

№ уроку	№ уроку теми	Результати навчання/компетентності	Тема	Кількість на тему		Контроль знань
1	2	3	4	5		
РН 11 Готувати холодні страви та закуски				18	Навчальний посібник: "Холодні страви та закуски" Профосвіта. Курс. Приготування холодних закусок, салатів.	
1	1	ПК 1	Організувати робоче місце. Приготування салатів, овочевих закусок, холодних страв із сиру, яєць.	6	Відео. Технологія холодних страв та закусок Майстер-клас. Холодні сучасні страви та закуски	
2	2	ПК 2	Приготування холодних страв з риби	6	Технологія приготування холодних страв і закусок з риби та нерибних продуктів моря	
3	3	ПК 3	Приготування холодних страв і закусок з м'яса, птиці, субпродуктів	6	Холодні страви і закуски з м'яса, м'ясопродуктів і птиці	
РН 12. Готувати солодкі страви та напої				24		
4	1	ПК 1.	Організувати робоче місце. Приготування солодких страв	6	Відео. Технологія десертів	
5		ПК 2	Приготування холодних солодких страв	6		
6	3		Приготування гарячих солодких страв і напоїв	6	Презентація. Приготування	Тестові завдання. Приготування

					гарячих солодких страв та напоїв	солодких страв та напоїв	
7	4	Перевірна робота			6		
I семестр					42		
Всього за рік					42		