

ДПТНЗ «Білоцерківське вище професійне училище будівництва та сервісу»

Паспорт
комплексного методичного забезпечення навчального кабінету
«Кулінарія»

Любов ГРАБОВСЬКА,
завідуюча кабінетом

м. Біла Церква, 2022

I. Навчальні програми

1. «Технологія приготування їжі з основами товарознавства ». Професія: кухар IV розряду; кондитер III розряду . Термін навчання 3.5 роки.
2. «Технологія приготування їжі з основами товарознавства». Професія: кухар III розряду; кондитер III розряду. Термін навчання 1.5 роки.
3. Модуль «Основи кулінарної характеристики страв». Професія: кухар III розряду, офіціант III розряду. Термін навчання 1.5 роки.
4. Модуль «Основи кулінарної характеристики страв». Професія: кухар III розряду, бармен IV розряду. Термін навчання 1.5 роки

II. Навчальна та методична література

1. Підручники та додаткова література для учнів :

- 1.1. Доцяк В. С. «Технологія приготування їжі з основами товарознавства».- К: Наш час, 2014.
- 1.2. Старовойт Л. Я. та ін. «Кулінарія».- К: «Вища школа», 1991.
- 1.3. Доцяк В. С. «Українська кухня».- К: «Вища школа», 1995.
- 1.4. Грабовська Л.І., Тимошук А. Ю. «Технологія приготування їжі з основами товарознавства» електронний посібник для учнів. <https://mail.google.com/mail/u/0/#inbox?projector=1>,
<https://mail.google.com/mail/u/0/#inbox?projector=1https://docs.google.com/document/d/1VcLM7B8q0aXkeM8ktlFNXCPFCH8dZqzn/edit>

III Наочність

1. Муляжі

- 1.1. Напівфабрикат – біфштекс
- 1.2. Напівфабрикат – філе
- 1.3. Напівфабрикат – лангет
- 1.4. Напівфабрикат – антрекот
- 1.5. Напівфабрикат – ромштекс
- 1.6. Крупник
- 1.7. Бабка з локшини і сиру
- 1.8. Биточки рисові
- 1.9. Зрази картопляні
- 1.10. Котлети з буряка
- 1.11. Котлети морквяні
- 1.12. Котлети картопляні
- 1.13. Морква припущена в молочному соусі
- 1.14. Риба відварна, соус польський
- 1.15. Осетрина припущена
- 1.16. Риба смажена з цибулею «фрі»
- 1.17. Риба смажена «фрі»
- 1.18. Риба запечена з макаронами
- 1.19. Риба запечена в сметанному соусі
- 1.20. Риба запечена
- 1.21. Биточки рибні
- 1.22. М'ясо відварне
- 1.23. Біфштекс з цибулею «фрі»
- 1.24. Біфштекс з яйцем
- 1.25. Філе натуральне

- 1.26. Лангет натуральний
- 1.27. Антрекот натуральний
- 1.28. Ромштекс
- 1.29. Ескалоп
- 1.30. Люля-кебаб
- 1.31. Зрази відбивні з гречаною кашею
- 1.32. Грудинка фарширована
- 1.33. Плов
- 1.34. Тюфтельки з рисом
- 1.35. Биточки по-козацьки
- 1.36. Зрази січені
- 1.37. Курчата табака
- 1.38. Котлети Пожарські
- 1.39. Курка відварна з рисом
- 1.40. Гуляш
- 1.41. Бефстроганов
- 1.42. Печінка по-строгановськи
- 1.43. Яєчня
- 1.44. Яйця запечені під молочним соусом
- 1.45. Омлет натуральний
- 1.46. Омлет змішаний
- 1.47. Омлет фарширований
- 1.48. Сирники
- 1.49. Млинчики
- 1.50. Оладки

- 1.51. Вареники з сиром
- 1.52. Пельмені
- 1.53. Сир
- 1.54. Каша гур'ївська
- 1.55. Пиріжки
- 1.56. Ватрушки
- 1.57. Розтягаї закусочні
- 1.58. Розтягаї московські
- 1.59. Булочки
- 1.60. Кулеб'яка
- 1.61. Рагу овочеве
- 1.62. Крупник гречаний
- 1.63. Биточки манні
- 1.64. Запіканка з локшини

2. Плакати

- 2.1. Порядок обробки картоплі та овочів в овочевому цеху
- 2.2. Прості форми нарізання овочів
- 2.3. Складні форми нарізування овочів
- 2.4. Підготовка овочів для фарширування
- 2.5. Риби озер і рік
- 2.6. Морські промислові риби
- 2.7. Напівфабрикати з риби для варіння, припускання
- 2.8. Порядок обробки риби в рибному цеху
- 2.9. Обробка осетрової риби
- 2.10. Обробка камбали
- 2.11. Обробка наваги
- 2.12. Порядок розробки риби на філе
- 2.13. Підготовка щуки для фарширування
- 2.14. Підготовка судака для фарширування
- 2.15. Напівфабрикати з риби
- 2.16. Напівфабрикати з котлетної маси
- 2.17. Кулінарна обробка туші яловичини
- 2.18. Кулінарна обробка туші баранини
- 2.19. Кулінарна обробка туші свинини
- 2.20. Холодильна камера м'яса їдальні
- 2.21. Обробка м'яса в м'ясному цеху
- 2.22. Розробка і обвалювання передньої четвертини яловичини
- 2.23. Розробка і обвалювання задньої четвертини яловичини
- 2.24. Порційні напівфабрикати з яловичини для смаження
- 2.25. Порційні напівфабрикати з яловичини для тушкування
- 2.26. Порційні напівфабрикати з баранини, свинини, телятини для смаження і тушкування
- 2.27. Дрібно кускові напівфабрикати з яловичини
- 2.28. Дрібно кускові н/ф з свинини, баранини, телятини
- 2.29. Напівфабрикати з натуральної січеної маси
- 2.30. Напівфабрикати з котлетної маси
- 2.31. Обробка птиці
- 2.32. Заправка птиці в одну нитку
- 2.33. Заправка птиці в дві нитки
- 2.34. Зняття філе з тушок птиці
- 2.35. Теплова обробка продуктів в їдальні
- 2.36. Страви з овочів
- 2.37. Страви з риби
- 2.38. Страви з яловичини
- 2.39. Страви з баранини, телятини, свинини
- 2.40. Страви з субпродуктів
- 2.41.. Страви з птиці
- 2.42. Страви з яєць і сиру
- 2.43. Бутерброди
- 2.44. Салати і вінегрети
- 2.45. Закуски з малосольної риби
- 2.46. Закуски з копченої риби
- 2.47. Подача кави
- 2.48. Подача чаю
- 2.49. Вироби з дріжджового тіста
- 2.50. Морепродукти
- 2.51. Вироби з прісного здобного тіста
- 2.52. Види круп
- 2.53. Види макаронних виробів

3. Схеми

- 3.1. Технологічна схема розбирання риби на філе
- 3.2. Схема приготування котлетної маси
- 3.3. Схема приготування натуральної січеної маси
- 3.4. Схема приготування н/ф «Грудинка фарширована»
- 3.5. Схема класифікації прийомів теплової обробки продуктів
- 3.6. Схема класифікації супів
- 3.7. Схема приготування щів із свіжої капусти
- 3.8. Схема приготування борщу з картоплею і свіжою капустою
- 3.9. Схема приготування розсольника
- 3.10. Схема приготування солянки м'ясної збірної
- 3.11. Схема класифікації соусів
- 3.12. Схема приготування червоного основного соусу
- 3.13. Схема приготування білого основного соусу
- 3.14. Схема приготування молочного соусу
- 3.15. Схема приготування крупника
- 3.16. Схема приготування круп'яної запіканки
- 3.17. Схема приготування пудингу рисового
- 3.18. Схема приготування риби припущеної з соусом паровим
- 3.19. Схема приготування риби припущеної з соусом «біле вино»
- 3.20. Схема приготування солянки рибної
- 3.21. Схема приготування риби запеченої з яйцем і грибами
- 3.22. Схема приготування гуляшу
- 3.23. Схема приготування азу
- 3.24. Схема приготування рагу
- 3.25. Схема приготування плову
- 3.26. Схема приготування супів-пюре
- 3.27. Схема приготування салату картопляного
- 3.28. Схема приготування салату м'ясного
- 3.29. Схема приготування салату столичного
- 3.30. Схема приготування вінегрету
- 3.31. Схема приготування салату «Весна»
- 3.32. Схема приготування салату вітамінного
- 3.33. Схема приготування киселю
- 3.34. Схема приготування желе
- 3.35. Схема приготування мусу
- 3.36. Схема приготування самбука
- 3.37. Схема приготування яблук смажених в тісті «кляр»
- 3.38. Схема приготування яблук припущених з рисом
- 3.39. Схема приготування пудингу сухарного
- 3.40. Схема приготування шарлотки яблучної
- 3.41. Схема класифікації овочів
- 3.42. Схема класифікації речовин харчових продуктів
- 3.43. Класифікація вітамінів
- 3.45. Класифікація макаронних виробів
- 3.46. Класифікація субпродуктів
- 3.47. Класифікація жирів
- 3.48. Схема приготування прозорого бульйону
- 3.49. Схема приготування окрошки
- 3.50. Схема приготування борщу холодного

- 3.51. Схема приготування грибного бульйону
- 3.52. Схема класифікації холодних страв
- 3.53. Класифікація плодів і ягід

4. Таблиці

- 4.1. Хімічний склад овочів
- 4.2. Хімічний склад риби
- 4.3. Кулінарне використання частин туш
- 4.4. Хімічний склад субпродуктів
- 4.5. Хімічний склад птиці
- 4.6. Терміни варіння продуктів
- 4.7. Норми води і крупи для варіння каш різних консистенцій
- 4.8. Початковий об'єм води з крупою при варінні каш різних консистенцій
- 4.9. Хімічний склад яєць
- 4.10. Хімічний склад сиру
- 4.11. Взаємозамінність продуктів
- 4.12. Сезонні норми відходів при обробці Овочів
- 4.13. Норми відходів при обробці риби
- 4.14. Хімічний склад круп
- 4.15. Хімічний склад макаронних виробів
- 4.16. Хімічний склад бобових
- 4.17. Хімічний склад молока
- 4.18. Вплив кулінарної обробки на збереження вітаміну С
- 4.19. Хімічний склад борошна
- 4.20. Хімічний склад м'яса

- 4.21. Хімічний склад морепродуктів
- 4.22. Зміна маси м'яса при тепловій обробці
- 4.23. Зміна маси риби при тепловій обробці
- 4.24. Хімічний склад чаю
- 4.25. Хімічний склад кави

5. Відеофільми

- 5.1. Поняття про сировину, напівфабрикат, готову страву
- 5.2. Вода
- 5.3. Мінеральні речовини
- 5.4. Вуглеводи
- 5.5. Білки
- 5.6. Жири
- 5.7. Вітаміни
- 5.8. Якість сировини
- 5.9. Консервування продуктів харчування.
- 5.10. Харчова цінність овочів
- 5.11. Класифікація овочів
- 5.12. Обробка та нарізування картоплі
- 5.13. Обробка та нарізування коренеплодів
- 5.14. Обробка капустяних та салатно-шпинатних овочів
- 5.15. Обробка цибулевих, десертних овочів
- 5.16. Обробка плодових овочів
- 5.17. Обробка грибів
- 5.18. Хімічний склад і харчова цінність риби
- 5.19. Класифікація риби
- 5.20. Обробка лускатої риби
- 5.21. Розбирання лускатої риби
- 5.22. Обробка риби без луски
- 5.23. Види паніровок
- 5.24. Котлетна маса з риби
- 5.25. Види, харчова цінність м'яса
- 5.26. Класифікація м'яса
- 5.27. Технологічний процес обробки м'яса
- 5.28. Кулінарне призначення частин яловичини
- 5.29. Кулінарне призначення частин свинини, баранини, телятини
- 5.30. Напівфабрикати з котлетної маси
- 5.31. Класифікація, харчова цінність птиці
- 5.32. Технологічний процес обробки птиці
- 5.33. Обробка субпродуктів

6. Мультимедійні презентації

6.1. Оформлення страв, кулінарних та кондитерських виробів

6.2. Теплова кулінарна обробка продуктів

IV. Методичне забезпечення навчального процесу за темами навчальної програми

№ з/п	Зміст теми(компетентність)	Методичне забезпечення	Дидактичні засоби	Наочність
1	2	3	4	5

Технологія приготування їжі з основами товарознавства.

Професія: Кухар, рівень кваліфікації: кухар 3-го розряду

1	Вступ. Хімічний склад продуктів харчування. а) Поняття про сировину, напівфабрикат, готову страву	Конспект уроку Підручники 1.1, 1.4	Диктант на визначення сировини, н/ф, готової страви, кулінарного виробу	Муляжі: 1.1, 1.23, 1.24; Відеофільм: 5.1
	б) Вода, мінеральні речовини, вітаміни	Конспекти уроків Підручники 1.1, 1.4	Запитання для фронтального опитування	Схема: 3.42; Відео фільми: 5.2, 5.3
	в) Вуглеводи, білки, жири	Конспекти уроків Підручники 1.1, 1.4	Диктант з теми «Хімічний склад продуктів харчування»	Схема: 3.42; Відеофільми: 5.4, 5.5, 5.6
	г) Якість сировини, консервування продуктів	Конспекти уроків Підручники 1.1, 1.4	Запитання для фронтального опитування	Схема: 3.42; Відеофільми: 5.4, 5.8, 5.9

	д) Контрольна робота		Тестові завдання	
2.	Овочі, гриби: обробка, продукти їх переробки. а) хімічний склад, класифікація овочів	Конспекти уроків Підручники 1.1, 1.2, 1.4	Технічний диктант з теми «Класифікація овочів»	Схема 3.41; Відеофільми: 5.10, 5.11
	б) Обробка і нарізання бульбоплодів	Конспекти уроків Підручники 1.1, 1.2, 1.3, 1.4	Задачі по розрахунку кількості відходів та виходу н/ф при обробці картоплі	Плакати: 2.1, 2.2, 2.3 ; Таблиця: 4.1 Відеофільми: 5.12
	в) Обробка і нарізування коренеплодів	Конспекти уроків Підручники 1.1, 1.2, 1.3, 1.4	Задачі по розрахунку кількості відходів та виходу н/ф при обробці коренеплодів	Плакати: 2.2, 2.3; Відеофільми: 5.13
	г) Обробка і нарізування плодових, капустяних, цибулевих та інших овочів	Конспекти уроків Підручники 1.1, 1.2, 1.3, 1.4	Задачі по розрахунку кількості відходів та виходу н/ф при обробці капустяних та цибулевих овочів	Плакати: 2.2, 2.3; Відеофільми: 5.14, 5.15, 5.16

	д) Контрольна робота		Контрольний диктант з теми «Кулінарне використання різних форм нарізування овочів»	
3.	Риба: обробка, технологія приготування напівфабрикатів. а) Хімічний склад, класифікація риби	Конспекти уроків Підручники 1.1, 1.2, 1.4	Запитання для фронтального опитування	Плакати: 2.8, 2.12; Відеофільми: 5.14, 5.18, 5.19
	б) Обробка лускатої риби	Конспекти уроків Підручники 1.1, 1.2, 1.3, 1.4	Задачі по розрахунку кількості відходів та виходу н/ф при обробці риби	Плакати: 2.5, 2.6; Схеми: 3.1 Відеофільми: 5.20, 5.21
	в) Обробка без лускатої риби та окремих видів риб			Плакати: 2.5, 2.8; 2.10. 2.11 Відеофільми: 5.20,
	г) Види та призначення паніровок. Напівфабрикати з рибної котлетної маси	Конспекти уроків Підручники 1.1, 1.2, 1.3, 1.4	Задачі по розрахунку сировини для напівфабрикатів з рибної котлетної маси	Плакати: 2.16; Схеми: 3.2 Відеофільми: 5.24,

	д) Контрольна робота		Варіанти контрольної роботи	
4.	М'ясо, птиця, дичина, субпродукти: обробка, технологія приготування напівфабрикатів. а) Хімічний склад, класифікація м'яса	Конспекти уроків Підручники 1.1, 1.2, 1.4	Технологічний диктант з теми «Класифікація м'яса»	Таблиця: 3.20 Відеофільми: 5.25, 5.26
	б) Технологічний процес обробки м'яса. Кулінарне призначення частин	Конспекти уроків Підручники 1.1, 1.2, 1.4	Роздатковий матеріал: трафарети тушок яловичини, свинини, баранини	Плакати: 2.17, 2.18, 2.19, 20; Відеофільми: 5.27, 5.28, 5.29
	в) Технологія приготування котлетної маси. Напівфабрикати з котлетної маси	Конспекти уроків Підручники 1.1, 1.2, 1.3, 1.4	Задачі по розрахунку сировини для напівфабрикатів з м'ясної котлетної маси	Плакати: 2.16; Схема 3.2 Відеофільми: 5.30

	г) Хімічний склад птиці, Технологічний процес обробки птиці	Конспекти уроків Підручники 1.1, 1.2, 1.3, 1.4	Задачі по розрахунку кількості відходів та виходу н/ф при обробці птиці	Плакати: 2.42; Схема 3.2 Відеофільми: 5.31, 32
	д) М'ясні субпродукти: види, харчова цінність, обробка	Конспекти уроків Підручники 1.1, 1.2, 1.3, 1.4	Задачі по розрахунку кількості відходів та виходу н/ф при обробці різних субпродуктів	Плакати: Види субпродуктів; Відео фільми: 5.33
	є) Контрольна робота		Варіанти контрольної роботи	
5.	Теплова кулінарна обробка продуктів. а) Значення теплової обробки продуктів. Класифікація та характеристика прийомів	Конспекти уроків Підручники 1.1, 1.2, 1.4	Ситуаційні та проблемні запитання	Плакати: 2.46; Таблиці: 4.4 Презентація: 6.2
	Б) Харчові жири: види, класифікація, характеристика, використання	Конспекти уроків Підручники 1.1, 1.2, 1.4	Питання для фронтального опитування	Схема: 3.47

6.	Крупи, бобові, макаронні вироби: обробка, технологія приготування страв. а) Види, асортимент. Харчова цінність круп	Конспекти уроків Підручники 1.1, 1.2, 1.4	Диктант з теми «види круп»	Таблиця: 4.16; Плакати: 2.52
	б) Бобові, макаронні вироби: види, асортимент, харчова цінність	Конспекти уроків Підручники 1.1, 1.2, 1.4	Питання для фронтального опитування	Плакати: 2.53; Таблиці: 4.15; 4.16
	в) Способи варіння каш. Розрахунок води і крупи для каш різних консистенцій	Конспекти уроків Підручники 1.1, 1.2, 1.3, 1.4	Задачі на визначення води і солі для варіння каш та об'єму котла	Муляжі: 1.6; Таблиці: 4.7, 4.8
	г) Варіння бобових та макаронних виробів	Конспекти уроків Підручники 1.1, 1.2, 1.3, 1.4	Задачі на визначення води і солі для варіння бобових і макаронних виробів	Муляжі: 1.7
	д) Лабораторно-практична робота	Методика проведення лабораторно-практичних робіт	Інструкції по проведенню лабораторно-практичних робіт	Муляжі: 1.18; 1.31
	є) Контрольна робота з тем 5, 6		Варіанти контрольної роботи	

7.	Технологія приготування супів. а) Харчова цінність, класифікація супів. Овочева пасеровка	Конспекти уроків Підручники 1.1, 1.2, 1.4	Запитання для фронтального опитування	Схема: 3.6
	б) Характеристика, класифікація, загальні правила приготування заправних супів	Конспекти уроків Підручники 1.1, 1.2, 1.4	Ситуаційні запитання	Схема: 3.6
	в) Картопляні, овочеві супи	Конспекти уроків Підручники 1.1, 1.2, 1.4	Технологічні карти супів	Таблиця 4.17
	г) Характеристика, хімічний склад, класифікація молока. Молочні супи	Конспекти уроків Підручники 1.1, 1.2, 1.4	Технологічні карти молочних супів	Таблиця «Класифікація молока»
	д) Лабораторно-практична робота	Методика проведення лабораторно-практичних робіт	Інструкції по проведенню лабораторно-практичних робіт	
	є) Контрольна робота		Варіанти завдань для контрольної роботи	
8.	Яйця, яєчні продукти: обробка, технологія приготування страв. а) Обробка, хімічний склад, класифікація яєць. Яєчні продукти	Конспекти уроків Підручники 1.1, 1.2, 1.3 1.4	Задачі на взаємозамінність яєчних продуктів у стравах	Таблиця: 4.9:

	б) Варіння яєць, різновиди яєчні	Конспекти уроків Підручники 1.1, 1.2, 1.4	Завдання для самостійної роботи	Плакати: 2.53; Муляжі: 1.43, 1.44
9.	Технологія приготування страв з овочів. а) значення, класифікація страв з овочів. Заходи по збереженню вітаміну С при кулінарній обробці овочів	Конспекти уроків Підручники 1.1, 1.2, 1.3 1.4	Ситуаційні та проблемні запитання	Таблиця: 4.18
	б) Варіння та припускання овочів	Конспекти уроків Підручники 1.1, 1.2, 1.4	Технологічні карти відварних та припущених страв з овочів	Муляжі: 1.13; Плакати: 2.47
	в) Смаження, запікання овочів	Конспекти уроків Підручники 1.1, 1.2, 1.4	Технологічні карти смажених страв з овочів	Плакати: 2.47
10.	Технологія приготування прісного тіста та виробів з нього. А) Види та сорти пшеничного борошна	Конспекти уроків Підручники 1.1, 1.2, 1.4	Запитання для фронтального опитування	Таблиця: 4.19

	Б) Технологія приготування тіста для локшини, пельменів, вареників, чебуреків, галушок	Конспекти уроків Підручники 1.1, 1.2, 1.4	Ситуаційні і проблемні запитання	Муляжі: 1.51, 1.52
	В) Лабораторно практична робота	Методика проведення лабораторно-практичних робіт	Інструкції по проведенню лабораторно-практичних робіт	Муляжі: 1.51, 1.52
	Г) Контрольна робота тем 8, 9, 10		Варіанти контрольної роботи	

Технологія приготування їжі з основами товарознавства. Професія: Кухар, рівень кваліфікації:

Кухар 4-го розряду

1.	Технологія приготування напівфабрикатів з риби , морепродуктів. а) Хімічний склад, харчова цінність, призначення, порядок обробки осетрових риб	Конспекти уроків Підручники 1.1, 1.2, 1.4	Запитання для актуалізації знань з теми «Обробка риби»	Плакати: 3.9; Таблиця: 4.2
	б) Приготування напівфабрикатів з усіх видів риб для варіння, припускання, смаження, запікання	Конспекти уроків Підручники 1.1, 1.2, 1.4	Диктант з теми «Рибні напівфабрикати»	Плакати: 3.9; Таблиця: 4.2
	в) Підготовка риби для фарширування, напівфабрикати з рибної натуральної січеної маси	Конспекти уроків Підручники 1.1, 1.2, 1.4	Задачі по розрахунку продуктів на задану кількість н/ф з січеної маси риби	Плакати: 2.13; 2.14; 2.50; Таблиця: 4.21
	г) Види, хімічний склад, кулінарна обробка морепродуктів	Конспекти уроків Підручники 1.1, 1.2, 1.4	Запитання для фронтального опитування	Плакати: 2.50; Таблиця: 4.21

	д) Контрольна робота		Тестові завдання, варіанти контрольної роботи	
2.	Технологія приготування н/ф з м'яса, птиці, субпродуктів. а) Кулінарне розбирання яловичини, кулінарне призначення частин. Визначення відсотку м'яса та кісток	Конспекти уроків Підручники 1.1, 1.2, 1.3, 1.4	Роздатковий матеріал: трафарети тушок яловичини. Задачі на визначення маси кісток та м'якоті при розробці туш яловичини	Плакати: 2.17; 2.22, 2.23
	б) Розбирання туш свинини, баранини, телятини, кулінарне призначення частин	Конспекти уроків Підручники 1.1, 1.2, 1.4	Роздатковий матеріал: трафарети тушок свинини, баранини	Плакати: 2.18; 2.19
	в) Прийоми, що використовуються при виготовленні м'ясних н/ф. Великошматкові м'ясні н/ф для варіння, тушкування, смаження	Конспекти уроків Підручники 1.1, 1.2, 1.4	Диктант з теми «Кулінарне використання частин туш різних видів м'яса»	Плакати: 2.17, 2.18, 2.19; Схеми: 3.4
	г) Порційні м'ясні н/ф для варіння, тушкування, смаження	Конспекти уроків Підручники 1.1, 1.2, 1.4	Карточки завдання по визначенню частин туш для різних н/ф	Муляжі: 1.1, 1.2, 1.3, 1.4, 1.5;

				Плакати:2.24, 2.26, 2.26
	д) Дрібно шматкові м'ясні н/ф для варіння, тушкування, смаження	Конспекти уроків Підручники 1.1, 1.2, 1.4	Тестові завдання з теми «М'ясні н/ф»	Плакати:2.27, 2.28
	ж) Н/ф з птиці, котлетна маса з птиці та н/ф з котлетної маси птиці, н/ф з субпродуктів	Конспекти уроків Підручники 1.1, 1.2, 1.4	Контрольний диктант з теми «м'ясні н/ф»	Плакати: 2.31, 2.34
	з) Контрольна робота		Варіанти контрольної роботи. Перелік запитань для усного заліку	
3.	Технологія приготування супів.	Конспекти уроків Підручники 1.1, 1.4	Запитання для фронтального опитування	Плакати: 1.8
	а) Прянощі, приправи: класифікація, характеристика, використання			
	б) Пасеровки для супів, бульйони для супів. Прозорі бульйони	Конспекти уроків Підручники 1.1, 1.2, 1.4	Технологічні карти прозорих бульйонів	Схеми: 3.48
	в) Борщі ,щі, розсольники, капуста, солянки	Конспекти уроків Підручники 1.1, 1.2, 1.4	Технологічні карти заправних супів	Плакати: 2.9; Схеми: 3.7; 3.8; 3.9; 3.10

	г) Супи пюре, холодні, солодкі супи	Конспекти уроків Підручники 1.1, 1.2, 1.4	Технологічні карти супів	Схеми: 3.26; 3.49; 3.50
	д) Лабораторно-практична робота	Методика проведення лабораторно-практичних робіт	Інструкції по проведенню лабораторно-практичних робіт	Фотографії відпуску I страв
	є) Контрольна робота		Тестові завдання. Варіанти контрольної роботи	
4.	Технологія приготування соусів.	Конспекти уроків Підручники 1.1, 1.2, 1.4	Запитання для актуалізації знань	Плакати: 2.9; Схеми: 3.11; 3.51
	а) значення соусів у харчуванні, класифікація соусів, бульйони і пасеровки для соусів			
	б) Соуси на бульйонах: м'ясному, рибному, грибному	Конспекти уроків Підручники 1.1, 1.2, 1.3 1.4	Завдання по розрахунку продуктів на соуси до страв	Схеми: 3.12; 3.13
	в) Молочні, сметанні, масляні соуси	Конспекти уроків Підручники 1.1, 1.2, 1.3 1.4	Завдання по розрахунку продуктів на соуси до страв	Схеми: 4.14; Плакати: «Масляні соуси», «Масляні суміші»

	г) Холодні соуси, заправки, солодкі соуси	Конспекти уроків Підручники 1.1, 1.2, 1.3 1.4	Ситуаційні запитання. Карточки завдання по використанню соусів	Муляжі: 1.14, 1.64
	д) Лабораторно-практична робота	Методика проведення лабораторно-практичних робіт	Інструкції по проведенню лабораторно-практичних робіт	
	є) Контрольна робота		Тестові завдання з теми «Соуси». Варіанти контрольної роботи	
5.	Технологія приготування страв з овочів і грибів. а) Загальні правила оформлення страв. Складні форми нарізування овочів. Елементи оформлення, композиції	Конспекти уроків Підручники 1.4	Запитання для актуалізації	Плакати: 2.4; Мультимедійні презентації: 6.1
	б) Практична робота: Нарізання овочів складними формами. Складання композицій для оформлення страв	Методика проведення лабораторно-практичних робіт	Інструкції по проведенню лабораторно-практичних робіт	Плакати: 2.4; Мультимедійні презентації: 6.1

	в) Смажені страви з овочів	Конспекти уроків Підручники 1.1, 1.2, 1.4	Технологічні карти смажених страв з овочів	Муляжі: 1.9, 1.10, 1.11, 1.12
	г) Тушковані, запечені страви з овочів, овочі фаршировані	Конспекти уроків Підручники 1.1, 1.2, 1.4	Технологічні карти тушкованих та запечених страв з овочів	Муляжі: 1.62; Плакати: 2.4
	д) Овочеві гарніри: варіанти складних гарнірів та їх підбору	Конспекти уроків Підручники 1.1, 1.4		Муляжі: 1.25, 1.26
	є) Лабораторно-практична робота	Методика проведення лабораторно-практичних робіт	Інструкції по проведенню лабораторно-практичних робіт	Фотографії страв
	ж) Контрольна робота		Варіанти контрольної роботи	
6.	Страви з яєць і сиру. а) Яєчні продукти та їх використання, омлети, запечені страви з яєць	Конспекти уроків Підручники 1.1, 1.2 1.4	Задачі по взаємозамінності яєчних продуктів у стравах	

	б) Значення страв з сиру в харчуванні. Холодні та гарячі страви з сиру	Конспекти уроків Підручники 1.1, 1.2 1.4	Технологічні карти на страви	Муляжі: 1.48, 1.52 Плакати 2.42
	в) Контрольна робота		Варіанти завдань для контрольної роботи	
7.	Технологія приготування страв з круп, бобових і макаронних виробів. а) страви з розсипчастих і в'язких каш	Конспекти уроків Підручники 1.1, 1.2, 1.3, 1.4	Задачі на розрахунок продуктів для приготування страв з каш	Муляжі: 1.6, 1.8
	б) Страви з макаронних виробів та бобових	Конспекти уроків Підручники 1.1, 1.2, 1.4	Ситуаційні і проблемні запитання	Муляжі: 1.7
	в) Лабораторно-практична робота	Методика проведення лабораторно-практичних робіт	Інструкції по проведенню лабораторно-практичних робіт	Муляжі: 1.6, 1.7, 1.8
	г) Контрольна робота		Варіанти контрольної роботи	

8.	Технологія приготування страв з м'яса, птиці, субпродуктів. а) значення страв з м'яса в харчуванні, класифікація; процеси, що відбуваються при тепловій обробці м'яса	Конспекти уроків Підручники 1.1, 1.2, 1.3, 1.4	Задачі по визначенню маси готового м'яса з урахуванням відсотків втрат при тепловій обробці	Таблиці: 4.20; 4.22
	б) Відварні страви з м'яса та м'ясопродуктів	Конспекти уроків Підручники 1.1, 1.2, 1.4	Запитання для фронтального опитування	Таблиці: 4.20; Муляжі: 1.22
	в) Смажені страви з м'яса	Конспекти уроків Підручники 1.1, 1.2, 1.4	Технологічні карти смажених м'ясних страв	Муляжі: 1.23, 1.24, 1.25, 1.26, 1.27, 1.28, 1.29, 1.32; Таблиці: 3.4; Плакати: 2.39
	г) Тушковані страви з м'яса	Конспекти уроків Підручники 1.1, 1.2, 1.4	Технологічні карти тушкованих м'ясних страв	Муляжі: 1.33, 1.40; Таблиці: 3.22, 3.23, 3.24, 3.25
	д) Запечені страви з м'яса	Конспекти уроків Підручники 1.1, 1.2, 1.4	Технологічні карти запечених м'ясних страв	Плакати: 2.4

	е) Страви з натуральної січеної маси та котлетної маси	Конспекти уроків Підручники 1.1, 1.2, 1.4	Технологічні карти страв з натуральної січеної маси та котлетної маси	Муляжі: 1.30, 1.34; 1.35, 1.36; Схеми: 3.2, 3.3
	ж) Страви з субпродуктів	Конспекти уроків Підручники 1.1, 1.2, 1.4	Технологічні карти страв з субпродуктів	Муляжі: 1.41; Плакати: 2.40; Таблиці: 4.4
	з) Страви з птиці	Конспекти уроків Підручники 1.1, 1.2, 1.4	Технологічні карти страв з птиці	Муляжі: 1.37; 1.38; 1.39; Плакати: 2.34, 2.41
	і) Контрольна робота		Перелік запитань для усного заліку. Тестові завдання	
	й) Лабораторно-практична робота	Методика проведення лабораторно-практичних робіт	Інструкції по проведенню лабораторно практичних робіт	Фотографії страв
9.	Технологія приготування страв з риби, морепродуктів. а) Значення страв з риби в харчуванні, їх класифікація,	Конспекти уроків Підручники 1.1, 1.2, 1.3, 1.4	Задачі по визначенню втрат та виходу готового продукту при тепловій обробці риби	Таблиці: 4.2, 4.23

	процеси, що відбуваються при тепловій обробці риби			
	б) Страви з відварної та припущеної риби	Конспекти уроків Підручники 1.1, 1.2, 1.4	Технологічні карти страв з відварної та припущеної риби	Муляжі: 1.14, 1.15
	в) Смажені страви з риби	Конспекти уроків Підручники 1.1, 1.2, 1.4	Технологічні карти смажених рибних страв	Муляжі: 1.16, 1.17; Плакати: 2.37
	г) Тушковані та запечені страви з риби	Конспекти уроків Підручники 1.1, 1.2, 1.4	Технологічні карти тушкованих та запечених рибних страв	Муляжі: 1.18, 1.19, 1.20
	д) Страви з фаршированої риби, страви з натуральної січеної маси та котлетної маси	Конспекти уроків Підручники 1.1, 1.2, 1.4	Технологічні карти страв з рибної котлетної маси	Муляжі: 1.21; Плакати: 2.13, 2.14; Фотографії страв
	е) Страви з продуктів моря	Конспекти уроків Підручники 1.1, 1.2, 1.4	Запитання для актуалізації	Плакати: 2.50
	ж) Лабораторно-практична робота	Методика проведення лабораторно-практичних робіт	Інструкції по проведенню лабораторно-практичних робіт	Фотографії страв

	з) Контрольна робота		Варіанти контрольної роботи, тестові завдання	
10.	Технологія приготування холодних страв і закусок. а) Значення холодних страв і закусок в харчуванні, класифікація, правила оформлення	Конспекти уроків Підручники 1.1, 1.4	Запитання для актуалізації опорних знань	Фотографії з різними способами оформлення холодних закусок і страв
	б) Характеристика рибних продуктів, ковбасних виробів, м'ясокопченостей та м'ясних консервів	Конспекти уроків Підручники 1.1, 1.4	Запитання для фронтального опитування	Фотографії різних видів рибних та м'ясних гастрономічних продуктів
	в) Характеристика сирів: сичужних, твердих і м'яких, плавлених, розсільних, молочнокислих	Конспекти уроків Підручники 1.1, 1.4	Запитання для актуалізації опорних знань	Фотографії різних видів сирів
	г) Характеристика хліба і хлібобулочних виробів	Конспекти уроків Підручники 1.1, 1.4	Запитання для актуалізації опорних знань	Фотографії різних видів хліба та

				хлібобулочних виробів
	д) Контрольна робота		Варіанти контрольної роботи, тестові завдання	
	е) Технологія приготування бутербродів	Конспекти уроків Підручники 1.1, 1.2, 1.4	Запитання для актуалізації опорних знань	Плакати: 2.43. фотографії різних видів бутербродів
	ж) Салати з сирих та відварних продуктів. Холодні страви і закуски з овочів	Конспекти уроків Підручники 1.1, 1.2, 1.4	Ситуаційні запитання та запитання для фронтального опитування	Схеми: 3.27, 3.28, 3.29, 3.30, 3.31, 3.32, 3.44.фотографії різних видів салатів
	з) Холодні страви і закуски з риби, м'яса, рибних та м'ясних гастрономічних продуктів	Конспекти уроків Підручники 1.1, 1.2, 1.4	Ситуаційні запитання, технологічні карти м'ясних та рибних страв	Плакати: 2.45, 2.46, фотографії холодних закусок і страв з риби та м'яса

	і) Лабораторно-практична робота	Методика проведення лабораторно-практичних робіт	Інструкції по проведенню лабораторно-практичних робіт	Фотографії страв
	й) Контрольна робота		Варіанти контрольної роботи	
11.	Технологія приготування солодких страв і напоїв. а) Роль солодких страв у харчуванні, класифікація солодких страв, характеристика продуктів для приготування солодких страв	Конспекти уроків Підручники 1.1, 1.2, 1.4	Запитання для актуалізації опорних знань	Схеми: 3.53, фотографії різних плодів, ягід
	б) Подача до стола натуральних плодів і ягід; технологія приготування компотів, киселів	Конспекти уроків Підручники 1.1, 1.2, 1.4	Технологічні карти киселів	Схеми: 3.33. Фотографії подачі плодів, ягід, компотів, киселів
	в) Характеристика драглеподібних речовин. Драглисті солодкі страви	Конспекти уроків Підручники 1.1, 1.2, 1.4	Технологічні карти драглистих солодких страв	Схеми: 3.53, фотографії страв

	г) Гарячі солодкі страви	Конспекти уроків Підручники 1.1, 1.2, 1.4	Технологічні карти гарячих солодких страв	Схеми: 3.34, 3.35, 3.36, фотографії страв
	д) Чай, кава: хімічний склад, технологія приготування та подача напоїв	Конспекти уроків Підручники 1.1, 1.2, 1.4	Ситуаційні запитання	Таблиці: 4.34, 4.25, Плакати: 2.47, 2.48
	Лабораторно- практична робота	Методика проведення лабораторно-практичних робіт	Інструкції по проведенню лабораторно-практичних робіт	Фотографії страв
	Контрольна робота		Варіанти контрольної роботи	
12.	Технологія приготування тіста та виробів з нього. а) Підготовка сировини для замішування тіста, характеристика розпушувачів	Конспекти уроків Підручники 1.1, 1.2, 1.4	Ситуаційні запитання	Фотографії різних видів сировини для тіста
	б) Фарші з м'яса, риби, овочів, яєць, солодкі фарші	Конспекти уроків Підручники 1.1, 1.2, 1.4	Запитання для фронтального опитування	Муляжі: 1.50

	в) Дріжджове тісто, тісто для млинців, оладок, вироби з дріжджового тіста печені та смажені у фритюрі	Конспекти уроків Підручники 1.1, 1.2, 1.4	Технологічні карти виробів з тіста	Муляжі: 1.56, 1.57, 1.58, 1.59, 1.60, 1.61, фотографії виробів з тіста
	г) Налисники, оладки	Конспекти уроків Підручники 1.1, 1.2, 1.4	Технологічні карти на страви	Муляжі: 1.49, 1.50
	д) Прісне здобне тісто та вироби з нього	Конспекти уроків Підручники 1.1, 1.2, 1.4	Запитання для фронтального опитування	Плакати: 2.51, фотографії виробів з прісного здобного тіста
	е) Лабораторно-практична робота	Методика проведення лабораторно-практичних робіт	Інструкції по проведенню лабораторно-практичних робіт	Фотографії виробів з тіста
	ж) Контрольна робота		Варіанти контрольної роботи	

Кулінарна характеристика страв.

Професія: офіціант.

Рівень кваліфікації: офіціант 3-го розряду.

Код модуля	Назва теми (компетентності)	Методичне забезпечення	Дидактичні засоби	Наочність
ЗПК 12	Оволодіння основами кулінарної характеристики страв а) Технологія приготування страв з відварного м'яса, а також смаженого і тушкованого великими та дрібними кусками	Конспекти уроків Підручники 1.1, 1.2, 1.4	Технологічні карти на страви	Муляжі страв: 1.22, 1.33, 1.40, 1.41; фотографії страв
	б) Технологія приготування страв з птиці відварної та смаженої цілими тушками	Конспекти уроків Підручники 1.1, 1.2, 1.4	Запитання для фронтального опитування, ситуаційні запитання	Муляжі страв: 1.37, 1.39; фотографії страв
	в) Технологія приготування страв з відварної, смаженої, запеченої риби та січених рибних страв	Конспекти уроків Підручники 1.1, 1.2, 1.4	Технологічні карти на страви, ситуаційні запитання	Муляжі страв: 1.14, 1.16, 1.17,

				1.18, 1.19, 1.21; фотографії страв
	г) Технологія приготування бутербродів, холодних закусок з м'ясних та рибних продуктів	Конспекти уроків Підручники 1.1, 1.2, 1.4	Технологічні карти на страви, запитання для фронтального опитування	Плакати: 2.43, 2.45, 2.46; фотографії страв
	д) Технологія приготування драглистих солодких страв	Конспекти уроків Підручники 1.1, 1.2, 1.4	Технологічні карти на страви, ситуаційні запитання	Плакати: 3.52; фотографії страв; відеофільми по приготуванню драглистих солодких страв
	е) Технологія приготування солодких напоїв	Конспекти уроків Підручники 1.1, 1.2, 1.4		Плакати: 3.47, 3.48; фотографії
	ж) Контрольна робота		Варіанти контрольної роботи	

Основи кулінарної характеристики страв. Професія: бармен. Рівень кваліфікації: бармен 4-го розряду

Код модуля	Назва теми (компетентності)	Методичне забезпечення	Дидактичні засоби	Наочність
ЗПК 6	Основи кулінарної характеристики страв а) Класифікація прийомів теплової обробки продуктів. Процеси , що відбуваються при тепловій обробці м'яса, риби	Конспекти уроків Підручники 1.1, 1.2, 1.4	Ситуаційні та проблемні запитання	Схеми: 3.5; Таблиці: 4.22, 4.23
	б) Правила варіння, припускання, смаження, тушкування, запікання риби	Конспекти уроків Підручники 1.1, 1.2, 1.4	Запитання для актуалізації знань та запитання для фронтального опитування	Схеми: 3.18, 3.19, 3.21; Таблиці: 4.23
	г) Теплова кулінарна обробка м'яса	Конспекти уроків Підручники 1.1, 1.2, 1.4	Ситуаційні та проблемні запитання	Таблиці: 4.22

БАР – 4.1	Технологія приготування страв з риби та морепродуктів а) Смажені, тушковані та запечені страви з риби	Конспекти уроків Підручники 1.1, 1.2, 1.4	Технологічні карти на страви	Муляжі: 1.16, 1.17, 1.18, 1.19; фотографії страв
	б) Січені страви з риби	Конспекти уроків Підручники 1.1, 1.2, 1.4	Технологічні карти на страви	Муляжі: 1.21, 1.34; фотографії страв
	в) Страви з нерибних морепродуктів	Конспекти уроків Підручники 1.1, 1.2, 1.4	Запитання для актуалізації знань	Фотографії морепродуктів та страв з них
БАР – 4.2	Технологія приготування страв з м'яса та птиці а) Порційні смажені та тушковані страви з м'яса та птиці	Конспекти уроків Підручники 1.1, 1.2, 1.4	Запитання для актуалізації знань та для фронтального опитування	Муляжі страв: 1.23, 1.24, 1.25, 1.26, 1.27, 1.28, 1.29; фотографії страв
	б) Страви і закуски з м'яса смажені на відкритому вогні	Конспекти уроків Підручники 1.1, 1.2, 1.4	Запитання для фронтального опитування	Фотографії страв і закусок з м'яса смажених на відкритому вогні

	в) Контрольна робота		Варіанти контрольної роботи	
--	----------------------	--	--------------------------------	--

