

**Поурочно-тематичний план**  
**“Технологія приготування їжі з основами товарознавства”**  
**Кухар 5 розряду**

№ теми	№ п/п	Тема	К-сть годин	ЛПР
		<b>Розділ 1. Технологія приготування їжі та організація виробництва</b>	<b>8</b>	
<b>1</b>		<b>Сучасні тенденції у технології приготування та оформленні страв</b>	<b>1</b>	
	<b>1.</b>	Особливості оформлення страв. Поєднання продуктів за смаком, кольором, формою нарізки. Основні принципи оформлення страв. Способи оформлення страв.		
<b>2</b>		<b>Теплова обробка продуктів</b>	<b>3</b>	
	<b>2.</b>	Процеси, що відбуваються в продуктах під час теплової обробки. Вплив різних температур і терміну теплової обробки на якість готової продукції.		
	<b>3.</b>	Способи скорочення втрат та зберігання поживної цінності харчових продуктів під час теплової обробки.		
	<b>4.</b>	Ароматичні речовини, смакові добавки та способи їх застосування з метою поліпшення смакових властивостей продукції.		
<b>3</b>		<b>Технологія приготування супів, соусів, страв з овочів</b>	<b>20</b>	<b>6</b>
	<b>5.</b>	Технологія приготування, відпуск, вимоги до якості солянок: з птиці, рибної, грибної. Технологія приготування, відпуск, вимоги до якості супів-кремів: з печериць, креветок тощо.		
	<b>6.</b>	Прозорі супи, їх характеристика. Технологія приготування прозорих бульйонів, способи освітлення, види витяжок. Технологія приготування гарнірів до прозорих бульйонів: рису, вермішелі відварної, пиріжків, фрикадельок, омлету парового, гострих грінок, яєць “в мішечок” тощо. Відпуск прозорих супів з гарнірами. Вимоги до якості.		
	<b>7.</b>	Технологія приготування холодних супів: окрошки м'ясної та ін. Відпуск, вимоги до якості.		
	<b>8.</b>	Технологія приготування фірмових супів.		
	<b>9.</b>	Технологія приготування соусів з грибами, вином, кисло-солодкого тощо. Вимоги до якості, використання.		
	<b>10.</b>	Технологія приготування соусів похідних білого основного: з яйцем, з розсолом, соус біле вино, соус білий з капарцями. Вимоги до якості, використання.		
	<b>11.</b>	Технологія приготування яєчно-масляних соусів: соус польський, сухарний, голландський та його похідних. Вимоги до якості, використання, вихід соусів.		
	<b>12.</b>	Технологія приготування масляних сумішей: масло зелене, оселедцеве, ракове, сирне та ін. Вимоги до якості, використання в кулінарії.		
	<b>13.</b>	Технологія приготування похідних майонезу: з корніонами, з желе, з хроном. Вимоги до якості, використання.		
	<b>14.</b>	Технологія приготування, відпуск, вимоги до якості соус-хрін, м'ясного та рибного желе. Вимоги до якості		

	15.	Технологія приготування, відпуск, вимоги до якості солодких соусів: шоколадного, чорносмородинового, горіхового, ванільного тощо. Вимоги до якості		
	16.	Технологія приготування фірмових соусів. Технологія приготування, відпуск, вимоги до якості страв з овочів (спаржа, артишок, савойська капуста, брюссельська капуста та ін.): спаржа з беконом під Голландським соусом, гарбуз фарширований (2 способи), муси овочеві тощо		
	17.	Технологія приготування фірмових страв.		
	18.	<b>Лабораторно-практична робота 1.</b> Технологія приготування супів.		
	19.	<b>Лабораторно-практична робота 1.</b> Технологія приготування супів. 1. Солянки		
	20.	<b>Лабораторно-практична робота 1.</b> Технологія приготування супів. Бульйони прозорі з гарнірами		
	21.	<b>Лабораторно-практична робота 1.</b> Технологія приготування супів. Супи-креми		
	22.	<b>Лабораторно-практична робота 1.</b> Технологія приготування супів. Фірмові супи.		
	23.	<b>Лабораторно-практична робота 1.</b> Технологія приготування супів. Фірмові супи.		
	24.	<b>Тематична.</b>		
4		<b>Технологія приготування страв з риби та морепродуктів</b>	<b>18</b>	<b>6</b>
	25.	Технологія приготування страв з відвареної та припущеної риби родини осетрових: осетрини відварної з гарніром і хроном, стерляді відвареної цілої, форелі припущеної з соусом біле вино та ін.		
	26.	Відпуск, вимоги до якості, відсоток втрат під час теплової обробки.		
	27.	Технологія приготування, відпуск страв з смаженої риби складного приготування.		
	28.	Вимоги до якості страв, відсоток втрат під час теплової обробки.		
	29.	Технологія приготування, відпуск страв з запеченої риби складного приготування.		
	30.	Вимоги до якості страв, відсоток втрат під час теплової обробки.		
	31.	Технологія приготування, відпуск страв з рибної січеної маси.		
	32.	Вимоги до якості страв, відсоток втрат під час теплової обробки.		
	33.	Технологія приготування, відпуск страв з продуктів моря.		
	34.	Вимоги до якості страв, відсоток втрат під час теплової обробки.		

	35.	Технологія приготування фірмових рибних страв.		
	36.	<b>Лабораторно-практична робота 2.</b> Технологія приготування страв з риби та морепродуктів. Риба відварна або припущена з соусом		
	37.	<b>Лабораторно-практична робота 2.</b> Технологія приготування страв з риби та морепродуктів. Риба смажена з соусом		
	38.	<b>Лабораторно-практична робота 2.</b> Технологія приготування страв з риби та морепродуктів. Риба запечена з соусом		
	39.	<b>Лабораторно-практична робота 2.</b> Технологія приготування страв з риби та морепродуктів. Страви з січеної рибної маси		
	40.	<b>Лабораторно-практична робота 2.</b> Технологія приготування страв з риби та морепродуктів. Страви з морепродуктів		
	41.	<b>Лабораторно-практична робота 2.</b> Технологія приготування страв з риби та морепродуктів. Фірмові страви з риби та морепродуктів		
	42.	<b>Тематична.</b>		
5		<b>Технологія приготування страв з м'яса, птиці, субпродуктів</b>	<b>30</b>	<b>12</b>
	43.	Технологія приготування, відпуск страв з вареного м'яса складного приготування. Вимоги до якості, підбір гарнірів, визначення відсотку втрат.		
	44.	Технологія приготування, відпуск страв з смаженого м'яса великими шматками складного приготування. Вимоги до якості страв, відсоток втрат під час теплової обробки.		
	45.	Технологія приготування, відпуск страв з смаженого м'яса порційними шматками складного приготування.		
	46.	Вимоги до якості страв, відсоток втрат під час теплової обробки.		
	47.	Технологія приготування, відпуск страв з м'яса дрібними шматками складного приготування.		
	48.	Вимоги до якості страв, відсоток втрат під час теплової обробки.		
	49.	Технологія приготування, відпуск страв з тушкованого м'яса складного приготування.		
	50.	Вимоги до якості страв, відсоток втрат під час теплової обробки.		
	51.	Технологія приготування, відпуск страв з січеного м'яса складного приготування.		
	52.	Вимоги до якості страв, відсоток втрат під час теплової обробки.		
	53.	Технологія приготування, відпуск страв з птиці складного приготування.		
	54.	Вимоги до якості страв, відсоток втрат під час теплової обробки.		
	55.	Технологічний процес відокремлення філе птиці. Знімання філе з птиці, зачищення філе. Технологія приготування напівфабрикатів і страв з філе птиці.		

	56.	Вимоги до якості, відпуск, вихід страв.		
	57.	Технологія приготування страв з кролика. Вимоги до якості, втрати під час теплової обробки, умови і терміни зберігання.		
	58.	Технологія приготування страв з дичини. Вимоги до якості, втрати під час теплової обробки, умови і терміни зберігання.		
	59.	Технологія приготування фірмових страв з м'яса, птиці, дичини.		
	60.	<b>Лабораторно-практична робота 3.</b> Технологія приготування страв з м'яса. Страви з відварного м'яса		
	61.	<b>Лабораторно-практична робота 3.</b> Технологія приготування страв з м'яса. Страви з смаженого м'яса		
	62.	<b>Лабораторно-практична робота 3.</b> Технологія приготування страв з м'яса. Страви з тушкованого м'яса		
	63.	<b>Лабораторно-практична робота 3.</b> Технологія приготування страв з м'яса. Страви з січеної маси з м'яса		
	64.	<b>Лабораторно-практична робота 3.</b> Технологія приготування страв з м'яса. Фірмові страви з м'яса.		
	65.	<b>Лабораторно-практична робота 3.</b> Технологія приготування страв з м'яса. Фірмові страви з м'яса.		
	66.	<b>Лабораторно-практична робота 4.</b> Технологія приготування страв з птиці, кролика, дичини. Страви з смаженої птиці, кролика		
	67.	<b>Лабораторно-практична робота 4.</b> Технологія приготування страв з птиці, кролика, дичини. Страви з філе птиці		
	68.	<b>Лабораторно-практична робота 4.</b> Технологія приготування страв з птиці, кролика, дичини. Страви з тушованої птиці, кролика		
	69.	<b>Лабораторно-практична робота 4.</b> Технологія приготування страв з птиці, кролика, дичини. Страви з фаршированої птиці		
	70.	<b>Лабораторно-практична робота 4.</b> Технологія приготування страв з птиці, кролика, дичини Фірмові страви з птиці, кролика, дичини.		
	71.	<b>Лабораторно-практична робота 4.</b> Технологія приготування страв з птиці, кролика, дичини. Фірмові страви з птиці, кролика, дичини.		
	72.	<b>Тематична</b>		
6		<b>Технологія приготування холодних страв і закусок</b>	<b>20</b>	<b>6</b>
	73.	Технологія приготування та відпуск бутербродів закусочних (канапе), закусочних на шпажках, листкових, бутербродів-рулетів, бутербродів-тортів, калорійних.		
	74.	Вимоги до якості бутербродів.		
	75.	Технологія приготування та відпуск салатів-коктейлів (овочевий, рибний, грибний, з нерибних продуктів моря, з креветок, з птиці, дичини, фруктовий), овочів фаршированих.		

	76.	Вимоги до якості страв.		
	77.	Обробка та відпуск рибної гастрономії: ікри, рибних консервів, баликів, риби гарячого та холодного коптіння, асорті рибного. Технологія приготування та відпуск закусок з риби складного приготування.		
	78.	Вимоги до якості страв.		
	79.	Технологія приготування та відпуск закусок з м'яса складного приготування.		
	80.	Вимоги до якості страв.		
	81.	Технологія приготування та відпуск гарячих закусок складного приготування.		
	82.	Вимоги до якості страв.		
	83.	Технологія приготування та відпуск закусок з нерибних морепродуктів. Вимоги до якості страв.		
	84.	Технологія приготування фірмових холодних страв і закусок.		
	85.	Умови та термін зберігання холодних страв і закусок.		
	86.	<b>Лабораторно-практична робота 5.</b> Технологія приготування холодних страв і закусок. Салати-коктейлі в асортименті		
	87.	<b>Лабораторно-практична робота 5.</b> Технологія приготування холодних страв і закусок. Холодні страви і закуски з риби		
	88.	<b>Лабораторно-практична робота 5.</b> Технологія приготування холодних страв і закусок. Холодні страви і закуски з м'яса		
	89.	<b>Лабораторно-практична робота 5.</b> Технологія приготування холодних страв і закусок. Гарячі закуски		
	90.	<b>Лабораторно-практична робота 5.</b> Технологія приготування холодних страв і закусок. Закуски з морепродуктів		
	91.	<b>Лабораторно-практична робота 5.</b> Технологія приготування холодних страв і закусок. Фірмові холодні страви і закуски.		
	92.	<b>Тематична.</b>		
7		<b>Технологія приготування солодких страв і напоїв</b>	<b>16</b>	<b>6</b>
	93.	Технологія приготування та відпуск десертних салатів-коктейлів. Вимоги до якості.		
	94.	Технологія приготування та відпуск желе багат шарового, мозаїчного, шоколадного тощо. Вимоги до якості.		
	95.	Технологія приготування та відпуск мусів і самбуків. Вимоги до якості страв.		
	96.	Технологія приготування та відпуск кремів. Вимоги до якості кремів.		
	97.	Технологія приготування та відпуск гарячих солодких страв. Вимоги до якості страв.		

	98.	Технологія приготування та відпуск гарячих напоїв. Вимоги до якості.		
	99.	Технологія приготування фірмових солодких страв.		
	100.	Технологія приготування фірмових напоїв		
	101.	Технологія приготування фірмових напоїв		
	102.	<b>Лабораторно-практична робота 6.</b> Технологія приготування солодких страв і напоїв. Десертні салати-коктейлі		
	103.	<b>Лабораторно-практична робота 6.</b> Технологія приготування солодких страв і напоїв. Холодні солодкі страви		
	104.	<b>Лабораторно-практична робота 6.</b> Технологія приготування солодких страв і напоїв. Гарячі солодкі страви		
	105.	<b>Лабораторно-практична робота 6.</b> Технологія приготування солодких страв і напоїв. Гарячі напої		
	106.	<b>Лабораторно-практична робота 6.</b> Технологія приготування солодких страв і напоїв. Фірмові солодкі страви і напої.		
	107.	<b>Лабораторно-практична робота 6.</b> Технологія приготування солодких страв і напоїв. Фірмові солодкі страви і напої.		
	108.	<b>Тематична.</b>		
<b>8</b>		<b>Технологія приготування тіста та виробів з нього</b>	<b>21</b>	<b>6</b>
	109.	Характеристика сировини для приготування борошняних кондитерських виробів. Види розпушувачів.		
	110.	Технологія приготування напівфабрикатів для тістечок і тортів: сироп для промочування виробів, цукрова помадка (її різновидності), інвертний сироп та ін.		
	111.	Технологія приготування кремів: масляний, білковий, заварний, їх різновидності та ін. креми. Вимоги до якості.		
	112.	Умови та терміни зберігання кремів.		
	113.	Технологія приготування пісочного тіста. Підготовка сировини, заміс тіста.		
	114.	Технологія приготування виробів з пісочного тіста. Вимоги до якості виробів.		
	115.	Технологія приготування дріжджового листкового тіста. Підготовка вершкового масла, заміс тіста, прошарування.		
	116.	Технологія приготування виробів з дріжджового листкового тіста. Вихід, вимоги до якості.		
	117.	Технологія приготування листкового прісного тіста та виробів з нього. Вихід, вимоги до якості.		
	118.	Технологія приготування масляного бісквіту, бісквітного тіста (2 способи) та його різновидності: бісквіт з горіхами, бісквіт з какао.		

	119.	Технологія приготування виробів з бісквіту. Вимоги до якості.		
	120.	Технологія приготування заварного тіста та виробів з нього. Вимоги до якості.		
	121.	Технологія приготування фірмових борошняних і кондитерських виробів.		
	122.	Умови та терміни зберігання борошняних і кондитерських виробів.		
	123.	<b>Лабораторно-практична робота 7.</b> Технологія приготування тіста та виробів з нього. Вироби з прісного листкового тіста		
	124.	<b>Лабораторно-практична робота 7.</b> Технологія приготування тіста та виробів з нього. Вироби з дріжджового листкового тіста		
	125.	<b>Лабораторно-практична робота 7.</b> Технологія приготування тіста та виробів з нього. Вироби з пісочного тіста		
	126.	<b>Лабораторно-практична робота 7.</b> Технологія приготування тіста та виробів з нього. Вироби з бісквітного тіста		
	127.	<b>Лабораторно-практична робота 7.</b> Технологія приготування тіста та виробів з нього. Вироби з бісквітного тіста		
	128.	<b>Лабораторно-практична робота 7.</b> Технологія приготування тіста та виробів з нього. Вироби з заварного тіста.		
	129.	<b>Тематична.</b>		
		<b>Розділ 2. Наукові основи розробки новітніх технологій у ресторанному господарстві</b>	<b>5</b>	
<b>9</b>		<b>Основні напрями розвитку та сучасні аспекти оздоровчого харчування</b>	<b>2</b>	
	130.	Сучасні проблеми харчування населення. Роль науки у вирішенні проблеми здорового харчування населення. Сучасні аспекти оздоровчого харчування людини. Концепція оздоровчого харчування населення України. Основні теорії харчування. Основні закони раціонального харчування. Теорія збалансованого харчування. Теорія адекватного харчування. Теорія оптимального харчування. Характеристика наукових концепцій харчування: диференційоване, цільове та індивідуальне харчування. Альтернативні теорії харчування: вегетаріанство, лікувальне голодування, концепція харчування пращурів (сироїдіння, сухоїдіння), концепція поділеного харчування, концепція індексів харчової цінності, концепція головного харчового фактору.		
<b>10</b>		<b>Новітні технології продуктів харчування</b>	<b>2</b>	
	131.	Значення біологічно активних речовин (БАР). Класифікація та характеристика біологічно активних речовин.		
	132.	Класифікація та характеристика біологічно-активних харчових добавок (БАД).		

		<p>БАД-нутрицевтики та їх характеристика.</p> <p>БАД-пробіотики та їх характеристика.</p> <p>БАД-парафармацевтики та їх характеристика.</p> <p>Генетично модифіковані продукти харчування.</p>		
<b>11</b>		<b>Науково-практичні та методологічні підходи конструювання продуктів харчування</b>	<b>2</b>	
	<b>133.</b>	<p>Сутність методології проектування рецептур харчових продуктів.</p> <p>Методика проектування рецептур багатокомпонентних харчових продуктів. Конструювання рецептур продуктів харчування з функціональними добавками</p>		
	<b>134.</b>	<p>Методика визначення раціональних технологічних режимів виробництва продуктів харчування.</p> <p>Методологія оцінки якості харчових продуктів.</p> <p>Поняття категорії якості продуктів харчування.</p> <p>Комплексна оцінка якості продуктів харчування.</p>		
		<b>Розділ 3. Технологія продуктів лікувально-профілактичного призначення</b>	<b>4</b>	
<b>12</b>		<b>Значення лікувально-профілактичного харчування. Характеристика раціонів лікувально-профілактичного харчування</b>	<b>2</b>	
	<b>135.</b>	<p>Значення лікувально-профілактичного харчування.</p> <p>Характеристика раціонів лікувально-профілактичного харчування.</p> <p>Раціон №1: робота з радіонуклідами. Раціон № 2: зайнятість у виробництві сірчаної та азотної кислот, сполучень хлору, фтору, ціанідів, лужних металів. Раціон № 2<sup>a</sup>: робота з хромом та його сполученнями.</p>		
	<b>136.</b>	<p>Раціон № 3: робота з органічними та неорганічними сполученнями свинцю. Раціон № 4: робота на виробництві з хлорпохідними вуглецю; нітро- і аміносполученнями ароматичного ряду та їхніми похідними; сполученнями миш'яку, фосфору, ртуті.</p>		
<b>13</b>		<b>Характеристика страв функціонального призначення</b>		
	<b>137.</b>	<p>Характеристика холодних закусок, страв та кулінарних виробів із картоплі та овочів з використанням біологічно активних добавок.</p> <p>Характеристика супів та соусів із використанням біологічно активних добавок. Соуси промислового виробництва.</p>		
	<b>138.</b>	<p>Характеристика страв з риби та рибних продуктів, м'яса та м'ясних продуктів, сільськогосподарської птиці з використанням біологічно активних добавок.</p> <p>Характеристика солодких страв, напоїв, борошняних і кондитерських виробів із використанням біологічно активних добавок.</p>		
		<b>Розділ 4. Технологія дієтичного та дитячого харчування</b>		

<b>14</b>		<b>Основні принципи організації дієтичного харчування. Характеристика основних лікувальних дієт</b>	<b>2</b>	
	<b>139.</b>	Значення дієтичної терапії у лікуванні та профілактиці захворювань. Організація дієтичного харчування. Вимоги до складання дієт. Основні принципи побудови дієтичного харчування. Режими харчування, збалансованість раціону.		
	<b>140.</b>	Характеристика дієт № 1, 2, 3, 4, 5. Характеристика дієт № 6, 7, 9. Характеристика дієт № 8, 10, 14. Спеціальні дієти. Лікувальне дієтичне харчування при окремих захворюваннях.		
<b>15</b>		<b>Технологія приготування страв для дієтичного харчування</b>	<b>3</b>	
	<b>141.</b>	Технологія дієтичних холодних страв та закусок. Приготування перших страв на дієти № 1, 2, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 14		
	<b>142.</b>	Технологія солодких страв, напоїв і кондитерських виробів лікувального спрямування.		
<b>16</b>		<b>Технологія приготування страв для дитячого харчування</b>	<b>2</b>	
	<b>143.</b>	Сучасні вимоги до раціонального харчування дітей. Організація раціонального харчування для дітей раннього віку (1-3 роки). Раціональне харчування дітей дошкільного віку (1-6 років). Раціональне харчування дітей шкільного віку. Технологія приготування страв, кулінарних виробів, напоїв, виробів із тіста для дитячого харчування. <b>Тематична</b>		