологію приготування і правила відпуску відварної, припущеної, тушкованої, смаженої, запеченої риби, вимоги до якості рибних страв; умови і строки зберігання.</p> <p><b>Готує</b> другі страви з риби в тушкованому, смаженому і запеченому вигляді.</p> <p><b>Володіє</b> технологією теплової обробки риби – відварювання, припускання, тушування, смаження, запікання, способами оформлення і відпуску цих страв.</p>
<p><b>5.6. Приготування гарячих страв із рибної котлетної маси</b></p> <p>Страви із рибної котлетної маси: рецептура, технологія приготування і подавання.</p> <p>Вимоги до якості приготованих страв; умови і терміни зберігання</p>	<p><b>Характеризує</b> страви із рибної котлетної маси: рецептура, технологія приготування і подавання.</p> <p><b>Пояснює</b> вимоги до якості приготованих страв; умови і терміни зберігання.</p>

<p><i>Профінформація:</i></p> <p><b>Практична робота.</b> Оволодіння технологією приготування страв із рибної котлетної маси (за вибором). Оформлення і відпускання цих страв.</p>	<p><b>Володіє</b> технологією теплової обробки напівфабрикатів із рибної котлетної маси, способами оформлення і відпуску цих страв.</p>
<p><b>5.7. Приготування гарячих страв із нерибних продуктів моря</b></p> <p>Значення гарячих страв із нерибних продуктів моря у харчуванні людини.</p> <p>Класифікація страв за способом теплової обробки.</p> <p>Технології приготування і правила відпуску страв із нерибних продуктів моря.</p> <p>Вимоги до якості страв із нерибних продуктів моря; умови і терміни зберігання</p> <p><i>Профінформація:</i></p> <p><b>Практична робота.</b> Оволодіння технологією приготування страв з нерибних продуктів моря (за вибором). Оформлення і відпускання гарячих страв із нерибних продуктів моря.</p>	<p><b>Характеризує</b> значення гарячих страв із нерибних продуктів моря у харчуванні.</p> <p><b>Класифікує</b> страви з нерибних продуктів за способом теплової обробки.</p> <p><b>Пояснює</b> технологію приготування і правила відпуску страв із нерибних продуктів моря, вимоги до якості страв із нерибних продуктів моря; умови і терміни зберігання.</p> <p><b>Володіє</b> технологією теплової обробки нерибних продуктів моря, способами оформлення і відпуску цих страв.</p>
<p><b>5.8. Технологія приготування варених м'ясних страв</b></p> <p>Значення м'ясних гарячих страв у харчуванні людини. Класифікація м'ясних страв за способом теплової обробки.</p> <p>Види напівфабрикатів із яловичини, баранини, свинини для варіння.</p>	<p><b>Характеризує</b> значення м'ясних гарячих страв у харчуванні.</p> <p><b>Класифікує</b> м'ясні гарячі страви за способом теплової обробки.</p> <p><b>Називає</b> види напівфабрикатів із яловичини, баранини, свинини для варіння.</p>

<p>Варені м'ясні страви: рецептура, технологія приготування, правила відпускання.</p> <p>Вимоги до якості страв.</p> <p>Умови і терміни зберігання.</p> <p><i>Профінформація:</i></p> <p><b>Практична робота.</b> Оволодіння технологією приготування варених страв із яловичини, баранини, свинини (за вибором). Оформлення і відпускання варених м'ясних страв</p>	<p><b>Характеризує</b> варпені м'ясні страви: рецептуру, технологію приготування, правила відпускання, вимоги до якості страв, умови і терміни зберігання.</p> <p><b>Володіє</b> технологією приготування варених страв із яловичини, баранини, свинини, способами оформлення і відпуску цих страв.</p>
<p><b>5.9. Технологія приготування тушкованих, смажених, запечених м'ясних страв</b></p> <p>Другі страви з м'яса в тушкованому, смаженому і запеченому вигляді.</p> <p>Рецептура, технологія приготування, відпускання.</p> <p>Вимоги до якості страв. Умови і терміни зберігання.</p> <p><i>Профінформація:</i></p> <p><b>Практична робота.</b> Оволодіння технологією приготування других страв з м'яса (за вибором – тушкованих, смажених, запечених). Оформлення і відпускання других м'ясних страв</p>	<p><b>Характеризує</b> другі страви з м'яса в тушкованому, смаженому і запеченому вигляді: рецептуру, технологію приготування, відпускання, вимоги до якості страв, умови і терміни зберігання.</p> <p><b>Виготовляє</b> напівфабрикати із яловичини, баранини, свинини для приготування смажених, тушкованих запечених страв.</p> <p><b>Готує</b> другі страви з м'яса в тушкованому, смаженому і запеченому вигляді.</p> <p><b>Дотримується</b> технологічної послідовності їх приготування, умов і термінів зберігання.</p> <p><b>Володіє</b> технологією приготування других страв з м'яса – тушкування, смаження, запікання, способами</p>



	оформлення і відпуску цих страв
<p><b>5.10. Технологія приготування других страв з січеної і котлетної мас</b></p> <p>Страви з січеної і котлетної мас: рецептура, технологія приготування, відпускання.</p> <p>Вимоги до якості страв.</p> <p>Умови і терміни зберігання.</p> <p><i>Профінформація:</i></p> <p><b>Практична робота.</b> Оволодіння технологією приготування других страв з січної і котлетної мас. Оформлення і відпускання цих страв</p>	<p><b>Характеризує</b> страви з січеної і котлетної маси: рецептуру, технологію приготування, відпускання, вимоги до якості страв.</p> <p><b>Формує</b> напівфабрикати із котлетної маси.</p> <p><b>Володіє</b> технологією приготування других страв з м'яса – з січеної і котлетної маси, способами оформлення і відпуску цих страв.</p>
<p><b>5.11. Технологія приготування других страв із м'яса птиці</b></p> <p>Значення страв із птиці у харчуванні людини. Види страв із птиці за способами теплової обробки.</p> <p>Страви з птиці: рецептура, технологія приготування, відпускання.</p> <p>Вимоги до якості страв з птиці.</p> <p>Умови і терміни зберігання.</p> <p><i>Профінформація:</i></p> <p><b>Практична робота.</b> Оволодіння технологією приготування других страв із птиці (за вибором). Оформлення і відпускання страв з птиці.</p>	<p><b>Пояснює</b> значення страв із птиці у харчуванні людини.</p> <p><b>Називає</b> види страв із птиці за способом теплової обробки.</p> <p><b>Характеризує</b> страви з птиці: рецептуру, технологію приготування, відпускання, вимоги до якості.</p> <p><b>Володіє</b> технологією приготування других страв із птиці, способами оформлення і відпуску цих страв.</p>
<p><b>5.12. Технологія приготування других страв із субпродуктів</b></p> <p>Значення страв із субпродуктів у</p>	<p><b>Пояснює</b> значення страв із субпродуктів у харчуванні.</p> <p><b>Називає</b> види страв із</p>

<p>харчуванні людини. Види страв із субпродуктів.</p> <p>Страви із субпродуктів: рецептура, технологія приготування, відпускання.</p> <p>Вимоги до якості страв із субпродуктів.</p> <p>Умови і терміни зберігання.</p> <p><i>Профінформація:</i></p> <p><b>Практична робота.</b> Оволодіння технологією приготування других страв із субпродуктів (за вибором). Оформлення і відпускання страв з субпродуктів.</p>	<p>субпродуктів.</p> <p><b>Характеризує</b> страви із субпродуктів: рецептуру, технологію приготування, відпускання, вимоги до якості, умови і терміни зберігання.</p> <p><b>Володіє</b> технологією приготування других страв із субпродуктів, способами оформлення і відпуску цих страв.</p>
<p><b>5.13. Технологія приготування холодних солодких страв</b></p> <p>Значення солодких страв у харчуванні людини. Класифікація страв. Посуд для подавання.</p> <p>Холодні солодкі страви: рецептура, технологія їх приготування, оформлення, відпускання.</p> <p>Вимоги до якості.</p> <p>Умови і терміни зберігання.</p> <p><i>Профінформація:</i></p> <p><b>Практична робота.</b> Оволодіння технологією приготування холодних солодких страв, їх оформлення і відпускання (за вибором).</p>	<p><b>Характеризує</b> значення солодких страв у харчуванні.</p> <p><b>Наводить приклади</b> солодких страв.</p> <p><b>Класифікує</b> солодкі страви.</p> <p><b>Називає</b> посуд для подавання холодних солодких страв.</p> <p><b>Пояснює</b> технологію їх приготування.</p> <p><b>Готує</b> різні види солодких страв.</p> <p><b>Дотримується вимог</b> до якості солодких страв, умов і термінів їх зберігання.</p> <p><b>Володіє</b> технологією приготування холодних солодких страв, їх оформлення і відпускання.</p>
<p><b>5.14. Технологія приготування гарячих солодких страв</b></p> <p>Гарячі солодкі страви: рецептура,</p>	<p><b>Характеризує</b> гарячі солодкі страви: рецептуру, технологію приготування, оформлення і</p>

<p>технологія приготування, оформлення і відпускання.</p> <p>Вимоги до якості.</p> <p>Умови і терміни зберігання.</p> <p><i>Профінформація:</i></p> <p><b>Практична робота.</b> Оволодіння технологією приготування гарячих солодких страв, їх оформлення і відпускання (за вибором).</p>	<p>відпускання, вимоги до якості, умови і терміни зберігання.</p> <p><b>Володіє</b> технологією приготування гарячих солодких страв, їх оформлення і відпускання.</p>
<p><b>5.15. Технологія приготування гарячих напоїв</b></p> <p>Значення напоїв у харчуванні людини.</p> <p>Гарячі напої: рецептура, технологія приготування, відпускання.</p> <p>Вимоги до якості.</p> <p>Умови і терміни зберігання.</p> <p><i>Профінформація:</i></p> <p><b>Практична робота.</b> Оволодіння технологією приготування гарячих напоїв, їх оформлення і відпускання.</p>	<p><b>Пояснює</b> значення напоїв у харчуванні людини.</p> <p><b>Характеризує</b> гарячі напої: рецептура, технологія приготування, відпускання, вимоги до якості, умови і терміни зберігання.</p> <p><b>Володіє</b> технологією приготування гарячих напоїв, способами їх оформлення і відпуску.</p>
<p><b>5.16. Підсумкове заняття з розділу 5 "Технології приготування страв"</b></p> <p><i>Профінформація:</i> Виставкова, презентаційна діяльність за тематикою розділу</p> <p><b>Практична робота.</b> Підготовка до презентації. Презентація робіт з розділу</p>	<p><b>Проводить</b> порівняльний аналіз і оцінку власних робіт з розділу та робіт однокласників, однолітків, кухарів-професіоналів</p>
<p><b>Розділ 6. ОСНОВИ КАЛЬКУЛЯЦІЇ ТА ОБЛІКУ. КОНТРОЛЬ ЯКОСТІ ПРОДУКЦІЇ (18 год)</b></p> <p><b>Теми для вибору:</b></p>	

<p><b>6.1. Документальне оформлення відпускання сировини і продуктів із комори на виробництво</b></p> <p>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.</p> <p><i>Профінформація:</i></p> <p><b>Практична робота.</b> Оволодіння прийомами документального оформлення отримання сировини і продукції із комори для кухні</p>	<p><b>Аналізує</b> план-меню виробництва.</p> <p><b>Пояснює</b> особливості складання акту про реалізацію і відпускання виробів кухні.</p> <p><b>Проводить</b> розрахунок потрібної кількості продуктів на поточний день. Витрата солі й спецій.</p> <p><b>Заповнює</b> видаткову накладну.</p> <p><b>Складає</b> звіт про рух продуктів на виробництві.</p> <p><b>Оформлює</b> документацію відпускання готової продукції з виробництва.</p> <p><b>Володіє</b> прийомами документального оформлення отримання сировини і продукції із комори для кухні.</p>
<p><b>6.2. Документальне оформлення обліку сировини у відособлених цехах з виробництва напівфабрикатів</b></p> <p>Особливості обліку сировини у відособлених цехах з виробництва напівфабрикатів.</p> <p><i>Профінформація:</i></p> <p><b>Практична робота.</b> Оволодіння прийомами обліку сировини у відособлених цехах з виробництва напівфабрикатів</p>	<p><b>Характеризує</b> особливості обліку сировини у відособлених цехах з виробництва напівфабрикатів.</p> <p><b>Володіє</b> прийомами обліку сировини у відособлених цехах з виробництва напівфабрикатів</p>
<p><b>6.3. Списання бою, браку і зіпсованих продуктів</b></p>	<p><b>Характеризує</b> правила списання бою, браку і псування продуктів.</p>

<p>Правила списання бою, браку і псування продуктів.</p> <p><i>Профінформація:</i></p> <p><b>Практична робота.</b> Оволодіння прийомами списання бракованих, битих, зіпсованих продуктів</p>	<p><b>Володіє</b> прийомами списання бракованих, битих, зіпсованих продуктів</p>
<p><b>6.4. Інвентаризація на підприємствах ресторанного господарювання</b></p> <p>Інвентаризація: поняття, мета, порядок проведення, оформлення підсумків.</p> <p><i>Профінформація:</i></p> <p><b>Практична робота.</b> Оволодіння прийомами обліку кухонного інструменту, інвентарю, обладнання миючих та дезінфікуючих засобів</p>	<p><b>Описує</b> інвентаризацію: поняття, мета, порядок проведення, оформлення підсумків.</p> <p><b>Володіє</b> прийомами обліку кухонного інструменту, інвентарю, обладнання миючих та дезінфікуючих засобів.</p>
<p><b>6.5. Підсумкове заняття з розділу 6 "Основи калькуляції та обліку. Контроль якості продукції"</b></p> <p><i>Профінформація:</i> Виставкова, презентаційна діяльність за тематикою розділу</p> <p><b>Практична робота.</b> Підготовка до презентації. Презентація робіт з розділу</p>	<p><b>Проводить</b> порівняльний аналіз і оцінку власних робіт з розділу та робіт однокласників, шеф-кухарів та завідуючих виробництвом</p>
<p><b>Розділ 7. ТВОРЧИЙ ПРОЕКТ (РЕЗЕРВ НАВЧАЛЬНОГО ЧАСУ (28 год))</b></p> <p><i>Теми для вибору:</i></p>	
<p><b>7.1. Виявлення потреби проектної розробки з кулінарії</b></p> <p>Формулювання технічного завдання</p>	<p><b>Виявляє</b> потребу в проектній розробці кулінарії.</p> <p><b>Формулює</b> технічне завдання</p>
<p><b>7.2. Дослідження за напрямом розробки з кулінарії.</b></p>	<p><b>Проводить</b> моніторингове, маркетингове дослідження за</p>

Складання дизайн-специфікації для проекту з кулінарії	напрямом розробки з кулінарії. <b>Складає</b> дизайн-специфікацію для проекту з кулінарії.
<b>7.3. Пошук ідей для проекту з кулінарії</b> Аналіз сформульованих ідей, їх відбір, опрацювання	<b>Здійснює</b> пошук ідей для проекту з кулінарії. <b>Аналізує</b> сформульовані ідеї. <b>Проводить</b> їх відбір, опрацювання.
<b>7.4. Проектування в кулінарії.</b> 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	<b>Характеризує</b> процес проектування в кулінарії, проектно-технологічної документації. <b>Дотримується правил</b> складання меню, визначення енергетичної цінності запланованих страв, визначення необхідних для проекту харчових продуктів, напівфабрикатів та їх калькуляція. <b>Виконує</b> відбір та запис рецептури для приготування страв.
<b>7.5. Проектування технологічних процесів в кулінарії</b> Розробка технологічних карт для приготування страв	<b>Характеризує</b> проектування технологічних процесів в кулінарії. <b>Виконує</b> розробку технологічних карт для приготування страв
<b>7.6. Оволодіння технологією первинної обробки харчових продуктів приготування, напівфабрикатів, перших, других гарячих страв, солодких страв, напоїв</b> Приготування напівфабрикатів з м'яса, риби, птиці, субпродуктів, січної і	<b>Володіє</b> технологією первинної обробки харчових продуктів; приготування напівфабрикатів з м'яса, риби, птиці, субпродуктів, січеної і котлетної мас; технологією приготування перших гарячих страв, других гарячих

<p>котлетної мас</p> <p>Приготування страв з яєць і сиру</p> <p>Приготування перших гарячих страв</p> <p>Приготування других гарячих страв з м'яса, січеної і котлетної мас, риби, нерибних продуктів моря, птиці, субпродуктів</p> <p>Приготування холодних і гарячих солодких страв</p> <p>Приготування страв із концентратів</p> <p>Приготування гарячих напоїв</p>	<p>страв з м'яса, січеної і котлетної мас, риби, нерибних продуктів моря, птиці, субпродуктів, холодних і гарячих солодких страв, страв із концентратів, гарячих напоїв</p>
<p><b>7.7. Естетичне оформлення порційних страв і загальних страв з дотриманням смакових та колірних вимог оформлення кулінарних страв</b></p>	<p><b>Оформлює</b> порційних страв і загальних страв з дотриманням смакових та колірних вимог</p>
<p><b>7.8. Особиста та колективна оцінка проекту з кулінарії за усталеними вимогами</b></p>	<p><b>Проводить</b> особисту та колективну оцінку проекту з кулінарії за усталеними вимогами</p>
<p><b>7.9. Підготовка до захисту проекту</b></p>	<p><b>Готує</b> до захисту текст виступу та документацію</p>
<p><b>7.10. Захист з проекту з кулінарії</b></p>	<p><b>Проводить</b> захист проекту з кулінарії</p>
<p><b>Розділ 8. ПІДСУМКОВІ ЗАНЯТТЯ (6 год)</b></p> <p><i>Теми для вибору:</i></p>	
<p><b>8.1. Організація виставки творчих проектів з кулінарії</b></p> <p>Універсальна виставка та презентаційна діяльність кухарів, кулінарів</p> <p><i>Профінформація:</i> Вчитель технології, кулінарії</p>	<p><b>Приймає</b> участь в організації виставки творчих проектів з кулінарії.</p> <p><b>Оформляє</b> виставкові матеріали</p>

<i>Практична робота.</i> Оформлення виставкових матеріалів	
<b>8.2. Екскурсії на виставки з кулінарії на підприємство ресторанного господарювання: кафе, ресторани тощо.</b>	
<b>8.3. Підсумкове заняття за рік</b> <i>Профінформація:</i> Виставкова і презентаційна діяльність <i>Практична робота.</i> Підготовка до презентації творчих робіт, проектів переможців конкурсів. Презентація творчих робіт, проектів переможців конкурсів	Готує, презентує індивідуальну творчу роботу, проект

**Критерії оцінювання  
навчальних досягнень учнів 10-11 класів за  
програмою профільного навчання для загальноосвітніх навчальних  
закладів з трудового навчання  
"Кулінарія"**

Бали	Критерії оцінювання навчальних досягнень
	<b>I рівень – початковий</b> <i>Характеристика рівня:</i> Учень за допомогою вчителя профільного навчання відтворює на рівні розпізнання окремі елементи (фрагменти) навчального матеріалу, окремі компоненти професійних знань та не усвідомлено виконує окремі частини практичних завдань (навчально-методичні, контрольні та підсумкові завдання). Не розуміє і не сприймає вимог системного ряду по відношенню до відтворюваної візуальної інформації. Допускає суттєві помилки під час перевірки теоретичних знань, у виконанні практичних завдань, в організації робочого місця, плануванні послідовних етапів творчого процесу, в прийомах праці та технологічних операціях. <b>Результат виконаної роботи не відповідає вимогам кваліфікаційної характеристики з відповідної професії, що є показником відсутності ступеня професійної підготовки за діючими якісним і кількісним показником на даний період навчання (витрат часу, матеріалів,</b>



	<b>продуктивність праці, тощо).</b>
1	<p>Учень з допомогою вчителя профільної підготовки, відтворює на рівні розпізнання окремі елементи навчального матеріалу, професійних знань та лише з постійною допомогою вчителя виконує лише окремі елементи учбового або контрольного завдання. Не розуміє і не сприймає вимог системного ряду по відношенню до відтворюваної візуальної інформації. Під час перевірки теоретичних знань і виконання практичних завдань допускає суттєві помилки в організації робочого місця, плануванні виробничих дій, в прийомах праці та технологічних операціях, у застосуванні необхідних технологічних прийомів. <b>Результат виконаної роботи учня повністю не відповідає діючим якісним і кількісним показникам на даний період навчання. Учень потребує постійної допомоги і контролю в дотриманні правил безпеки праці.</b></p>
2	<p>Учень з допомогою вчителя профільного навчання відтворює на рівні розпізнання окремі елементи (фрагменти) навчального матеріалу, окремі компоненти професійних знань та неусвідомлено виконує окремі частини практичних завдань (навчально-методичні, практичні, контрольні, підсумкові). Слабо орієнтується у вимогах системного ряду по відношенню до відтворення технологічних прийомів. Під час перевірки теоретичних знань і виконання практичних завдань допускає суттєві помилки в плануванні послідовних етапів технологічного процесу, в прийомах праці та технологічних операціях, у застосуванні необхідних технологічних прийомів. <b>Результат виконаної роботи учня істотно не відповідає діючим якісним і кількісним показникам на даний період навчання. Учень потребує постійної допомоги і контролю в дотриманні правил безпеки праці.</b></p>
3	<p>Учень самостійно безсистемно на рівні розпізнання відтворює окремі компоненти навчального матеріалу та професійних знань. За допомогою вчителя профільного навчання планує виробничі дії та виконує частину навчального або контрольного завдання. Слабо орієнтується у технологічних вимогах по відношенню до відтворення технологічних прийомів, не розуміє вимог до системи технологічних прийомів. Під час перевірки теоретичних знань і виконання практичних завдань допускає значну кількість помилок в плануванні послідовних етапів технологічного процесу в прийомах праці та технологічних операціях, у застосуванні необхідних технологічних прийомів, які самостійно визначити та виправити не може. <b>Результат виконаної роботи учня не відповідає діючим якісним та кількісним показникам нижчого кваліфікаційного рівня. Потребує допомоги і контролю в дотриманні правил безпеки праці.</b></p>

	<p style="text-align: center;"><b>II рівень – середній</b></p> <p><b>Характеристика рівня:</b> Учень на рівні запам'ятовування, без достатнього усвідомлення відтворює навчальний матеріал з частковою допомогою викладача. Не виявляє здатності до аналізу і порівняння засобів організації і відтворення інформації. Неусвідомлено користується технічними прийомами, не продукує особисто спланованих технологічних прийомів. Під час перевірки теоретичних знань допускає помилки, які самостійно усунути не може. З частковою допомогою вчителя (або однокласників) організовує робоче місце, планує виробничі дії та виконує навчально-методичні або контрольні завдання у неповному обсязі. Під час виконання практичної роботи за умовами навчально-проектної діяльності допускає помилки, які самостійно виправити не може.</p> <p><b>Результат виконаної роботи відповідає рівню кваліфікації на ступінь нижче обумовленого кваліфікаційною характеристикою кухаря першого ступеню професійної підготовки та діючим якісним і кількісним показникам на даний період навчання (норми часу, витрат сировини тощо).</b></p>
4	<p>Учень без достатнього усвідомлення на рівні запам'ятовування відтворює компоненти професійних знань, завдання навчального процесу. Виявляє окремі значні труднощі під час аналізу та порівняння. Недостатньо усвідомлено користується технологічними прийомами первинної обробки продуктів, приготуванні напівфабрикатів, технології приготування страв та їх калькуляції. Під час перевірки теоретичних знань припускає значну кількість помилок, які самостійно усунути не може. Недостатньо вправно виконує основні технологічні прийоми та операції. Не може пояснити зміст технічного завдання, не застосовує прийоми самоконтролю, методи контролю за якістю. З частковою допомогою вчителя або однокласників організовує робоче місце, планує виробничі дії та виконує навчально-виробничі, практичні, контрольні завдання за допомогою алгоритму, поданого в технологічних картках. Під час виконання практичної роботи допускає значну кількість помилок, які самостійно виправити не може. <b>Результат виконаної роботи учня відповідає мінімальним діючим якісним та кількісним показникам. В більшості випадків учень потребує допомоги в вирішенні завдань навчального процесу.</b></p>
5	<p>Учень без достатнього усвідомлення на рівні запам'ятовування відтворює компоненти та положення навчального матеріалу, без системного виявляє професійні знання. З помилками дає визначення основних понять. Недостатньо вправно виконує основні технологічні прийоми та операції. Не може правильно пояснити зміст технічного завдання та доречність застосування в конкретному виробничому процесі прийомів самоконтролю і методів контролю за якістю. Під час</p>

	<p>перевірки теоретичних знань припускає помилок, які самостійно виправити не може. З частковою допомогою організовує робоче місце, планує виробничі дії та виконує навчально-методичні, практичні або контрольні завдання з використанням визначених в технологічних картах алгоритмів виконання технологічних прийомів та операцій. Не може надати цілісного змістовного пояснення щодо сутності технічного завдання та усвідомити значення усталених прийомів самоконтролю і методів контролю за якістю. Під час виконання практичної роботи допускає помилки, як самостійно виправити не може. <b>Результат виконаної роботи учня відповідає низькому рівню діючих якісних та кількісних показників. В окремих випадках учень здатний виконувати невідповідальні етапи планових робіт, але потребує допомоги та постійного контролю за якістю виконання з боку вчителя або однокласників.</b></p>
<p>б.</p>	<p>Учень без достатнього усвідомлення, з епізодичною допомогою відтворює основний навчальний матеріал, значну кількість компонентів професійних знань. З окремими помилками дає визначення основних понять. Може частково аналізувати навчальний матеріал, порівнювати і робити висновки, узагальнення. Свідомо використовує окремі різновиди технологічних прийомів, які вправно виконує, але не завжди дотримується системних вимог до виконання технологічних прийомів. Під час перевірки теоретичних знань допускає окремі помилки, які може частково самостійно виправити. З консультативною допомогою організовує робоче місце, планує виробничі дії та виконує навчальні, практичні або контрольні завдання. Не може надати цілісного, змістовного пояснення щодо сутності технічного завдання та усвідомити значення усталених прийомів самоконтролю і методів контролю за якістю. Під час виконання практичної роботи допускає помилки, які самостійно виправити не може. <b>Результат виконаної роботи учня відповідає низькому рівню діючих якісних та кількісних показників. В окремих випадках учень потребує консультативної допомоги в організації робочого місця та дотримання правил безпеки праці та виробничої санітарії.</b></p>

### III рівень – достатній

**Характеристика рівня:** Учень самостійно, свідомо відтворює основний навчальний матеріал, елементарні професійні знання та застосовує їх під час виконання практичних завдань в типових умовах (стандартних ситуаціях). Дає визначення основних понять з кулінарії, аналізує, порівнює інформацію і робить відповідні висновки. Відповідь учня в цілому правильна, логічна та достатньо обґрунтована. Достатньо усвідомлено користується довідковою інформацією, вміє проводити відбір харчових продуктів і напівфабрикатів для приготування страв. Дещо орієнтується у вимогах системного ряду по відношенню до класифікації харчових продуктів, напівфабрикатів, страв. З консультативною допомогою може розробляти і виконувати окремі різновиди навчально-проектних завдань. Під час перевірки теоретичних знань допускає несуттєві помилки, які може самостійно виправити. Самостійно організовує робоче місце, планує виробничі дії та в цілому правильно виконує основні технологічні прийоми та операції, навчально-виробничі, практичні або контрольні завдання за типовим алгоритмом (послідовністю дій) в межах встановлених норм часу. Під час практичних робіт допускає несуттєві помилки, які може самостійно виправити. **Результат виконаної роботи учня відповідає рівню кваліфікаційної характеристики кухаря першого ступеню, та діючим якісним і кількісним показникам на даний період навчання (норми часу, витрат харчових продуктів, напівфабрикатів, продуктивність праці тощо). Дотримується правил безпеки праці та виробничої санітарії.**

7. Учень свідомо відтворює суть основних положень професійних знань та навчального матеріалу. Дає визначення основних кулінарних понять, аналізує, порівнює, робить відповідні висновки. Його відповіді в цілому правильні, але містять неточності і недостатньо обґрунтовані, допускає несуттєві помилки, які частково самостійно виправляє. Достатньо усвідомлено користується довідковою інформацією, свідомо використовує окремі різновиди технологічних прийомів і процесів, які вправно виконує, але не завжди дотримується системних вимог до технологічних прийомів і процесів. Самостійно організовує робоче місце, планує виробничі дії та виконує навчально-виробничі, практичні або контрольні завдання за типовим алгоритмом (послідовністю дій) в межах встановлених норм часу, витрати харчових продуктів та напівфабрикатів. Намагається надавати цілісне, змістовне пояснення щодо сутності технічного завдання. Застосовує основні усталені прийоми самоконтролю за якістю роботи. Потребує постійних консультацій та опікування під час розробки окремих видів навчально-методичних завдань. Під час їх виконання допускає несуттєві помилки, які може самостійно виправити. **Результат виконаної роботи учня в цілому відповідає діючим якісним і**

	<b>кількісним показникам запланованого рівня кваліфікації. Учень дотримується правил безпеки праці та виробничої санітарії.</b>
8.	<p>Учень свідомо і самостійно відтворює основний навчальний матеріал, елементарні професійні знання та правильно застосовує їх під час виконання практичних завдань в типових умовах (стандартних ситуаціях). Дає визначення основних кулінарних понять, аналізує, порівнює інформацію, встановлює її зв'язок з обраною професією і робить відповідні висновки. Відповідь учня в цілому правильна, логічна і достатньо обґрунтована. Достатньо усвідомлено користується довідковою інформацією, правильно обирає і доречно застосовує технологічні прийоми, операції. Самостійно організовує робоче місце, планує та правильно виконує основні технологічні прийоми та операції, навчальні, практичні або контрольні завдання за типовим алгоритмом (послідовністю дій) в межах встановлених норм часу. Застосовує основні усталені прийоми самоконтролю та методи контролю за якістю роботи. Під час виконання практичних завдань учень допускати несуттєві помилки, які може самостійно виправити. <b>Результат роботи учня відповідає якісним і кількісним показникам, що передбачені запланованим рівнем кваліфікації. Учень дотримується норм витрат харчових продуктів, напівфабрикатів, правил безпеки праці та виробничої санітарії.</b></p>
9.	<p>Учень володіє основними професійними знаннями, які використовує під час виконання практичних завдань. Дає визначення основних кулінарних понять, аналізує, порівнює і систематизує інформацію, встановлює її зв'язок з обраною професією і робить відповідні висновки. Усвідомлено користується довідковою інформацією, виявляє розуміння системних вимог до технології первинної обробки продуктів, приготування напівфабрикатів, приготування страв. Може самостійно розробляти окремі варіанти технічних завдань, вміє проводити відбір харчових продуктів, визначати їх енергетичну цінність, проводити калькуляцію харчових продуктів, напівфабрикатів, страв. Під час перевірки теоретичних знань допускає несуттєві помилки, які може самостійно виправити. Самостійно, в цілому правильно, організовує робоче місце, планує та правильно виконує основні технологічні прийоми та операції, навчально-методичні, практичні або контрольні завдання за типовим алгоритмом (послідовністю дій) в межах встановлених норм часу. Достатньо вправно виконує основні технологічні операції. Надає пояснення змісту технічного завдання. Під час виконання практичних робіт допускає несуттєві помилки, які самостійно виправляє, правильно застосовує основні прийоми самоконтролю виробничих дій та методи контролю за якістю роботи. <b>Результат роботи учня відповідає якісним і кількісним показникам, що передбачені за плановим кваліфікаційним рівнем. Учень дотримується норм витрат харчових продуктів, напівфабрикатів, правил безпеки праці та</b></p>

	<b>виробничої санітарії.</b>
	<p style="text-align: center;"><b>IV рівень – високий</b></p> <p><b>Характеристика рівня:</b> Учень володіє глибокими, міцними узагальненими знаннями навчального матеріалу та професійними знаннями запланованого рівня в повному обсязі та здатний їх ефективно використовувати для виконання всіх передбачених навчальною програмою практичних завдань. Відповідь учня повна, правильна, логічна, містить аналіз, систематизацію, узагальнення. Вміє самостійно знаходити і користуватися джерелами інформації, оцінювати отриману інформацію. Встановлює причинно-наслідкові зв'язки, робить аргументовані висновки. Учень правильно і свідомо застосовує всі види необхідних технологічних прийомів, процесів. Може самостійно розробляти значну кількість технічних завдань, вміє проводити відбір харчових продуктів, напівфабрикатів, технологічних прийомів та процесів приготування страв у відповідності до вимог технічного завдання. Виявляє пізнавально-творчий інтерес до обраної професії, застосування нових технологій. Самостійно, в повному обсязі, впевнено виконує всі технологічні прийоми і операції, навчально-методичні, практичні або контрольні завдання у відповідності до вимог навчальної програми за встановленими нормами часу, як з використанням типового алгоритму, так і за самостійно складеним планом. Під час виконання практичних завдань допускати неточності, які самостійно виявляє та виправляє. Вміє самостійно аналізувати зміст технічного завдання та обирати оптимальні варіанти його виконання. Зразково дотримується нормативів у витратах харчових продуктів, напівфабрикатів та інших ресурсів. Правильно і усвідомлено застосовує всі прийоми самоконтролю виробничих дій та усталені методи контролю за якістю роботи. Опанував основи професійної культури та проявляє прагнення і здатність до творчої співпраці в колективі. <b>Результат роботи учня повністю відповідає рівню кваліфікації кухаря першого ступеню, який обумовлений кваліфікаційною характеристикою з професійної підготовки та діючим якісним і кількісним показникам (норми виробітку, часу, витрат харчових продуктів, напівфабрикатів тощо), що може відповідати вищому кваліфікаційному рівню, ніж запланований. Учень забезпечує високий рівень організації праці, дотримання правил безпеки праці та виробничої санітарії.</b></p>
10.	<p>Учень вміє усвідомлено застосовувати нову інформацію, в обсязі, що передбачений навчальною програмою. Володіє глибокими, міцними знаннями навчального матеріалу, професійними знаннями в обсязі, визначеному кваліфікаційним рівнем та здатний їх ефективно використовувати під час виконання практичних робіт. Відповідь учня повна, правильна, логічна, містить якісний аналіз і систематизацію. Учень встановлює причинно-наслідкові та міжпредметні зв'язки,</p>

	<p>робить аргументовані висновки з незначною сторонньою консультацією. Вміє самостійно користуватися джерелами інформації, оцінювати і застосовувати довідкову інформацію, використовувати всі види технологічних прийомів та операцій. Під час перевірки теоретичних знань допускає окремі неточності, які може самостійно виправити. Виявляє пізнавально-творчий інтерес до обраної професії, застосування нових технік і технологій. Самостійно, в повному обсязі, правильно, впевнено виконує всі технологічні прийоми і операції, навчально-методичні, практичні або контрольні завдання у відповідності до встановлених норм часу та вимог навчальної програми. Вміє самостійно аналізувати зміст технічного завдання та обирати оптимальні варіанти його виконання. Дотримується нормативів витрат харчових продуктів, напівфабрикатів та інших ресурсів. Виявляє елементи професійної культури та прагнення і здатності до продуктивної і творчої співпраці в колективі. Практичні завдання виконує в цілому правильно, в повному обсязі, як з використанням типового алгоритму, так і в дещо змінених умовах, допускаючи окремі неточності. <b>Результат виконаної роботи учня в цілому відповідає якісним та кількісним показникам. Учень раціонально організовує робоче місце та дотримується правил безпеки праці та виробничої санітарії.</b></p>
11.	<p>Учень володіє узагальненими знаннями навчального матеріалу, професійними знаннями в повному обсязі та здатний їх ефективно використовувати для виконання всіх передбачених програмою практичних завдань. Відповідь учня правильна, логічна, повна і містить якісний аналіз, систематизацію та узагальнення навчального матеріалу. Вміє самостійно знаходити та користуватись джерелами інформації, оцінювати отриману інформацію. Встановлює причинно-наслідкові та міжпредметні зв'язки. Робить аргументовані висновки. Правильно і усвідомлено застосовує всі види додаткової інформації, виявляє розуміння системних вимог до технологічних прийомів, процесів. Може самостійно розробляти більшість технічних завдань, вміє проводити відбір харчових продуктів, напівфабрикатів, визначати їх енергетичну цінність, проводити калькуляцію харчових продуктів, напівфабрикатів, приготовлених страв. Під час перевірки теоретичних знань може допускати окремі неточності, які може самостійно виправити. Виявляє пізнавально-творчий інтерес до обраної професії, застосування нових технологій первинної обробки продуктів та приготування страв. Самостійно, в повному обсязі виконує навчально-методичні, практичні або контрольні завдання у відповідності до вимог навчальної програми, як з використанням типового алгоритму, так і за самостійно складеним планом. Вміє самостійно обирати і доречно застосовувати харчові продукти, напівфабрикати, технологічні прийоми та процеси. Зразково дотримується витрат харчових продуктів, напівфабрикатів та інших</p>

	<p>ресурсів. Правильно і усвідомлено застосовує всі усталені прийоми самоконтролю виробничих дій та методи контролю за якістю роботи. Учень опанував основи професійної культури та виявляє прагнення і здатність до продуктивної і творчої співпраці в колективі. Виявляє пізнавально-творчий інтерес до обраної професії, застосування нових технологій первинної обробки продуктів та приготування страв. В процесі роботи допускає незначні неточності, які самостійно виявляє і виправляє. <b>Результат виконаної роботи учня повністю відповідає діючим якісним та кількісним показникам. Учень забезпечує високий рівень організації праці, дотримується правил безпеки праці та виробничої санітарії.</b></p>
12.	<p>Учень володіє системними професійними знаннями навчального матеріалу в повному обсязі та ефективно їх застосовує для виконання практичних завдань, що передбачені навчальною програмою. Відповідь учня повна, правильна, логічна, містить аналіз, систематизацію та узагальнення навчального матеріалу. Вміє самостійно знаходити та користуватись джерелами інформації, оцінювати і застосовувати у точній відповідності до завдань навчального або технологічного процесу. Встановлює причинно-наслідкові та міжпредметні зв'язки. Робить аргументовані висновки. Правильно і усвідомлено використовує всі види довідкової інформації, виявляє розуміння системних вимог до технологічних прийомів, процесів. Учень правильно і свідомо застосовує всі види необхідних технологічних прийомів, операцій, процесів. Бездоганно виконує всі технологічні прийоми і операції, як пов'язані з використанням типового алгоритму, так і за самостійно розробленим планом, що необхідні для виконання поставленого технічного завдання в межах навчальної програми. Самостійно і повністю виконує або перевиконує завдання за нормами часу, в повному обсязі виконує навчально-методичні або контрольні завдання у повній відповідності до вимог навчального процесу. Знаходить шляхи зменшення витрат харчових продуктів, напівфабрикатів та інших ресурсів, що не впливають на якість. Впевнено і усвідомлено застосовує всі усталені прийоми самоконтролю виробничих дій та методики контролю за якістю роботи. Учень опанував основи професійної культури та виявляє прагнення і здатність до продуктивної і творчої співпраці в колективі. Виявляє пізнавально-творчий інтерес до обраної професії, застосування нових технологій первинної обробки продуктів та приготування страв. В процесі роботи допускає незначні неточності, які самостійно виявляє і виправляє. <b>Результат виконаної роботи учня повністю відповідає діючим якісним і кількісним показникам або, навіть, може бути кращим від показників, визначених умовами програми. Учень забезпечує високий рівень організації праці і робочого місця, чіткого дотримання правил техніки безпеки та виробничої санітарії.</b></p>



