

Виробниче навчання кухар V розряд

Підручник: Кулінарія./ Л.Я. Старовойт, М.С. Косовенко, Ж.М. Смирнова, 1992 р.

Технологія приготування їжі: Підручник для поф.-техн. навч. закл./ М.С. Косовенко, Ж.М. Смирнова,
Л.Я. Старовойт 2003р.

Збірник рецептур страв та кулінарних виробів для підприємств громадського харчування 2003 р.

Зайцева Г.Т, Горпинко Т.М. Технологія виготовлення борошняних кондитерських виробів: Підручн. для проф.-техн.навч. закладів 2002 р..

Снігур М. І., Корешкова З.Т. Харчування дітей 1988р.

Дата уроку	Тема	Тема уроку	К- сть годин	Завдання для опрацювання
	Приготування супів (18 години)	Інструктаж з безпеки праці та організації робочих місць за змістом занять. Робота із Збірником рецептур, перерахунок сировини. Приготування солянок. Відпуск страв.	6	Підручник: Кулінарія./ Л.Я. Старовойт, М.С. Косовенко, Ж.М. Смирнова, 1992 р. Повторити § 2 ст. 80-81 Копіюйте посилання і переходьте на сайт, там розміщено відео матеріал https://www.youtube.com/watch?v=s5XvjAC7ai8 https://www.youtube.com/watch?v=jUtVqVbeC1w https://www.youtube.com/watch?v=E7RRRi-RhxI Практично відпрацювати приготування солянок: збірної м'ясної (№227), з птиці (№230), рибної (№232), грибної (№234) за збірником рецептур.

		Приготування прозорих бульйонів, способи освітлення, види відтяжок. Приготування гарнірів до прозорих супів. Правила відпуску.	6	Підручник: Кулінарія./ Л.Я. Старовойт, М.С. Косовенко, Ж.М. Смирнова, 1992 р . Прочитати § 3 ст. 89-92 Копіюйте посилання і переходьте на сайт, там розміщено відео матеріал https://www.youtube.com/watch?v=kaUtHJFBOS0 https://www.youtube.com/watch?v=E3B4Nc_hju0 https://www.youtube.com/watch?v=xXx1NPuZBMM Практично відпрацювати приготування прозорих бульйонів: м'ясного (№253), з курятини (№254), рибного (№ 266), та способів їх освітлення. Практично відпрацювати приготування гарнірів до прозорих супів: рису відварного (№ 255), пиріжків (№№ 1026, 1028), фрикадельок (№178), омлету (№ 448), грінок гострих (№ 448), пельменів (№1003) за збірником рецептур.
		Приготування холодних та фірмових супів. Правила відпуску страв.	6	Підручник: Кулінарія./ Л.Я. Старовойт, М.С. Косовенко, Ж.М. Смирнова, 1992 р . Прочитати § 6 ст. 94-95. Копіюйте посилання і переходьте на сайт, там розміщено відео матеріал https://www.youtube.com/watch?v=f1vbx2qFfSE https://www.youtube.com/watch?v=bMM2cYbNCIo Практично відпрацювати приготування холодних супів: окрошки м'ясної (№ 272), окрошки овочевої (№274), борщу холодного (№279) за збірником рецептур.

7.10	Приготування соусів. (12 годин)	Інструктаж з безпеки праці та організації робочих місць за змістом занять. Робота із Збірником рецептур: перерахунок сировини. Приготування яєчно-масляних соусів та їх похідних. Приготування масляних сумішей. Вимоги до якості соусів.	6	Підручник: Кулінарія./ Л.Я. Старовойт, М.С. Косовенко, Ж.М. Смирнова, 1992 р . Прочитати § 7 ст. 110-112. Копіюйте посилання і переходьте на сайт, там розміщено відео матеріал https://www.youtube.com/watch?v=7YNFJ1Xe9yQ https://klopotenko.com/sous-gollandez-klassicheskij-r-etsept/ Практично відпрацювати приготування яєчно-масляних соусів: польського(№ 806), голландського (№ 807), сухарного (№813); масляних сумішей: масло сирного (№815), оселедцевого (№814), зеленого (№814), з гірчицею (№815) за збірником рецептур 2003р.
		Приготування холодних та фірмових соусів і заправок. Вимоги до якості.	6	Підручник: Кулінарія./ Л.Я. Старовойт, М.С. Косовенко, Ж.М. Смирнова, 1992 р . Прочитати § 8 ст.113-114. Копіюйте посилання і переходьте на сайт, там розміщено відео / https://www.tveda.ru/recepty/sous-mayonez/ https://www.youtube.com/watch?v=sNaRd4qPRm Практично відпрацювати приготування холодних соусів і заправок: соусу-майонезу (№ 819), соусу-майонезу з корнішонами (№ 822), соусу-майонезу з хріном (№ 824), желе рибного і м'ясного

				(№ 821), соусу - хрін (№ 826), заправки для салатів (№830) за збірником рецептур 2003р.
	Приготування страв з овочів (6 годин)	Інструктаж з безпеки праці та організації робочих місць за змістом занять. Робота із Збірником рецептур, перерахунок сировини. Приготування картоплі смаженої у фритюрі складних форм нарізування. Приготування страв з гарбуза. Вимоги до якості.	6	Підручник: Кулінарія./ Л.Я. Старовойт, М.С. Косовенко, Ж.М. Смирнова, 1992 р . Прочитати § 3 ст. 138. Копіюйте посилання і переходьте на сайт, там розміщено відео матеріал https://www.youtube.com/watch?v=NpY5BT9QI1I https://www.youtube.com/watch?v=ONEbDZNsyal Практично відпрацювати приготування картоплі смаженої у фритюрі нарізаної спіральками, кульками, стружкою; гарбуза в клярі, гарбуза фаршированого Технологія приготування їжі: Підручник для поф.-техн. навч. закл./ М.С. Косовенко, Ж.М. Смирнова, Л.Я. Старовойт 2003р. ст. 56-57

	Приготування страв з риби та морепродуктів. (24 годин)	Інструктаж з безпеки праці та організації робочих місць за змістом занять. Робота із Збірником рецептур, перерахунок сировини. Правила подачі, оформлення страв, визначення відсотку втрат. Приготування страв з відварної та припущеної риби. Підбір соусів, гарнірів. Вимоги до якості.	6	Підручник: Кулінарія./ Л.Я. Старовойт, М.С. Косовенко, Ж.М. Смирнова, 1992 р . Прочитати § 2 ст. 148-149. Копіюйте посилання і переходьте на сайт, там розміщено відео матеріал https://naurok.com.ua/algoritm-prigotuvannya-pripusc-henih-strav-z-ribi-182702.html Практично відпрацювати приготування риби відварної цілою (№474), риби припущеної з соусом біле вино (№ 479) за збірником рецептур 2003р. .
		Приготування страв із смаженої риби. Підбір соусів, гарнірів. Приготування страв із запеченої риби. Вимоги до якості. Відпуск.	6	Підручник: Кулінарія./ Л.Я. Старовойт, М.С. Косовенко, Ж.М. Смирнова, 1992 р . Прочитати § 3 ст. 150-151, § 5 ст. 155-157. Копіюйте посилання і переходьте на сайт, там розміщено відео матеріал https://blog.metro.ua/ryba-na-mangali-prosto-smachno-ta-korysno/ http://radka.in.ua/kulinariya/recepti-ribi-v-smetannomy-soysi-sekre.html Практично відпрацювати приготування страв із смаженої риби: риби смаженої з зеленим маслом (№495), риби смаженої на грилі (№497), риби на вертелі (№498); страв із запеченої риби: риби

				запеченої з грибами (№505), риба запеченої з цибулею (№506), риба запеченої в сметанному соусі (№504) за збірником рецептур.
		Приготування січеної рибної маси та н/ф з неї. Приготування судака, шуки фаршированої у цілому вигляді.	6	Прочитати § 6 ст. 158-160. http://radka.in.ua/kulinariya/recepti-ribi-v-smetannom-y-soysi-sekre.html https://www.youtube.com/watch?v=r1_CcVdaYLS Копіюйте посилання і переходьте на сайт, та розміщено відео матеріал Практично відпрацювати приготування страв із січеної рибної маси: ковбасок рибних севастопольських, зраз «Хрещатик», котлет «Бригантина» за підручником: Кулінарія. Л.Я. Старовойт, М.С. Косовенко, Ж.М. Смирнова, 1992 р. Відпрацювати приготування судака, шуки фаршированої (№484) за збірником рецептур.
		Приготування страв з морських продуктів. Вимоги до якості. Відпуск. Приготування фірмових страв з риби та морепродуктів.	6	Підручник: Кулінарія./ Л.Я. Старовойт, М.С. Косовенко, Ж.М. Смирнова, 1992 р . Прочитати § 7 ст. 160-163. Копіюйте посилання і переходьте на сайт, та розміщено відео матеріал https://www.youtube.com/watch?v=xRUiXJCHV6I https://www.youtube.com/watch?v=bXJwmXw7e3s Практично відпрацювати приготування страв із морських продуктів: креветок із соусом (№524), кальмарів в сметанному соусі (№527), раків відварних (№530) за збірником рецептур.

	Приготування страв з м'яса, сільськогосподарської птиці та субпродуктів. (30 годин)	Інструктаж з безпеки праці та організації робочих місць за змістом занять. Робота із Збірником рецептур: перерахунок сировини. Правила подачі, оформлення страв, визначення відсотку втрат. Приготування поросяти відварного з хріном. Вимоги до якості. Відпуск страви.	6	Підручник: Кулінарія./ Л.Я. Старовойт, М.С. Косовенко, Ж.М. Смирнова, 1992 р . Прочитати § 2 ст. 165-166. Копіюйте посилання і переходьте на сайт, там розміщено відео матеріал https://jisty.com.ua/porosya-z-hronom/ Практично відпрацювати приготування страв: поросяти відварного з хріном (№150) за збірником рецептур 2003р
		Приготування страв з м'яса смаженого великими шматками. Приготування страв з м'яса смаженого порційними шматками. Підбір гарнірів, соусів. Відпуск страв. Приготування та відпуск шашликів.	6	Підручник: Кулінарія./ Л.Я. Старовойт, М.С. Косовенко, Ж.М. Смирнова, 1992 р . Прочитати § 3 ст. 167-172. Копіюйте посилання і переходьте на сайт, там розміщено відео матеріал https://naurok.com.ua/oporniy-konspekt-z-temi-tehnologiya-prigotuvannya-smazhenih-m-yasnih-strav-materiali-do-urokiv-virobnichogo-navchannya-profesi-kuhar-180948.html Практично відпрацювати приготування страв: м'яса смаженого великими шматками: грудинки фаршированої кашею (№544), ростбіфа (№542), м'яса шпигованого (№ 543); м'яса смаженого порційними шматками: біфштекса натурального

			(№548), філе натурального з грибами (№553), філе з помідорами із соусом (№554), котлет натуральних (№565); шашликів (№563) за збірником рецептур.
	Приготування та відпуск страв з тушкованого та запеченого м'яса. Приготування страв із натуральної січеної маси м'яса.	6	Підручник: Кулінарія./ Л.Я. Старовойт, М.С. Косовенко, Ж.М. Смирнова, 1992 р . Прочитати § 8 ст. 188-193. Копіюйте посилання і переходьте на сайт, там розміщено відео матеріал https://naurok.com.ua/laboratorna-robota-na-temu-teh-nologiya-virobnictva-strav-pidvischeno-skladnosti-z-m-yasa-169399.html https://www.youtube.com/watch?v=128hn8s4QgE Практично відпрацювати приготування страв: печені по – київському, печені по – кримському, солянки збірної на сковороді за підручником Кулінарія. Л.Я. Старовойт, М.С. Косовенко, Ж.М. Смирнова, 1992 р. Практично відпрацювати приготування страв: біфштекса січеного (№604), біфштекса січеного з яйцем (№605), шніцеля натурального (№707), биточків по-селянському (№1089) за збірником рецептур.
	Приготування страв з птиці. Вимоги до якості. Підбір гарнірів, соусів. Відпуск. Приготування	6	Підручник: Кулінарія./ Л.Я. Старовойт, М.С. Косовенко, Ж.М. Смирнова, 1992 р . Прочитати § 8 ст. 188-193.

		качки, гуски фаршированої.		Копіюйте посилання і переходьте на сайт, там розміщено відео матеріал https://www.youtube.com/watch?v=C-nt0yqz-0g https://myasnuyray.com.ua/ua/farshirovannaja-utka/ Практично відпрацювати приготування страв із птиці: котлет по-київськи (№659), котлет натуральних (№656), шніцеля по-столичному (№661); гуски, качки фаршированої (№652) за збірником рецептур.
		Приготування фірмових страв з м'яса, птиці, дичини, субпродуктів.	6	Практично відпрацювати приготування фірмових страв: шніцеля по-радоновськи, котлет по-михайлівськи, завивавців білоцерківських.
Приготування холодних страв і закусок (24 годин)		Інструктаж з безпеки праці та організації робочих місць за змістом занять. Робота із Збірником рецептур, перерахунок сировини. Правила подачі, оформлення страв, визначення відсотку втрат. Приготування бутербродів закусочних у банкетному виконанні, закусочних на шпажках, листкових,	6	Підручник: Кулінарія./ Л.Я. Старовойт, М.С. Косовенко, Ж.М. Смирнова, 1992 р . Прочитати § 2 ст. 208-211. Копіюйте посилання і переходьте на сайт, там розміщено відео матеріал https://jisty.com.ua/30-vishukanih-i-prostih-kanape-dlya-furshetu-foto-i-retsepti/ https://www.youtube.com/watch?v=VLPCiet4Jj4 Практично відпрацювати приготування бутербродів: закусочних (канпе), закусочних на шпажках, листкових, сандвічів, гарячих бутербродів за підручником Кулінарія. Л.Я. Старовойт, М.С. Косовенко, Ж.М. Смирнова, 1992 р.

	бутербродів-рулетів, бутербродів-тортів. Вимоги до якості. Відпуск страв.		
	Приготування салатів-коктейлів. Вимоги до якості. Оформлення, відпуск. Приготування овочів фаршированих.	6	Підручник: Кулінарія./ Л.Я. Старовойт, М.С. Косовенко, Ж.М. Смирнова, 1992 р . Прочитати § 3 ст. 217-218. Копіюйте посилання і переходьте на сайт, там розміщено відео матеріал https://www.youtube.com/watch?v=_aqqLlJUBmg https://www.youtube.com/watch?v=d2zkfE-ylFQ Практично відпрацювати приготування салатів-коктейлів: салату-коктейлю рибного, салату-коктейлю вітамінного, салату-коктейлю з птиці, салатів-коктейлів з нерибних продуктів моря, салатів-коктейлів з фруктів за підручником Кулінарія. Л.Я. Старовойт, М.С. Косовенко, Ж.М. Смирнова, 1992 р. Томатів фаршированих грибами (№116), томатів фаршированих м'ясним салатом (№117) за збірником рецептур.
	Оформлення та відпуск рибної гастрономії. Приготування закусок з риби, рибних продуктів. Вимоги до якості. Оформлення. Відпуск страв.	6	Підручник: Кулінарія./ Л.Я. Старовойт, М.С. Косовенко, Ж.М. Смирнова, 1992 р . Прочитати § 5 ст. 220-223. Копіюйте посилання і переходьте на сайт, там розміщено відео матеріал https://www.youtube.com/watch?v=W-laumY1JPE https://www.youtube.com/watch?v=vAxfUKLIXJU

	Приготування та відпуск риби фаршированої. Відпуск. Приготування риби «кокіль», крабів запечених у кокотницях, тощо.		Практично відпрацювати приготування: оселедця січеного, оселедця під шубою, риби заливної з гарніром, риби відварної з гарніром і хрінном, рибного асорті, крабів під маринадом, риби фаршированої, риби фаршированої заливної, крабів запечених у кокотницях за підручником Кулінарія. Л.Я. Старовойт, М.С. Косовенко, Ж.М. Смирнова, 1992 р.
	Приготування та відпуск холодних страв з м'яса, м'ясних продуктів. Вимоги до якості. Оформлення. Відпуск. Приготування фірмових страв і закусок.	6	Підручник: Кулінарія./ Л.Я. Старовойт, М.С. Косовенко, Ж.М. Смирнова, 1992 р . Прочитати § 6 ст. 223-226. Копіюйте посилання і переходьте на сайт, там розміщено відео матеріал https://howtoukr.ru/izha-ta-napoi/100947-asorti-m-ja-sne-recepti-z-foto-oformlennja-m-jasnoi.html https://www.youtube.com/watch?v=Tv6pWy5edxM Практично відпрацювати приготування: м'ясного асорті (№153,154), язика заливного (№155), курки фаршированої (галантин) (№157), холодцю (№162), паштету з печінки (№159), паштету з м'ясопродуктів (№160) за збірником рецептур; ковбаси домашньої, кров'янки за підручником Кулінарія. Л.Я. Старовойт, М.С. Косовенко, Ж.М. Смирнова, 1992 р.

Приготування солодких страв і напоїв. (18 годин)	Інструктаж з безпеки праці та організації робочих місць за змістом занять. Робота із Збірником рецептур, перерахунок сировини. Правила подачі, оформлення страв, норми виходу, правила порціонування. Правила зберігання страв. Приготування десерту фруктового з субтропічних цитрусових, чорносливу із збитими вершками та інше. Приготування м'якого морозива. Асортимент. Вимоги до якості. Відпуск.	6	Підручник: Кулінарія./ Л.Я. Старовойт, М.С. Косовенко, Ж.М. Смирнова, 1992 р . Прочитати § 1ст. 229-230. Копіюйте посилання і переходьте на сайт, там розміщено відео матеріал https://www.youtube.com/watch?v=4T57b482fLE Практично відпрацювати приготування: десерту фруктового з субтропічних цитрусових (№850), чорносливу із збитими вершками (№857), морозива «Пінгвін» (№938), морозива «Айсберг» (№939) за збірником рецептур.
	Приготування холодних солодких страв. Приготування гарячих солодких страв. Вимоги до якості. Відпуск.	6	Підручник: Кулінарія./ Л.Я. Старовойт, М.С. Косовенко, Ж.М. Смирнова, 1992 р . Прочитати § 4, 5ст. 232-240. Копіюйте посилання і переходьте на сайт, там розміщено відео матеріал https://group-abc.ru/uk/klyukvennyi-muss-recept-nez

			hneishii-klyukvennyi-muss-ischez-za-minutu-klyukvennyi.html https://www.youtube.com/watch?v=4eGthfBHV9w Практично відпрацювати приготування: желе з цитрусових (№891), желе із сиропу плодово-ягідного (№896), мусу журавлиного (№899), самбуку абрикосового (№905), крему шоколадного, крему кавового (№906), грінок з плодами та ягодами (№919), пудинга сухарного (№917), яблук по-київському (№922), яблук в тісті (№924), яблук у листковому тісті (№ 925) за збірником рецептур
	Приготування та відпуск гарячих напоїв. Вимоги до якості. Приготування фірмових страв.	6	Підручник: Кулінарія./ Л.Я. Старовойт, М.С. Косовенко, Ж.М. Смирнова, 1992 р . Прочитати § 6 ст. 240 -246. Копіюйте посилання і переходьте на сайт, там розміщено відео матеріал https://www.youtube.com/watch?v=bQOh45ijfIQ https://www.youtube.com/watch?v=xqy4__joJ8Y Практично відпрацювати приготування: кави капучино, кави чорної з жовтком, кави «Пунш», кави з прянощами, гарячого шоколаду за підручником Технологія приготування їжі.. Л.Я. Старовойт, М.С. Косовенко, Ж.М. Смирнова 2003р. ст.

Приготування тіста та виробів з нього. (42 години)	Інструктаж з безпеки праці та організації робочих місць за змістом занять. Робота із Збірником рецептур, перерахунок сировини. Приготування сиропів, помади. Приготування кремів. Вимоги до якості. Відпуск.	6	Зайцева Г.Т, Горпинко Т.М. Технологія виготовлення борошняних кондитерських виробів: Підручн. для проф.-техн.навч. закладів 2002 р. Прочитати § 38, 39 ст. 106-117 . Копіюйте посилання і переходьте на сайт, там розміщено відео матеріал https://svoimirukami.in.ua/prosochennya-dlya-biskvita-tsukrovi-i-shok.html https://www.youtube.com/watch?v=TOctaERf468 Практично відпрацювати приготування: сиропу звичайного (ст. 109), кавового сиропу для просочування бісквіту (ст. 110), помади білої основної (ст. 111-112), помади шоколадної (ст. 114), крему масляного основного на згущеному молоці, крему шоколадного (ст. 116), крему білкового (ст. 235), крему заварного (ст. 238).
	Приготування пісочного тіста та виробів з нього. Вимоги до якості.	6	Зайцева Г.Т, Горпинко Т.М. Технологія виготовлення борошняних кондитерських виробів: Підручн. для проф.-техн.навч. закладів 2002 р. Прочитати § 53 ст. 173-182. Копіюйте посилання і переходьте на сайт, там розміщено відео матеріал https://www.youtube.com/watch?v=kUvhhUixRc https://www.youtube.com/watch?v=yWBaTt5IGbk Практично відпрацювати приготування: кільця пісочного (ст. 289), кошика пісочного з білковим

			кремом (ст. 300), печива пісочного прямокутного (ст. 180).
	Приготування здобного прісного тіста та виробів з нього. Вимоги до якості.	6	Зайцева Г.Т, Горпинко Т.М. Технологія виготовлення борошняних кондитерських виробів: Підручн. для проф.-техн.навч. закладів 2002 р. Прочитати § 54 ст. 182-186. Копіюйте посилання і переходьте на сайт, там розміщено відео матеріал https://www.youtube.com/watch?v=nwF-bUrefsY Практично відпрацювати приготування: пиріжків прісних здобних з різними начинками (ст. 185), сочників з сиром (ст. 185).
	Приготування листкового прісного тіста та виробів з нього. Вимоги до якості.	6	Зайцева Г.Т, Горпинко Т.М. Технологія виготовлення борошняних кондитерських виробів: Підручн. для проф.-техн.навч. закладів 2002 р. Прочитати § 60 ст. 214-219. Копіюйте посилання і переходьте на сайт, там розміщено відео матеріал https://www.youtube.com/watch?v=AKfbjEAfiUk Практично відпрацювати приготування: пиріжків з різними начинками (ст. 219), волованів (ст. 222), язичків шарових (ст. 221), кулеб'яки (ст. 223).
	Приготування дріжджового листкового тіста та виробів з нього. Вимоги до якості.	6	Зайцева Г.Т, Горпинко Т.М. Технологія виготовлення борошняних кондитерських виробів: Підручн. для проф.-техн.навч. закладів 2002 р. Прочитати § 46, 50 ст. 136-143 Копіюйте посилання і переходьте на сайт, там розміщено відео матеріал

			https://www.youtube.com/watch?v=eV_ZVqDmi_s Практично відпрацювати приготування: булочок шарових (ст. 163), булочок шарових з повидлом (ст. 162).
	Приготування масляного бісквіту, бісквітного тіста (2 способи) та його різновиди. Приготування виробів з бісквіту. Вимоги до якості. Приготування заварного тіста та виробів з нього. Вимоги до якості.	6	Зайцева Г.Т, Горпинко Т.М. Технологія виготовлення борошняних кондитерських виробів: Підручн. для проф.-техн.навч. закладів 2002 р. Прочитати § 56 ст. 194-206. Копіюйте посилання і переходьте на сайт, там розміщено відео матеріал https://www.youtube.com/watch?v=d_1xvfv0K1U https://www.youtube.com/watch?v=smnGL9YZe7A Практично відпрацювати приготування: бісквіту з горіхами, з какао (ст. 196-197), рулету бісквітно-фруктового (ст. 199), тістечка бісквітного з масляним кремом, глазурованого помадою (ст. 273), тістечка «Лісовий зруб» (ст. 283).
	Приготування заварного тіста та виробів з нього. Вимоги до якості. Приготування фірмових виробів з тіста.	6	Зайцева Г.Т, Горпинко Т.М. Технологія виготовлення борошняних кондитерських виробів: Підручн. для проф.-техн.навч. закладів 2002 р. Прочитати § 59 ст. 211-214. Копіюйте посилання і переходьте на сайт, там розміщено відео матеріал https://www.youtube.com/watch?v=jIY_E0gINOU https://www.youtube.com/watch?v=oLb8RQcDqVE Практично відпрацювати приготування:

			профітролей , кілець заварних (ст. 214), трубочок заварних з кремом (ст. 311).
Приготування страв лікувально-профілактичного харчування. (12 години)	Ознайомлення з харчовими речовинами, які застосовують для підвищення біологічної цінності страв. Приготування холодних страв та закусок з використанням БАД. Приготування супів та соусів із використанням БАД.	6	Підручник: Кулінарія./ Л.Я. Старовойт, М.С. Косовенко, Ж.М. Смирнова, 1992 р. Прочитати § 1 ст. 255-257. Копіюйте посилання і переходьте на сайт, там розміщено відео матеріал https://www.youtube.com/watch?v=k8Ba-vCGqpl Практично відпрацювати приготування: моркви з яблуками (ст. 258), буряків із сметаною (ст. 59), м'ясного сирку з соусом бешамель, оселедцевого паштету (ст. 259).
	Приготування страв із м'яса, м'ясних продуктів та с/г птиці з використанням БАД. Приготування страв із риби та нерибних продуктів моря з використанням БАД. Приготування солодких страв, напоїв, борошняних і кондитерських виробів з використанням БАД. Вимоги до якості.	6	

Приготування страв дієтичного та дитячого харчування. (12 годин)	Ознайомлення з характеристиками лікувальних столів та рецептурами дієтичних страв. Підбір, освоєння видів та способів обробки сировини для дієтичних страв.	6	Підручник: Кулінарія./ Л.Я. Старовойт, М.С. Косовенко, Ж.М. Смирнова, 1992 р. Прочитати § 1-2 ст. 255-257.
	Приготування, оформлення та відпуск різноманітних дієтичних страв. Особливості приготування страв для харчування школярів.	6	Підручник: Кулінарія./ Л.Я. Старовойт, М.С.Косовенко, Ж.М. Смирнова, 1992 р. Прочитати § 3-6 ст. 258-265. Снігур М. І., Корешкова З.Т. Харчування дітей 1988р. ст.119-194

Організація обслуговування (6 годин)	Основи складання меню. Різновиди меню, оформлення меню. Документальне оформлення та порядок отримання готової продукції.	6	
--	---	----------	--