

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
Департамент освіти і науки Кіровоградської обласної державної адміністрації
Державний навчальний заклад
«Професійно – технічне училище № 40 м. Новоукраїнка»

ЗБІРНИК

**ТЕХНОЛОГІЧНИХ КАРТОК СТРАВ, РЕКОМЕНДОВАНИХ ДЛЯ
ПРОВЕДЕННЯ КВАЛІФІКАЦІЙНОЇ АТЕСТАЦІЇ (ПРОМІЖНОЇ)
З РОБІТНИЧОЇ ПРОФЕСІЇ 5122 «КУХАР» 4 РОЗРЯДУ**



Новоукраїнка 2021

Рекомендовано до друку методичною комісією викладачів та майстрів виробничого навчання з професій закладів ресторанного господарства Державного навчального закладу «Професійно – технічне училище № 40 м. Новоукраїнка»
(Протокол № 6 від 06.02.2021)

У к л а д а ч:

Чайковський Олег Вікторович - майстер виробничого навчання *Державного навчального закладу «Професійно – технічне училище № 40 м. Новоукраїнка»*

Р е ц е н з е н т и :

- голова Новоукраїнського райспоживтовариства Мазуренко С. В.
- директор підприємства громадського харчування
м. Новоукраїнка Аношкіна Н. Г.

Чайковський О.В.

Збірник технологічних карток страв, рекомендованих для проведення кваліфікаційної атестації (проміжної) з робітничої професії «Кухар» 4 розряду. – Новоукраїнка: ДНЗ «ПТУ №40 м. Новоукраїнка, 2021 р. – 206 с.

Збірник містить технологічні картки страв, рекомендованих для проведення кваліфікаційної атестації (п) з виконання кваліфікаційної пробної роботи з робітничої професії 5122 «Кухар», кваліфікації: 4 розряд.

Видання рекомендоване викладачам та майстрам виробничого навчання, а також здобувачам освіти професійних закладів освіти кулінарного профілю.

©Чайковський О.В., 2021

©, Державний навчальний заклад

«Професійно – технічне училище № 40 м. Новоукраїнка», 2021

ЗМІСТ

Передмова	10
Вступ	11
Освітньо – кваліфікаційна характеристика з професії	12
5122 «Кухар», кваліфікація - 4 розряд	

РОЗДІЛ 1. Холодні страви та закуски

1.1. Бутерброди з м'ясними гастрономічними продуктами	15
1.2. Бутерброди з відварними м'ясними продуктами	16
1.3. Асорті м'ясне на хлібі	17
1.4. Асорті м'ясне	18
1.5. Бутерброди листкові з сиром	19
1.6. Бутерброди листкові з горіховою пастою	20
1.7. Бутерброди листкові з жовтковою пастою і оселедцевим маслом	21
1.8. Канапе з паштетом з печінки	22
1.9. Салат з свіжих помідорів	23
1.10. Салат з свіжих огірків і помідорів	24
1.11. Салат картопляний	25
1.12. Салат з білоголової капусти	26
1.13. Салат м'ясний	27
1.14. Салат столичний	28
1.15. Вінегрет овочевий	29
1.16. Салат «Зимовий»	30
1.17. Салат «Рубін»	31
1.18. Салат «Київський»	32
1.19. Салат «Український»	33
1.20. Салат із овочів з крабовими паличками	34
1.21. Салат - коктейль рибний	35
1.22. Салат - коктейль з птиці або дичини	36
1.23. Салат - коктейль делікатесний	37
1.24. Оселедець з гарніром	38
1.25. Оселедець з цибулею	39
1.26. Оселедець січений	40
1.27. Яйця фаршировані оселедцем з цибулею	41
1.28. Помідори фаршировані яйцем і цибулею	42
1.29. Ікра баклажанна	43
1.30. Омлет фарширований овочами або грибами	44

РОЗДІЛ 2. Перші страви

.1. Борщ український	46
2.2. Пампушки з часником	47
2.3. Борщ полтавський з галушками	48
2.4. Борщ львівський	49
2.5. Борщ чернігівський	50
2.6. Борщ київський	51

2.7. Борщ волинський	52
2.8. Борщ зелений	53
2.9. Борщ з чорносливом і грибами	54
2.10. Борщ холодний	55
2.11. Капусняк запорізький	56
2.12. Капусняк звичайний	57
2.13. Щі зелені	58
2.14. Щі зі свіжої капусти	59
2.15. Розсольник з крупою	60
2.16. Розсольник ленінградський	61
2.17. Розсольник домашній	62
2.18. Суп картопляний з м'ясними фрикадельками	63
2.18. Фрикадельки м'ясні	64
2.19. Суп локшина домашня	65
2.20. Юшка грибна з галушками	66
2.21. Суп - харчо	67
2.22. Солянка збірна м'ясна	68
2.23. Солянка домашня	69
2.24. Солянка із птиці	70
2.25. Суп пюре з картоплі	71
2.26. Суп пюре із бобових	72
2.27. Суп пюре із птиці	73
2.28. Юшка рибна херсонська	74
2.29. Окрошка овочева	75
2.30. Суп із свіжих плодів з гарніром із рису	76
РОЗДІЛ 3. Страви з овочів та грибів	
3.1. Рагу овочеве	78
3.2. Картопля тушкована з цибулею і грибами	79
3.3. Рулет картопляний з овочами	80
3.4. Деруни фаршировані сиром	81
3.5. Картопляники з м'ясом	82
3.6. Крокети картопляні	83
РОЗДІЛ 4. Вироби з круп, бобових та макаронних виробів	
4.1. Котлети пшоняні	85
4.2. Макаронник	86
4.3. Пудинг манний	87
4.4. Запіканка рисова з сиром	88
РОЗДІЛ 5. Страви з яєць та сиру	
5.1. Омлет, змішаний з м'ясними продуктами	90
5.2. Омлет, фарширований овочами	91
5.3. Сирники	92
5.4. Сирники по – київському	93
5.5. Запіканка з сиру	94
РОЗДІЛ 6. Страви з риби та морепродуктів	
6.1. Риба припущена	96
6.2. Філе з риби фаршироване	97
6.3. Короп фарширований	98

6.4. Риба смажена з цибулею по - ленінградські	99
6.5. Риба смажена в тісті	100
6.6. Риба тушкована в сметані	101
6.7. Риба запечена по - російські	102
6.8. Січеники рибні українські	103
РОЗДІЛ 7. Страви з м'яса, птиці, субпродуктів	
7.1. Бефстроганов	105
7.2. Піджарка	106
7.3. Битки українські	107
7.4. Печення по - домашньому	108
7.5. Печення київська	109
7.6. Гуляш	110
7.7. Азу	111
7.8. Плов	112
7.9. Біфштекс січений	113
7.10. Котлети полтавські	114
7.11. Биточки по селянському	115
7.12. Зрази січені	116
7.13. Голубці з м'ясом і рисом	117
7.14. Рагу з птиці	118
РОЗДІЛ 8. Соуси	
2.1. Соус білий основний	120
2.2. Соус томатний	121
2.3. Соус сметанний	122
2.4. Соус молочний	123
2.5. Маринад овочевий з томатом	124
2.6. Соус майонез	125
2.7. Соус яблучний	126
2.8. Соус абрикосовий	127
РОЗДІЛ 9. Солодкі страви та напої	
9.1. ТК Компот із суміші сухофруктів	129
9.2. ТК Узвар	130
9.3. ТК Кисіль із журавлини	131
9.4. ТК Кисіль молочний	132
9.5. ТК Желе із плодів або ягід свіжих	133
9.6. ТК Желе з молока	134
9.7. ТК Яблука по – київському	135
9.8. ТК Яблука в тісті смажені	136
9.9. ТК Яблука, фаршировані сиром	137
9.10. ТК Кава чорна з молоком	138
9.11. ТК Какао з молоком	139
РОЗДІЛ 10. Страви та вироби з тіста	
10.1. ТК Млинчики смажені (напівфабрикат)	141
10.2. ТК Млинчики з м'ясним, ліверним, сирним, яблучним фаршем	142
10.3. Фарш м'ясний	143
10.4. Фарш ліверний (1-й варіант)	144
10.5. Фарш сирний (для млинчиків)	145

10.6. Фарш яблучний	146
10.7. ТК Оладки	147
10.8. ТК Пиріжки печені з дріжджового тіста	148
10.9. ТК Фарш м'ясний з наповнювачами	149
10.10. ТК Пиріжки смажені з дріжджового тіста	150
10.11. ТК Пончики	151
10.12. ТК Ватрушки з сиром	152
10.13. ТК Розтягаї	153
10.14. ТК Сочники	154
10.15. ТК Рулет з маком	155
10.16. ТК Булочки	156
ЛІТЕРАТУРА	158

Навчальний посібник призначений для надання теоретичної і практичної допомоги учням для виконання практичних завдань, майстрам виробничого навчання, викладачам спеціальних дисциплін професійно - технічних навчальних закладів (ПТНЗ), та може бути використаний на уроках теоретичного та виробничого навчання, а також при виконанні лабораторних робіт.

Посібник розкриває суть і зміст технологічної послідовності приготування страв.

У навчальному посібнику наведені технологічні картки, які доповнені ілюстративним матеріалом.

Укладач: Чайковський О.В. Збірник технологічних та інструкційних карт .- Новоукраїнка, 2021. – 206 с.

ПЕРЕДМОВА

Сьогодні ринок потребує фахівців-універсалів, здатних не тільки готувати їжу, користуватися різноманітною технікою, що допомагає прискорювати технологічні процеси, але й організовувати закупівлю сировини, складати калькуляцію, оформляти страви, знати основи економіки. Тому, однією з компетенцій кухаря є вміння користуватись нормативно-технологічною документацією.

Документація, що ведеться у закладах ресторанного господарства поділяється на:

- нормативну документацію – регламентує діяльність закладу ресторанного господарства;
- технологічну документацію – це сукупність документів, які визначають технологічний процес виробництва кулінарних виробів.

Збірники рецептур на кулінарну продукцію, борошняні кондитерські й хлібобулочні вироби є основними документами закладів ресторанного господарства і відносяться як до нормативної, так і до технологічної документації. На основі них складаються технологічні карти, що визначають зміст роботи кухаря та витрати сировини для приготування страв. З метою покращення ефективності навчання майбутніх фахівців кулінарної галузі на уроках теоретичного та виробничого навчання широко застосовують технологічну документацію, що дає можливість чітко, стисло, максимально дохідливо, наочно, але в той же час повно, за змістом, пояснити учням виконання прийомів та операцій під час приготування страв, правил дотримання технологічного процесу, містить додаткову інформацію щодо готової продукції.

На засіданні методичної комісії викладачів та майстрів виробничого навчання з професій закладів ресторанного господарства ДНЗ «ПТУ №40 м. Новоукраїнка» (Протокол № 7 від 13.01.2021р.) був розглянутий та схвалений перелік страв, рекомендованих для проведення кваліфікаційної атестації (проміжної) з виконання кваліфікаційної пробної роботи з робітничої професії 5122 «Кухар», кваліфікації - 4

розряд; а також було прийняте рішення створити збірник технологічних карток страв відповідно переліку.

Збірник стане у пригоді учням, студентам, майстрам виробничого навчання, викладачам спеціальних дисциплін під час проведення та підготовки теоретичних та практичних занять, для проведення кваліфікаційної атестації (поетапної) з виконання кваліфікаційної пробної роботи з робітничої професії 5122 «Кухар», кваліфікації - 4 розряд.

ВСТУП

У цьому збірнику представленні зразки технологічної документації, призначені для учнів, що навчаються професії «Кухар» IV розряду відповідно до вимог Державного стандарту професійно-технічної освіти (ДСПТО 5122-НО.55.3-5-2007).

Для дотримання технологічних вимог щодо обробки продуктів і приготування страв на всіх стадіях виробничого процесу робочі місця кухарів забезпечуються технологічною документацією.

Порядок розроблення, побудови, оформлення технологічної документації визначається наказом Міністерства економіки та з питань європейської інтеграції України № 219 від 24.07.2002р. «Про затвердження Правил роботи закладів (підприємств) ресторанного господарства (із змінами)».

Згідно з яким:

- «Технологічна документація на страви та вироби – документація із зазначенням опису технологічного процесу виробництва продукції, переліку продуктів, продовольчої сировини, речовин і супутніх матеріалів, що застосовуються в процесі приготування, даних про норми їх вмісту в кінцевому харчовому продукті, термін придатності до споживання, умов зберігання, способу реалізації (подавання) споживачу, вимог до якості страв та виробів.

- Кухарі та кондитери повинні бути забезпечені на робочих місцях технологічною документацією на страви та вироби.

Технологічні картки містять: найменування страв, джерело рецептури, норму закладення сировини масою бруто і нетто на одну порцію. Також наводиться опис технологічного процесу приготування страв і їх оформлення, звертається увага на послідовність закладки продуктів залежно від термінів теплової обробки. Зазначені правила подавання і зберігання готової продукції. В кінці містяться вимоги до якості готової страви, які визначаються за показниками: зовнішній вигляд, консистенція, смак і запах. Розроблені технологічні карти дають змогу усім учасникам освітнього процесу швидше досягати навчальних цілей з оптимальним використанням часового ресурсу.

ОСВІТНЬО-КВАЛІФІКАЦІЙНА ХАРАКТЕРИСТИКА ВИПУСКНИКА

ПРОФЕСІЙНО-ТЕХНІЧНОГО НАВЧАЛЬНОГО ЗАКЛАДУ

(підприємства, установи та організації, що здійснюють підготовку кваліфікованих робітників)

1. Професія - 5122 Кухар

(код, назва професії)

2. Кваліфікація - 4 розряд

(рівень кваліфікації – розряд, клас, категорія)

3. Кваліфікаційні вимоги

Повинен знати:

Кулінарне призначення риби, морепродуктів, м'яса, м'ясопродуктів, домашньої птиці та кролів, властивість цих продуктів; вимоги до якості, ознаки та органолептичні методи визначення їх доброякісності, терміни та умови їх зберігання; порядок обробки риб осетрових порід, морепродуктів; ознаки та органолептичні методи визначення доброякісності риб осетрових порід; правила виготовлення натуральних напівфабрикатів і січеної маси з риби, яловичини, свинини, баранини; рецептури, технологію виготовлення страв та кулінарних виробів, що потребують основної, комбінованої та допоміжної теплової обробки; вимоги до їх якості, терміни та умови їх зберігання, відпуску; рецептури, технологію виготовлення страв та кулінарних виробів української кухні, оформлення та реалізацію готових страв і кулінарних виробів; вплив кислот, солей та жорсткої води на тривалість теплової обробки продуктів; характеристику різних видів столового посуду, правила підбору посуду та подачі різних груп страв; правила організації раціонального та безпечного харчування; правила експлуатації відповідних видів технологічного обладнання, виробничого інвентарю, інструменту, ваговимірювальних приладів, посуду, їх призначення та використання в технологічному процесі; технічні вимоги безпеки праці; правила та норми протипожежного захисту, виробничої санітарії та особистої гігієни; правила користування нормативно-технологічними документами.

Повинен уміти:

Виготовляти та порціонувати напівфабрикати з риби, яловичини, свинини, баранини. Здійснювати підготовку риби осетрових порід до теплової обробки. Готувати птицю для варіння та смаження. Готувати страви та кулінарні вироби масового попиту із застосуванням різних способів теплової кулінарної обробки. Виготовляти холодні страви та закуски: салати овочеві, з м'ясом, вінегрети, рибу під маринадом, холодці тощо. Варити бульйони (м'ясні, м'ясо-кісткові, рибні, грибні) та супи (заправні, пюреподібні, холодні, солодкі, молочні). Готувати різні види пасерування та соусів на бульйонах, молоці, сметані. Готувати другі страви з м'яса, риби, овочів, круп у вареному, тушкованому, запеченому, смаженому вигляді (м'ясо відварне, рибу відварну, смажену, парову, овочі фаршировані, запіканки з овочів, круп,

молочні страви тощо). Готувати гарячі та холодні напої, солодкі страви. Готувати прісне здобне, дріжджове тісто, формувати та випікати з нього вироби. Видавати виготовлені страви.

4. Загальнопрофесійні вимоги

Повинен:

- а) раціонально та ефективно організовувати працю на робочому місці;
- б) дотримуватись норм технологічного процесу;
- в) не допускати браку в роботі;
- г) знати та виконувати вимоги нормативних актів про охорону праці й навколишнього середовища, додержуватись норм, методів і прийомів безпечного ведення робіт;
- д) використовувати в разі необхідності засоби попередження та усунення природних і небезпечних негативних явищ (пожежі, аварії, повені тощо);
- е) знати інформаційні технології.

5. Вимоги до освітнього рівня осіб, які навчатимуться в системі професійно-технічної освіти

Попередній освітньо-кваліфікаційний рівень – “Кухар 3 розряду”:

- за умови продовження первинної професійної підготовки в професійно-технічних навчальних закладах другого та третього атестаційного рівня без вимог до стажу роботи;
- за умови підвищення кваліфікації стаж роботи за професією “Кухар 3 розряду” не менше 1-го року.

6. Сфера професійного використання випускника

Діяльність: ресторанів, барів, їдалень та послуги з постачання готової їжі.

7. Специфічні вимоги:

7.1. *Вік:* по закінченні терміну навчання - не менше 16 років.

7.2. *Стать:* чоловіча, жіноча.

7.3. *Медичні обмеження.*

РОЗДІЛ 1.

**Холодні страви і
закуси**

1.4. Асорті м'ясне

Рецептура № 159

Найменування сировини	Витрати сировини на 1 порцію, г	
	Брутто	Нетто
Яловичина	54	40
або телятина	59	39
язик яловичий чи свинячий	-	42
окіст копчено-варений	33	25
маса варених м'ясних продуктів	-	75
гарнір	-	50
соус	-	15
Вихід:	75/50/15	

(Збірник технологічних карт на страви і кулінарні вироби., 2007 р.)

**Технологія приготування**

Для приготування використовують 3-4 види м'ясних продуктів. Відварні, смажені м'ясопродукти, свинокопченості, ковбасу, які нарізують тоненькими скибочками по 2-3 шт. на порцію кожного виду, кладуть на кругле або овальне блюдо, збоку - гарнір з трьох-чотирьох видів овочів букетами.

Для гарніру використовують нарізані кубиками варену моркву, картоплю, свіжі або солоні огірки, салат з червоноголової капусти, зеленого салату, часточки чи

кружальця томатів.

До асорті можна включити завиванці, фаршировану курку тощо. До асорті подають соус з хрину або майонез з корнішонами.

Правила подавання

Подати на круглому або овальному блюді, збоку — гарнір з трьох-чотирьох видів овочів букетами. Окремо в соуснику подають соус.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд - м'ясні продукти нарізані тоненькими скибочками, гарнір з овочів букетами.

Смак і запах - притаманний даним виробам і гарніру.

Технологічна картка

1.5. Бутерброди листкові з сиром

(Технологія приготування їжі., Ж. М. Смірнова, Київ, 2007р.)

Найменування сировини	Витрати сировини на 1 порцію, г	
	Брутто	Нетто
Хліб пшеничний	2 скибочки	50
Масло вершкове	-	12,5
Сир гострий	-	25
Апельсин	1/2шт.	100
Сіль		



Вихід:	-	100
---------------	----------	------------

Технологія приготування

Білий хліб нарізати тоненькими скибочками 0,5 см. Масло розтерти, заправити сіллю, додати сік, цедру апельсину, добре збити. Отриманою сумішшю намастити скибки хліба. На половину з них покласти шматочки сиру, накрити їх рештою хліба.

Правила подавання

Можна подати цілими, або розрізати на маленькі бутерброди, викласти на блюдо, прикрасити часточками апельсину, зеленню.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд - форма прямокутна, на зрізі хліб рівномірно вкритий маслом та сиром, зверху оформлений шматочками апельсину, зеленню.

Смак і запах - притаманний даним виробам і наповнювачам.