

Професійно-теоретична підготовка
Комплексні кваліфікаційні тестові завдання
із професії: «**Кухар**», кваліфікація – 4 розряд

1. Яких речовин багато в овочах?
 - а) вуглеводів;
 - б) білків;
 - в) жирів;
 - г) екстрактивних речовин.
2. Які з перерахованих речовин формують аромат овочів?
 - а) мінеральні речовини;
 - б) клітковина;
 - в) ефірні олії;
 - г) органічні кислоти.
3. Яким способом обробляють білоголову капусту?
 - а) ручним;
 - б) механічним;
 - в) термічним;
 - г) змішаним.
4. Які з перерахованих овочів відносять до десертних?
 - а) ревінь, спаржа, артишок;
 - б) горох, квасоля, боби;
 - в) кріп, естрагон, майоран;
 - г) морква, буряк, селера.
5. До якої групи овочів відноситься батат?
 - а) бульбоплоди;
 - б) коренеплоди;
 - в) плодови;
 - г) томатні.
6. Якими формами нарізають буряк для приготування борщів, вінегретів, гарнірів?
 - а) брусочки, часточки, кружальця;
 - б) соломка, скибочки, кубики;
 - в) соломка, квадратики, кружальця;
 - г) брусочки, соломка, кубики.
7. У який період відсоток відходів при обробці картоплі найбільший?
 - а) влітку;
 - б) восени;
 - в) взимку;
 - г) навесні.
8. Чим цінна риба?
 - а) вмістом білків, жирів;

- б) вмістом білків, вуглеводів;
- в) вмістом вуглеводів, вітамінів;
- г) вмістом жирів, мінеральних речовин.

9. Скільки зберігають живу рибу?

- а) 6 год.;
- б) 12 год.;
- в) 18 год.;
- г) 1-2 доби.

10. Що таке дефростація риби?

- а) нагрівання в електричному полі надвисокої частоти;
- б) розморожування у розчині кухонної солі;
- в) розморожування у воді;
- г) швидке заморожування.

11. Яка кількість відходів при розбиранні риби на кругляки?

- а) 10% ;
- б) 20%;
- в) 35%;
- г) 35-40%.

12. З чого починають обробку окуневих?

- а) з видалення луски;
- б) з видалення жовчного міхура;
- в) з видалення твердого спинного плавника;
- г) з відрубання голови.

13. Що необхідно для приготування 1 кг льезону?

- а) 500 г яєць, 400 г молока, 20 г солі ;
- б) 670 г яєць, 340 г води, 10 г солі;
- в) 740 г яєць, 120 г води, 10 г солі;
- г) 800 г меланжу, 200 г молока, 10 г солі.

14. Який хліб використовують для приготування котлетної маси?

- а) свіжий;
- б) черствий;
- в) одnodенної випічки;
- г) дводенної випічки.

15. До якої групи морепродуктів належить морський гребінець?

- а) ракоподібні;
- б) голкошкірі;
- в) водорості;
- г) молюски.

16. Які основні тканини м'яса?

- а) м'язова, жирова, сполучна, кісткова;
- б) жирова, сполучна, кісткова ;
- в) м'язова, сполучна, кісткова;

г) м'язова, жирова, кісткова.

17. Як поділяють м'ясо, в залежності від виду забійної худоби?

- а) на баранину, козлятину, свинину, оленину, конину;
- б) на яловичину, баранину, козлятину, свинину, оленину, конину, м'ясо кроликів;
- в) на яловичину, козлятину, м'ясо кроликів;
- г) на свинину, баранину, оленину, конину.

18. На які частини розбирають передню четвертину яловичини?

- а) на лопатку, шию, вирізку, товстий край, гомілку;
- б) на лопатку, шию, товстий край, пружок, грудинку;
- в) на шию, товстий і тонкий край, гомілку, пружок;
- г) на лопатку, товстий край, пахвину, пружок, шию, гомілку.

19. Які дрібношматкові напівфабрикати роблять з яловичини?

- а) бефстроганов, рагу, азу, піджарка;
- б) бефстроганов, азу, плов, піджарка, гуляш;
- в) бефстроганов, азу, піджарка, шашлик, гуляш;
- г) азу, гуляш, філе, піджарка, ескалоп.

20. Які напівфабрикати роблять з м'ясної котлетної маси?

- а) котлети, биточки, біфштекс, зрази, тюфтельки;
- б) котлети, шніцель, зрази, люля – кебаб, рулет;
- в) биточки, шніцель, рулет, ромштекс, тюфтельки;
- г) котлети, биточки, шніцель, зрази, тюфтельки, рулет.

21. Що відноситься до м'ясних субпродуктів?

- а) серце, печінка, легені, мозок, гомілка, голови;
- б) язик, легені, мозок, пахвина, хвости, рубці;
- в) мозок, голови, хвости, ноги, рубці, печінка, серце, гомілка;
- г) язик, серце, печінка, легені, мозок, нирки, голови, хвости, рубці, ноги.

22. Що містить м'ясо птиці ?

- а) повноцінні білки, легкоплавний жир, мінеральні солі, екстрактивні речовини, вітаміни А, Д, РР, гр.В.;
- б) вуглеводи, білки, мінеральні солі, вітаміни А, Д, РР, гр.В;
- в) повноцінні білки, вуглеводи, жири, вітаміни А, Д, РР, гр.В;
- г) легкоплавний жир, вуглеводи, мінеральні солі.

23. Що входить до складу кнельної маси з птиці?

- а) м'якоть птиці, хліб, молоко або вершки, яєчний білок, сіль;
- б) м'якоть птиці, молоко або вершки, яйця, сіль;
- в) м'якоть птиці, хліб, яєчний білок, сіль;
- г) м'якоть птиці, хліб, молоко або вершки, яйця, перець.

24. Який напівфабрикат із натуральної січеної маси порціонують у вигляді кульок масою 7-10 г?

- а) тюфтельки;
- б) фрикадельки;

- в) люля-кебаб;
- г) січеники полтавські.

25. Скільки інгредієнтів має комбінований гарнір?

- а) один вид;
- б) три і більше видів;
- в) два вида;
- г) чотири вида.

26. До якої температури слід розігріти жир для смаження овочів основним способом?

- а) 170-180°C;
- б) 200-210°C;
- в) 140-150°C;
- г) 110-120°C.

27. Який гарнір подають до шашликів з яловичини?

- а) картопля фрі;
- б) розсипчаста рисова каша або рис припущений;
- в) свіжі овочі;
- г) овочі-гриль.

28. Яка тривалість смаження овочів у фритюрі?

- а) 5-7 хв.;
- б) 10-12 хв.;
- в) 15-20 хв.
- г) 2-8 хв.

29. Який склад начинки для страви «Перець фарширований по-домашньому»?

- а) м'ясо яловичини, розсипчаста каша, пасерована цибуля на салі, сіль, перець;
- б) капуста, морква, цибуля, томатне пюре, сіль, цукор, борошно;
- в) гриби, рис, цибуля, сіль, перець;
- г) розсипчаста каша, цибуля, гриби, борошно.

30. Яка вага гарніру на 1 порцію при подаванні до м'ясної або рибної страви?

- а) 500 гр;
- б) 250 гр;
- в) 150 гр;
- г) 400 гр.

31. Коли потрібно солити картоплю смажену у фритюрі?

- а) після теплової обробки;
- б) під час смаження;
- в) перед смаженням;
- г) після охолодження.

32. Що додають у воду при варінні яєць без шкаралупи?

- а) цукор;
- б) оцет;

- в) сіль;
- г) перець мелений.

33. Яку назву має страва з запечених яєць?

- а) яєчня з печерицями;
- б) пряження;
- в) пашот;
- г) омлет змішаний.

34. Які сирники смажать у фритюрі?

- а) сирники із сиру та картоплі;
- б) сирники по-київськи;
- в) сирники по-українськи;
- г) сирники по-слобожанськи.

35. З яких інгредієнтів готують омлет?

- а) яйця, борошно, вода;
- б) яйця, вода;
- в) борошно, яйця, молоко;
- г) яйця, сіль, молоко або вершки.

36. Яку товщину мають сирні кільця?

- а) 1 см;
- б) 0,5 см;
- в) 1,5 см;
- г) 2 см.

37. Яку начинку мають сирники по-київськи?

- а) малинове варення;
- б) родзинки та варення;
- в) повидло, припущена морква;
- г) чорнослив.

38. При якій температурі зберігають напівфабрикати й холодні страви з сиру?

- а) 7-12°C;
- б) 10-12°C;
- в) 5-7°C;
- г) 0-6°C.

39. Скільки по часу варять ліниві вареники?

- а) 1-2 хв;
- б) 10 хв;
- в) 10-12 хв;
- г) 4-5 хв.

40. Яке м'ясо використовують для приготування м'ясної відтяжки?

- а) свинину або яловичину;
- б) тільки яловичину;
- в) усі види м'яса та с/г птицю;
- г) тільки свинину.

41. Який продукт обов'язково повинен входити до рецептури борщу?
- а) капуста білоголова;
 - б) буряк столовий червоний;
 - в) томатне пюре або томати;
 - г) квасоля.
42. Яка рідка основа солодких супів?
- а) вода;
 - б) молоко;
 - в) фруктовий відвар;
 - г) молоко або вершки.
43. Яка температура подавання пюреподібних супів заправлених льезоном?
- а) 60°C;
 - б) 70°C.
 - в) 80°C;
 - г) 50°C.
44. Яка рідка основа холодних перших страв?
- а) хлібний або буряковий квас;
 - б) овочеві відвари;
 - в) овочеві соки;
 - г) м'ясний бульйон.
45. При якій температурі подають перші страви у закладах ресторанного господарства?
- а) 60-65°C;
 - б) 65-70°C;
 - в) 75-80°C;
 - г) 90°C.
46. Чим заправляють борщ київський?
- а) салом шпик розтертим з часником;
 - б) спеціями і ріпчастою цибулею;
 - в) товченим салом зі спеціями;
 - г) салом товченим з сирію ріпчастою цибулею.
47. Який бульйон використовують для приготування капустаків?
- а) тільки з яловичини;
 - б) рибний або грибний;
 - в) з жирної свинини, рибний, грибний;
 - г) тільки з свинини.
48. Яку солянку подають зі сметаною та лимоном?
- а) рибну;
 - б) м'ясну збірну;
 - в) рибну збірну;
 - г) по-домашньому.

49. Як називається технологічний процес підготовки солоних огірків для приготування розсолників?

- а) пасерування;
- б) припускання;
- в) відварювання;
- г) смаження.

50. Яких харчових речовин найбільше містять страви з круп?

- а) вуглеводи;
- б) білки;
- в) жири;
- г) мінеральні речовини.

51. Які з бобових корисні в разі захворювань серцевосудинної системи і нирок?

- а) квасоля;
- б) горох;
- в) сочевиця;
- г) усі відповіді правильні.

52. Які крупи не промивають?

- а) гречана;
- б) манна;
- в) рисова;
- г) перлова.

53. Яким способом варять макарони для приготування макаронника?

- а) зливним;
- б) незливним;
- в) незливним, а потім обсушують в жаровій шафі;
- г) друга і третя відповідь правильні.

54. Яка мета замочування бобових перед тепловою обробкою?

- а) скорочення терміну теплової обробки та збереження форми;
- б) поліпшення смаку готових страв;
- в) збільшення маси готових страв;
- г) всі відповіді правильні.

55. Назвати вихід в'язкої гречаної каші з 1 кг крупи.

- а) 2-3 кг;
- б) 3,5-3,8 кг;
- в) 1-2 кг;
- г) 4-5 кг.

56. Готові каші зберігають на марміті за температури 70–80 °С протягом не більше ніж ...

- а) 1 год;
- б) 3 год;
- в) 4 год;
- г) 2,5 год.

57. Яка тривалість тушкування риби?

- а) дрібної риби – 3-4 год, порційних шматочків – 45-60 хв.;
- б) дрібної риби – 1-2 год, порційних шматочків – 35-40 хв.;
- в) дрібної риби – 5-6 год, порційних шматочків – 1-2 год;
- г) дрібної риби – 3-6 год, порційних шматочків – 30 хв-1 год.

58. Яка родина риб має ікру помаранчевого кольору?

- а) осетрових;
- б) лососевих;
- в) тріскових;
- г) карпових.

59. Скільки варять варено-морожені креветки?

- а) 1-2 хв.;
- б) 3-4 хв.;
- в) 10 хв.;
- г) 5 хв.

60. Яка температура подавання гарячих рибних страв?

- а) не нижча 55°C;
- б) не нижча 85°C;
- в) не нижча 75°C;
- г) не нижча 65°C.

61. Який додатковий гарнір можна подати до страв із припущеної риби?

- а) огірки свіжі або солоні, помідори, печериці, гриби білі, ракові шийки, лимон;
- б) дрібно нарізану зелень петрушки чи кропу, маслини, оливки;
- в) солодкий перець, цибулю ріпчасту мариновану, ківі;
- г) картопля, зелень фрі.

62. Яку мінімальну кількість жиру потрібно взяти для смаження 1 кг риби у фритюрі?

- а) 2 кг;
- б) 4 кг;
- в) 6 кг;
- г) 5 кг.

63. Під яким кутом нарізають рибу для смаження основним способом?

- а) 30°;
- б) 90°;
- в) 45-90°;
- г) 45°.

64. Який соус використовують для запікання сирі риби?

- а) паровий або молочний;
- б) сметанний або томатний;
- в) білий основний;
- г) червоний основний.

65. При якій температурі запікають рибні страви?

- а) 180-200°C;
- б) 210-220°C;
- в) 250-280°C;
- г) 160-180°C.

66. Який час варіння кальмарів з моменту закипання води?

- а) 5 хв.;
- б) 10-12 хв.;
- в) 15 хв.;
- г) 20 хв.

67. Яким способом смажать антрекот?

- а) у фритюрі;
- б) основним;
- в) на грилі;
- г) всі відповіді правильні.

68. Який час готується Біфштекс з кров'ю?

- а) 1-2 хв.;
- б) 5 хв.;
- в) 3-4 хв.;
- г) 2-3 хв.

69. Яким способом готують тушковані м'ясні страви?

- а) одним способом;
- б) двома способами;
- в) трьома способами;
- г) чотирма способами.

70. Скільки котлет по-київському можна приготувати з однієї курки?

- а) чотири;
- б) одна;
- в) три;
- г) дві.

71. Що окремо подають до шашлика по-кавказьки?

- а) соус ткемалі або сушений мелений барбарис;
- б) маринована ріпчаста або зелена цибуля;
- в) свіжі або мариновані помідори;
- г) огірки, часточка лимона.

72. Які страви відносять до запечених м'ясних страв?

- а) печеня по-київськи, гуляш, азу;
- б) душенина по-запорізьки, м'ясо пікантне, баранина, запечена в молочному соусі;
- в) битки українські, крученики волинські, вертуни переяславські;
- г) підсмажка, шашлик з баранини, бефстроганов.

73. Який термін тривалого зберігання охолодженого м'яса у холодильнику?

- а) не довше 24 год.;

- б) не довше 12 год.;
- в) не довше 48 год.;
- г) не довше 72 год.

74. Який відсоток втрат становить маса страв під час варіння?

- а) 20-30%;
- б) 32%;
- в) 38-40%;
- г) 45%.

75. Яка основна сировина використовується для приготування дріжджового тіста?

- а) борошно, вода, сіль, дріжджі, цукор;
- б) борошно, вода, цукор;
- в) борошно, цукор, молоко, дріжджі;
- г) борошно, дріжджі, сіль.

76. Скільки гатунків пшеничного борошна виробляється у нашій країні?

- а) три;
- б) чотири;
- в) п'ять;
- г) два.

77. До якої температури потрібно підігріти воду для замішування дріжджового тіста?

- а) 35-40°C;
- б) 50-60°C;
- в) 70-75°C;
- г) 45-50°C.

78. Як органолептичним методом визначають готовність опари?

- а) за зовнішнім виглядом та запахом;
- б) на смак та запах;
- в) пробним смаженням;
- г) дотиком.

79. Навіщо потрібно обминати дріжджове тісто?

- а) щоб вироби гарно випікалися;
- б) готові вироби не будуть швидко черствіти;
- в) відновлюється процес бродіння тіста;
- г) щоб вироби гарно зберігалися.

80. Скільки відсотків рідини, від загальної кількості, потрібно взяти для приготування опари?

- а) 60%;
- б) 30%;
- в) 20%
- г) 40%

81. З якою начинкою готують кулеб'яку?

- а) м'ясна, рибна, грибна, капустяна, рисова, морквяна, ліверна, картопляна з грибами, зелена цибуля з яйцем;
- б) м'який сир, повидло, варення, мак;
- в) м'який сир з родзинками, мак, джем;
- г) яблука, мед, горіхи.

82. При якій температурі випікають пироги з яблуками, сиром, повидлом?

- а) 170-180 °С;
- б) 180-200 °С;
- в) 200-220 °С;
- г) 250-260 °С.

83. За скільки годин потрібно реалізувати вироби з дріжджового тіста?

- а) 12;
- б) 24;
- в) 36;
- г) 18.

84. Чим відрізняється холодна страва від закуски?

- а) оригінальністю оформлення;
- б) використанням спеціального посуду;
- в) масою та об'ємом порції;
- г) всі відповіді правильні.

85. Яка температура подавання холодних страв та закусок?

- а) 6-8 °С;
- б) 4-6 °С;
- в) 15-18 °С;
- г) 10-12 °С.

86. Скільки хвилин можна зберігати заправлений салат перед подаванням?

- а) 60;
- б) 45;
- в) 30;
- г) 15.

87. Що відбудеться із салатом, якщо з'єднати теплі та холодні компоненти?

- а) зміниться смак, стане більш солоним;
- б) нічого не зміниться;
- в) швидко прокисне;
- г) зміниться зовнішній вигляд.

88. Яка мінімальна кількість видів продуктів повинна бути у рибному асорті?

- а) 3-4 ;
- б) 5-6;
- в) не менше 8;
- г) не менше 10.

89. З яких овочів готується овочева лазанья?

- а) помідори, цибуля, морква, часник;

- б) помідори, баклажани, кабачки, цибуля, морква, болгарський перець, часник;
- в) болгарський перець, помідори, кабачки, морква;
- г) помідори, болгарський перець, кабачки, цибуля.

90. Скільки води потрібно взяти для приготування холодцю по-домашньому на 1кг м'ясних продуктів?

- а) 2,5 – 3л;
- б) 1,5 – 2л;
- в) 3,5 – 4л;
- г) 4,5 - 5 л.

91. На які основні групи поділяють бутерброди за технологією приготування?

- а) відкриті, напівзакриті, канapé, гарячі;
- б) закриті, закусочні, гарячі;
- в) прості й складні - асорті, сандвічі, закусочні;
- г) відкриті, закриті, закусочні, гарячі.

92. Який крохмаль використовують для приготування фруктових киселів?

- а) картопляний;
- б) кукурудзяний;
- в) рисовий;
- г) модифікований.

93. Дайте визначення: латте – це:

- а) солодка страва з додаванням збитих вершків;
- б) кава американо зі збитими вершками;
- в) кава експресо зі спіненим молоком і тонким шаром молочної піни зверху;
- г) кава американо зі спіненим молоком і великим шаром молочної піни зверху.

94. Яка рослина використовується для отримання натурального какао-порошку?

- а) кавове дерево;
- б) ваніль;
- в) какао-дерево;
- г) кокосова пальма .

95. Що являє собою сироп для приготування узварів?

- а) концентрований розчин цукру у киплячому фруктовому відварі;
- б) концентрований розчин киселю;
- в) розчин цукру або меду;
- г) розчин цукру і лимонної кислоти у киплячому фруктовому відварі або окропі.

96. Скільки потрібно картопляного крохмалю для приготування 1кг густого киселю?

- а) 20-40 г;
- б) 35-50 г;
- в) 60-80 г;
- г) 65-90 г.

97. Яке співвідношення желатину і води потрібно взяти для приготування страви?

- а) 1:10;
- б) 1:2;
- в) 1:8;
- г) 1:4.

98. Який драгле утворювач використовують для приготування желе?

- а) крохмаль, борошно;
- б) желатин, пектин, агар;
- в) пектин, борошно;
- г) ламінарія, пектин.

99. Яка особливість приготування мусів?

- а) муси збивають після застигання желе;
- б) муси збивають з білками яєць;
- в) додають вершки у процесі збивання желе;
- г) муси збивають з жовтками яєць.

100. Чим фарширують яблука по-київськи?

- а) курагою;
- б) варенням;
- в) м'яким сиром з родзинками;
- г) родзинками.

101. Яке призначення пруткової збивачки у збивальній машині ВМ-35?

- а) для збивання масляного крему;
- б) для збивання вершків, білків, мусів;
- в) для приготування млинцевого тіста;
- г) для приготування тіста для оладків.

102. Яке призначення машина МПР-350?

- а) для нарізування варених і сирих овочів;
- б) для протирання овочів;
- в) для нарізування сирих та протирання варених овочів;
- г) для очищення овочів.

103. Для чого у робочу камеру машини для очищення картоплі МОК-150 подається вода?

- а) промивання овочів;
- б) промивання абразивної поверхні і робочого диска;
- в) змивання лушпиння і виведення їх з робочої камери;
- г) промивання робочої камери.

104. Яке призначення електроконтактного манометра в харчоварильних котлах?

- а) для вимірювання тиску у пароводяній сорочці;
- б) для вимірювання температури у варильній посудині;
- в) для вимірювання рівня води в парогенераторі;
- г) для вимірювання температури пари.

105. На яку глибину електромагнітна енергія може проникати у продукт при приготуванні страви в апаратах з НВЧ- нагріванням?

- а) 1,5-2,5 см;

- б) 2-5 см;
- в) 5-7 см;
- г) 3-4 см.

106. Як розміщено у донер-грилі шампур?

- а) вертикально;
- б) горизонтально;
- в) у шаховому положенні;
- г) всі відповіді правильні.

107. Вказати види машин, в яких робочий орган виконує планетарний рух:

- а) збивальні машини;
- б) тістомісильні машини;
- в) машини для просіювання;
- г) машини для перемішування.

108. Спеціалізоване теплове устаткування – це:

- а) устаткування, на якому можна виконувати лише один спосіб теплової обробки;
- б) устаткування, на якому можна варити;
- в) устаткування, на якому можна смажити;
- г) устаткування, на якому можна тушкувати.

109. Які пристрої безпеки мають НВЧ-апарати?

- а) звуковий сигнал;
- б) рухомий піддон;
- в) дверцята з захисним екраном та блокувальний пристрій;
- г) всі відповіді правильні.

110. З чого починається робочий день кухаря?

- а) з вивчення технології приготування страв та будови устаткування;
- б) вивчення меню, підрахунку потрібної кількості продуктів, сировини, напівфабрикатів, організації робочого місця;
- в) вивчення збірника рецептур, складання калькуляційної картки та організації робочого місця;
- г) з дотримання особистої гігієни та санітарії, зміна робочого одягу.

111. Що таке харчові токсикоінфекції?

- а) харчові отруєння немікробного походження;
- б) гострі захворювання, які виникають внаслідок вживання в їжу продуктів, що містять різні патогенні або умовно-патогенні бактерії та їхні токсини;
- в) харчові інфекції з невстановленими причинами;
- г) харчові отруєння умовно-патогенними бактеріями.

112. Дати визначення: дезінфекція – це:

- а) знищення комах;
- б) знищення гризунів;
- в) знищення патогенних мікробів;
- г) знищення мух, тарганів.

113. Який період інфекційного захворювання називають інкубаційним?

- а) період, під час якого людина хворіє;
- б) період, між проникненням мікробів в організм людини і виникненням самої хвороби;
- в) період, потрібний мікробам для розмноження;
- г) період одужання.

114. Яке призначення м'яса молока тварин, які переохворіли сибірською виразкою?

- а) підлягають знищенню;
- б) можна вживати в їжу провівши довготривалу термічну обробку;
- в) можна вживати в їжу без попередньої обробки;
- г) можна вживати в їжу провівши короткотривалу термічну обробку.

115. У кондитерському виробництві, яка сировина може стати причиною інфікування сальмонельозом?

- а) масло вершкове;
- б) м'ясо і м'ясні продукти;
- в) сир кисломолочний;
- г) яйця.

116. Відповідно до санітарних вимог, з якого матеріалу має бути виконане покриття виробничих столів?

- а) нержавіюча сталь;
- б) ДСП;
- в) алюміній;
- г) дерево.

117. Як поділяються підприємства масового харчування залежно від організації технологічного процесу?

- а) їдальні, кафе, бари, ресторани;
- б) підприємства з повним технологічним процесом;
- в) комбінати харчування, ресторани;
- г) заготівельні, доготівельні та ті, що реалізують готову продукцію.

118. Що таке меню?

- а) перелік розташованих у певному порядку різних холодних і гарячих закусок, перших і других страв, гарячих і холодних напоїв, борошняних кондитерських виробів;
- б) перелік розташованих у певному порядку асортименту напоїв;
- в) перелік розташованих у певному порядку асортименту кондитерських виробів;
- г) перелік розташованих у певному порядку асортименту їолодних страв та закусок.

119. Що називається робочим місцем кухаря?

- а) місце, де працівник виконує технологічні операції та готує напівфабрикати та їжу;
- б) ділянку виробничої площі цеху, на якій розміщене обладнання, інвентар, посуд, тара, необхідні працівникові для виконання окремих технологічних операцій;

- в) місце на виробництві, де працює працівник та виконує завдання керівництва;
- г) всі відповіді правильні.

120. Яка нормативна документація застосовується в закладах ресторанного господарства?

- а) збірник рецептур страв і кулінарних виробів;
- б) рецептурна кулінарна книга;
- в) галузеві стандарти та норми;
- г) технологічні схеми та картки.

121. На які страви потрібно скласти калькуляційну картку?

- а) на кожну страву (виріб), окремо що виготовляється підприємством, в тому числі на гастрономію;
- б) на партію виробів що виготовляється підприємством, в тому числі на гастрономію;
- в) на певну кількість страв чи виробів що виготовляється підприємством, в тому числі на гастрономію;
- г) на сировину, яку приходять на підприємство.

122. Що таке "система якості ISO" у виробничому процесі?

- а) система, яка встановлює стандарти якості у виробництві;
- б) спеціалізована програма для виробництва;
- в) система контролю якості продукції під час виробництва;
- г) розподіл виробничих ресурсів.

123. Який посуд не використовують у ресторанах класу люкс?

- а) мельхіоровий;
- б) скляний;
- в) порцеляновий;
- г) пластмасовий.

124. Який посуд використовується для варіння каш?

- а) посуд із тонким дном;
- б) посуд із скляною кришкою;
- в) посуд пластмасовою кришкою;
- г) посуд із товстим дном.

125. В якому посуді здійснюється приготування соусів?

- а) сковорідка;
- б) наплитний посуд;
- в) металеві грохоти;
- г) рибні котли.

126. В якому цеху готують омлет?

- а) рибний цех;
- б) супове відділення гарячого цеху;
- в) овочевий цех;
- г) соусне відділення гарячого цеху.

127. Що з перерахованого обладнання не використовується в рибному цеху?

- а) м'ясорубка;
- б) ванна мийна;
- в) електроплита;
- г) холодильна шафа.

128. Які страви випускає соусне відділення?

- а) другі страви, гарніри, соуси;
- б) перші страви, холодні закуски;
- в) другі страви, соуси, кондитерські вироби;
- г) десерти і кондитерські вироби.

129. Кухарі, яких розрядів можуть виконувати роботу в гарячому цеху?

- а) 4-5 розрядів;
- б) 3-6 розрядів;
- в) 3-4 розрядів;
- г) 3-5 розрядів.

130. Як розміщують при плануванні холодного цеху вікна?

- а) на схід;
- б) на південь;
- в) на північ;
- г) на захід.

131. У який термін готують холодні страви і закуски?

- а) заздалегідь;
- б) по мірі реалізації;
- в) на початку зміни;
- г) за добу до реалізації.

132. Які умови зберігання оброблених овочів для холодних закусок?

- а) 12-24 год. при $t=12^{\circ}\text{C}$;
- б) 6 год. при $t=25^{\circ}\text{C}$;
- в) 12-24 год. при $t=12^{\circ}\text{C}$;
- г) до 12 год. при $t=8^{\circ}\text{C}$.

133. Яка з наведених послуг не є складовою кейтерингу?

- а) постачання страв;
- б) обслуговування за столом;
- в) прокат посуду та меблів;
- г) технічне обслуговування комп'ютерів.

134. Що означає «кейтеринг», як термін іншомовного походження?

- а) постачати провізію;
- б) обслуговувати за межами закладу харчування;
- в) організовувати особливі форми обслуговування;
- г) оформлювати фуршет.

135. Враховуючи специфічні особливості виробництва, транспортування та реалізації продукції харчування під час виїзного обслуговування, що набуває великого значення?

- а) дотримання санітарно-гігієнічних умов виготовлення харчової продукції;
- б) контроль за якістю виготовленої продукції;
- в) кваліфікація обслуговуючого персоналу;
- г) кваліфікація працівників виробництва.

136. Дайте визначення: рісайклінг – це:

- а) вид термопосуду;
- б) метод, що передбачає повну переробку сировини для створення зовсім нових предметів;
- в) різновид методу обслуговування в рамках кейтерингової діяльності;
- г) рух по порятунку придатних для вживання продуктів.

137. Дайте визначення: фудшерінг – це:

- а) метод дезінфекції столового посуду;
- б) метод, що передбачає повну переробку сировини для створення зовсім нових предметів;
- в) форма обслуговування VIP-гостей;
- г) рух по порятунку придатних для вживання продуктів.

138. Дайте визначення: фудсейвер – це:

- а) інноваційний метод утилізації харчових відходів;
- б) інноваційна форма обслуговування;
- в) активний прихильник фудшерінгу;
- г) різновид методу обслуговування в рамках кейтерингової діяльності.

139. За скільки часу готову харчову продукцію необхідно доставляти на місце проведення кейтерингового заходу?

- а) 3-4 год.;
- б) 1-2 год.;
- в) 4-6 год.;
- г) 1 год.

140. Дайте визначення: виробничий травматизм – це:

- а) явище, що характеризується сукупністю виробничих травм і нещасних випадків на виробництві;
- б) фактор, дія якого призводить до травми або іншого раптового погіршення здоров'я на працюючого у відповідних умовах;
- в) раптовий вплив на працівника небезпечного виробничого фактору чи середовища, внаслідок якого заподіяна шкода його здоров'ю або смерть;
- г) фізичний вплив на працівника, який призводить до травми.

141. Де повинні знаходитися діелектричні килимки?

- а) біля робочого столу;
- б) біля електрообладнання;
- в) біля робочого місця;
- г) біля мийки.

142. Дайте визначення: охорона праці на виробництві – це:

- а) система заходів, яка направлена на збереження здоров'я людини, його психологічного стану;

- б) заходи, які виконуються власником для збереження здоров'я людини;
- в) система правових, соціально-економічних, організаційно-технічних, санітарно-гігієнічних, лікувально-профілактичних засобів і заходів, які спрямовані на збереження здоров'я і працездатності людини в процесі праці.
- г) система заходів, яка направлена на збереження здоров'я людини, його фізичного стану.

143. Яка тривалість робочого тижня для підлітка віком 16-18 років?

- а) 32 год;
- б) 36 год;
- в) 24 год;
- г) 34 год.

144. Для кого проводиться первинний інструктаж?

- а) для особи що виконуватиме нову для нього роботу;
- б) з учнями та студентами, які прибули на підприємство для проходження трудового або професійного навчання;
- в) при порушеннях працівниками вимог нормативно-правових актів з охорони праці, що призвели до травм, аварій, пожеж тощо;
- г) при відвідуванні екскурсії.

145. Який мінімальний віковий ценз повинні мати особи, які допускаються до обслуговування обладнання підвищеної небезпеки?

- а) 16 років;
- б) 14 років;
- в) 21 рік;
- г) 18 років.

146. Що необхідно зробити в першу чергу при наявності горілого запаху?

- а) відключити електрообладнання;
- б) евакуйовувати людей;
- в) повідомити в пожежну охорону;
- г) відкрити вікно.

147. Що необхідно використовувати з аптечки під час венозної кровотечі?

- а) шина;
- б) пов'язка;
- в) бинт;
- г) жгут.

148. Хто несе відповідальність за створення безпечних умов праці на кожному робочому місці?

- а) робітник;
- б) інженер з охорони праці;
- в) роботодавець;
- г) кадровий відділ.

149. Якими засобами необхідно користуватися при гасінні пожежі, якщо в зоні горіння є обладнання під напругою?

- а) водою;

- б) вуглекислотними вогнегасниками;
- в) хімічно-пінним вогнегасником;
- г) всі відповіді правильні.

150. Що є причиною виробничого травматизму?

- а) незадовільні умови праці, недосконалі або несправні знаряддя виробництва або неправильна їх експлуатація, фізичний стан працюючої особи;
- б) відсутність освіти працівника;
- в) несумлінне виконання всіх нормативно-правових актів з охорони праці;
- г) всі відповіді правильні.

КРИТЕРІЇ
оцінювання навчальних досягнень здобувачів освіти за результатами
виконання комплексних кваліфікаційних тестових завдань
професійно-теоретичної підготовки із професії 5122 «Кухар»,
кваліфікація – 4 розряд

Комплексні кваліфікаційні тестові завдання професійно-теоретичної підготовки із професії 5122 «Кухар» спрямовані на можливість здобувачів освіти показати знання програмного матеріалу з предметів: «Охорона праці», «Технологія приготування їжі з основами товарознавства», «Санітарія, гігієна і фізіологія», «Устаткування підприємств ресторанного господарства», «Організація обслуговування та виробництва», «Організація обслуговування за системою «Кейтеринг» і складаються із 150 питань, з них 120 входять у вибірку тестових завдань. Кожне питання містить по чотири варіанти відповідей, серед яких лише одна правильна. Кожні 10 правильних відповідей оцінюються в 1 бал. Максимальна кількість балів за тестові завдання – 12 балів. Термін виконання – 90 хвилин.

ТАБЛИЦЯ ОЦІНЮВАННЯ РОБОТИ

Кількість завдань	Кількість балів за кожні 10 правильних відповідей	Кількість балів (всього)
120	1	12

Примітка: нарахування балів здійснюється за правилами округлення чисел.
Наприклад, правильні відповіді на 55 завдань оцінюються в 6 балів, на 54 – в 5 балів.

Ключ до тестів

Питання	Відповідь	Питання	Відповідь	Питання	Відповідь	Питання	Відповідь	Питання	Відповідь
1	А	31	А	61	А	91	Г	121	А
2	В	32	Б	62	Б	92	А	122	В
3	А	33	Б	63	А	93	В	123	Г
4	А	34	В	64	В	94	В	124	Г
5	А	35	Г	65	А	95	Г	125	Б
6	Б	36	А	66	А	96	В	126	Г
7	Г	37	Б	67	Б	97	В	127	В
8	А	38	Г	68	Г	98	Б	128	А
9	Г	39	Г	69	Б	99	А	129	А
10	Б	40	Б	70	Г	100	Б	130	В
11	Г	41	Б	71	А	101	В	131	В
12	А	42	В	72	Б	102	В	132	Б
13	Б	43	Б	73	В	103	Б	133	Г
14	Б	44	А	74	В	104	А	134	А
15	Г	45	В	75	А	105	Г	135	Б
16	А	46	Г	76	В	106	А	136	Б
17	Б	47	В	77	А	107	А	137	Г
18	Б	48	Б	78	А	108	А	138	В
19	В	49	Б	79	В	109	В	139	А
20	Г	50	А	80	А	110	Б	140	А
21	Г	51	А	81	А	111	А	141	Б
22	А	52	Б	82	В	112	В	142	В
23	А	53	Б	83	Б	113	Б	143	Б
24	Б	54	А	84	В	114	Б	144	А
25	В	55	Г	85	Г	115	Г	145	Г
26	А	56	В	86	В	116	А	146	А
27	Б	57	Б	87	В	117	Б	147	Г
28	Г	58	Б	88	А	118	А	148	В
29	Б	59	А	89	Б	119	Б	149	Б
30	В	60	Г	90	Б	120	А	150	А

Критерії оцінювання
навчальних досягнень здобувачів освіти за результатами виконання
комплексних кваліфікаційних завдань з професії
5122 Кухар
Рівень кваліфікації – 4 розряд
Професійно-теоретична підготовка

I рівень - початковий	
Характеристика рівня: здобувач освіти за допомогою викладача відтворює на рівні розпізнання окремі елементи (фрагменти) навчального матеріалу та не усвідомлено виконує окремі частини (елементи, фрагменти) практичних завдань (лабораторні, лабораторно-практичні, контрольні, підсумкові роботи тощо). При відповіді і виконанні практичних завдань припускається суттєвих помилок	
Бали	Критерії оцінювання навчальних досягнень здобувачів освіти
1	Здобувач освіти з допомогою викладача відтворює теоретичний матеріал на рівні розпізнання окремих етапів технологічного процесу з приготування напівфабрикатів для страв з овочів, риби, м'яса, простих закусок; підготовки круп, борошна для приготування страв і виробів. Під час відповідей і практичних завдань допускає суттєві помилки, які не може виправити самостійно. Виконує тільки фрагменти практичних завдань, знає окремі правила охорони праці при роботі в лабораторії. Потребує системної й структурованої підтримки викладача
2	Здобувач освіти з допомогою викладача відтворює на рівні розпізнання окремі фрагменти навчального матеріалу, пов'язаного з етапами технологічного процесу з приготування напівфабрикатів для страв з овочів, риби, м'яса, простих закусок. Виявляє здатність висловити просту думку. Під час відповідей допускає суттєві помилки, які не може виправити. Виконує тільки фрагменти практичних завдань. Відчутний інтерес до обраної професії.
3	Здобувач освіти з допомогою викладача відтворює на рівні розпізнавання фрагменти навчального матеріалу, пов'язаного з етапами технологічного процесу з приготування простих страв з овочів, риби, м'яса, закусок, борошняних та овочевих пасеровок. Знає в якому посуді можна подавати ці страви. Під час відповідей допускає суттєві помилки, які не може виправити. Виконує тільки фрагменти практичних завдань. Проявляє спостережливий інтерес до нової технології
II рівень - середній	
Характеристика рівня: здобувач освіти на рівні запам'ятовування без достатнього розуміння відтворює навчальний матеріал та виконує практичні завдання в неповному обсязі з частковою допомогою викладача. Недостатньо обґрунтовано аналізує і порівнює інформацію. Не усвідомлено користується технічною та конструкторсько-технологічною документацією. При відповіді і виконанні	

практичних завдань припускається помилок, які самостійно виправити не може	
4	Здобувач освіти на рівні запам'ятовування, без розуміння, з допомогою викладача відтворює навчальний матеріал, пов'язаний з харчовою цінністю сировини, необхідної для приготування страв, організацією робочого місця та технологією приготування нескладних страв з овочів, риби, м'яса, закусок, солодких страв, виробів з прісного тіста. Під час відповіді допускає значну кількість помилок, які може виправити з допомогою викладача. Вміє частково користуватися збірником рецептур та технологічними картками з приготування страв.
5	Здобувач освіти на рівні запам'ятовування, без достатнього розуміння, з допомогою викладача відтворює навчальний матеріал, пов'язаний з харчовою цінністю сировини, необхідною для приготування страв, організацією робочого місця та технологією приготування нескладних страв з овочів, риби, м'яса, закусок, солодких страв, виробів з тіста. Розповідає правила відпуску страв та дає їм якісну оцінку. Орієнтується в підборі соусів до страв з використанням збірника рецептур та посуду для їх відпуску. Може частково обґрунтувати свою відповідь. Під час відповіді допускає незначну кількість помилок, які може виправити з допомогою викладача. Виявляє пізнавальний інтерес до нової технології.
6	Здобувач освіти виявляє знання та розуміння основних положень навчального матеріалу, у цілому самостійно відтворює основний навчальний матеріал. Дає товарознавчу характеристику сировини для приготування закусок, солодких страв, розповідає загальні правила приготування страв з овочів, м'яса, риби, супів, закусок, солодких страв та виробів з тіста. Під час відповіді допускає окремі помилки, які не може частково виправити. Орієнтується в підборі посуду для відпуску страв. Може частково обґрунтувати навчальний матеріал, порівнювати та робити висновки.
III рівень - достатній	
Характеристика рівня: здобувач освіти самостійно з розумінням відтворює основний навчальний матеріал та застосовує його при виконанні практичних завдань в типових умовах (стандартних ситуаціях). Дає визначення основних понять, аналізує, порівнює інформацію і робить висновки. Відповідь здобувача освіти в цілому правильна, логічна та достатньо обґрунтована. Виконує практичні завдання за типовим алгоритмом (послідовність дій). Можлива консультативна допомога викладача. Достатньо усвідомлено користується довідковою інформацією, технічною і технологічною документацією. При відповіді та виконанні практичних завдань припускається не суттєвих помилок, які може виправити	
7	Здобувач освіти самостійно, з розумінням відтворює суть основних положень навчального матеріалу, а саме: організацію роботи та технологію приготування заправних супів, супів-пюре, соусів, овочевих, рибних, м'ясних страв, закусок, солодких страв, виробів з тіста. Дає визначення харчової цінності продуктів, необхідних для приготування страв. Аналізує, порівнює кулінарну характеристику

	страв, робить висновки. Відповідь учня у цілому правильна, але містить неточності та недостатньо обґрунтована, допускає несуттєві помилки, які може частково виправити. Знає як користуватися довідковою літературою з технології приготування страв.
8	Здобувач освіти самостійно, з розумінням відтворює основний навчальний матеріал з технології приготування напівфабрикатів для виготовлення страв з овочів, риби, м'яса, супів, соусів, закусок, солодких страв, виробів з прісного, дріжджового тіста. Дає визначення основних процесів, що відбуваються в харчових продуктах під час теплової обробки. Користується збірником рецептур під час складання інструктивно-технологічних карток. За допомогою викладача аналізує, порівнює, робить висновки харчової цінності страв, встановлює зв'язок професії кухаря з іншими предметами. Підбирає посуд та відпускає страви, дає їм якісну оцінку. У цілому дає логічну, достатньо обґрунтовану відповідь, допускаючи несуттєві помилки, які частково виправляє.
9	Здобувач освіти правильно та логічно відтворює навчальний матеріал в межах програми, самостійно використовує знання для теоретичних і практичних завдань з визначення харчової цінності страв, приготування складних рибних, м'ясних і солодких страв, закусок, виробів з прісного, дріжджового тіста. Дає визначення основних технологічних понять, аналізує, порівнює, систематизує інформацію, робить висновки та встановлює зв'язок з виробничим навчанням. Його відповідь у цілому правильна, логічна та достатньо обґрунтована. Інколи допускає несуттєві помилки, які може сам виправити. Усвідомлено користується збірником рецептур та іншою нормативною документацією.
IV рівень - високий	
Характеристика рівня: здобувач освіти володіє глибокими, міцними, узагальненими, системними знаннями навчального матеріалу в повному обсязі та здатний їх ефективно використовувати для виконання всіх передбачених навчальною програмою практичних завдань. Відповідь здобувача освіти повна, правильна, логічна, містить аналіз, систематизацію, узагальнення. Уміє самостійно знаходити і користуватися джерелами інформації, оцінювати отриману інформацію. Встановлює причинно-наслідкові та міжпредметні зв'язки, робить аргументовані висновки. Здобувач освіти правильно й усвідомлено застосовує всі види технічної та технологічної документації в межах освітньої програми. Може самостійно розробляти окремі її види. Самостійно, правильно, в повному обсязі виконує практичні завдання як з використанням типового алгоритму, так і за самостійно складеним планом (проектом). При відповіді та виконанні практичних завдань можуть припускатися неточностей, які самостійно виявляють та виправляють; мають пізнавально-творчий інтерес до обраної професії, нової техніки і технології	
10	Здобувач освіти володіє глибокими міцними знаннями, здатний використовувати їх у нестандартних умовах. Виявляє елементи творчого підходу до технології приготування страв з м'яса, риби,

	супів, закусок, солодких страв, виробів з борошна, знає правила їх відпуску, підбору гарнірів, соусів, визначення якості. Усвідомлено засвоює нову інформацію в ширшому обсязі, ніж передбачено програмою. Володіє глибокими професійними знаннями навчального матеріалу з підбору посуду, устаткування для приготування страв. Відповідь повна, правильна, логічна, системна, містить аналіз. На основі нормативної документації самостійно складає інструктивно-технологічні картки для приготування страв. Під час відповіді допускає окремі неточності, які може виправити самостійно. Виявляє творчий інтерес до обраної професії, нової техніки (устаткування) та новітньої технології.
11	Здобувач освіти володіє глибокими узагальненими знаннями, виявляє творчі здібності у виконанні теоретичних і практичних завдань з складною технологією приготування страв з м'яса, риби, закусок, супів, солодких страв, виробів з, дріжджового, прісного, здобного тіста, правилами їх відпуску, підбору гарнірів, соусів та визначенню якості страв. Відповідь повна, правильна, логічна, містить аналіз і систематизацію. Усвідомлено засвоює нову інформацію в ширшому обсязі, ніж передбачено програмою. Виказує творчий інтерес до обраної професії, вивчення нової техніки (устаткування) та новітньої технології.
12	Здобувач освіти усвідомлено засвоює нову інформацію в ширшому обсязі, ніж передбачено програмою. Володіє узагальненими професійними знаннями, виявляє творчі здібності у виконанні теоретичного та практичного завдань з технології приготування страв з м'яса, риби, супів, соусів, закусок, солодких страв, виробів з дріжджового, прісного, здобного тіста, знає правила відпуску страв, підбору гарнірів, соусів та визначення якості страв. Встановлює причинно-наслідкові та міжпредметні зв'язки, робить аргументовані висновки. Правильно робить перерахунок сировини, вміло користується довідковою літературою, нормативною документацією. Відповідь повна, правильна, логічна, містить аналіз, систематизацію. Виказує пізнавальний творчий інтерес до обраної професії, нової техніки (устаткування) та новітньої технології.

Ви працюєте кухарем 4-го розряду на підприємстві ресторанного господарства.

Вам необхідно виконати роботи згідно із запропонованим варіантом на 3 порції:

- організувати робоче, підібрати кухарський посуд, інструменти та інвентар для виконання завдання;
- підготувати сировину до виробництва;
- користуючись збірником рецептур, розрахувати кількість сировини на задану кількість страв;
- приготувати страви, зробити їх якісну оцінку;
- підібрати столовий посуд, оформити та подати страви;
- дотримуватись безпечних умов праці, виробничої санітарії та особистої гігієни.

Варіант	Назва робіт	Одиниця виміру, порція	Вихід на 1 порцію, г
I	Приготувати:		
	- капуста «Запорізький»;	3	1/500
	- котлети «Марічка»;	3	1/140
II	- картопля гратен.	3	1/150
	Приготувати:		
	- салат з білоголової капусти та моркви;	3	1/150
III	- січеники з риби;	3	1/125
	- рис з овочами.	3	1/150
	Приготувати:		
III	- салат асорті;	3	1/200
	- солянка збірна;	3	1/500
	- ватрушки з сиром.	3	1/150

Термін виконання – 4 години

Ви працюєте кухарем 4-го розряду на підприємстві ресторанного господарства.

Вам необхідно виконати роботи згідно із запропонованим варіантом на 3 порції:

- організувати робоче, підібрати кухарський посуд, інструменти та інвентар для виконання завдання;
- підготувати сировину до виробництва;
- користуючись збірником рецептур, розрахувати кількість сировини на задану кількість страв;
- приготувати страви, зробити їх якісну оцінку;
- підібрати столовий посуд, оформити та подати страви;
- дотримуватись безпечних умов праці, виробничої санітарії та особистої гігієни.

Варіант	Назва робіт	Одиниця виміру, порція	Вихід на 1 порцію, г
I	Приготувати: - розсольник по-домашньому; - крученики апетитні; - картопля по-селянськи.	3 3 3	1/500 1/100/75 1/150
II	Приготувати: - солянку домашню; - вінегрет; - м'ясо шпиговане.	3 3 3	1/500 1/150 1/200/30
III	Приготувати: - юшка картопляна з фрикадельками; - рулет картопляний з грибами та сметаною; - млинці з сиром.	3 3 3	1/500 1/200/20 1/150/30

Термін виконання – 4 години

Ви працюєте кухарем 4-го розряду на підприємстві ресторанного господарства.

Вам необхідно виконати роботи згідно із запропонованим варіантом на 3 порції:

- організувати робоче, підібрати кухарський посуд, інструменти та інвентар для виконання завдання;
- підготувати сировину до виробництва;
- користуючись збірником рецептур, розрахувати кількість сировини на задану кількість страв;
- приготувати страви, зробити їх якісну оцінку;
- підібрати столовий посуд, оформити та подати страви;
- дотримуватись безпечних умов праці, виробничої санітарії та особистої гігієни.

Варіант	Назва робіт	Одиниця виміру, порція	Вихід на 1 порцію, г
I	Приготувати: - юшку грибну з галушками; - котлету відбивну; - картопля смажена у фритюрі.	3 3 3	1/420/80 1/97 1/100/50
II	Приготувати: - локшину домашню; - битки київські; - салат з варених овочів.	3 3 3	1/500 1/75 1/200
III	Приготувати: - салат з буряком; - риба смажена в тісті; - салат-коктейль фруктовий.	3 3 3	1/50 1/150 1/150

Термін виконання – 4 години

Комплексне кваліфікаційне завдання №4
з професії: 5122 «Кухар»

Ви працюєте кухарем 4-го розряду на підприємстві ресторанного господарства.

Вам необхідно виконати роботи згідно із запропонованим варіантом на 3 порції:

- організувати робоче, підібрати кухарський посуд, інструменти та інвентар для виконання завдання;
- підготувати сировину до виробництва;
- користуючись збірником рецептур, розрахувати кількість сировини на задану кількість страв;
- приготувати страви, зробити їх якісну оцінку;
- підібрати столовий посуд, оформити та подати страви;
- дотримуватись безпечних умов праці, виробничої санітарії та особистої гігієни.

Варіант	Назва робіт	Одиниця виміру, порція	Вихід на 1 порцію, г
I	Приготувати:		
	- суп-пюре гороховий;	3	1/500/20
	- яловичина на овочевій подушці;	3	1/100/50
	- желе багат шарове.	3	1/150
II	Приготувати:		
	- борщ львівський;	3	1/500
	- омлет фарширований;	3	1/100
	- салат із свіжих овочів.	3	1/150
III	Приготувати:		
	- розсольник по-домашньому;	3	1/350/50
	- омлет натуральний;	3	1/140
	- шарлотка з яблук.	3	1/150

Термін виконання – 4 години

Професійно – практична підготовка
Комплексне кваліфікаційне завдання №5
з професії: 5122 «Кухар»

Ви працюєте кухарем 4-го розряду на підприємстві ресторанного господарства.

Вам необхідно виконати роботи згідно із запропонованим варіантом на 3 порції:

- організувати робоче, підібрати кухарський посуд, інструменти та інвентар для виконання завдання;
- підготувати сировину до виробництва;
- користуючись збірником рецептур, розрахувати кількість сировини на задану кількість страв;
- приготувати страви, зробити їх якісну оцінку;
- підібрати столовий посуд, оформити та подати страви;
- дотримуватись безпечних умов праці, виробничої санітарії та особистої гігієни

Варіант	Назва робіт	Одиниця виміру, порція	Вихід на 1 порцію, г
I	Приготувати:		
	- борщ з квасолею;	3	1/500
	- печінка смажена;	3	1/150
II	- мус кремовий.	3	1/150
	Приготувати:		
	- борщ з грибами;	3	1/500
III	- рулет м'ясний з яйцем;	3	1/200
	- млинці з сиром;	3	1/100/50
	Приготувати:		
	- плов;	3	1/150
	- сирники по – київськи;	3	1/175/20
	- салат «Цезар»;	3	1/200

Термін виконання – 4 години

Професійно – практична підготовка
Комплексне кваліфікаційне завдання №6
з професії: 5122 «Кухар»

Ви працюєте кухарем 4-го розряду на підприємстві ресторанного господарства.

Вам необхідно виконати роботи згідно із запропонованим варіантом на 3 порції:

- організувати робоче, підібрати кухарський посуд, інструменти та інвентар

для виконання завдання;

- підготувати сировину до виробництва;
- користуючись збірником рецептур, розрахувати кількість сировини на задану кількість страв;
- приготувати страви, зробити їх якісну оцінку;
- підібрати столовий посуд, оформити та подати страви;
- дотримуватись безпечних умов праці, виробничої санітарії та особистої гігієни

Варіант	Назва робіт	Одиниця виміру, порція	Вихід на 1 порцію, г
I	Приготувати:		
	- борщ полтавський;	3	1/500
	- салат «Грецький»;	3	1/200
II	- ковбаски рибні.	3	1/200
	Приготувати:		
	- крученики з чорносливом;	3	1/150
III	- яйця по шотландськи;	3	1/100
	- млинці з бананом та шоколадом;	3	1/200
	Приготувати:		
	- печеня по-домашньому;	3	1/450
	- запіканка з сиру;	3	1/200/50
	- салат з ананасом та куркою;	3	1/200

Термін виконання – 4 години

Професійно – практична підготовка
Комплексне кваліфікаційне завдання №7
з професії: 5122 «Кухар»

Ви працюєте кухарем 4-го розряду на підприємстві ресторанного господарства.

Вам необхідно виконати роботи згідно із запропонованим варіантом на 3 порції:

- організувати робоче, підібрати кухарський посуд, інструменти та інвентар для виконання завдання;
- підготувати сировину до виробництва;
- користуючись збірником рецептур, розрахувати кількість сировини на

задану кількість страв;

- приготувати страви, зробити їх якісну оцінку;
- підібрати столовий посуд, оформити та подати страви;
- дотримуватись безпечних умов праці, виробничої санітарії та особистої гігієни

Варіант	Назва робіт	Одиниця виміру, порція	Вихід на 1 порцію, г
I	Приготувати:		
	- м'ясний рулет з яйцями;	3	1/235/50
	- салат «Дністер»;	3	1/200
	- яблука смажені кільцями.	3	1/150
II	Приготувати:		
	- розсольник з крупою;	3	1/500
	- котлети «Пожарські»;	3	1/120
	- картопля смажена у фритюрі.	3	1/150
III	Приготувати:		
	- борщ полтавський з галушками;	3	1/500
	- свинину запечену з овочами;	3	1/250
	- салат з курячою печінкою та апельсинами.	3	1/200

Термін виконання – 4 години

Професійно – практична підготовка
Комплексне кваліфікаційне завдання №8
з професії: 5122 «Кухар»

Ви працюєте кухарем 4-го розряду на підприємстві ресторанного господарства.

Вам необхідно виконати роботи згідно із запропонованим варіантом на 3 порції:

- організувати робоче, підібрати кухарський посуд, інструменти та інвентар для виконання завдання;
- підготувати сировину до виробництва;
- користуючись збірником рецептур, розрахувати кількість сировини на

задану кількість страв;

- приготувати страви, зробити їх якісну оцінку;
- підібрати столовий посуд, оформити та подати страви;
- дотримуватись безпечних умов праці, виробничої санітарії та особистої гігієни

Варіант	Назва робіт	Одиниця виміру, порція	Вихід на 1 порцію, г
I	Приготувати:		
	- капуста львівський;	3	1/500
	- біфштекс січений з яйцем пашот;	3	1/100/40
	- овочі на пару.	3	1/150
II	Приготувати:		
	- солянка м'ясна;	3	1/500
	- куряче філе, смажене в сухарях;	3	1/75
	- морквяне пюре.	3	1/120
III	Приготувати:		
	- м'ясо по-французьки;	3	1/200
	- салат з слабосоленим лососем;	3	1/200
	- овочі на пару.	3	1/150

Термін виконання – 4 години

Професійно – практична підготовка
Комплексне кваліфікаційне завдання №9
з професії: 5122 «Кухар»

Ви працюєте кухарем 4-го розряду на підприємстві ресторанного господарства.

Вам необхідно виконати роботи згідно із запропонованим варіантом на 3 порції:

- організувати робоче, підібрати кухарський посуд, інструменти та інвентар для виконання завдання;
- підготувати сировину до виробництва;
- користуючись збірником рецептур, розрахувати кількість сировини на задану кількість страв;
- приготувати страви, зробити їх якісну оцінку;

- підібрати столовий посуд, оформити та подати страви;
- дотримуватись безпечних умов праці, виробничої санітарії та особистої гігієни

Варіант	Назва робіт	Одиниця виміру, порція	Вихід на 1 порцію, г
I	Приготувати:		
	- азу;	3	1/255
	- сирники;	3	1/140/20
	- салат “Весняний”.	3	1/200
II	Приготувати:		
	- скумбрію фаршировану;	3	1/240
	- помідори фаршшировані грибним салатом;	3	1/140/20
	- млинці з м’ясом.	3	1/200/30
III	Приготувати:		
	- суп-пюре із броколі;	3	1/500
	- торт печінковий;	3	1/250
	- салат з морепродуктами.	3	1/200

Термін виконання – 4 години

Професійно – практична підготовка
Комплексне кваліфікаційне завдання №10
з професії: 5122 «Кухар»

Ви працюєте кухарем 4-го розряду на підприємстві ресторанного господарства.

Вам необхідно виконати роботи згідно із запропонованим варіантом на 3 порції:

- організувати робоче, підібрати кухарський посуд, інструменти та інвентар для виконання завдання;
- підготувати сировину до виробництва;
- користуючись збірником рецептур, розрахувати кількість сировини на задану кількість страв;
- приготувати страви, зробити їх якісну оцінку;
- підібрати столовий посуд, оформити та подати страви;
- дотримуватись безпечних умов праці, виробничої санітарії та особистої гігієни

Варіант	Назва робіт	Одиниця виміру, порція	Вихід на 1 порцію, г
I	Приготувати: - вінегрет; - окрошка м'ясна; - котлета по-київськи.	3	1/150
		3	1/500
		3	1/300
II	Приготувати: - салат з печінки; - борщ український з пампушками; - сирники по-київськи.	3	1/100
		3	1/500/50
		3	1/150/30
III	Приготувати: - зрази «Хрещатик» - овочеve рагу; - бутерброди закусочні з рибою.	3	1/100
		3	1/250
		3	1/60

Термін виконання – 4 години

Професійно – практична підготовка
Комплексне кваліфікаційне завдання №11
з професії: 5122 «Кухар»

Ви працюєте кухарем 4-го розряду на підприємстві ресторанного господарства.

Вам необхідно виконати роботи згідно із запропонованим варіантом на 3 порції:

- організувати робоче, підібрати кухарський посуд, інструменти та інвентар для виконання завдання;
- підготувати сировину до виробництва;
- користуючись збірником рецептур, розрахувати кількість сировини на задану кількість страв;
- приготувати страви, зробити їх якісну оцінку;
- підібрати столовий посуд, оформити та подати страви;

- дотримуватись безпечних умов праці, виробничої санітарії та особистої гігієни

Варіант	Назва робіт	Одиниця виміру, порція	Вихід на 1 порцію, г
I	Приготувати: - юшка грибна з галушками; - деруни фаршировані; - яблука по-київськи.	3	1/400/80
		3	1/220/20
		3	1/80/15
II	Приготувати: - бутерброди закусочні; - картоплю тушковану; - риба смажена.	3	1/80
		3	1/200
		3	1/150
III	Приготувати: - шашлик по-кавказьки; - голубці овочеві; - желе мозаїка.	3	1/100
		3	1/235
		3	1/125/20

Термін виконання – 4 години

Професійно – практична підготовка
Комплексне кваліфікаційне завдання №12
з професії: 5122 «Кухар»

Ви працюєте кухарем 4-го розряду на підприємстві ресторанного господарства.

Вам необхідно виконати роботи згідно із запропонованим варіантом на 3 порції:

- організувати робоче, підібрати кухарський посуд, інструменти та інвентар для виконання завдання;
- підготувати сировину до виробництва;
- користуючись збірником рецептур, розрахувати кількість сировини на задану кількість страв;
- приготувати страви, зробити їх якісну оцінку;
- підібрати столовий посуд, оформити та подати страви;
- дотримуватись безпечних умов праці, виробничої санітарії та особистої гігієни

Термін

Варіант	Назва робіт	Одиниця виміру, порція	Вихід на 1 порцію г
I	Приготувати:		
	- солянка з грибами;	3	1/425
	- шніцель;	3	1/170
	- чебуреки.	3	1/200
II	Приготувати:		
	- брускета з оселедцем;	3	1/100
	- картопля фарширована м'ясом і грибами;	3	1/160/50
	- окрошка рибна.	3	1/100/15
III	Приготувати:		
	- м'ясний рулет з грибами та цибулею	3	1/200
	- салат-коктейль з мідіями;	3	1/200
	- картопля гратен.	3	1/150

виконання – 4 години

Професійно – практична підготовка
Комплексне кваліфікаційне завдання №13
з професії: 5122 «Кухар»

Ви працюєте кухарем 4-го розряду на підприємстві ресторанного господарства.

Вам необхідно виконати роботи згідно із запропонованим варіантом на 3 порції:

- організувати робоче, підібрати кухарський посуд, інструменти та інвентар для виконання завдання;
- підготувати сировину до виробництва;
- користуючись збірником рецептур, розрахувати кількість сировини на задану кількість страв;
- приготувати страви, зробити їх якісну оцінку;
- підібрати столовий посуд, оформити та подати страви;
- дотримуватись безпечних умов праці, виробничої санітарії та особистої гігієни

Варіант	Назва робіт	Одиниця виміру, порція	Вихід на 1 порцію, г
I	Приготувати:		
	- печінка смажена з цибулею;	3	1/500
	- омлет фарширований;	3	1/150/5
	- каша гречана розсипчаста.	3	1/180
II	Приготувати:		
	- салат-коктейль овочевий;	3	1/150
	- скумбрія фарширована;	3	1/175
	- млинці з печінки.	3	1/200
III	Приготувати:		
	- солянка м'ясна збірна;	3	1/500
	- деруни фаршировані сиром;	3	1/240
	- сирники фаршировані.	3	1/200

Термін виконання – 4 години

Професійно – практична підготовка
Комплексне кваліфікаційне завдання №14
з професії: 5122 «Кухар»

Ви працюєте кухарем 4-го розряду на підприємстві ресторанного господарства.

Вам необхідно виконати роботи згідно із запропонованим варіантом на 3 порції:

- організувати робоче, підібрати кухарський посуд, інструменти та інвентар для виконання завдання;
- підготувати сировину до виробництва;
- користуючись збірником рецептур, розрахувати кількість сировини на задану кількість страв;
- приготувати страви, зробити їх якісну оцінку;
- підібрати столовий посуд, оформити та подати страви;
- дотримуватись безпечних умов праці, виробничої санітарії та особистої гігієни

Варіант	Назва робіт	Одиниця виміру, порція	Вихід на 1 порцію, г
I	Приготувати:		
	- окрошка овочева;	3	1/500
	- щука фарширована;	3	1/340
	- пиріжки смажені з капустою.	3	1/160
II	Приготувати:		
	- борщ чернігівський ;	3	1/400
	- картоплю, фаршировану м'ясом і грибами;	3	1/160/50
	- кіш з грибами.	3	1/200
III	Приготувати:		
	- борщ полтавський;	3	1/400
	- печінка смажена з яблуками та цибулею;	3	1/140/50
	- паста карбонара.	3	1/250

Термін виконання – 4 години

Професійно – практична підготовка
Комплексне кваліфікаційне завдання №15
з професії: 5122 «Кухар»

Ви працюєте кухарем 4-го розряду на підприємстві ресторанного господарства.

Вам необхідно виконати роботи згідно із запропонованим варіантом на 3 порції:

- організувати робоче, підібрати кухарський посуд, інструменти та інвентар для виконання завдання;
- підготувати сировину до виробництва;
- користуючись збірником рецептур, розрахувати кількість сировини на задану кількість страв;
- приготувати страви, зробити їх якісну оцінку;
- підібрати столовий посуд, оформити та подати страви;
- дотримуватись безпечних умов праці, виробничої санітарії та особистої гігієни

Варіант	Назва робіт	Одиниця виміру, порція	Вихід на 1 порцію, г
I	Приготувати:		
	- салат «Дністер»;	3	1/145
	- рулет картопляний з м'ясом;	3	1/278
	- солянка рибна.	3	1/250
II	Приготувати:		
	- підсмажку;	3	1/100
	- картопля фрі;	3	1/150
	- вареники з сиром.	3	1/150/20
III	Приготувати:		
	- салат з печінки;	3	1/100
	- ескалоп;	3	1/150
	- рататуй.	3	1/200

Термін виконання – 4 години

Професійно – практична підготовка
Комплексне кваліфікаційне завдання №16
з професії: 5122 «Кухар»

Ви працюєте кухарем 4-го розряду на підприємстві ресторанного господарства.

Вам необхідно виконати роботи згідно із запропонованим варіантом на 3 порції:

- організувати робоче, підібрати кухарський посуд, інструменти та інвентар для виконання завдання;
- підготувати сировину до виробництва;
- користуючись збірником рецептур, розрахувати кількість сировини на задану кількість страв;
- приготувати страви, зробити їх якісну оцінку;
- підібрати столовий посуд, оформити та подати страви;

- дотримуватись безпечних умов праці, виробничої санітарії та особистої гігієни

Варіант	Назва робіт	Одиниці виміру, порція	Вихід на 1 порцію, г
I	Приготувати:		
	- омлет фарширований ;	3	1/70/35
	- гнізда м'ясні запечені;	3	1/200
	- кіш з овочами;	3	1/150
II	Приготувати:		
	- деруни фаршировані;	3	1/125
	- картопля по селянськи;	3	1/150/20
	- желе з лимону та вершків.	3	1/100
III	Приготувати:		
	- брускета з шинкою;	3	1/200
	- котлета відбивна;	3	1/150
	- морквяне пюре.	3	1/100

Термін виконання – 4 години

Професійно – практична підготовка
Комплексне кваліфікаційне завдання №17
з професії: 5122 «Кухар»

Ви працюєте кухарем 4-го розряду на підприємстві ресторанного господарства.

Вам необхідно виконати роботи згідно із запропонованим варіантом на 3 порції:

- організувати робоче, підібрати кухарський посуд, інструменти та інвентар для виконання завдання;
- підготувати сировину до виробництва;
- користуючись збірником рецептур, розрахувати кількість сировини на задану кількість страв;
- приготувати страви, зробити їх якісну оцінку;
- підібрати столовий посуд, оформити та подати страви;

- дотримуватись безпечних умов праці, виробничої санітарії та особистої гігієни

Варіант	Назва робіт	Одиниця виміру, порція	Вихід на 1 порцію, г
I	Приготувати:		
	- рагу овочеве;	3	1/325
	- омлет фарширований;	3	1/160
	- салат «Грецький».	3	1/200
II	Приготувати:		
	- салат Цезар ;	3	1/200
	- рулет курячий з грибами;	3	1/200
	- овочі гриль.	3	1/150
III	Приготувати:		
	- салат «Дністер»;	3	1/200
	- біфштекс з цибулею;	3	1/100/35
	- картопля, смажена у фритюрі.	3	1/210

Термін виконання – 4 години

Професійно – практична підготовка
Комплексне кваліфікаційне завдання №18
з професії: 5122 «Кухар»

Ви працюєте кухарем 4-го розряду на підприємстві ресторанного господарства.

Вам необхідно виконати роботи згідно із запропонованим варіантом на 3 порції:

- організувати робоче, підібрати кухарський посуд, інструменти та інвентар для виконання завдання;
- підготувати сировину до виробництва;
- користуючись збірником рецептур, розрахувати кількість сировини на задану кількість страв;
- приготувати страви, зробити їх якісну оцінку;
- підібрати столовий посуд, оформити та подати страви;

- дотримуватись безпечних умов праці, виробничої санітарії та особистої гігієни

Варіант	Назва робіт	Одиниця виміру, порція	Вихід на 1 порцію, г
I	Приготувати: - картопля по селянськи; - тюфтельки в соусі з овочевим гарніром; - млинці з начинкою.	3 3 3	1/150 1/115/150 1/150
II	Приготувати: - соус малиновий; - свинину смажену, шпиговану салом; - перець свіжий фарширований.	3 3 3	1/50 1/150 1/200
III	Приготувати: - соус до риби польський; - рибу, запечену під яєчним білком; - кіш з овочами.	3 3 3	1/100 1/255 1/200

Термін виконання – 4 години

Професійно – практична підготовка
Комплексне кваліфікаційне завдання №19
з професії: 5122 «Кухар»

Ви працюєте кухарем 4-го розряду на підприємстві ресторанного господарства.

Вам необхідно виконати роботи згідно із запропонованим варіантом на 3 порції:

- організувати робоче, підібрати кухарський посуд, інструменти та інвентар для виконання завдання;
- підготувати сировину до виробництва;
- користуючись збірником рецептур, розрахувати кількість сировини на задану кількість страв;
- приготувати страви, зробити їх якісну оцінку;
- підібрати столовий посуд, оформити та подати страви;

- дотримуватись безпечних умов праці, виробничої санітарії та особистої гігієни

Варіант	Назва робіт	Одиниця виміру, порція	Вихід на 1 порцію, г
I	Приготувати:		
	- риба гриль;	3	1/150
	- овочі на пару;	3	1/150
	- салат з пекінської капусти	3	1/200
II	Приготувати:		
	- салат «Цезар»;	3	1/100
	- котлети, фаршировані сиром;	3	1/160
	- рис з овочами.	3	1/150
III	Приготувати:		
	- картопля по селянськи;	3	1/100
	- голубці українські;	3	1/275
	- мікс-салат з тунцем.	3	1/200

Термін виконання – 4 години

Професійно – практична підготовка
Комплексне кваліфікаційне завдання №20
з професії: 5122 «Кухар»

Ви працюєте кухарем 4-го розряду на підприємстві ресторанного господарства.

Вам необхідно виконати роботи згідно із запропонованим варіантом на 3 порції:

- організувати робоче, підібрати кухарський посуд, інструменти та інвентар для виконання завдання;
- підготувати сировину до виробництва;
- користуючись збірником рецептур, розрахувати кількість сировини на задану кількість страв;
- приготувати страви, зробити їх якісну оцінку;

- підібрати столовий посуд, оформити та подати страви;
- дотримуватись безпечних умов праці, виробничої санітарії та особистої гігієни

Варіант	Назва робіт	Одиниця виміру, порція	Вихід на 1 порцію, г
I	Приготувати: - солянка збірна м'ясна; - бутерброди з рибою; - желе мозаїка.	3 3 3	1/500 1/60 1/100
II	Приготувати: - крученики апетитні; - канапе з оселедцем; - сирники з молочним соусом.	3 3 3	1/180 1/70/20 1/155/100
III	Приготувати: - м'ясо шпиговане; - бутерброди з м'ясними виробами; - салат з морепродуктами.	3 3 3	1/100 1/60 1/200

Термін виконання – 4 години

Професійно – практична підготовка
Комплексне кваліфікаційне завдання №21
з професії: 5122 «Кухар»

Ви працюєте кухарем 4-го розряду на підприємстві ресторанного господарства.

Вам необхідно виконати роботи згідно із запропонованим варіантом на 3 порції:

- організувати робоче, підібрати кухарський посуд, інструменти та інвентар для виконання завдання;
- підготувати сировину до виробництва;
- користуючись збірником рецептур, розрахувати кількість сировини на задану кількість страв;
- приготувати страви, зробити їх якісну оцінку;
- підібрати столовий посуд, оформити та подати страви;
- дотримуватись безпечних умов праці, виробничої санітарії та особистої гігієни

Варіант	Назва робіт	Одиниця виміру, порція	Вихід на 1 порцію, г
I	Приготувати:		
	- салат «Цезар»;	3	1/150
	- котлета рибна «Бужок»;	3	1/125
	- каша булгур з овочами.	3	1/150
II	Приготувати:		
	- суп-пюре з грибів;	3	1/500
	- овочі на пару;	3	1/200
	- кіш з ягодами.	3	1/150
III	Приготувати:		
	- плов;	3	1/250
	- запіканку манну з яблуками;	3	1/250
	- мікс-салат з тунцем.	3	1/200

Термін виконання – 4 години

Професійно – практична підготовка
Комплексне кваліфікаційне завдання №22
з професії: 5122 «Кухар»

Ви працюєте кухарем 4-го розряду на підприємстві ресторанного господарства.

Вам необхідно виконати роботи згідно із запропонованим варіантом на 3 порції:

- організувати робоче, підібрати кухарський посуд, інструменти та інвентар для виконання завдання;
- підготувати сировину до виробництва;
- користуючись збірником рецептур, розрахувати кількість сировини на задану кількість страв;
- приготувати страви, зробити їх якісну оцінку;
- підібрати столовий посуд, оформити та подати страви;
- дотримуватись безпечних умов праці, виробничої санітарії та особистої гігієни

Варіант	Назва робіт	Одиниця виміру, порція	Вихід на 1 порцію, г
I	Приготувати: - салат з крабовими м'ясом; - ескалоп; - овочі гриль.	3	1/200
		3	1/140
		3	1/150
II	Приготувати: - щуку фаршировану; - гарнір: складний овочевий; - пиріг напіввідкритий.	3	1/250
		3	1/150
		3	1/100
III	Приготувати: - солянку збірну м'ясну; - закуску з оселедця; - піцу.	3	1/500
		3	1/200/10
		3	1/150

Термін виконання – 4 години

Професійно – практична підготовка
Комплексне кваліфікаційне завдання №23
з професії: 5122 «Кухар»

Ви працюєте кухарем 4-го розряду на підприємстві ресторанного господарства.

Вам необхідно виконати роботи згідно із запропонованим варіантом на 3 порції:

- організувати робоче, підібрати кухарський посуд, інструменти та інвентар для виконання завдання;
- підготувати сировину до виробництва;
- користуючись збірником рецептур, розрахувати кількість сировини на задану кількість страв;
- приготувати страви, зробити їх якісну оцінку;
- підібрати столовий посуд, оформити та подати страви;
- дотримуватись безпечних умов праці, виробничої санітарії та особистої гігієни

Варіант	Назва робіт	Одиниця виміру, порція	Вихід на 1 порцію, г
I	Приготувати:		
	- картопля по селянськи;	3	1/275
	- фаршировані рулети із скумбрії;	3	1/150
	- салат «Грецький».	3	1/200
II	Приготувати:		
	- капуста запорізький;	3	1/500
	- картоплю, фаршировану м'ясом і грибами;	3	1/160/50
	- біфштекс з яйцем пашот.	3	1/100/40
III	Приготувати:		
	- капуста з грибами;	3	1/500
	- перець фарширований;	3	1/200
	- сирники по-київськи.	3	1/200

Термін виконання – 4 години

Професійно – практична підготовка
Комплексне кваліфікаційне завдання №24
з професії: 5122 «Кухар»

Ви працюєте кухарем 4-го розряду на підприємстві ресторанного господарства.

Вам необхідно виконати роботи згідно із запропонованим варіантом на 3 порції:

- організувати робоче, підібрати кухарський посуд, інструменти та інвентар для виконання завдання;
- підготувати сировину до виробництва;
- користуючись збірником рецептур, розрахувати кількість сировини на задану кількість страв;
- приготувати страви, зробити їх якісну оцінку;
- підібрати столовий посуд, оформити та подати страви;

- дотримуватись безпечних умов праці, виробничої санітарії та особистої гігієни

Варіант	Назва робіт	Одиниця виміру, порція	Вихід на 1 порцію, г
I	Приготувати:		
	- картопляні зрази з грибами;	3	1/110
	- піца карбонара;	3	1/150
II	- салат-коктейль фруктовий.	3	1/150
	Приготувати:		
	- розсольник з крупами;	3	1/500
III	- карасі запечені під сметанним соусом;	3	1/275
	- напій апельсиновий.	3	1/170
	Приготувати:		
III	- борщ чернігівський;	3	1/500
	- рибу в тісті, смажену;	3	1/225/7
	- салат з варених овочів.	3	1/200

Термін виконання – 4 години

Професійно – практична підготовка
Комплексне кваліфікаційне завдання №25
з професії: 5122 «Кухар»

Ви працюєте кухарем 4-го розряду на підприємстві ресторанного господарства.

Вам необхідно виконати роботи згідно із запропонованим варіантом на 3 порції:

- організувати робоче, підібрати кухарський посуд, інструменти та інвентар для виконання завдання;
- підготувати сировину до виробництва;
- користуючись збірником рецептур, розрахувати кількість сировини на задану кількість страв;
- приготувати страви, зробити їх якісну оцінку;
- підібрати столовий посуд, оформити та подати страви;

- дотримуватись безпечних умов праці, виробничої санітарії та особистої гігієни

Варіант	Назва робіт	Одиниця виміру, порція	Вихід на 1 порцію, г
I	Приготувати: - м'ясо тушковане з овочами; - картопляні палички; - сирники.	3 3 3	1/100/50 1/210 1/140/20
II	Приготувати: - рис з овочами; - котлета «Дніпрянка»; - вареники лінівi.	3 3 3	1/100/50 1/130 1/150
III	Приготувати: - солянка м'ясна збірна; - картопляники фаршировані; - кіш з овочами.	3 3 3	1/500 1/210 1/150

Термін виконання – 4 години

Професійно – практична підготовка
Комплексне кваліфікаційне завдання №26
з професії: 5122 «Кухар»

Ви працюєте кухарем 4-го розряду на підприємстві ресторанного господарства.

Вам необхідно виконати роботи згідно із запропонованим варіантом на 3 порції:

- організувати робоче, підібрати кухарський посуд, інструменти та інвентар для виконання завдання;
- підготувати сировину до виробництва;
- користуючись збірником рецептур, розрахувати кількість сировини на задану кількість страв;
- приготувати страви, зробити їх якісну оцінку;
- підібрати столовий посуд, оформити та подати страви;

- дотримуватись безпечних умов праці, виробничої санітарії та особистої гігієни

Варіант	Назва робіт	Одиниця виміру, порція	Вихід на 1 порцію, г
I	Приготувати:		
	- паштет печінковий;	3	1/100
	- печеня по-домашньому;	3	1/200
	- салат з свіжих овочів.	3	1/200
II	Приготувати:		
	- салат з буряків із чорносливом і горіхами;	3	1/100
	- картоплю, тушковану з грибами і цибулею;	3	1/250
	- желе багатошарове.	3	1/150/30
III	Приготувати:		
	- салат-коктейль з креветками;	3	1/100
	- картопляну запіканку з м'ясом;	3	1/280
	- налисники з лососем та шпинатом.	3	1/140

Термін виконання – 4 години

Професійно – практична підготовка
Комплексне кваліфікаційне завдання №27
з професії: 5122 «Кухар»

Ви працюєте кухарем 4-го розряду на підприємстві ресторанного господарства.

Вам необхідно виконати роботи згідно із запропонованим варіантом на 3 порції:

- організувати робоче, підібрати кухарський посуд, інструменти та інвентар для виконання завдання;
- підготувати сировину до виробництва;
- користуючись збірником рецептур, розрахувати кількість сировини на задану кількість страв;
- приготувати страви, зробити їх якісну оцінку;
- підібрати столовий посуд, оформити та подати страви;
- дотримуватись безпечних умов праці, виробничої санітарії та особистої гігієни

Варіант	Назва робіт	Одиниця виміру, порція	Вихід на 1 порцію, г
I	Приготувати:		
	- канапе з шинкою;	3	1/60
	- завиванець з чорносливом;	3	1/100
	- салат «Цезар»	3	1/150
II	Приготувати:		
	- зрази «Хрещатик»;	3	1/200/50
	- салат «Грецький»	3	1/200
	- піца.	3	1/150
III	Приготувати:		
	- яйця фаршировані з червоною ікрою;	3	1/80
	- качина грудка з ягідним соусом;	3	1/250
	- овочі на пару.	3	1/150

Термін виконання – 4 години

Професійно – практична підготовка
Комплексне кваліфікаційне завдання №28
з професії: 5122 «Кухар»

Ви працюєте кухарем 4-го розряду на підприємстві ресторанного господарства.

Вам необхідно виконати роботи згідно із запропонованим варіантом на 3 порції:

- організувати робоче, підібрати кухарський посуд, інструменти та інвентар для виконання завдання;
- підготувати сировину до виробництва;
- користуючись збірником рецептур, розрахувати кількість сировини на задану кількість страв;
- приготувати страви, зробити їх якісну оцінку;
- підібрати столовий посуд, оформити та подати страви;
- дотримуватись безпечних умов праці, виробничої санітарії та особистої гігієни

Варіант	Назва робіт	Одиниця виміру, порція	Вихід на 1 порцію, г
I	Приготувати:		
	- печеня по-домашньому;	3	1/325
	- пиріг відкритий;	3	1/150
II	- салат з морепродуктами.	3	1/200
	Приготувати:		
	- риба запечена під маринадом;	3	1/165
III	- булгур з овочами;	3	1/150
	- канапе з шинкою.	3	1/80
	Приготувати:		
III	- качка по-селянськи;	3	1/330
	- желе із цитрусових;	3	1/100
	- салат «Грецький».	3	1/200

Термін виконання – 4 години

Професійно – практична підготовка
Комплексне кваліфікаційне завдання №29
з професії: 5122 «Кухар»

Ви працюєте кухарем 4-го розряду на підприємстві ресторанного господарства.

Вам необхідно виконати роботи згідно із запропонованим варіантом на 3 порції:

- організувати робоче, підібрати кухарський посуд, інструменти та інвентар для виконання завдання;
- підготувати сировину до виробництва;
- користуючись збірником рецептур, розрахувати кількість сировини на задану кількість страв;
- приготувати страви, зробити їх якісну оцінку;
- підібрати столовий посуд, оформити та подати страви;
- дотримуватись безпечних умов праці, виробничої санітарії та особистої гігієни

Варіант	Вид робіт	Одиниця виміру, порція	Вихід на 1 порцію, г
I	Приготувати:		
	- салат-коктейль із фруктів;	3	1/200
	- пиріжки смажені з повидлом;	3	1/75
	- перець фарширований м'ясом.	3	1/200/50
II	Приготувати:		
	- салат з тунцем;	3	1/200
	- біляші з м'ясом;	3	1/210
	- голубці м'ясні.	3	1/100/15
III	Приготувати:		
	- салат-коктейль з креветками;	3	1/200
	- котлета "Бригантина";	3	1/120
	- пиріг відкритий.	3	1/150

Термін виконання – 4 години

Професійно – практична підготовка
Комплексне кваліфікаційне завдання №30
з професії: 5122 «Кухар»

Ви працюєте кухарем 4-го розряду на підприємстві ресторанного господарства.

Вам необхідно виконати роботи згідно із запропонованим варіантом на 3 порції:

- організувати робоче, підібрати кухарський посуд, інструменти та інвентар для виконання завдання;
- підготувати сировину до виробництва;
- користуючись збірником рецептур, розрахувати кількість сировини на задану кількість страв;
- приготувати страви, зробити їх якісну оцінку;
- підібрати столовий посуд, оформити та подати страви;
- дотримуватись безпечних умов праці, виробничої санітарії та особистої гігієни

Варіант	Назва робіт	Одиниця виміру, порція	Вихід на 1 порцію, г
I	Приготувати:		
	- солянка рибна;	3	1/500
	- пиріг млинцевий з м'ясом;	3	1/150
	- салат «Грецький».	3	1/200
II	Приготувати:		
	- пиріжки смажені;	3	1/75
	- м'ясо шпиговане;	3	1/100
	- салат вінегрет.	3	1/200
III	Приготувати:		
	- риба фарширована;	3	1/200
	- мікс салат з морепродуктами;	3	1/200
	- яблука в “хустинці”	3	1/120

Термін виконання – 4 години

Професійно – практична підготовка
Комплексне кваліфікаційне завдання №31
з професії: 5122 «Кухар»

Ви працюєте кухарем 4-го розряду на підприємстві ресторанного господарства.

Вам необхідно виконати роботи згідно із запропонованим варіантом на 3 порції:

- організувати робоче, підібрати кухарський посуд, інструменти та інвентар для виконання завдання;
- підготувати сировину до виробництва;
- користуючись збірником рецептур, розрахувати кількість сировини на задану кількість страв;
- приготувати страви, зробити їх якісну оцінку;
- підібрати столовий посуд, оформити та подати страви;
- дотримуватись безпечних умов праці, виробничої санітарії та особистої гігієни

Варіант	Назва робіт	Одиниця виміру, порція	Вихід на 1 порцію, г
I	Приготувати:		
	- борщ холодний з квасолею;	3	1/500
	- яблука, запечені з сиром;	3	1/150
	- салат-коктейль грибний.	3	1/200
II	Приготувати:		
	- пиріжки печені;	3	1/75
	- прозорий суп з омлетом паровим;	3	1/500
	- завиванець курячий з фруктами.	3	1/200
III	Приготувати:		
	- трубочки рибні;	3	1/200
	- закуска “Україна”;	3	1/200
	- чорнослив, фарширований сиром.	3	1/120

Термін виконання – 4 години

Професійно – практична підготовка
Комплексне кваліфікаційне завдання №32
з професії: 5122 «Кухар»

Ви працюєте кухарем 4-го розряду на підприємстві ресторанного господарства.

Вам необхідно виконати роботи згідно із запропонованим варіантом на 3 порції:

- організувати робоче, підібрати кухарський посуд, інструменти та інвентар для виконання завдання;
- підготувати сировину до виробництва;
- користуючись збірником рецептур, розрахувати кількість сировини на задану кількість страв;
- приготувати страви, зробити їх якісну оцінку;
- підібрати столовий посуд, оформити та подати страви;
- дотримуватись безпечних умов праці, виробничої санітарії та особистої гігієни

Варіант	Назва робіт	Одиниця виміру, порція	Вихід на 1 порцію, г
I	Приготувати:		
	- закуска з печінки;	3	1/100
	- печеня по-київськи;	3	1/200
II	- салат з свіжих овочів.	3	1/200
	Приготувати:		
	- салат з буряків із хріном;	3	1/100
III	- ковбасу домашню;	3	1/250
	- мус із ананаса.	3	1/150/30
	Приготувати:		
III	- салат-коктейль рибний;	3	1/100
	- картопляну запіканку з м'ясом;	3	1/280
	- печиво "Домашнє".	3	1/140

Термін виконання – 4 години

Критерії оцінювання
навчальних досягнень здобувачів освіти за результатами виконання
комплексних кваліфікаційних завдань з професії
5122 Кухар
Рівень кваліфікації – 4 розряд
Професійно-практична підготовка

І рівень - початковий	
Характеристика рівня: здобувач освіти з допомогою майстра виробничого навчання (наставника виробничої практики, інструктора) відтворює на рівні розпізнання окремі компоненти професійних знань та виконує окремі елементи (фрагменти) навчально-виробничого або контрольного завдання. При виконанні роботи припускається суттєвих помилок в організації робочого місця, плануванні виробничих дій, в прийомах праці та технологічних операціях. Результат виконаної роботи не відповідає вимогам кваліфікаційної характеристики з відповідної професії певного ступеня професійної (професійно-технічної) освіти. Потребує допомоги і контролю в дотриманні норм охорони праці й безпеки життєдіяльності, виробничої санітарії та гігієни праці	
Бали	Критерії оцінювання навчальних досягнень учнів
1	Здобувач освіти з допомогою майстра відтворює окремі частини практичних завдань з приготування деяких напівфабрикатів. Не усвідомлено виконує окремі частини практичних завдань. Виконана робота не повністю відповідає якісним показникам. Самостійно не може організувати робоче місце та виконати необхідні дії (реалізувати уміння, застосувати знання) за усіма практичними компетентностями освітньої програми відповідно до кваліфікаційної характеристики. Потребує постійної допомоги і контролю в дотриманні правил охорони праці та безпеки життєдіяльності, виробничої санітарії та особистої гігієни. Потребує структурованої, системної підтримки
2	Здобувач освіти зі значними труднощами виконує прості прийоми та технологічні операції з приготування напівфабрикатів для страв та напівфабрикатів, допускаючи суттєві помилки. З постійною допомогою майстра виробничого навчання виконує фрагменти навчально-виробничого завдання із приготування напівфабрикатів та страв. Робота виконана на низькому кваліфікаційному рівні. Вимоги до якості напівфабрикатів визначає з допомогою майстра. Під час виконання робіт допускає суттєві помилки в організації робочого місця плануванні виробничих дій, в прийомах праці та технологічних операціях. Уміє користуватися засобами індивідуального й колективного захисту; використовувати, в разі необхідності, засоби попередження і усунення природних і непередбачених виробничих негативних явищ. Потребує структурованої, системної підтримки. Без присвоєння кваліфікації.
3	Здобувач освіти володіє деякими простими прийомами та технологічними операціями з приготування простих страв. Не

	усвідомлено виконує окремі частини практичних знань, допускаючи помилки, які можуть бути виправлені з допомогою майстра та не вплинуть на якість страви. Дати об'єктивну якісну оцінку виготовленим стравам може тільки з допомогою майстра. Допускає епізодичні порушення в практичних завданнях. Проявляє спостережливий інтерес до нової технології.
II рівень - середній	
Здобувач освіти відтворює основні компоненти професійних компетентностей, виконує завдання за зразком (або алгоритмом), володіє елементарними професійними вміннями, необхідних для виконання даної роботи відповідно до вимог кваліфікаційної характеристики. За часткової допомоги майстра виробничого навчання планує виробничі дії та виконує навчально-виробничі або контрольні завдання. При виконанні роботи припускається значної кількості помилок в організації робочого місця, в прийомах праці та технологічних операціях, які самостійно виправити не може	
4	Здобувач освіти володіє деякими простими прийомами та з допомогою майстра виконує технологічні операції, необхідні для приготування простих страв. За допомогою майстра складає інструктивно-технологічні картки для приготування страв, недостатньо усвідомлено користуючись при цьому збірником рецептур. Може відпустити виготовлені страви, при цьому допускає неточності маси виходу. Недостатньо володіє знаннями у визначенні якості страв, тому результати його роботи відповідають мінімальним діючим якісним показникам. Допускає епізодичні порушення в організації робочого місця, дотриманні технічних вимог безпеки праці, які не впливають на безпеку життєдіяльності.
5	Здобувач освіти виконує переважну більшість прийомів та технологічних операцій, необхідних для виконання завдань з приготування напівфабрикатів та нескладних страв, їх порціонування та відпуску. Підбирає соуси до страв, допускаючи незначні помилки. Намагається складати інструктивно-технологічні картки, але недостатньо усвідомлено користується збірником рецептур, не вміє робити перерахунок сировини. В окремих випадках допускає порушення технічних вимог безпеки праці, які не впливають на безпеку життєдіяльності. Економно використовує продукти та енергоресурси.
6	Здобувач освіти самостійно готує напівфабрикати та страви, дає їм якісну оцінку. З епізодичною допомогою майстра вирішує проблемні виробничі ситуації, складає інструктивно-технологічні картки з використанням нормативно-технологічної документації. Відпускає страви, допускаючи помилки у підборі посуду та температури подачі. Організовує робоче місце з дотриманням технічних вимог безпеки праці.
III рівень - достатній	
Характеристика рівня: здобувач освіти з розумінням, самостійно відтворює основні професійні знання та вміння в стандартних навчально-виробничих	

	ситуаціях, правильно виконує основні прийоми і технологічні операції, необхідні для даної роботи. Самостійно організовує робоче місце, планує виробничі дії та в цілому правильно виконує навчально-виробниче або контрольне завдання в межах встановлених норм часу. Достатньо усвідомлено користується технічною й технологічною документацією. Може розробляти окремі її види за консультацією майстра виробничого навчання (наставника виробничої практики, інструктора). Застосовує основні прийоми самоконтролю виробничих дій та методи контролю за якістю діяльності. При виконанні роботи припускається не суттєвих помилок, які може виправити. Результати виконаної роботи відповідають вимогам кваліфікаційної характеристики, якісним і кількісним показникам (норми виробітку, часу тощо). Виконують правила і норми охорони праці й безпеки життєдіяльності, виробничої санітарії та гігієни. Потребують на окремих етапах діяльності інструкційно-технологічної підтримки
7	Здобувач освіти може самостійно виконувати переважну більшість прийомів і технологічних операцій згідно інструктивно-технологічних карток під час приготування страв, виробів з тіста з незначним відхиленням від установлених норм часу. Вміло застосовує теоретичні знання під час підготовки устаткування до роботи, виконує правила санітарії та гігієни. Вміло та правильно підбирає інструмент, інвентар, посуд для відпуску страв. Робить необхідні розрахунки сировини, користуючись нормативною документацією, складає технологічні картки, допускаючи незначні помилки. Дає якісну оцінку стравам. Організовує робоче місце з дотриманням технічних вимог безпеки праці.
8	Здобувач освіти може самостійно виконувати всі прийоми та технологічні операції з організації та приготування напівфабрикатів, супів страв, виробів з тіста. Підбирає соуси для відпуску страв. Уміло застосовує теоретичні знання з санітарної обробки продуктів, обладнання. Уміло та правильно підбирає устаткування і посуд для виконання технологічних операцій. Готує страви з дотриманням послідовності технологічного процесу, допускає незначні помилки, які може сам виправити. За консультацією майстра визначає втрати під час холодної та теплової обробки продуктів. Усвідомлено користується збірником рецептур та іншою довідковою літературою. Організовує робоче місце з дотриманням безпеки праці.
9	Здобувач освіти правильно виконує всі прийоми та технологічні операції під час виконання практичних завдань: приготування складних страв, закусок, виробів з тіста; експлуатації устаткування; визначення відсотка втрат в продуктах під час холодної та теплової обробки, перерахунку сировини на задану кількість. Уміє пояснити процеси, що відбуваються в м'ясі, рибі, výroбах з тіста під час теплової обробки. Уміло підбирає посуд, відпускає та проводить бракераж страв. Усвідомлено користується довідковою інформацією, технічною та нормативно-технологічною документацією. Під час виконання роботи допускає несуттєві

	помилки, які сам виправляє. Організація робочого місця відповідає вимогам. Результат виконаної роботи відповідає достатнім діючим якісним і кількісним показникам запланованого рівня кваліфікації
IV рівень - високий	
Характеристика рівня: здобувач освіти володіє професійними вміннями в повному обсязі та самостійно, правильно, впевнено виконує всі прийоми і технологічні операції, необхідні для виконання даної роботи в межах освітньої програми та встановлених норм часу. Самостійно, в повному обсязі виконує навчально-виробниче або контрольне завдання відповідно до вимог технічної та технологічної документації, яка передбачена освітньою програмою. Вміє самостійно розробляти окремі її види та обирати оптимальний варіант виконання навчально-виробничого (контрольного) завдання. Зразково дотримується нормативів витрат матеріалів та інших ресурсів. Правильно і усвідомлено застосовує всі прийоми самоконтролю виробничих дій та методи контролю за якістю роботи, опанував основи професійної культури та виявляє прагнення і здатність до продуктивної і творчої співпраці в колективі. У процесі роботи може припускатися неточностей, які самостійно виявляє та виправляє. Результат виконаної роботи повністю відповідає рівню кваліфікації, який обумовлений кваліфікаційною характеристикою з професії та діючими якісними і кількісними показниками (норми виробітку, часу, витрат матеріалів тощо) або може відповідати вищому кваліфікаційному рівню, ніж запланований. Забезпечує високий рівень організації праці, дотримання правил охорони праці та безпеки життєдіяльності, норм виробничої санітарії та особистої гігієни	
10	Здобувач освіти правильно виконує всі прийоми та технологічні операції з приготування страв та виробів з борошна, знає правила їх відпуску, підбору гарнірів, соусів і визначення їх якості. Уміє готувати страви для різних закладів ресторанного господарства. Встановлює причинно-наслідкові та міжпредметні зв'язки, робить аргументовані висновки з незначною консультацією майстра. Уміє самостійно користуватися інформаційними джерелами. Практичні завдання з перерахунку сировини, визначення відсотку втрат в продуктах під час холодної і теплової обробки; складання технологічних схем виконує у цілому правильно, у повному обсязі, як з використанням типового алгоритму, та і в дещо змінених умовах. Здійснює самоконтроль якості продукції. Забезпечує високий рівень організації праці та дотримання правил безпеки праці, економно використовує продукти та енергоресурси. Здатен до самокерування під час навчання і має практичний досвід у роботі як у простих, так і у виняткових ситуаціях
11	Здобувач освіти правильно виконує всі прийоми та технологічні операції з приготування страв та виробів з тіста. Знає правила їх відпуску, підбору гарнірів, соусів та визначення якості. Порівнює асортимент та технологію приготування страв у різних закладах ресторанного господарства. Встановлює причинно-наслідкові та міжпредметні зв'язки, робить аргументовані висновки. Уміє самостійно користуватися інформаційними джерелами. Практичні завдання з перерахунку сировини, визначення відсотку втрат в

	продуктах під час холодної і теплової обробці, складання технологічних схем виконує правильно, у повному обсязі. Уміє вирішувати проблемні виробничі ситуації. Уміє обрати оптимальний варіант виконання навчально-виробничого завдання. Забезпечує високий рівень організації праці та дотримання правил безпеки праці. Здатен до самокерування під час навчання і має практичний досвід у роботі як у простих, так і у виняткових ситуаціях.
12	Здобувач освіти правильно виконує всі прийоми та технологічні операції під час приготування страв та виробів з тіста в різних закладах ресторанного господарства. Уміє самостійно користуватися інформаційними джерелами. Порівнює та аналізує асортимент та технологію приготування страв різних кухонь. Практичні завдання з перерахунку сировини, визначення відсотку втрат в продуктах під час холодної та теплової обробки, складання технологічних схем для приготування страв виконує правильно, у повному обсязі, як з використанням збірника рецептур так і інших нормативних документів. Виконує дослідницьку роботу, робить висновки та узагальнення. Здатен до самокерування під час навчання і має практичний досвід у роботі як у простих, так і у виняткових ситуаціях. Результат виконаної роботи повністю відповідає діючим якісним і кількісним показникам, або може бути кращим від них.

Перелік устаткування, приладів, інструментів, матеріалів необхідних для виконання комплексних кваліфікаційних завдань

5122 «Кухар»

Рівень кваліфікації: 4 розряд

№ № з/п	Найменування	Кількість на групу з 15 осіб, шт.		Примітка
		Для індивіду-ал ьного користу-ва ння	Для групового користу-ва ння	
1	2	3	4	5
	Обладнання			
1	Столи виробничі		4	
	1) Електром'ясорубка		1	
2	Плита електрична		9комф.	
3	Шафа пекарна		1	З трьома секціями
4	Електронні ваги		2	
5	Електроміксер (блендер)		2	
6	Шафа холодильна		2	
7	Електрофритюрниця		1	
8	Тостер		1	
9	Комбінована мікрохвильова піч з грилем		1	
10	Кавомолка		1	
11	Чайник електричний		2	
	Інструмент			
1	Виїмка для тіста		1 комплект	
2	Виїмки для бутербродів		2 комплекта	
3	Горіхокол		1	
4	Набір інструментів для фігурної нарізки овочів		2	
5	Ножиці		2	
6	Ножі корінчасті		5	
7	Ножі карбувальні		8	
8	Ножі кухарської трійки		15	
9	Подрібнювач часнику		2	
10	Пристосування для видалення серцевини з яблук		2	
11	Рибочистки (скребки) різної конструкції		5	
12	Різець для тіста		1	
13	Сікач для відбивання м'яса		5	
14	Тертка		5	
15	Шпатель для шашликів	1	15	
16	Шпатель пластмасові	2	30	

17	Яйцерізка		2	
	Інвентар			
1	Дошки розробні з відповідним маркуванням	3	45	
2	Друшляк		2	
3	Вінчик сталевий		4	
4	Качалка		8	
5	Лоток глибокий		4	
6	Лоток мілкий		4	
7	Лопатка металева		4	
8	Лопатка дерев'яна (копистка)		8	
9	Лист кондитерський		4	
10	Ложка гарнірна		4	
11	Ложка супова розливальна		4	
12	Ложки мірні		5	
13	Ложка соусна 50 і 75 г.		8+8	
14	Пензлик для змащування виробів із тіста		4	
15	Мішок кондитерський з набором насадок		4	
16	Сито волосяне		2	
17	Сито металеве		2	
18	Ступка з товкачиком		2	
19	Форма для отримання харчового льоду		2	
20	Форми металеві для запікання страв		6	
21	Цідилки		2	
22	Черпак 0,25-0,5 л		2	
23	Шумівка		2	
24	Щипці для відпуску страв		4	
	Кухонний посуд			
1	Горщик керамічний		4	
2	Гусятниця		4	
3	Каструлі різної ємності та матеріалу, який не вступає в реакцію з продуктами	2	30	
4	Каструля з сітками		2	
5	Котел рибний з решіткою		2	
6	Миска глибока	1	15	
7	Протвені для запікання страв		5	
8	Сковорідка Д=150-200мм		8	
9	Сковорідки Д=250 мм		8	
10	Сотейник		4	
11	Турочка		4	
12	Чайник		2	
	Столовий посуд			
1	Блюдо кругле	1	15	

2	Блюдо овальне	1	15	
3	Ваза плоска (плато)		2	
4	Вершківник		2	
5	Кавник		2	
6	Кавовий набір		2	
7	Креманка скляна	1	15	
8	Молочник		2	
9	Оселедниця		5	
10	Таці	1	15	
11	Розетки		5	
12	Салатниці різної форми	1	15	
13	Склянка конічна або циліндрична з потовщеним дном	1	15	
14	Склянка чайна	1	15	
15	Сковорідка порційна		5	
16	Соусники металеві		5	
17	Соусники фаянсові		5	
18	Тарілка глибока напівпорційна 280мл	1	15	
19	Тарілка глибока столова	1	15	
20	Тарілка десертна мілка	1	15	
21	Тарілка закусочна	1	15	
22	Тарілка мілка столова	2	30	
23	Тарілка пиріжкова	1	15	
24	Хрінниця		2	
25	Цукорниця		2	
26	Чайний набір		1	
27	Чайник для заварювання чаю		2	
28	Чайник доливний		2	
29	Чашка бульйонна	1	15	
	Столові прибори, білизна			
1	Виделки	2	30	
2	Графин		1	
3	Ложки десертні	1	15	
4	Ложки столові	2	30	
5	Ложки чайні	2	30	
6	Ножі	1	15	
7	Рушники		3	
8	Серветки з тканини	2	30	
9	Скатерті з тканини		5	

