МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
НАВЧАЛЬНО-МЕТОДИЧНИЙ ЦЕНТР ПРОФТЕХОСВІТИ У ВІННИЦЬКІЙ ОБЛАСТІ
Державний навчальний заклад «Професійний ліцей сфери послуг м. Хмільник»

ПОГОДЖЕНО

_____

«___» _____ 2024 р.

ЗАТВЕРДЖУЮ

Директор ДНЗ «ПЛСП м. Хмільник»

_____ Микола КОЛОМІЄЦЬ

«___» _____2024р.

ОСВІТНЯ ПРОГРАМА
на компетентному підході

Професія: Кухар

Державний освітній стандарт 5122.I.56.10-2021
Професійні кваліфікації:
Кухар3,4 розряду

Рівень освітньої кваліфікації: кваліфікований робітник

Хмільник, 2024

ПОЯСНЮВАЛЬНА ЗАПИСКА

Робоча освітня програма складена на підставі державного стандарту професійної (професійно-технічної) освіти з професії 5122 «Кухар» 3-го, 4-го розрядів СП(ПТ)О 5122.І.56.10-2021, затвердженого наказом Міністерства освіти і науки України від 26 жовтня 2021 р. № 1133, на компетентісному підході та базується на відповідних нормативно-правових актах: закон України «Про освіту», «Про професійну (професійно-технічну) освіту», наказ Міністерства освіти і науки України від 30.05.2006 № 419 «Про затвердження Положення про організацію навчально-виробничого процесу в професійно- технічних навчальних закладах», Лист департаменту професійної освіти МОН України від 26.04.2018 № 3-440 «Про методичний супровід упровадження стандартів професійної (професійно-технічної) освіти на основі компетентнісного підходу».

Дана освітня програма розроблена для первинної професійної підготовки кваліфікованих робітників на початковому (кухар 3-го розряду – 3 рівень НРК) та базовому (кухар 4-го розряду – 4 рівень НРК) рівнях освітньої кваліфікації.

Робоча освітня програма розроблена з метою дотримання єдиних вимог при плануванні освітньої діяльності з урахуванням вимог державних освітніх стандартів на основі компетентнісного підходу. Цілі і завдання робочої освітньої програми – розвиток у здобувачів освіти особистісних якостей, а також формування ключових, загальних і професійних компетентностей у відповідності з вимогами Міністерства освіти і науки України з даної професії. Дана освітня програма розрахована на навчання здобувачів освіти, які отримали базову (повну) загальну середню освіту, мали при вступі до закладу освіти вік, установлений відповідно до законодавства, і не мали медичних протипоказань для виробничого навчання і роботи з цієї професії, а також з урахуванням вимог наказу Міністерства охорони здоров'я України від 29 грудня 1993 року № 256 «Про затвердження Переліку важких робіт і робіт зі шкідливими та небезпечними умовами праці, на яких забороняється використання праці жінок», глава 3 розділу І.

Робоча освітня програма з підготовки кваліфікованих робітників містить співвідношення між загальнопрофесійною, професійно-теоретичною та професійно-практичною підготовками, в процесі опанування яких забезпечується формування ключових, професійних (професійних загальних і професійних профільних) компетентностей, загальних компетентностей (знання і вміння), які в повному обсязі включаються до змісту першого результату навчання. Результати навчання формуються на основі переліку ключових і професійних компетентностей. Робоча освітня програма (відповідно до ДОС) складається з максимально допустимої кількості годин при первинній професійній підготовці 1284 годин (у тому числі 14 годин кваліфікаційної атестації).

Для вивчення навчальних предметів загальнопрофесійної підготовки відводиться 62 години, професійно-теоретичної підготовки 447 годин та професійно-практичної підготовки 741 година.

Навантаження здобувачів освіти під час професійно-практичної підготовки: виробниче навчання − 6 годин, виробнича практика − 7 годин.

До самостійного виконання робіт здобувачі освіти допускаються лише після навчання і перевірки знань з охорони праці.

Після успішного завершення освітньої програми та з метою визначення досягнутих рівнів професійної кваліфікації здобувачів освіти з професії «Кухар» проводиться державна (поетапна при продовженні навчання) кваліфікаційна атестація, яка передбачає оцінювання набутих компетентностей.

Державна (поетапна) кваліфікаційна атестація здійснюється за рахунок навчального часу, відведеного на професійно-практичну підготовку, і складає 7годин.

Кваліфікаційна пробна робота проводиться за рахунок часу, відведеного на виробничу практику. Перелік кваліфікаційних пробних робіт розробляється закладом професійної (професійно-технічної) освіти з урахуванням пропозицій та потреб підприємств, установ та організацій роботодавців галузі відповідно до вимог професійного стандарту, сучасних технологій та новітніх матеріалів.

Критерії кваліфікаційної атестації випускників розробляються закладом освіти разом з роботодавцями.

Здобувачу освіти, який при первинній професійній підготовці опанував освітню програму й успішно пройшов кваліфікаційну атестацію, присвоюється освітньо-кваліфікаційний рівень «кваліфікований робітник» з набутої професії відповідного розряду та видається диплом державного зразка. Здобувачу освіти, який при перепідготовці або професійному (професійно-технічному) навчанні опанував відповідну освітню програму та успішно пройшов кваліфікаційну атестацію, видається свідоцтво про присвоєння професійної кваліфікації державного зразка.

Умовні позначення, що використовуються: ДОС – державний освітній стандарт;
НРК – національна рамка кваліфікацій; КК – ключові компетентності;
ЗК – загальні компетентності; ПК – професійні компетентності;
РН – результати навчання;
ПКА – поетапна кваліфікаційна атестація; ДКА – державна кваліфікаційна

Зведена таблиця за результатами навчання, компетентностями та предметами

Навчальні предмети	Години ЛПР	РН 1	РН 2	РН 3	РН 4	РН 5	РН 6	РН 7	В/П	Кухар 3р	РН 8	РН 9	РН 10	РН 11	РН 12	В/П	Кухар 4р
Кількість навчальних тижнів		4	2	1 1 1		2	2 1 1		7		2 1 1		1 1 1 1 2			6	
Загально-професійна підготовка (компетентності/навчальні предмети)	62/11	30	2	2	2	2	5	2		46/9					16		16/2
Інформаційні технології	14/8	14								14/8							0
Основи трудового законодавства	14/1	14								14/1							0
Основи підприємництва	16/2									0					16		16/2
Основи енергозбереження	18	2	2	2	3	2	5	2		18							0
Професійно-теоретична підготовка (компетентності/навчальні предмети)	447/106	82	40	20	32	40	46	18		278	42	35	36	31	25		169
Технологія приготування їжі з основами товарознавства	245/70	18	24	12	16	24	28	12		134/38	24	24	23	22	18		111/32
Устаткування підприємств харчування	66/26	6	6	3	5	6	6	3		35/16	12	5	7	3	4		31/10
Гігієна та санітарія виробництва	20	2	2	1	2	2	3			12	2	2	2	2			8
Організація виробництва та обслуговування	28	4	2	1	2	2	6	2		19	2	2	2	2	1		9
Фізіологія харчування	10	2	2	1	3	2				10							0
Охорона праці	30	30								30							0
Професійна етика та психологія	14	14								14							0
Облік, калькуляція та звітність	20/10	2	2	1	2	2	1			10/6	2	2	2	2	2		10/4
Іноземна мова з професійним спрямуванням	14	4	2	1	2	2	2	1		14							0
Професійно-практична підготовка (професійні компетентності)	741	24	24	18	24	24	36	24	238	412	30	30	24	24	18	203	329
Виробниче навчання	300	24	24	18	24	24	36	24		174	30	30	24	24	18		126
Виробнича практика	441								238	238						203	203
Додаткові компетентності	20													10	10		20
Страви подільської кухні	20									0				10	10		20
Державна атестація	14									7							7
Загальний обсяг навчального часу	1284	136	66	40	58	66	87	44	238	743	72	65	60	65	53	203	541

Таблиця відповідності ключових компетентностей навчальним предметам

Умовне позначення	Ключові компетентності	Опис компетентностей	Назва предметів
КК1	Комунікативна компетентність	Знати: професійну лексику та термінологію, у тому числі іноземною мовою за професійним спрямуванням. Уміти: використовувати професійну лексику та термінологію за професійним спрямуванням, у тому числі іноземною мовою, при спілкуванні з керівництвом, колегами, клієнтами та постачальниками.	Іноземна з професійним спрямуванням
		Знати: правила професійної етики та етикету. Уміти: слухати та доносити власну думку. Презентувати себе та результати професійної діяльності.	Професійна етика та психологія
		Знати: види документів у професійній діяльності та правила їх створення та оформлення. Уміти: користуватися документами у професійній діяльності, створювати та оформляти їх.	Облік, калькуляція та звітність
КК2	Математична компетентність	Знати: правила математичних розрахунків у професійній діяльності, у тому числі розрахунок кількості необхідної сировини та інгредієнтів у залежності від результату навчання. Порядок користування таблицями Збірника рецептур. Уміти: застосовувати математичні розрахунки у професійній діяльності. Користуватись таблицями Збірника рецептур	Облік, калькуляція та звітність

ККЗ	Особистісна, соціальна й навчальна компетентність	Знати: особливості роботи в команді, співпраці з іншими командами підприємства. Поняття особистості, риси характеру, темперамент. Індивідуальні психологічні властивості особистості та її поведінки. Основні психічні процеси та їх вплив на діяльність кухара. Причини і способи розв'язання конфліктних ситуацій у виробничому колективі. Підходи до забезпечення сприятливого психологічного мікроклімату в колективі. Основні психологічні та моральні вимоги до роботи кухаря. Стрес у роботі кухаря, способи саморегуляції психічних станів. Уміти: працювати в команді. Відповідально ставитися до професійної діяльності. Самостійно приймати рішення, діяти в нестандартних ситуаціях. Планувати трудову діяльність. Знаходити та набувати нових знань, умінь і навичок. Визначати навчальні цілі та способи їх досягнення. Оцінювати власні результати навчання, навчатися впродовж життя. Дотримуватися культури професійної поведінки в колективі. Запобігати винекненню конфліктних ситуацій. Визначати індивідуальні психологічні	Професійна етика і психологія

		особливості особистості.	
КК4	Громадянсько-правова компетентність	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 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.	Основи трудового законодавства
КК5	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-план.	Основи підприємництва

КК6	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.	Основи енергозбереження

		Способи збереження та захисту екології в професійній діяльності та в побуті. Правила сортування сміття, утилізації відходів. Уміти: раціонально використовувати енергоресурси, витратні матеріали у професійній діяльності та у побуті. Використовувати енергоефективне устаткування. Дотримуватися екологічних норм у професійній діяльності та в побуті.	
КК7	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

Назва компетентності	**Опис компетентності**	**Назва предмета**	**Кількість годин**
Кухар 3-го розряду. Результат навчання РН 1. Обробляти овочі, гриби, фрукти, ягоди, горіхоплідні та готувати напівфабрикати з них			
ПК 1. Здатність підготуватися до обробки овочів, грибів, ягід, організувати робоче місце	**Знати:** санітарно-гігієнічні вимоги до робочого місця **Уміти:** перевірити санітарний стан приміщення, обладнання, інструментів, посуду	Гігієна та санітарія виробництва Фізіологія харчування	1 2
	Знати: види інструменту, обладнання, посуду для готування овочів, грибів, ягід, правила їх експлуатації та безпечного застосування; - вимоги охорони праці при експлуатації машин, механізмів, обладнання та устаткування, що використовують для обробки та нарізання овочів, грибів, ягід **Уміти:** вибирати необхідний інструмент, обладнання для оброблення овочів, грибів, ягід; організовувати робоче місце відповідно до вимог охорони праці	Устаткування підприємств харчування	2
	Уміти: ✔ Перевірити санітарний стан приміщення, обладнання, інструментів, посуду; ✔ вибирати необхідний інструмент, обладнання для оброблення овочів, грибів, ягід; ✔ організовувати робоче місце відповідно до вимог охорони праці	Виробниче навчання Виробнича практика	6 17

ПК 2. Здатність отримувати сировину зі складу або від постачальника	**Знати:** правила приймання сировини за якістю і кількістю зі складу або від постачальника **Уміти:** отримувати сировину зі складу або від постачальника; - зберігати овочі, гриби, фрукти, ягоди, горіхоплідні відповідно до правил та умов зберігання.	Організація виробництва	4
	Знати: 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 зберігання овочів та грибів, фруктів, ягід, горіхоплідних. **Уміти:** відбирати овочі, гриби, фрукти, ягоди, горіхоплідні, відповідно до їх кулінарного використання	Технологія приготування їжі з основами товарознавства	4
КК 1. Комунікативна компетентність	**Знати:** професійну термінологію, у тому числі іноземною мовою, щодо овочів, грибів, ягід **Уміти:** застосовувати професійну термінологію, у тому числі іноземною мовою, щодо овочів, грибів, ягід	Іноземна мова професійного спрямування	4
	Знати: правила спілкування з керівництвом, постачальником, колегами; - норми професійної етики та етикету при спілкуванні. **Уміти:** спілкуватися з керівництвом, постачальниками, колегами; - дотримуватись норм професійної етики та етикету	Професійна етика та психологія	3
КК 2. Математична компетентність	**Знати:** Правила математичних розрахунків при отриманні та приготуванні овочів, грибів, ягід визначати кількість, вагу, вартість сировини	Облік, калькуляція та звітність	2

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	**Знати:** 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.	Технологія приготування їжі з основами товарознавства	14
	Знати: правила санітарної обробки кухонного посуду, інструментів, інвентарю, їх маркування та використання для обробки овочів та грибів, фруктів, ягід.	Гігієна і санітарія	1
	Знати: загальні правила безпечної експлуатації устаткування, що використовують для обробки та нарізання овочів та грибів, фруктів, ягід. **Знати**: види та правила експлуатації технологічного обладнання, інвентарю та інструменту, що використовується для обробки овочів та грибів, фруктів, ягід.	Устаткування підприємств харчування	4
	Уміти: перевіряти органолептичним методом якість оброблених овочів та грибів, фруктів, ягід, призначених для нарізання різними способами. Вміти нарізати овочі та гриби, фрукти, ягоди простими та складними формами. Вміти обробляти та подрібнювати зелень. Вміти безпечно користуватися інструментом і обладнанням під час нарізання овочів, фруктів, ягід та грибів різними формами. Вміти виготовляти елементи з овочів та грибів, фруктів, ягід для оформлення страв; готувати овочі та гриби для фарширування. Вміти 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. Дотримуватися 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	Виробниче навчання	12
		Виробнича практика	21
КК 3. Особистісна, соціальна й навчальна	**Знати:** особливості роботи в команді, співпраці з іншими командами підприємства. Знати поняття особистості, риси характеру, темперамент; індивідуальні психологічні властивості особистості та її поведінки; основні психічні процеси та їх вплив на діяльність кухаря; причини і способи розв’язання конфліктних ситуацій у виробничому колективі; підходи до забезпечення	Професійна етика та психологія	11

компетентність	сприятливого психологічного клімату в колективі; основні психологічні та моральні вимоги до роботи кухаря; стрес у роботі кухаря, способи саморегуляції психічних станів. **Уміти**: працювати в команді; відповідально ставитися до професійної діяльності; самостійно приймати рішення; діяти в нестандартних ситуаціях; планувати трудову діяльність; знаходити та набувати нових знань, умінь і навичок; визначати навчальні цілі та способи їх досягнення; оцінювати власні результати навчання, навчатися впродовж життя; дотримуватися культури професійної поведінки в колективі; запобігати виникненню конфліктних ситуацій; визначати індивідуальні психологічні особливості особистості.		
КК 4. Громадянсько-правова компетентність	**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 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.	Основи трудового законодавства	14
КК 6. Екологічна та енергоефективна компетентність	**Знати:** способи енергоефективного використання матеріалів, ресурсів та енергозберігаючого обладнання у процесі механічної кулінарної обробки та нарізання овочів, грибів та фруктів, ягід; основи раціонального використання, відтворення і збереження природних ресурсів; правила утилізації відходів після обробки овочів та грибів, фруктів, ягід, горіхоплідних. **Уміти:** раціонально використовувати енергоресурси, витратні матеріали; використовувати енергоефективне устаткування; дотримуватись правил сортування сміття та утилізації відходів після обробки та нарізання овочів та грибів, фруктів і ягід.	Основи енергозбереження	2
КК 7. Цифрова компетентність	**Знати**: інформаційно-комунікаційні засоби, способи їх застосування; способи пошуку, збереження, обробки та передачі інформації у професійній діяльності. Вміти використовувати інформаційно-комунікаційні засоби, технології; здійснювати пошук інформації, її обробку, передачу та збереження у професійній діяльності.	Інформаційні технології	14
Результат навчання РН 2. Готувати страви та гарніри з овочів, грибів			

КК 1. Комунікативна компетентність	**Знати:** професійну лексику та термінологію, у тому числі іноземною мовою, стосовно приготування страв та гарнірів з овочів, грибів. **Уміти:** застосовувати професійну лексику та термінологію, у тому числі іноземною мовою, стосовно приготування страв та гарнірів з овочів, грибів.	Іноземна мова професійного спрямування	2
ПК 1. Здатність підготуватись до робочого процесу, організувати робоче місце	**Знати:** види кухонного посуду та технологічного обладнання, виробничого інвентарю та інструменту, що використовують при приготуванні страв і гарнірів з овочів та грибів; - правила експлуатації відповідних видів технологічного обладнання, виробничого інвентарю, інструменту та ваговимірювальних приладів для приготування нескладних страв та гарнірів з овочів, грибів	Устаткування підприємств харчування	6
	Знати: правила санітарної обробки столового та кухонного посуду, інструментів, інвентарю, їх маркування та використання для приготування страв та гарнірів з овочів, грибів	Гігієна і Санітарія Фізіологія харчування	2 2
	Знати: правила підбору столового посуду для подавання страв і гарнірів з овочів та грибів; - правила охорони праці при приготуванні страв і гарнірів з овочів, грибів. **Уміти:** 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	Організація виробництва	2
ПК2. Здатність готувати страви і гарніри з овочів і грибів	**Знати:** способи та послідовність виконання теплової обробки овочів та грибів; - рецептуру та послідовність виконання технологічних операцій приготування страв і гарнірів з варених, смажених, запечених, фаршированих 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.	Технологія приготування їжі з основами товарознавства	24
	Уміти: 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	Виробниче навчання Виробнича практика	24 28

КК 2. Математична компетентність	**Знати:** правила проведення обрахунків при приготуванні страв та гарнірів з овочів, грибів. **Уміти:** проводити обрахунки при приготуванні страв та гарнірів з овочів, грибів.	Облік, калькуляція та звітність	2
КК 6. Екологічна та енергоефективна компетентність	**Знати:** способи енергоефективного використання матеріалів та ресурсів у процесі приготування страв та гарнірів з овочів, грибів; - правила утилізації відходів після приготування страв та гарнірів з овочів, грибів. **Уміти:** застосовувати способи енергоефективного використання матеріалів та ресурсів у процесі приготування страв та гарнірів з овочів, грибів; дотримуватись правил сортування сміття та утилізації відходів після приготування страв та гарнірів з овочів, грибів	Основи енергозбереження	2
Результат навчання РН 3. Готувати страви з яєць, молока та молочних продуктів			
КК 1. Комунікативна компетентність	**Знати:** професійну лексику та термінологію, у тому числі іноземною мовою, щодо приготування страв з яєць, молока та молочних продуктів. **Уміти:** застосовувати професійну лексику та термінологію, у тому числі іноземною мовою, щодо приготування страв з яєць, молока та молочних продуктів	Іноземна мова професійного спрямування	1
ПК 1. Здатність підготуватись до приготування яєць, молока та молочних продуктів, організувати робоче місце	**Знати:** види технологічного обладнання, інвентарю та інструменту, що використовують при приготуванні страв з яєць, молока та молочних продуктів, правила експлуатації технологічного обладнання, інвентарю, інструменту та ваговимірювальних приладів; - вимоги охорони праці при експлуатації обладнання та устаткування, що використовують під час приготування страв з яєць, молока та молочних продуктів **Уміти:** підбирати інструмент, інвентар, посуд та організовувати робоче місця для приготування та страв з яєць, молока та молочних продуктів; безпечно користуватися інструментом і обладнанням під час приготування страв з яєць, молока та молочних продуктів	Устаткування підприємств харчування	3
	Знати: правила санітарної обробки кухонного посуду, інструментів, інвентарю, їх маркування та використання у процесі приготування страв з яєць, молока та молочних продуктів	Гігієна та санітарія виробництва Фізіологія харчування	1 1

	Знати: види кухонного посуду для приготування яєць, молока та молочних продуктів, правила підбору столового посуду для подавання страв з різних видів яєць, молока та молочних продуктів; **Уміти:** підбирати інструмент, інвентар, посуд та організовувати робоче місця для приготування та страв з яєць, молока та молочних продуктів; - підбирати столовий посуд для подавання страв з яєць, молока та молочних продуктів; - отримувати яйця, молоко та молочні продукти зі складу або від постачальника; - безпечно користуватися інструментом і обладнанням під час приготування страв з яєць, молока та молочних продуктів	Організація виробництва	1
ПК 2. Здатність готувати страви з яєць, молока та молочних продуктів	**Знати:** санітарні норми при готуванні страв 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; - рецептуру 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	Технологія приготування їжі з основами товарознавства	12
	Уміти: 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	Виробниче навчання	18
	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	Виробнича практика	14
КК 2. Математична компетентність	**Знати:** правила проведення розрахунків при приготуванні страв з яєць, молока та молочних продуктів **Уміти:** застосовувати правила проведення розрахунків при приготуванні страв із яєць, молока та молочних продуктів	Облік, калькуляція та звітність	1

КК 6. Екологічна та енергоефективна компетентність	**Знати:** способи енергоефективного використання матеріалів та ресурсів у процесі приготування страв яєць, молока та молочних продуктів; - правила утилізації відходів після приготування страв з яєць, молока та молочних продуктів. **Уміти:** застосовувати способи енергоефективного використання матеріалів та ресурсів у процесі приготування страв з яєць, молока та молочних продуктів; - дотримуватись правил сортування сміття та утилізації відходів після приготування страв з яєць, молока та молочних продуктів	Основи енергозбереження	2
Результат навчання РН 4. Обробляти різні види риб, продуктів моря та готувати напівфабрикати з них			
КК 1. Комунікативна компетентність	**Знати:** професійну лексику та термінологію, що використовується стосовно кулінарної обробки різних видів риб, продуктів моря та приготування напівфабрикатів з них, у тому числі іноземною мовою **Уміти:** застосовувати професійну лексику та термінологію стосовно кулінарної обробки різних	Іноземна мова професійного спрямування	2
	видів риб, продуктів моря та приготування напівфабрикатів з них, у тому числі іноземною мовою		
ПК 1. Здатність підготуватись до робочого процесу оброблення різних видів риб, продуктів моря та приготування напівфабрикатів з них, організувати робоче місце	**Знати:** санітарні норми щодо інструментів, обладнання, посуду, робочого місця при обробці різних видів риб, продуктів моря та приготуванні напівфабрикатів з них	Гігієна і санітарія	2
	Знати: види інструменту, обладнання стосовно оброблення різних видів риб, продуктів моря та приготування напівфабрикатів з них, правила їх експлуатації; - правила безпеки праці при роботі з інструментом, обладнанням	Устаткування підприємств харчування	4
	Знати: організацію робочого місця для оброблення різних видів риб, продуктів моря та приготування напівфабрикатів з них **Уміти:** дотримуватися санітарних норм щодо інструментів, обладнання, посуду, робочого місця при роботі з рибою, морепродуктами, напівфабрикатами; - вибирати інструмент, обладнання для оброблення риби, морепродуктів, та приготування напівфабрикатів; дотримуватися правил безпеки праці при роботі з інструментом, обладнанням	Організація виробництва	2
	Знати: порядок отримання сировини зі складу або від постачальника **Уміти:** отримувати сировину зі складу або від постачальника	Облік і калькуляція	2

ПК 2. Здатність проводити механічну кулінарну обробку риби з кістковим і хрящовим скелетом, інших видів риб	**Знати:** класифікацію та характеристику риби з кістковим і хрящовим скелетом; - харчову 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, філе без шкіри, філе зі шкірою, 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	Технологія приготування їжі з основами товарознавства	8
	Уміти: 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 напівфабрикатів з 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	Виробниче навчання	14
		Виробнича практика	14
ПК 3. Здатність готувати котлетну та січену маси з різних видів риби та напівфабрикати з неї	**Знати:** 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 фаршірування 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 -	Технологія приготування їжі з основами товарознавства	6

	Уміти: підбирати рибу для приготування котлетної та січеної маси та напівфабрикатів з них; - дотримуватись рецептури та послідовності виконання технологічних операцій під час приготування напівфабрикатів з риби; - виконувати прийоми: вибивання і порціонування, панірування і формування напівфабрикатів; - мінімізувати відходи під час приготування напівфабрикатів з риби; - контролювати вихід напівфабрикатів; - перевіряти якість напівфабрикатів з риби; - дотримуватися умов і термінів зберігання напівфабрикатів з риби; - забезпечувати температурний режим і терміни зберігання напівфабрикатів з риби в охолодженому та замороженому вигляді; - виконувати фаршірування риби; - визначати якість фаршированої риби, зберігати фаршировану рибу	Виробниче навчання	6
		Виробнича практика	7
ПК 4. Здатність обробляти морепродукти	**Знати:** види технологічного обладнання, виробничого інвентарю, інструменту та ваговимірювальних приладів, що використовуються при обробці морепродуктів (гідробіонтів) та підготовці їх до приготування; - правила експлуатації відповідних видів технологічного обладнання, виробничого інвентарю та інструменту -	Устаткування підприємств харчування	1
	Знати: класифікацію та характеристику основних видів морепродуктів; - харчову 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	Технологія приготування їжі з основами товарознавства	2
	Уміти: 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 морепродуктів; - дотримуватись умов зберігання морепродуктів в охолодженому і замороженому вигляді. - безпечно користуватися інструментом і обладнанням при механічній кулінарній обробці різних видів морепродуктів	Виробниче навчання	6
		Виробнича практика	7

КК 6. Екологічна та енергоефективна компетентність	**Знати:** способи енергоефективного використання матеріалів та ресурсів у процесі приготування страв з риби; - правила утилізації відходів після приготування страв з риби. - **Уміти:** застосовувати способи енергоефективного використання матеріалів та ресурсів у процесі приготування страв з риби; дотримуватись правил сортування сміття та утилізації відходів після приготування страв риби	Основи енергозбереження	3
Результат навчання РН 5. Обробляти м'ясо, субпродукти, птицю, дичину та готувати напівфабрикати з них			
КК 1. Комунікативна компетентність	**Знати:** професійну лексику та термінологію, що використовується при обробці та приготуванні напівфабрикатів з м'яса, субпродуктів, птиці, дичини, у тому числі іноземною мовою **Уміти:** застосовувати професійну лексику та термінологію стосовно отримання, оброблення та приготування напівфабрикатів з м'яса, субпродуктів, птиці, дичини, у тому числі іноземною мовою	Іноземна мова професійного спрямування	2
ПК 1. Здатність підготуватися до оброблення м'яса та приготування напівфабрикатів з м'яса, організувати робоче місце	**Знати:** санітарні норми щодо інструментів, обладнання, посуду, робочого місця при роботі з м'ясом, субпродуктами, птицею, дичиною **Уміти:** дотримуватися санітарних норм щодо інструментів, обладнання, посуду, робочого місця при роботі з м'ясом, субпродуктами, птицею, дичиною	Гігієна і санітарія	2
	Знати: види інструменту, обладнання, для оброблення та приготування напівфабрикатів з м'яса, субпродуктів, птиці, дичини; - правила безпеки праці при роботі з інструментом, обладнанням **Уміти:** вибирати інструмент, обладнання, для оброблення та приготування напівфабрикатів з м'яса субпродуктів, птиці, дичини; - дотримуватися правил безпеки праці при роботі з інструментом, обладнанням	Устаткування підприємств харчування Організація виробництва	4 1
ПК 2. Здатність проводити механічну кулінарну обробку яловичини, телятини, свинини, баранини та підготовку окремих частин м'яса	**Знати:** види м'яса; - морфологічний склад м'яса; - основні характеристики м'яса домашніх тварин; - харчову 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: розморожування, обмивання, обсушування, розрубування на частини, обвалювання, жилування, зачистка, охолодження, заморожування	Технологія приготування їжі з основами товарознавства	4

	Уміти: 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, розрубування на частини, обвалювання, жилкування, зачищення, охолодження, заморожування	Виробниче навчання Виробнича практика	3 14
ПК 3. Здатність готувати напівфабрикати з м’яса різної складності	**Знати:** правила відбору м'яса за якістю і кількістю відповідно до технологічних вимог приготування напівфабрикатів з м'яса різної складності; - прийоми, які використовують при приготуванні напівфабрикатів з м'яса; - 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	Технологія приготування їжі з основами товарознавства	6
	Уміти: 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;	Виробниче навчання	3
	- 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	Виробнича практика	7

ПК 4. Здатність проводити механічну кулінарну обробку та підготовку субпродуктів м'яса	**Знати:** види технологічного обладнання, виробничого інвентарю та інструменту, що використовують при приготуванні напівфабрикатів із субпродуктів; - правила експлуатації відповідних видів технологічного обладнання, виробничого інвентарю, інструменту та ваговимірювальних приладів	Устаткування підприємств харчування	1
	Знати: характеристику, харчову цінність та кулінарне призначення різних видів субпродуктів; - правила відбору різних видів субпродуктів за якістю і кількістю відповідно до технологічних вимог приготування напівфабрикатів; - правила механічної кулінарної обробки субпродуктів; - 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	Технологія приготування їжі з основами товарознавства	1
	Уміти: підбирати інструмент, інвентар, посуд та організовувати робоче місце для приготування напівфабрикатів із субпродуктів;	Виробниче навчання	3
	- 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	Виробнича практика	7

ПК 5. Здатність готувати натуральну січену та котлетну маси з різних видів м’яса та напівфабрикати з них	**Знати:** правила підбору частин яловичої, свинячої туші та телятини для приготування натуральної січеної та котлетної маси; - рецептуру 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	Технологія приготування їжі з основами товарознавства	4
	Уміти: 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	Виробниче навчання	3
		Виробнича практика	7
ПК 6. Здатність проводити механічну кулінарну обробку птиці	**Знати:** види птиці; - морфологічний склад м'яса птиці; - основні характеристики м'яса птиці; - харчову цінність різних видів м'яса птиці; - вимоги до якості птиці в охолодженому і замороженому вигляді; - способи обробки птиці для приготування основних напівфабрикатів: розморожування, промивання, обсушування, обсмалювання, видалення голів, ший і ніжок, потрошіння, заправка різними способами	Технологія приготування їжі з основами товарознавства	2
	Знати: види технологічного обладнання, виробничого інвентарю та інструменту, що використовують при механічній кулінарній обробці птиці; - правила експлуатації відповідних видів технологічного обладнання, використання виробничого інвентарю та інструменту, ваговимірювальних приладів	Устаткування підприємств харчування	1

	Уміти: 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, 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	Виробниче навчання	3
		Виробнича практика	7
ПК 7. Здатність готувати напівфабрикат и з птиці різної складності	**Знати:** правила відбору птиці за якістю відповідно до технологічних вимог приготування напівфабрикатів з птиці різної складності; - прийоми, які використовують при приготуванні напівфабрикатів з птиці; - 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	Технологія приготування їжі з основами товарознавства	2
	Уміти: 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; - застосовувати прийоми, які використовують при приготуванні напівфабрикатів з птиці; - 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	Виробниче навчання	2
		Виробнича практика	7
ПК 8. Здатність проводити механічну	**Знати:** види технологічного обладнання, виробничого інвентарю та інструменту, що використовують при обробці субпродуктів і приготуванні напівфабрикатів із них; - правила експлуатації відповідних видів технологічного обладнання, використання виробничого інвентарю та інструменту, ваговимірювальних приладів	Устаткування підприємств харчування	1

кулінарну обробку та підготовку субпродуктів птиці	**Знати:** 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	Технологія приготування їжі з основами товарознавства	1
	Уміти: 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	Виробниче навчання Виробниче навчання	2 7
ПК 9. Здатність готувати котлетну масу з птиці та напівфабрикати з неї	**Знати:** види інструменту, інвентарю, посуду та правила організації робочого місця для приготування котлетної маси з м’яса птиці та напівфабрикатів з неї	Організація виробництва	1
	Знати: 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 птиці та напівфабрикатів з неї	Технологія приготування їжі з основами товарознавства	2
	Уміти: 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 та напівфабрикатів з неї; - визначати якість котлетної маси та напівфабрикатів з неї; - застосовувати спеції та паніровки; забезпечувати температурний режим і терміни зберігання напівфабрикатів з котлетної маси з м’яса птиці в охолодженому та замороженому вигляді	Виробниче навчання Виробнича практика	2 7
КК 2. Математична компетентність	**Знати:** способи проведення математичних обрахунків при отриманні, обробленні та приготуванні м’ясної продукції та виробів **Уміти:** проводити математичні обрахунки при отриманні, обробленні та приготуванні м’ясної продукції та виробів	Облік і калькуляція	2

КК 6.	**Знати:** способи енергоефективного використання матеріалів та ресурсів у процесі механічної	Основи енергозбереження	2

Екологічна та енергоефективна компетентність	кулінарної обробки та приготування м'яса; правила утилізації відходів після обробки різних видів м'ясної продукції та виготовлення котлетної маси з неї. **Уміти:** застосовувати способи енергоефективного використання матеріалів та ресурсів у процесі механічної кулінарної обробки та приготування м'яса; дотримуватись правил сортування сміття та утилізації відходів після обробки різних видів м'ясної продукції та виготовлення котлетної маси з неї		
Результат навчання РН 6. Готувати бульйони, супи та соуси			
КК 1. Комунікативна компетентність	**Знати:** професійну лексику та термінологію щодо приготування бульйонів, супів та соусів, в тому числі іноземною мовою **Уміти:** застосовувати професійну лексику та термінологію щодо приготування бульйонів, супів та соусів, у тому числі іноземною мовою	Іноземна мова професійного спрямування	2
ПК 1. Здатність підготуватись до робочого процесу, організувати робоче місце	**Знати**: види кухонного посуду та технологічного обладнання, виробничого інвентарю та інструменту, що використовують при приготуванні бульйонів, супів та соусів; - правила експлуатації технологічного обладнання; вимоги охорони праці при експлуатації машин, механізмів, обладнання та устаткування, що використовують під час приготування бульйонів, супів та соусів **Уміти:** 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; - дотримуватись вимог охорони праці, пожежної та електробезпеки під час експлуатації машин, механізмів, обладнання та устаткування	Устаткування підприємств харчування Організація виробництва	6 4
	Знати: правила санітарної обробки кухонного посуду, інструментів, інвентарю, їх маркування та використання у процесі приготування бульйонів, супів та соусів **Уміти:** проводити санітарну обробку столового та кухонного посуду, інструментів, інвентарю	Гігієна і санітарія	3

ПК 2. Здатність приготування бульйонів, соусів, супів: заправних, пюреподібних, холодних та різних, їх відпуск	**Знати:** правила відбору інгредієнтів за якістю та кількістю відповідно до технологічних вимог приготування бульйонів, супів та соусів; - рецептуру 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 та соусів; - умови і терміни зберігання бульйонів, супів та соусів	Технологія приготування їжі з основами товарознавства	28
	Знати: правила підбору столового посуду для подавання супів та соусів; - правила порціонування, відпуску, температури подачі бульйонів, супів та соусів	Організація виробництва	2

	Уміти: дотримуватись рецептури та послідовності виконання технологічних операцій приготування бульйонів, супів; - мінімізувати кількість відходів при приготуванні бульйонів, супів; - перевіряти, за органолептичними показниками якість приготовлених бульйонів, супів; - дотримуватися умов і термінів зберігання бульйонів, відварів, пасеровок; - 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	Виробниче навчання Виробнича практика	36 42
КК 2. Математична компетентність	**Знати:** правила проведення обрахунків при приготуванні бульйонів, супів та соусів **Уміти:** проводити обрахунки при приготуванні бульйонів, супів та соусів	Облік і калькуляція	1
КК 6. Екологічна та енергоефективна компетентність	**Знати:** способи енергоефективного використання матеріалів та ресурсів у процесі приготування бульйонів, супів та соусів; - правила утилізації відходів після приготування бульйонів, супів та соусів **Уміти:** астосовувати способи енергоефективного використання матеріалів та ресурсів у процесі приготування бульйонів, супів та соусів; дотримуватись правил сортування сміття та утилізації відходів після приготування бульйонів, супів та соусів	Основи енергозбереження	5
Результат навчання РН 7. Готувати страви і гарніри з круп, бобових, макаронних виробів			
КК 1. Комунікативна компетентність	**Знати:** професійну лексику та термінологію щодо приготування страв і гарнірів з круп, бобових, макаронних виробів, у тому числі іноземною мовою **Уміти:** застосовувати професійну лексику та термінологію щодо приготування страв і гарнірів з круп, бобових, макаронних виробів, у тму числі іноземною мовою	Іноземна мова професійного спрямування	1

ПК 1. Здатність підготуватись до приготування страв і гарнірів з круп, бобових, макаронних виробів, організу вати	**Знати:** види технологічного обладнання, інвентарю та інструменту, що використовують при приготуванні страв з круп, макаронних виробів, бобових та консервів і концентратів; - правила експлуатації технологічного обладнання, інвентарю, інструменту та ваговимірювальних приладів; - вимоги охорони праці при експлуатації обладнання та устаткування, що використовують під час приготування страв і гарнірів з круп, бобових, макаронних виробів **Уміти:** безпечно користуватися інструментом і обладнанням під час приготування страв і гарнірів з круп, бобових, макаронних виробів	Устаткування підприємств харчування	3
робоче місце	**Знати:** види кухонного посуду для приготування страв і гарнірів з круп, бобових, макаронних виробів. - правила підбору столового посуду для подавання страв з круп, макаронних виробів, бобових та консервів і концентратів **Уміти:** підбирати інструмент, інвентар, посуд та організовувати робоче місце для приготування страв і гарнірів з круп, бобових, макаронних виробів;	Організація виробництва	2
	Знати: правила санітарної обробки кухонного посуду, інструментів, інвентарю, їх маркування та використання у процесі приготування страв і гарнірів з круп, бобових, макаронних виробів **Уміти:** проводити санітарну обробку столового та кухонного посуду, інструментів, інвентарю		
ПК 2. Здатність готувати страви і гарніри з круп, бобових, макарон- них виробів (паст)	**Знати:** 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; - рецептуру 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; - температуру 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	Технологія приготування їжі з основами товарознавства	12

	Уміти: готувати крупи, макаронні вироби, бобові та консерви і концентрати до теплової обробки;	Виробниче навчання	24
	- 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	Виробнича практика	21
КК 6. Екологічна та енергоефективна компетентність	**Знати: с**пособи енергоефективного використання матеріалів та ресурсів у процесі приготування страв і гарнірів з круп, бобових, макаронних виробів (паст); - правила утилізації відходів після приготування страв і гарнірів з круп, бобових, макаронних виробів (паст). **Уміти:** застосовувати способи енергоефективного використання матеріалів та ресурсів у процесі приготування страв і гарнірів з круп, бобових, макаронних виробів (паст); - дотримуватись правил сортування сміття та утилізації відходів після приготування страв і гарнірів з круп, бобових, макаронних виробів (паст)	Основи енергозбереження	2
Кухар 4 розряду. Результат навчання РН 8. Готувати страви з риби та нерибних продуктів моря			

ПК 1. Здатність підготуватись до приготування страв з риби та нерибних продуктів моря, організувати робоче місце	**Знати:** види кухонного посуду для приготування страв і гарнірів з риби та нерибних продуктів моря; - правила підбору столового посуду для подавання страв з риби та нерибних продуктів моря **Уміти:** підбирати інструмент, інвентар, посуд та організовувати робоче місце для приготування страв з риби та нерибних продуктів моря	Організація виробництва	1
	Знати: види технологічного обладнання, інвентарю та інструменту, що використовують при приготуванні страв з риби та нерибних продуктів моря; - правила експлуатації технологічного обладнання, інвентарю, інструменту та ваговимірювальних приладів; - вимоги охорони праці при експлуатації обладнання та устаткування, що використовують під час приготування страв з риби та нерибних продуктів моря **Уміти:** безпечно користуватися інструментом і обладнанням під час приготування страв з риби та нерибних продуктів моря	Устаткування підприємств харчування	12
	Знати: правила санітарної обробки кухонного посуду, інструментів, інвентарю, їх маркування та використання у процесі приготування страв з риби та нерибних продуктів моря **Уміти:** проводити санітарну обробку столового та кухонного посуду, інструментів, інвентарю	Гігієна і санітарія	2
ПК 2. Здатність готувати страви з риби та нерибних продуктів моря (морепродуктів)	**Знати:** правила відбору інгредієнтів за якістю та кількістю відповідно до технологічних вимог приготування страв із риби та нерибних продуктів моря; - рецептуру 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; - види столового посуду для відпуску страв із риби та нерибних продуктів моря; - правила оформлення, порціонування, подачі страв із риби та нерибних продуктів моря	Технологія приготування їжі з основами товарознавства Організація виробництва	24 1
	Уміти: розрахувати кількість інгредієнтів відповідно до кількості порцій; - визначити необхідні спеції для отримання смакових властивостей;	Виробниче навчання	30

	- дотримуватись рецептури та послідовності виконання технологічних операцій приготування страв із риби та нерибних продуктів моря; - перевіряти, за органолептичними показниками якість страв із риби та нерибних продуктів моря; - підбирати столовий посуд для подавання страв із риби та нерибних продуктів моря; - порціонувати страви із риби та нерибних продуктів моря; - дотримуватись правил відпуску та температури подачі страв із риби та нерибних продуктів моря; - перевіряти вихід готових страв із риби та нерибних продуктів моря; - дотримуватись умов і термінів зберігання страв із риби та нерибних продуктів моря	Виробнича практика	49
КК 2. Математична компетентність	**Знати:** правила проведення обрахунків при приготуванні страв із риби та нерибних продуктів моря. **Уміти:** застосовувати правила проведення обрахунків при приготуванні страв із риби та нерибних продуктів моря	Облік і калькуляція	2
Результат навчання РН 9. Готувати страви з різних видів м'ясної продукції			
ПК 1. Здатність підготуватись до приготування страв з різних видів м'ясної продукції,	**Знати:** види кухонного посуду для приготування страв і гарнірів з різних видів м'ясної продукції; - правила підбору столового посуду для подавання страв з різних видів м'ясної продукції **Уміти:** підбирати інструмент, інвентар, посуд та організовувати робоче місце для приготування страв	Організація виробництва	1
організувати робоче місце.	**Знати:** види технологічного обладнання, інвентарю та інструменту, що використовують при приготуванні страв з різних видів м'ясної продукції; - правила експлуатації технологічного обладнання, інвентарю, інструменту та ваговимірювальних приладів; - вимоги охорони праці при експлуатації обладнання та устаткування, що використовують під час приготування страв з різних видів м'ясної продукції **Уміти:** безпечно користуватися інструментом і обладнанням під час приготування страв	Устаткування підприємств харчування	5
	Знати: правила санітарної обробки кухонного посуду, інструментів, інвентарю, їх маркування та використання у процесі приготування страв. **Уміти:** проводити санітарну обробку столового та кухонного посуду, інструментів, інвентарю	Гігієна і санітарія	2

ПК 2. Здатність готувати страви з м'яса, м'ясної котлетної маси, субпродуктів	**Знати:** правила відбору інгредієнтів за якістю та кількістю відповідно до технологічних вимог приготування страв із м’яса, котлетної маси та субпродуктів; - рецептуру та послідовність виконання технологічних операцій приготування страв із м’яса, котлетної маси та субпродуктів; - технології приготування страв із м’яса, котлетної маси та субпродуктів; - процеси, які відбуваються в м’ясі, котлетній масі та субпродуктах під час теплової обробки; - правила підбору соусів та гарнірів для страв із м’яса, котлетної маси та субпродуктів; - органолептичні показники якості приготовлених страв із м’яса, котлетної маси та субпродуктів; - способи мінімізації відходів при приготуванні страв із м’яса, котлетної маси та субпродуктів; - умови та терміни зберігання страв із м’яса, котлетної маси та субпродуктів; - норми виходу та температуру подачі страв із м’яса, котлетної маси та субпродуктів; - правила оформлення, порціонування, подачі страв із м’яса, котлетної маси та субпродуктів; - правила відбору інгредієнтів за якістю та кількістю відповідно до технологічних вимог приготування страв із птиці; - рецептуру 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	Технологія приготування їжі з основами товарознавства	24
	Знати: види столового посуду для відпуску страв із м’яса, котлетної маси та субпродуктів; - види столового посуду для відпуску страв із птиці	Організація виробництва	1
	Уміти: розрахувати кількість інгредієнтів відповідно до кількості порцій; - визначити необхідні спеції для отримання смакових властивостей;	Виробниче навчання	30

	- дотримуватись рецептури та послідовності виконання технологічних операцій приготування страв із м'яса, м'ясної котлетної маси, субпродуктів; - підбирати до страв соуси, гарніри; - перевіряти, за органолептичними показниками якість страв із м'яса, м'ясної котлетної маси, субпродуктів; - підбирати столовий посуд для подавання страв із м'яса, м'ясної котлетної маси, субпродуктів; - порціонувати страв із із м'яса, м'ясної котлетної 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; - 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	Виробнича практика	42
КК 2. Математична компетентність	**Знати:** правила проведення обрахунків при приготуванні страв із м'яса, м'ясної котлетної маси, субпродуктів **Уміти:** застосовувати правила проведення обрахунків при приготуванні страв із м'яса, м'ясної котлетної маси, субпродуктів	Облік і калькуляція	2
Результат навчання РН 10. Готувати тісто та вироби з нього			

ПК 1. Здатність підготуватись до робочого процесу, організувати робоче місце	**Знати:** санітарні норми щодо інструментів, обладнання, посуду, робочого місця для готування тіста та виробів з нього	Гігієна і санітарія	2
	Знати: види інструменту, обладнання для готування тіста та виробів з нього; правила їх експлуатації; - правила безпеки праці при роботі з інструментом, обладнанням	Устаткування підприємств харчування	7
	Знати: порядок отримання сировини зі складу або від постачальника **Уміти:** дотримуватися санітарних норм щодо інструментів, обладнання, посуду, робочого місця для готування тіста та виробів з нього; - вибирати інструмент, обладнання для готування тіста та виробів з нього; - дотримуватися правил безпеки праці при роботі з інструментом, обладнанням; - отримувати сировину зі складу або від постачальника	Організація виробництва	2
ПК 2. Здатність виготовляти різні види прісного тіста та виробів з нього, в тому числі з різними начинками: вареників, пельменів, млинчиків, тощо	**Знати:** 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; - рецептуру та послідовність виконання технологічних операцій приготування начинок та виробів з прісного тіста: вареників, пельменів, пасти, млинчиків; - 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	Технологія приготування їжі з основами товарознавства	14

	Уміти: визначати види та якість борошна; - застосовувати поліпшувачі для зміни клейковини борошна; - готувати тісто відповідно до послідовності виконання технологічних операцій приготування прісного тіста для вареників, пельменів, локшини, пасти, млинчиків; - дотримуватись рецептури; - мінімізувати кількість відходів при приготуванні прісного тіста; - перевіряти за органолептичними показниками якість приготовленого прісного тіста; - дотримуватися умов і терміну зберігання прісного тіста. - дотримуватись рецептури та послідовності виконання технологічних операцій приготування напівфабрикатів та виробів з прісного тіста; - готувати страви та кулінарні вироби з прісного тіста та різними начинками: вареників, пельменів, млинчиків;	Виробниче навчання	12
		Виробнича практика	28
	- перевіряти за органолептичними показниками якість напівфабрикатів та готових страв з прісного тіста; - оформляти та відпускати вироби з прісного тіста; дотримуватися умов і термінів зберігання напівфабрикатів та виробів з прісного тіста		
ПК 3. Здатність готувати дріжджове тісто та вироби з нього	**Знати:** види технологічного обладнання, виробничого інвентарю, інструменту, посуду для приготування безопарного дріжджового тіста та виробів з нього	Устаткування підприємств харчування	2

	Знати: правила відбору продуктів за якістю і кількістю відповідно до технологічних вимог приготування безопарного дріжджового тіста та виробів з нього; - рецептуру та послідовність виконання технологічних операцій приготування безопарного дріжджового тіста та виробів з нього; - рецептуру 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; - 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; - види посуду для 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; - рецептуру та послідовність виконання технологічних операцій приготування опарного дріжджового тіста та виробів з нього; - рецептуру та послідовність виконання технологічних операцій приготування виробів з опарного дріжджового тіста: штучних, порційних, багатопорційних	Технологія приготування їжі з основами товарознавства	9
	Уміти: організовувати робоче місце під час приготування безопарного дріжджового тіста та виробів з нього; підбирати виробничий інвентар, обладнання, безпечно користуватися ним під час приготування безопарного дріжджового тіста та виробів з нього; - підбирати столовий посуд для подавання виробів з дріжджового тіста; - підбирати сировину для приготування дріжджового тіста та виробів з нього; - підбирати сировину для приготування фаршів; - перевіряти за органолептичними показниками якість сировини для приготування	Виробниче навчання	12

	дріжджового тіста та виробів з нього; - готувати безопарне дріжджове тісто та вироби з нього: штучні, порційні, багатопорційні; - готувати фарші для виробів з дріжджового тіста; - мінімізувати кількість відходів при приготуванні дріжджового тіста та виробів з нього; - оформляти та відпускати виробів з дріжджового тіста; - перевіряти за органолептичними показниками якість виробів з дріжджового тіста; - перевіряти вихід готових виробів з дріжджового тіста; - дотримуватись умов і термінів зберігання виробів з дріжджового тіста; - готувати опарне дріжджове тісто та вироби з нього: штучні, порційні, багатопорційні; - оформляти та відпускати вироби з дріжджового тіста; - перевіряти вихід готових виробів з дріжджового тіста; - дотримуватись умов і термінів зберігання виробів з дріжджового тіста	Виробнича практика	14
КК 2. Математична компетентність	**Знати:** правила проведення обрахунків при виготовленні різних видів тіста та виробів з нього. **Уміти:** проводити розрахунки сировини при виготовленні різних видів тіста та виробів з нього; - проводити розрахунки при виготовленні дріжджового тіста опарним та безопарним способом та виробів з нього	Облік і калькуляція	2
Результат навчання РН 11. Готувати холодні страви та закуски			
ПК 1. Здатність готувати салати, овочеві закуски,	**Знати:** види технологічного обладнання, виробничого інвентарю, інструменту, посуду для приготування холодних страв і закусок із сиру і яєць	Устаткування підприємств харчування	3

холодні страви і закуски із сиру, яєць	**Знати:** загальну характеристику сировини для приготування холодних страв, закусок із сиру і яєць; - органолептичні показники якості сировини для виготовлення холодних страв, закусок із сиру і яєць; - правила підготовки сировини для виготовлення холодних страв, закусок із сиру і яєць; - умови і терміни зберігання сировини для приготування холодних страв і закусок із сиру і яєць; - правила відбору інгредієнтів за якістю та кількістю відповідно до технологічних вимог салатів, овочевих закусок, холодних страв, закусок із сиру, яєць; - рецептуру 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	Технологія приготування їжі з основами товарознавства	14
	Знати: види посуду для подавання салатів, овочевих закусок, холодних страв, закусок із сиру, яєць; - правила порціонування та відпуску салатів, овочевих закусок, холодних страв, закусок із сиру, яєць	Організація виробництва	1

	Уміти: підбирати сировину для холодних страв, закусок; - готувати сировину для холодних страв, закусок; - перевіряти за органолептичними показниками якість сировини для холодних страв, закусок; - 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; - порціонувати салати, овочеві закуски, холодні страви, закуски із сиру, яєць; - перевіряти вихід готових страв; - дотримуватись умов і термінів зберігання салатів, овочевих закусок, холодних страв,закусок із сиру, яєць	Виробниче навчання	12
		Виробнича практика	21
КК 2.	**Знати:** правила проведення розрахунків сировини при приготуванні холодних страв і	Облік і	2
Математична компетентність	закусок **Уміти:** проводити розрахунки сировини при приготуванні холодних страв і закусок	калькуляція	
ПК 2. Здатність готувати холодні страви з риби	**Знати:** правила відбору продуктів за якістю і кількістю відповідно до технологічних вимог приготування холодних страв і закусок з риби; - рецептуру 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	Технологія приготування їжі з основами товарознавства	4
	Знати: види посуду для подавання холодних страв і закусок з риби; - правила порціонування та відпуску холодних страв і закусок з риби	Організація виробництва	1

	Уміти: 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: оселедець з гарніром, оселедець з цибулею, оселедець з картоплею і маслом, риба під маринадом, холодець з риби та інші; - 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	Виробниче навчання	6
		Виробнича практика	7
ПК 3. Здатність готувати холодні страви і закуски з м'яса птиці та субпродуктів	**Знати:** види технологічного обладнання для приготування холодних страв і закусок з м'яса, птиці та субпродуктів **Знати:** види виробничого інвентарю, інструменту, посуду для приготування 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; - види посуду для 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	Технологія приготування їжі з основами товарознавства	4
	Знати: правила відбору продуктів за якістю і кількістю відповідно до технологічних вимог приготування холодних страв і закусок з м'яса, птиці та субпродуктів ; - рецептуру 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		

	Уміти: 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; - 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	Виробниче навчання	6
		Виробнича практика	21
Результат навчання РН 12. Готувати солодкі страви та напої			
ПК 1. Здатність готувати солодкі страви	**Знати:** види технологічного обладнання, що використовують при приготуванні солодких страв; - правила експлуатації технологічного обладнання та ваговимірювальних приладів	Устаткування підприємств харчування	2
	Знати: види кухонного посуду, виробничого інвентарю, інструменту, що використовують при приготуванні солодких страв; - правила експлуатації виробничого інвентарю, інструменту; - види столового посуду для подавання солодких страв; види посуду для подавання солодких страв; - правила порціонування солодких страв	Організація виробництва	1
	Знати: правила відбору продуктів за якістю і кількістю відповідно до технологічних вимог приготування солодких страв; - рецептуру та послідовність виконання технологічних операцій приготування солодких страв; - органолептичні показники якості солодких страв; - способи оформлення та подавання солодких страв	Технологія приготування їжі з основами товарознавства	10

	Уміти: 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	Виробниче навчання	12
		Виробнича практика	14
ПК 2. Здатність готувати напої	**Знати:** види технологічного обладнання, що використовують при приготуванні напоїв; - правила експлуатації відповідних видів технологічного обладнання	Устаткування підприємств харчування	2
	Знати: види кухонного посуду, виробничого інвентарю та інструменту, що використовують при приготуванні напоїв; - правила експлуатації виробничого інвентарю, інструменту; - види посуду для подавання напоїв; - правила порціонування напоїв; - способи подавання напоїв	Технологія приготування їжі з основами товарознавства	8
	Знати: правила відбору продуктів за якістю і кількістю відповідно до технологічних вимог приготування напоїв; - рецептуру та послідовність виконання технологічних операцій приготування напоїв; - органолептичні показники якості напоїв		
	Уміти: 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	Виробниче навчання	6
		Виробнича практика	7

КК 2.Математична компетентність	**Знати:** правила проведення розрахунків сировини при приготуванні солодких страв і напоїв **Уміти:** проводити розрахунки сировини при приготуванні солодких страв і напоїв	Облік і калькуляція	2
КК 7. 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 підприємництва	16

НАВЧАЛЬНА ПРОГРАМА
«Інформаційні технології»

Професія: Кухар
Професійна кваліфікація: 3;4 розряд

Умовне позначення	Найменування та зміст ключових компетентностей	Кількість годин	
		всього	з них ЛПР

РН 1. Обробляти овочі, гриби, фрукти, ягоди, горіхоплідні та готувати напівфабрикати з них			
КК 7	1. Інформаційно-комунікаційні засоби, способи їх застосування	2	
	2. Використання електронних таблиць	8	6
	3. Комп'ютерні телекомунікації та комп'ютерні мережі	4	2
	Всього	**14**	**8**

ЗМІСТ ПРОГРАМИ

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

Тема 1. Інформаційно-комунікаційні засоби, способи їх застосування

Ознайомлення учнів з автоматизацією роботи з документацією у ресторанному господарстві. Використання інформаційних та комп'ютерних технологій для автоматизації ресторанного бізнесу. Система „Ресторан".

Тема 2. Використання електронних таблиць

Ознайомлення з програми, які використовуються в роботі з розрахунковими документами. Табличний процесор Microsoft Excel для Windows. Форматування таблиць в Microsoft Excel. Створення та збереження книг. Редагування даних. використання Microsoft Excel під час вирішення галузевих, професійних задач

Лабораторно-практична робота

Тема 3. Комп'ютерні телекомунікації та комп'ютерні мережі

Способи пошуку, збереження, обробки та передачі інформації у професійній діяльності. Локальні та глобальні мережі, Інтернет, електронна пошта: історія виникнення, призначення, застосування.

Мультимедіа: компоненти і засоби мультимедіа, сценарій мультимедійного проекту. Пошук потрібної інформації, її збереження, друк. Створення електронної скриньки. Відправка та отримання листів.

Лабораторно-практична робота

НАВЧАЛЬНА ПРОГРАМА

«Основи трудового законодавства»

Професія: Кухар

Професійна кваліфікація: 3;4 розряд

Умовне позначення	Найменування та зміст ключових компетентностей	Кількість годин	
		всього	З них ЛПР
РН 1. Обробляти овочі, гриби, фрукти, ягоди, горіхоплідні та готувати напівфабрикати з них			
КК4	1. Правові основи професійно-технічної освіти	2	
	2. Основні трудові права та обов’язки працівників	2	
	3. Трудовий договір	4	1
	4. Правове регулювання робочого часу і часу відпочинку	2	
	5.Порядок розгляду та способи вирішення індивідуальних та колективних трудових спорів	2	
	6. Соціальні гарантії та соціальний захист працівників	2	
	Всього	**14**	**1**

ЗМІСТ ПРОГРАМИ

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

Тема 1. Правові основи професійно-технічної освіти

Основні нормативно-правові акти у професійній сфері, що регламентують трудову діяльність. Законодавство України про освіту та його завдання. Закон України “Про освіту”. Право громадян на освіту. Основні принципи освіти. Державна політика в галузі освіти.

Закон України “Про професійно-технічну освіту”. Його завдання. Мета професійно - технічної освіти. Права, обов’язки та відповідальність учнів, слухачів професійно-технічного навчального закладу.

Особливий соціальний захист учнів, слухачів професійно-технічних навчальних закладів. Документи про професійно-технічну освіту.

Тема 2. Основні трудові права та обов’язки працівників

Конституція України про права і свободи людини і громадянина. Основні трудові права і обов'язки працівників. Особливості регулювання праці деяких категорій працівників.

Тема 3. Трудовий договір

Положення, зміст, форми та строки укладання трудового договору (контракту), підстави його припинення. Випробні терміни при прийнятті на роботу. Переведення на іншу роботу. Підстави припинення трудового договору. Розірвання трудового договору з ініціативи працівника, власника або уповноваженого ним органу, за вимогами профспілкового органу. Гарантії забезпечення права на працю звільненим працівникам.

Порядок їх звільнення.

Тема 4. Правове регулювання робочого часу і часу відпочинку

Право громадян на відпочинок. Види робочого часу, зумовлені його тривалістю. Підсумковий облік робочого часу. Обмеження надурочних робіт. Час відпочинку. Щорічні та додаткові відпустки, порядок їх надання. Пільги для працівників, які поєднують роботу з навчанням.

Тема 5. Порядок розгляду та способи вирішення індивідуальних та колективних трудових спорів

Трудові спори, порядок їх розгляду. Виконання рішень комісій з трудових спорів, народного суду.

Тема 6. Соціальні гарантії та соціальний захист працівників

Право громадян України на зайнятість. Регулювання та організація зайнятості населення. Компенсація при втраті роботи. Контроль і відповідальність за порушення законодавства про зайнятість населення.

НАВЧАЛЬНА ПРОГРАМА
«Основи підприємництва»

Професія: Кухар
Професійна кваліфікація: 3;4 розряд

Умовне позначення	Назва та зміст результату навчання	Кількість годин	
		Всього	З них ЛПР
РН 12. Готувати солодкі страви та напої			
КК5	**Підприємницька компетентність**		

	1. Ринкова економіка та її функціонування	2	
	2. Підприємництво у сфері ресторанного господарства	2	
	3. Власна справа	5	
	4. Господарський облік. Ціноутворення	3	1
	5. Види заробітної плати в закладах ресторанного господарства	1	
	6. Документація в закладах ресторанного господарства	1	
	7. Інвентаризація товарно-матеріальних цінностей	2	1
	Всього	**16**	**2**

ЗМІСТ ПРОГРАМИ

РН 12. Готувати солодкі страви та напої

КК5. Підприємницька компетентність

Тема 1. Ринкова економіка та її функціонування

Поняття «ринкова економіка». Принципи, на яких базується ринкова економіка. Попит, пропозиція та чинники, що їх визначають. Ринкова ціна. Види та інфраструктура ринку.

Поняття «конкуренція», її види та прояви у сфері громадського харчування.

Основні фактори впливу держави на економічні процеси (податки, пільги, дотації).

Тема 2. Підприємництво у сфері ресторанного господарства

Організаційно-правові форми підприємництва в Україні. Державна підтримка та регулювання підприємництва в Україні. Положення основних документів, які регламентують підприємницьку діяльність.

Сутність підприємництва, його функції та умови розвитку в Україні. Мета підприємницької діяльності. Види підприємництва у сфері ресторанного господарства: виробнича, торговельна та посередницька діяльність.

Тема 3. Власна справа

Процедура відкриття власної справи. Поняття «Бізнес-план». Особистість підприємця, його функції та ділові якості. Підприємницька ідея. Витрати та прибуток підприємця. Розрахунок чистого прибутку. Сплата податків.

Порядок ліквідації підприємства.

Тема 4. Господарський облік. Ціноутворення

Поняття про господарський облік. Види господарського обліку, їх характеристика. Завдання бухгалтерського обліку в закладах ресторанного господарства.

Поняття про ціну та ціноутворення Особливості ціноутворення в закладах ресторанного господарства.

Види цін, що застосовуються в закладах ресторанного господарства.

Призначення торгових знижок (націнок). Процентні обчислення. Правила проведення процентних обчислень.

Тема 5. Види заробітної плати в закладах ресторанного господарства

Види заробітної плати. Види стимулювання праці персоналу підприємства.

Тема 6. Документація в закладах ресторанного господарства

Значення документів. Класифікація, реквізити, вимоги до змісту та оформлення документів.

Порядок створення та заповнення нормативної документації («книга доходів та витрат», баланс підприємства). Порядок ведення обліково-фінансової документації підприємства.

Тема 7. Інвентаризація товарно-матеріальних цінностей

Документи, що оформлюються при проведенні інвентаризації.

Поняття про інвентаризацію Мета та завдання інвентаризації. Види інвентаризації. Терміни та порядок проведення інвентаризації. Документи, що оформлюються при проведенні інвентаризації.

НАВЧАЛЬНА ПРОГРАМА

«Основи енергозбереження»

Професія: Кухар

Професійна кваліфікація: 3; 4 розряду

Умовне позначення	Назва та зміст результату навчання	Кількість годин
	РН1.Обробляти овочі, гриби, фрукти, ягоди, горіхоплідні та готувати напівфабрикати з них	
КК6	**Екологічна та енергоефективна компетентність**	

	1. Вступ. Екологічність та енергоефективність в процесі механічної кулінарної обробки та нарізання овочів, грибів та фруктів, ягід	2
	РН2. Готувати страви та гарніри з овочів, грибів	
КК6	**Екологічна та енергоефективна компетентність**	
	2. Енергоефективне використання матеріалів та ресурсів в процесі приготування страв та гарнірів з овочів та грибів	2
	РН3. Готувати страви з яєць, молока та молочних продуктів	
КК6	**Екологічна та енергоефективна компетентність**	
	3. Енергоефективне використання матеріалів та ресурсів в процесі приготування страв з яєць, молока та молочних продуктів	2
	РН4. Обробляти різні види риб, продуктів моря та готувати напівфабрикати з них	
	Екологічна та енергоефективна компетентність	
	4.Енергоефективне використання матеріалів та ресурсів в процесі механічної кулінарної обробки та приготування риби	3
	РН 5. Обробляти м'ясо, субпродукти, птицю, дичину та готувати напівфабрикати з них	
КК6	**Екологічна та енергоефективна компетентність**	
	5.Енергоефективне використання матеріалів та ресурсів в процесі механічної кулінарної обробки та приготування м'яса	2
	РН 6. Готувати бульйони, супи та соуси	
КК6	**Екологічна та енергоефективна компетентність**	
	6. Енергоефективне використання матеріалів та ресурсів в процесі приготування бульйонів, супів та соусів	5
	РН 7. Готувати страви і гарніри з круп, бобових, макаронних виробів	
КК6	**Екологічна та енергоефективна компетентність**	
	7. Енергоефективне використання матеріалів та ресурсів в процесі приготування страв і гарнірів з круп, бобових, макаронних виробів (паст)	2
	Всього	**18**

ЗМІСТ ПРОГРАМИ

КУХАР 3 РОЗРЯДУ

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

Тема 1. Вступ. Екологічність та енергоефективність в процесі механічної кулінарної обробки та нарізання овочів, грибів та фруктів, ягід

Основні поняття енергії. Основні поняття енергозбереження. 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. Способи збереження та захисту екології в професійній діяльності та побуті.

Способи енергоефективного використання матеріалів, ресурсів та енергозберігаючого обладнання в процесі механічної кулінарної обробки та нарізання овочів, грибів та фруктів, ягід.

Правила утилізації відходів після обробки овочів та грибів, фруктів, ягід, горіхоплідних.

РН 2. Готувати страви та гарніри з овочів, грибів

Тема 2. Енергоефективне використання матеріалів та ресурсів в процесі приготування страв та гарнірів з овочів та грибів

Способи ефективного використання матеріалів та ресурсів у процесі приготування страв та гарнірів з овочів, грибів.

Правила утилізації відходів після приготування страв та гарнірів з овочів та грибів.

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

Тема 3. Енергоефективне використання матеріалів та ресурсів в процесі приготування страв з яєць, молока та молочних продуктів

Способи ефективного використання матеріалів та ресурсів у процесі приготування страв з яєць, молока та молочних продуктів. Правила утилізації відходів після приготування страв з яєць, молока та молочних продуктів.

РН 4. Обробляти різні види риб, продуктів моря та готувати напівфабрикати з них Тема 4. Енергоефективне використання матеріалів та ресурсів в процесі механічної кулінарної обробки та приготування риби

Способи ефективного використання матеріалів та ресурсів у процесі механічної кулінарної обробки та приготування риби. Правила утилізації відходів після обробки різних видів рибної продукції та виготовлення котлетної маси з неї.

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

Тема 5. Енергоефективне використання матеріалів та ресурсів в процесі механічної кулінарної обробки та приготування м'яса

Способи ефективного використання матеріалів та ресурсів у процесі механічної кулінарної обробки та приготування м'яса. Правила утилізації відходів після обробки різних видів м'ясної продукції та виготовлення котлетної маси з неї.

РН 6. Готувати бульйони, супи та соуси

Тема 6. Енергоефективне використання матеріалів та ресурсів в процесі приготування бульйонів, супів та соусів

Способи ефективного використання матеріалів та ресурсів у процесі приготування бульйонів, супів та соусів. Правила утилізації відходів після приготування бульйонів, супів та соусів.

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

Тема 7. Енергоефективне використання матеріалів та ресурсів в процесі приготування страв і гарнірів з круп, бобових, макаронних виробів (паст)

Способи ефективного використання матеріалів та ресурсів у процесі приготування страв і гарнірів з круп, бобових, макаронних виробів (паст). Правила утилізації відходів після приготування страв і гарнірів з круп, бобових, макаронних виробів (паст).

НАВЧАЛЬНА ПРОГРАМА З ПРЕДМЕТА
«Технологія приготування їжі з основами товарознавства»

Професія: Кухар
Професійні кваліфікації: 3; 4 розряд

Умовне позначення	Назва та зміст результату навчання	Кількість годин	
		всього	з них ЛПР
РН1.Обробляти овочі, гриби, фрукти, ягоди, горіхоплідні та готувати напівфабрикати з них		**18**	**4**
ПК 2	**Здатність отримувати сировину зі складу або від постачальника**		
	1. Види кулінарної обробки продуктів 2. Хімічний склад продуктів харчування	4	
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**		
	3. Технологія приготування страв з овочів, грибів та фруктів, ягід	14	4
РН2. Готувати страви та гарніри з овочів, грибів		**24**	**8**
ПК 2	**Здатність готувати страви і гарніри з овочів і грибів**		
	4. Технологія приготування страв і гарнірів з овочів і грибів	24	8

РН3. Готувати страви з яєць, молока та молочних продуктів		**12**	**2**
ПК 2	**Здатність готувати страви з яєць, молока та молочних продуктів**		
	5. Технологія приготування страв з яєць, молока та молочних продуктів	12	2
РН4. Обробляти різні види риб, продуктів моря та готувати напівфабрикати з них		**16**	**6**
ПК 2	**Здатність проводити механічну кулінарну обробку риби з кістковим і хрящовим скелетом, інших видів риб**		
	6. Технологія приготування страв з риби з кістковим та хрящовим скелетом, інших видів риб	8	4
ПК 3	**Здатність готувати котлетну та січену маси з різних видів риби та напівфабрикати з неї**		
	7. Технологія приготування котлетної та січеної маси з різних видів риби та напівфабрикатів з неї	6	2
ПК 4	**Здатність обробляти морепродукти**		
	8. Технологія обробки морепродуктів	2	
РН 5. Обробляти м'ясо, субпродукти, птицю, дичину та готувати напівфабрикати з них		**24**	**6**
ПК 2	**Здатність проводити механічну кулінарну обробку яловичини, телятини, свинини, баранини та підготовку окремих частин м'яса**		
	9. Технологія обробки яловичини, телятини, свинини, баранини та підготовка окремих частин м'яса	4	
ПК 3	**Здатність готувати напівфабрикати з м'яса різної складності**		
	10. Технологія приготування страв з напівфабрикатів з м'яса різної складності	6	4
ПК 4	**Здатність проводити механічну кулінарну обробку та підготовку субпродуктів м'яса**		
	11. Технологія проведення механічної кулінарної обробки субпродуктів м'яса	1	
ПК 5	**Здатність готувати натуральну січену та котлетну маси з різних видів м'яса та напівфабрикати з них**		
	12. Технологія приготування натуральної січеної та котлетної маси з різних видів м'яса та напівфабрикатів з нього	4	2
ПК 6	**Здатність проводити механічну кулінарну обробку птиці**		
	13. Технологія проведення механічної кулінарної обробки птиці	2	
ПК 7	**Здатність готувати напівфабрикати з птиці різної складності**		

	14. Технологія приготування напівфабрикатів з птиці різної складності	2	
ПК 8	**Здатність проводити механічну кулінарну обробку та підготовку субпродуктів птиці**		
	15. Технологія проведення механічної кулінарної обробки субпродуктів птиці	1	
ПК 9	**Здатність готувати котлетну масу з птиці та напівфабрикати з неї**		
	16. Технологія приготування котлетної маси з птиці та напівфабрикатів з неї	2	
РН 6. Готувати бульйони, супи та соуси		**28**	**10**
ПК 2	**Здатність приготування бульйонів, супів: заправних, пюреподібних, холодних та різних, їх відпуск**		
	17. Технологія приготування бульйонів, соусів та супів	28	10
РН 7. Готувати страви і гарніри з круп, бобових, макаронних виробів		**12**	**2**
ПК 2	**Здатність готувати страви і гарніри з круп, бобових, макаронних виробів (паст)**		
	18. Технологія приготування страв і гарнірів з круп, бобових, макаронних виробів (паст)	12	2
	Всього на 3 розряд	**134**	**38**
РН 8. Готувати страви з риби та нерибних продуктів моря		**24**	**8**
ПК 2	**Здатність готувати страви з риби та нерибних продуктів моря (морепродуктів)**		
	1. Технологія приготування страв з риби та нерибних продуктів моря (морепродуктів)	24	8
РН 9. Готувати страви з різних видів м'ясної продукції		**24**	**8**
ПК 2	**Здатність готувати страви з м'яса, м'ясної котлетної маси, субпродуктів**		
	2. Технологія приготування страв з м'яса, м'ясної котлетної маси, субпродуктів	24	8
РН 10. Готувати тісто та вироби з нього		**23**	**6**
ПК 2	**Здатність виготовляти різні види прісного тіста та виробів з нього, в тому числі з різними начинками: вареників, пельменів, млинчиків, тощо**		
	3. Технологія приготування різних видів тіста та виробів з нього	14	4
ПК 3	**Здатність готувати дріжджове тісто та вироби з нього**		
	4. Технологія приготування дріжджового тіста та виробів з нього	19	2
РН 11. Готувати холодні страви та закуски		**22**	**6**

ПК 1	**Здатність готувати салати, овочеві закуски, холодні страви і закуски із сиру, яєць**		
	5. Технологія приготування салатів, овочевих закусок, холодних страв і закусок із сиру, яєць	14	2
ПК 2	**Здатність готувати холодні страви з риби**		
	6. Технологія приготування холодних страв з риби	4	2
ПК 3	**Здатність готувати холодні страви і закуски з м'яса птиці та субпродуктів**		
	7. Технологія приготування холодних страв і закусок з м'яса птиці та субпродуктів	4	2
РН 12. Готувати солодкі страви та напої		**18**	**4**
ПК 1	**Здатність готувати солодкі страви**		
	8. Технологія приготування солодких страв	10	2
ПК 2	**Здатність готувати напої**		
	9. Технологія приготування напоїв	8	2
	Всього на 4 розряд	**111**	**32**
	Всього	**245**	**70**

ЗМІСТ ПРОГРАМИ

КУХАР 3 РОЗРЯДУ

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

ПК 2. Здатність отримувати сировину зі складу або від постачальника

Тема 1. Види кулінарної обробки продуктів

Тема 2. Хімічний склад продуктів харчування

Правила приймання сировини за якістю зі складу або від постачальника.

Асортимент та основні характеристики овочів та грибів, фруктів, ягід, горіхоплідних. Хімічний склад і харчова цінність різних овочів та грибів, фруктів, ягід, горіхоплідних; їх класифікація.

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

Тема 3. Технологія приготування страв з овочів, грибів та фруктів, ягід

Бульбоплоди та коренеплоди: види, харчова цінність, вимоги до якості, методи обробки, процент відходів та способи мінімізації кількості

відходів під час механічної кулінарної обробки, правила зберігання оброблених овочів, способи нарізання простими та складними формами, кулінарне використання.

Капустяні, салатно-шпинатні овочі: види, харчова цінність, вимоги до якості, механічна кулінарна обробка, процент відходів та способи мінімізації кількості відходів при обробці, правила зберігання оброблених овочів, форми нарізання та кулінарне використання.

Цибулеві, пряні (зелень), десертні овочі: види, харчова цінність, вимоги до якості механічна кулінарна обробка, процент відходів та способи мінімізації кількості відходів при обробці, умови зберігання оброблених овочів, форми нарізання та кулінарне використання.

Плодові овочі: види, харчова цінність, вимоги до якості, механічна кулінарна обробка, процент відходів та способи мінімізації кількості відходів при обробці, умови зберігання оброблених овочів, форми нарізання та кулінарне використання.

Гриби: види, харчова цінність, вимоги до якості, механічна кулінарна обробка, процент відходів та способи мінімізації кількості відходів при обробці, умови зберігання, використання.

Прийоми та способи підготовки овочів і грибів для фарширування.

Плоди зерняткові, кісточкові: види, харчова цінність, вимоги до якості, умови зберігання, використання.

Ягоди та горіхоплідні, субтропічні та тропічні плоди: види, харчова цінність, вимоги до якості, умови зберігання, використання.

Правила охолодження та заморожування нарізаних овочів, фруктів та грибів, правила зберігання нарізаних овочів, фруктів, ягід та грибів у свіжому, охолодженому та замороженому вигляді.

*Лабораторно-практична робота «*Способи нарізки овочів. Відпрацювання методів і прийомів»

РН2. Готувати страви та гарніри з овочів, грибів

ПК 2. Здатність готувати страви і гарніри з овочів і грибів

Тема 4. Технологія приготування страв і гарнірів з овочів і грибів

Класифікація страв з овочів за способом теплової обробки.

Загальні правила варіння та припускання овочів. Технологія приготування та відпуск картоплі відвареної, картопляного пюре, капусти відвареної, гарбуза вареного, пюре з гарбуза, пюре з моркви, пюре з шпинату з яйцем, квасолі овочевої вареної, гороху овочевого вареного, моркви припущеної, овочів припущених в молочному або сметанному соусі. Вимоги до якості страв.

Загальні правила смаження овочів, технологія приготування страв: картопля смажена основним способом з сирої та відвареної, картопля смажена в жирі (фрі), капуста цвітна, смажена в тісті «кляр», кабачки, баклажани, перець, цибуля смажені, зелень петрушки «фрі», різновиди та технологія приготування дерунів, картопляних котлет, крокет, зраз, оладок з кабачків, гарбуза. Вимоги до якості, правила відпуску. Відсоток втрат під час теплової обробки.

Загальні правила тушкування та запікання страв з овочів. Технологія приготування страв: картопля тушкована, баклажани тушковані з картоплею, капуста тушкована, рагу овочеве, буряки тушковані в сметані, голубці українські, голубці тушковані з рисом і грибами, перець тушкований по-домашньому, гриби тушковані в сметанному соусі, запіканка картопляна, рулет картопляний, гриби запечені в сметанному соусі; фаршировані запечені овочі: перець фарширований, помідори фаршировані, кабачки фаршировані, баклажани фаршировані. Вимоги до якості страв, правила відпуску. Відсоток втрат під час теплової обробки.

Технологія приготування гарнірів. Варіанти складних гарнірів і правила їх підбору.

Органолептичні показники якості страв і гарнірів з овочів та грибів, умови і терміни зберігання страв і гарнірів з овочів та грибів.

Лабораторно-практична робота. Технологія приготування страв і гарнірів з овочів і грибів

РН3. Готувати страви з яєць, молока та молочних продуктів

ПК 2. Здатність готувати страви з яєць, молока та молочних продуктів

Тема 5. Технологія приготування страв з яєць, молока та молочних продуктів

Будова та хімічний склад яйця. Види яєць за строками зберігання та категоріями. Вимоги до якості, ознаки та органолептичні методи визначення доброякісності яєць. Яєчні продукти, їх асортимент. Механічна кулінара обробка яєць, яєчних продуктів. Технологія приготування та відпуск страв з яєць: яйця варені, яєчня (різновиди приготування та відпуску), омлети: смажені (натуральний, змішаний, фаршированій), запечені омлети, пряження, яйця запечені з грибами. Вимоги до якості страв з яєць, умови і терміни зберігання.

Кисломолочний сир: харчова цінність. Класифікація. Відпуск сиру з сметаною, варенням, медом, молоком, із свіжою зеленню. Технологія приготування та відпуск страв з сиру: вареники з сиром, вареники ліниві, сирники різних видів, кільця сирні, запіканка з сиру, пудинг з сиру. . Вимоги до якості страв, умови і терміни зберігання.

Молоко: харчова цінність, класифікація та асортимент питного молока. Молочні консерви. Вимоги до якості, ознаки та органолептичні методи визначення якості молока та молочних продуктів. Технологія приготування та відпуск молочних супів з крупами, макаронними виробами, овочами. Вимоги до якості супів, умови і терміни зберігання.

Лабораторно-практична робота. Технологія приготування страв з яєць, молока та молочних продуктів

РН4. Обробляти різні види риб, продуктів моря та готувати напівфабрикати з них

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

Тема 6. Технологія приготування страв з риби з кістковим та хрящовим скелетом, інших видів риб

Класифікація, харчова цінність риби. Характеристика родин риб: коропових, окуневих, оселедцевих, тріскових, осетрових, лососевих та інших видів; кулінарне призначення кожної родини риб; вимоги до якості живої, охолодженої, замороженої риби. Механічна кулінарна обробка риби з лускою, розбирання риби для використання цілою, на порційні куски кругляки та різні види філе. Особливості обробки та розбирання окремих видів риб. Механічна кулінарна обробка риби з хрящовим скелетом. Норми виходу обробленої риби, органолептичні показники якості обробленої риби.

Прийоми, які використовують при приготуванні рибних напівфабрикатів, види паніровок та їх призначення, натуральні напівфабрикати з усіх видів риб: для варіння, припускання, смаження, тушкування, запікання.

Лабораторно-практична робота. Механічна кулінарна обробка риби. Розбирання риби з лускою, розбирання риби для використання цілою, на порційні куски кругляки та різні види філе.

ПК 3. Здатність готувати котлетну та січену маси з різних видів риби та напівфабрикати з неї

Тема 7. Технологія приготування котлетної та січеної маси з різних видів риби та напівфабрикатів з неї

Технологія приготування котлетної маси з риби та напівфабрикатів: котлети, биточки, тюфтельки, зрази січені, рулет ті ін. Технологія приготування натуральної січеної маси з риби та напівфабрикатів: ковбаски рибні, січеники рибні, зрази «Хрещатик», шніцель січений

натуральний, фрикадельки. Вимоги до якості котлетної та січеної маси та напівфабрикатів з них, норми виходу напівфабрикатів з котлетної та січеної маси з риби, умови і терміни зберігання котлетної та січеної маси та напівфабрикатів з них

Підготовка риби для фарширування у цілому вигляді, кругляками та філе; вимоги до якості фаршированої риби, умови і терміни зберігання фаршированої риби.

Лабораторно-практична робота. Технологія приготування січеної та котлетної маси з риби та виготовлення напівфабрикатів з неї.

ПК 4. Здатність обробляти морепродукти Тема 8. Технологія обробки морепродуктів

Класифікація та характеристика основних видів морепродуктів; харчова цінність та призначення різних видів морепродуктів; вимоги до якості живих раків, охолоджених та заморожених морепродуктів та морських водоростей.

Механічна кулінарна обробка морепродуктів; норми виходу різних видів морепродуктів після обробки; органолептичні показники якості оброблених морепродуктів. Правила зберігання оброблених морепродуктів в охолодженому і замороженому вигляді.

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

ПК 2. Здатність проводити механічну кулінарну обробку яловичини, телятини, свинини, баранини та підготовку окремих частин м'яса

Тема 9. Технологія обробки яловичини, телятини, свинини, баранини та підготовка окремих частин м'яса

Класифікація м'яса за видами тварин, віком, вгодованістю, термічним станом; харчова цінність м'яса; вимоги до якості м'яса в охолодженому і замороженому вигляді.

Технологічний процес механічної кулінарної обробки м'яса: розморожування, обмивання, обсушування, розрубування на частини, обвалювання, жилкування, зачистка, охолодження, заморожування.

Технологічні схеми та послідовність обробки яловичих, телячих, баранячих, свинячих туш, кулінарне використання частин туш.

ПК 3. Здатність готувати напівфабрикати з м'яса різної складності

Тема 10. Технологія приготування напівфабрикатів з м'яса різної складності

Прийоми, які використовують при приготуванні напівфабрикатів з м'яса: нарізання, відбивання, маринування, шпигування, панірування.

Послідовність і правила приготування велико шматкових напівфабрикатів з натурального м'яса яловичини для варіння, смаження і тушкування: м'ясо відварне, м'ясо смажене великим куском (ростбіф), полядвиця, м'ясо тушковане великим куском, м'ясо шпиговане.

Технологія приготування порційних напівфабрикатів з яловичини для смаження: біфштекс, філе, лангет, антрекот, ромштекс; порційних напівфабрикатів з яловичини для тушкування: зрази відбивні, крученики волинські, яловичина в кисло-солодкому соусі; вихід напівфабрикатів, вимоги до якості.

Технологія приготування великокускових напівфабрикатів з м'яса свинини, баранини, телятини для варіння, смаження і тушкування: баранина (свинина) смажена, м'ясо тушковане, м'ясо варене; вихід напівфабрикатів, вимоги до якості.

Технологія приготування порційних напівфабрикатів для смаження з м'яса свинини, баранини, телятини: котлета натуральна, котлета відбивна, ескалоп, шніцель відбивний, битки київські.

Технологія приготування порційних напівфабрикатів для тушкування: битки українські, м'ясо духове; вихід напівфабрикатів, вимоги до якості.

Технологія приготування дрібно-шматкових напівфабрикатів для смаження і тушкування: бефстроганов, піджарка, шашлики, азу, гуляш, рагу, плов, печеня по-домашньому, печеня київська; вихід напівфабрикатів, вимоги до якості.

Правила охолодження і заморожування підготовлених напівфабрикатів з м'яса, умови зберігання охолоджених та заморожених напівфабрикатів з м'яса для подальшого використання.

Лабораторно-практична робота. Технологія приготування порційних та дрібношматкових напівфабрикатів з м'яса.

ПК 4. Здатність проводити механічну кулінарну обробку та підготовку субпродуктів м'яса

Тема 11. Технологія проведення механічної кулінарної обробки субпродуктів м'яса

Характеристика, харчова цінність та кулінарне призначення різних видів субпродуктів; механічна кулінарна обробка. Приготування напівфабрикатів: печінка смажена, печінка по- строгановському, мозок смажений; норми виходу, вимоги до якості напівфабрикатів із субпродуктів, умови і терміни зберігання.

ПК 5. Здатність готувати натуральну січену та котлетну маси з різних видів м'яса та напівфабрикати з них

Тема 12. Технологія приготування натуральної січеної та котлетної маси з різних видів м'яса та напівфабрикатів з нього

Технологія приготування котлетної маси з м'яса та напівфабрикатів: котлети, биточки, шніцель, зрази січені, тюфтельки, рулет.

Технологія приготування натуральної січеної маси та напівфабрикатів: біфштекс січений, котлети (січеники) полтавські, биточки по-селянськи, фрикадельки м'ясні, шніцель натуральний січений, ковбаски львівські, люля кебаб; органолептичні показники якості котлетної та натуральної січеної маси із м'яса та напівфабрикатів з них; вихід напівфабрикатів, умови і терміни зберігання натуральної січеної та котлетної маси та напівфабрикатів з них.

Лабораторно-практична робота. Технологія приготування січеної та котлетної маси з м'яса, виготовлення напівфабрикатів з неї.

ПК 6. Здатність проводити механічну кулінарну обробку птиці

Тема 13. Технологія проведення кулінарної обробки птиці

Класифікація птиці за видом, віком, способом обробки, термічним станом, способом обробки; харчова цінність птиці; вимоги до якості птиці в охолодженому і замороженому вигляді. Технологічний процес обробки птиці, обробка дичини. Заправка тушок птиці різними способами.

ПК 7. Здатність готувати напівфабрикати з птиці різної складності

Тема 14. Технологія приготування напівфабрикатів з птиці різної складності

Приготування напівфабрикатів з птиці: курчата табака, рагу, плов. Технологічний процес відокремлення філе з птиці, дичини, підготовка філе до приготування напівфабрикатів. Напівфабрикати з філе птиці, або дичини: котлети натуральні, котлети паніровані, шніцель (по- столичному), котлети по-київськи, котлети фаршировані соусом молочним з грибами; норми виходу напівфабрикатів, вимоги до якості.

ПК 8. Здатність проводити механічну кулінарну обробку та підготовку субпродуктів птиці

Тема 15. Технологія проведення механічної кулінарної обробки субпродуктів птиці

Види субпродуктів з птиці, порядок обробки субпродуктів з птиці, кулінарне використання оброблених субпродуктів, вимоги до якості.

ПК 9. Здатність готувати котлетну масу з птиці та напівфабрикати з неї

Тема 16. Технологія приготування котлетної маси з птиці та напівфабрикатів з неї

Рецептура та технологія приготування котлетної маси з птиці; напівфабрикати з котлетної маси птиці: котлети, биточки січені, котлети (фуршет), котлети пожарські; органолептичні показники якості котлетної маси з птиці та напівфабрикатів з неї, умови і терміни зберігання котлетної маси з птиці та напівфабрикатів з неї.

РН 6. Готувати бульйони, супи та соуси

ПК 2. Здатність приготування бульйонів, соусів, супів: заправних, пюреподібних, холодних та різних, їх відпуск

Тема 17. Технологія приготування бульйонів та супів

Пряноші, приправи: класифікація, коротка характеристика, використання. Класифікація, харчова цінність супів.

Технологія приготування бульйонів: м'ясо-кісткового, м’ясного, бульйону з птиці, рибного, відвару з грибів; вимоги до якості бульйонів.

Характеристика заправних супів, технологія приготування овочевої пасеровки, підготовка продуктів для заправних супів, загальні правила приготування супів.

Технологія приготування, порціонування та відпуск картопляних супів з крупами, бобовими, макаронними виробами, з фрикадельками; супів з різних овочів, вимоги до якості супів.

Технологія приготування, порціонування та подачі борщів: з картоплею і свіжою капустою, українського, полтавського з галушками, київського, львівського, чернігівського, зеленого, органолептичні показники якості борщів.

Технологія приготування, порціонування та відпуск капусняків: звичайного, запорізького, львівського, капусняку з грибами; органолептичні показники якості страв.

Технологія приготування, порціонування та відпуск розсольників: звичайного, домашнього, розсольника з крупою; органолептичні показники якості розсольників.

Технологія приготування та відпуск солянок: м’ясної збірної, домашньої, рибної, грибної, органолептичні показники якості солянок.

Характеристика, загальні правила приготування супів-пюре. Технологія приготування та відпуск супів-пюре: з картоплі, з моркви, з різних овочів, з бобових, з птиці, органолептичні показники якості супів-пюре.

Технологія приготування холодних супів: окрошки овочевої, м’ясної, борщу холодного, порціонування та відпуск страв, органолептичні показники якості.

Технологія приготування солодких супів: із свіжих плодів, із суміші сухофруктів, порціонування та відпуск страв, органолептичні показники якості.

Лабораторно-практична робота. Технологія приготування перших страв. Вимоги до якості.

Значення соусів у харчуванні, класифікація соусів.

Приготування напівфабрикатів для соусів: пасеровок овочевої, борошняної (сухої та жирової), м’ясного соку. Принципи підбирання

соусів до страв.

Технологія приготування основних соусів на бульйонах та їх похідних: соус білий основний, паровий м'ясний або рибний, соус білий м'ясний з яйцем, соус білий м'ясний з овочами, соус білий рибний з розсолом, соус томатний м'ясний або рибний, соус томатний м'ясний з грибами, соус томатний рибний з овочами; органолептичні показники якості соусів, використання.

Технологія приготування грибних соусів: основний грибний соус, соус грибний із сметаною, соус грибний з томатом; органолептичні показники якості соусів, використання.

Технологія приготування молочних і сметанних соусів: основного молочного різних консистенцій, молочного з цибулею, молочного солодкого, сметанного натурального, сметанного на основі білого соусу, сметанного з томатом, сметанного з цибулею, сметанного з цибулею і томатом; органолептичні показники якості соусів, використання.

Види холодних соусів. Технологія приготування соусу майонезу та похідних від нього (з часником, з огірками, зі сметаною, із зеленню, пепер-соусу та ін.

Технологія приготування заправок: для салатів, гірчичної, фруктової, заправки з часником. Технологія приготування та використання маринаду овочевого з томатом, соусу з хріну, гірчиці столової.

Технологія приготування та використання солодких соусів: шоколадного, яблучного, абрикосового, гранатового, з кураги, соусу Ремікс та ін. Вимоги до якості.

Правила порціонування, відпуску, температури подачі бульйонів, супів та соусів; умови і терміни зберігання бульйонів, супів та соусів.

Лабораторно-практична робота. Технологія приготування соусів.

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

ПК 2. Здатність готувати страви і гарніри з круп, бобових, макаронних виробів

Тема 18. Технологія приготування страв і гарнірів з круп, бобових, макаронних виробів (паст)

Види, асортимент, харчова цінність, використання круп; особливості підготовки круп до варіння; умови зберігання.

Способи варіння та відсоток приварку каш різної консистенції. Розрахунок води та круп. Відпуск каш, температура подачі, органолептичні показники якості.

Технологія приготування страв з каш: котлет, биточків, зраз, запіканок, крупників, пудингів.

Бобові: види асортимент, харчова цінність, використання; особливості підготовки бобових до варіння; умови зберігання. Загальні правила варіння бобових, відсоток приварку. Технологія приготування страв з бобових: бобові з копченою грудинкою або корейкою, бобові з тушкованою капустою, бабка з квасолі, свіжого сиру з морквою, горохлянка.

Макаронні вироби: асортимент, харчова цінність, підготовка до варіння; умови зберігання. Способи варіння макаронних виробів. Приготування та відпуск макаронів відварних з жиром, з овочами, зі сметаною, з сиром, макаронів запечених з яйцем, макаронників, бабки з локшини і сиру.

Температура подачі страв з круп, бобових, макаронних виробів; органолептичні показники якості страв; умови і терміни зберігання.

Лабораторно-практична робота. Технологія приготування страв з круп, бобових і макаронних виробів. Вимоги до якості

КУХАР 4 РОЗРЯДУ

РН 8. Готувати страви з риби та нерибних продуктів моря

ПК 2. Здатність готувати страви з риби та нерибних продуктів моря (морепродуктів)

Тема 1. Технологія приготування страв з риби та нерибних продуктів моря (морепродуктів)

Технологія приготування страв з відвареної та припущеної риби родини осетрових: осетрини відварної з гарніром і хроном, стерляді відвареної цілої, форелі припущеної з соусом біле вино та ін. Відпуск, вимоги до якості, відсоток втрат під час теплової обробки.

Технологія приготування, відпуск страв з смаженої риби складного приготування.

Вимоги до якості страв, відсоток втрат під час теплової обробки.

Технологія приготування, відпуск страв з запеченої риби складного приготування.

Вимоги до якості страв, відсоток втрат під час теплової обробки.

Технологія приготування, відпуск страв з рибної січеної маси. Вимоги до якості страв, відсоток втрат під час теплової обробки.

Технологія приготування, відпуск страв з нерибних продуктів моря. Вимоги до якості страв, відсоток втрат під час теплової обробки.

Технологія приготування фірмових рибних страв.

Лабораторно-практична робота. Технологія приготування страв з риби та нерибних продуктів моря. Вимоги до якості.

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

ПК 2. Здатність готувати страви з м'яса, м'ясної котлетної маси, субпродуктів

Тема 2. Технологія приготування страв з м’яса, м’ясної котлетної маси, субпродуктів

Технологія приготування, відпуск страв з вареного м'яса складного приготування.

Вимоги до якості, підбір гарнірів.

Технологія приготування, відпуск страв з смаженого м'яса великими шматками складного приготування. Вимоги до якості страв, відсоток втрат під час теплової обробки.

Технологія приготування, відпуск страв з смаженого м'яса порційними шматками складного приготування. Вимоги до якості страв, відсоток втрат під час теплової обробки.

Технологія приготування, відпуск страв з м'яса дрібнимишматками складного приготування. Вимоги до якості страв, відсоток втрат під час теплової обробки.

Технологія приготування, відпуск страв з тушкованого м'яса складного приготування.

Вимоги до якості страв, відсоток втрат під час теплової обробки.

Технологія приготування, відпуск страв з січеного м'яса складного приготування.

Вимоги до якості страв, відсоток втрат під час теплової обробки.

Технологія приготування, відпуск страв з птиці складного приготування. Вимоги до якості страв, відсоток втрат під час теплової обробки.

Технологічний процес відокремлення філе птиці. Знімання філе з птиці, зачищення філе. Технологія приготування напівфабрикатів і страв з філе птиці. Вимоги до якості, відпуск, вихід страв.

Лабораторно-практична робота. Технологія приготування страв з м'яса, птиці та субпродуктів. Вимоги до якості.

РН 10. Готувати тісто та вироби з нього

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

Тема 3. Технологія приготування різних видів тіста та виробів з нього

Характеристика сировини для приготування борошняних кондитерських виробів. Види розпушувачів.

Технологія приготування напівфабрикатів для тістечок і тортів: сироп для промочування виробів, цукрова помадка (її різновидності), інвертний сироп та ін. Технологія приготування кремів: масляний, білковий, заварний, їх різновидності та ін. креми. Вимоги до якості. Умови та терміни зберігання кремів.

Технологія приготування пісочного тіста. Підготовка сировини, заміс тіста. Технологія приготування виробів з пісочного тіста. Вимоги до якості виробів.

Технологія приготування листкового прісного тіста та виробів з нього. Вихід, вимоги до якості.

Технологія приготування масляного бісквіту, бісквітного тіста (2 способи) та його різновидності: бісквіт з горіхами, бісквіт з какао. Технологія приготування виробів з бісквіту. Вимоги до якості.

Технологія приготування заварного тіста та виробів з нього. Вимоги до якості.

Лабораторно-практична робота. Приготування різних видів тіста та виробів з нього. Вимоги до якості

ПК 3. Здатність готувати дріжджове тісто та вироби з нього

Тема 4. Технологія приготування дріжджового тіста та виробів з нього

Технологія приготування дріжджового листкового тіста. Підготовка вершкового масла, заміс тіста, прошарування. Технологія приготування виробів з дріжджового листкового тіста. Вихід, вимоги до якості.

Технологія приготування фірмових борошняних і кондитерських виробів.

Умови та терміни зберігання борошняних і кондитерських виробів.

Лабораторно-практична робота. Технологія приготування дріжджового листкового тіста та виробів з нього.

РН 11. Готувати холодні страви та закуски

ПК 1. Здатність готувати салати, овочеві закуски, холодні страви і закуски із сиру, яєць

Тема 5. Технологія приготування холодних страв і закусок із сиру, яєць

Технологія приготування та відпуск бутербродів закусочних (канапе), закусочних на шпажках, листкових, бутербродів-рулетів, бутербродів-тортів, калорійних. Вимоги до якості бутербродів.

Технологія приготування та відпуск закусок із сиру та яєць. Вимоги до якості страв. Технологія приготування фірмових холодних страв і закусок.

Умови та термін зберігання холодних страв і закусок.

Лабораторно-практична робота . Технологія приготування бутербродів – рулетів, холодних закусок з сиру та яєць. Вимоги до якості.

ПК 2. Здатність готувати холодні страви з риби

Тема 6. Технологія приготування холодних страв з риби

Технологія приготування та відпуск салатів-коктейлів з риби. Вимоги до якості страв.

Обробка та відпуск рибної гастрономії: ікри, рибних консервів, баликів, риби гарячого та холодного коптіння, асорті рибного. Технологія приготування та відпуск закусок з риби складного приготування. Вимоги до якості страв.

Технологія приготування фірмових холодних страв і закусок. Умови та термін зберігання холодних страв і закусок.

Лабораторно-практична робота. Технологія приготування холодних закусок з риби та морепродуктів. Вимоги до якості.

ПК 3. Здатність готувати холодні страви і закуски з м'яса птиці та субпродуктів Тема 7. Технологія приготування холодних страв і закусок з м'яса птиці та субпродуктів

Технологія приготування та відпуск салатів-коктейлів з птиці, дичини. Вимоги до якості страв.

Технологія приготування та відпуск закусок з м'яса складного приготування. Вимоги до якості страв.

Технологія приготування та відпуск гарячих закусок складного приготування. Вимоги до якості страв.

Технологія приготування фірмових холодних страв і закусок. Умови та термін зберігання холодних страв і закусок.

Лабораторно-практична робота. Технологія приготування холодних закусок з м'яса, птиці, субпродуктів. Вимоги до якості.

РН 12. Готувати солодкі страви та напої ПК 1. Здатність готувати солодкі страви

Тема 8. Технологія приготування солодких страв

Технологія приготування та відпуск десертних салатів-коктейлів. Вимоги до якості.

Технологія приготування та відпуск желе багатошарового, мозаїчного, шоколадного тощо. Вимоги до якості.

Технологія приготування та відпуск мусів і самбуків. Вимоги до якості страв. Технологія приготування та відпуск кремів. Вимоги до якості кремів.

Технологія приготування та відпуск гарячих солодких страв. Вимоги до якості страв. Технологія приготування фірмових солодких страв.

Умови та термін зберігання солодких страв.

Лабораторно-практична робота. Технологія приготування солодких страв.

Вимоги до якості.

ПК 2. Здатність готувати напої

Тема 9. Технологія приготування напоїв

Технологія приготування та відпуск напоїв: гарячих, холодних, безалкогольних, алкогольних. Вимоги до якості.

Технологія приготування фірмових напоїв. Умови та термін зберігання напоїв.

Лабораторно-практична робота. Технологія приготування напоїв

НАВЧАЛЬНА ПРОГРАМА

«Устаткування підприємств харчування»

Професія: Кухар

Професійні кваліфікації: 3; 4 розряд

Позначення	Назва та зміст результатів навчання	Кількість годин	
		всього	з них ЛПР
РН 1. Обробляти овочі, гриби, фрукти, ягоди, горіхоплідні та готувати напівфабрикати з них		**6**	**2**
	1. Технологічне обладнання для готування овочів, грибів, ягід	6	2
РН 2. Готувати страви та гарніри з овочів, грибів -		**6**	**2**
ПК 1	**Здатність підготуватись до робочого процесу, організувати робоче місце**		
	2. Технологічне обладнання для приготування страв і гарнірів з овочів та грибів	6	2
РН 3. Готувати страви з яєць, молока та молочних продуктів		**3**	**1**
ПК 1	**Здатність підготуватись до приготування яєць, молока та молочних продуктів, організувати робоче місце**		
	3. Технологічне обладнання для приготування яєць, молока та молочних продуктів	3	1
РН 4. Обробляти різні види риб, продуктів моря та готувати напівфабрикати з них		**5**	**2**
ПК 1	**Здатність підготуватись до робочого процесу оброблення різних видів риб, продуктів моря та приготування напівфабрикатів з них, організувати робоче місце**		
	4. Технологічне обладнання для обробки риби, продуктів моря, приготування напівфабрикатів з них	4	2
ПК 4	**Здатність обробляти морепродукти**		

	5. Технологічне обладнання для обробки морепродуктів	1	
РН 5. Обробляти м'ясо, субпродукти, птицю, дичину та готувати напівфабрикати з них		**6**	**2**
ПК 1	**Здатність підготуватися до оброблення м'яса та приготування напівфабрикатів з м'яса, організувати робоче місце**		
	6. Технологічне обладнання для обробки м'яса, приготування м'ясних напівфабрикатів	4	2
ПК 4	**Здатність проводити механічну кулінарну обробку та підготовку субпродуктів м'яса**		
	7. Технологічне обладнання для приготування напівфабрикатів із субпродуктів м'яса	1	
ПК 6	**Здатність проводити механічну кулінарну обробку птиці та підготовку субпродуктів птиці**		
	8. Технологічне обладнання для механічної кулінарної обробки птиці	1	
РН 6. Готувати бульйони, супи та соуси		**6**	**4**
ПК 1	**Здатність підготуватись до робочого процесу приготування бульйонів, супів та соусів, організувати робоче місце для приготування бульйонів, супів та соусів**		
	10. Технологічне обладнання для приготування бульйонів, супів та соусів	6	4
РН 7. Готувати страви і гарніри з круп, бобових, макаронних виробів		**3**	**3**
ПК 1	**Здатність підготуватись до приготування страв і гарнірів з круп, бобових, макаронних виробів, організувати робоче місце**		
	11. Технологічне обладнання для приготування страв з круп, бобових, макаронних виробів	3	3
	Всього на 3 розряд	**35**	**16**
РН 8. Готувати страви з риби та нерибних продуктів моря		**12**	**4**
ПК 1	**Здатність підготуватись до приготування страв з риби та нерибних продуктів моря, організовувати робоче місце**		
	1. Технологічне обладнання для готування страв з риби та нерибних продуктів моря	12	4
РН 9. Готувати страви з різних видів м'ясної продукції		**5**	**2**
ПК 1	**Здатність підготуватись до приготування страв з різних видів м'ясної продукції, організувати робоче місце**		

	2. Технологічне обладнання для приготування страв з різних видів м'ясної продукції	5	2
РН 10. Готувати тісто та вироби з нього		**7**	**2**
ПК 1	**Здатність підготуватись до робочого процесу, організовувати робоче місце**		
	3. Технологічне обладнання для приготування тіста та виробів з нього	7	2
РН 11. Готувати холодні страви та закуски		**3**	**1**
ПК 3	**Здатність готувати холодні страви і закуски з м'яса птиці та субпродуктів**		
	4. Технологічне обладнання для приготування закусок з м'яса птиці та субпродуктів	3	1
РН 12. Готувати солодкі страви та напої		**4**	**1**
ПК 1	**Здатність готувати солодкі страви**		
	5. Технологічне обладнання для приготування солодких страв	2	1
ПК 2	**Здатність готувати напої**		
	6. Технологічне обладнання для приготування напоїв	2	
	Всього на 4 розряд	**31**	**10**
	Всього	**66**	**26**

ЗМІСТ ПРОГРАМИ

КУХАР 3 РОЗРЯДУ

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

Тема 1. Технологічне обладнання для готування овочів, грибів, ягід

Універсальні кухонні машини: їх класифікація, призначення, будова, комплектація змінними механізмами. Принцип роботи універсальних кухонних машин, правила експлуатації та технічні вимоги безпеки праці.

Характеристика машин для обробки овочів, грибів, ягід на підприємствах харчування, їх класифікація. Машини та механізми для миття, очищення сирих та варених овочів. Машини та механізми для нарізання сирих та варених овочів, грибів. Машини та механізми для протирання овочів, ягід. Машини для фігурного нарізання овочів та фруктів, промислові станки для нарізання овочів.

Призначення машин та механізмів, їх будова, принцип роботи, правила експлуатації з дотриманням технічних вимог безпеки праці. Можливі проблеми під час роботи машин та способи їх усунення.

Сучасне холодильне устаткування. Значення холодильної техніки для підприємств харчування. Види та способи охолодження. Характеристика

способів охолодження: льодяного, льодяно-соляного, охолодження за допомогою сухого льоду. Холодильне устаткування з машинним охолодженням. Характеристика холодильних машин.

Класифікація холодильного устаткування за конструкцією, температурою зберігання, способом охолодження, Види холодильного обладнання. Сучасні збірно-розбірні холодильні камери, холодильні шафи, шафи-вітрини, холодильні прилавки-вітрини, фризери, камери шокового заморожування, бонети та ін.

Призначення, будова, прилади автоматики, правила експлуатації, технічні вимоги безпеки праці. Заходи щодо забезпечення надійності та економії електроенергії під час експлуатації холодильного устаткування з дотриманням технічних вимог безпеки праці.

Будова, принцип роботи схеми холодильної компресійної машини. Можливі неполадки в роботі компресійної машини та способи їх усунення.

Лабораторно-практична робота. «Вивчення будови, принципу роботи, правил експлуатації машин і механізмів для обробки овочів»

РН 2. Готувати страви та гарніри з овочів, грибів

Тема 2. Технологічне обладнання для приготування страв і гарнірів з овочів та грибів

Загальні відомості про теплове устаткування. Устаткування для варіння їжі.

Відомості про теплове устаткування. Класифікація теплового устаткування. Загальні відомості про електричне устаткування.

Електричні плити, їх призначення, будова. Принцип роботи, правила експлуатації та технічні вимоги безпеки праці. Можливі неполадки в роботі обладнання та способи їх усунення. Устаткування для смаження їжі. Загальні відомості про устаткування для смаження їжі.

Електричні сковороди, фритюрниці (фритюрниця RoFry), їх призначення, будова. Принцип дії, регулювання температурного режиму, правила раціональної та безпечної експлуатації теплових апаратів. Заходи щодо економії паливно-енергетичних ресурсів.

Устаткування для тушкування їжі. Загальні відомості про устаткування для тушкування їжі. Призначення, будова, та принцип дії електричної духової печі. Правила експлуатації та технічні вимоги безпеки праці. Можливі неполадки в роботі печі та способи їх усунення.

Сучасна електронна ваговимірювальна техніка. Класифікація сучасної електронної ваговимірювальної техніки. Її призначення, будова. Вимоги до ваг, гир, правила експлуатації з дотриманням технічних вимог безпеки праці.

Лабораторно-практична робота. «Вивчення будови, принципу роботи, правил експлуатації машин і механізмів для приготування їжі»

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

Тема 3. Технологічне обладнання для приготування яєць, молока та молочних продуктів

Загальні відомості про технологічне обладнання для приготування яєць, молока та молочних страв. Призначення, будова, та принцип дії апарату для приготування яєць, пароконвектомату, плит зі склокерамічним покриттям. Правила раціональної та безпечної експлуатації теплових апаратів. Можливі неполадки в роботі обладнання та способи їх усунення.

Лабораторно-практична робота. «Вивчення будови, принципу роботи, правил експлуатації машин і механізмів для приготування страв з яєць, молока та молочних продукті »

РН 4. Обробляти різні види риб, продуктів моря та готувати напівфабрикати з них Тема 4. Технологічне обладнання для обробки

риби, продуктів моря, приготування напівфабрикатів з них

Загальні відомості про технологічне обладнання для обробки риби. Характеристика машин та механізмів для обробки риби. Механізм для очищення риби від луски, універсальний пристрій для обробки риби. Машини та механізми для подрібнення риби: м’ясорубки, риборізка.

Призначення машин та механізмів, їх будова, принцип роботи, правила експлуатації з дотриманням технічних вимог безпеки праці. Небезпечні зони машин та механізмів, можливі проблеми під час роботи устаткування та методи їх вирішення.

Лабораторно-практична робота. «Вивчення будови, принципу роботи, правил експлуатації машин і механізмів для обробки риби»

Тема 5. Технологічне обладнання для обробки морепродуктів

Загальна характеристика машин та механізмів для обробки морепродуктів. Обладнання для варіння морської капусти. Лінія для калібрування та інспектування равликів. Обладнання для переробки рапанів. Призначення обладнання, їх будова, принцип роботи, правила експлуатації з дотриманням технічних вимог безпеки праці. Можливі неполадки в роботі машин та способи їх усунення.

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

Тема 6. Технологічне обладнання для обробки м’яса, приготування м’ясних напівфабрикатів

Загальна характеристика машин та механізмів для обробки м'яса. Машини та механізми для подрібнення м'яса, фаршемішалки, машини та механізми для розпушування м'яса, для дозування та формування пельменів, пила для м’яса .

Призначення машин та механізмів, їх будова, принцип роботи, правила експлуатації з дотриманням технічних вимог безпеки праці. Небезпечні зони машин та механізмів, можливі проблеми під час роботи устаткування та методи їх вирішення.

Лабораторно-практична робота. «Вивчення будови, принципу роботи, правил експлуатації машин і механізмів для розпушування м’яса, перемішування фаршу»

Тема 7. Технологічне обладнання для приготування напівфабрикатів із субпродуктів м’яса

Загальна характеристика технологічного обладнання для приготування напівфабрикатів. Машина для виробництва вареників. Будова, принцип роботи, правила експлуатації з дотриманням технічних вимог безпеки праці. Небезпечні зони машин та механізмів, можливі проблеми під час роботи устаткування та методи їх вирішення.

Механізм для подрібнення субпродуктів із м’яса: кутер. Призначення, будова, принцип роботи, правила експлуатації з дотриманням технічних вимог безпеки праці.

Тема 8. Технологічне обладнання для механічної кулінарної обробки птиці

Загальна характеристика технологічного обладнання для кулінарної обробки птиці. Пристрій для обсмалювання птиці, обладнання для обвалювання м’яса, сепаратор для механічного обвалювання м’яса, ін’єктор. Будова, принцип роботи, правила експлуатації з дотриманням технічних вимог безпеки праці. Небезпечні зони пристрою, можливі проблеми під час роботи устаткування та методи їх вирішення.

Тема 9. Технологічне обладнання для механічної кулінарної обробки субпродуктів птиці та приготування напівфабрикатів

Машини та механізми для формування котлет. Шприц ковбасний, наповнювач фаршу, кутер. Будова, принцип роботи технологічного обладнання, правила експлуатації з дотриманням технічних вимог безпеки праці. Можливі проблеми під час роботи устаткування та методи їх

вирішення.

РН 6. Готувати бульйони, супи та соуси

Тема 10. Технологічне обладнання для приготування бульйонів, супів та соусів

Загальна характеристика технологічного обладнання для приготування перших страв та соусів. Котли секційно-модульовані для варіння їжі, багатофункціональні харчоварильні котли, термоміксінг, пароварильні шафи, їх призначення, будова, принцип роботи, правила експлуатації та технічні вимоги безпеки праці. Можливі неполадки в роботі обладнання та способи їх усунення.

Лабораторно-практична робота. «Вивчення будови, принципу роботи, правил експлуатації обладнання для приготування перших страв та соусів»

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

Тема 11. Технологічне обладнання для приготування страв і гарнірів з круп, бобових, макаронних виробів

Загальна характеристика технологічного обладнання для приготування страв і гарнірів з круп, бобових, макаронних виробів. Пастоварка, шафи для випікання та смаження продуктів, марміти, їх призначення, будова, принцип дії, регулювання температурного режиму, правила раціональної та безпечної експлуатації теплових апаратів. Заходи щодо економії паливно- енергетичних ресурсів.

Лабораторно-практична робота. «Вивчення будови, принципу роботи, правил експлуатації обладнання для приготування перших страв з круп, бобових, макаронних виробів»

КУХАР 4 РОЗРЯДУ

РН 8. Готувати страви з риби та нерибних продуктів моря

Тема 1. Технологічне обладнання для приготування страв з риби та нерибних продуктів моря

Загальна характеристика технологічного обладнання для приготування страв з риби та нерибних продуктів моря. Стефан гриль, піч Merrychef, призначення, будова, принцип дії, регулювання температурного режиму, правила раціональної та безпечної експлуатації теплових апаратів. Заходи щодо економії паливно-енергетичних ресурсів.

Призначення, будова, та принцип дії апаратів з мікрохвильовим та індукційним нагрівом. Правила експлуатації та технічні вимоги безпеки праці. Можливі неполадки в роботі устаткування та способи їх усунення.

Лабораторно-практична робота. «Вивчення будови, принципу роботи, правил експлуатації апаратів з мікрохвильовим та індукційним призначенням»

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

Тема 2. Технологічне обладнання для приготування страв з різних видів м'ясної продукції

Загальна характеристика технологічного обладнання для приготування страв з різних видів м'ясної продукції. Гриль (контактний, лавовий, для курки, фаст-фуд, роллер-гриль, гриль з електронним управлінням, барбекю, фінський гриль, садовий гриль барбекю, піч-гриль), мангал (гриль-мангал, мангал Josper), електрошашличниця, шашлична піч; їх призначення, будова, підготовка до роботи, принцип дії, регулювання

температурного режиму, правила раціональної та безпечної експлуатації технологічного обладнання.
Лабораторно-практична робота. «Вивчення будови, принципу роботи, правил експлуатації обладнання для приготування різних видів м'ясної продукції »

РН 10. Готувати тісто та вироби з нього

Тема 3. Технологічне обладнання для приготування тіста та виробів з нього

Характеристика машин для приготування тіста, їх призначення та класифікація. Машини для просіювання борошна. Машини для замішування та розкачування тіста. Жаровні для смаження млинців-напівфабрикатів. Дров'яна піч для піци, черенева і конвеєрна печі для піци, подова піч.

Призначення даного устаткування, будова, підготовка до роботи, принцип дії. Правила експлуатації з дотриманням технічних вимог безпеки праці. Неполадки в роботі машин та способи їх усунення.

Лабораторно-практична робота. «Вивчення будови, принципу роботи машин і механізмів для просіювання борошна, приготування тіста»

РН 11. Готувати холодні страви та закуски

Тема 4. Технологічне обладнання для приготування салатів, холодних закусок

Сучасні види малогабаритного устаткування для вузькоспеціалізованих підприємств.

Характеристика машин для приготування салатів та холодних закусок. Холодильний креп-стіл. Призначення даного устаткування, будова, підготовка до експлуатації.

Машини для нарізання хліба та гастрономічних продуктів. Характеристика машин для нарізання хліба, ніжних фруктів та овочів, гастрономічних продуктів, їх класифікація, призначення, будова, принцип роботи, правила експлуатації та технічні вимоги безпеки праці. Блокування машин, періодичність та правила загострення ножа. Можливі проблеми під час роботи машини, причини та способи їх вирішення.

Лабораторно-практична робота. Вивчення будови, принципу роботи для нарізання хліба та гастрономічних товарів

РН 12. Готувати холодні солодкі страви та напої

Тема 5. Технологічне обладнання для приготування солодких страв

Характеристика машин та механізмів для збивання продуктів. Блендери. Призначення даного устаткування, його будова, принцип роботи, регулювання швидкості, складання та розбирання робочих деталей. Правила експлуатації з дотриманням технічних вимог безпеки праці. Можливі проблеми під час роботи, їх причини й вирішення.

Тема 6. Технологічне обладнання для приготування напоїв

Загальна характеристика технологічного обладнання для приготування напоїв. Водонагрівачі, кип'ятильники безперервної дії, їх призначення, будова. Принцип роботи, автоматика, правила експлуатації та технічні вимоги безпеки праці.

Машини та механізми для помелу кави та приготування коктейлів. Правила експлуатації з дотриманням правил техніки безпеки, можливі проблеми під час роботи машин.

Лабораторно-практична робота. Вивчення будови, принципу роботи та призначення машин та механізмів для приготування солодких страв та коктейлів.

НАВЧАЛЬНА ПРОГРАМА

«Гігієна та санітарія виробництва»

Професія: Кухар

Професійні кваліфікації: 3; 4 розряд

Умовне позначення	Назва та зміст результату навчання	Кількість годин
РН 1. Обробляти овочі, гриби, фрукти, ягоди, горіхоплідні та готувати напівфабрикати з них		**2**
ПК 1	**Здатність підготуватися до обробки овочів, грибів, ягід, організувати робоче місце**	
	Основи гігієни та санітарії. Санітарно-гігієнічні вимоги до закладів ресторанного господарства	1
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**	
	Правила санітарної обробки інвентерю та посуду для обробки овочів, грибів, фруктів, ягід	1
РН 2. Готувати страви та гарніри з овочів, грибів		**2**
ПК 1	**Здатність підготуватись до робочого процесу, організувати робоче місце**	
	Обробка столового та кухонного посуду	2
РН 3. Готувати страви з яєць, молока та молочних продуктів		**1**
ПК 1	**Здатність підготуватись до приготування яєць, молока та молочних продуктів, організувати робоче місце**	
	Правила санітарії в процесі приготування страв з яєць, молока та молочних продуктів	1
РН4. Обробляти різні види риб, продуктів моря та готувати напівфабрикати з них		2
ПК 2	**Здатність проводити механічну кулінарну обробку риби з кістковим і хрящовим скелетом, інших видів риб**	
	Правила санітарії під час обробки риби, продуктів моря	2
РН 5. Обробляти м'ясо, субпродукти, птицю, дичину та готувати напівфабрикати з них		2

ПК 1	**Здатність підготуватися до оброблення м'яса та приготування напівфабрикатів з м'яса,**		
РН 8. Готувати страви з риби та нерибних продуктів моря			**2**
ПК 1	**Здатність підготуватись до приготування страв з риби та нерибних продуктів моря, організувати робоче місце**		
	Правила санітарії під час приготування страв з риби та нерибних продуктів моря (морепродуктів)		2
РН 9. Готувати страви з різних видів м'ясної продукції			**2**
ПК 1	**Здатність підготуватись до приготування страв з різних видів м'ясної продукції, організувати робоче місце.**		
	Правила санітарії у процесі приготування страв з м'яса, м'ясної котлетної маси, субпродуктів		2
	РН 10. Готувати тісто та вироби з нього		**2**
ПК 1	**Здатність підготуватись до робочого процесу, організувати робоче місце**		
	Правила санітарії під час приготування різних видів тіста та виробів з нього		2
	РН 11. Готувати холодні страви та закуски		**2**
ПК 1	**Здатність готувати салати, овочеві закуски, холодні страви з яєць,сиру**		
	Правила санітарії під час приготування холодних страв та закусок		2
	Всього на 4 розряд		**8**
	Всього		**20**
	організувати робоче місце		
	Правила санітарії пі час обробки м'яса та приготування напівфабрикатів з м'яса		2
РН 6. Готувати бульйони, супи та соуси			3
ПК 1	**Здатність підготуватись до робочого процесу, організувати робоче місце**		
	Правила санітарії під час приготування бульйонів, супів та соусів		3
	Всього на 3 розряд		12

ЗМІСТ ПРОГРАМИ

КУХАР 3 РОЗРЯД

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

Санітарні вимоги до кулінарної обробки, зберігання та реалізації харчових продуктів, готової продукції

Гігієнічна оцінка якості харчових продуктів. Вплив прийомів кулінарної обробки харчових продуктів на одержання доброякісної і нешкідливої їжі. Дотримання гігієнічних вимог технологічного процесу. Санітарні вимоги до механічної та теплової обробки. Значення дотримання температурного режиму і тривалості обробки для попередження харчових отруєнь.

Санітарні вимоги до приготування холодних страв і закусок, перших, других, солодких страв, кондитерських, кремових виробів. Гігієнічні вимоги до реалізації готової продукції.

Санітарні вимоги щодо використання новітніх технологій зберігання, обробки продуктів; використання нових добавок, поліпшувачів, консервантів та інших.

Основи гігієни та санітарії

Поняття про особисту гігієну працівників харчування. Правила особистої гігієни. Гігієнічні вимоги до шкіри тіла та рук, санітарного одягу, медичні огляди та їх значення. Вимоги до режиму праці. Обов'язки та відповідальність за дотримання санітарних правил.

Санітарно-гігієнічні вимоги до робочого місця. Гігієнічні вимоги до матеріалу для виготовлення інвентарю посуду, тари. Вимоги до обладнання, інвентарю, посуду, тари. Вимоги до миття і знезаражування посуду, обладнання, інвентарю. Санітарна характеристика механічного обладнання. Санітарна характеристика не механічного обладнання, інвентарю. Гігієнічні вимоги до пакувальних матеріалів.

Правила санітарної обробки інвентарю та посуду для обробки овочів, грибів, фруктів, ягід

Гігієнічна оцінка якості овочів, фруктів, ягід. Умови та терміни зберігання.

Правила санітарної обробки кухонного посуду, інструментів, інвентарю, їх маркування та використання для обробки овочів та грибів, фруктів, ягід. Гігієнічні вимоги до реалізації готової продукції.

РН2. Готувати страви та гарніри з овочів, грибів. Обробка столового та кухонного посуду

Харчові інфекції та їх профілактика. Харчові отруєння та їх профілактика. Класифікація харчових отруєнь. Харчові отруєння мікробного походження (харчові токсикоінфекції та харчові інтоксикації та їх профілактика). Харчові отруєння не мікробного походження (харчові отруєння токсичні за своєю природою, отруєння харчовими продуктами за певних умов та харчові отруєння продуктами з отруйними домішками) та їх профілактика.

Профілактика аліментарних захворювань, найважливіших неінфекційних захворювань з харчовим фактором ризику, харчових отруєнь, інфекційних та інвазійних захворювань з аліментарним фактором передачі.

Правила санітарної обробки столового та кухонного посуду, інструментів, інвентарю, їх маркування та використання для приготування страв та гарнірів з овочів, грибів. Гігієнічні вимоги до реалізації готової продукції.

РН3. Готувати страви з яєць, молока та молочних продуктів

Правила санітарії в процесі приготування страв з яєць, молока та молочних продуктів

Гігієнічна оцінка якості молока та молочних продуктів, яєць та яйцепродуктів. Умови та терміни зберігання. Правила санітарної обробки кухонного посуду, інструментів, інвентарю, їх маркування та використання у процесі приготування страв з яєць, молока та молочних продуктів. Гігієнічні вимоги до реалізації готової продукції.

РН4. Обробляти різні види риб, продуктів моря та готувати напівфабрикати з них Тема 8. Правила санітарії під час обробки риби, продуктів моря

Гігієнічна оцінка якості риби та рибних продуктів, морепродуктів. Умови та терміни зберігання. Санітарні норми щодо інструментів, обладнання, посуду, робочого місця при обробці різних видів риб, продуктів моря та приготуванні напівфабрикатів з них. Гігієнічні вимоги до реалізації готової продукції.

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

Тема 9. Правила санітарії під час обробки м'яса та приготування напівфабрикатів з м'яса

Гігієнічна оцінка якості м'яса та м'ясопродуктів, ковбас та ковбасних виробів. Умови та терміни зберігання. Санітарні норми щодо інструментів, обладнання, посуду, робочого місця при роботі з м'ясом, субпродуктами, птицею, дичиною. Гігієнічні вимоги до реалізації готової продукції.

РН 6. Готувати бульйони, супи та соуси

Тема 10. Правила санітарії під час приготування бульйонів, супів та соусів. Правила санітарної обробки кухонного посуду, інструментів, інвентарю, їх маркування та використання у процесі приготування бульйонів, супів та соусів. Гігієнічні вимоги до реалізації готової продукції.

КУХАР 4 РОЗРЯДУ

РН 8. Готувати страви з риби та нерибних продуктів моря

Правила санітарії під час приготування страв з риби та нерибних продуктів моря (морепродуктів)

Гігієнічна оцінка риби та нерибних продуктів моря. Умови та терміни зберігання. Правила санітарної обробки кухонного посуду, інструментів, інвентарю, їх маркування та використання у процесі приготування страв з риби та нерибних продуктів моря. Гігієнічні вимоги до реалізації готової продукції.

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

Правила санітарії у процесі приготування страв з м'яса, м'ясної котлетної маси, субпродуктів

Правила санітарної обробки кухонного посуду, інструментів, інвентарю, їх маркування та використання у процесі приготування страв. Санітарні вимоги до приготування страв з м'яса, м'ясної котлетної маси, субпродуктів. Гігієнічні вимоги до реалізації готової продукції.

РН 10. Готувати тісто та вироби з нього

Правила санітарії під час приготування різних видів тіста та виробів з нього

Гігієнічна оцінка якості борошна. Умови та терміни зберігання. **С**анітарні норми щодо інструментів, обладнання, посуду, робочого місця для готування тіста та виробів з нього. Санітарні вимоги до приготування борошняних виробів. Вимоги до ароматичних речовин і харчових барвників. Гігієнічні вимоги до реалізації готової продукції. Умови та терміни зберігання та реалізації.

РН 11. Готувати холодні страви та закуски

Санітарні вимоги до приготування холодних страв і закусок, холодних солодких страв. Умови та терміни зберігання. **С**анітарні норми щодо інструментів, обладнання, посуду, робочого місця. Гігієнічні вимоги до реалізації готової продукції.

Професія: Кухар
Професійні кваліфікації: 3; 4 розряд

Умовне позначення	Назва та зміст результату навчання	Кількість годин
РН 1. Обробляти овочі, гриби, фрукти, ягоди, горіхоплідні та готувати напівфабрикати з них		***4***
ПК 2	**Здатність отримувати сировину зі складу або від постачальника**	
	4. Організація роботи овочевого цеху. Підбір інструменту, устаткування, інвентарю, посуду	4
РН 2. Готувати страви та гарніри з овочів, грибів		***2***
ПК 1	**Здатність підготуватись до робочого процесу, організувати робоче місце**	
	5. Організація робочого місця кухаря під час приготування страв та гарнірів з овочів, грибів та ягід	2
РН 3. Готувати страви з яєць, молока та молочних продуктів		***1***
ПК 1	**Здатність підготуватись до приготування яєць, молока та молочних продуктів, організувати робоче місце**	
	6. Організація робочих місць для приготування страв з яєць, молока т а молочних продуктів	1
РН 4. Обробляти різні види риб, продуктів моря та готувати напівфабрикати з них		***2***
ПК 1	**Здатність підготуватись до робочого процесу оброблення різних видів риб, продуктів моря та приготування напівфабрикатів з них, організувати робоче місце**	
	7. Організація роботи рибного цеху. Підбір інструменту, інвентарю, устаткування, посуду	2
РН 5. Обробляти м'ясо, субпродукти, птицю, дичину та готувати напівфабрикати з них		***2***
ПК 1	**Здатність підготуватися до оброблення м'яса та приготування напівфабрикатів з м'яса, організувати робоче місце**	
	8. Організація роботи м'ясного цеху. Підбір інструментів, інвентарю, устаткування для обробки м'яса, субпродуктів, птиці	1
ПК 9	**Здатність готувати котлетну масу з птиці та напівфабрикати з неї**	
	9. Організація робочого місця кухаря для приготування котлетної маси з птиці та напівфабрикатів з неї	1

РН 6. Готувати бульйони, супи та соуси		***6***
ПК 1	**Здатність підготуватись до робочого процесу приготування бульйонів, супів та соусів, організувати робоче місце для приготування бульйонів, супів та соусів**	
	10.Організація роботи гарячого цеху. Інструмент,інвентар, посуд і устаткування гарячого цеху	4
ПК 2	**Здатність приготування бульйонів, супів: заправних, пюреподібних, холодних та різних, їх відпуск**	
	11. Характеристика супового та соусного відділення гарячого цеху	2
РН 7. Готувати страви і гарніри з круп, бобових, макаронних виробів		***2***
ПК 1	**Здатність підготуватись до приготування страв і гарнірів з круп, бобових, макаронних виробів, організувати робоче місце**	
	12. Організація робочих місць, підбір інструментів, інвентарю, посуду, устаткування для приготування та відпуску страв з круп,бобових і макаронних виробів	2
	Всього на 3 розряд	**19**
РН 8. Готувати страви з риби та нерибних продуктів моря		***2***
ПК 1	**Здатність підготуватись до приготування страв з риби та нерибних продуктів моря, організувати робоче місце**	
	. Організація робочих місць м’ясо-рибного цеху для приготування напівфабрикатів	1
ПК 2	**Здатність готувати страви з риби та нерибних продуктів моря (морепродуктів)**	
	2. Організація робочих місць м’ясо-рибного цеху для приготування страв з риби та не рибних продуктів моря	1
РН 9. Готувати страви з різних видів м’ясної продукції		***2***
ПК 1	**Здатність підготуватись до приготування страв з різних видів м’ясної продукції, організувати робоче місце**	
	3.Організація робочих місць, підбір інструмента, інвентарю, посуду, устаткування для приготування та відпуску страв з м'яса	1
ПК 2	**Здатність готувати страви з м'яса, м'ясної котлетної маси, субпродуктів**	
	4. Організація робочих місць, підбір інструмента, інвентарю, посуду для приготування та відпуску страв з м'яса, м’ясної котлетної та січеної маси, субпродуктів	1
РН 10. Готувати тісто та вироби з нього		***2***
ПК 1	**Здатність підготуватись до робочого процесу, організувати робоче місце**	
	5. Організація робочого місця, підбір інструмента, інвентарю, посуду, устаткування для приготування різних видів тіста та виробів з них	1

ПК 3	**Здатність готувати дріжджове тісто та вироби з нього**	
	6. Організація роботи холодного цеху. Організація робочого місця для приготування дріжджового тіста та виробів з нього	1
РН 11. Готувати холодні страви та закуски		***2***
ПК 1	**Здатність готувати салати, овочеві закуски, холодні страви і закуски із сиру, яєць**	
	7. Організація робочого місця для приготування салатів, овочевих закусок, холодних страв і закусок із сиру, яєць	1
ПК 2	**Здатність готувати холодні страви з риби**	
	8. Організація робочих місць для приготування та відпуску салатів холодних страв і закусок з риби, м'яса, птиці та субпродуктів	1
РН 12. Готувати солодкі страви та напої		***1***
ПК 1	**Здатність готувати солодкі страви**	
	10. Організація робочих місць для приготування та відпуску солодких страв	1
	Всього на 4 розряд	**9**
	Разом	**28**

ЗМІСТ ПРОГРАМИ

КУХАР 3 РОЗРЯД

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

Тема Організація роботи овочевого цеху, Підбір інструменту, устаткування, інвентарю, посуду

Види матеріалів, з яких виготовляється столовий посуд. Види інструменту, устаткування, інвентарю, посуду для готування овочів, грибів, ягід, правила їх експлуатації та безпечного застосування.

Правила зберігання овочів та грибів, фруктів, ягід, горіхоплідних. Організація роботи овочевого цеху. Підбір інструменту, інвентарю, посуду. Організація робочого місця кухара під час обробки овочів.

РН 2. Готувати страви та гарніри з овочів, грибів

Тема Організація робочого місця кухара під час приготування страв та гарнірів з овочів, грибів та ягід

Види інструменту, обладнання, посуду для приготування страв і гарнірів з овочів та грибів. Організація робочого місця кухара під час приготування страв та гарнірів з овочів, грибів та ягід.

Правила підбору столового посуду для подавання страв і гарнірів з овочів та грибів.

Загальні правила подачі страв і гарнірів з овочів, грибів та ягід.

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

Тема Організація робочих місць для приготування страв з яєць, молока т а молочних продуктів

Види інструменту, обладнання, посуду що використовують для приготування страв з яєць, молока та молочних продуктів. Організація робочого місця кухара під час приготування страв з яєць, молока та молочних продуктів.

Правила підбору столового посуду для подавання страв з різних видів яєць, молока та молочних продуктів. Загальні правила подачі страв з яєць, молока та молочних продуктів.

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

Тема Організація роботи рибного цеху. Підбір інструментів, інвентарю, устаткування, посуду

Організація роботи рибного цеху. Види інструменту, обладнання, посуду що використовують для оброблення різних видів риб, продуктів моря та приготування напівфабрикатів з них. Організація робочого місця кухара для обробки різних видів риб, продуктів моря та напівфабрикатів з них.

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

Тема Організація роботи м'ясного цеху. Підбір інструментів, інвентарю, устаткування для обробки м'яса, субпродуктів, птиці

Організація роботи м’ясного цеху. Види інструменту, обладнання, посуду що використовують для оброблення різних видів м’яса субпродуктів та приготування напівфабрикатів з них. Організація робочого місця кухара для обробки м’яса, субпродуктів, птиці та приготування напівфабрикатів з м’яса.

Тема Організація робочого місця кухара для приготування котлетної маси з птиці та напівфабрикатів з неї

Організація робочого місця кухара для приготування котлетної маси з птиці та напівфабрикатів з неї. Види інструменту, обладнання, посуду, що використовують для приготування котлетної маси з птиці та напівфабрикатів з неї.

РН 6. Готувати бульйони, супи та соуси

Тема Організація роботи гарячого цеху. Інструмент, інвентар, посуд і устаткування гарячого цеху

Організація роботи гарячого цеху. Види інструменту, обладнання, посуду, що використовують при приготуванні гарячих страв.

Тема Характеристика супового та соусного відділення гарячого цеху

Характеристика супового та соусного відділення гарячого цеху. Інструмент, інвентар, посуд і устаткування гарячого цеху. Правила підбору столового посуду для подавання бульйонів, супів та соусів. Загальні правила подачі перших страв.

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

Тема Організація робочих місць, підбір інструментів, інвентарю, посуду, устаткування для приготування та відпуску страв з круп, бобових і макаронних виробів

Види інструменту, обладнання, посуду, що використовують для приготування страв з круп, макаронних виробів та бобових. Правила підбору столового посуду для подавання страв і гарнірів з круп, бобових, макаронних виробів. Організація робочого місця кухара. Загальні правила подачі страв з круп, бобових та макаронних виробів.

КУХАР 4 РОЗРЯДУ

РН 8. Готувати страви з риби та нерибних продуктів моря

Тема Організація робочих місць м’ясо-рибного цеху для приготування напівфабрикатів

Організація робочих місць м’ясо-рибного цеху для приготування напівфабрикатів з риби та не рибних продуктів моря. Підбір інструментів, інвентарю, устаткування. Види кухонного посуду для приготування напівфабрикатів з риби та не рибних продуктів моря.

Тема Організація робочих місць м’ясо-рибного цеху для приготування страв з риби та не рибних продуктів моря

Організація робочих місць м’ясо-рибного цеху для приготування страв з риби та не рибних продуктів моря. Підбір інструментів, інвентарю, устаткування. Види кухонного посуду для приготування страв з риби та не рибних продуктів моря. Види столового посуду для відпуску страв з риби та нерибних продуктів моря. Правила підбору столового посуду для подавання страв з риби та не рибних продуктів моря. Загальні правила подачі страв з риби та не рибних продуктів моря.

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

Тема Організація робочих місць, підбір інструмента, інвентарю, посуду, устаткування для приготування та відпуску страв з м'яса

Організація робочих місць, підбір інструмента, інвентарю, посуду, устаткування для приготування та відпуску страв з м'яса. Підбір інструментів, інвентарю, устаткування, що використовують для приготування страв з різних видів м’ясної продукції. Види кухонного посуду для приготування страв з різних видів м’ясної продукції. Правила підбору столового посуду для подавання страв з різних видів м’ясної продукції. Загальні правила подачі страв з м’яса.

Тема Організація робочих місць, підбір інструмента, інвентарю, посуду для приготування та відпуску страв з м'яса, м’ясної котлетної та січеної маси, субпродуктів

Організація робочих місць, підбір інструмента, інвентарю, посуду для приготування та відпуску страв з м'яса, м’ясної котлетної та січеної маси, субпродуктів. Види столового посуду для відпуску страв з м'яса, м’ясної котлетної та січеної маси, субпродуктів. Загальні правила подачі страв з котлетної, січеної маси, субпродуктів.

РН 10. Готувати тісто та вироби з нього

Тема Організація робочого місця, підбір інструмента, інвентарю, посуду, устаткування для приготування різних видів тіста та виробів з них

Організація робочого місця, підбір інструмента, інвентарю, посуду, устаткування для приготування різних видів тіста та виробів з них. Правила подавання виробів з тіста. Організація роботи буфетів та кафе.

Тема Організація робочого місця для приготування дріжджового тіста та виробів з нього

Організація робочого місця, підбір інструмента, інвентарю, посуду, устаткування для приготування дріжджового тіста виробів з нього.

Види та правила підбору столового посуду для приготування та подавання виробів з різних видів тіста. Загальні правила подачі виробів з різних видів тіста.

РН 11. Готувати холодні страви та закуски

Тема Організація роботи холодного цеху. Організація робочого місця для приготування салатів, овочевих закусок, холодних страв і закусок із сиру, яєць

Організація роботи холодного цеху. Організація робочих місць для приготування та відпуску салатів, овочевих закусок, холодних страв і закусок із сиру, яєць.

Види та правила підбору столового посуду для приготування та подавання холодних страв і закусок. Загальні правила подачі салатів, овочевих закусок, холодних страв і закусок із сиру та яєць.

Тема Організація робочих місць для приготування та відпуску салатів холодних страв і закусок з риби, м’яса, птиці та субпродуктів

Організація робочих місць для приготування та відпуску салатів, холодних страв і закусок із риби, м'яса, птиці та субпродуктів.
Види та правила підбору столового посуду для приготування та подавання холодних страв і закусок. Загальні правила подачі холодних страв та закусок.

РН 12. Готувати холодні солодкі страви та напої

Тема Організація робочих місць для приготування та відпуску солодких страв

Організація робочого місця, підбір інструмента, інвентарю, посуду для приготування та відпуску солодких страв. Види та правила підбору столового посуду для приготування та подавання солодких страв. Загальні правила подачі солодких страв.
Організація робочого місця, підбір інструмента, інвентарю, посуду для приготування та відпуску напоїв. Види та правила підбору столового посуду для приготування та подавання напоїв. Загальні правила подачі напоїв.
Організація роботи буфетів, барів.

НАВЧАЛЬНА ПРОГРАМА

«Фізіологія харчування »

Професія: Кухар
Професійні кваліфікації: 3; 4 розряд

Умовне позначення	Назва та зміст результату навчання	Кількість годин
РН 1. Обробляти овочі, гриби, фрукти, ягоди, горіхоплідні та готувати напівфабрикати з них		***2***
ПК 1	**Здатність отримувати сировину зі складу або від постачальника**	
	Предмет і завдання курсу фізіологія харчування. Харчові речовини та їх фізіологічне значення для організму людини	2
РН 2. Готувати страви та гарніри з овочів, грибів		***2***
ПК 1	**Здатність підготуватись до робочого процесу, організувати робоче місце**	
	Фізіологічна характеристика основних продуктів харчування	2
РН 3. Готувати страви з яєць, молока та молочних продуктів		***1***
ПК 1	**Здатність підготуватись до приготування яєць, молока та молочних продуктів, організувати робоче місце**	
	Основи раціонального харчування	1

РН 4. Обробляти різні види риб, продуктів моря та готувати напівфабрикати з них		***3***
ПК 1	**Здатність підготуватись до робочого процесу оброблення різних видів риб, продуктів моря та приготування напівфабрикатів з них, організувати робоче місце**	
	Харчування різних вікових та професійних груп населення	3
РН 5. Обробляти м'ясо, субпродукти, птицю, дичину та готувати напівфабрикати з них		***2***
ПК 1	**Здатність підготуватися до оброблення м'яса та приготування напівфабрикатів з м'яса, організувати робоче місце**	
	Основи дієтичного та лікувально-профілактичного харчування	2
	Разом	**20**

ЗМІСТ ПРОГРАМИ

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

Тема Предмет і завдання курсу фізіологія харчування

історія розвитку харчування людини.Вплив харчування на стан здоров'я населення. Функції їжі. Поняття термінів "фізіологія" та "фізіологія харчування". Завдання фізіології харчування. Зміст предмету "Фізіологія харчування".

Харчові речовини та їх фізіологічне значення для організму людини

Нормування білків у раціонах харчування (фізіологічне значення білків, джерела постачання, наслідки надлишку та дефіциту білків у харчовому раціону, добова погреба). Зміни білків при кулінарній обробці. Нормування ліпідів у раціонах харчування. Нормування вуглеводів у раціонах харчування. Нормування вітамінів у раціонах харчування. Ознаки вітамінної недостатності. Причини розвитку вітамінної недостатності. Профілактика гіповітамінозів. Вплив кулінарної обробки на збереження вітамінів. Нормування мінеральних речовин у раціонах харчування. Вода - фізіологічне значення води.

РН 2. Готувати страви та гарніри з овочів, грибів

Тема Фізіологічна характеристика основних продуктів харчування

Характеристика, значення та використання продуктів тваринного походження у раціональному та лікувальному харчуванні (м'яса та м'ясопродуктів, риби та рибопродуктів, молока та молокопродуктів, яєць та яйцепродуктів).

Характеристика, значення та використання продуктів рослинного походження у раціональному та лікувальному харчуванні.

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

Тема. Основи раціонального харчування

Поняття про раціональне харчування, закони раціонального харчування. Вимоги до раціонального харчування. Основні вимоги до

харчування. Структура харчового раціону. Фізіологічні вимоги до режиму харчування.

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

Тема Харчування різних вікових та професійних груп населення

Раціональне харчування дітей, підлітків та студентів. Раціональне харчування людей розумової праці, робітників легкої, середньої та важкої праці. Особливості раціонального харчування людей похилого віку та спортсменів.

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

Тема. Основи дієтичного та лікувально-профілактичного харчування

Поняття про дієтичне харчування, дієтичні продукти, специфічна дія продуктів та страв.

Використання овочів і фруктів у лікувальному харчуванні. Характеристика основних дієт.

Основи лікувально-профілактичного харчування. Раціони лікувально-профілактичного харчування. Лікувально-профілактичне харчування для профілактики основних захворювань у людини.

НАВЧАЛЬНА ПРОГРАМА

«Охорона праці »

Професія: Кухар

Професійні кваліфікації: 3; 4 розряд

Умовне позначення	Найменування та зміст ключових компетентностей	Кількість годин
РН 1. Обробляти овочі, гриби, фрукти, ягоди, горіхоплідні та готувати напівфабрикати з них		
	1. Правові та організаційні основи охорони праці	4
	2. Основи пожежної безпеки	6
	3. Основи електробезпеки	6
	4. Основи гігієни праці. Медичні огляди	4
	5. Правила та засоби надання долікарської допомоги потерпілим у разі нещасних випадках	10
	Всього	**30**

ЗМІСТ ПРОГРАМИ

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

Тема 1. Правові та організаційні основи охорони праці

Мета і завдання предмета "Охорона праці", обсяг, зміст і порядок його вивчення.

Зміни та доповнення до основних законодавчих актів з охорони праці. Відповідальність за порушення законодавства про працю, охорону праці, нормативно-правових актів з охорони праці.

Навчання з питань охорони праці. Типове положення про порядок навчання і перевірку знань з питань охорони праці, яке встановлює порядок і види інструктажів з охорони праці, форми перевірки знань працівників.

Основні причини травматизму і професійних захворювань на виробництві. Основні заходи запобігання травматизму та захворювання на

виробництві: організаційні, технічні, санітарно-виробничі, методико-профілактичні. Соціальне страхування від нещасних випадків і професійних захворювань. Соціальна і медична реабілітація працівників. Розслідування та облік нещасних випадків на виробництві, професійних захворювань і професійних отруєнь.

Дисциплінарна, адміністративна, матеріальна і кримінальна відповідальність за порушення законодавства про працю, правил та інструкцій з охорони праці.

Загальні правила охорони праці у професійній діяльності.

Вимоги охорони праці при експлуатації устаткування підприємств харчування.

Тема 2. Основи пожежної безпеки

Організаційні та технічні протипожежні заходи. Пожежна сигналізація.
Особливості гасіння пожежі на об'єктах галузі. Організація пожежної охорони в галузі.

Теоретичні основи механізму горіння та вибуху. Параметри і властивості, що характеризують вибухонебезпеку середовища.
Основні характеристики вибухонебезпеки; показники рівня руйнування промислових аварій.

Вимоги щодо професійного відбору та навчання персоналу для виробництв підвищеної
вибухонебезпеки.

Загальні відомості про великі виробничі аварії, їх типи, причини та наслідки. Вплив техногенних чинників на екологічну безпеку та безпеку, життя і здоров'я людей. Приклади великих техногенних аварій і катастроф та їх наслідки.

Вогнегасильні речовини та матеріали, їх характеристика.

Тема 3. Основи електробезпеки

Особливості ураження електричним струмом. Безпечні методи звільнення потерпілого від дії електричного струму.

Класифікація виробничих приміщень відносно небезпеки ураження працюючих електричним струмом.

Допуск до роботи з електрикою і електрифікованими машинами. Колективні та індивідуальні засоби захисту в електроустановках. Попереджувальні надписи, плакати та пристрої, ізолюючі прилади. Занулення та захисне заземлення, їх призначення. Робота з переносними електросвітильниками.

Правила безпечної експлуатації електроустановок споживачів.

Захист від статичної електрики. Захист будівель та споруд від блискавки. Правила поведінки під час грози.

Особливості ураження електричним струмом. Вплив електричного струму на організм людини.

Тема 4. Основи гігієни праці. Медичні огляди

Поняття про гігієну праці. Основні гігієнічні особливості праці заданою професією. Лікувально-профілактичне харчування.

Фізіологія праці. Чергування праці і відпочинку. Виробнича гімнастика. Додержання норм піднімання і переміщення важких речей неповнолітніми і жінками.

Правила експлуатації освітлення.

Санітарно-побутове забезпечення працівників.

Шкідливі виробничі фактори (шум, вібрація, іонізуючі випромінювання тощо). Щорічні медичні огляди працюючих неповнолітніх, осіб віком до 21 року.

Тема 5. Правила та засоби надання долікарської допомоги потерпілим у разі нещасних випадках

Послідовність, принципи й засоби надання першої допомоги. Основні принципи надання першої допомоги: правильність, доцільність дії, швидкість, рішучість, спокій. Запобіжні заходи щодо інфікування СНІДом під час надання першої допомоги при пораненнях, припиненні кровотечі з ран, носа, вуха тощо.

Засоби надання першої допомоги. Медична аптечка, її склад, призначення, правила користування.

Способи реанімації. Штучне дихання способом „з рота в рот" чи „з носа в ніс". Положення потерпілого і дії особи, яка надає допомогу. Непрямий масаж серця. Порядок одночасного виконання масажу серця та штучного дихання.

НАВЧАЛЬНА ПРОГРАМА

«Професійна етика та психологія »

Професія: Кухар

Професійні кваліфікації: 3; 4 розряд

Умовне позначення	Найменування та зміст ключових компетентностей	Кількість годин
РН 1. **Обробляти овочі, гриби, фрукти, ягоди, горіхоплідні та готувати напівфабрикати з них.**		
КК1	**Комунікативна компетентність.**	**3**
	1.Індивідуальні психологічні властивості особистості.	1
	2. Особливості спілкування в сфері послуг.	

ККЗ	**Особистісна, соціальна й навчальна компетентність**	**11**
	1.Підходи до забезпечення сприятливого психологічного клімату в колективі.	5
	2.Причини і способи розв'язання конфліктних ситуацій у колективі.	6
Всього		**14**

ЗМІСТ

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

ККІ. Комунікативна компетентність

1.Індивідуальні психологічні властивості особистості.

Індивідуальні психологічні особливості людини (самодіагностика). Риси характеру людини. Поняття темпераменту та його типів. Вплив темпераменту на поведінку людини. Визначення індивідуальних психологічних особливостей людини. Будова спілкування, обирання тактики поведінки з оточуючими, спираючись на отримані знання. Основні психологічні та моральні вимоги до кухара.

2.Особливості спілкування в сфері послуг.

Правила спілкування в колективі. Вербальне та невербальне спілкування. Правила професійної етики та етикету. Планування трудової діяльності. Особливості роботи в команді, співпраця з командами підприємства. Використання професійної лексики та термінології за професійним спрямуванням. Види документів у професійній діяльності та правила їх створення та оформлення.

ККЗ. Особистісна, соціальна й навчальна компетентність

1. Підходи до забезпечення сприятливого психологічного клімату в колективі.

Правила володіння технікою ведення ділових індивідуальних бесід. Причини несприятливого мікроклімату. Методи налагодження сприятливих відносин з колегами. Підходи до забезпечення сприятливого психологічного клімату в колективі. Основні психічні процеси та їх вплив на дієздатністъ кухара;

2. Причини і способи розв'язання конфліктних ситуацій у колективі.

Види конфліктів. Причини виникнення конфліктів. Способи вирішення та виходи з конфліктних ситуацій. Основні психологічні та моральні вимоги до роботи кухара. Стрес в роботі кухара. Способи саморегуляції психічних станів.

Професія: Кухар
Професійні кваліфікації: 3; 4 розряд

Умовне позначення	Назва та зміст результату навчання	Кількість годин	
		Всього	З них ЛПР
РН 1. Обробляти овочі, гриби, фрукти, ягоди, горіхоплідні та готувати напівфабрикати з них		**2**	
	2.Розрахунок сировини для приготування напівфабрикатівз грибів, фруктів, ягід, горіхопладних	2	1
РН 2. Готувати страви та гарніри з овочів, грибів		**2**	
	3. Розрахунок сировини для приготування страв та гарнірів з овочів, грибів	2	1
РН 3. Готувати страви з яєць, молока та молочних продуктів		**1**	
	4. Розрахунок сировини для приготування страв з яєць, молока та молочних продуктів	1	1
РН 4. Обробляти різні види риб, продуктів моря та готувати напівфабрикати з них		**2**	
	5. Розрахунок сировини для обробки риби та продуктів моря	2	1
РН 5. Обробляти м’ясо, субпродукти, птицю, дичину та готувати напівфабрикати з них		**2**	
	6. Розрахунок сировини для приготування страв з м'яса та м’ясопродуктів	2	1
РН 6. Готувати бульйони, супи та соуси		**1**	
	7.Розрахунок сировини для приготування бульйонів, супів та соусів	1	1
	Всього	**10**	**6**

РН 8. Готувати страви з риби та нерибних продуктів моря			
КК2	**Математична компетентність**	**2**	
	1. Розрахунок сировини для приготування страв з риби та нерибних продуктів моря	2	1
РН 9. Готувати страви з різних видів м’ясної продукції			

КК2	**Математична компетентність**	**2**	
	2. Розрахунок сировини для приготування страв з різних видів м'ясної продукції	2	1
РН 10. Готувати тісто та вироби з нього			
КК2	**Математична компетентність**	**2**	
	3. Розрахунок сировини для приготування тіста та борошняних виробів	2	
РН 11. Готувати холодні страви та закуски			
КК2	**Математична компетентність**	**2**	
	4.Розрахунок сировини для приготування холодних страв та закусок.	2	1
РН 12. Готувати солодкі страви та напої			
КК2	**Математична компетентність**	**2**	
	5.Розрахунок сировини для приготування солодких страв та напоїв	2	1
	Всього на 4 розряд	**10**	**4**
	Всього	**20**	**10**

ЗМІСТ ПРОГРАМИ

КУХАР 3 РОЗРЯДУ

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

КК2. Математична компетентність.

Тема 1. Нормативно-технологічні документи: види, призначення, використання

Збірник рецептур страв та кулінарних виробів: призначення, зміст, порядок користування. Збірник технологічних карток: призначення, зміст, порядок користування.

Розрахунок сировини на необхідну кількість порцій. Перерахунок овочів в залежності від місяця. Використання нормативно-технологічної документації для розрахунку сировини на необхідну кількість порцій та калькуляцій на страви.

Тема 2. Розрахунок сировини для приготування напівфабрикатів з грибів, фруктів, ягід, горіхоплідних

Правила математичних розрахунків при отриманні та приготуванні овочів, грибів, ягід. Визначення кількості, ваги та вартості сировини. Порядок користування таблицями Збірника рецептур. Складання калькуляційних карток.

РН 2. Готувати страви та гарніри з овочів, грибів

КК2. Математична компетентність.

Тема 3. Розрахунок сировини для приготування страв та гарнірів з овочів, грибів

Правила проведення обрахунків при приготуванні страв та гарнірів з овочів та грибів. Визначення кількості, ваги та вартості сировини. Користування таблицями Збірника рецептур. Складання калькуляційних карток. Розрахунок ціни реалізації на сировину, сум націнок. Розрахунок ціни реалізації на готові страви.

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

КК2. Математична компетентність.

Тема 4. Розрахунок сировини для приготування страв з яєць, молока та молочних продуктів

Правила проведення обрахунків при приготуванні страв з яєць, молока та молочних продуктів. Визначення кількості, ваги та вартості сировини. Користування таблицями Збірника рецептур. Складання калькуляційних карток. Розрахунок ціни реалізації на сировину, сум націнок. Розрахунок ціни реалізації на готові страви.

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

КК2. Математична компетентність.

Тема 5. Розрахунок сировини для обробки риби та продуктів моря

Порядок отримання сировини зі складу або від постачальника. Правила математичних розрахунків під час обробки різних видів риб та продуктів моря. Визначення кількості, ваги та вартості сировини. Користування таблицями Збірника рецептур. Складання калькуляційних карток. Розрахунок ціни реалізації на сировину, сум націнок. Розрахунок ціни реалізації на готові страви.

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

КК2. Математична компетентність.

Тема 6. Розрахунок сировини для приготування страв з м'яса та м’ясопродуктів Способи проведення математичних розрахунків при отриманні, обробленні та приготуванні страв з м’ясної продукції та виробів. Визначення кількості, ваги та вартості сировини. Користування таблицями Збірника рецептур. Складання калькуляційних карток. Розрахунок ціни реалізації на сировину, сум націнок. Розрахунок ціни реалізації на готові страви.

РН 6. Готувати бульйони, супи та соуси

КК2. Математична компетентність.

Тема 7. Розрахунок сировини для приготування бульйонів, супів та соусів

Правила проведення обрахунків сировини при приготуванні бульйонів, супів та соусів. Визначення кількості, ваги та вартості сировини. Користування таблицями Збірника рецептур. Складання калькуляційних карток. Розрахунок ціни реалізації на сировину, сум націнок. Розрахунок ціни реалізації на готові страви.

КУХАР 4 РОЗРЯДУ

РН 8. Готувати страви з риби та нерибних продуктів моря

КК2. Математична компетентність.

Тема 1. Розрахунок сировини для приготування страв з риби та нерибних продуктів моря

Правила проведення обрахунків при приготуванні страв з риби та нерибних продуктів моря. Визначення кількості, ваги та вартості сировини. Користування таблицями Збірника рецептур. Складання калькуляційних карток. Розрахунок ціни реалізації на сировину, сум націнок. Розрахунок ціни реалізації на готові страви.

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

КК2. Математична компетентність.

Тема 2 . Розрахунок сировини для приготування страв з різних видів м'ясної продукції

Правила проведення обрахунків при приготуванні страв з різних видів м'ясної продукції. Визначення кількості, ваги та вартості сировини. Користування таблицями Збірника рецептур. Складання калькуляційних карток. Розрахунок ціни реалізації на сировину, сум націнок. Розрахунок ціни реалізації на готові страви.

РН 10. Готувати тісто та вироби з нього.

КК2. Математична компетентність.

Тема 3. Розрахунок сировини для приготування тіста та борошняних виробів

Правила проведення обрахунків сировини при виготовленні різних видів тіста та виробів з нього. Визначення кількості, ваги та вартості сировини. Користування таблицями Збірника рецептур. Складання калькуляційних карток. Розрахунок ціни реалізації на сировину, сум націнок. Розрахунок ціни реалізації на готові страви.

РН 11. Готувати холодні страви та закуски

КК2. Математична компетентність.

Тема 4. Розрахунок сировини для приготування холодних страв та закусок

Правила проведення обрахунків сировини при приготуванні холодних страв та закусок. Визначення кількості, ваги та вартості сировини. Користування таблицями Збірника рецептур. Складання калькуляційних карток. Розрахунок ціни реалізації на сировину, сум націнок. Розрахунок ціни реалізації на готові страви.

РН 12. Готувати солодкі страви та напої

КК2. Математична компетентність.

Тема 5. Розрахунок сировини для приготування солодких страв та напоїв

Правила проведення обрахунків сировини при приготуванні солодких страв та напоїв. Визначення кількості, ваги та вартості сировини. Користування таблицями Збірника рецептур. Складання калькуляційних карток. Розрахунок ціни реалізації на сировину, сум націнок. Розрахунок ціни реалізації на готові страви

«Іноземна з професійним спрямуванням »

Професія: Кухар

Професійні кваліфікації: 3; 4 розряд

Умовне позначення	Назва та зміст результату навчання	Кількість годин
РН1. Обробляти овочі, гриби, фрукти, ягоди, горіхоплідні та готувати напівфабрикати з них		
КК1	**Комунікативна компетентність**	
	1. Страви з овочів, грибів, фруктів, ягід, горіхопладних	4
РН 2. Готувати страви та гарніри з овочів, грибів		
КК1	**Комунікативна компетентність**	
	2. Страви та гарніри з овочів, грибів	2
РН 3. Готувати страви з яєць, молока та молочних продуктів		
КК1	**Комунікативна компетентність**	
	3. Страви з яєць, молока та молочних продуктів	1
РН 4. Обробляти різні види риб, продуктів моря та готувати напівфабрикатів з них		
КК1	**Комунікативна компетентність**	
	4. Страви з риби та продуктів моря	2
РН 5. Обробляти м’ясо, субпродукти, птицю, дичину та готувати напівфабрикати з них		
КК1	**Комунікативна компетентність**	
	5. Страви з м'яса та м’ясопродуктів	2
РН 6. Готувати бульйони, супи та соуси		
КК1	**Комунікативна компетентність**	
	6. Бульйони, супи та соуси	2
РН 7. Готувати страви і гарніри з круп, бобових, макаронних виробів		
КК1	**Комунікативна компетентність**	
	7. Страви з круп, бобових, макаронних виробів	1
	Всього на 3 розряд	**14**

ЗМІСТ ПРОГРАМИ

КУХАР 3 РОЗРЯД

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

Тема 1. Страви з овочів, грибів, фруктів, ягід, горіхоплідних

Лексичний матеріал: назви овочів, фруктів, ягід, грибів, горіхоплідних; страви з них; відповідних технологічних процесів. Переклад рецептів овочевих страв, страв з грибів, фруктів, ягід та горіхоплідних.

Граматичний матеріал: артиклі, іменники у функції означення; відмінювання іменників; неозначені та кількісні займенники.

РН 2. Готувати страви та гарніри з овочів, грибів

Тема 2. Страви та гарніри з овочів, грибів

Лексичний матеріал: назви овочів, грибів; страви та гарніри з них; відповідних технологічних процесів. Переклад рецептів страв та гарнірів з овочів, грибів.

Граматичний матеріал: артиклі, іменники у функції означення; відмінювання іменників; неозначені та кількісні займенники.

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

Тема 3. Страви з яєць, молока та молочних продуктів

Лексичний матеріал: назви яєць, молока, різних молочних продуктів; страви з них; відповідних технологічних процесів. Переклад рецептів.

Граматичний матеріал: будова розповідного речення; часові форми дієслова (теперішній час); питальні та заперечні речення.

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

Тема 4. Страви з риби та продуктів моря

Лексичний матеріал: назви видів риби та продуктів моря, закусок, делікатесів; відповідних технологічних процесів. Переклад рецептів рибних страв.

Граматичний матеріал: спонукальні речення; правильні та неправильні дієслова, дієприкметники теперішнього та минулого часу.

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

Тема 5. Страви з м'яса та м’ясопродуктів

Лексичний матеріал: назви видів м'яса та м'ясопродуктів, птиці, дичини, закусок, делікатесів; відповідних технологічних процесів. Переклад рецептів м'ясних страв.

Граматичний матеріал: спонукальні речення; правильні та неправильні дієслова, дієприкметники теперішнього та минулого часу.

РН 6. Готувати бульйони, супи та соуси

Тема 6. Бульйони, супи та соуси

Лексичний матеріал: назви бульйонів, супів та соусів, спецій та пряних трав; відповідних технологічних процесів. Переклад рецептів перших страв, соусів. Граматичний матеріал: артиклі, іменники у функції означення; відмінювання іменників; неозначені та кількісні займенники.

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

Тема 7. Страви з круп, бобових, макаронних виробів

Лексичний матеріал: назви крупів, бобових, макаронних виробів; страв і гарнірів тощо; відповідних технологічних процесів. Переклад рецептів. Граматичний матеріал: будова розповідного речення; часові форми дієслова (теперішній час); питальні та заперечні речення.

НАВЧАЛЬНА ПРОГРАМА

«Професійно - практична підготовка виробниче навчання та виробнича практика»

Професія: кухар

Професійні кваліфікації: кухар 3, 4 розряду

Умовне позначення	Назва та зміст результату навчання	Виробниче навчання години	Виробнича практика, години
РН1. Обробляти овочі, гриби, фрукти, ягоди, горіхоплідні та готувати напівфабрикати з них		***24***	***42***
ПК 1	**Здатність підготуватися до обробки овочів, грибів, ягід, організувати робоче місце.**		
	Підготовка до обробки овочів, грибів, ягід, організація робочого місця.	6	14
ПК 2	**Здатність отримувати сировину зі складу або від постачальника.**		
	Отримання сировини зі складу або від постачальника.	6	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.**		
	Проведення механічної кулінарної обробки та нарізання овочів, грибів та фруктів, ягід механічним та ручним способами, простими та складними формами; підготування овочів до фарширування.	12	21
РН2. Готувати страви та гарніри з овочів, грибів		***24***	***28***
ПК 1	**Здатність підготуватись до робочого процесу, організувати робоче місце.**		
	Підготовка до робочого процесу, організація робочого місця.	3	
ПК 2	**Здатність готувати страви і гарніри з овочів і грибів.**		
	Приготування страв та гарнірів з овочів і грибів.	21	
РН3. Готувати страви з яєць, молока та молочних продуктів		***18***	***14***

ПК 1	**Здатність підготуватись до приготування страв з яєць, молока та молочних продуктів.**		
	Підготовка до приготування страв з яєць, молока та молочних продуктів.	3	
ПК 2	**Здатність готувати страви з яєць, молока та молочних продуктів.**		
	Приготування страв з яєць, молока та молочних продуктів.	15	
РН4. Обробляти різні види риб, продуктів моря та готувати напівфабрикати з них		***24***	***28***
ПК 1	**Здатність підготуватись до робочого процесу оброблення різних видів риб, продуктів моря та приготування напівфабрикатів з них, організувати робоче місце.**		
	Підготовка до робочого процесу оброблення різних видів риб, продуктів моря та приготування напівфабрикатів з них, організація робочого місця.	3	
ПК 2	**Здатність проводити механічну кулінарну обробку риби з кістковим і хрящовим скелетом, інших видів риб.**		
	Проведення механічної кулінарної обробки риби з кістковим і хрящовим скелетом, інших видів риб.	9	14
ПК 3	**Здатність готувати котлетну та січену маси з різних видів риби та напівфабрикати з неї.**		
	Приготування котлетної та січеної маси з різних видів риби та напівфабрикати з неї.	6	7
ПК 4	**Здатність обробляти морепродукти.**		
	Оброблення морепродуктів.	6	7
РН 5. Обробляти м'ясо, субпродукти, птицю, дичину та готувати напівфабрикати з них		***24***	***63***
ПК1	**Здатність підготуватися до оброблення м'яса та приготування напівфабрикатів з м'яса, організувати робоче місце.**		
	Підгогтовка до оброблення м'яса та приготування напівфабрикатів з м'яса, організація робочого місця.	3	
ПК 2	**Здатність проводити механічну кулінарну обробку яловичини, телятини, свинини, баранини та підготовку окремих частин м'яса.**		
	Проведення механічної кулінарної обробки яловичини, телятини, свинини, баранини та підготовка окремих частин м'яса.	3	14
ПК 3	**Здатність готувати напівфабрикати з м'яса різної складності**		
	Приготування напівфабрикатів з м'яса різної складності.	3	7

ПК 4	**Здатність проводити механічну кулінарну обробку та підготовку субпродуктів м'яса**		
	Проведення механічної кулінарної обробки та підготовки субпродуктів м'яса.	3	7
ПК 5	**Здатність готувати натуральну січену та котлетну маси з різних видів м'яса та напівфабрикати з них**		
	Приготування натуральної січеної та котлетної маси з різних видів м'яса та напівфабрикатів з них.	3	7
ПК 6	**Здатність проводити механічну кулінарну обробку птиці**		
	Проведення механічної кулінарної обробки птиці.	3	7
ПК 7	**Здатність готувати напівфабрикати з птиці різної складності**		
	Приготування напівфабрикатів з птиці різної складності.	2	7
ПК 8	**Здатність проводити механічну кулінарну обробку та підготовку субпродуктів птиці**		
	Проведення механічної кулінарної обробки та підготовки субпродуктів птиці.	2	7
ПК 9	**Здатність готувати котлетну масу з птиці та напівфабрикати з неї**		
	Приготування котлетної маси з птиці та напівфабрикатів з неї.	2	7
РН 6. Готувати бульйони, супи та соуси		36	42
ПК 1	**Здатність підготуватись до робочого процесу, організувати робоче місце.**		
	Підготовка до робочого процесу, організація робочого місця.	3	
ПК 2	**Здатність приготування бульйонів, супів: заправних, пюреподібних, холодних та різних, їх відпуск**		
	Приготування бульйонів, супів та соусів	33	42
РН 7. Готувати страви і гарніри з круп, бобових, макаронних виробів		***24***	***21***
ПК 1	**Здатність підготуватись до приготування страв і гарнірів з круп, бобових, макаронних виробів, організувати робоче місце.**		
	Підготовка до приготування страв і гарнірів з круп, бобових, макаронних виробів, організація робочого місця.	6	
ПК 2	**Здатність готувати страви і гарніри з круп, бобових, макаронних виробів (паст)**		
	Приготування страв з круп, макаронних виробів і бобових	18	21
	Всього на 3 розряд:	**174**	**238**
РН 8. Готувати страви з риби та нерибних продуктів моря		***30***	***49***
ПК 1	**Здатність підготуватись до приготування страв з риби та нерибних продуктів моря, організувати робоче місце.**		

ПК 2	Підготовка до приготування страв з риби та нерибних продуктів моря, організувати робоче місце.	3	
	Здатність готувати страви з риби та нерибних продуктів моря (морепродуктів)		
	Приготування страв з риби та морепродуктів	27	49
РН 9. Готувати страви з різних видів м'ясної продукції		***30***	***42***
ПК 1	**Здатність підготуватись до приготування страв з різних видів м'ясної продукції, організувати робоче місце.**		
	Підготовка до приготування страв з різних видів м'ясної продукції, організувати робоче місце.	3	
ПК 2	**Здатність готувати страви з м'яса, м'ясної котлетної маси, субпродуктів**		
	Приготування страв з м'яса, м'ясної котлетної маси, субпродуктів	27	42
РН 10. Готувати тісто та вироби з нього		***24***	***42***
ПК1	**Здатність підготуватись до приготування страв з різних видів м'ясної продукції, організувати робоче місце.**		
	Підготовка до приготування страв з різних видів м'ясної продукції, організація робочого місця	3	
ПК 2	**Здатність виготовляти різні види прісного тіста та виробів з нього, в тому числі з різними начинками: вареників, пельменів, млинчиків, тощо**		
	Технологія приготування різних видів тіста та виробів з нього	9	28
ПК 3	**Здатність готувати дріжджове тісто та вироби з нього**		
	Технологія приготування дріжджового тіста та виробів з нього	12	14
РН 11. Готувати холодні страви та закуски		***24***	***49***
ПК 1	**Здатність готувати салати, овочеві закуски, холодні страви і закуски із сиру, яєць.**		
	Приготування салатів, овочеві закуски, холодні страви і закуски із сиру, яєць	12	21
ПК 2	**Здатність готувати холодні страви з риби.**		
	Приготування холодних страв з риби.	6	7
ПК 3	**Здатність готувати холодні страви і закуски з м'яса, птиці та субпродуктів.**		
	Приготування холодних страв і закусок з м'яса, птиці та субпродуктів	6	21
РН 12. Готувати солодкі страви та напої		***18***	***21***
ПК 1	**Здатність готувати солодкі страви**		
	Приготування солодких страв	12	14

ПК 2	**Здатність готувати напої**		
	Приготування напоїв	6	7
	Всього на 4 розряд	**126**	**203**
	Всього годин	**300**	**441**

ЗМІСТ ПРОГРАМИ

Виробниче навчання та виробнича практика

КУХАР 3 РОЗРЯД

РН1. Обробляти овочі, гриби, фрукти, ягоди, горіхоплідні та готувати напівфабрикати з них

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

Тема 2. Механічна кулінарна обробка овочів, грибів та фруктів, ягід

Ознайомлення з овочевим цехом: устаткування, інструмент, інвентар, посуд. Інструктаж за змістом занять, організації робочого місця, безпеки праці. Робота із Збірником рецептур. Нарізка овочів: значення, методи, прийоми, прості та складні форми нарізки, використання. Підготовка овочів до фарширування.

Обробка бульбоплодів, форми нарізання та кулінарне використання.

Обробка коренеплодів, форми нарізання та кулінарне використання.

Обробка капустяних, салатних, пряних, десертних овочів, їх використання.

Обробка цибулевих, плодових, зернобобових овочів, грибів, форми нарізання та кулінарне використання.

Обробка фруктів, ягід. Виготовлення елементів, комплзицій з овочів та фруктів.

РН2. Готувати страви та гарніри з овочів, грибів

ПК 2. Здатність готувати страви і гарніри з овочів і грибів

Тема 3. Приготування страв і гарнірів з овочів і грибів

Інструктаж за змістом занять, організації робочого місця, безпеки праці. Ознайомлення з гарячим цехом. Організація роботи в соусному відділенні, інструмент, інвентар, посуд.

Робота із Збірником рецептур. Визначення проценту відходів, втрат.

Послідовність виконання технологічних операцій при приготуванні гарнірів. Варіанти складних гарнірів і правила їх підбору. Органолептичний показник якості страв і гарнірів з овочів та грибів. Умови і терміни зберігання страв і гарнірів з овочів та грибів.

Страви та гарніри з варених та припущених овочів: картопля відварна, картопляне пюре, капуста відварна, гарбуз варений, пюре з гарбуза, пюре з моркви, пюре зі шпинату з яйцем, квасоля овочева відварна, горох овочевий відварний, морква припущена, овочі припущені в молочному або сметанному соусі. Порціонування, оформлення та правила відпуску страв. Температура подачі та норми виходу приготовлених страв. Умови і терміни зберігання. Вимоги до якості страв.

Страви та гарніри зі смажених овочів. Послідовність виконання технологічних операцій при приготуванні: картоплі смаженої основним способом з сирої та відварної, картоплі смаженої у великій кількості жиру (фрі), капусти цвітної, смаженої в тісті «кляр», кабачків, баклажанів, перцю, цибулі смаженої, зелені петрушки «фрі». Різновиди та послідовність виконання технологічних операцій при приготуванні дерунів, картопляних котлет, крокет, зраз, оладок з кабачків, гарбузів. Вимоги до якості. Правила відпуску страв. Відсоток витрат під час теплової обробки.

Страви та гарніри з тушкованих та запечених овочів. Послідовність виконання технологічних операцій при приготуванні: картоплі тушкованої, баклажанів тушкованих з картоплею, капусти тушкованої, рагу овочевого, буряка тушкованого в сметані , голубців українських, голубців тушкованих з рисом і грибами, перцю тушкованого в сметанному соусі, запіканки картопляної, рулету, грибів запечених в сметанному соусі.

Приготування фаршированих запечених овочів: перцю фаршированого, помідорів фаршированих, кабачків фаршированих, баклажанів фаршированих. Вимоги до якості страв. Правила відпуску. Умови і терміни зберігання. Відсоток витрат підчас теплової обробки.

РН3. Готувати страви з яєць, молока та молочних продуктів

ПК 2. Здатність готувати страви з яєць, молока та молочних продуктів

Тема 4. Приготування страв з яєць, молока та молочних продуктів

Інструктаж за змістом занять, організації робочого місця, безпеки праці. Устаткування, посуд, інструмент, інвентар для приготування та відпуску страв з яєць. Робота із Збірником рецептур.

Обробка яєць та яєчних продуктів. Послідовність виконання технологічних операцій приготування страв з яєць: яйця варені, яєчня (різновиди приготування та відпуску), омлети: смажені (натуральний, змішаний, фаршированій), запечені омлети, яйця запечені з грибами. Вимоги до якості страв з яєць. Правила відпуску. Умови і терміни зберігання.

Кисломолочний сир. Відпуск сиру з сметаною, варенням, медом, молоком, із свіжою зеленню. Послідовність виконання технологічних операцій приготування страв з сиру: вареники з сиром, вареники ліниві, сирники різних видів, кільця з сиру, запіканка з сиру, пудинг з сиру. Вимоги до якості страв. Правила відпуску. Умови і терміни зберігання.

Молоко і молочні продукти. Послідовність виконання технологічних операцій приготування молочних супів: з крупами, макаронними виробами, овочами. Вимоги до якості супів. Правила відпуску. Умови і терміни зберігання.

РН4. Обробляти різні види риб, продуктів моря та готувати напівфабрикати з них

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

Тема 5. Механічна кулінарна обробка риби з кістковим і хрящовим скелетом, інших видів риб.

Ознайомлення з м'ясо - рибним цехом: устаткування цеху, інструмент, інвентар, посуд. Інструктаж за змістом занять, організації робочого місця, безпеки праці. Робота із Збірником рецептур.

Ознаки та органолептичні методи визначення доброякісності риб з лускою, без луски.

Механічна кулінарна обробка риби з лускою, без луски. Розбирання риби з лускою для використання цілою,на порційні куски кругляки, та різні види філе. Особливості механічної кулінарної обробки інших видів риб. Особливості розбирання інших видів риб. Механічна кулінарна обробка риби з хрящовим скелетом. Норми виходу обробленої риби, органолептичні показники, якості обробленої риби. Визначення відсотку відходів.

Приготування напівфабрикатів з риби. Прийоми, які використовують при приготуванні рибних напівфабрикатів. Натуральні напівфабрикати з усіх видів риб: для варіння, припускання, смаження, тушкування, запікання, рибі в тісті. Вимоги до якості.

Види панірувань та їх призначення.

ПК 3. Здатність готувати котлетну та січену маси з різних видів риби та напівфабрикати з неї

Тема 6. Приготування котлетної та січеної маси з різних видів риби та напівфабрикатів з неї

Інструктаж за змістом занять, організації робочого місця, безпеки праці. Робота із Збірником рецептур.

Приготування котлетної маси з риби та напівфабрикатів з неї: котлети, биточки, тюфтельки, рулет та ін. Вихід напівфабрикатів. Освоєння прийомів формування та панірування напівфабрикатів з риби. Вимоги до якості.

Підготовка риби для фаршірування у цілому вигляді, порційними шматками, кругляками, філе. Короп фарширований гречаною кашею.

Приготування натуральної січеної маси з риби та напівфабрикатів з неї: ковбаски рибні, січеники рибні тощо. Вихід напівфабрикатів. Вимоги до якості.

ПК 4. Здатність обробляти морепродукти

Тема 7. Механічна кулінарна обробка морепродуктів

Інструктаж за змістом занять, організації робочого місця, безпеки праці. Робота із Збірником рецептур.

Обробка нерибних продуктів моря. Підготовка до теплової обробки.

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

ПК 2. Здатність проводити механічну кулінарну обробку яловичини, телятини, свинини, баранини та підготовку окремих частин м’яса

Тема 8. Механічна кулінарна обробка різних видів м’яса

Ознайомлення з м'ясо-рибним цехом: устаткування м'ясо-рибного цеху, інструмент, інвентар, посуд. Інструктаж за змістом занять, організації робочого місця, безпеки праці. Робота із Збірником рецептур.

Кулінарне розбирання туш великої рогатої худоби (яловичини). Використання різних частин м’яса. Визначення відсотку кісток.

Кулінарне розбирання та обвалювання туш дрібної худоби (телят, свиней, овець). Використання різних частин м’яса. Визначення відсотку кісток.

Приготування великошматкових напівфабрикатів для варіння, смаження, тушкування. М'ясо відварне, смажене, тушковане великим шматком.
Прийоми приготування напівфабрикатів: нарізання, відбивання, підрізування сухожиль, шпигування, маринування, подрібнення, вибивання, панірування тощо.
Приготування порційних напівфабрикатів з яловичини: лангет, антрекот, ромштекс; з свинини, баранини: битки київські, котлета відбивна, ескалоп, шніцель тощо. Вихід напівфабрикатів. Вимоги до якості.

ПК 3. Здатність готувати напівфабрикати з м'яса різної складності

Тема 9. Приготування напівфабрикатів з м'яса

Інструктаж за змістом занять, організації робочого місця, безпеки праці. Робота із Збірником рецептур.
Приготування котлетної маси з м'яса та напівфабрикатів з неї: котлети, биточки, тюфтельки, рулет та ін. Вихід напівфабрикатів. Освоєння прийомів порціонування та панірування напівфабрикатів. Вимоги до якості.
Приготування дрібношматкових напівфабрикатів для смаження: беф-строганов (2 способи), шашлики: по-кавказьки, по-карські, по-черкеські та ін. Вимоги до якості.
Приготування великошматкових, порційних напівфабрикатів з м'яса для тушкування: м'ясо шпиговане, битки українські, крученики волинські, яловичина в кисло-солодкому соусі та ін. Вихід напівфабрикатів. Вимоги до якості.
Приготування дрібношматкових напівфабрикатів для тушкування: рагу, азу, гуляш, печеня по-домашньому, печеня київська, плов тощо. Вихід напівфабрикатів. Вимоги до якості.

ПК 4. Здатність проводити механічну кулінарну обробку та підготовку субпродуктів м'яса

Тема 10.Механічна кулінарна обробка субпродуктів м'яса

Інструктаж за змістом занять, організації робочого місця, безпеки праці. Робота із Збірником рецептур.

Механічна кулінарна обробка субпродуктів, кісток. Приготування напівфабрикатів із субпродуктів: печінка смажена, мозок відварний, серце варене та ін. Вимоги до якості.

ПК 5. Здатність готувати натуральну січену та котлетну маси з різних видів м'яса та напівфабрикати з них

Тема 11. Приготування натуральної січеної маси з різних видів м'яса та напівфабрикатів з нього

Інструктаж за змістом занять, організації робочого місця, безпеки праці. Робота із Збірником рецептур.

Приготування натуральної січеної маси та напівфабрикатів з неї: біфштекс січений, ромштекс січений, шніцель натуральний січений, биточки по-селянськи, котлети полтавські тощо. Удосконалення навичок з порціонування та панірування напівфабрикатів. Вихід напівфабрикатів. Вимоги до якості.

Приготування котлетної маси та напівфабрикатів з неї: шніцелі, зрази та ін. Вихід напівфабрикатів. Вимоги до якості.

ПК 6. Здатність проводити механічну кулінарну обробку птиці

Тема 12. Механічна кулінарна обробка птиці

Інструктаж за змістом занять, організації робочого місця, безпеки праці. Робота із Збірником рецептур.

Заправлення птиці. Підготовка птиці до варіння, смаження. Приготування котлетної маси з птиці та напівфабрикати з неї: котлети, биточки та ін. Вихід напівфабрикатів. Вимоги до якості.

ПК 7. Здатність готувати напівфабрикати з птиці різної складності

Тема 13. Приготування напівфабрикатів з птиці

Інструктаж за змістом занять, організації робочого місця, безпеки праці. Робота із Збірником рецептур. Приготування напівфабрикатів з котлетної маси з птиці: котлети Пожарські та ін. Вимоги до якості, строки зберігання.

Підготовка напівфабрикатів високого ступеня готовності для теплової обробки.

Відпрацювання навичок з приготування напівфабрикатів.

ПК 8. Здатність проводити механічну кулінарну обробку та підготовку субпродуктів птиці

Тема 14. Механічна кулінарна обробка субпродуктів птиці

Інструктаж за змістом занять, організації робочого місця, безпеки праці. Робота із Збірником рецептур.Технологічний процес механічної кулінарної обробки субпродуктів з птиці. Кулінарне використання оброблених субпродуктів. Вимоги до якості. Умови зберігання напівфабрикатів із субпродуктів птиці в охолодженому і мороженому вигляді.

ПК 9. Здатність готувати котлетну масу з птиці та напівфабрикати з неї

Тема 15. Приготування котлетної маси з птиці та напівфабрикатів з неї

Організація робочого місця при приготуванні котлетної маси з м'яса птиці та напівфабрикатів з неї. Приготування котлетної маси з різних видів птиці. Дотримання рецептури, застосування спецій та паніровок. Визначення якості котлетної маси. Послідовність виконання технологічного процесу при приготуванні напівфабрикатів з котлетної маси птиці: котлети, биточки січені, котлети (фуршет), котлети Пожарські. Освоєння прийомів порціонування, формування та панірування напівфабрикатів. Вимоги до якості котлетної маси з птиці та напівфабрикатів з неї. Норми виходу напівфабрикатів. Умови і терміни зберігання котлетної маси з птиці та напівфабрикатів з неї.

РН 6. Готувати бульйони, супи та соуси

ПК 2. Здатність приготування бульйонів, супів: заправних, пюреподібних, холодних та різних, їх відпуск

Тема 16. Приготування бульйонів, супів та соусів

Інструктаж за змістом занять, організації робочого місця, безпеки праці. Устаткування, посуд, інструмент, інвентар для приготування та відпуску перших страв. Робота із Збірником рецептур з перерахунку сировини на задану кількість порцій.

Приготування борщів: з картоплею і свіжою капустою, українського, полтавського, львівського, зеленого, київського, чернігівського, з чорносливом та грибами та ін. Підбір посуду, правила відпуску.

Приготування супів картопляних з крупами, бобовими, макаронними виробами, супів з різних овочів та ін. Вимоги до якості. Відпуск.

Приготування супів-пюре: з грибів, броколі, шпинату і т.д. картоплі, різних овочів, птиці. Відпуск.

Приготування холодних супів: борщ холодний, окрошка. Правила відпуску.

Приготування капусняків та розсольників : капусняк Запорізький, домашній та ін.; розсольник з крупою, розсольник домашній та ін. Відпуск.

Приготування солянок: солянка домашня, м'ясна. з риби, з грибів, збірна Відпуск.

Приготування прозорих бульйонів з гарніром та додатками: локшина домашня, бульйон з мясн7ими кульками, а також бульйони з додатками (пиріжки. кулеб'яки).

Ознайомлення з соусним відділенням гарячого цеху, устаткуванням. Інструктаж за змістом занять, організації робочого місця, безпеки праці. Посуд, інструмент, інвентар для приготування соусів. Робота із Збірником рецептур. Перерахунок сировини.

Приготування напівфабрикатів для соусів: бульйонів для рибного та м'ясного соусів (м'ясний сік), пасеровок овочевої та борошняної. Застосування соусів промислового виробництва.

Приготування соусів на бульйонах та їх похідних: соус білий основний, паровий, соус томатний та ін. Вимоги до якості.

Приготування молочних і сметанних соусів: молочного основного, сметанного, сметанного з томатом, грибного. Вимоги до якості.

Приготування холодних соусів і заправок: маринаду овочевого з томатом, салатних заправок, столової гірчиці. Заправки на основі йогурту та кефіру. Вимоги до якості. Використання соусів промислового виробництва.

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

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

Тема 17. Приготування страв з круп, макаронних виробів і бобових

Ознайомлення з гарячим цехом: устаткування, інструмент, інвентар, посуд для приготування страв. Інструктаж за змістом занять, організації робочого місця, безпеки праці. Робота із Збірником рецептур.

Приготування каш різної консистенції: розсипчасті, в'язкі, рідкі. Вимоги до якості каш. Відпуск.

Приготування страв з каш: запіканок, котлет, биточків, бабки пшоняної з яблуками, пудингів. Вимоги до якості. Відпуск.

Приготування страв з макаронних виробів: макарони відварні з жиром, з сметаною, сиром,макаронник, бабка з локшини та сиру тощо. Вимоги до якості. Відпуск.

Приготування страв з бобових: квасоля відварна з томатом і цибулею. Вимоги до якості.

КУХАР 4 РОЗРЯД

РН 8. Готувати страви з риби та нерибних продуктів моря

ПК 2. Здатність готувати страви з риби та нерибних продуктів моря (море-продуктів)

Тема 1. Приготування страв з риби та морепродуктів

Інструктаж за змістом занять, організації робочого місця, безпеки праці. Підбір посуду, інструменту, інвентарю для виготовлення страв з риби. Робота із Збірником рецептур: перерахунок сировини, процент втрат.

Приготування риби відварної, риби припущеної. Добір соусу, гарнірів. Вимоги до якості. Відпуск.

Приготування риби смаженої основним способом. Добір соусу, гарнірів. Вимоги до якості. Відпуск.

Приготування риби смаженої у фритюрі, риби в тісті. Вимоги до якості. Правила відпуску.

Приготування риби тушкованої з овочами, риби тушкованої у сметані (2 способи) та ін. Вимоги до якості. Відпуск.

Приготування риби фаршированої: у цілому вигляді, філе, порційними шматками. Приготування коропу фаршированого гречаною кашею та грибами. Вимоги до якості. Правила відпуску.

Приготування риби запеченої: під майонезом, під молочним соусом, карасів в сметані та ін. Вимоги до якості. Правила відпуску.

Приготування страв з січеної маси: ковбаски рибні, січеники рибні українські тощо. Вимоги до якості. Правила відпуску.

Приготування страв з рибної котлетної маси: рулет, зрази та ін. Вимоги до якості. Правила відпуску.

Приготування страв з продуктів моря: раки або креветки відварені, кальмари в томатному або сметанному соусі, краби з рисом і соусом, морський гребінець відварений з соусом та ін. Правила відпуску, вимоги до якості.

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

ПК 2. Здатність готувати страви з м'яса, м'ясної котлетної маси, субпродуктів

Тема 2. Приготування страв з м'яса, м'ясної котлетної маси, субпродуктів

Інструктаж за змістом занять, організації робочого місця, безпеки праці. Устаткування, інструмент, інвентар, посуд для приготування страв з м’яса, сільськогосподарської птиці та субпродуктів. Робота із Збірником рецептур. Перерахунок сировини.

Приготування страв: м'ясо відварне, кури, кролик відварні. Визначення готовності. Вимоги до якості. Підбір гарнірів, соусу. Відпуск.

Приготування страв з м'яса смаженого великим шматком. Визначення готовності. Вимоги до якості. Підбір гарнірів, соусу. Відпуск.

Приготування страв з м'яса яловичини смаженого порційними шматками: лангет, антрекот, ромштекс та ін. Вимоги до якості. Підбір гарнірів, соусу. Відпуск.

Приготування страв з м'яса свинини, баранини, телятини смаженого порційними кусками: ескалоп, битки київські, котлета відбивна. Вимоги до якості. Підбір гарнірів, соусу. Відпуск.

Приготування страв з м'яса смаженого дрібними шматками: беф-строганов (2 способи), шашлики по-кавказьки, по-карські, по-черкеські та ін. Вимоги до якості. Відпуск.

Приготування та відпуск м'яса тушкованого великим шматком. Добір соусу, гарніру.

Приготування тушкованих страв з порційного м'яса: битки українські, крученики волинські, яловичина в кисло-солодкому соусі та ін. Вимоги до якості. Відпуск.

Приготування тушкованих страв з дрібношматкованого м'яса: азу, рагу, гуляш, печеня по-київськи, печеня по-домашньому, плов тощо. Вимоги до якості. Відпуск.

Приготування запечених страв: рулет картопляний з м'ясом, голубці з м'ясом, кабачки фаршировані м'ясом і рисом та ін. Вимоги до якості. Відпуск.

Приготування та відпуск страв з січеного м’яса: біфштекс січений, ромштекс січений, котлети полтавські, шніцель натуральний січений, битки по-селянськи тощо. Вимоги до якості. Підбір гарнірів, соусу. Відпуск.

Приготування страв з котлетної маси: рулет, зрази та ін. Вимоги до якості. Підбір гарнірів, соусу. Оформлення та відпуск.

Приготування варених, смажених, тушкованих страв з птиці та кролика. Розподіл на порції. Вимоги до якості. Підбір гарнірів, соусу. Відпуск.

Приготування страв з котлетної маси птиці: котлети Пожарські та ін. Правила відпуску. Підбір соусу, гарніру до страв.

Приготування страв із субпродуктів: мозок відварний, язик відварний, печінка смажена та ін. Відпуск. Вимоги до якості. Вимоги до якості. Підбір гарнірів, соусу. Відпуск.

РН 10. Готувати тісто та вироби з нього

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

Тема 3. Приготування прісного тіста та виробів з нього

Ознайомлення з борошняним цехом. Інструктаж за змістом занять, організації робочого місця, безпеки праці. Організація роботи в борошняному цеху для приготування тіста та виробів з нього: підбір посуду, інструменту, інвентарю, підготовка устаткування до роботи. Робота із Збірником рецептур. Перерахунок сировини.

Приготування прісного тіста та формування виробів з нього: локшини та галушок, вареників з різними фаршами, пельменів та ін. Вимоги до якості. Відпуск.

ПК 3. Здатність готувати дріжджове тісто та вироби з нього

Тема 4. Приготування дріжджове тіста та виробів з нього

Інструктаж за змістом занять, організації робочого місця, безпеки праці. Організація роботи в борошняному цеху для приготування тіста та виробів з нього: підбір посуду, інструменту, інвентарю. Робота із Збірником рецептур. Перерахунок сировини.

Приготування фаршів: з м'яса (3 способи), риби, сиру, капусти; з яблук, маку, ягід. Вимоги до якості.

Приготування млинчиків з різним фаршем. Вимоги до якості. Відпуск.

Приготування виробів з тіста, смажених у фритюрі: чебуреків, пончиків, біляків та ін. Вимоги до якості.

Приготування дріжджового тіста безопарним способом і виробів з нього: пампушок, пиріжків смажених, пиріжків печених тощо. Вимоги до якості.

Приготування оладок , млинців (2 способи). Вимоги до якості, відпуск.

Приготування дріжджового тіста опарним способом і виробів з нього: ватрушок, булочок, розтягаїв тощо. Вимоги до якості.

Приготування пирогів відкритих, рулету з маком, кулеб'яки, піци. Вимоги до якості. Правила відпуску.

Приготування здобного прісного тіста та виробів з них: пиріг з повидлом, кошики та ін. Правила відпуску. Вимоги до якості.

РН 11. Готувати холодні страви та закуски

ПК 1. Здатність готувати салати, овочеві закуски, холодні страви і закуски із сиру, яєць

Тема 5. Приготування салатів, овочевих закусок, холодних страв і закусок із сиру, яєць

Інструктаж за змістом занять, організації робочого місця, безпеки праці. Устаткування, посуд, інструмент, інвентар для приготування холодних страв і закусок. Санітарні вимоги до приготування холодних страв і закусок. Робота із Збірником рецептур. Правила та умови зберігання готових страв.

Приготування бутербродів відкритих, закритих, простих, складних, гарячих, закусочних. Вимоги до якості. Оформлення, відпуск.
Приготування салатів із сирих овочів: з капусти, помідорів, огірків та ін. свіжих овочів. Вимоги до якості. Оформлення, відпуск.
Приготування салатів з варених овочів: вінегрету та його різновидностей, салату з картоплі та ін. Вимоги до якості. Відпуск.
Приготування закусок з овочів: ікри овочевої з баклажанів, кабачків, буряків, овочів фаршированих та ін. Вимоги до якості. Відпуск.
Приготування закусок з сиру та яєць: яєць фаршированих оселедцем з цибулею, паштетом, жовтком з цибулею, яєць під майонезом та ін. Вимоги до якості. Оформлення, відпуск.

ПК 2. Здатність готувати холодні страви з риби

Тема 6. Приготування холодний страв з риби

Інструктаж за змістом занять, організації робочого місця, безпеки праці. Устаткування, посуд, інструмент, інвентар для приготування холодних страв із риби. Санітарні вимоги до приготування холодних страв із риби. Робота із Збірником рецептур. Правила та умови зберігання готових страв.
Приготування холодних закусок з риби: риба під маринадом, оселедець з цибулею, оселедець з гарніром, холодець з риби та ін. Вимоги до якості. Оформлення, відпуск.
Приготування закусок з сиру та яєць: яєць фаршированих оселедцем з цибулею, паштетом, жовтком з цибулею, яєць під майонезом та ін. Вимоги до якості. Оформлення, відпуск.

ПК 3. Здатність готувати холодні страви і закуски з м’яса птиці та субпродуктів

Тема 7. Приготування холодних страв і закусок з м’яса птиці та субпродуктів

Інструктаж за змістом занять, організації робочого місця, безпеки праці. Устаткування, посуд, інструмент, інвентар для приготування холодних страв і закусок. Санітарні вимоги до приготування холодних страв і закусок. Робота із Збірником рецептур. Правила та умови зберігання готових страв.
Приготування холодних закусок з м'яса птиці та субпродуктів: птиця смажені з гарніром, салат м'ясний, холодець з субпродуктів, рулет полтавський та ін. Вимоги до якості. Оформлення, відпуск.

РН 12. Готувати солодкі страви та напої

ПК 1. Здатність готувати солодкі страви

Тема 8. Приготування солодких страв

Інструктаж за змістом занять, організації робочого місця, безпеки праці. Устаткування, посуд, інструмент, інвентар для приготування солодких страв. Робота із Збірником рецептур. Перерахунок сировини, норми виходу, правила порціонування. Правила зберігання готових страв.
Відпуск натуральних плодів та ягід: кавун, диня, ананас. Свіжі цитрусові, банан з цукром, свіжі ягоди.
Приготування желе з плодів або ягід свіжих, цитрусових. Відпуск. Вимоги до якості.
Приготування яблук печених, яблук смажених, шарлотки з яблук. Приготування пудингу рисового, зраз манних. Відпуск. Вимоги до якості.

ПК 2. Здатність готувати напої

Тема 9. Приготування напоїв

Інструктаж за змістом занять, організації робочого місця, безпеки праці. Устаткування, посуд, інструмент, інвентар для приготування напоїв. Робота із Збірником рецептур. Перерахунок сировини, норми виходу, правила порціонування. Правила зберігання готових страв.

Приготування компотів із свіжих плодів та ягід, сухофруктів, киселів різної консистенції з ягід, молока, яблук. Відпуск. Вимоги до якості.

Приготування гарячих напоїв. Чай з лимоном, варенням, молоком. Какао з молоком. Шоколад. Відпуск. Приготування кави: кава натуральна, з коньяком, з лимоном, молоком, вершками, кава глясе. Різновиди подачі. Вимоги до якості.