

ПОГОДЖЕНО

Директор

кафе-бару «Прем'єра»

_____ Тетяна ЛУК'ЯНЧУК

ЗАТВЕРДЖУЮ

Директор ДПТНЗ «Славутський

професійний ліцей»

_____ Надія НІЖНИК

ПОГОДЖЕНО

Директор кафе-бару «Джан»

_____ Е.І. ОГАНЕСЯН

Робоча навчальна програма
Професія: 5122 Кухар
Професійна кваліфікація: Кухар 4-го розряду

Код та назва результату навчання, кількість годин	Код компетентності	Назва компетентності	Всього годин на професійно-теоретичну підготовку	З них ЛПР	На професійно-практичну підготовку	З них		
						Виробниче навчання в навчальній майстерні, лабораторії	Вироб-ниче навчан-ня в умовах вир-ва	Вироб-нича практи-ка
РН 1.	Обробляти овочі, гриби, фрукти, ягоди, горіхоплідні та готувати напівфабрикати з них							
51			12	4	39	18		21
	ПК 1.	Здатність підготуватися до обробки овочів, грибів, ягід, організувати робоче місце	2	-	13	6	-	7
	ПК 2.	Здатність отримувати сировину зі складу або від постачальника	1	-	7	-	-	7
	ПК 3	Здатність проводити механічну кулінарну обробку та нарізання овочів, грибів та фруктів, ягід механічним та ручним способами, простими та складними формами; підготування овочів до фарширування	9	4	19	12	-	7

РН 2.	Готувати страви та гарніри з овочів, грибів							
82			24	12	58	24	6	28
	ПК 1.	Здатність підготуватись до робочого процесу,організувати робоче місце.	1	-	13	6	-	7
	ПК 2.	Здатність готувати страви і гарніри з овочів і грибів	23	12	45	18	6	21
РН 3.	Готувати страви з яєць, молока та молочних продуктів							
76			24	12	52	18	6	28
	ПК 1.	Здатність підготуватись до приготування яєць та сиру, організувати робоче місце	1	-	13	6	-	7
	ПК 2.	Здатність готувати страви з яєць, молока та молочних продуктів	23	12	39	12	6	21
РН 4.	Обробляти різні види риб, продуктів моря та готувати напівфабрикати з них							
97			24	12	73	18	6	49
	ПК 1.	Здатність підготуватись до робочого процесу оброблення різних видів риб, продуктів моря та приготування напівфабрикатів з них, організувати робоче місце.	2	-	7	-	-	7
	ПК 2.	Здатність проводити механічну кулінарну обробку риби з кістковим і хрящовим скелетом, інших видів риб	6	3	20	6	-	14
	ПК 3.	Здатність готувати котлетну та січену маси з різних видів риби та напівфабрикати з неї	12	6	33	6	6	21
	ПК 4.	Здатність обробляти морепродукти	4	3	13	6	-	7
РН 5.	Обробляти м'ясо, субпродукти, птицю, дичину та готувати напівфабрикати з них							
156			36	12	120	30	6	84
	ПК 1.	Здатність підготуватися до оброблення м'яса та приготування напівфабрикатів з м'яса, організувати робоче місце	1	-	7	-	-	7
	ПК 2.	Здатність проводити механічну кулінарну обробку баранячих туш, четвертин яловичини, напівтуш телятини, свинини, та підготовку окремих частин м'яса	4	-	14	-	-	14
	ПК 3.	Здатність готувати напівфабрикати з м'яса різної складності	10	4	39	12	6	21

	ПК 4.	Здатність проводити механічну кулінарну обробку та підготовку субпродуктів м'яса	2	-	7	-	-	7
	ПК 5.	Здатність готувати натуральну січену та котлетну маси з різних видів м'яса та напівфабрикати з них	7	4	13	6	-	7
	ПК 6.	Здатність проводити механічну кулінарну обробку птиці	2	-	7	-	-	7
	ПК 7.	Здатність готувати напівфабрикати з птиці різної складності	4	2	13	6	-	7
	ПК 8.	Здатність проводити механічну кулінарну обробку та підготовку субпродуктів птиці	2	-	7	-	-	7
	ПК 9.	Здатність готувати котлетну масу з птиці та напівфабрикати з неї	4	2	13	6	-	7
РН 6.	Готувати бульйони, супи та соуси							
127			63	24	64	30	6	28
	ПК 1.	Здатність підготуватись до робочого процесу приготування бульйонів, супів та соусів, організувати робоче місце для приготування супів та соусів	8	-	13	6	-	7
	ПК 2.	Здатність приготування бульйонів, супів: заправних, пюреподібних, холодних та різних, їх відпуск	55	24	51	24	6	21
РН 7.	Готувати страви і гарніри з круп, бобових, макаронних виробів							
74			28	12	46	18		28
	ПК 1.	Здатність підготуватись до приготування страв і гарнірів з круп, бобових, макаронних виробів, організувати робоче місце	2	-	13	6	-	7
	ПК 2.	Здатність готувати страви і гарніри з круп, бобових, макаронних виробів (паст)	26	12	33	12	-	21
РН 8.	Готувати страви з риби та нерибних продуктів моря							
88			36	12	52	18	6	28
	ПК 1.	Здатність підготуватись до приготування страв з риби та нерибних продуктів моря, організувати робоче місце	2	-	13	6	-	7
	ПК 2.	Здатність готувати страви з риби та нерибних продуктів моря (морепродуктів)	34	12	39	12	6	21
РН 9.	Готувати страви з різних видів м'ясної продукції							

125			40	12	85	30	6	49
	ПК 1.	Здатність підготуватись до приготування страв з різних видів м'ясної продукції, організувати робоче місце.	4	-	13	6	-	7
	ПК 2.	Здатність готувати страви з м'яса, м'ясної котлетної та січеної маси, субпродуктів	36	12	72	24	6	42
РН 10.	Готувати тісто та вироби з нього							
133			36	18	97	36	12	49
	ПК 1.	Здатність підготуватись до робочого процесу, організувати робоче місце	2	-	13	6	-	7
	ПК 2.	Здатність виготовляти різні види прісного тіста та виробів з нього, в тому числі з різними начинками: вареників, пельменів, млинчиків, тощо	16	8	32	12	6	14
	ПК 3.	Здатність готувати дріжджове тісто та вироби з нього	18	10	52	18	6	28
РН. 11	Готувати холодні страви та закуски							
101			29	12	72	24	6	42
	ПК 1.	Здатність готувати салати, овочеві закуски, холодні страви і закуски із сиру, яєць	12	4	32	12	6	14
	ПК 2.	Здатність готувати холодні страви з риби	5	5	20	6	-	14
	ПК 3.	Здатність готувати холодні страви і закуски з м'яса птиці та субпродуктів	12	2	20	6	-	14
РН.12	Готувати солодкі страви на напої							
50			24	6	26	12		14
	ПК 1.	Здатність готувати солодкі страви	18	4	13	6	-	7
	ПК 2.	Здатність готувати напої	6	2	13	6	-	7
1160			376	148	784	276	60	448

Перелік модулів

Загальнопрофесійний блок

РН Загальнопрофесійний

РН Санітарія, гігієна, фізіологія

М 1. Первинна обробка сировини та приготування напівфабрикатів

РН 1. Обробляти овочі, гриби, фрукти, ягоди, горіхоплідні та готувати напівфабрикати з них

РН 4. Обробляти різні види риб, продуктів моря та готувати напівфабрикати з них

РН 5. Обробляти м'ясо, субпродукти, птицю, дичину та готувати напівфабрикати з них

М 2. Приготування гарячих страв

РН 2. Готувати страви та гарніри з овочів, грибів

РН 3. Готувати страви з яєць, молока та молочних продуктів

РН 6. Готувати бульйони, супи та соуси

РН 7. Готувати страви і гарніри з круп, бобових, макаронних виробів

РН 8. Готувати страви з риби та нерибних продуктів моря

РН 9. Готувати страви з різних видів м'ясної продукції

РН 10. Готувати тісто та вироби з нього

М 3. Приготування холодних страв та закусок. Приготування солодких страв, напоїв.

РН 11. Готувати холодні страви та закуски

РН 12. Готувати солодкі страви на напої

Схвалено на засіданні педагогічної ради

Протокол №____ від «__» _____ 2022 року

Розглянуто на засіданні методкомісії

Протокол №____ від «__» _____ 2022 року

Голова методкомісії _____

ПОГОДЖЕНО

Директор

кафе-бару «Прем'єра»

_____ Тетяна ЛУК'ЯНЧУК

ЗАТВЕРДЖУЮ

Директор ДПТНЗ «Славутський

професійний ліцей»

_____ Надія НІЖНИК

ПОГОДЖЕНО

Директор кафе-бару «Джан»

_____ Е.І. Оганесян

ЗМІСТ

робочої навчальної програми професійно-практичної підготовки

Професія: 5122 Кухар

Професійна кваліфікація: Кухар 4-го розряду

НАЗВА МОДУЛЯ – М 1. ПЕРВИННА ОБРОБКА СИРОВИНИ ТА ПРИГОТУВАННЯ НАПІВФАБРИКАТІВ

РН 1. Обробляти овочі, гриби, фрукти, ягоди, горіхоплідні та готувати напівфабрикати з них.

Код і назва компетентності - ПК.1 Здатність підготуватися до обробки овочів, грибів, ягід, організувати робоче місце.

Перевіряти санітарний стан приміщення, обладнання, інструментів, посуду; вибирати необхідний інструмент, обладнання для оброблення овочів, грибів, ягід; організовувати робоче місце відповідно до вимог охорони праці.

Код і назва компетентності - ПК.2 Здатність отримувати сировину зі складу або від постачальника.

Отримувати сировину зі складу або від постачальника; відбирати овочі, гриби, фрукти, ягоди, горіхоплідні, відповідно до їх кулінарного використання; зберігати овочі, гриби, фрукти, ягоди, горіхоплідні відповідно до правил та умов зберігання.

Код і назва компетентності - ПК.3 Здатність проводити механічну кулінарну обробку та нарізання овочів, грибів та фруктів, ягід механічним та ручним способами, простими та складними формами; підготування овочів до фарширування.

Перевіряти органолептичним методом якість оброблених овочів та грибів, фруктів, ягід, призначених для нарізання різними способами; нарізати овочі та гриби, фрукти, ягоди простими та складними формами; обробляти та подрібнювати зелень; безпечно користуватися інструментом і обладнанням під час нарізання овочів, фруктів, ягід та грибів різними формами; виготовляти елементи з овочів та грибів, фруктів, ягід для оформлення страв; готувати овочі та гриби для фарширування; мінімізувати кількість відходів при нарізанні овочів та грибів, фруктів, ягід, подрібненні зелені; дотримуватись температурних режимів заморожування та охолодження нарізаних овочів та грибів, фруктів, ягід, зелені; дотримуватись температурних режимів встановлених для тимчасового зберігання овочів та грибів, фруктів, ягід, зелені перед приготуванням страв; дотримуватись умов та строків зберігання оброблених овочів та грибів, фруктів і ягід у свіжому, сушеному, консервованому та замороженому вигляді.

РН 4. Обробляти різні види риб, продуктів моря та готувати напівфабрикати з них.

Код і назва компетентності - ПК.1 Здатність підготуватись до робочого процесу оброблення різних видів риб, продуктів моря та приготування напівфабрикатів з них, організувати робоче місце.

Дотримуватись санітарних норм щодо інструментів, обладнання, посуду, робочого місця при роботі з рибою, морепродуктами, напівфабрикатами; вибирати інструмент, обладнання для оброблення риби, морепродуктів, та приготування напівфабрикатів; дотримуватись правил безпеки праці при роботі з інструментом, обладнанням; отримувати сировину зі складу або від постачальника.

Код і назва компетентності - ПК.2 Здатність проводити механічну кулінарну обробку риби з кістковим і хрящовим скелетом, інших видів риб.

Перевіряти якість живої, охолодженої та замороженої риби; забезпечувати режим розморожування різної риби з урахуванням вимог до харчової безпеки; здійснювати механічну кулінарну обробку риби; виконувати обробку різних видів риб для використання цілою, порційними шматками-кругляками, порційними шматками та для отримання різних видів філе; застосовувати прийоми, які використовують при приготуванні напівфабрикатів з риби; мінімізувати кількість відходів під час проведення механічної кулінарної обробки риби; дотримуватись умов зберігання риби в охолодженому і замороженому вигляді.

Код і назва компетентності - ПК.3 Здатність готувати котлетну та січену маси з різних видів риби та напівфабрикати з неї.

Підбирати рибу для приготування котлетної та січеної маси та напівфабрикатів з них; дотримуватись рецептури та послідовності виконання технологічних операцій під час приготування напівфабрикатів з котлетної та січеної маси з риби; мінімізувати відходи під час приготування напівфабрикатів з риби; контролювати вихід напівфабрикатів; перевіряти якість напівфабрикатів з риби; дотримуватись умов і термінів зберігання напівфабрикатів з риби; забезпечувати температурний

режим і терміни зберігання напівфабрикатів з риби в охолодженому та замороженому вигляді; виконувати фарширування риби; визначати якість фаршированої риби; зберігати фаршировану рибу

Код і назва компетентності - ПК.4 Здатність обробляти морепродукти.

Перевіряти якість різних видів морепродуктів; забезпечувати режим розморожування морепродуктів з урахуванням вимог до харчової безпеки; здійснювати механічну кулінарну обробку морепродуктів: очищення, потрошіння, промивання, нарізка, замочування, панірування; мінімізувати кількість відходів під час проведення механічної кулінарної обробки морепродуктів; дотримуватись умов зберігання морепродуктів в охолодженому і замороженому вигляді; безпечно користуватися інструментом і обладнанням при механічній кулінарній обробці різних видів морепродуктів.

РН 5. Обробляти м'ясо, субпродукти, птицю, дичину та готувати напівфабрикати з них.

Код і назва компетентності - ПК.1 Здатність підготуватися до оброблення м'яса та приготування напівфабрикатів з м'яса, організувати робоче місце

Дотримуватися санітарних норм щодо інструментів, обладнання, посуду, робочого місця при роботі з м'ясом, субпродуктами, птицею, дичиною; вибирати інструмент, обладнання, для оброблення та приготування напівфабрикатів з м'яса субпродуктів, птиці, дичини; дотримуватися правил безпеки праці при роботі з інструментом, обладнанням.

Код і назва компетентності - ПК.2 Здатність проводити механічну кулінарну обробку баранячих туш, четвертин яловичини, напівтуш телятини, свинини, та підготовку окремих частин м'яса

Визначати види м'яса; перевіряти та визначати якість охолоджених і заморожених м'ясних туш, окремих частин м'яса; виконувати механічну кулінарну обробку баранячих, телячих, яловичих, свинячих туш: розморожування, обмивання, обсушування, розрубання на частини, обвалювання, жилкування, зачищення, приготування напівфабрикатів, охолодження, заморожування.

Код і назва компетентності - ПК.3 Здатність готувати напівфабрикати з м'яса різної складності

Підбирати інструмент, інвентар, посуд та організовувати робоче місце для приготування напівфабрикатів з м'яса; безпечно користуватися інструментом і обладнанням при приготуванні напівфабрикатів з м'яса; готувати різними способами напівфабрикати з м'яса: великошматкові, порційні, дрібношматкові; мінімізувати кількість відходів під час приготування напівфабрикатів з м'яса; дотримуватися умов зберігання напівфабрикатів в охолодженому і замороженому вигляді; перевіряти за органолептичними показниками якість напівфабрикатів з м'яса; забезпечувати температурний режим і термін зберігання напівфабрикатів з м'яса в охолодженому та замороженому вигляді.

Код і назва компетентності - ПК.4 Здатність проводити механічну кулінарну обробку та підготовку субпродуктів м'яса

Підбирати інструмент, інвентар, посуд та організовувати робоче місце для приготування напівфабрикатів із субпродуктів; безпечно користуватися інструментом і обладнанням при приготуванні напівфабрикатів із субпродуктів; проводити механічну кулінарну обробку субпродуктів; готувати різними способами напівфабрикати із субпродуктів; мінімізувати кількість відходів під час приготування напівфабрикатів із субпродуктів; дотримуватися умов зберігання напівфабрикатів із субпродуктів в охолодженому і замороженому вигляді; перевіряти за органолептичними показниками якість напівфабрикатів із субпродуктів; забезпечувати температурний режим і термін зберігання напівфабрикатів із субпродуктів в охолодженому та замороженому вигляді.

Код і назва компетентності - ПК.5 Здатність готувати натуральну січену та котлетну маси з різних видів м'яса та напівфабрикати з них

Готувати натуральну січену та котлетну масу з м'яса, дотримуючись рецептури та послідовності технологічного процесу; готувати напівфабрикати з натуральної січеної та котлетної маси із м'яса, дотримуючись рецептури та послідовності технологічного процесу; мінімізувати кількість відходів під час приготування натуральної січеної та котлетної маси із м'яса та напівфабрикатів з них; контролювати вихід напівфабрикатів з натуральної січеної та котлетної маси із м'яса; перевіряти за органолептичними показниками якість котлетної маси з натуральної січеної та котлетної маси із м'яса та напівфабрикати з них; дотримуватись умов і термінів зберігання натуральної січеної та котлетної маси із м'яса та напівфабрикатів з них

Код і назва компетентності - ПК.6 Здатність проводити механічну кулінарну обробку птиці

Визначати види птиці; перевіряти та визначати якість охолоджених і заморожених цілих та окремих частин птиці; виконувати механічну кулінарну обробку птиці: розморожування, промивання, обсушування, обсмалювання, видалення голів, ший і ніжок, потрошіння, доочищення, заправка різними способами; застосовувати та правильно експлуатувати технологічне обладнання, виробничий інвентар та інструмент при механічній кулінарній обробці птиці; дотримуватися правил охорони праці при механічній кулінарній обробці птиці.

Код і назва компетентності - ПК.7 Здатність готувати напівфабрикати з птиці різної складності

Підбирати інструмент, інвентар, посуд та організовувати робоче місце для приготування напівфабрикатів з птиці; безпечно користуватися інструментом і обладнанням при приготуванні напівфабрикатів з птиці; готувати різними способами напівфабрикати з птиці: великошматкові, порційні, дрібношматкові; мінімізувати кількість відходів під час приготування напівфабрикатів з птиці; дотримуватися умов зберігання напівфабрикатів в охолодженому і замороженому вигляді; перевіряти за органолептичними показниками якість напівфабрикатів з птиці; забезпечувати температурний режим і термін зберігання напівфабрикатів з птиці в охолодженому та замороженому вигляді.

Код і назва компетентності - ПК.8 Здатність проводити механічну кулінарну обробку та підготовку субпродуктів птиці

Підбирати інструмент, інвентар, посуд та організовувати робоче місце для приготування напівфабрикатів із субпродуктів; безпечно користуватися інструментом і обладнанням при приготуванні напівфабрикатів із субпродуктів; проводити механічну кулінарну обробку субпродуктів; готувати різними способами напівфабрикати із субпродуктів; мінімізувати кількість відходів під час приготування напівфабрикатів із субпродуктів; дотримуватися умов зберігання напівфабрикатів із субпродуктів в охолодженому і замороженому вигляді; перевіряти за органолептичними показниками якість напівфабрикатів із субпродуктів; забезпечувати температурний режим і термін зберігання напівфабрикатів із субпродуктів в охолодженому та замороженому вигляді.

Код і назва компетентності - ПК.9 Здатність готувати котлетну масу з птиці та напівфабрикати з неї

Підбирати інструмент, інвентар, посуд та організовувати робоче місце для приготування котлетної маси з м'яса птиці та напівфабрикатів з неї; виготовляти котлетну масу з різних видів птиці; визначати якість котлетної маси; застосовувати спеції та паніровки; забезпечувати температурний режим і терміни зберігання напівфабрикатів з птиці в охолодженому та замороженому вигляді.

Форма проведення контролю за засвоєнням модуля

Код і назва результату навчання

РН 1. Обробляти овочі, гриби, фрукти, ягоди, горіхоплідні та готувати напівфабрикати з них. Перевірні роботи.

Код і назва результату навчання

РН 4. Обробляти різні види риб, продуктів моря та готувати напівфабрикати з них. Перевірні роботи.

Код і назва результату навчання

РН 5. Обробляти м'ясо, субпродукти, птицю, дичину та готувати напівфабрикати з них. Перевірні роботи.

НАЗВА МОДУЛЯ – М 2. ПРИГОТУВАННЯ ГАРЯЧИХ СТРАВ

РН 2. Готувати страви та гарніри з овочів, грибів

Код і назва компетентності - ПК.1 Здатність підготуватись до робочого процесу, організувати робоче місце.

Підбирати інструмент, інвентар, посуд та організовувати робоче місце для приготування та відпуску страв і гарнірів з овочів та грибів; підбирати столовий посуд для подавання страв і гарнірів з овочів та грибів; проводити санітарну обробку столового та кухонного посуду, інструментів, інвентарю; безпечно користуватися інструментом і обладнанням під час приготування страв і гарнірів з овочів та грибів.

Код і назва компетентності - ПК.2 Здатність готувати страви і гарніри з овочів і грибів

Дотримуватись рецептури та послідовності виконання технологічних операцій приготування страв і гарнірів з овочів та грибів; порціонувати і оформляти страви і гарніри з овочів та грибів; перевіряти за органолептичними показниками якість

страв і гарнірів з овочів та грибів; мінімізувати кількість відходів при приготуванні страв і гарнірів з овочів та грибів; дотримуватись правил відпуску, температури подачі, норм виходу приготовлених страв і гарнірів з овочів та грибів; дотримуватись умов і термінів зберігання страв і гарнірів з овочів та грибів.

РН 3. Готувати страви з яєць, молока та молочних продуктів

Код і назва компетентності - ПК.1 Здатність підготуватись до приготування яєць та сиру, організувати робоче місце

Підбирати інструмент, інвентар, посуд та організовувати робоче місце для приготування страв з яєць, молока та молочних продуктів; підбирати столовий посуд для подавання страв з яєць, молока та молочних продуктів; отримувати яйця та сири зі складу або від постачальника; безпечно користуватися інструментом і обладнанням під час приготування страв з яєць, молока та молочних продуктів.

Код і назва компетентності - ПК.2 Здатність готувати страви з яєць, молока та молочних продуктів

Дотримуватись рецептури та послідовності виконання технологічних операцій приготування страв з яєць, молока та молочних продуктів; готувати яйця, яєчні продукти, молоко та молочні продукти до теплової обробки; готувати та оформлювати страви з яєць, молока та молочних продуктів, дотримуючись сучасних технологій приготування та оформлення страв; мінімізувати кількість відходів при приготуванні страв з яєць, молока та молочних продуктів; порціонувати та відпускати страви з яєць, молока та молочних продуктів; дотримуватись правил відпуску та контролювати вихід приготовлених страв з яєць, молока та молочних продуктів; дотримуватись умов і термінів зберігання страв з яєць, молока та молочних продуктів

РН 6. Готувати бульйони, супи та соуси

Код і назва компетентності - ПК.1 Здатність підготуватись до робочого процесу приготування бульйонів, супів та соусів, організувати робоче місце для приготування супів та соусів

Підбирати інструмент, інвентар, посуд та організовувати робоче місце для приготування бульйонів, супів та соусів; безпечно користуватися інструментом і обладнанням під час приготування бульйонів, супів та соусів; проводити санітарну обробку столового та кухонного посуду, інструментів, інвентарю; дотримуватись вимог охорони праці, пожежної та електробезпеки під час експлуатації машин, механізмів, обладнання та устаткування.

Код і назва компетентності - ПК.2 Здатність приготування бульйонів, супів: заправних, пюреподібних, холодних та різних, їх відпуск

Дотримуватись рецептури та послідовності виконання технологічних операцій приготування бульйонів, супів та соусів; мінімізувати кількість відходів при приготуванні бульйонів, супів та соусів; перевіряти, за органолептичними

показниками якості приготовлених бульйонів, супів та соусів; дотримуватися умов і термінів зберігання бульйонів, відварів, пасеровок, супів та соусів; підбирати столовий посуд для подавання супів: заправних, пюреподібних, холодних та різних; використовувати ваговимірювальні прилади; порціонувати супи; дотримуватись рецептури та послідовності виконання технологічних операцій приготування супів: заправних, пюреподібних, холодних та різних; дотримуватись правил відпуску та температури подачі супів: заправних, пюреподібних, холодних та різних; перевіряти вихід приготовлених супів: заправних, пюреподібних, холодних та різних; дотримуватись умов і термінів зберігання супів: заправних, пюреподібних, холодних та різних.

РН 7. Готувати страви і гарніри з круп, бобових, макаронних виробів

Код і назва компетентності - ПК.1 Здатність підготуватись до приготування страв і гарнірів з круп, бобових, макаронних виробів, організувати робоче місце.

Підбирати інструмент, інвентар, посуд та організовувати робоче місце для приготування страв і гарнірів з круп, бобових, макаронних виробів; безпечно користуватися інструментом і обладнанням під час приготування страв і гарнірів з круп, бобових, макаронних виробів; проводити санітарну обробку столового та кухонного посуду, інструментів, інвентарю.

Код і назва компетентності - ПК.2 Здатність готувати страви і гарніри з круп, бобових, макаронних виробів (паст).

Готувати крупи, макаронні вироби, бобові та консерви і концентрати до теплової обробки; варити бобові, каші різної консистенції, макаронні вироби зливним і незливним способом; готувати страви з каш, бобових та макаронних виробів; дотримуватись рецептури та послідовності виконання технологічних операцій приготування страв з круп, макаронних виробів, бобових та консервів і концентратів; мінімізувати кількість відходів при приготуванні страв з круп, макаронних виробів, бобових та консервів і концентратів; порціонувати та відпускати страви з круп, макаронних виробів, бобових та консервів і концентратів; перевіряти за органолептичними показниками якість страв з круп, макаронних виробів, бобових та консервів і концентратів; дотримуватися умов і термінів зберігання страв з круп, макаронних виробів, бобових та консервів і концентратів.

РН 8. Готувати страви з риби та нерибних продуктів моря

Код і назва компетентності - ПК.1 Здатність підготуватись до приготування страв з риби та нерибних продуктів моря, організувати робоче місце

8.1. УН.1. підбирати інструмент, інвентар, посуд та організовувати робоче місце для приготування страв з риби та нерибних продуктів моря; 8.1. УН.2. безпечно користуватися інструментом і обладнанням під час приготування страв з риби та нерибних продуктів моря; 8.1. УН.3. проводити санітарну обробку столового та кухонного посуду, інструментів, інвентарю.

Код і назва компетентності - ПК.2 Здатність готувати страви з риби та нерибних продуктів моря (морепродуктів)

8.2. УН.1.розрахувати кількість інгредієнтів відповідно до кількості порцій; 8.2. УН.2.визначити необхідні спеції для отримання смакових властивостей; 8.2.УН.3.дотримуватись рецептури та послідовності виконання технологічних операцій приготування страв із риби та нерибних продуктів моря; 8.2. УН.4.перевіряти, за органолептичними показниками якість страв із риби та нерибних продуктів моря; 8.2. УН.5.підбирати столовий посуд для подавання страв із риби та нерибних продуктів моря; 8.2.УН.6.порціонувати страви із риби та нерибних продуктів моря; 8.2.УН.7.дотримуватись правил відпуску та температури подачі страв із риби та нерибних продуктів моря; 8.2. УН.8.перевіряти вихід готових страв із риби та нерибних продуктів моря; 8.2. УН.9.дотримуватись умов і термінів зберігання страв із риби та нерибних продуктів моря.

РН 9. Готувати страви з різних видів м'ясної продукції

Код і назва компетентності - ПК.1 Здатність підготуватись до приготування страв з різних видів м'ясної продукції, організувати робоче місце.

Підбирати інструмент, інвентар, посуд та організовувати робоче місце для приготування страв з різних видів м'ясної продукції; безпечно користуватися інструментом і обладнанням під час приготування страв з різних видів м'ясної продукції; проводити санітарну обробку столового та кухонного посуду, інструментів, інвентарю.

Код і назва компетентності - ПК.2 Здатність готувати страви з м'яса, м'ясної котлетної та січеної маси, субпродуктів

Розрахувати кількість інгредієнтів відповідно до кількості порцій; визначити необхідні спеції для отримання смакових властивостей; дотримуватись рецептури та послідовності виконання технологічних операцій приготування страв із м'яса, м'ясної котлетної та січеної маси, субпродуктів; підбирати до страв соуси, гарніри; перевіряти, за органолептичними показниками якість страв із м'яса, м'ясної котлетної та січеної маси, субпродуктів; підбирати столовий посуд для подавання страв із м'яса, м'ясної котлетної та січеної маси, субпродуктів; порціонувати страв із м'яса, м'ясної котлетної та січеної маси, субпродуктів; оформлювати страви, використовуючи елементи сучасного декору; дотримуватись правил відпуску та температури подачі страв; перевіряти вихід готових страв; дотримуватись умов і термінів зберігання страв; 9.2. безпечно користуватися інструментом і обладнанням під час приготування страв; дотримуватись рецептури та послідовності виконання технологічних операцій приготування страв із птиці; перевіряти, за органолептичними показниками якість страв із птиці; підбирати столовий посуд для подавання страв із птиці; порціонувати страви із птиці; дотримуватись правил відпуску та температури подачі страв із птиці; перевіряти вихід готових страв із птиці; дотримуватись умов і термінів зберігання страв із птиці.

РН 10. Готувати тісто та вироби з нього

Код і назва компетентності - ПК.1 Здатність підготуватись до робочого процесу, організувати робоче місце.

10.1.УН.1. дотримувати ся санітарних норм щодо інструментів, обладнання, посуду, робочого місця для готування тіста та виробів з нього; 10.1. УН.2. вибирати інструмент, обладнання для готування тіста та виробів з нього; 10.1.УН.3. дотримуватись правил безпеки праці при роботі з інструментом, обладнанням; 10.1.УН.4. отримувати сировину зі складу або від постачальника.

Код і назва компетентності - ПК.2 Здатність виготовляти різні види прісного тіста та виробів з нього, в тому числі з різними начинками: вареників, пельменів, млинчиків, тощо.

10.2. УН.1. визначати види та якість борошна; 10.2.УН.2. застосовувати і поліпшувачі для зміни клейковини борошна; 10.2. УН.3. готувати тісто відповідно до послідовності виконання технологічних операцій приготування прісного тіста для вареників, пельменів, локшини, пасти, млинчиків тощо; 10.2.УН.4. дотримуватись рецептури; 10.2.УН.5. мінімізувати кількість відходів при приготуванні прісного тіста; 10.2. УН.6. перевіряти за органолептичними показниками якість приготовленого прісного тіста; 10.2.УН.7. дотримуватись умов і терміну зберігання прісного тіста. 10.2.УН.8. дотримуватись рецептури та послідовності виконання технологічних операцій приготування напівфабрикатів та виробів з прісного тіста; 10.2. УН.9. готувати страви та кулінарні вироби з прісного тіста та різними начинками; 10.2. УН.10. перевіряти за органолептичними показниками якість напівфабрикатів та готових страв з прісного тіста; 10.2. УН.11. оформляти та відпускати вироби з прісного тіста; 10.2.УН.12. дотримувати ся умов і термінів зберігання напівфабрикатів та виробів з прісного тіста.

Код і назва компетентності - ПК.3 Здатність готувати дріжджове тісто та вироби з нього

10.3.УН.1. організовувати робоче місце під час приготування безопарного дріжджового тіста та виробів з нього; 10.3. УН.2. підбирати виробничий інвентар, обладнання, безпечно користуватись ним під час приготування безопарного дріжджового тіста та виробів з нього; 10.3. УН.3. підбирати столовий посуд для подавання виробів з дріжджового тіста; 10.3. УН.4. підбирати сировину для приготування дріжджового тіста та виробів з нього; 10.3. УН.5. підбирати сировину для приготування фаршів та начинок; 10.3. УН.6. перевіряти за органолептичними показниками якість сировини для приготування дріжджового тіста та виробів з нього; 10.3. УН.7. готувати безопарне дріжджове тісто та вироби з нього: штучні, порційні, багатопорційні; 10.3. УН.8. готувати фарші та начинки для виробів з дріжджового тіста; 10.3. УН.9. мінімізувати кількість відходів при приготуванні дріжджового тіста та виробів з нього; 10.3. УН.10. оформляти та відпускати вироби з дріжджового тіста; 10.3. УН.11. перевіряти за органолептичними показниками якість виробів з дріжджового тіста; 10.3. УН.12. перевіряти вихід готових виробів з дріжджового тіста; 10.3.УН.13. дотримуватись умов і термінів зберігання виробів з дріжджового тіста; 10.3. УН.14. готувати опарне дріжджове тісто та вироби з нього: штучні, порційні, багатопорційні; 10.3. УН.15. оформляти та відпускати вироби з дріжджового тіста; 10.3. УН.16. перевіряти вихід готових виробів з дріжджового тіста; 10.3.УН.17. дотримуватись умов і термінів зберігання виробів з дріжджового тіста.

Форма проведення контролю за засвоєнням модуля

Код і назва результату навчання

РН 2. Готувати страви та гарніри з овочів, грибів. Перевірні роботи

Код і назва результату навчання

РН 3. Готувати страви з яєць, молока та молочних продуктів. Перевірні роботи

Код і назва результату навчання

РН 6. Готувати бульйони, супи та соуси. Перевірні роботи

Код і назва результату навчання

РН 7. Готувати страви і гарніри з круп, бобових, макаронних виробів. Перевірні роботи

Код і назва результату навчання

РН 8. Готувати страви з риби та нерибних продуктів моря. Перевірні роботи

Код і назва результату навчання

РН 9. Готувати страви з різних видів м'ясної продукції. Перевірні роботи

Код і назва результату навчання

РН 10. Готувати тісто та вироби з нього. Перевірні роботи

НАЗВА МОДУЛЯ – М 3. ПРИГОТУВАННЯ ХОЛОДНИХ СТРАВ ТА ЗАКУСОК. ПРИГОТУВАННЯ СОЛОДКИХ СТРАВ, НАПОЇВ.

РН 11. Готувати холодні страви та закуски

Код і назва компетентності - ПК.1 Здатність готувати салати, овочеві закуски, холодні страви і закуски із сиру, яєць

Підбирати сировину для холодних страв, закусок із сиру, яєць; готувати сировину для холодних страв, закусок із сиру, яєць; перевіряти за органолептичними показниками якість сировини для холодних страв, закусок із сиру, яєць; готувати салати, овочеві закуски, холодні страви, закуски із сиру, яєць; оформляти, порціонувати та відпускати салати, овочеві закуски, холодні страви, закуски із сиру, яєць; підбирати до салатів соуси та салатні заправки; оформляти салати, овочеві закуски, холодні страви, закуски із сиру, яєць використовуючи сучасні елементи декору; перевіряти органолептичним методом якість салатів, овочевих закусок, холодних страв, закусок із сиру, яєць; підбирати столовий посуд для подавання салатів, овочевих закусок, холодних страв, закусок із сиру, яєць; перевіряти вихід готових страв;

Код і назва компетентності - ПК.2 Здатність готувати холодні страви з риби

Організовувати робоче місце під час приготування холодних страв та закусок з риби; підбирати виробничий інвентар, обладнання; безпечно користуватися ним під час приготування холодних страв та закусок з риби; підбирати столовий посуд для подавання холодних страв та закусок з риби; підбирати сировину для приготування холодних страв з риби; перевіряти за органолептичними показниками якість сировини для холодних страв та закусок з риби; готувати холодні страви та закуски з риби; мінімізувати кількість відходів при приготуванні холодних страв та закусок з риби; оформляти, порціонувати та відпускати холодні страви та закуски з риби, використовуючи сучасні елементи декору; перевіряти за органолептичними показниками якість холодних страв та закусок з риби; перевіряти вихід готових страв; дотримуватись умов і термінів зберігання холодних страв та закусок з риби.

Код і назва компетентності - ПК.3 Здатність готувати холодні страви і закуски з м'яса птиці та субпродуктів

Організовувати робоче місце для приготування холодних страв та закусок з м'яса, птиці та субпродуктів; підбирати виробничий інвентар, обладнання, безпечно користуватися ним під час приготування холодних страв та закусок з м'яса, птиці та субпродуктів; підбирати столовий посуд для подавання холодних страв та закусок з м'яса, птиці та субпродуктів; підбирати сировину для приготування холодних страв з м'яса, птиці та субпродуктів; перевіряти за органолептичними показниками якість сировини для холодних страв та закусок з м'яса, птиці та субпродуктів; готувати холодні страви та закуски з м'яса, птиці та субпродуктів; мінімізувати кількість відходів при приготуванні холодних страв та закусок з м'яса, птиці та субпродуктів; оформляти, порціонувати та відпускати холодні страви та закуски з м'яса, птиці та субпродуктів, використовуючи сучасні елементи декору; перевіряти за органолептичними показниками якість холодних страв та закусок з м'яса, птиці та субпродуктів; перевіряти вихід готових страв; дотримуватись умов і термінів зберігання холодних страв та закусок з м'яса, птиці та субпродуктів.

РН 12. Готувати солодкі страви на напої

Код і назва компетентності - ПК.1 Здатність готувати солодкі страви

Організовувати робоче місце під час приготування солодких страв; підбирати виробничий інвентар, обладнання, безпечно користуватися ним під час приготування солодких страв; підбирати столовий посуд для подавання солодких страв; підбирати сировину для приготування солодких страв; перевіряти за органолептичними показниками якість сировини для солодких страв; готувати солодкі страви відповідно до рецептури; мінімізувати кількість відходів при приготуванні солодких страв; оформляти, порціонувати та відпускати солодкі страви, використовуючи сучасні елементи декору; перевіряти за органолептичними показниками якість солодких страв; перевіряти вихід готових страв; дотримуватись умов і термінів зберігання солодких страв.

Код і назва компетентності - ПК.2 Здатність готувати напої

Організовувати робоче місце для приготування напоїв; підбирати виробничий інвентар, обладнання, безпечно користуватися ним під час приготування напоїв; підбирати посуд для подавання напоїв; підбирати сировину для приготування напоїв; перевіряти за органолептичними показниками якість сировини для приготування напоїв; готувати напої відповідно до рецептури; порціонувати та відпускати напої; перевіряти за органолептичними показниками якість напоїв; перевіряти вихід напоїв.

Форма проведення контролю за засвоєнням модуля

Код і назва результату навчання

РН 11. Готувати холодні страви та закуски. Тестовий контроль, кейси (вирішення ситуацій)

Код і назва результату навчання

РН 12. Готувати солодкі страви на напої. Тестовий контроль, кейси (вирішення ситуацій)

Схвалено на засіданні педагогічної ради
Протокол №____від «____» _____2022 року

Розглянуто на засіданні методкомісії
Протокол №____від «____» _____2022 року
Голова методкомісії _____

ПОГОДЖЕНО

Директор

кафе-бару «Прем'єра»

_____ Тетяна ЛУК'ЯНЧУК

ЗАТВЕРДЖУЮ

Директор ДПТНЗ «Славутський

професійний ліцей»

_____ Надія НІЖНИК

ПОГОДЖЕНО

Директор кафе-бару «Джан»

_____ Е.І. Оганесян

ЗМІСТ

робочої навчальної програми професійно-теоретичної підготовки

Професія: 5122 Кухар

Професійна кваліфікація: Кухар 4-го розряду

НАЗВА МОДУЛЯ – М 1. ПЕРВИННА ОБРОБКА СИРОВИНИ ТА ПРИГОТУВАННЯ НАПІВФАБРИКАТІВ

РН 1. Обробляти овочі, гриби, фрукти, ягоди, горіхоплідні та готувати напівфабрикати з них.

Код і назва компетентності - ПК.1 Здатність підготуватися до обробки овочів, грибів, ягід, організувати робоче місце.

Санітарно-гігієнічні вимоги до робочого місця та особистої гігієни працівника

Код і назва компетентності - ПК.2 Здатність отримувати сировину зі складу або від постачальника.

Асортимент та основні характеристики овочів та грибів, фруктів, ягід, горіхоплідних; харчову цінність різних овочів та грибів, фруктів, ягід, горіхоплідних; вимоги до якості овочів та грибів, фруктів, ягід, горіхоплідних; правила підбору овочів та грибів, фруктів, ягід, горіхоплідних; правила приймання сировини за якістю і кількістю зі складу або від постачальника; правила зберігання овочів та грибів, фруктів, ягід, горіхоплідних.

Код і назва компетентності - ПК.3 Здатність проводити механічну кулінарну обробку та нарізання овочів, грибів та фруктів, ягід механічним та ручним способами, простими та складними формами; підготування овочів до фарширування.

Вимоги до якості овочів та грибів, фруктів,ягід, призначених для механічної кулінарної обробки; методи обробки овочів, фруктів, ягід, грибів та зелені; норми виходу овочів та грибів, фруктів, ягід, горіхоплідних після механічної кулінарної обробки; способи мінімізації кількості відходів під час обробки овочів та грибів, фруктів, ягід; правила зберігання оброблених овочів та грибів, фруктів, ягід, для подальшого приготування страв; прийоми та способи нарізання овочів та грибів, фруктів простими та складними формами та їх кулінарне використання; прийоми та способи підготовки овочів та грибів для фарширування; норми виходу овочів та грибів, фруктів після нарізки; правила охолодження та заморожування нарізаних овочів, фруктів та грибів; правила зберігання нарізаних овочів, ягід, фруктів та грибів в свіжому, охолодженому та замороженому вигляді.

РН 4. Обробляти різні види риб, продуктів моря та готувати напівфабрикати з них.

Код і назва компетентності - ПК.1 Здатність підготуватись до робочого процесу оброблення різних видів риб, продуктів моря та приготування напівфабрикатів з них, організувати робоче місце.

Організація робочого місця для оброблення різних видів риб, продуктів моря та приготування напівфабрикатів з них; порядок отримання сировини зі складу або від постачальника.

Код і назва компетентності - ПК.2 Здатність проводити механічну кулінарну обробку риби з кістковим і хрящовим скелетом, інших видів риб.

Класифікація та характеристика риби з кістковим і хрящовим скелетом; харчова цінність риби з кістковим і хрящовим скелетом; кулінарне призначення кожної родини риб; вимоги до якості живої, охолодженої і замороженої риби; способи кулінарної механічної обробки риби з кістковим та хрящовим скелетом; норми виходу обробленої риби; органолептичні показники якості обробленої риби; послідовність і правила обробки різних видів риб для приготування: риби обробленої в цілому (з розрізанням черевця і без розрізання) і пластованому вигляді, прийоми виготовлення різних видів філе, оброблення дрібної риби; прийоми, які використовують при приготуванні напівфабрикатів з риби; правила охолодження і заморожування обробленої риби; правила зберігання оброблених видів риби в охолодженому та замороженому вигляді.

Код і назва компетентності - ПК.3 Здатність готувати котлетну та січену маси з різних видів риби та напівфабрикатів з неї.

Правила відбору риби за якістю та кількістю відповідно до технологічних вимог приготування котлетної та січеної маси та напівфабрикатів з них; рецептуру та послідовність виконання технологічних операцій приготування котлетної маси та січеної маси з риби та напівфабрикатів з них; вимоги до якості котлетної та січеної маси з риби та напівфабрикатів з них;

норми виходу напівфабрикатів з котлетної та січеної маси з риби; умови і терміни зберігання котлетної та січеної маси з риби та напівфабрикатів з них; правила відбору риби за якістю та кількістю відповідно до технологічних вимог фарширування риби; рецептуру та послідовність виконання технологічних операцій приготування фаршированої риби; вимоги до якості фаршированої риби; норми виходу фаршированої риби; умови і терміни зберігання фаршированої риби.

Код і назва компетентності - ПК.4 Здатність обробляти морепродукти.

Класифікація та характеристика основних видів морепродуктів; харчова цінність та кулінарне призначення різних видів морепродуктів; вимоги до якості живих раків, охолоджених та заморожених морепродуктів та морських водоростей; способи кулінарної механічної обробки морепродуктів: очищення, потрошіння, промивання, нарізка, замочування, панірування; норми виходу різних видів морепродуктів після обробки; органолептичні показники якості оброблених морепродуктів; правила охолодження і заморожування морепродуктів; правила зберігання оброблених морепродуктів в охолодженому і замороженому вигляді.

РН 5. Обробляти м'ясо, субпродукти, птицю, дичину та готувати напівфабрикати з них.

Код і назва компетентності - ПК.1 Здатність підготуватися до оброблення м'яса та приготування напівфабрикатів з м'яса, організувати робоче місце.

Правила відбору м'яса за якістю і кількістю відповідно до технологічних вимог приготування напівфабрикатів з м'яса різної складності; види інструменту, інвентарю, посуду та правила організації робочого місця для приготування котлетної маси з м'яса птиці та напівфабрикатів з неї;

Код і назва компетентності - ПК.2 Здатність проводити механічну кулінарну обробку баранячих туш, четвертин яловичини, напівтуш телятини, свинини, та підготовку окремих частин м'яса

Види м'яса; морфологічний склад м'яса; основні характеристики м'яса домашніх тварин; харчова цінність різних видів м'яса; вимоги до якості баранячих, яловичих, телячих, свинячих туш в охолодженому і замороженому вигляді; технологічні схеми та послідовність обробки баранячих, телячих, яловичих, свинячих туш для приготування напівфабрикатів: брозморожування, обмивання, обсушування, розрубання на частини, обвалювання, жилкування, зачистка, охолодження, заморожування.

Код і назва компетентності - ПК.3 Здатність готувати напівфабрикати з м'яса різної складності

Послідовність і правила приготування великошматкових напівфабрикатів; послідовність і правила приготування панірованих натуральних напівфабрикатів; послідовність і правила приготування порційних і дрібношматкових натуральних напівфабрикатів; норми виходу напівфабрикатів з м'яса; вимоги до якості напівфабрикатів з м'яса; правила охолодження і заморожування підготовлених напівфабрикатів з м'яса, призначених для подальшого використання; умови зберігання охолоджених та заморожених напівфабрикатів з м'яса, призначених для подальшого використання.

Код і назва компетентності - ПК.4 Здатність проводити механічну кулінарну обробку та підготовку субпродуктів м'яса

Характеристика, харчова цінність та кулінарне призначення різних видів субпродуктів; правила відбору різних видів субпродуктів за якістю і кількістю відповідно до технологічних вимог приготування напівфабрикатів; прийоми, які використовують при приготуванні напівфабрикатів із субпродуктів; норми виходу напівфабрикатів із субпродуктів; вимоги до якості напівфабрикатів із субпродуктів; правила охолодження і заморожування підготовлених напівфабрикатів із субпродуктів, призначених для подальшого використання; умови і терміни зберігання охолоджених та заморожених напівфабрикатів із субпродуктів, призначених для подальшого використання.

Код і назва компетентності - ПК.5 Здатність готувати натуральну січену та котлетну маси з різних видів м'яса та напівфабрикати з них

Правила підбору частин яловичої, свинячої туші та телятини для приготування натуральної січеної та котлетної маси; рецептура та послідовність виконання технологічного процесу приготування натуральної січеної та котлетної маси з м'яса та напівфабрикатів з неї; правила розрахунку необхідної кількості сировини при приготуванні січеної та котлетної маси та напівфабрикатів з неї; зміст та порядок користування Збірником рецептур і кулінарних виробів; кулінарне використання напівфабрикатів з натуральної січеної та котлетної маси; органолептичні показники якості натуральної січеної та котлетної маси із м'яса та напівфабрикатів з них; норми виходу напівфабрикатів з натуральної січеної та котлетної маси з м'яса; умови і терміни зберігання натуральної січеної та котлетної маси із м'яса та напівфабрикатів з них.

Код і назва компетентності - ПК.6 Здатність проводити механічну кулінарну обробку птиці

Види птиці; морфологічний склад м'яса птиці; основні характеристики м'яса птиці; харчова цінність різних видів м'яса птиці; вимоги до якості птиці в охолодженому і замороженому вигляді; способи обробки птиці та приготування основних напівфабрикатів: розморожування, промивання, обсушування, обсмалювання, видалення голів, ший і ніжок, потрошіння, доочищення, заправка різними способами.

Код і назва компетентності - ПК.7 Здатність готувати напівфабрикати з птиці різної складності

Правила відбору птиці за якістю відповідно до технологічних вимог приготування напівфабрикатів з птиці різної складності; прийоми, які використовують при приготуванні напівфабрикатів з птиці: відбивання, маринування, шпигування; послідовність і правила приготування великошматкових напівфабрикатів; послідовність і правила приготування панірованих натуральних напівфабрикатів; послідовність і правила приготування порційних і дрібношматкових натуральних напівфабрикатів; норми виходу напівфабрикатів з птиці; вимоги до якості напівфабрикатів з птиці; правила охолодження і заморожування підготовлених напівфабрикатів з птиці, призначених для подальшого використання; умови зберігання охолоджених та заморожених напівфабрикатів з птиці, призначених для подальшого використання.

Код і назва компетентності - ПК.8 Здатність проводити механічну кулінарну обробку та підготовку субпродуктів птиці

Технології обробки субпродуктів птиці; норми виходу напівфабрикатів із субпродуктів; вимоги до якості напівфабрикатів із субпродуктів; правила охолодження і заморожування приготовлених напівфабрикатів із субпродуктів, призначених для подальшого використання; способи мінімізації відходів при приготуванні напівфабрикатів із субпродуктів.

Код і назва компетентності - ПК.9 Здатність готувати котлетну масу з птиці та напівфабрикати з неї

Технології та рецепти виготовлення котлетної маси з птиці; органолептичні показники якості котлетної маси з птиці та напівфабрикатів з неї; види спецій та паніровок; умови і термін зберігання котлетної маси з м'яса та напівфабрикатів з неї.

Форма проведення контролю за засвоєнням модуля

Код і назва результату навчання

РН 1. Обробляти овочі, гриби, фрукти, ягоди, горіхоплідні та готувати напівфабрикати з них. Тестовий контроль, кейси (вирішення ситуацій)

Код і назва результату навчання

РН 4. Обробляти різні види риб, продуктів моря та готувати напівфабрикати з них. Тестовий контроль, кейси (вирішення ситуацій)

Код і назва результату навчання

РН 5. Обробляти м'ясо, субпродукти, птицю, дичину та готувати напівфабрикати з них. Тестовий контроль, кейси (вирішення ситуацій)

НАЗВА МОДУЛЯ – М 2. ПРИГОТУВАННЯ ГАРЯЧИХ СТРАВ

РН 2. Готувати страви та гарніри з овочів, грибів

Код і назва компетентності - ПК.1 Здатність підготуватись до робочого процесу, організувати робоче місце.

Види кухонного посуду та технологічного обладнання, виробничого інвентарю та інструменту, що використовують при приготуванні страв і гарнірів овочів та грибів.

Код і назва компетентності - ПК.2 Здатність готувати страви і гарніри з овочів і грибів

Способи та послідовність виконання теплової обробки овочів та грибів; рецептура та послідовність виконання технологічних операцій приготування страв і гарнірів з овочів та грибів; правила порціонування, відпуску страв і гарнірів з овочів та грибів; рівень готовності страв; способи оформлення та температуру подачі страв і гарнірів з овочів та грибів; органолептичні показники якості страв і гарнірів з овочів та грибів; умови і терміни зберігання страв і гарнірів з овочів та грибів; правила проведення обрахунків при приготуванні страв та гарнірів з овочів, грибів.

РН 3. Готувати страви з яєць, молока та молочних продуктів

Код і назва компетентності - ПК.1 Здатність підготуватись до приготування яєць та сиру, організувати робоче місце

Види кухонного посуду та технологічного обладнання, виробничого інвентарю та інструменту, що використовують при приготуванні страв з яєць, молока та молочних продуктів.

Код і назва компетентності - ПК.2 Здатність готувати страви з яєць, молока та молочних продуктів

Вимоги до якості, ознаки та органолептичні методи визначення доброякісності яєць, молока та молочних продуктів; особливості та послідовність обробки яєць, молока та молочних продуктів; правила підготовки яєць, молока та молочних продуктів до теплової обробки; рецептура та послідовність виконання технологічних операцій приготування страв з яєць, молока та молочних продуктів; правила порціонування, відпуску, температуру подачі страв з яєць, молока та молочних продуктів; органолептичні показники якості страв з яєць, молока та молочних продуктів; умови і терміни зберігання страв з яєць, молока та молочних продуктів.

РН 6. Готувати бульйони, супи та соуси

Код і назва компетентності - ПК.1 Здатність підготуватись до робочого процесу приготування бульйонів, супів та соусів, організувати робоче місце для приготування супів та соусів

Види кухонного посуду та технологічного обладнання, виробничого інвентарю та інструменту, що використовують при приготуванні бульйонів, супів та соусів.

Код і назва компетентності - ПК.2 Здатність приготування бульйонів, супів: заправних, пюреподібних, холодних та різних, їх відпуск

Правила відбору інгредієнтів за якістю та кількістю відповідно до технологічних вимог приготування бульйонів, супів та соусів; рецептура та послідовність виконання технологічних операцій приготування бульйонів, відварів, пасеровок, супів та соусів; органолептичні показники якості приготовлених бульйонів, супів та соусів; методи виправлення недоліків, які можуть виникнути при приготуванні бульйонів, супів та соусів; способи мінімізації кількості відходів при приготуванні бульйонів, супів; правила порціонування, відпуску, температури подачі бульйонів, супів та соусів; умови і терміни зберігання бульйонів, супів та соусів.

РН 7. Готувати страви і гарніри з круп, бобових, макаронних виробів

Код і назва компетентності - ПК.1 Здатність підготуватись до приготування страв і гарнірів з круп, бобових, макаронних виробів, організувати робоче місце.

Види кухонного посуду та технологічного обладнання, виробничого інвентарю та інструменту, що використовують при приготуванні страв і гарнірів з круп, бобових, макаронних виробів.

Код і назва компетентності - ПК.2 Здатність готувати страви і гарніри з круп, бобових, макаронних виробів (паст).

Види, властивості, кулінарне призначення та особливості підготовки круп, макаронних виробів, бобових та консервів і концентратів для приготування страв; правила відбору інгредієнтів за якістю та кількістю відповідно до технологічних вимог приготування страв з круп, макаронних виробів, бобових та консервів і концентратів; загальні правила варіння каш, макаронних виробів, бобових, консервів і концентратів; рецептура та послідовність виконання технологічних операцій приготування страв з круп, макаронних виробів, бобових та консервів і концентратів; способи мінімізації відходів при приготуванні страв з круп, макаронних виробів, бобових та консервів і концентратів; правила порціонування, відпуску; температура подачі страв з круп, макаронних виробів, бобових, консервів і концентратів; органолептичні показники якості страв з круп, макаронних виробів, бобових та консервів і концентратів; умови і терміни зберігання страв з круп, макаронних виробів, бобових та консервів і концентратів. правила проведення обрахунків сировини при приготуванні страв і гарнірів з круп, бобових, макаронних виробів (паст).

РН 8. Готувати страви з риби та нерибних продуктів моря

Код і назва компетентності - ПК.1 Здатність підготуватись до приготування страв з риби та нерибних продуктів моря, організувати робоче місце

Види кухонного посуду та технологічного обладнання, виробничого інвентарю та інструменту, що використовують при приготуванні страв з риби та нерибних продуктів моря.

Код і назва компетентності - ПК.2 Здатність готувати страви з риби та нерибних продуктів моря (морепродуктів)

Правила відбору інгредієнтів за якістю та кількістю відповідно до технологічних вимог приготування страв із риби та нерибних продуктів моря; рецептура та послідовність виконання технологічних операцій приготування страв із риби та нерибних продуктів моря; технології приготування страв із риби та нерибних продуктів моря; процеси, які відбуваються в рибі та морепродуктах під час теплової обробки; правила підбору соусів та гарнірів для страв із риби та морепродуктів; органолептичні показники якості приготовлених страв із риби та нерибних продуктів моря; способи мінімізації відходів при приготуванні страв із риби та нерибних продуктів моря; умови та терміни зберігання страв із риби та нерибних продуктів моря; правила оформлення, порціонування, подачі страв із риби та нерибних продуктів моря.

РН 9. Готувати страви з різних видів м'ясної продукції

Код і назва компетентності - ПК.1 Здатність підготуватись до приготування страв з різних видів м'ясної продукції, організувати робоче місце.

Види кухонного посуду та технологічного обладнання, виробничого інвентарю та інструменту, що використовують при приготуванні страв з різних видів м'яса і м'ясної продукції.

Код і назва компетентності - ПК.2 Здатність готувати страви з м'яса, м'ясної котлетної та січеної маси, субпродуктів

Правила відбору інгредієнтів за якістю та кількістю відповідно до технологічних вимог приготування страв із м'яса, котлетної та січеної маси й субпродуктів; рецептура та послідовність виконання технологічних операцій приготування страв із м'яса, котлетної та січеної маси й субпродуктів; технології приготування страв із м'яса, котлетної та січеної маси й субпродуктів; процеси, які відбуваються в м'ясі, котлетній та січеній масі й субпродуктах під час теплової обробки; правила підбору соусів та гарнірів для страв із м'яса, котлетної та січеної маси й субпродуктів; органолептичні показники якості приготовлених страв із м'яса, котлетної та січеної маси й субпродуктів; способи мінімізації відходів при приготуванні страв із м'яса, котлетної та січеної маси й субпродуктів; умови та терміни зберігання страв із м'яса, котлетної та січеної маси й субпродуктів; норми виходу та температура подачі страв із м'яса, котлетної та січеної маси й субпродуктів; правила оформлення, порціонування, подачі страв із м'яса, котлетної та січеної маси й субпродуктів; правила відбору інгредієнтів за якістю та кількістю відповідно до технологічних вимог приготування страв із птиці; рецептура та послідовність виконання технологічних операцій приготування страв із птиці; технології приготування страв із птиці; процеси, які відбуваються в м'ясі птиці під час теплової обробки; правила підбору соусів та гарнірів для страв із птиці; органолептичні показники якості приготовлених страв із птиці; способи мінімізації відходів при приготуванні страв із птиці; умови та терміни зберігання страв із птиці; правила оформлення, порціонування, подачі страв із птиці.

РН 10. Готувати тісто та вироби з нього

Код і назва компетентності - ПК.1 Здатність підготуватись до робочого процесу, організувати робоче місце.

Види кухонного посуду та технологічного обладнання, виробничого інвентарю та інструменту, що використовують при приготуванні виробів та страв з тіста; порядок отримання сировини зі складу або від постачальника.

Код і назва компетентності - ПК.2 Здатність виготовляти різні види прісного тіста та виробів з нього, в тому числі з різними начинками: вареників, пельменів, млинчиків, тощо.

Види та ознаки доброякісності борошна; види поліпшувачів для зміни клейковини борошна; правила підготовки борошна, яєць, рідини для замішування прісного тіста; вимоги до якості замішаного тіста; умови і терміни зберігання прісного тіста; способи мінімізації кількості відходів під час приготування напівфабрикатів та виробів з прісного тіста; рецептура та послідовність виконання технологічних операцій приготування начинок та виробів з прісного тіста; органолептичні показники якості виробів з прісного тіста; норми виходу напівфабрикатів та готових страв з прісного тіста; правила відпуску та температуру подачі виробів з прісного тіста; умови і терміни зберігання страв та кулінарних виробів з прісного тіста.

Код і назва компетентності - ПК.3 Здатність готувати дріжджове тісто та вироби з нього

Види технологічного обладнання, виробничого інвентарю, інструменту, посуду для приготування безопарного дріжджового тіста та виробів з нього; рецептура та послідовність виконання технологічних операцій приготування безопарного дріжджового тіста та виробів з нього; рецептура та послідовність виконання технологічних операцій приготування фаршів та начинок; рецептуру та послідовність виконання технологічних операцій приготування виробів з безопарного дріжджового тіста; вимоги до якості дріжджового тіста та виробів з нього; процеси, що проходять під час замісу, бродіння тіста та випікання виробів; процеси, що проходять під час замісу, бродіння тіста та випікання виробів; недоліки тіста, що виникають внаслідок неправильного режиму бродіння, причини, способи усунення; недоліки випечених виробів, причини, способи усунення; можливі втрати під час теплової обробки; способи оформлення та подавання виробів з дріжджового тіста; вихід виробів з дріжджового тіста; правила відбору продуктів за якістю і кількістю відповідно до технологічних вимог приготування опарного дріжджового тіста та виробів з нього; рецептура та послідовність виконання технологічних операцій приготування опарного дріжджового тіста та виробів з нього; рецептура та послідовність виконання технологічних операцій приготування виробів з опарного дріжджового тіста: штучних, порційних, багатопорційних.

Форма проведення контролю за засвоєнням модуля

Код і назва результату навчання

РН 2. Готувати страви та гарніри з овочів, грибів. Тестовий контроль, кейси (вирішення ситуацій)

Код і назва результату навчання

РН 3. Готувати страви з яєць, молока та молочних продуктів. Тестовий контроль, кейси (вирішення ситуацій)

Код і назва результату навчання

РН 6. Готувати бульйони, супи та соуси. Тестовий контроль, кейси (вирішення ситуацій)

Код і назва результату навчання

РН 7. Готувати страви і гарніри з круп, бобових, макаронних виробів. Тестовий контроль, кейси (вирішення ситуацій)

Код і назва результату навчання

РН 8. Готувати страви з риби та нерибних продуктів моря. Тестовий контроль, кейси (вирішення ситуацій)

Код і назва результату навчання

РН 9. Готувати страви з різних видів м'ясної продукції. Тестовий контроль, кейси (вирішення ситуацій)

Код і назва результату навчання

РН 10. Готувати тісто та вироби з нього. Тестовий контроль, кейси (вирішення ситуацій)

НАЗВА МОДУЛЯ – М 3. ПРИГОТУВАННЯ ХОЛОДНИХ СТРАВ ТА ЗАКУСОК. ПРИГОТУВАННЯ СОЛОДКИХ СТРАВ, НАПОЇВ.

РН 11. Готувати холодні страви та закуски

Код і назва компетентності - ПК.1 Здатність готувати салати, овочеві закуски, холодні страви і закуски із сиру, яєць

Загальна характеристика сировини для приготування холодних страв, закусок із сиру, яєць; органолептичні показники якості сировини для виготовлення холодних страв, закусок із сиру, яєць; правила підготовки сировини для виготовлення холодних страв, закусок із сиру, яєць; умови і терміни зберігання сировини для приготування холодних страв і закусок із сиру, яєць; правила відбору інгредієнтів за якістю та кількістю відповідно до технологічних вимог салатів, овочевих закусок, холодних страв, закусок із сиру, яєць; рецептура та послідовність виконання технологічних операцій приготування салатів, овочевих закусок, холодних страв, закусок із сиру, яєць; органолептичні показники якості салатів, овочевих закусок, холодних страв, закусок із сиру, яєць; способи оформлення та подавання салатів, овочевих закусок, холодних страв, закусок із сиру, яєць; правила порціонування та відпуску салатів, овочевих закусок, холодних страв, закусок із сиру, яєць.

Код і назва компетентності - ПК.2 Здатність готувати холодні страви з риби

Правила відбору продуктів за якістю і кількістю відповідно до технологічних вимог приготування холодних страв і закусок з риби; рецептура та послідовність виконання технологічних операцій приготування холодних страв і закусок з риби; органолептичні показники якості холодних страв і закусок з риби; способи оформлення та подавання холодних страв і закусок з риби; правила порціонування та відпуску холодних страв і закусок з риби

Код і назва компетентності - ПК.3 Здатність готувати холодні страви і закуски з м'яса птиці та субпродуктів

Правила відбору продуктів за якістю і кількістю відповідно до технологічних вимог приготування холодних страв і закусок з м'яса, птиці та субпродуктів; рецептура та послідовність виконання технологічних операцій приготування холодних страв і закусок з м'яса, птиці та субпродуктів; органолептичні показники якості холодних страв і закусок з м'яса, птиці та субпродуктів; сучасні способи оформлення та подавання холодних страв і закусок з м'яса, птиці та субпродуктів; правила порціонування та відпуску холодних страв і закусок з м'яса, птиці та субпродуктів.

РН 12. Готувати солодкі страви на напої

Код і назва компетентності - ПК.1 Здатність готувати солодкі страви

Види кухонного посуду та технологічного обладнання, виробничого інвентарю та інструменту, що використовують при приготуванні солодких страв; Правила відбору продуктів за якістю і кількістю відповідно до технологічних вимог приготування солодких страв; Рецептатура та послідовність виконання технологічних операцій приготування солодких страв; органолептичні показники якості солодких страв; способи оформлення та подавання солодких страв; правила порціонування солодких страв.

Код і назва компетентності - ПК.2 Здатність готувати напої

Види кухонного посуду та технологічного обладнання, виробничого інвентарю та інструменту, що використовують при приготуванні напоїв; правила відбору продуктів за якістю і кількістю відповідно до технологічних вимог приготування напоїв; рецептатура та послідовність виконання технологічних операцій приготування напоїв; органолептичні показники якості напоїв; правила порціонування напоїв; способи подавання напоїв.

Форма проведення контролю за засвоєнням модуля

Код і назва результату навчання

РН 11. Готувати холодні страви та закуски. Тестовий контроль, кейси (вирішення ситуацій)

Код і назва результату навчання

РН 12. Готувати солодкі страви на напої. Тестовий контроль, кейси (вирішення ситуацій)

Схвалено на засіданні педагогічної ради
Протокол № ____ від « ____ » _____ 2022 року

Розглянуто на засіданні методкомісії
Протокол № ____ від « ____ » _____ 2022 року
Голова методкомісії _____

ПОГОДЖЕНО
Директор
кафе-бару «Прем'єра»
_____ Тетяна ЛУК'ЯНЧУК

ЗАТВЕРДЖУЮ
Директор ДПТНЗ «Славутський
професійний ліцей»
_____ Надія НІЖНИК

ПОГОДЖЕНО
Директор кафе-бару «Джан»
_____ Е.І. Оганесян

Загальнопрофесійний блок та зміст загально професійних компетентностей
Професія: 5122 Кухар
Професійна кваліфікація: Кухар 4-го розряду

Код	Загальнопрофесійні компетентності	Зміст загальнопрофесійних компетентностей	Назви предметів	Кількість годин на предмет	
				Всього годин	З них ЛПР
КК 4	Громадянсько-правова компетентність	Повинен знати: основні трудові права та обов'язки працівників; основні нормативно-правові акти у професійній сфері, що регламентують трудову діяльність; положення, зміст, форми та строки укладання трудового договору (контракту), підстави його припинення; соціальні гарантії та чинний соціальний захист на підприємстві, зокрема види та порядок надання відпусток; порядок розгляду та способи вирішення індивідуальних та колективних трудових спорів; основи законодавства про захист прав споживачів. Уміти: застосовувати знання щодо: основних трудових прав та обов'язків працівників; основних нормативно-правових актів у професійній сфері, що регламентують трудову діяльність; положення, змісту, форм, строку укладання та підстав припинення трудового договору (контракту); соціальних гарантій та чинного	Основи трудового законодавства	12	

		соціального захисту на підприємстві, зокрема про види та порядок надання відпусток, порядок оплати лікарняних листів, порядку розгляду та способів вирішення індивідуальних та колективних трудових спорів; дотримуватися законодавства про захист прав споживачів			
КК 5	Підприємницька компетентність	Знати: поняття «ринкова економіка» та принципи, на яких вона базується; організаційно-правові форми підприємництва в Україні; положення основних документів, що регламентують підприємницьку діяльність; процедури відкриття власної справи; поняття «Бізнес-план»; основні поняття про господарський облік; види та порядок ціноутворення; види заробітної плати; види стимулювання праці персоналу підприємств; порядок створення приватного підприємства; порядок створення та заповнення нормативної документації (книга «доходів та витрат», баланс підприємства); порядок ведення обліково-фінансової документації підприємства; порядок проведення інвентаризації; порядок ліквідації підприємства; поняття «конкуренція», її види та прояви у сфері громадського харчування; основні фактори впливу держави на економічні процеси (податки, пільги, дотації) Уміти: користуватися нормативно-правовими актами щодо підприємницької діяльності; розробляти бізнес-плани.	Основи галузевої економіки та підприємництва	12	
КК 7	Цифрова компетентність	Знати інформаційно-комунікаційні засоби, способи їх застосування; способи пошуку, збереження, обробки та передачі інформації у професійній діяльності. Уміти: використовувати інформаційно-комунікаційні засоби, технології; здійснювати пошук інформації, її обробку, передачу та збереження у професійній діяльності.	Інформаційні технології	12	
КК 6	Екологічна та енергоефективна компетентність	Знати: основи енергоефективності; нормативно-правові акти у сфері енергозбереження; способи енергоефективного використання матеріалів, ресурсів та енергозберігаючого обладнання у професійній діяльності та у побуті; способи енергозаощадження на підприємстві; нормативно-правові акти в сфері екології; основи раціонального використання, відтворення і збереження природних ресурсів; способи збереження та захисту екології в професійній діяльності та в побуті; правила сортування сміття, утилізації відходів.	Основи енергоефективності	8	

		Уміти: раціонально використовувати енергоресурси, витратні матеріали у професійній діяльності та у побуті; використовувати енергоефективне устаткування; дотримуватися екологічних норм у професійній діяльності та в побуті.			
	Санітарія, гігієна, фізіологія	Знати: загальні правила санітарії та гігієни у професійній діяльності: стандарти ISO 9001, ISO 22000, HACCP (ХАССП); загальні правила фізіології у харчуванні; Уміти: дотримуватись правил санітарії та гігієни у професійній діяльності: стандартів ISO 9001, ISO 22000, HACCP (ХАССП).	Основи санітарії, гігієни, фізіології	24	
	Дотримання вимог охорони праці	Знати: загальні правила охорони праці у професійній діяльності; вимоги нормативних актів з охорони праці; права працівників з охорони праці; правила безпечної експлуатації устаткування; засоби та методи захисту працівників від шкідливого та небезпечного впливу виробничих факторів; основи пожежної безпеки; електробезпеки; гігієни праці та виробничої санітарії у професійній діяльності; причини нещасних випадків на підприємстві; план ліквідації аварійних ситуацій та їх наслідків; правила проходження медичних оглядів; правила та засоби надання долікарської допомоги потерпілим у разі нещасних випадків. Уміти: забезпечувати особисту безпеку в процесі виконання робіт; застосовувати первинні засоби пожежогасіння; звільняти потерпілого від дії електричного струму; діяти у разі виникнення нещасних випадків чи аварійних ситуацій; надавати долікарську допомогу потерпілим у разі нещасних випадків.	Охорона праці	30	

Схвалено на засіданні педагогічної ради
 Протокол №____від «__» _____2022 року

Розглянуто на засіданні методкомісії
 Протокол №____від «__» _____2022 року
 Голова методкомісії _____