РОБОЧА ОСВІТНЯ ПРОГРАМА

Професія: Кухар

Код: 5122

Професійна кваліфікації: кухар 3-го розряду, кухар 4-го розряду

Освітня кваліфікація: кваліфікований робітник

Рівень освітньої кваліфікації: початковий – кухар 3 розряду – 3 рівень НРК

базовий – кухар 4 розряду – 4 рівень НРК

Робоча освітня програма складена на підставі стандарту професійної (професійно-технічної) освіти з професії 5122 Кухар затвердженого наказом Міністерства освіти і науки України від 26 жовтня 2021 р. № 1133 на компетентнісному підході та наказу Міністерства освіти і науки України від 20.02.2024 року № 211 «Про затвердження Типової освітньої програми професійного навчання для підвищення кваліфікації з професії «Кухар», за напрямом «Впровадження різноманітного, збалансованого та якісного харчування в закладах освіти»

Укладачі:
Людмила РАФІКОВА – заступник директора з НВР;
Оксана ТЕТЕРСЬКА – викладач спеціальних предметів;
Світлана Герасимчук – майстер виробничого навчання;
Валентина Буркард – майстер виробничого навчання.

ЗМІСТ

№	Назва розділу	стор
1	Пояснювальна записка	4-5
2	Зведена таблиця відповідності загальних знань, ключових компетентностей та результатів навчання навчальним предметам	6
3	Таблиця відповідності ключових компетентностей навчальним предметам	7-9
4	Таблиця відповідності загальних знань та вмінь за професією навчальним предметам	10-11
	Професійна кваліфікація: кухар 3-го розряду	
5	Таблиця відповідності професійних та ключових компетентностей навчальним предметам (РН1-РН7)	12-34
6	Навчальна програма з предмета «Інформаційно-комунікаційні технології»	35
7	Навчальна програма з предмета «Основи правових знань»	36-37
8	Навчальна програма з предмета «Основи енергоефективності та екології»	38-39
9	Навчальна програма з предмета «Іноземна мова професійного спрямування»	40-41
10	Навчальна програма з предмета «Професійна етика і психологія»	42
11	Навчальна програма з предмета «Охорона праці»	43-45
12	Навчальна програма з предмета «Облік і калькуляція»	46-48
13	Навчальна програма з предмета «Технологія приготування їжі з основами товарознавства»	49-56
14	Навчальна програма з предмета «Гігієна і санітарія»	57-59
15	Навчальна програма з предмета «Організація виробництва»	60-62
16	Навчальна програма з предмета «Устаткування підприємств харчування»	63-66
17	Навчальна програма з предмета «Фізіологія харчування»	67-68
18	Навчальна програма з професійно-практичної підготовки	69-77
19	Перелік робіт для поетапної кваліфікаційної атестації	78-79
20	Перелік основних засобів навчання (навчального обладнання)	80-82
	Професійна кваліфікація: кухар 4-го розряду	
21	Таблиця відповідності професійних та ключових компетентностей навчальним предметам (РН8-РН12)	83-97
22	Навчальна програма з предмета «Основи енергоефективності та екології»	98-99
23	Навчальна програма з предмета «Основи підприємницької діяльності»	100-101
24	Навчальна програма з предмета «Іноземна мова професійного спрямування»	102-103
25	Навчальна програма з предмета «Облік і калькуляція»	104-106
26	Навчальна програма з предмета «Технологія приготування їжі з основами товарознавства»	107-112
27	Навчальна програма з предмета «Гігієна і санітарія»	113-114
28	Навчальна програма з предмета «Організація виробництва»	115-118
29	Навчальна програма з предмета «Устаткування підприємств харчування»	119-122
30	Навчальна програма з професійно-практичної підготовки	123-132
31	Перелік робіт для державної кваліфікаційної атестації	133-134
32	Перелік основних засобів навчання (навчального обладнання)	135-138

ПОЯСНЮВАЛЬНА ЗАПИСКА

Робоча освітня програма складена на підставі стандарту професійної (професійно-технічної) освіти з професії 5122 Кухар затвердженого наказом Міністерства освіти і науки України від 26 жовтня 2021 р. № 1133, на компетентнісному 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 розряду) та базовому (кухар 4 розряду) рівнях освітньої кваліфікації.

Робоча освітня програма розроблена з метою дотримання єдиних вимог при плануванні освітньої діяльності з урахуванням вимог стандартів професійної (професійно-технічної) освіти 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 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 базових, професійних профільних і загальних) компетентностей.

Програма включає загальні знання та вміння за професією, ключові компетентності, а також передбачає послідовне вивчення навчальних предметів професійно-теоретичної та професійно-практичної підготовок.

Навчальні дисципліни з професійно-теоретичної підготовки вивчаються за робочими навчальними програмами, розробленими на основі компетентностей, у яких відображаються зміни, притаманні відповідній галузі виробництва, підприємству-замовнику кадрів.

Робоча освітня програма складається з максимально допустимої кількості годин при первинній професійній підготовці 731 годин на 3 розряд, 660годин на 4 розряд (у тому числі 14 годин кваліфікаційної атестації).

Для вивчення навчальних предметів загальнопрофесійної підготовки

відводиться 74 години, професійно-теоретичної підготовки - 389 годин та професійно-практичної підготовки – 914 години.

Навантаження здобувачів 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 кваліфікаційна атестація, яка передбачає оцінювання набутих компетентностей.

Державна кваліфікаційна атестація складає 7 годин за кожним робітничим розрядом.

Перелік кваліфікаційних пробних робіт розробляється закладом 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 роботодавцем.

Присвоєння освітньо-кваліфікаційного рівня «кваліфікований робітник» відповідного розряду можливе за умови набуття здобувачем освіти усіх компетентностей та результатів навчання.

Випускнику закладу професійної (професійно-технічної) освіти, який успішно пройшов кваліфікаційну атестацію, присвоюється освітньо-кваліфікаційний рівень «кваліфікований робітник» з набутої професії відповідного розряду і видається диплом державного зразка.

Умовні позначення, що використовуються:

СП(ПТ)О – стандарт професійної (професійно-технічної) освіти;
НРК – Національна рамка кваліфікацій;
КК – ключова компетентність;
ЗЗ – загальні знання та вміння за професією;
ПК – професійна компетентність;
РН – результат навчання;
ЛПР – лабораторно-практична робота;
ПР – практична робота;
ПКА – поетапна кваліфікаційна атестація;
ДКА – державна кваліфікаційна атестація.

ЗВЕДЕНА ТАБЛИЦЯ ВІДПОВІДНОСТІ ЗАГАЛЬНИХ ЗНАНЬ, КЛЮЧОВИХ КОМПЕТЕНТНОСТЕЙ ТА РЕЗУЛЬТАТІВ НАВЧАННЯ НАВЧАЛЬНИМ ПРЕДМЕТАМ з годинами відповідно наказу № 211

Професія: **5122 Кухар**

Професійні кваліфікації: **кухар 3-го, 4-го розряду**

№	Навчальні предмети за видами підготовки	Кількість годин за результатами навчання															
		всього	ЗЗ	РН1	РН2	РН3	РН4	РН5	РН6	РН7	кухар 3 розряду	РН8	РН9	РН10	РН11	РН12	кухар 4 розряду
1.	**Загальнопрофесійна підготовка (компетентності/навчальні предмети)**	**74**	**30**	**17**	**2**	**1**	**1**	**1**	**4**	**2**	**58**	**2**	**2**	**2**	**8**	**2**	**16**
1.1	Інформаційно-комунікаційні технології	4		4							**4**						
1.2.	Основи правових знань	7		7							**7**						
1.3	Основи енергоефективності та екології	10		1	1	1			2	1	**6**	1	1	1	1		**4**
1.4	Основи підприємницької діяльності	7														7	**7**
1.5	Іноземна мова професійного спрямування	12		1	1		1	1	2	1	**7**	1	1	1	1	1	**5**
1.6	Професійна етика і психологія	4		4							**4**						
1.7	Охорона праці	30	30								**30**						
2.	**Професійно-теоретична підготовка (компетентності/навчальні предмети)**	**389**	**31**	**27**	**12**	**34**	**13**	**41**	**52**	**4**	**214**	**26**	**34**	**34**	**28**	**53**	**175**
2.1.	Облік і калькуляція	20	3	3	1	1	1	1	2		**12**	1	1	1	1	4	**8**
2.2.	Технологія приготування їжі з основами товарознавства	246	8	14	7	25	7	32	36	4	**133**	18	23	25	21	26	**113**
2.3.	Гігієна і санітарія	25	3	4	1	1	1	1	2		**13**	1	1	1		9	**12**
2.4.	Організація виробництва	33	3	3	1	2	1	2	4		**16**	2	3	2	2	8	**17**
2.5.	Устаткування підприємств харчування	51		3	2	5	3	5	8		**26**	4	6	5	4	6	**25**
2.6	Фізіологія харчування	14	14								**14**						
3.	**Професійно-практична підготовка (професійні компетентності)**	**914**	**6**	**48**	**50**	**54**	**50**	**110**	**90**	**44**	**452**	**84**	**94**	**78**	**100**	**106**	**462**
3.1.	Виробниче навчання	426	6	24	18	30	18	54	42	12	**204**	36	30	30	60	66	**222**
3.2.	Виробнича практика	488		24	32	24	32	56	48	32	**248**	48	64	48	40	40	**240**
4.	**Консультації**	**100**															
5.	**Державна кваліфікаційна атестація (або поетапна кваліфікаційна атестація при продовженні навчання)**	**14**									**7**						**7**

6.	**Загальний обсяг навчального часу (без п.4)**	**1391**	**67**	**92**	**64**	**89**	**64**	**152**	**146**	**50**	**731**	**112**	**130**	**114**	**136**	**161**	**660**

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 мова професійного спрямування
		Знати: правила професійної етики та етикету. Уміти: слухати та доносити власну думку. Презентувати себе та результати професійної діяльності.	Професійна етика і психологія
		Знати: види документів у професійній діяльності та правила їх створення та оформлення. Уміти: користуватися документами у професійній діяльності, створювати та оформляти їх.	Облік і калькуляція
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 і калькуляція
КК3	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.	Професійна етика і психологія

		Запобігати винекненню конфліктних ситуацій. Визначати індивідуальні психологічні 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 правових знань
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 підприємницької діяльності
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 енергоефективності та екології

		Основи раціонального використання, відтворення і збереження природних ресурсів. Способи збереження та захисту екології в професійній діяльності та в побуті. Правила сортування сміття, утилізації відходів. 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.	Інформаційно-комуні каційні технології.

Таблиця відповідності загальних знань та вмінь навчальним предметам

ТАБЛИЦЯ ВІДПОВІДНОСТІ ЗАГАЛЬНИХ КОМПЕТЕНТНОСТЕЙ НАВЧАЛЬНИМ ПРЕДМЕТАМ

Професія: 5122 Кухар
Професійні кваліфікації: кухар 3, 4 розряду

Бюджет навчального часу – 67 год.

1. **Загальнопрофесійна підготовка - 30 год.**

1.1. Охорона праці – 30 год.

2. **Професійно-теоретична підготовка – 31 год.**

2.1. Облік і калькуляція – 3 год.
2.2. Технологія приготування їжі з основами товарознавства – 8 год.
2.3. Гігієна і санітарія – 3 год.
2.4. Організація виробництва – 3 год.
2.5. Фізіологія харчування – 14 год.

3. **Професійно-практична підготовка – 6 год.**

3.1. Виробниче навчання – 6 год.

№ з/п	Загальні знання та вміння за професією	Назва предмета	Кількість годин
1	Знати: загальні відомості про професію та професійну діяльність. Типи, види підприємств громадського харчування. Загальні відомості про організацію виробництва на підприємствах громадського харчування.	Організація виробництва	3
2	Знати: загальні правила санітарії та гігієни у професійній діяльності: стандарти ISO9001,ISO22000, HACCP(ХАССП)	Гігієна і санітарія	3
3	Знати: зміст та порядок користування Збірником рецептур страв і кулінарних виробів	Облік і калькуляція	3
4	Знати: загальні відомості про фізіологію харчування	Фізіологія харчування	14
5	Знати: види кулінарної обробки продуктів	Технологія приготування їжі з основами товарознавства	8
6	Знати: загальні правила охорони праці у професійній діяльності. Загальні правила пожежної безпеки. Загальні правила електробезпеки. Загальні правила санітарії та гігієни у професійній діяльності. Причини нещасних випадків на підприємстві.	Охорона праці	30

	План ліквідації аварійних ситуацій та їх наслідків. Правила та засоби надання долікарської допомоги потерпілим у разі нещасних випадків.		
7	Вміти: застосовувати загальні правила охорони праці у професійній діяльності. Застосовувати загальні правила санітарії та гігієни. Застосовувати первинні засоби пожежогасіння. Діяти у разі виникнення нещасних випадків чи аварійних ситуацій. Використовувати, в разі необхідності, засоби попередження і усунення виробничих, природних непередбачених явищ (пожежі, аварії, повені, тощо). Надавати долікарську допомогу потерпілим у разі нещасних випадків.	Виробниче навчання	6

Таблиця відповідності професійних та ключових компетентностей навчальним предметам

Професія: 5122 Кухар
Професійні кваліфікації: кухар 3 розряду

Бюджет навчального часу – 664 год.,
1. Загальнопрофесійна підготовка – 28 год.
1.1. Інформаційно-комунікаційні технології – 4 год.
1.2. Основи правових знань –7 год.
1.3. Основи енергоефективності та екології – 6 год.
1.4. Іноземна мова професійного спрямування – 7 год.
1.5. Професійна етика і психологія – 4 год.
2. Професійно-теоретична підготовка – 183 год.
2.1. Облік і калькуляція – 9 год.
2.2. Технологія приготування їжі з основами товарознавства – 125 год.
2.3. Гігієна і санітарія – 10 год.
2.4. Організація виробництва – 13 год.
2.4. Устаткування підприємств харчування – 26 год.
3. Професійно-практична підготовка – 446 год.
3.1. Виробниче навчання – 198 год.
3.2. Виробнича практика – 248 год.
4. Державна поетапна атестація – 7 год.

Назва компетентності	Опис компетентності	Назва предмета	Кількість годин
Кухар 3-го розряду. Результат навчання 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 та особистої гігієни працівника **Уміти:** перевірити санітарний стан приміщення, обладнання, інструментів, посуду	Гігієна і санітарія	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 Виробниче навчання Виробнича практика	1 6 6
ПК 2. Здатність отримувати сировину зі складу або від постачальника	**Знати:** правила приймання сировини за якістю і кількістю зі складу або від постачальника; -правила зберігання овочів та грибів, фруктів, ягід, горіхоплідних. **Уміти:** отримувати сировину зі складу або від постачальника; - зберігати овочі, гриби, фрукти, ягоди, горіхоплідні відповідно до правил та умов зберігання.	Організація виробництва в ресторанах	3
	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. **Уміти:** відбирати овочі, гриби, фрукти, ягоди, горіхоплідні, відповідно до їх кулінарного використання	Технологія приготування їжі з основами товарознавства Виробниче навчання Виробнича практика	4 6 6
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	1
	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 і психологія	1
КК 2. Математична компетентність	**Знати:** правила математичних розрахунків при отриманні та приготуванні овочів, грибів, ягід **Уміти:** визначати кількість, вагу, вартість сировини	Облік і калькуляція	3

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, горіхоплідних, 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	10
	Знати: загальні правила безпечної експлуатації устаткування що використовують для обробки та нарізування овочів та грибів, фруктів, ягід; - види та правила експлуатації технологічного обладнання, інвентарю та інструменту, що використовується для обробки овочів та грибів, фруктів, ягід. **Уміти:** безпечно користуватися інструментом і обладнанням під час нарізання овочів, ягід та грибів різними формами	Устаткування підприємств харчування	2
	Уміти: перевіряти органолептичним методом якість оброблених овочів та грибів, фруктів, ягід, призначених для нарізання різними способами; - нарізати овочі та гриби, фрукти, ягоди простими та складними формами; - обробляти та подрібнювати зелень; - безпечно користуватись інструментом, обладнанням під час нарізання овочів, фруктів, ягід для оформлення страв; - готувати овочі та гриби для фарширування; - мінімізувати кількість відходів при нарізанні овочів та грибів, фруктів, ягід, подрібненні зелені; - дотримуватись температурних режимів заморожування та охолодження нарізаних овочів та грибів, фруктів, ягід, зелені;	Виробниче навчання	12

	- дотримуватися температурних режимів встановлених для тимчасового зберігання овочів та грибів, фруктів, ягід, зелені перед приготуванням страв; - дотримуватися умов та строків зберігання оброблених овочів та грибів, фруктів і ягід у свіжому, сушеному, консервованому та замороженому вигляді	Виробнича практика	12
	Знати: правила санітарної обробки кухонного посуду, інструментів, інвентарю, їх маркування та використання для обробки овочів та грибів, фруктів, ягід.	Гігієна і санітарія	2
КК 3. 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 психологічні процеси та їх вплив на діяльність кухара; - причини і способи розв'язання конфліктних ситуацій у виробничому колективі; - підходи до забезпечення сприятливого психологічного клімату в колективі; - основні психологічні та моральні вимоги до роботи кухара; - стрес у роботі кухара, 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	Професійна етика і психологія	3

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; - дотримуватись законодавства про захист прав споживачів	Основи правових знань	7
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 енерго-ефективності та екології	1
КК 7. Цифрова компетентність	**Знати:** інформаційно-комунікаційні засоби, способи їх застосування; - способи пошуку, збереження, обробки та передачі інформації у професійній діяльності	Інформаційно-комунікаційні технології	4

	Уміти: використовувати інформаційно-комунікаційні засоби, технології; - здійснювати пошук інформації, її обробку, передачу та збереження у професійній діяльності		

Результат навчання 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	1
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	2
	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	1
	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 в ресторанах Виробниче навчання Виробнича практика	1 6 7
ПК 2. 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;	Технологія приготування їжі з основами товарознавства	7

	- 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.		
	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	12 25
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 і калькуляція	1
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 енерго-ефективності та екології	1
Результат навчання 3. Готувати страви з яєць, молока та молочних продуктів			
ПК 1. Здатність підготуватись до приготування яєць, молока та молочних продуктів, організувати робоче	**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;	Устаткування підприємств харчування	5

місце	- 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		
	Знати: правила санітарної обробки кухонного посуду, інструментів, інвентарю, їх маркування та використання у процесі приготування страв з яєць, молока та молочних продуктів	Гігієна і санітарія	1
	Знати: види кухонного посуду для приготування став з 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 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 в ресторанах Виробниче навчання Виробнича практика	2 6 10
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;	Технологія приготування їжі з основами товарознавства	25

	- умови і терміни зберігання страв з яєць, молока та молочних продуктів		
	Уміти: дотримуватись рецептури та послідовності виконання технологічних операцій приготування страв з яєць, молока та молочних продуктів: - проводити підготовку яєць, яєчних продуктів, молока та молочних продуктів до теплової обробки; - готувати та оформлювати страви з яєць, молока та молочних продуктів, дотримуючись сучасних технологій приготування та оформлення страв; мінімізувати кількість відходів при приготуванні страв з яєць, молока та молочних продуктів	Виробниче навчання	24
	- 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
КК2. 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 і калькуляція	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 енерго-ефективності та екології	1
Результат навчання 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 видів риб, продуктів моря та приготування напівфабрикатів з них, у тому числі іноземною мовою	Іноземна мова професійного спрямування	1

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	1
	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	2
	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 в ресторанах	1
	Знати: порядок отримання сировини зі складу або від постачальника **Уміти:** отримувати сировину зі складу або від постачальника	Облік і калькуляція	1
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	2

	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 Виробнича практика	6 7
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 фарширування риби; - рецептуру та послідовність виконання технологічних операцій приготування фаршированої риби; - вимоги до якості фаршированої риби, норми виходу фаршированої риби; - умови і терміни зберігання фаршированої риби	Технологія приготування їжі з основами товарознавства	4
	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;	Виробниче навчання Виробнича практика	6 18

	- 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		
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	1
	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.	Виробниче навчання	6
		Виробнича практика	7

	- безпечно користуватися інструментом і обладнанням при механічній кулінарній обробці різних видів морепродуктів		
Результат навчання 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	1
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	1
	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	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, жилкування, 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	6 7
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	4
	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; - 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	Виробниче навчання Виробнича практика	12 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	4
	Уміти: підбирати інструмент, інвентар, посуд та організовувати робоче місце для приготування напівфабрикатів із субпродуктів;	Виробниче навчання	6
	- 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	**Знати:** правила підбору частин яловичої, свинячої туші та телятини для приготування натуральної січеної та котлетної маси;	Технологія приготування їжі з	4

маси з різних видів м’яса та напівфабрикати з них	- 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	основами товарознавства	
	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	6
		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	4

	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	6
		Виробнича практика	7
ПК 7. Здатність готувати напівфабрикати 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	4
	Уміти: підбирати інструмент, інвентар, посуд та організовувати робоче місце для приготування напівфабрикатів з птиці;	Виробниче навчання	6

	- 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		
		Виробнича практика	7
ПК 8. Здатність проводити механічну кулінарну обробку та підготовку субпродуктів птиці	**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	2
	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 **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;	Технологія приготування їжі з основами товарознавства	4

	- 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 Виробнича практика	6 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 в ресторанах	2
	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	4
	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	6 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	1
Результат навчання 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, меха-нізмів, 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 Виробниче навчання Виробнича практика	8 6 6
	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 санітарія і	2
ПК 2. Здатність приготування бульйонів, 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	36

	Знати: правила підбору столового посуду для подавання супів та соусів; - правила порціонування, відпуску, температури подачі бульйонів, супів та соусів	Організація виробництва в ресторанах	4
	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	36
		Виробнича практика	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	2
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:** застосовувати 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 енерго-ефективності та екології	2

Результат навчання 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 тому числі іноземною мовою	Іноземна мова професійного спрямування	1
ПК 1. Здатність підготуватись до приготування страв і гарнірів з круп, бобових, макаронних виробів, організувати 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;	Виробнича практика	4
ПК 2. Здатність готувати страви і гарніри з круп, бобових, макаронних 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	4

	Уміти: готувати крупи, макаронні вироби, бобові та консерви і концентрати до теплової обробки; - варити бобові, каші різної консистенції, макаронні вироби зливним і незливним способом; - готувати страви з каш, бобових та макаронних виробів; - дотримуватись рецептури та послідовності виконання технологічних операцій приготування страв з круп, макаронних виробів, бобових та консервів і концентратів; - мінімізувати кількість відходів при приготуванні страв з круп, макаронних виробів, бобових та консервів і концентратів; - порціонувати та відпускати страви з круп, макаронних виробів, бобових та консервів і концентратів; - перевіряти за органолептичними показниками якість страв з круп, макаронних виробів, бобових та консервів і концентратів; - дотримуватися умов і термінів зберігання страв з круп, макаронних виробів, бобових та консервів і концентратів	Виробниче навчання Виробнича практика	12 28
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 енерго-ефективності та екології	1

НАВЧАЛЬНА ПРОГРАМА З ПРЕДМЕТА
«Інформаційно-комунікаційні технології»

Професія: 5122 Кухар
Професійна кваліфікація: кухар 3 розряду

Умовне позначення	Найменування та зміст ключових компетентностей	Кількість годин		Форма контролю
		на тему	з них ЛПР	
КК7	**Цифрова компетентність**			
РН1 Обробляти овочі, гриби, фрукти, ягоди, горіхоплідні та готувати напівфабрикати з них				
РН1	1.Оформлення ділових паперів за допомогою текстових редакторів	1	1	Опитування, тестові завдання
	2.Використання електронних таблиць	1	1	Опитування, тестові завдання
	3.Комп'ютерні телекомунікації та комп'ютерні мережі	2		Опитування, тестові завдання
Всього на 3 розряд		**4**	**2**	

Зміст програми

Тема 1. Оформлення ділових паперів за допомогою текстових редакторів

Текстовий редактор MS Word.

Лабораторно-практична робота 1: текстовий редактор MS Word. Робота з меню «Таблиця». Виконання індивідуального завдання, робота з документами, що містять таблиці (побудова таблиці, видалення та додавання рядків і стовпців, форматування інформації в таблицях).

Тема 2. Використання електронних таблиць

Ознайомлення з програмами, які використовуються в роботі з розрахунковими документами. Табличний процесор Microsoft Excel для Windows.

Лабораторно-практична робота 2: форматування таблиць в Microsoft Excel. Редагування даних. Виконання розрахунків. Використання майстра функцій, введення формул.

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.

Пошук потрібної інформації, її збереження, друк.

Створення електронної скриньки. Відправка та отримання листів.

НАВЧАЛЬНА ПРОГРАМА З ПРЕДМЕТА
«Основи правових знань»

Професія: 5122 Кухар
Професійна кваліфікація: кухар 3 розряду

Умовне позначення	Найменування та зміст ключових компетентностей	Кількість годин	Форма контролю
КК 6 Громадянсько-правова компетентність		**7**	
РН1	**Обробляти овочі, гриби, фрукти, ягоди, горіхоплідні та готувати напівфабрикати з них**		
	1.Вступ. Основні нормативні акти у професійній діяльності	1	
	2.Основні трудові права та обов’язки працівників	1	
	3.Трудовий договір. Підстави припинення трудового договору (контракту)	1	
	4.Правове регулювання робочого часу і часу відпочинку	1	Опитування, тестові завдання
	5.Індивідуальні та колективні трудові спори	1	
	6.Закон України про захист прав споживачів	1	
	7. Узагальнення знань.	1	
Всього на 3 розряд		**7**	

Зміст програми

Загальні знання

Тема 1. Основні нормативні акти у професійній діяльності.

Основні нормативно-правові акти у професійній сфері, що регламентують трудову діяльність. Кодекс законів про працю України та його завдання.

Тема 2. Основні трудові права та обов’язки працівників.

Основні трудові права і обов’язки працівників. Особливості регулювання праці деяких категорій працівників.

КК6 Громадянсько-правова компетентність

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.

Види робочого часу, тривалість робочого часу. Підсумковий облік робочого часу. Обмеження надурочних робіт. Право громадян на відпочинок. Соціальні гарантії та чинний соціальний захист на підприємстві (види та порядок надання відпусток). Пільги для працівників, які поєднують роботу з навчанням.

Тема 5. Індивідуальні та колективні трудові спори.

Порядок розгляду та способи вирішення індивідуальних та колективних трудових спорів. Виконання рішень комісій з трудових спорів.

Тема 6.Закон України про захист прав споживачів.

Закон України про захист прав споживачів. Права споживачів та їх захист.

НАВЧАЛЬНА ПРОГРАМА З ПРЕДМЕТА
«Основи енергоефективності та екології»

Професія: 5122 Кухар
Професійна кваліфікація: кухар 3 розряду

Умовне позначення	Найменування та зміст ключових компетентностей	Кількість годин	Форма контролю
КК6	**Екологічна та енергоефективна компетентність**		
РН1.	**Обробляти овочі, гриби, фрукти, ягоди, горіхоплідні та готувати напівфабрикати з них**		
	1. Вступ. Екологічність та енергоефективність в процесі механічної кулінарної обробки та нарізання овочів, грибів та фруктів, ягід	1	Опитування
РН 2.	**Готувати страви та гарніри з овочів, грибів**		
	2. Енергоефективне використання матеріалів та ресурсів в процесі приготування страв та гарнірів з овочів та грибів	1	Опитування
РН 3.	**Готувати страви з яєць, молока та молочних продуктів**		
	3. Енергоефективне використання матеріалів та ресурсів в процесі приготування страв з яєць, молока та молочних продуктів	1	Опитування
РН 6.	**Готувати бульйони, супи та соуси. Обробляти м'ясо, субпродукти, птицю, дичину та готувати напівфабрикати з них**		
	4. Енергоефективне використання матеріалів та ресурсів в процесі приготування бульйонів, супів та соусів. Енергоефективне використання матеріалів та ресурсів в процесі механічної кулінарної обробки та приготування м'яса	2	Опитування
РН 7.	**Готувати страви і гарніри з круп, бобових, макаронних виробів**		
	5. Енергоефективне використання матеріалів та ресурсів в процесі приготування страв і гарнірів з круп, бобових, макаронних виробів (паст)	1	Опитування
	Всього на 3 розряд	**6**	

Зміст програми

КК6. Екологічна та енергоефективна компетентність

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 6. Готувати бульйони, супи та соуси. Обробляти м'ясо, субпродукти, птицю, дичину та готувати напівфабрикати з них

Тема 4. Енергоефективне використання матеріалів та ресурсів в процесі приготування бульйонів, супів та соусів, обробки та приготування м'яса

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

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

Тема 5. 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
«Іноземна мова професійного спрямування»

Професія: 5122 Кухар
Професійна кваліфікація: кухар 3 розряду

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

Зміст програми

КК1. Комунікативна компетентність

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 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. Готувати страви з яєць, молока та молочних продуктів

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.

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 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 З ПРЕДМЕТА
«Професійна етика і психологія»

Професія: 5122 Кухар
Професійна кваліфікація: кухар 3 розряду

Умовне позначення	Найменування та зміст ключових компетентностей	Кількість годин	Форма контролю
КК3	**Особистісна, соціальна й навчальна компетентність**		
РН1	**Обробляти овочі, гриби, фрукти, ягоди, горіхоплідні та готувати напівфабрикати з них**		
	1.Поняття особистості. Індивідуальні психологічні особливості особистості	1	Опитування
	2.Особливості роботи в команді. Забезпечення сприятливого психологічного клімату в колективі	1	Опитування
	3.Причини і способи розв'язання конфліктних ситуацій у виробничому колективі	1	Опитування,
	4.Основні психологічні та моральні вимоги до роботи кухаря	1	Тестові завдання
	Всього на 3 розряд	**4**	

Зміст програми

КК3. Особистісна, соціальна й навчальна компетентність

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

Тема 1. Поняття особистості. Індивідуальні психологічні особливості особистості.

Психологія особистості. Характер. Потреби. Мотивація. Інтереси. Схильності. Здібності. Визначення індивідуальних психологічних властивостей особистості. Вплив темпераменту на поведінку людини та вибір професії.

Тема 2. Особливості роботи в команді. Забезпечення сприятливого психологічного клімату в колективі.

Основні психологічні та моральні вимоги до кухаря. Правила спілкування в колективі (з керівництвом, постачальником, колегами). Мікроклімат в колективі. Комунікативна компетентність. Вербальні і невербальні засоби спілкування. Принципи професійної етики кухаря.

Тема 3. Причини і способи розв'язання конфліктних ситуацій у виробничому колективі.

Причини конфліктів у системі трудових відносин (інформаційні, конфлікти інтересів, конфлікти спілкування). Різновиди конфліктів, стратегії їх розв'язання. Методи управління конфліктом, шляхи розв'язання суперечок.

Тема 4. Основні психологічні та моральні вимоги до роботи кухаря.

Прийняття самостійних рішень, діяльність у нестандартних ситуаціях, планування трудової діяльності, освіта впродовж життя, культура професійної поведінки в колективі.

НАВЧАЛЬНА ПРОГРАМА З ПРЕДМЕТА
«Охорона праці»

Професія: 5122 Кухар
Професійна кваліфікація: кухар 3 розряду

№	Найменування та зміст ключових компетентностей	К-сть годин	Форма контролю
ЗЗ	**Загальні знання та вміння за професією**		
1	Правові та організаційні основи охорони праці.	4	Опитування, тестові завдання
2	Основи безпеки у галузі.	10	Опитування, тестові завдання
3	Основи пожежної безпеки.	3	Опитування, тестові завдання
4	Основи електробезпеки.	3	Опитування, тестові завдання
5	Основи гігієни праці та виробничої санітарії. Медичні огляди.	4	Опитування, тестові завдання
6	Правила та засоби надання долікарської допомоги потерпілим у разі нещасних випадків.	6	Опитування, тестові завдання
Всього на 3 розряд		**30**	

Зміст програми

Загальні знання

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.

Охорона праці жінок і неповнолітніх. Відповідальність за порушення законодавства про працю, охорону праці, нормативно-правових актів з охорони праці.

Загальні правила охорони праці у професійній діяльності.

Вимоги охорони праці при експлуатації устаткування підприємств харчування.

Тема 2. Основи безпеки праці у галузі.

Загальні питання безпеки праці. Перелік робіт з підвищеною небезпекою, для проведення яких потрібне спеціальне навчання і щорічна перевірка знань з охорони праці.

Загальні відомості про потенціал небезпек. Основні небезпеки під час проведення робіт за професіями в галузі.

Роботи з підвищеною небезпекою в галузі. Вимоги безпеки праці при експлуатації машин, механізмів, обладнання та устаткування, які відносяться до даної професії. Захист від дії хімічних і біологічних чинників. Зони безпеки та їх огородження. Світлова і звукова сигналізація. Попереджувальні надписи, сигнальні фарбування. Знаки безпеки. Засоби колективного та індивідуального захисту від небезпечних і шкідливих виробничих факторів у галузі. Спецодяг, спецвзуття та інші засоби індивідуального захисту. Захист від шуму, пилу, газу, вібрацій, несприятливих метеорологічних умов. Мікроклімат виробничих приміщень. У Прилади контролю безпечних умов праці, порядок їх використання. Правила та заходи щодо попередження нещасних випадків і аварій. Вимоги безпеки у навчальних, навчально-виробничих приміщеннях навчальних закладів.

Фізіологічна та психологічна основа трудового процесу (безумовні та умовні рефлекси, їх вплив на безпеку праці).

Психологія безпеки праці. Пристосування людини до навколишніх умов в процесі праці (почуття, сприймання, увага, пам'ять, уява, емоції) та їх вплив на безпеку праці.

Психофізичні фактори умов праці (промислова естетика, ритм і темп роботи, виробнича гімнастика, кімнати психологічного розвантаження) та їх вплив на Безпеку праці.

Вимоги нормативно-правових актів про охорону праці щодо безпеки виробничих процесів, обладнання, будівель і споруд.

Перелік робіт з підвищеною небезпекою та робіт, для яких є потреба в професійному доборі; організація безпеки праці на таких роботах згідно з нормами та правилами.

Прилади контролю безпечних умов праці. Світлова та звукова сигналізація. Запобіжні написи, сигнальне пофарбування. Знаки безпеки. Організація роботи з охорони праці. Організація ведення робіт з підвищеною небезпекою або таких, де є потреба в професійному доборі. Запобігання виникненню аварій техногенного характеру. План евакуації з приміщень у разі аварії.

Тема 3. 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 4. 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 робіт 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 5. 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.

Види освітлення. 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 6. Правила та засоби надання долікарської допомоги потерпілим у разі нещасних випадків.

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.

Види електротравм. Правила надання першої допомоги при ураженні електричним струмом.

Перша допомога при ударах, вивихах, переломах, розтягненні зв'язок. Припинення кровотечі з рани, носа, вуха, легень, стравоходу тощо. Перша допомога при пораненнях. Правила накладання пов'язок, їх типи. Надання першої допомоги при знепритомленні (втраті свідомості), шоку, тепловому та сонячному ударі, обмороженні.

Опіки, їх класифікація. Перша допомога при хімічних і термічних опіках, опіку очей.

Перша допомога при запорошуванні очей. Способи промивання очей. Ознаки отруєння і перша допомога потерпілому. Способи надання допомоги при отруєнні чадним газом, алкоголем, нікотином. Транспортування потерпілого. Підготовка потерпілого до транспортування. Вимоги до транспортних засобів.

НАВЧАЛЬНА ПРОГРАМА З ПРЕДМЕТА
«Облік і калькуляція»

Професія: 5122 Кухар
Професійна кваліфікація: кухар 3 розряду

Умовне позначення	Назва та зміст результату навчання	Кількість годин		Форма контролю
		на тему	з них ПР	
ЗЗ.	**Загальні знання**			
	1. Нормативно-технологічні документи: види, призначення, використання	3		Опитування
КК2.	**Математична компетентність**			
РН 1.	**Обробляти овочі, гриби, фрукти, ягоди, горіхоплідні та готувати напівфабрикати з них**			
	2. Розрахунок сировини для приготування напівфабрикатів з грибів, фруктів, ягід, горіхоплідних	3	1	Опитування, ПР
РН 2.	**Готувати страви та гарніри з овочів, грибів**			
	3. Розрахунок сировини для приготування страв та гарнірів з овочів, грибів	1	1	Опитування, ПР
РН 3.	**Готувати страви з яєць, молока та молочних продуктів**			
	4. Розрахунок сировини для приготування страв з яєць, молока та молочних продуктів	1	1	Опитування, ПР
РН 4.	**Обробляти різні види риб, продуктів моря та готувати напівфабрикати з них**			
	5. Розрахунок сировини для обробки риби та продуктів моря	1	1	Опитування, ПР
РН 5.	**Обробляти м’ясо, субпродукти, птицю, дичину та готувати напівфабрикати з них**			
	6. Розрахунок сировини для приготування страв з м'яса та м’ясопродуктів	1	1	Опитування, ПР
РН 6.	**Готувати бульйони, супи та соуси. Готувати страви і гарніри з круп, бобових, макаронних виробів**			
	7. Розрахунок сировини для приготування бульйонів, супів та соусів. Розрахунок сировини для приготування страв з круп, бобових, макаронних виробів	2	1	Опитування, ПР
Всього на 3 розряд		**12**	**6**	

Зміст програми

ЗЗ. Загальні знання

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

Використання нормативно-технологічної документації для розрахунку сировини на необхідну кількість порцій та калькуляцій на страви.

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.

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

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.

Практична робота № 1 Перерахунок сировини на необхідну кількість порцій. Складання калькуляційних карток.

РН 2. Готувати страви та гарніри з овочів, грибів

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.

Практична робота № 2 Перерахунок сировини на необхідну кількість порцій. Складання калькуляційних карток.

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

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.

Практична робота № 3 Перерахунок сировини на необхідну кількість порцій. Складання калькуляційних карток.

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

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.

Практична робота № 4 Перерахунок сировини на необхідну кількість порцій. Складання калькуляційних карток.

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

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.

Практична робота № 5 Перерахунок сировини на необхідну кількість порцій. Складання калькуляційних карток.

РН 6. Готувати бульйони, супи та соуси

Тема 7. Розрахунок сировини для приготування бульйонів, супів та соусів. Розрахунок сировини для приготування страв з круп, бобових, макаронних виробів

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.

Правила проведення обрахунків сировини при приготуванні страв з круп, бобових, макаронних 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.

Практична робота № 6 Перерахунок сировини на необхідну кількість порцій. Складання калькуляційних карток.

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

Професія: 5122 Кухар
Професійна кваліфікація: кухар 3 розряду

Умовне позначення	Назва та зміст результату навчання	Кількість годин		Форма контролю
		на тему	з них на ЛПР	
ЗЗ. Загальні знання		**8**		
	1.Види кулінарної обробки продуктів.	8		Опитування, тестові завдання
РН1. Обробляти овочі, гриби, фрукти, ягоди, горіхоплідні та готувати напівфабрикати з них		**14**		
ПК 2	2.Хімічний склад продуктів харчування.	4		Опитування, тестові завдання
ПК 3	3.Механічна кулінарна обробка овочів та грибів. Технологія приготування напівфабрикатів з овочів та грибів.	10	1	Опитування, тестові завдання
РН2. Готувати страви та гарніри з овочів, грибів		**7**		
ПК 2	4.Технологія приготування страв і гарнірів з овочів і грибів.	7	1	Опитування, тестові завдання
РН3. Готувати страви з яєць, молока та молочних продуктів		**25**		
ПК 2	5.Технологія приготування страв з яєць, молока та молочних продуктів.	25	1	Опитування, тестові завдання
РН4. Обробляти різні види риб, продуктів моря та готувати напівфабрикати з них		**7**		
ПК 2	6.Технологія приготування страв з риби з кістковим та хрящовим скелетом, інших видів риб.	2		Опитування, тестові завдання
ПК 3	7.Технологія приготування котлетної та січеної маси з різних видів риби та напівфабрикатів з неї.	4		Опитування, тестові завдання
ПК 4	8.Технологія обробки морепродуктів.	1		Опитування, тестові завдання
РН 5. Обробляти м’ясо, субпродукти, птицю, дичину та готувати напівфабрикати з них		**32**		
ПК 2	9.Технологія обробки яловичини, телятини, свинини, баранини та підготовка окремих частин м’яса.	4		Опитування, тестові завдання

ПК 3	10.Технологія приготування страв з напівфабрикатів з м’яса різної складності.	4		Опитування, тестові завдання
ПК 4	11.Технологія проведення механічної кулінарної обробки субпродуктів м’яса .	4		Опитування, тестові завдання
ПК 5	12.Технологія приготування натуральної січеної та котлетної маси з різних видів м’яса та напівфабрикатів з нього.	4		Опитування, тестові завдання
ПК 6	13.Технологія проведення механічної кулінарної обробки птиці.	4		Опитування, тестові завдання
ПК 7	14.Технологія приготування напівфабрикатів з птиці різної складності.	4		Опитування, тестові завдання
ПК 8	15.Технологія проведення механічної кулінарної обробки субпродуктів птиці.	4		Опитування, тестові завдання
ПК 9	16.Технологія приготування котлетної маси з птиці та напівфабрикатів з неї.	4		Опитування , тестові завдання
РН 6. Готувати бульйони, супи та соуси		**36**		
ПК 2	17.Технологія приготування бульйонів та супів. 18.Значення соусів у харчуванні, їх класифікація та технологія приготування.	36	6	Опитування, тестові завдання
РН 7. Готувати страви і гарніри з круп, бобових, макаронних виробів		**4**		
ПК 2	19.Технологія приготування страв та гарнірів із круп, бобових, макаронних виробів (паст).	4	1	Опитування, тестові завдання
Всього на 3 розряд		**133**	**10**	

Зміст програми

ЗЗ. Загальні знання

Тема 1. Види кулінарної обробки продуктів

Значення теплової кулінарної обробки продуктів. Класифікація прийомів теплової обробки. Процеси, які відбуваються в продуктах під час теплової кулінарної обробки. Характеристика способів теплової обробки: основних, комбінованих, допоміжних.

Харчові жири: види, класифікація, характеристика, використання.

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

ПК 2. Здатність отримувати сировину зі складу або від постачальника

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

Харчова цінність овочів, їх класифікація.

Бульбоплоди 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.

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: 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.

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: 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.

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.***ЛПР № 1 Визначення якості овочів, плодів та грибів органолептичним методом.***

<u>РН 2. Готувати страви та гарніри з овочів, грибів</u>

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 (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.

ЛПР № 2 Виконання дослідницьких завдань. Підбір овочевих гарнірів до страв.

РН 3. 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, фарширований), запечені омлети, пряженя, 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.

ЛПР № 3 Складання технологічних схем приготування страв з яєць та сиру.

РН 4. 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 при приготуванні рибних напівфабрикатів, види паніровок та їх призначення, натуральні напівфабрикати з усіх видів риб: для варіння, припускання, смаження, тушкування, запікання.

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 та 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 фаршірування у цілому вигляді, кругляками ; вимоги до якості фаршированої риби, умови і терміни зберігання фаршированої риби.

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 великошматкових 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 великошматкових напівфабрикатів з м’яса свинини, баранини, телятини для варіння, смаження і тушкування: баранина (свинина) смажена, м'ясо тушковане, м'ясо відварне; 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 по-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.

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 з неї: 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.

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. Способи заправляння птиці .

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); 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, супів: заправних, пюреподібних, холодних та різних, їх відпуск

Тема 17. Технологія приготування бульйонів та супів

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

Технологія приготування бульйонів: м'ясо-кісткового, м’ясного, бульйону з птиці, рибного, 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 щі: із свіжої капусти з картоплею, зелених, 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.

Тема 18.Значення соусів у харчуванні, класифікація соусів.

Приготування напівфабрикатів для соусів: пасеровок овочевої, борошняної (сухої та з жиром), 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, температура подачі бульйонів, супів та соусів; умови і терміни зберігання бульйонів, супів та соусів.

ЛПР № 4 Виконати дослідницькі завдання, згідно збірника рецептур, технологія приготування молочних супів.

ЛПР № 5 Виконати дослідницькі завдання (бракераж, дефекти, їх причина та попередження), технологія приготування заправних супів.

ЛПР № 6 Складання технологічних схем, технологія приготування холодних супів.

ЛПР № 7 Виконати дослідницькі завдання, згідно збірника рецептур, технологія приготування соусів.

ЛПР № 8 Складання технологічних схем, технологія приготування похідних соусів.

ЛПР № 9 Виявлення недоліків під час приготування соусів та шляхи їх усунення.

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 19. 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.

ЛПР № 10 Зробити розрахунок сировини для заданої кількості порцій каш різної консистенції.

ЛПР № 11 Рекомендації щодо уникнення бракеражу під час приготування страв з круп, бобових та макаронних виробів.

НАВЧАЛЬНА ПРОГРАМА З ПРЕДМЕТА
«Гігієна і санітарія»

Професія: 5122 Кухар
Професійна кваліфікація: кухар 3 розряду

Умовне позначення	Назва та зміст результату навчання	Кількість годин	Форма контролю
Загальні знання		**3**	
ЗЗ	1. Санітарно-гігієнічні вимоги до закладів ресторанного господарства. Санітарні вимоги до кулінарної обробки, зберігання та реалізації харчових продуктів, готової продукції	1	
	2. Харчові захворювання та їх профілактика	2	Опитування
РН 1. Обробляти овочі, гриби, фрукти, ягоди, горіхоплідні та готувати напівфабрикати з них		**4**	
ПК 1	3. Основи гігієни та санітарії	2	Опитування
ПК 3	4. Правила санітарної обробки інвентарю та посуду для обробки овочів, грибів, фруктів, ягід	2	Опитування
РН 2. Готувати страви та гарніри з овочів, грибів		**1**	
ПК 1	5. Обробка столового та кухонного посуду	1	Опитування
РН 3. Готувати страви з яєць, молока та молочних продуктів		**1**	
ПК 1	6. Правила санітарії в процесі приготування страв з яєць, молока та молочних продуктів	1	Опитування
РН 4. Обробляти різні види риб, продуктів моря та готувати напівфабрикати з них		**1**	
ПК 1	7. Правила санітарії під час обробки риби, продуктів моря	1	Опитування
РН 5. Обробляти м'ясо, субпродукти, птицю, дичину та готувати напівфабрикати з них		**1**	
ПК 1	8. Правила санітарії пі час обробки м'яса та приготування напівфабрикатів з м'яса	1	Опитування
РН 6. Готувати бульйони, супи та соуси. Готувати страви і гарніри з круп, бобових, макаронних виробів		**2**	
ПК 1	9. Правила санітарії під час приготування бульйонів, супів та соусів. Правила санітарії під час приготування страв і гарнірів з круп, бобових, макаронних виробів (паст)	2	Опитування
Всього на 3 розряд		**13**	

Зміст програми

ЗЗ. Загальні знання

Тема 1. Санітарно-гігієнічні вимоги до закладів ресторанного господарства

Санітарний нагляд та санітарне законодавство України в галузі гігієни харчування.

Загальні правила санітарії та гігієни у професійній діяльності: стандарти ISO 9001, ISO 22000, HACCP (ХАССП)

Санітарно-харчовий нагляд згідно із законодавством. Виконання підприємствами, установами та громадянами законодавства України гігієнічних норм, санітарно-гігієнічних правил, вимог, наказів та інструкцій Міністерства охорони здоров'я України.

Санітарні вимоги до устрою, будівельних матеріалів і внутрішнього оздоблення приміщень, устаткуванню й утриманню закладів ресторанного господарства. Забезпечення потоковості виробництва та раціональної організації робочих місць. Методи та засоби дезинфекції, їх санітарно – гігієнічна оцінка. Засоби дезинсекції і дератизації. Санітарні вимоги до утримання приміщень. Лабораторний контроль санітарно-гігієнічного стану.

Тема 2. 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 і т.ін.

Тема 3. Харчові захворювання та їх профілактика

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.

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

Тема 4. 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.

Тема 5. 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.

РН 2. Готувати страви та гарніри з овочів, грибів

Тема 6. Обробка столового та кухонного посуду

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.

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

Тема 7. 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.

РН 4. 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

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

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.

Гігієнічна оцінка якості круп, бобових та макаронних виробів. Умови та терміни зберігання. Правила санітарної обробки кухонного посуду, інструментів, інвентарю, їх маркування та використання у процесі приготування страв і гарнірів з круп, бобових, макаронних виробів. Гігієнічні вимоги до реалізації готової продукції.

НАВЧАЛЬНА ПРОГРАМА З ПРЕДМЕТА
«Організація виробництва»

Професія: 5122 Кухар
Професійна кваліфікація: кухар 3 розряду

Умовне позначення	Назва та зміст результату навчання	Кількість годин	Форма контролю
Загальні знання		**3**	
ЗЗ	1. Типи закладів ресторанного господарства та оперативне планування їх роботи	1	Опитування
	2. Організація виробництва на підприємствах ресторанного господарства	2	Опитування, тестові завдання
РН 1. Обробляти овочі, гриби, фрукти, ягоди, горіхоплідні та готувати напівфабрикати з них		**3**	
ПК 1	4.Організація роботи овочевого цеху. Підбір інструменту, устаткування, інвентарю, посуду для приготування страв з овочів, грибів, ягід	3	Опитування, тестові завдання
РН 2. Готувати страви та гарніри з овочів, грибів		**1**	
ПК 1	5. Організація робочого місця кухаря під час приготування страв та гарнірів з овочів, грибів та ягід	1	Опитування, тестові завдання
РН 3. Готувати страви з яєць, молока та молочних продуктів		**2**	
ПК 1	6. Організація робочих місць для приготування страв з яєць, молока т а молочних продуктів	2	Опитування, тестові завдання
РН 4. Обробляти різні види риб, продуктів моря та готувати напівфабрикати з них		**1**	
ПК 1	7. Організація роботи рибного цеху. Підбір інструменту, інвентарю, устаткування, посуду	1	Опитування, тестові завдання
РН 5. Обробляти м’ясо, субпродукти, птицю, дичину та готувати напівфабрикати з них		**2**	
ПК 1	8. Організація роботи м'ясного цеху. Підбір інструментів, інвентарю, устаткування для обробки м'яса, субпродуктів, птиці	1	Опитування, тестові завдання
ПК 9	9. Організація робочого місця кухаря для приготування котлетної маси з птиці та напівфабрикатів з неї	1	Опитування, тестові завдання
РН 6. Готувати бульйони, супи та соуси. Готувати страви і гарніри з круп, бобових, макаронних виробів		**4**	

ПК 1	10. Організація роботи гарячого цеху. Інструмент, інвентар, посуд і устаткування гарячого цеху. Організація робочих місць, підбір інструментів, інвентарю, посуду, устаткування для приготування та відпуску страв з круп, бобових і макаронних виробів	2	Тестові завдання , опитування
ПК 2	11. Характеристика супового та соусного відділення гарячого цеху.	2	Опитування, тестові завдання
Всього на 3 розряд		**16**	

Зміст програми

ЗЗ. Загальні знання

Тема 1. Типи закладів ресторанного господарства та оперативне планування їх роботи

Довідник кваліфікаційних характеристик професій працівника — основа присвоєння та визначення розряду працівників. Основні положення, порядок підготовки, перепідготовки та підвищення кваліфікації працівників. Кваліфікаційна характеристика кухаря 3,4 розряду, ознайомлення з характеристиками суміжних професій касира, буфетника.

Основи оперативного планування роботи закладу ресторанного господарства . Загальна характеристика закладів ресторанного господарства. Поєднання виробничих та торговельних функцій та організація споживання їжі, як основна особливість підприємств харчування. Класифікація закладів ресторанного господарства за різними ознаками.

Тема 2. Організація виробництва на підприємствах ресторанного господарства

Загальні вимоги до організації виробництва. Взаємозв'язок цехів, виробничих та складських приміщень.

Характеристика приміщень для відвідувачів, склад торгівельних приміщень, їх розміщення. Вимоги до розташування устаткування та оформлення залів. Організація роботи роздавальні, її інвентар та обладнання.

Тема 3. Обслуговування споживачів

Значення та види меню. Основи меню. Значення правильного та чіткого оформлення меню. Порядок запису страв в меню. Форми обслуговування відвідувачів.

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

Тема 4. 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 5. Організація робочого місця кухаря 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 кухаря 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 6. 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 кухаря 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 7. 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 кухаря 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 8. 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 кухаря для обробки м’яса, субпродуктів, птиці та приготування напівфабрикатів з м’яса.

Тема 9. Організація робочого місця кухаря для приготування котлетної маси з птиці та напівфабрикатів з неї

Організація робочого місця кухаря 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. Готувати страви і гарніри з круп, бобових, макаронних виробів

Тема 10. 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 11. 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.

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 кухаря. Загальні правила подачі страв з круп, бобових та макаронних виробів.

НАВЧАЛЬНА ПРОГРАМА З ПРЕДМЕТА
«Устаткування підприємств харчування»

Професія: 5122 Кухар
Професійна кваліфікація: кухар 3 розряду

Умовне позначення	Назва та зміст результатів навчання	Кількість годин		Форма контролю
		на тему	з них на ЛПР	
РН 1. Обробляти овочі, гриби, фрукти, ягоди, горіхоплідні та готувати напівфабрикати з них		**3**		
ПК 1	1.Технологічне обладнання та його класифікація Технологічне обладнання для підготовки овочів, грибів, ягід та його безпечна експлуатація	2		Опитування, тестові завдання
ПК3	2.Технологічне обладнання для готування овочів, грибів, ягід	1		Опитування, тестові завдання
РН 2. Готувати страви та гарніри з овочів, грибів		**2**		
ПК 1	3.Технологічне обладнання для приготування страв і гарнірів з овочів та грибів та його безпечна експлуатація	2		Опитування, тестові завдання
РН 3. Готувати страви з яєць, молока та молочних продуктів		**5**		
ПК 1	4.Технологічне обладнання для приготування страв з яєць, молока та молочних продуктів та його безпечна експлуатація	5		Опитування, тестові завдання
РН 4. Обробляти різні види риб, продуктів моря та готувати напівфабрикати з них		**3**		
ПК 1	5. Технологічне обладнання для обробки риби, продуктів моря, приготування напівфабрикатів з них та його безпечна експлуатація	2		Опитування, тестові завдання
ПК 4	6.Технологічне обладнання для обробки морепродуктів	1		Опитування, тестові завдання
РН 5. Обробляти м'ясо, субпродукти, птицю, дичину та готувати напівфабрикати з них		**5**		
ПК 1	7. Технологічне обладнання для обробки м'яса, приготування м'ясних напівфабрикатів та його безпечна експлуатація	1		Опитування
ПК 4	8. Технологічне обладнання для приготування напівфабрикатів із субпродуктів	1		Опитування
ПК 6	9. Технологічне обладнання для механічної кулінарної обробки птиці та його безпечна експлуатація	1		Опитування
ПК 8	10. Технологічне обладнання для механічної кулінарної обробки субпродуктів птиці та приготування напівфабрикатів та його безпечна експлуатація	2	1	Опитування

РН 6. Готувати бульйони, супи та соуси. Готувати страви і гарніри з круп, бобових, макаронних виробів		**8**		
ПК 1	11. Технологічне обладнання для приготування бульйонів, супів та соусів та його безпечна експлуатація	5	1	Опитування, тестові завдання
	12. Технологічне обладнання для приготування страв з круп, бобових, макаронних виробів та його безпечна експлуатація	3		Опитування, тестові завдання
Всього на 3 розряд		**26**	**2**	

Зміст програми

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

Тема 1. Технологічне обладнання та його класифікація Технологічне обладнання для підготовки овочів, грибів, ягід та його безпечна експлуатація

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.

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 та смаження їжі.

Відомості про теплове та електричне устаткування. Класифікація теплового устаткування.

Електричні плити, 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. Можливі неполадки в роботі обладнання 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.

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 індукційних плит. Правила раціональної та безпечної експлуатації теплових апаратів. Можливі неполадки в роботі обладнання та способи їх усунення.

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, риборізка. Призначення машин та механізмів, їх будова, принцип роботи, правила експлуатації з дотриманням технічних вимог безпеки праці.

Машини та механізми для подрібнення риби: м'ясорубки, кутери. 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.

Тема 5. Технологічне обладнання для обробки морепродуктів

Загальна характеристика машин та механізмів для обробки морепродуктів. Обладнання для варіння морської капусти. Машини для очистки креветок та мідій, 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 (м'ясорубки, кутери), фаршемішалки, розпушувачі. 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.

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

Загальна характеристика технологічного обладнання для приготування напівфабрикатів. Машини та механізми для дозування, формування фрикадельок, котлет, биточків, гамбургерів. 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.

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 для приготування напівфабрикатів пельменів, 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.

ЛПР№ 1 Машини для обробки м'яса

РН 6. Готувати бульйони, супи та соуси. Готувати страви і гарніри з круп, бобових, макаронних виробів

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, пароварильні шафи, електросупниці, марміти для перших страв їх призначення, будова, принцип роботи, правила експлуатації та технічні вимоги безпеки праці. Можливі неполадки в роботі обладнання та способи їх усунення.

Загальна характеристика технологічного обладнання для приготування страв і гарнірів з круп, бобових, макаронних виробів. Паста-машина, апарати для варіння макаронних виробів (пастакукери), їх призначення, будова, принцип дії, регулювання температурного режиму, правила раціональної та безпечної експлуатації теплових апаратів. Заходи щодо економії паливно-енергетичних ресурсів.

Тісторозкаточні машини з локшинорізкою, рисоварки, їх призначення, будова, принцип дії, регулювання температурного режиму, правила раціональної та безпечної експлуатації теплових апаратів. Заходи щодо економії паливно-енергетичних ресурсів.

Шафи для випікання та смаження продуктів, їх призначення, будова, принцип дії, регулювання температурного режиму, правила раціональної та безпечної експлуатації теплових апаратів. Заходи щодо економії паливно-енергетичних ресурсів.

ЛПР№ 2 Котли секційно-модульовані для варіння їжі

НАВЧАЛЬНА ПРОГРАМА З ПРЕДМЕТА
«Фізіологія харчування»

Професія: 5122 Кухар
Професійна кваліфікація: кухар 3 розряду

Умовне позначення	Найменування та зміст ключових компетентностей	Кількість годин	Форма контролю
ЗЗ	**Загальні знання**	**14**	
	1. Предмет і завдання курсу фізіологія харчування	1	
	2. Харчові речовини та їх фізіологічне значення для організму людини	4	Опитування
	3. Фізіологічна характеристика основних продуктів харчування	2	Опитування, тестові завдання
	4. Основи раціонального харчування	2	Опитування
	5. Харчування різних вікових та професійних груп населення	3	
	6. Основи дієтичного та лікувально-профілактичного харчування	2	Опитування, тестові завдання
Всього		**14**	

Зміст програми

ЗЗ. Загальні знання

Тема 1. 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”.

Тема 2. 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.

Тема 3. 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.

Тема 4. 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.

Тема 5. 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.

Тема 6. 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.

Професія: 5122 Кухар
Професійна кваліфікація: кухар 3 розряду

Умовне позначення	Назва та зміст результату навчання	Виробниче навчання, години	Виробнича практика, години
Загальні знання		**6**	
ЗЗ	Ознайомлення із закладом рестосторанного господарства. Інструктажі з безпеки праці та пожежної безпеки на виробництві	6	
РН1. Обробляти овочі, гриби, фрукти, ягоди, горіхоплідні та готувати напівфабрикати з них		**24**	**24**
ПК 1	Ознайомлення з овочевим цехом: устаткування, інструменти, інвентар, посуди. Інструктаж за змістом занять, організації робочого місця, безпеки праці. Робота зі збірником рецептур.	6	6
ПК 2	Отримувати сировину зі складу або від постачальника. Відбирання овочів, грибів, фруктів, ягід, горіхоплідних відповідно до кулінарного використання. Зберігання овочів, грибів, фруктів, ягід, горіхоплідних, відповідно до правил та умов зберігання.	6	6
ПК 3	Механічна кулінарна обробка овочів, грибів, фруктів, ягід. Вимоги до якості. Обробка бульбоплодів та коренеплодів, капустяних, салатних-шпинатних, цибулевих, пряних (зелені), десертних, плодових овочів та гриби: види, способи обробки, форми нарізання та кулінарне використання. Умови зберігання.	6	12
	Прийоми та способи підготовки овочів і грибів для фарширування. Плоди зерняткові, кісточкові: види, способи обробки, форми нарізки та кулінарне використання, вимоги до якості. Умови зберігання.	6	
РН2. Готувати страви та гарніри з овочів, грибів		**18**	**32**
ПК 1	Інструктаж за змістом занять, організації робочого місця, безпеки праці. Організація роботи в соусному відділенні.	6	7
ПК 2	Робота зі Збірником рецептур. Страви та гарніри з варених та припущених овочів. Умови і терміни зберігання. Вимоги до якості страв. Страви та гарніри з смажених овочів. Вимоги до якості. Правила відпуску страв. Відсоток витрат підчас теплової обробки.	6	12
	Страви та гарніри з тушкованих та запечених овочів. Вимоги до якості страв. Правила відпуску. Умови і терміни зберігання. Приготування фаршированих запечених овочів. Вимоги до якості страв. Правила відпуску. Умови і терміни зберігання.	6	13
РН3. Готувати страви з яєць, молока та молочних продуктів		**30**	**24**
ПК 1	Інструктаж за змістом занять, організації робочого місця, безпеки праці.	6	10

ПК 2	Робота зі збірником рецептур. приготування страв з яєць, омлети. Вимоги до якості страв з яєць. Правила відпуску. Умови і терміни зберігання. Приготування страв з сиру. Вимоги до якості страв. Правила відпуску. Умови і терміни зберігання	12	7
	Приготування молочних супів. Вимоги до якості супів. Правила відпуску. Умови і терміни зберігання.	12	7
РН4. Обробляти різні види риб, продуктів моря та готувати напівфабрикати з них		**18**	**32**
ПК 2	Ознайомлення з рибним цехом. Інструктаж за змістом занять, організації робочого місця, безпеки праці. Механічна кулінарна обробка риби з лускою. окремих видів риб. Механічна кулінарна обробка риби з хрящовим скелетом. Натуральні напівфабрикати з усіх видів риб: для варіння, припускання, смаження, тушкування, запікання.	6	7
ПК 3	Приготування котлетної та січеної маси з різних видів риби та напівфабрикатів з неї. Підготовка риби до фарширування у цілому вигляді, кругляками та філе. Вимоги до якості фаршированої риби. Умови і терміни зберігання фаршированої риби.	6	18
ПК 4	Механічна кулінарна обробка морепродуктів, очищення, потрошіння, промивання, нарізування, замочування, панірування.	6	7
РН 5. Обробляти м'ясо, субпродукти, птицю, дичину та готувати напівфабрикати з них		**54**	**56**
ПК 2	Ознайомлення з м'ясним цехом. Механічна кулінарна обробка яловичини, телятини, свинини, баранини. Кулінарне використання частин туш.	6	**7**
ПК 3	Приготування напівфабрикатів з м'яса Організація робочого місця при приготуванні напівфабрикатів з м'яса.	12	**7**
ПК 4	Механічна кулінарна обробка субпродуктів м'яса	6	**7**
ПК 5	Приготування натуральної січеної маси з різних видів м'яса та напівфабрикатів з нього.	6	**7**
ПК 6	Механічна кулінарна обробка птиці	6	7
ПК 7	Приготування напівфабрикатів з птиці	6	**7**
ПК 8	Механічна кулінарна обробка субпродуктів птиці	6	**7**
ПК 9	Приготування котлетної маси з птиці та напівфабрикатів з неї	6	**7**
РН 6. Готувати бульйони, супи та соуси		**42**	**48**
ПК 1	Інструктаж за змістом занять, організації робочого місця, безпеки праці. Устаткування, посуд, інвентар для приготування та відпуску перших страв та соусів. Робота зі збірником рецептур.	**6**	**6**
ПК 2	Приготування бульйонів. Приготування пасеровок. Приготування картопляних супів. Вимоги до якості супів.	6	7
	Приготування та відпуск борщів. Вимоги до якості борщів.	6	7
	Приготування та відпуск капусняків, щів. Вимоги до якості капусняків, щів.	6	7
	Приготування розсольників, солянок. Вимоги до якості розсольників, солянок.	6	7
	Приготування супів-пюре, холодних супів, солодких супів Органолептичні показники якості супів. Правила відпуску. Умови і терміни зберігання супів.	6	7

	Приготування напівфабрикатів для соусів. Приготування основних соусів на бульйонах та їх похідних, молочних і сметанних соусів. Органолептичні показники якості соусів. Використання соусів. Види холодних соусів. Приготування соусу майонезу та похідних від нього, заправок для салатів. Приготування солодких соусів. Органолептичні показники якості соусів. Використання.	6	7
РН 7. Готувати страви і гарніри з круп, бобових, макаронних виробів		**12**	**32**
ПК 1	Інструктаж за змістом занять, організації робочого місця, безпеки праці. Устаткування, інвентар, інструменти та посуд для приготування та подавання страв. Робота зі Збірником рецептур.		4
ПК 2	Інструктаж за змістом занять, організації робочого місця, безпеки праці. Устаткування, інвентар, інструменти та посуд для приготування та подавання страв. Робота зі Збірником рецептур.Способи варіння каш різної консистенції. Приготування страв з каш. Вимоги до якості. Відпуск страв.	6	14
	Приготування страв макаронних виробів і бобових Вимоги до якості. Відпуск страв. Температура подачі.	6	14
	Всього на 3 розряд:	**204**	**248**

Зміст програми

Загальні знання.

Ознайомлення із закладами ресторанного господарства. Інструктажі з безпеки праці та пожежної безпеки на виробництві.

Ознайомлення з виробничими приміщеннями закладу ресторанного господарства. Взаємозв'язок між цехами та підсобними приміщеннями. Санітарно-гігієнічні вимоги до них. Особиста гігієна кухаря. Правила використання спецодягу. Інструктаж з безпеки праці на підприємстві.

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

ПК 1 Здатність підготуватись до обробки овочів, грибів, ягід, організувати робоче місце.

Ознайомлення з овочевим цехом: устаткування, інструменти, інвентар, посуди. Інструктаж за змістом занять, організації робочого місця, безпеки праці. Робота зі збірником рецептур.

ПК 2 Здатність отримувати сировину зі складу або постачальника

Отримувати сировину зі складу або від постачальника. Відбирання овочів, грибів, фруктів, ягід, горіхоплідних відповідно до кулінарного використання. Зберігання овочів, грибів, фруктів, ягід, горіхоплідних, відповідно до правил та умов зберігання.

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.

Механічна кулінарна обробка овочів, грибів, фруктів, ягід, процент відходів та способи мінімалізації кількості відходів при обробці. Вимоги до якості. Правила зберігання оброблених овочів.

Обробка бульбоплодів та коренеплодів: види, способи обробки, прийоми, способи нарізання простими та складними формами, кулінарне використання. Правила зберігання оброблених овочів.

Обробка капустяних, салатних-шпинатних овочів: види, способи обробки, форми нарізання, та кулінарне використання. Правила зберігання оброблених овочів.

Цибулеві, пряні (зелені), десертні овочі: види, способи обробки, форми нарізання та кулінарне використання. Умови зберігання оброблених овочів.

Плодові овочі: види, способи обробки, форми нарізання та кулінарне використання. Умови зберігання оброблених овочів.

Гриби: види, способи обробки, форми нарізання та кулінарне використання. Умови зберігання.

Прийоми та способи підготовки овочів і грибів для фарширування.

Плоди зерняткові, кісточкові: види, способи обробки, форми нарізки та кулінарне використання, вимоги до якості. Умови зберігання.

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

ПК 1. Здатність підготуватись до робочого процесу, організувати робоче місце.

Інструктаж за змістом занять, організації робочого місця, безпеки праці. Організація роботи в соусному відділенні, підбір інструментів, інвентарю, посуди, обладнання. Підбір столового посуду для подавання страв і гарнірів з овочів та грибів. Санітарні вимоги до столового посуду.

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

Робота зі Збірником рецептур. Визначення проценту відходів, витрат. Страви та гарніри з варених та припущених овочів. Послідовність виконання технологічних операцій та дотримання рецептури при приготуванні: картоплі відварної, картопляного пюре, капусти відварної, 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. Порціонування, оформлення та правила відпуску страв. Температура подачі та норми виходу приготовлених страв. Умови і терміни зберігання. Вимоги до якості страв.

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

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.

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

ПК 1. Здатність підготуватись до приготування яєць та сиру, організувати робоче місце.

Інструктаж за змістом занять, організації робочого місця, безпеки праці. Устаткування, посуд, інвентар та інші інструменти для приготування страв з яєць та сиру. Підбір столового посуду для подавання страв з яєць та сиру. Отримання яєць та сиру зі складу або від постачальника. Обробка яєць та яєчних продуктів.

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

Робота зі збірником рецептур. Послідовність виконання технологічних операцій приготування страв з яєць: яйця варені, яєчня (різновиди приготування та відпуску), омлети: смажені (натуральний, змішаний, фаршированый), 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.

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

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

Ознайомлення з рибним цехом. Інструктаж за змістом занять, організації робочого місця, безпеки праці. Устаткування цеху, інструмент, інвентар та посуд. Отримання сировини зі складу або від постачальника. Робота зі Збірником рецептур.

Ознаки та органолептичні методи визначення доброякісності риб з лускою, без луски. Механічна кулінарна обробка риби з лускою. Розбирання риби з лускою 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. Визначення відсотку відходів. Прийоми які використовують при приготуванні рибних напівфабрикатів, види паніровок та їх призначення. Натуральні напівфабрикати з усіх видів риб: для варіння, припускання, смаження, тушкування, запікання.

ПК 3. Здатність готувати котлетну масу та січену масу з різних видів риби та напівфабрикатів з неї.

Послідовність виконання технологічних операцій при приготуванні котлетної маси з риби та напівфабрикатів: котлети, биточки, тюфтельки, зрази січені, рулет інш. Послідовність виконання технологічних операцій при приготуванні натурально січеної маси з риби та напівфабрикатів: ковбаски рибні, січеники рибні, зрази «Хрещатик», шніцель січений натуральний, фрикадельки. Освоєння прийомів формування та панірування напівфабрикатів з риби. 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 до фарширування у цілому вигляді, кругляками та філе. Вимоги до якості фаршированої риби. Умови і терміни зберігання фаршированої риби.

ПК 4. Здатність обробляти морепродукти

Призначення різних видів морепродуктів, вимоги до якості живих раків, охолоджених та заморожених морепродуктів та морських водоростей.

Механічна кулінарна обробка морепродуктів, очищення, потрошіння, промивання, нарізування, замочування, панірування. 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 баранячих туш, четвертин яловичини, напівтуш телятини, свинини, та підготовку окремих частин м'яса.

Ознайомлення з м'ясним цехом. Устаткування м'ясного цеху, інвентар, інструменти та посуд. Інструктаж за змістом занять, організації робочого місця при роботі з м'ясом, субпродуктами, птицею, дичиною. Робота зі Збірником рецептур.

Уміти визначати види м'яса, перевіряти, визначати якість охолоджених і заморожених м'ясних туш, окремих частин м'яса. Технологічний процес механічної кулінарної обробки м'яса: розморожування, обмивання, обсушування, розрубування, на частини, обвалювання, жилкування, зачистка, охолодження, замороження. Технологічні схеми та послідовність обробки яловичих, телячих, баранячих, свинних туш. Кулінарне використання частин туш.

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

Організація робочого місця при приготуванні напівфабрикатів з м'яса. Прийоми які використовують при приготуванні напівфабрикатів з м'яса: нарізання, відбивання, маринування, шпигування, панірування. Послідовність і правила приготування великошматкових напівфабрикатів, з натурального м'яса яловичини для варіння, смаження і тушкування: м'ясо відварне, м'ясо смажене великим шматком (ростбіф), полядвиця м'ясо тушковане великим куском, м'ясо шпиговане.

Послідовність виконання технологічних операцій при приготуванні порційних напівфабрикатів з яловичини для смаження: біфштекс, філе. Лангет, антрекот, ромштекс.

Порційні напівфабрикатів з яловичини для тушкування: зрази відбивні, крученики волинські, яловичина в кисло-солодкому соусі. Вихід напівфабрикатів. Вимоги до якості.

Послідовність виконання технологічного процесу при приготуванні велико кускових напівфабрикатів з м'яса свинини, баранини, телятини для варіння, смаження, тушкування: баранина, свинина смажена, м'ясо тушковане, м'ясо варене. Вихід напівфабрикатів. Вимоги до якості.

Послідовність виконання технологічного операцій при приготуванні порційних напівфабрикатів для смаження з м'яса свинини, баранини, телятини: котлета натуральна, котлета відбивна, ескалоп, шніцель відбивний, битки київські. Порційних напівфабрикатів для тушкування: битки українські, м'ясо духове. Вихід напівфабрикатів. Вимоги до якості.

Послідовність виконання технологічного процесу при приготуванні дрібно-шматкових напівфабрикатів для смаження і тушкування: бефстроганов, піджарка, шашлики, азу, гуляш, рагу, плов, печеня по-домашньому, печеня київська. Вихід напівфабрикатів. Вимоги до якості. Умови зберігання охолоджених та заморожених напівфабрикатів з м'яса.

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

Організація робочого місця при приготуванні напівфабрикатів із субпродуктів. Механічна кулінарна обробка субпродуктів, приготування напівфабрикатів: печінка смажена, печінка по-строгановському, мозок смажений. Вихід напівфабрикатів. Вимоги до якості. Умови і терміни зберігання.

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

Послідовність виконання технологічного процесу при приготуванні котлетної маси з м’яса та напівфабрикатів: котлети, биточки, шніцель, зрази січені, тюфтельки, рулет.

Послідовність виконання технологічного процесу при приготуванні натурально січеної маси та напівфабрикатів: біфштекс січений, котлети (січеники) полтавські, биточки по-селянські, фрикадельки м`ясні, шніцель натуральний січений, ковбаски львівські, люля-кебаб. Освоєння прийомів порціонування, формування та панірування напівфабрикатів з них. Органолептичні показники якості котлетної та натурально січеної маси із м’яса та напівфабрикатів з них. Вихід напівфабрикатів. Умови і терміни зберігання натурально січеної та котлетної маси та напівфабрикатів з них.

ПК 6. Здатність проводити механічну кулінарну обробку птиці

Уміти визначати види птиці, перевіряти і визначати якість охолодженої і заморожених цілих та окремих частин птиці. Технологічний процес механічної кулінарної обробки птиці, дичини: розморожування, обмивання, обсушування, обсмалювання, видалення голів, ший, ніжок, потрошіння, доочищення. Заправка тушок птиці різними способами.

ПК 7. Здатність готувати напівфабрикати з птиці різної складності.

Організація робочого місця приготуванні напівфабрикатів з птиці. Приготування напівфабрикатів з птиці: курчата табака, рагу, плов. Послідовність технологічного процесу 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-київські, котлети фаршировані соусом молочним з грибами. Норми виходу напівфабрикатів. Вимоги до якості. Умови і терміни зберігання напівфабрикатів з птиці в охолодженому і замороженому вигляді.

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

Організація робочого місця при приготуванні напівфабрикатів з субпродуктів птиці. Види субпродуктів з птиці. 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.

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 1. Здатність підготуватись робочого процесу приготування бульйонів, супів та соусів, організувати робоче місце для приготування бульйонів, супів та соусів.

Інструктаж за змістом занять, організації робочого місця, безпеки праці. Устаткування, посуд, інвентар для приготування та відпуску перших страв та соусів. Робота зі збірником рецептур.

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

Послідовність виконання технологічних операцій приготування бульйонів: м'ясо-кісткового, м’ясного, бульйону з птиці, рибного, відвару з грибів. Вимогу до якості бульйонів.

Приготування пасеровок: борошняної, овочевої, бурякової. Підготовка продуктів для заправних супів.

Послідовність виконання технологічного процесу приготування, порціонування та відпуск картопляних супів з крупами, бобовими, макаронними виробами з фрикадельками, супів з різних овочів. Правила відпуску та температура подачі супів. Вимоги до якості супів. Умови і терміни зберігання супів.

Послідовність виконання технологічного процесу приготування, та відпуск борщів: з картоплею і свіжою капустою, українського, полтавського, з галушками, київського, львівського, чернігівського, зеленого. Правила відпуску та температури подачі борщів. Вимоги до якості борщів. Умови і терміни зберігання борщів.

Послідовність виконання технологічного процесу приготування, порціонування та відпуску капусняків: звичайного, запорізького, львівського, капусняку з грибами, Правила відпуску та температури подачі капусняків. Органолептичні показники якості капусняків. Умови і терміни зберігання капусняків.

Приготування порціонування та відпуск щів із свіжої капусти з картоплею, зелених, органолептичні показники якості щів. Правила відпуску.

Приготування, порціонування та подачі розсольників: звичайного, домашнього, розсольників з крупою. Органолептичні показники якості розсольників. Правила відпуску.

Приготування, порціонування та подачі солянок: м’ясної збірної, домашньої, рибної, грибної. Органолептичні показники якості солянок. Правила відпуску.

Загальні правила та послідовність виконання технологічного процесу приготування, порціонування та подачі супів-пюре: з бобових, з птиці. Органолептичні показники якості супів-пюре. Правила відпуску. Умови і терміни зберігання супів-пюре.

Приготування, порціонування та подача холодних супів: окрошки овочевої, м’ясної, борщу холодного. Органолептичні показники якості холодних супів. Правила відпуску. Умови і терміни зберігання холодних супів.

Приготування, порціонування. Та подача солодких супів: із свіжих плодів, із суміші сухофруктів. Органолептичні показники якості солодких супів. Правила відпуску. Умови і терміни зберігання солодких супів.

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

Послідовність використання технологічного процесу приготування основних соусів на бульйонах та їх похідних: соус білий основний, паровий, м’ясний, або рибний, соус білий м’ясний з яйцем, соус білий рибний з розсолом, соус томатний м’ясний з грибами, соус томатний рибний з овочами. Органолептичні показники якості соусів.

Приготування молочних і сметанних соусів: основного молочних і сметанних соусів: основного молочного різних консистенцій, молочного з цибулею, молочного солодкого на основі білого соусу, сметанного на основі білого соусу, сметанного з томатом, сметанного з цибулею, сметанного з цибулею і томатом. Органолептичні показники якості соусів. Використання соусів.

Види холодних соусів. Послідовність використання технологічного процесу приготування соусу майонезу та похідних від нього, із зеленню, пепер-соусу та інш. Органолептичні показники якості соусів. Використання соусів.

Приготування заправок для салатів: гірчичної, фруктової, заправок з часником.

Приготування маринаду овочевого з томатом, соусу хріну, гірчиці столової. Органолептичні показники якості заправок та маринадів. Використання.

Приготування солодких соусів: яблучного, абрикосового, гранатового, з кураги, соусу Ремікс та ін… Органолептичні показники якості солодких соусів. Використання.

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

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

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

Інструктаж за змістом занять, організації робочого місця, безпеки праці. Устаткування, інвентар, інструменти та посуд для приготування та подавання страв. Робота зі Збірником рецептур.

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

Особливості підготовки крупи до варіння, умови зберігання.

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

Послідовність виконання технологічного процесу приготування страв з каш: котлет, биточків, зраз, запіканок, крупників, пудингів. Вимоги до якості. Відпуск страв.

Особливості підготовки бобових до варіння, умови зберігання. Загальні правила варіння бобових, відсоток привару.

Послідовність виконання технологічного процесу приготування страв з бобових: бобові з копченою грудинкою або корейкою, бобові з тушкованою капустою, бабка з квасолі, горохлянка. Вимоги до якості. Відпуск страв, температура подачі. Умови і терміни зберігання страв з бобових.

Особливості підготовки макаронних виробів до варіння, умови зберігання. Способи варіння макаронних виробів. Приготування та відпуск: макарони з жиром, з овочами, зі сметаною, із сиром, макаронів запечених з яйцем, макаронників, бабки з локшини і сиру. Вимоги до якості. Відпуск страв. Температура подачі. Умови і терміни зберігання страв з макаронних виробів.

Перелік робіт для поетапної кваліфікаційної атестації

Професія: 5122 Кухар
Професійна кваліфікація: кухар 3 розряду

Страви з овочів
1.Голубці українські
2. Голубці тушковані з рисом і грибами
3. Запіканка картопляна (рулет)
4. Гриби запечені в сметанному соусі.
5. Деруни фаршировані
6. Картопляні котлети (зрази)
7. Перець фарширований
8. Баклажани фаршировані
Страви з яєць, молока та молочних продуктів
9. Омлет (змішаний, фарширований)
10. Вареники з сиром
11. Сирники різних видів
12. Запіканка з сиру
13. Пудинг з сиру
14. Сирники по-київському
15. Зрази з сиру з родзинками
Перші страви
16. Борщ український з пампушками
17. Борщ полтавський з галушками
18. Капусняк звичайний
19. Капусняк запорізький
20. Розсольник домашній
21. Солянка м’ясна збірна
22. Солянка домашня
23. Суп-пюре з птиці
24. Холодний суп: окрошки м’ясна

Страви з круп, бобових, макаронних виробів.
25. Запіканка рисова з сухофруктами
26. Зрази манні фаршировані
27. Пудинг
28. Бабка з локшини та сиру
29. Бабка пшоняна з яблуками
30. Гречаники з сиром

Перелік основних засобів навчання (навчального обладнання)

Професія: 5122 Кухар
Кваліфікація: 3 розряд

№ з/п	Найменування	Кількість на групу з 15 осіб
	ОБЛАДНАННЯ	
1	Електрофритюрниця	1
2	Шафа холодильна	1
3	Плита електрична	8
5	Шафа жарова	1
6	Ваги електронні	2
7	Електром’ясорубка	1
8	Електроміксер (блендер)	2
9	Універсальна кухонна машина з комплектом змінних механізмів для: перемішування, помелу, протирання, просіювання, збивання, подрібнення, нарізання.	1
10	Комбінована мікрохвильова піч	1
11	Чайник електричний	1
12	Електрогриль	1
13	Столи виробничі	8
	ІНСТРУМЕНТ	
1	Ножі кухарської трійки	15
2	Ножі корінчасті	15
3	Ножиці	2
4	Ножі карбувальні	4
5	Тертка	2
6	Рибочистки (скребки) різної конструкції	5
7	Подрібнювач часнику	2
10	Голка для шпигування м’яса	2
11	Горіхокол	1
12	Мусат	2
13	Набір інструментів для фігурної нарізки овочів	4
14	Пристосування для видалення серцевини з яблук	2
16	Сікач для відбивання м’яса	8

	ІНВЕНТАР	
1	Дошки розробні з відповідним маркуванням	45
2	Друшляк	2
3	Качалка	8
4	Лоток глибокий	8
5	Лоток мілкий	15
6	Лопатка металева	15
7	Лопатка дерев’яна (копистка)	15
8	Ложка гарнірна	8
9	Ложки мірні	в асортименті
10	Ложка супова розливальна	8
11	Ложка соусна 50 і 75 г.	8+8
12	Сито волосяне	2
13	Сито металеве	2
14	Сито конічне	2
15	Ступка з товкачиком	1
16	Черпак 0,25 л- 0,5л	5
17	Шумівка	2
18	Щипці для відпуску страв	2
19	Мірний посуд	в асортименті
20	Вінчик сталевий	8
21	Форми металеві для запікання страв	8
	КУХОННИЙ ПОСУД	
1	Каструлі різної ємності та матеріалу, який не вступає в реакцію з продуктами	15
2	Миска глибока	15
3	Протвені для запікання страв	5
4	Сковорідка Д=150-200мм	5
5	Сковорідки Д=250 мм	5
6	Сковорідка для млинчиків	2
7	Горщик керамічний	15
8	Сотейник	5
	СТОЛОВИЙ ПОСУД	
1	Баранчики	10

2	Блюдо кругле	15
3	Блюдо овальне	15
4	Вершківник	2
5	Лотки фаянсові	5
6	Таці	15
7	Соусники металеві	15
8	Соусники фаянсові	15
9	Тарілка глибока напівпорційна 280 мл	15
10	Тарілка глибока столова	30
11	Тарілка мілка столова	45
12	Чашка бульйонна	15
13	Сковорідка порційна	8
	СТОЛОВІ ПРИБОРИ,БІЛИЗНА	
1	Виделки	15
2	Ножі	15
3	Ложки столові	15
4	Скатерті з тканини	5
5	Серветки з тканини	30
6	Рушники	5

Таблиця відповідності професійних та ключових компетентностей навчальним предметам

Професія: 5122 Кухар

Професійні кваліфікації: кухар 4 розряду

Бюджет навчального часу – 658 год.,
1. Загальнопрофесійна підготовка – 16 год.
1.1. Основи енергоефективності та екології – 4 год.
1.2. Основи підприємницької діяльності – 7 год.
1.3. Іноземна мова професійного спрямування – 5 год.
2. Професійно-теоретична підготовка – 175 год.
2.1. Облік і калькуляція – 8 год.
2.2. Технологія приготування їжі з основами товарознавства – 113 год.
2.3. Гігієна і санітарія – 12 год.
2.4. Організація виробництва – 17 год.
2.4. Устаткування підприємств харчування – 25 год.
3. Професійно-практична підготовка – 460 год.
3.1. Виробниче навчання – 222 год.
3.2. Виробнича практика – 238 год.
4. Державна кваліфікаційна атестація – 7 год.

Назва компетентності	Опис компетентності	Назва предмета	Кількість годин
РН 8. Готувати страви з риби та нерибних продуктів моря			
КК 1. Комунікативна компетентність	Знати професійну лексику та термінологію щодо приготування страв з риби та нерибних продуктів моря, у тому числі іноземною мовою. Вміти застосовувати професійну лексику та термінологію щодо приготування страв з риби та нерибних продуктів моря, у тому числі іноземною мовою.	Іноземна мова професійного спрямування	1
ПК 1. Здатність підготуватись до приготування страв з риби та нерибних продуктів моря, організувати робоче місце.	Знати види технологічного обладнання, інвентарю та інструменту, що використовують при приготуванні страв з риби та нерибних продуктів моря; Знати правила експлуатації технологічного обладнання, інвентарю, інструменту та ваговимірювальних приладів; Знати вимоги охорони праці при експлуатації обладнання та устаткування, що використовують під час приготування страв з риби та нерибних продуктів моря	Устаткування підприємств харчування	4
	Знати види кухонного посуду для приготування страв з риби та нерибних продуктів моря; Знати правила підбору столового посуду для подавання страв з риби та нерибних продуктів моря	Організація виробництва	1

	Знати правила санітарної обробки кухонного посуду, інструментів, інвентарю, їх маркування та використання у процесі приготування страв з риби та нерибних продуктів моря.	Гігієна і санітарія	1
	Вміти підбирати інструмент, інвентар, посуд та організовувати робоче місце для приготування страв з риби та нерибних продуктів моря; Вміти безпечно користуватися інструментом і обладнанням під час приготування страв з риби та нерибних продуктів моря; Вміти проводити санітарну обробку столового та кухонного посуду, інструментів, інвентарю	Виробниче навчання Виробнича практика	6 14
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; Знати рецептуру та послідовність виконання технологічних операцій приготування страв із риби та нерибних продуктів моря; Знати технології приготування страв з риби та нерибних продуктів моря; Знати процеси, які відбуваються в рибі та морепродуктах під час теплової обробки; правила підбору соусів та гарнірів для страв з риби та морепродуктів; Знати органолептичні показники якості приготовлених страв із риби та нерибних продуктів моря; способи мінімізації відходів при приготуванні страв із риби та нерибних продуктів моря; Знати умови та терміни зберігання страв із риби та нерибних продуктів моря; правила оформлення, порціонування, подачі страв із риби та нерибних продуктів моря.	Технологія приготування їжі з основами товарознавства	18
	Знати види столового посуду для відпуску страв із риби та нерибних продуктів моря.	Організація виробництва	1
	Вміти розраховувати кількість інгредієнтів відповідно до кількості порцій; Вміти визначати необхідні спеції для отримання смакових властивостей; дотримуватись рецептури та послідовності виконання технологічних операцій приготування страв із риби та нерибних продуктів моря; Вміти перевіряти за органолептичними показниками якість страв із риби та нерибних продуктів моря; Вміти 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; Вміти дотримуватись умов і термінів зберігання страв із риби та нерибних продуктів моря.	Виробниче навчання Виробнича практика	30 34

КК 2. Математична компетентність	Знати правила проведення обрахунків при приготуванні страв із риби та нерибних продуктів моря. Вміти застосовувати правила проведення обрахунків при приготуванні страв із риби та нерибних продуктів моря.	Облік і калькуляція	1
КК 6. Екологічна та енергоефективна компетентність	Знати способи енергоефективного використання матеріалів та ресурсів у процесі приготування страв із риби та нерибних продуктів моря; правила утилізації відходів після приготування страв із риби та нерибних продуктів моря. Вміти застосовувати способи енергоефективного використання матеріалів та ресурсів у процесі приготування страв із риби та нерибних продуктів моря; дотримуватись правил сортування сміття та утилізації відходів після приготування страв із риби та нерибних продуктів моря	Основи енергоефективності та екології	1
РН 9. Готувати страви з різних видів м'ясної продукції			
КК 1. Комунікативна компетентність	Знати професійну лексику та термінологію, у тому числі іноземною мовою, щодо приготування страв з різних видів м'ясної продукції. Вміти застосовувати професійну лексику та термінологію, у тому числі іноземною мовою, щодо приготування страв з різних видів м'ясної продукції.	Іноземна мова професійного спрямування	1
ПК 1. Здатність підготуватись до приготування страв з різних видів м'ясної продукції, організувати робоче місце.	Знати види технологічного обладнання, інвентарю та інструменту, що використовують при приготуванні страв з різних видів м'ясної продукції; Знати правила експлуатації технологічного обладнання, інвентарю, інструменту та ваговимірювальних приладів; Знати вимоги охорони праці при експлуатації обладнання та устаткування, що використовують під час приготування страв з різних видів м'ясної продукції.	Устаткування підприємств харчування	6
	Знати види кухонного посуду для приготування страв і гарнірів з різних видів м'ясної продукції; Знати правила підбору столового посуду для подавання страв з різних видів м'ясної продукції;	Організація виробництва	2
	Знати правила санітарної обробки кухонного посуду, інструментів, інвентарю, їх маркування та використання у процесі приготування страв з різних видів м'ясної продукції.	Гігієна і санітарія	1
	Вміти підбирати інструмент, інвентар, посуд та організовувати робоче місце для приготування страв з різних видів м'ясної продукції.	Виробниче навчання	6
	Вміти безпечно користуватися інструментом і обладнанням під час приготування страв з різних видів м'ясної продукції	Виробнича практика	14

	Вміти проводити санітарну обробку столового та кухонного посуду, інструментів, інвентарю.		
ПК 2. Здатність готувати страви з м'яса, м'ясної котлетної та січеної маси, субпродуктів	Знати правила відбору інгредієнтів за якістю та кількістю відповідно до технологічних вимог приготування страв із м'яса, котлетної та січеної маси й субпродуктів; Знати рецептуру та послідовність виконання технологічних операцій приготування страв із м'яса, котлетної та січеної маси й субпродуктів; Знати технології приготування страв із м'яса, котлетної та січеної маси й субпродуктів; процеси, які відбуваються в м'ясі, котлетній та січеній масі й субпродуктах під час теплової обробки; Знати правила підбору соусів та гарнірів для страв із м'яса, котлетної та січеної маси й субпродуктів; органолептичні показники якості приготовлених страв із м'яса, котлетної та січеної маси й субпродуктів; способи мінімізації відходів при приготуванні страв із м'яса, котлетної та січеної маси й субпродуктів; Знати умови та терміни зберігання страв із м'яса, котлетної та січеної маси й субпродуктів; Знати норми виходу та температуру подачі страв із м'яса, котлетної та січеної маси й субпродуктів; правила оформлення, порціонування, подачі страв із м'яса, котлетної та січеної маси й субпродуктів; Знати правила відбору інгредієнтів за якістю та кількістю відповідно до технологічних вимог приготування страв із птиці; Знати 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; Знати правила підбору соусів та гарнірів для страв із птиці; органолептичні показники якості приготовлених страв із птиці; способи мінімізації відходів при приготуванні страв із птиці; Знати умови та терміни зберігання страв із птиці; правила оформлення, порціонування, подачі страв із птиці.	Технологія приготування їжі з основами товарознавства	23
	Знати види столового посуду для відпуску страв із м'яса, котлетної та січеної маси й субпродуктів; Знати види столового посуду для відпуску страв із птиці.	Організація виробництва	1
	Вміти розраховувати кількість інгредієнтів відповідно до кількості порцій; визначати необхідні спеції для отримання смакових властивостей;	Виробниче навчання	24
	Вміти дотримуватись рецептури та послідовності виконання технологічних операцій приготування страв із м'яса, котлетної та січеної маси й субпродуктів; підбирати до	Виробнича практика	50

	страв соуси, гарніри; перевіряти за органолептичними показниками якість страв із м'яса, котлетної та січеної маси й субпродуктів; Вміти підбирати столовий посуд для подавання страв із м'яса, котлетної та січеної маси й субпродуктів; Вміти порціонувати страв із м'яса, котлетної та січеної маси й субпродуктів; оформлювати страви, використовуючи елементи сучасного декору; дотримуватись правил відпуску та температури подачі страв; перевіряти вихід готових страв; дотримуватись умов і термінів зберігання страв; Вміти безпечно користуватись інструментом і обладнанням під час приготування страв; Вміти дотримуватись рецептури та послідовності виконання технологічних операцій приготування страв із птиці; перевіряти за органолептичними показниками якість страв із птиці; Вміти 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.		
КК 2. Математична компетентність	Знати правила проведення обрахунків сировини при приготуванні страв з різних видів м'ясної продукції. Вміти застосовувати правила проведення обрахунків сировини при приготуванні страв з різних видів м'ясної продукції.	Облік і калькуляція	1
КК 6. Екологічна та енергоефективна компетентність	Знати способи енергоефективного використання матеріалів та ресурсів у процесі приготування страв з різних видів м'ясної продукції; правила утилізації відходів після приготування страв з різних видів м'ясної продукції. Вміти застосовувати способи енергоефективного використання матеріалів та ресурсів у процесі приготування страв з різних видів м'ясної продукції. Дотримуватись правил сортування сміття та утилізації відходів після приготування страв з різних видів м'ясної продукції.	Основи енергоефективності та екології	1
РН 10. Готувати тісто та вироби з нього			
КК 1. Комунікативна компетентність	Знати професійну лексику та термінологію, у тому числі іноземною мовою, стосовно виготовлення тіста та виробів з нього. Вміти застосовувати професійну лексику та термінологію, у тому числі іноземною мовою, стосовно виготовлення тіста та виробів з нього.	Іноземна мова професійного спрямування	1

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	1
	Знати види інструменту, обладнання для готування тіста та виробів з нього; правила їх експлуатації; Знати правила безпеки праці при роботі з інструментом і обладнанням.	Устаткування підприємств харчування	3
	Знати порядок отримання сировини зі складу або від постачальника.	Організація виробництва	1
	Вміти дотримуватися санітарних норм щодо інструментів, обладнання, посуду, робочого місця для готування тіста та виробів з нього;	Виробниче навчання	6
	Вміти вибирати інструмент, обладнання для готування тіста та виробів з нього; дотримуватися правил безпеки праці при роботі з інструментом, обладнанням; Вміти отримувати сировину зі складу або від постачальника.	Виробнича практика	6
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; Знати вимоги до якості замішаного тіста; умови і терміни зберігання прісного тіста; Знати способи мінімізації кількості відходів під час приготування напівфабрикатів та виробів з прісного тіста; Знати рецептуру та послідовність виконання технологічних операцій приготування начинок та виробів з прісного тіста; Знати органолептичні показники якості виробів з прісного тіста; норми виходу напівфабрикатів та готових страв з прісного тіста; Знати 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	10
	Вміти визначати види та якість борошна; застосовувати поліпшувачі для зміни клейковини борошна;	Виробниче навчання	12
	Вміти готувати тісто відповідно до послідовності виконання технологічних операцій приготування прісного тіста для вареників, пельменів, локшини, пасти, млинчиків, тощо; дотримуватись рецептури Вміти мінімізувати кількість відходів при приготуванні прісного тіста; перевіряти за органолептичними показниками якість приготовленого прісного тіста; дотримуватись умов і терміну зберігання прісного тіста. Вміти 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;	Виробнича практика	14

	Вміти 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; Знати рецептуру та послідовність виконання технологічних операцій приготування безопарного дріжджового тіста та виробів з нього; Знати рецептуру та послідовність виконання технологічних операцій приготування фаршів та начинок; Знати рецептуру та послідовність виконання технологічних операцій приготування виробів з безопарного дріжджового тіста; Знати вимоги до якості дріжджового тіста та виробів з нього; Знати процеси, що проходять під час замісу, бродіння тіста та випікання виробів; недоліки тіста, що виникають внаслідок неправильного режиму бродіння, причини, способи усунення; Знати недоліки випечених виробів, причини, способи усунення; можливі втрати під час теплової обробки; способи оформлення та подавання виробів з дріжджового тіста; Знати вихід виробів з дріжджового тіста; правила відбору продуктів за якістю і кількістю відповідно до технологічних вимог приготування опарного дріжджового тіста та виробів з нього; Знати 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	15
	Знати види посуду для подавання виробів з дріжджового тіста;	Організація виробництва	1
	Вміти організовувати робоче місце під час приготування безопарного дріжджового тіста та виробів з нього;	Виробниче навчання	12
	Вміти підбирати виробничий інвентар, обладнання, безпечно користуватися ним під час приготування безопарного дріжджового тіста та виробів з нього; Вміти підбирати столовий посуд для подавання виробів з дріжджового тіста;	Виробнича практика	28

	Вміти підбирати сировину для приготування дріжджового тіста та виробів з нього; підбирати сировину для приготування фаршів та начинок; Вміти перевіряти за органолептичними показниками якість сировини для приготування дріжджового тіста та виробів з нього; Вміти готувати безопарне дріжджове тісто та вироби з нього: штучні, порційні, багатопорційні; готувати фарші та начинки для виробів з дріжджового тіста; Вміти мінімізувати кількість відходів при приготуванні дріжджового тіста та виробів з нього; оформляти та відпускати виробів з дріжджового тіста; Вміти 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; Вміти 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.		
КК 2. Математична компетентність	Знати правила проведення обрахунків сировини при виготовлені різних видів тіста та виробів з нього. Вміти проводити обрахунки сировини при виготовленні різних видів тіста та виробів з нього; проводити обрахунки при виготовленні дріжджового тіста опарним та безопарним способом та виробів з нього.	Облік і калькуляція	1
КК 6. Екологічна та енергоефективна компетентність	Знати способи енергоефективного використання матеріалів та ресурсів у процесі виготовлення різних видів тіста та виробів з нього; правила утилізації відходів після виготовлення різних видів тіста та виробів з нього. Вміти застосовувати способи енергоефективного використання матеріалів та ресурсів у процесі виготовлення різних видів тіста та виробів з нього; дотримуватись правил сортування сміття та утилізації відходів після виготовлення різних видів тіста та виробів з нього	Основи енергоефективності та екології	1
РН 11. Готувати холодні страви та закуски			
КК 1. Комунікативна компетентність	Знати професійну лексику та термінологію, у тому числі іноземною мовою, стосовно приготування холодних страв і закусок. Вміти застосовувати професійну лексику та термінологію, у тому числі іноземною мовою, стосовно приготування холодних страв і закусок.	Іноземна мова професійного спрямування	1
ПК 1. Здатність готувати салати, овочеві закуски,	Знати види технологічного обладнання, виробничого інвентарю, інструменту, посуду для приготування холодних страв і закусок із сиру, яєць;	Устаткування підприємств харчування	2

холодні страви і закуски із сиру, яєць	Знати загальну характеристику сировини для приготування холодних страв, закусок із сиру, яєць; органолептичні показники якості сировини для виготовлення холодних страв, закусок із сиру, яєць; Знати правила підготовки сировини для виготовлення холодних страв, закусок із сиру, яєць; Знати умови і терміни зберігання сировини для приготування холодних страв і закусок із сиру, яєць; Знати 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; Знати органолептичні показники якості салатів, овочевих закусок, холодних страв, закусок із сиру, яєць; Знати способи оформлення та подавання салатів, овочевих закусок, холодних страв, закусок із сиру, яєць; Знати правила порціонування та відпуску салатів, овочевих закусок, холодних страв, закусок із сиру, яєць.	Технологія приготування їжі з основами товарознавства	7
	Знати види посуду для подавання салатів, овочевих закусок, холодних страв, закусок із сиру, яєць;	Організація виробництва	1
	Вміти підбирати сировину для холодних страв, закусок із сиру, яєць; готувати сировину для холодних страв, закусок із сиру, яєць;	Виробниче навчання	24
	Вміти перевіряти за органолептичними показниками якість сировини для холодних страв, закусок із сиру, яєць; Вміти готувати салати, овочеві закуски, холодні страви, закуски із сиру, яєць; Вміти порціонувати та відпускати салати, овочеві закуски, холодні страви, закуски із сиру, яєць; Вміти підбирати до салатів соуси та салатні заправки; оформляти салати, овочеві закуски, холодні страви, закуски із сиру, яєць використовуючи сучасні елементи декору; Вміти перевіряти органолептичним методом якість салатів, овочевих закусок, холодних страв, закусок із сиру, яєць; Вміти підбирати столовий посуд для подавання салатів, овочевих закусок, холодних страв, закусок із сиру, яєць; Вміти порціонувати салати, овочеві закуски, холодні страви, закуски із сиру, яєць;	Виробнича практика	14

	Вміти перевіряти вихід готових страв; дотримуватись умов і термінів зберігання салатів, овочевих закусок, холодних страв, закусок із сиру, яєць;		
КК 2. Математична компетентність	Знати правила проведення обрахунків сировини при приготуванні холодних страв і закусок. Вміти проводити обрахунки сировини при приготуванні холодних страв і закусок.	Облік і калькуляція	1
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; Знати рецептуру та послідовність виконання технологічних операцій приготування холодних страв і закусок з риби; Знати органолептичні показники якості холодних страв і закусок з риби; Знати способи оформлення та подавання холодних страв і закусок з риби; Знати правила порціонування та відпуску холодних страв і закусок з риби.	Технологія приготування їжі з основами товарознавства	7
	Вміти організовувати робоче місце під час приготування холодних страв і закусок з риби;	Виробниче навчання	12
	Вміти підбирати виробничий інвентар, обладнання; безпечно користуватися ним під час приготування холодних страв та закусок з риби; Вміти підбирати столовий посуд для подавання холодних страв та закусок з риби; підбирати сировину для приготування холодних страв з риби; Вміти перевіряти за органолептичними показниками якість сировини для холодних страв та закусок з риби; готувати холодні страви та закуски з риби; мінімізувати кількість відходів при приготуванні холодних страв та закусок з риби; Вміти оформляти, порціонувати та відпускати холодні страви та закуски з риби, використовуючи сучасні елементи декору; Вміти перевіряти за органолептичними показниками якість холодних страв та закусок з риби; Вміти перевіряти вихід готових страв; дотримуватись умов і термінів зберігання холодних страв та закусок з риби.	Виробнича практика	14
ПК 3. Здатність готувати холодні страви і закуски з м'яса, птиці та субпродуктів	Знати види технологічного обладнання, виробничого інвентарю, інструменту, посуду для приготування холодних страв і закусок з м'яса, птиці та субпродуктів;	Устаткування підприємств харчування	2
	Знати правила відбору продуктів за якістю і кількістю відповідно до технологічних вимог приготування холодних страв і закусок з м'яса, птиці та субпродуктів; Знати рецептуру та послідовність виконання технологічних операцій приготування холодних страв і закусок з м'яса, птиці та субпродуктів;	Технологія приготування їжі з основами товарознавства	7

	Знати органолептичні показники якості холодних страв і закусок з м’яса, птиці та субпродуктів; Знати сучасні способи оформлення та подавання холодних страв і закусок з м’яса, птиці та субпродуктів; Знати правила порціонування та відпуску холодних страв і закусок з м’яса, птиці та субпродуктів.		
	Знати види посуду для подавання холодних страв і закусок з м’яса, риби, птиці та субпродуктів;	Організація виробництва	1
	Вміти організовувати робоче місце для приготування холодних страв та закусок з м’яса, птиці та субпродуктів;	Виробниче навчання	24
	Підбирати виробничий інвентар, обладнання, безпечно користуватися ним під час приготування холодних страв та закусок з м’яса, птиці та субпродуктів; Вміти підбирати столовий посуд для подавання холодних страв та закусок з м’яса, птиці та субпродуктів; Вміти підбирати сировину для приготування холодних страв з м’яса, птиці та субпродуктів; Вміти перевіряти за органолептичними показниками якість сировини для холодних страв та закусок з м’яса, птиці та субпродуктів; Вміти готувати холодні страви та закуски з м’яса, птиці та субпродуктів; мінімізувати кількість відходів при приготуванні холодних страв та закусок з м’яса, птиці та субпродуктів; Вміти оформляти, порціонувати та відпускати холодні страви та закуски з м’яса, птиці та субпродуктів, використовуючи сучасні елементи декору; Вміти перевіряти за органолептичними показниками якість холодних страв та закусок з м’яса, птиці та субпродуктів; Вміти перевіряти вихід готових страв; дотримуватись умов і термінів зберігання холодних страв та закусок з м’яса, птиці та субпродуктів.	Виробнича практика	12
КК 6. Екологічна та енергоефективна компетентність	Знати способи енергоефективного використання матеріалів та ресурсів при приготуванні холодних страв і закусок; правила утилізації відходів після приготування холодних страв і закусок. Вміти застосовувати способи енергоефективного використання матеріалів та ресурсів при приготуванні холодних страв і закусок; дотримуватись правил сортування сміття та утилізації відходів після приготування холодних страв і закусок.	Основи енергоефективності та екології	1
РН 12. Готувати солодкі страви та напої			

КК 1. Комунікативна компетентність	Знати професійну лексику та термінологію, у тому числі іноземною мовою, стосовно приготування солодких страв і напоїв. Вміти застосовувати професійну лексику та термінологію, у тому числі іноземною мовою, стосовно приготування солодких страв і напоїв.	Іноземна мова професійного спрямування	1
ПК 1. Здатність готувати солодкі страви	Знати види кухонного посуду та технологічного обладнання, виробничого інвентарю, інструменту, що використовують при приготуванні солодких страв; Знати правила експлуатації технологічного обладнання, виробничого інвентарю, інструменту та ваговимірювальних приладів;	Устаткування підприємств харчування	1
	Знати види столового посуду для подавання солодких страв; Знати види посуду для подавання солодких страв	Організація виробництва	1
	Знати правила відбору продуктів за якістю відповідно до технологічних вимог приготування солодких страв; Знати рецептуру та послідовність виконання технологічних операцій приготування солодких страв; Знати органолептичні показники якості солодких страв; способи оформлення та подавання солодких страв; правила порціонування солодких страв.	Технологія приготування їжі з основами товарознавства	4
	Вміти організовувати робоче місце під час приготування солодких страв; підбирати виробничий інвентар, обладнання, безпечно користуватися ним під час приготування солодких страв; Вміти підбирати столовий посуд для подавання солодких страв; Вміти підбирати сировину для приготування солодких страв; перевіряти за органолептичними показниками якість сировини для солодких страв; Вміти готувати солодкі страви відповідно до рецептури; мінімізувати кількість відходів при приготуванні солодких страв; Вміти оформляти, порціонувати та відпускати солодкі страви, використовуючи сучасні елементи декору; Вміти перевіряти за органолептичними показниками якість солодких страв; перевіряти вихід готових страв; дотримуватись умов і термінів зберігання солодких страв.	Виробниче навчання	12
		Виробнича практика	21
ПК 2. Здатність готувати напої	Знати види кухонного посуду та технологічного обладнання, виробничого інвентарю та інструменту, що використовують при приготуванні напоїв; Знати правила експлуатації відповідних видів технологічного обладнання, виробничого інвентарю, інструменту;	Устаткування підприємств харчування	2
	Знати види посуду для подавання напоїв;	Організація виробництва	1

	Знати правила відбору продуктів за якістю і кількістю відповідно до технологічних вимог приготування напоїв; Знати рецептуру та послідовність виконання технологічних операцій приготування напоїв; органолептичні показники якості напоїв; Знати правила порціонування напоїв; способи подавання напоїв.	Технологія приготування їжі з основами товарознавства	2
	Вміти організовувати робоче місце для приготування напоїв; підбирати виробничий інвентар, обладнання, безпечно користуватися ним під час приготування напоїв;	Виробниче навчання	12
	Вміти підбирати посуд для подавання напоїв; підбирати сировину для приготування напоїв; Вміти перевіряти за органолептичними показниками якість сировини для приготування напоїв; Вміти готувати напої відповідно до рецептури; порціонувати та відпускати напої; перевіряти за органолептичними показниками якість напоїв; перевіряти вихід напоїв.	Виробнича практика	19
КК 2. Математична компетентність	Знати правила проведення обрахунків сировини при приготуванні солодких страв і напоїв. Вміти проводити обрахунки сировини при приготуванні солодких страв і напоїв.	Облік і калькуляція	1
КК 5. Підприємницька компетентність	Знати поняття «ринкова економіка» та принципи, на яких вона базується; Знати організаційно-правові форми підприємництва в Україні; положення основних документів, що регламентують підприємницьку діяльність; процедури відкриття власної справи; Знати поняття «Бізнес-план»; основні поняття про господарський облік; види та порядок ціноутворення; види заробітної плати; види стимулювання праці персоналу підприємств; Знати порядок створення приватного підприємства; порядок створення та заповнення нормативної документації (книга «доходів та витрат», баланс підприємства); порядок ведення обліково-фінансової документації підприємства; Знати 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) Вміти користуватися нормативно-правовими актами щодо підприємницької діяльності; розробляти бізнес-плани.	Основи підприємницької діяльності	7
Впровадження різноманітного, збалансованого та якісного харчування в закладах освіти			
ПК 1. Норми, порядок, режими, способи та форми	Знати способи та форми організації харчування в закладах освіти; вимоги до облаштування харчоблоку шкільної їдальні, робочих місць відповідно до Державних будівельних норм (ДБН), санітарних регламентів та в залежності від способу	Організація виробництва	6

організації шкільного харчування.	організації харчування закладу освіти; пояснює організацію спеціального, дієтичного харчування, харчування дітей з особливими дієтичними потребами, харчування під час карантину; дотримується вимог у ведені документів з організації харчування; самостійно або спільно з медперсоналом складає примірне чотиритижневе сезонне (план-меню), щоденне меню, меню-розклад.		
	Аналізує та використовує законодавчі та нормативні акти щодо гігієни та санітарії виробництва в закладах загальної середньої освіти; знає систему НАССР; пояснює принципи раціонального та здорового харчування дітей у закладах загальної середньої освіти; знає норми та основні вимоги до харчування; знає особливості забезпечення харчуванням здобувачів освіти з особливими освітніми потребами; вміє розраховувати калорійність страв, меню; вміє здійснювати бракераж готової продукції відповідно правил, заповнює журнал.	Гігієна і санітарія	9
	Називає особливості нового шкільного харчування; описує технологію приготування, оформлення та подачу холодних страв і закусок, перших страв, соусів та заправок, гарнірів, других страв, страв з яєць та сиру, солодких страв та напоїв, безглютенових та безлактозних страв.	Технологія приготування їжі з основами товарознавства	20
	Самостійно підбирає устаткування харчоблоку шкільної їдальні в залежності від форми організації харчування; пояснює принцип роботи, називає правила безпечної експлуатації сучасних видів малогабаритного, спеціалізованого та комбінованого механічного, теплового та холодильного устаткування, які можуть використовуватися у закладах середньої освіти	Устаткування підприємств харчування	3
	Користується різними видами збірників рецептур страв, кулінарних та кондитерських виробів, які використовуються у закладах освіти, користується Збірником рецептур страв для харчування дітей в закладах освіти, дитячих закладах оздоровлення та відпочинку та закладах соціального захисту; використовує нормативно-технологічну документацію для розрахунку сировини на необхідну кількість порцій та калькуляцій на страви; здійснює перерахунок овочів у рецептурах страв в залежності від сезону; здійснює розрахунок сировини із врахуванням норм взаємозаміни продуктів; документально оформляє надходження сировини, (видачу її з кухні) процесу виробництва та реалізації готової продукції в закладах загальної середньої освіти.	Облік і калькуляція	3
	Самостійно виконує приготування, оформлення та подачу холодних страв і закусок, перших страв, соусів та заправок, гарнірів, других страв, страв з яєць та сиру, солодких страв та напоїв, безглютенових та безлактозних страв відповідно до розробленого меню.	Виробниче навчання	42

НАВЧАЛЬНА ПРОГРАМА З ПРЕДМЕТА
«Основи енергоефективності та екології»

Професія: 5122 Кухар

Професійна кваліфікація: кухар 4 розряду

Умовне позначення	Найменування та зміст ключових компетентностей	Кількість годин	Форма контролю
ККб	**Екологічна та енергоефективна компетентність**		
РН 8.	**Готувати страви з риби та нерибних продуктів моря**		

	1. Енергоефективне використання матеріалів та ресурсів в процесі приготування страв із риби та нерибних продуктів моря	1	Опитування
РН 9.	**Готувати страви з різних видів м'ясної продукції**		
	2. Енергоефективне використання матеріалів та ресурсів в процесі приготування страв з різних видів м'ясної продукції	1	Опитування
РН 10.	**Готувати тісто та вироби з нього**		
	3. Енергоефективне використання матеріалів та ресурсів в процесі виготовлення різних видів тіста та виробів з нього	1	Опитування
РН 11.	**Готувати холодні страви та закуски**		
	4. Енергоефективне використання матеріалів та ресурсів при приготуванні холодних страв і закусок	1	Опитування
Всього на 4 розряд		**4**	

Зміст програми

КК6. Екологічна та енергоефективна компетентність

РН 8. Готувати страви з риби та нерибних продуктів моря

Тема 1. Енергоефективне використання матеріалів та ресурсів в процесі приготування страв із риби та нерибних продуктів моря

Способи ефективного використання матеріалів та ресурсів у процесі приготування страв із риби та нерибних продуктів моря. Правила утилізації відходів після приготування страв із риби та нерибних продуктів моря.

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

Тема 2. Енергоефективне використання матеріалів та ресурсів в процесі приготування страв з різних видів м'ясної продукції

Способи ефективного використання матеріалів та ресурсів у процесі приготування страв з різних видів м'ясної продукції. Правила утилізації відходів після приготування страв з різних видів м'ясної продукції.

РН 10. Готувати тісто та вироби з нього

Тема 3. Енергоефективне використання матеріалів та ресурсів в процесі виготовлення різних видів тіста та виробів з нього

Способи ефективного використання матеріалів та ресурсів в процесі виготовлення різних видів тіста та виробів з нього. Правила утилізації відходів після виготовлення різних видів тіста та виробів з нього.

РН 11. Готувати холодні страви та закуски

Тема 4. Енергоефективне використання матеріалів та ресурсів при приготуванні холодних страв і закусок

Способи ефективного використання матеріалів та ресурсів при приготуванні холодних страв і закусок. Правила утилізації відходів після приготування холодних страв і закусок.

НАВЧАЛЬНА ПРОГРАМА З ПРЕДМЕТА
«Основи підприємницької діяльності»

Професія: 5122 Кухар

Професійна кваліфікація: кухар 4 розряду

Умовне позначення	Найменування та зміст ключових компетентностей	Кількість годин	Форма контролю
КК5.	**Підприємницька компетентність**		
РН 11.	**Готувати солодкі страви та напої**	**7**	
	1. Ринкова економіка та її функціонування.	1	

	2. Підприємництво у сфері ресторанного господарства.	1	Опитування
	3. Власна справа.	1	Опитування
	4. Господарський облік. Ціноутворення.	1	Опитування
	5. Види заробітної плати в закладах ресторанного господарства.	1	Опитування
	6. Документація в закладах ресторанного господарства.	1	Опитування
	7. Інвентаризація товарно-матеріальних цінностей.	1	Опитування
Всього годин на 4 розряд		**7**	

Зміст програми

КК5. Підприємницька компетентність

РН 12. Готувати солодкі страви та закуски

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 З ПРЕДМЕТА
«Іноземна мова професійного спрямування»

Професія: 5122 Кухар

Професійна кваліфікація: кухар 4 розряду

Умовне позначення	Найменування та зміст ключових компетентностей	Кількість годин	Форма контролю
КК1	**Комунікативна компетентність**		
РН 8.	**Готувати страви з риби та нерибних продуктів моря**		
	1. Страви з риби та нерибних продуктів моря	1	Опитування

РН 9.	**Готувати страви з різних видів м’ясної продукції**		
	2.Страви з різних видів м’ясної продукції	1	Опитування
РН 10.	**Готувати тісто та вироби з нього**		
	3.Тісто та борошняні вироби	1	Опитування
РН 11.	**Готувати холодні страви та закуски**		
	4.Холодні страви та закуски	1	Опитування
РН 12.	**Готувати солодкі страви та напої**		
	5.Солодкі страви та напої	1	Опитування
Всього на 4 розряд		**5**	

Зміст програми

КК1. Комунікативна компетентність

РН 8. Готувати страви з риби та нерибних продуктів моря

Тема 1. Страви з риби та нерибних продуктів моря

Лексичний матеріал: назви видів риби та нерибних 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 9. Готувати страви з різних видів м’ясної продукції

Тема 2. Страви з різних видів м’ясної продукції

Лексичний матеріал: назви страв з різних видів м'ясної продукції; відповідних технологічних процесів. Переклад рецептів м'ясних страв. Граматичний матеріал: спонукальні речення; правильні та неправильні дієслова, дієприкметники теперішнього та минулого часу.

РН 10. Готувати тісто та вироби з нього

Тема 3. Тісто та борошняні вироби

Лексичний матеріал: назви видів тіста, начинок, технологічних операцій з приготування тіста та начинок; борошняних виробів. Переклад рецептів. Граматичний матеріал: часові форми дієслова (майбутній час); питальні та заперечні речення.

РН 11. Готувати холодні страви та закуски

Тема 4. Холодні страви та закуски

Лексичний матеріал: назви холодних страв та закусок. Перелік рецептів приготування холодних страв і закусок. Граматичний матеріал: артиклі, іменники у функції означення; відмінювання іменників; неозначені та кількісні займенники.

РН 12. Готувати солодкі страви та напої

Тема 5. Солодкі страви та напої

Лексичний матеріал: назви солодких страв та напоїв; відповідних технологічних процесів. Перелік рецептів приготування солодких страв і напоїв. Граматичний матеріал: артиклі, іменники у функції означення; відмінювання іменників; неозначені та кількісні займенники.

НАВЧАЛЬНА ПРОГРАМА З ПРЕДМЕТА
«Облік і калькуляція»

Професія: 5122 Кухар
Професійна кваліфікація: кухар 4 розряду

Умовне позначення	Найменування та зміст ключових компетентностей	Кількість годин		Форма контролю
		всього	з них ПР	
КК2.	**Математична компетентність**			
РН 8.	**Готувати страви з риби та нерибних продуктів моря**			
	1. Розрахунок сировини для приготування страв з риби та нерибних продуктів моря	1	1	Опитування, ПР

РН 9.	**Готувати страви з різних видів м'ясної продукції**			
	2. Розрахунок сировини для приготування страв з різних видів м'ясної продукції	1	1	Опитування, ПР
РН 10.	**Готувати тісто та вироби з нього**			
	3. Розрахунок сировини для приготування тіста та борошняних виробів	1	1	Опитування, ПР
РН 11.	**Готувати холодні страви та закуски**			
	4. Розрахунок сировини для приготування холодних страв та закусок	1	1	Опитування, ПР
РН 12.	**Готувати солодкі страви та напої**			
	5. Розрахунок сировини для приготування солодких страв та напоїв	1	1	Опитування
	Впровадження різноманітного, збалансованого та якісного харчування в закладах освіти			
	6. Ознайомлення та робота із збірником рецептур	1		опитування, тести
	7. розрахунок сировини на необхідну кількість порцій	1		
	8.Документальне оформлення надходження сировини, процесу виробництва та реалізації готової продукції в закладах загальної середньої освіти	1		
Всього на 4 розряд		**8**	**5**	

Зміст програми

<u>РН 8. Готувати страви з риби та нерибних продуктів моря</u>

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.

Практична робота № 1 Розрахунок сировини на необхідну кількість порцій. Складання калькуляційних карток.

<u>РН 9. Готувати страви з різних видів м'ясної продукції</u>

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.

Практична робота № 2 Розрахунок сировини на необхідну кількість порцій. Складання калькуляційних карток.

<u>РН 10. Готувати тісто та вироби з нього</u>

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.

Практична робота № 3 Розрахунок сировини на необхідну кількість порцій. Складання калькуляційних карток.

РН 11. Готувати холодні страви та закуски

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.

Практична робота № 4 Розрахунок сировини на необхідну кількість порцій. Складання калькуляційних карток.

РН 12. Готувати солодкі страви та напої

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.

Практична робота № 5 Розрахунок сировини на необхідну кількість порцій. Складання калькуляційних карток.

Впровадження різноманітного, збалансованого та якісного харчування в закладах освіти

Тема 6. Ознайомлення та робота із збірником рецептур.

Види збірників рецептур страв, кулінарних та кондитерських виробів, які використовуються у закладах загальної середньої освіти. Збірник рецептур страв для харчування дітей шкільного віку в організованих освітніх та оздоровчих закладах, його структура.

Тема 7. Розрахунок сировини на необхідну кількість порцій.

Використання нормативно-технологічної документації для розрахунку сировини на необхідну кількість порцій та калькуляцій на страви. Перерахунок овочів у рецептурах страв в залежності від сезону. Розрахунок сировини із врахуванням норм взаємозаміни продуктів.

Тема 8. Документальне оформлення надходження сировини, процесу виробництва та реалізації готової продукції в закладах загальної середньої освіти.

Документальне оформлення, одержання та видача сировини зі складу. Порядок складання звіту про рух сировини і тари на складі. Облік матеріальних цінностей. Порядок складання план-меню. Порядок розрахунку сировини для планового випуску страв. Документальне оформлення на одержання сировини для кухні та відпуск готових страв з кухні. Оформлення, зберігання та реєстр технологічних та калькуляційних карток. Складання документів на одержання сировини для кухні та видачу готових страв з кухні. Складання звіту про рух сировини на кухні. Порядок і терміни складання звітів матеріально відповідальними особами. Форми звітності. Порядок складання звіту про рух готових страв на кухні. Порядок проведення інвентаризації. Визначення та затвердження результатів інвентаризації.

НАВЧАЛЬНА ПРОГРАМА З ПРЕДМЕТА
«Технологія приготування їжі»

Професія: 5122 Кухар
Професійна кваліфікація: кухар 4 розряду

Умовне позначення	Назва та зміст результату навчання	Кількість годин		Форма контролю
		на тему	з них на ЛПР	
РН 8. Готувати страви з риби та нерибних продуктів моря		**18**		

ПК 2	1.Технологія приготування страв з риби та нерибних продуктів моря (морепродуктів).	18	2	Опитування, тестові завдання
РН 9. Готувати страви з різних видів м'ясної продукції		**23**		
ПК 2	2.Технологія приготування страв з м'яса, м'ясної котлетної маси та субпродуктів.	23	3	Опитування, тестові завдання
РН 10. Готувати тісто та вироби з нього		**25**		
ПК 2	3.Технологія приготування різних видів тіста та виробів з нього.	10	1	Опитування, тестові завдання
ПК 3	4.Технологія приготування дріжджового тіста та виробів з нього.	15	1	Опитування , тестові завдання
РН 11. Готувати холодні страви та закуски		**21**		
ПК 1	5.Технологія приготування салатів, овочевих закусок, холодних страв і закусок із сиру, яєць.	7	2	Опитування, тестові завдання
ПК 2	6.Технологія приготування холодних страв з риби.	7	1	Опитування, тестові завдання
ПК 3	7.Технологія приготування холодних страв і закусок з м'яса птиці та субпродуктів.	7	1	Опитування, тестові завдання
РН 12. Готувати солодкі страви та напої		**26**		
ПК 1	8.Технологія приготування солодких страв.	4	1	Опитування, тестові завдання
ПК 2	9.Технологія приготування напоїв.	2		Опитування, тестові завдання
Впровадження різноманітного, збалансованого та якісного харчування в закладах освіти				
	10. Технологія приготування холодних страв і закусок	3		Опитування, тестові завдання
	11. Технологія приготування перших страв	3		Опитування, тестові завдання
	12. Технологія приготування соусів і заправок	1		Опитування, тестові завдання
	13. Технологія приготування страв і гарнірів	3		Опитування, тестові завдання
	14. Технологія приготування других страв	4		Опитування, тестові завдання

	15. Технологія приготування страв з яєць та сиру	1		Опитування, тестові завдання
	16. Технологія приготування солодких страв і напоїв	2		Опитування, тестові завдання
	17. Технологія приготування безглютенових та безлактозних страв	3		Опитування, тестові завдання
Всього на 4 розряд		**113**	**12**	

Зміст програми

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 страв з фаршированої риби: риба фарширована цілою, кусками кругляками, філе з риби фаршироване, короп фарширований кашею з грибами.

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

Технологія приготування фірмових рибних страв.

ЛПР № 1 Виконати дослідницькі завдання по бракеражу страв з відвареної, припущеної, смаженої, тушкованої та запеченої риби складного приготування.

ЛПР № 2 Складання технологічної схеми приготування страв з нерибних продуктів моря.

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

ПК 2. Здатність готувати страви з м'яса, м'ясної котлетної та січеної 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 соусів та 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 дрібними шматками 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 запеченого 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.

ЛПР № 3 Складання технологічної схеми приготування м'яса відвареного, смаженого, тушкованого та запеченого складного приготування.

ЛПР № 4 Виявлення недоліків страв з м'ясної січеної та котлетної маси, шляхи їх попередження.

ЛПР № 5 Рекомендації щодо уникнення бракеражу страв з субпродуктів.

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

Загальна характеристика борошна. Розпушувачі тіста, їх характеристика та використання. Підготовка сировини для замішування тіста. Технологія приготування фаршів: з м'яса, риби, сиру, капусти, яєць і зеленої цибулі, рису та ін. Вимоги до якості, використання. Технологія приготування солодких фаршів: з яблук, свіжих вишень або слив, маку, гарбуза, тощо. Вимоги до якості. Використання фаршів.

Технологія приготування різних видів тіста для вареників, технологія приготування начинок, способи формування вареників. Загальні правила варіння. Вимоги до якості. Правила відпуску.

Технологія приготування рідкого прісного тіста та виробів з нього: налисників з різними фаршами, оладок на кислому молоці тощо. Вихід, вимоги до якості. Правила відпуску. Характеристика сировини для приготування борошняних кондитерських виробів. Види розпушувачів.

ЛПР № 6 Рекомендації щодо усунення бракеражу під час приготування вареників, пельменів, млинчиків, налисників.

ПК 3. Здатність готувати дріжджове тісто та вироби з нього

Тема 4. Технологія приготування дріжджового тіста та виробів з нього

Технологія приготування дріжджового тіста безопарним і опарним способом. Вимоги до якості. Процеси, що проходять під час замісу, бродінні тіста та випіканні виробів. Недоліки тіста, що виникають внаслідок неправильного режиму бродіння, причини, способи усунення.

Правила відбору сировини за якістю та кількістю до технологічних вимог приготування безопарного дріжджового тіста та виробів з нього.

Технологія приготування виробів з дріжджового тіста: розбирання тіста, вистоювання сформованих виробів, оздоблення та випікання виробів. Недоліки випечених виробів та способи їх усунення.

Технологія приготування виробів з дріжджового тіста: розтягаїв, пиріжків, біляшів, пампушок та ін. Вихід, вимоги до якості, відсоток втрат виробів під час теплової обробки.

Технологія приготування виробів з дріжджового тіста: ватрушок, булочок різних, оладок, млинців. Вихід, вимоги до якості, відсоток втрат виробів під час теплової обробки.

Технологія приготування багатопорційних виробів з дріжджового тіста: пироги відкриті, напіввідкриті, закриті.. Вихід, вимоги до якості, відсоток втрат виробів під час теплової обробки.

Технологія приготування багатопорційних виробів з дріжджового тіста: кулеб'яка, рулет з маком та ін. Вихід, вимоги до якості, відсоток втрат виробів під час теплової обробки.

Технологія приготування піци різних видів і фаршів до неї. Вихід, вимоги до якості. Недоліки випечених виробів, причини, та способи їх усунення. Технологія приготування прісного здобного тіста. Підготовка сировини, заміс тіста. Технологія приготування виробів з прісного здобного тіста: пироги напіввідкриті з різними начинками та ін. Вимоги до якості виробів.

ЛПР № 7 Виявлення недоліків під час приготування виробів з дріжджового тіста та шляхи їх усунення.

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

Загальна характеристика сировини для приготування холодних страв і закусок та її підготовка. Правила оформлення закусок. Умови й терміни зберігання холодних страв і закусок .

Технологія приготування салатів із сирих та варених овочів: з зеленої цибулі, редису, помідорів, огірків, перцю тощо; з картоплі (різновидності), салат м'ясний, вінегрет (різновидності) та ін. Вимоги до якості. Оформлення, відпуск.

Технологія приготування страв і закусок з овочів: ікра овочева, ікра баклажана тощо; помідори, перець, кабачки фаршировані та ін. Вимоги до якості. Оформлення, відпуск. Технологія приготування закусок з сиру та яєць: закуска гостра, яйця під майонезом, яйця фаршировані та ін. Вимоги до якості. Оформлення, відпуск.

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

Технологія приготування фірмових холодних страв і закусок.

Умови та термін зберігання холодних страв і закусок.

ЛПР № 8 Складання технологічної схеми приготування різних салатів.

ЛПР № 9 Складання технологічної схеми приготування закусок з сиру, яєць та овочів.

ПК 2. Здатність готувати холодні страви з риби

Тема 6. Технологія приготування холодних страв з риби

Технологія приготування страв і закусок з риби та рибних продуктів: оселедець натуральний, оселедець з цибулею, оселедець з гарніром, риба під маринадом, холодець з риби ; 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.

ЛПР № 10 Виявлення недоліків при приготуванні холодних страв та закусок з риби, і шляхи їх усунення.

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 страв і закусок з м'яса, м'ясних продуктів: м'ясо або птиця відварні (смажені) з гарніром, холодець з м'яса, субпродуктів, холодець з птиці, рулет полтавський тощо. Вимоги до якості. Оформлення, відпуск. Технологія приготування та відпуск бутербродів закусочних (канапе), закусочних на шпажках, листкових, бутербродів-рулетів, бутербродів-тортів, калорійних. Вимоги до якості бутербродів.

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

Технологія приготування фірмових холодних страв і закусок.

Умови та термін зберігання холодних страв і закусок.

ЛПР № 11 Рекомендації щодо уникнення бракеражу холодних страв та закусок з м'яса, птиці і субпродуктів.

РН 12. Готувати солодкі страви та напої

ПК 1. Здатність готувати солодкі страви

Тема 8. Технологія приготування солодких страв

Загальна характеристика сировини для 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.

ПК 2. Здатність готувати напої

Тема 9. Технологія приготування напоїв

Технологія приготування та відпуск напоїв: гарячих, холодних. Технологія приготування чаю, кави, какао, узвару, киселів, компотів, способи подачі. Вимоги до якості.

Технологія приготування фірмових напоїв.

Умови та термін зберігання напоїв.

ЛПР № 12 Складання технологічної схеми приготування солодких страв з утворенням драглі

Впровадження різноманітного, збалансованого та якісного харчування в закладах освіти

Тема 10. Технологія приготування холодних страв і закусок.

Упровадження нового шкільного меню відповідно до Збірника рецептур страв для харчування дітей в закладах освіти, дитячих закладах оздоровлення та відпочинку та закладах соціального захисту. Особливості приготування, оформлення та подача сучасних страв з використанням різних видів спецій. Технологія приготування бутербродів, закусок, салатів. Вимоги до якості, вихід страви.

Тема 11. Технологія приготування перших страв.

Технологія приготування, особливості подачі супів, борщів, юшок. Вимоги до якості перших страв, правила відпуску, вихід.

Тема 12. Технологія приготування соусів та заправок.

Технологія приготування сучасних соусів та заправок. Принципи їх підбирання. Вихід, вимоги до якості.

Тема 13. Технологія приготування страв і гарнірів.

Технологія приготування страв і гарнірів з овочів, круп, бобових і макаронних виробів. Особливості приготування, варіанти складних гарнірів і правила їх підбору. Характеристика готових страв.

Тема 14. Технологія приготування других страв.

Технологія приготування страв із риби, м'яса, птиці. Страви з котлетної і січної маси з м'яса. Нові способи теплової обробки «су-від» при приготуванні страв. Вихід страв, підбір гарнірів, вимоги до якості, відсоток втрат.

Тема 15. Технологія приготування страв з яєць та сиру.

Технологія приготування омлетів і страв із сиру. Різновиди омлетів, вимоги до якості, характеристика, сучасні способи подачі.

Тема 16. Технологія приготування солодких страв і напоїв.

Технологія приготування солодких страв і напоїв. Загальні правила їх приготування, характеристика.

Тема 17. Технологія приготування безглютеновнх та безлактознних страв.

Особливості приготування та зберігання безглютеновнх продуктів та страв. Дозволені та заборонені продукти безлактозної та безглютенової дієти. Технологія приготування, правила подачі та вимоги до якості страв.

НАВЧАЛЬНА ПРОГРАМА З ПРЕДМЕТА
«Гігієна та санітарія виробництва»

Професія: 5122 Кухар

Професійна кваліфікація: кухар 4 розряду

Умовне позначення	Назва та зміст результату навчання	Кількість годин	Форма контролю
РН 8. Готувати страви з риби та нерибних продуктів моря		**1**	
ПК 1	1.Правила санітарії під час приготування страв з риби та нерибних продуктів моря (морепродуктів)	1	Опитування

РН 9. Готувати страви з різних видів м'ясної продукції		**1**	
ПК 1	2.Правила санітарії у процесі приготування та реалізації страв з м'яса, м'ясної котлетної маси, субпродуктів	1	Опитування
РН 10. Готувати тісто та вироби з нього		**1**	
ПК 1	3.Правила санітарії під час приготування різних видів тіста та виробів з нього	1	Опитування
Впровадження різноманітного, збалансованого та якісного харчування в закладах освіти		**9**	
	4. Нормативно-правові акти щодо гігієни та санітарії виробництва в закладах загальної середньої освіти.	2	Опитування
	5. Упровадження системи НАССР	3	Опитування
	6. Норми харчування в закладах освіти	3	Опитування
	7. Загальні правила проведення бракеражу готових страв та виробів.	1	Опитування
Всього на 4 розряд		**12**	

Зміст програми

РН 8. Готувати страви з риби та нерибних продуктів моря

Тема 1. 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

Тема 2. 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

Тема 3. 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.

Впровадження різноманітного, збалансованого та якісного харчування в закладах освіти

Тема 4. Нормативно-правові акти щодо гігієни та санітарії виробництва в закладах загальної середньої освіти.

Норми та порядок організації харчування учнів в закладах освіти та дитячих закладах оздоровлення та відпочинку. Гігієнічні вимоги до виробництва та обігу харчових продуктів на потужностях, розташованих у закладах загальної середньої освіти. Умови та заходи використання

виробничих та складських приміщень, устаткування та інвентарю. Гігієнічні вимоги до питної води. Умови та заходи транспортування харчових продуктів до потужностей з виробництва та обігу харчових продуктів. Умови та заходи щодо поводження з харчовими відходами. Умови та заходи щодо гігієни персоналу, який працює в зоні поводження з харчовими продуктами. Умови та заходи щодо постачання виробництва та зберігання харчових продуктів. Порядок миття столового та кухонного посуду, чашок, стаканів, столових приборів, зворотної тари, сушіння та зберігання.

Тема 5. Упровадження системи НАССР.

Типова освітня програма та передумови системи НАССР: конструкція та планування цехів, інженерні комунікації (повітря, вода, електрика), утилізація відходів, відповідність обладнання вимогам стандартів, обслуговування обладнання, управління закупівлею сировини, запобігання перехресному забрудненню, миття та прибирання, боротьба з шкідниками, особиста гігієна працівників та побутові приміщення, управління зворотними відходами, процедури повернення продукції, складування, інформація про продукт та інформування споживачів, захист продуктів харчування та біотероризм. Сім принципів системи НАССР: моніторинг, критичні значення, контрольні точки, аналіз небезпечних факторів, коригувальні дії, верифікація, документування. Система НАССР: оцінка ризиків, визначення критичної точки контролю, встановлення критичних меж, встановлення процедур моніторингу КТК (комплексний технічний контроль). Упровадження системи НАССР у закладах освіти.

Тема 6. Норми харчування в закладах освіти.

Раціональне харчування дітей у закладах загальної середньої освіти. Норми та основні вимоги до харчування. Структура харчового раціону. Фізіологічні вимоги до режиму харчування. Норми споживання основних груп продуктів на сніданок, обід та вечерю в закладах загальної середньої освіти та інших закладах. Добова потреба у воді. Особливості забезпечення харчуванням здобувачів освіти з особливими дієтичними потребами. Формування принципів здорового харчування. Розрахунок калорійності страв, меню. Практична робота N91 Виконання розрахунку калорійності страв.

Тема 7. Загальні правила проведення бракеражу готових страв та виробів.

Бракераж готової продукції та правила його проведення. Послідовність оцінки якості страв. Журнал бракеражу готової продукції.

НАВЧАЛЬНА ПРОГРАМА З ПРЕДМЕТА
«Організація виробництва»

Професія: 5122 Кухар

Професійна кваліфікація: кухар 4 розряду

Умовне позначення	Назва та зміст результату навчання	Кількість годин	Форма контролю
РН 8. Готувати страви з риби та нерибних продуктів моря		**2**	
ПК 1	1.Організація робочих місць м’ясо-рибного цеху для приготування напівфабрикатів	1	Опитування, тестові завдання

ПК 2	2.Організація робочих місць м’ясо-рибного цеху для приготування страв з риби та не рибних продуктів моря	1	Опитування, тестові завдання
РН 9. Готувати страви з різних видів м’ясної продукції		**3**	
ПК 1	3.Організація робочих місць, підбір інструмента, інвентарю, посуду, устаткування для приготування та відпуску страв з м'яса	2	Опитування, тестові завдання
ПК 2	4.Організація робочих місць, підбір інструмента, інвентарю, посуду для приготування та відпуску страв з м'яса, м’ясної котлетної та січеної маси, субпродуктів	1	Опитування, тестові завдання
РН 10. Готувати тісто та вироби з нього		**2**	
ПК 1	5.Організація робочого місця, підбір інструмента, інвентарю, посуду, устаткування для приготування різних видів тіста та виробів з них	1	Опитування, тестові завдання
ПК 3	6.Організація роботи холодного цеху. Організація робочого місця для приготування дріжджового тіста та виробів з нього	1	Опитування, тестові завдання
РН 11. Готувати холодні страви та закуски		**2**	
ПК 1	7.Організація робочого місця для приготування салатів, овочевих закусок, холодних страв і закусок із сиру, яєць	1	Опитування, тестові завдання
ПК 3	8.Організація робочих місць для приготування та відпуску салатів холодних страв і закусок з риби, м’яса, птиці та субпродуктів	1	Опитування, тестові завдання
РН 12. Готувати солодкі страви та напої		**2**	
ПК 1	9.Організація робочих місць для приготування та відпуску солодких страв	1	Опитування, тестові завдання
ПК 2	10.Організація робочих місць для приготування та відпуску напоїв	1	Опитування, тестові завдання
Впровадження різноманітного, збалансованого та якісного харчування в закладах освіти		**6**	
	11. Організація харчування в закладі загальної середньої освіти	2	Опитування, тестові завдання
	12. Вимоги до облаштування харчоблоку шкільної їдальні, робочих місць.	2	Опитування, тестові завдання
	13. Складання шкільного меню.	2	Опитування, тестові завдання
Всього на 4 розряд		**17**	

Зміст програми

<u>РН 8. Готувати страви з риби та нерибних продуктів моря</u>

Тема 1. 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 2. 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 3. 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 4. 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 5. 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 6. 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 7. 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 8. 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 9. 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.

Тема 10. Організація робочих місць для приготування та відпуску напоїв

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.

Впровадження різноманітного, збалансованого та якісного харчування в закладах освіти

Тема 11. Організація харчування в закладі освіти.

Покращення культури харчування в школах України. Реформа шкільного харчування. Нові підходи в організації харчування в закладах освіти (школи, спецшколи). Режим харчування. Способи та форми організації шкільного харчування (комплексні обіди, харчування на основі дабл-меню, мультипрофільне харчування (шведський стіл), харчування на основі напівфабрикатної кулінарної лінійки, через організацію централізованих «фабрик-кухонь» із подальшим кейгерингом. Орієнтовний перелік документів з організації харчування в закладі загальної середньої освіти.

Тема 12. Вимоги до облаштування харчоблоку шкільної їдальні, робочих місць.

Вимоги до облаштування харчоблоку шкільної їдальні, робочих місць в залежності від способу організації харчування учнів у закладі освіти та відповідно до Державних будівельних норм (ДБН), санітарних регламентів. Орієнтовний перелік приміщень, потужностей з виробництва та обігу харчових продуктів, розташованих у закладах загальної середньої освіти. Вимоги до облаштування шкільної їдальні для харчування дітей з особливими освітніми потребами. Особливості організації робочих місць для приготування безглютенових та безлактозних страв. Лінії роздачі. Організація шкільного харчування під час карантину.

Тема 13. Складання шкільного меню.

Вимоги до шкільного меню відповідно до норм харчування, визначених постановою Кабінету Міністрів України від 2 березня 2021 року № 305 «Про затвердження норм та Порядку організації харчування у закладах освіти та дитячих закладах оздоровлення та відпочинку», а також Санітарному регламенту для закладів загальної середньої освіти, затвердженого наказом Міністерства охорони здоров'я України від 25 вересня 2020 року № 2205, зареєстрованого в Міністерстві юстиції України 10 листопада 2020 року за № 1111/35394. Складання двотижневого та чотиритижневого сезонного меню з урахуванням денної норми потреб продуктів на день. Знання правильного та чіткого оформлення меню, меню-розкладки

НАВЧАЛЬНА ПРОГРАМА З ПРЕДМЕТА
«Устаткування підприємств харчування»

Професія: 5122 Кухар
Професійна кваліфікація: кухар 4 розряду

Умовне позначення	Назва та зміст результатів навчання	Кількість годин		Форма контролю
		на тему	з них на ЛПР	
РН 8. Готувати страви з риби та нерибних продуктів моря		**4**		

ПК 1	1. Технологічне обладнання для готування страв з риби та нерибних продуктів моря та його безпечна експлуатація	4		Опитування, тестові завдання
РН 9. Готувати страви з різних видів м'ясної продукції		**6**		
ПК 1	2. Технологічне обладнання для приготування страв з різних видів м'ясної продукції та його безпечна експлуатація	6	1	Опитування, тестові завдання
РН 10. Готувати тісто та вироби з нього		**5**		
ПК 1	3. Види технологічне обладнання для приготування тіста та виробів з нього та його безпечна експлуатація	3	1	Опитування, тестові завдання
ПК 3	4.Технологічне обладнання для приготування тіста та виробів з нього	2		Опитування, тестові завдання
РН 11. Готувати холодні страви та закуски		**4**		
ПК 1	5.Технологічне обладнання для приготування салатів, овочевих закусок, холодних страв і закусок із сиру, яєць та його безпечна експлуатація	2		Опитування, тестові завдання
ПК 3	6. Технологічне обладнання для приготування холодних страв і закусок з м'яса птиці та субпродуктів та його безпечна експлуатація	2		Опитування, тестові завдання
РН 12. Готувати солодкі страви та напої		**3**		
ПК 1	7. Технологічне обладнання для приготування солодких страв та його безпечна експлуатація	1		Опитування, тестові завдання
ПК 2	8. Технологічне обладнання для приготування напоїв та його безпечна експлуатація	2		Опитування, тестові завдання
Впровадження різноманітного, збалансованого та якісного харчування в закладах освіти		3		
	9. Підбір устаткування харчоблоку в залежності від форми організації шкільного харчування	1		Опитування, тестові завдання
	10. Малогабаритне спеціалізоване та комбіноване механічне, теплове та холодильне сучасне устаткування	2		Опитування, тестові завдання
Всього на 4 розряд		**25**	**2**	

Зміст програми

<u>РН 8. Готувати страви з риби та нерибних продуктів моря</u>

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. Апарати Sous Vide, 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.

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. Жарові поверхні, 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.

ЛПР № 1 Грилі електричні

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. 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.

Жаровні для смаження млинців-напівфабрикатів. Печі для піци. 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.

ЛПР № 2 Тістомісильні машини.

Тема 4.Технологічне обладнання для приготування тіста та виробів з нього

Машини для замішування, розкачування, поділу та формування тіста. 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.

Розстійні шафи, пекарські й жарові печі та шафи. 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.

РН 11. Готувати холодні страви та закуски

Тема 5. Технологічне обладнання для приготування салатів, холодних закусок

Машини для фігурного нарізання овочів та фруктів, нарізання сиру. Сиротертки. Охолоджувальні столи, салат-бари. Призначення даного устаткування, будова, принцип роботи, правила експлуатації та технічні вимоги безпеки праці. Можливі проблеми під час роботи машини, причини та способи їх вирішення.

Тема 6. Технологічне обладнання для приготування холодних страв і закусок з м'яса птиці та субпродуктів та його безпечна експлуатація

Характеристика машин для нарізання хліба та гастрономічних продуктів, тостери, їх класифікація, призначення, будова, принцип роботи, правила експлуатації та технічні вимоги безпеки праці. Можливі проблеми під час роботи машини, причини та способи їх вирішення.

РН 12. Готувати холодні солодкі страви та напої

Тема 7. 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 8. 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.

Впровадження різноманітного, збалансованого та якісного харчування в закладах освіти

Тема 9. Підбір устаткування харчоблоку в залежності від форми організації шкільного харчування.

Нове в області механізації та автоматизації трудоємких робіт у їдальнях закладів загальної середньої освіти. Значення ефективного та раціонального використання техніки і дотримання безпеки праці, підвищення її продуктивності, поліпшення якості продукції. Використання автоматики в сучасному устаткуванні. Роль технічних знань для раціонального, безпечного та ефективного використання устаткування. Підбір устаткування харчоблоку в залежності від форми шкільного харчування.

Тема 10. Малогабаритне спеціалізоване та комбіноване механічне, теплове та холодильне сучасне устаткування.

Сучасні види малогабаритного устаткування для закладів загальної середньої освіти. Спеціалізовані та універсальні машини для санітарної обробки столового посуду: їх види, призначення, будова, правила експлуатації, технічні вимоги безпеки праці. Види миючих засобів, їх використання. Нові електрофізичні методи нагрівання. Автоматика безпеки та регулювання теплового режиму в сучасному тепловому устаткуванні. Прилади автоматики, їх призначення, принцип дії, правила користування. Технологічні вимоги до конструкції сучасного теплового устаткування. Значення техніко-економічних та експлуатаційних показників роботи теплових апаратів для отримання якісної продукції, ефективної роботи підприємства та безпечної роботи кухаря. Особливості експлуатації мікромодульного настільного сучасного теплового устаткування зарубіжного та вітчизняного виробництва: пароконвектомати, рисоварки, млинниці, пароварки тощо. Пристрої для приготування страв за технологією су-від. Сучасні теплові апарати для обробки продуктів інфрачервоними променями та хвилями надвисокої частоти: комбіновані НВЧ-шафи. Переваги та недоліки в роботі, особливості в експлуатації та технічні вимоги безпеки праці. Переваги та недоліки сучасної холодильної техніки. Економічні та експлуатаційні показники холодильного устаткування, призначення та види автоматики холодильної техніки. Вимоги державних, європейських та світових стандартів (ДСТУ, СЄ та IS0) до показників якості холодильної техніки. Камери шокового заморожування, холодильний преп-стіл: їх призначення, будова, принцип дії. Правила експлуатації, заходи щодо забезпечення надійності в роботі та економії електроенергії під час експлуатації холодильного устаткування.

НАВЧАЛЬНА ПРОГРАМА З ПРОФЕСІЙНО-ПРАКТИЧНОЇ ПІДГОТОВКИ

Професія: 5122 Кухар

Професійна кваліфікація: кухар 4 розряду

Умовне позначення	Назва та зміст результату навчання	Виробниче навчання, години	Виробнича практика, години
РН 8. Готувати страви з риби та нерибних продуктів моря		**36**	**48**

ПК1	Інструктаж за змістом занять, організації робочого місця, безпеки праці. Устаткування, посуд, інвентар та інструменти для приготування та подавання страв з риби та нерибних продуктів моря.	6	14
ПК2	Робота зі Збірником рецептур. Варіння риби. Припускання риби. Смаження риби. Порціонування страв та дотримання правил відпуску та температури подачі. Органолептичні показники якості страв риби. Умови і терміни зберігання.	6	7
	Тушкування риби. Запікання риби. Порціонування страв та дотримання правил відпуску та температури подачі. Органолептичні показники якості страв з риби. Умови і терміни зберігання.	6	7
	Приготування страв з фаршированої риби. Порціонування страв та дотримання правил відпуску та температури подачі. Органолептичні показники якості страв з фаршированої риби. Умови і терміни зберігання.	6	7
	Приготування страв з рибної січеної натуральної маси та з рибної котлетної маси. Порціонування страв та дотримання правил відпуску та температури подачі. Органолептичні показники якості страв з рибної січеної натуральної маси та котлетної маси. Умови і терміни зберігання.	6	7
	Приготування страв з продуктів моря. Порціонування страв та дотримання правил відпуску та температури подачі. Органолептичні показники якості страв з нерибних продуктів моря. Умови і терміни зберігання.	6	6
РН 9. Готувати страви з різних видів м'ясної продукції		**30**	**64**
ПК 1	Устаткування, посуд, інвентар та інструменти для приготування та подавання страв з різних видів м'ясної продукції.	6	14
ПК 2	Приготування та подавання страв із вареного м'яса, страв із м'яса смаженого. Вихід страв, підбір гарнірів, соусів. Особливості подачі. Оформлення страв з використанням елементів сучасного декору. Органолептичні показники якості страв. Тушкування м'яса, запікання м'яса . Органолептичні показники якості страв. Тушкування м'яса, запікання м'яса . Органолептичні показники якості страв.	6	12
	Приготування та відпуску страв з натурально січеної маси та страв з котлетної маси. Оформлення страв з використанням елементів сучасного декору. Органолептичні показники якості страв.	6	12
	Приготування та відпуску страв із субпродуктів. Вихід страв. Оформлення страв з використовуючи елементи сучасного декору. Органолептичні показники якості страв.	6	12
	Приготування та відпуску став із тушкованої птиці. Приготування та відпуску страв із натурально січеної та котлетної маси птиці Вихід страв, підбір гарнірів та соусів. Оформлення страв з використанням елементів сучасного декору. Органолептичні показники якості страв.	6	14
РН 10. Готувати тісто та вироби з нього		**30**	**48**
ПК 1	Інструктаж за змістом занять, організації робочого місця, безпеки праці. Устаткування, посуд, інвентар та інструменти для приготування тіста та виробів з нього. Отримання сировини зі складу або від постачальника. Робота зі Збірником рецептур.	6	6

ПК 2	Приготування різних видів прісного тіста для вареників. Загальні правила варіння та подавання. Дотримання правил відпуску та температури подачі. Органолептичні показники якості страв. Приготування прісного тіста для пельменів. Приготування галушок, локшини домашньої: замішування тіста, формування виробів, варіння, подавання.	6	7
	Приготування млинчиків. Приготування оладок та млинців на кислому молоці. Дотримання правил відпуску та температури подачі. Органолептичні показники якості страв.	6	7
ПК 3	Приготування безопарного дріжджового тіста та виробів з нього. Приготування фаршів та начинок. Приготування виробів з дріжджового безопарного тіста. Підбір столового посуду для подавання виробів, вихід виробів.	6	14
	Приготування опарного дріжджового тіста та виробів з нього. Підбір столового посуду для подавання виробів, вихід виробів	6	14
РН 11. Готувати холодні страви та закуски		**60**	**40**
ПК 1	Робота зі збірником рецептур. Підготовка сировини для приготування бутербродів Приготування бутербродів. Приготування, порціонування та відпуск салатів із сирих овочів, салатів із варених продуктів. Органолептичні показники якості. Умови і терміни зберігання.	12	7
	Приготування, порціонування та відпуск страв і закусок з овочів та грибів. Приготування закусок з сиру та яєць. Органолептичні показники якості. Умови і терміни зберігання.	12	7
ПК 2	Приготування, оформлення та подавання страв і закусок з риби, рибних продуктів. Органолептичні показники якості холодних страв з риби. Умови і терміни зберігання приготування холодних страв з риби	12	14
ПК 3	Приготування, оформлення та подавання холодних страв і закусок з м'яса. Органолептичні показники якості холодних страв і закусок з м'яса, птиці та субпродуктів.	12	6
	Приготування, оформлення та подавання холодних страв і закусок з м'ясних продуктів. Органолептичні показники якості холодних страв і закусок з м'яса, птиці та субпродуктів. Умови і терміни зберігання.	12	6
РН 12. Готувати солодкі страви та напої		**24**	**40**
ПК 1	Правила подачі натуральних плодів та ягід. Приготування компотів, киселів, мусів, самбуків, кремів. Вимоги до якості. Умови і терміни зберігання. Приготування та відпуску желе. Приготування та відпуску гарячих солодких страв. Органолептичні показники якості. Умови і терміни зберігання.	12	21
ПК 2	Правила заварювання чаю, різновиди подачі. Приготування кави. Приготування какао з молоком, гарячого шоколаду. Органолептичні показники якості напоїв. Умови і терміни зберігання	12	19
Впровадження різноманітного, збалансованого та якісного харчування в закладах освіти		**42**	
	Приготування холодних страв і закусок.	6	

	Приготування перших страв.	6	
	Приготування страв, гарнірів, соусів та заправок.	6	
	Приготування других страв.	6	
	Приготування страв з яєць та сиру, солодких страв і напоїв.	6	
	Приготування безглютенових та безлактозних страв.	6	
	Комплексна підсумкова робота.	6	
Всього годин на 4 розряд		**222**	**240**

Зміст програми

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.

Інструктаж за змістом занять, організації робочого місця, безпеки праці. Устаткування, посуд, інвентар та інструменти для приготування та подавання страв з риби та нерибних продуктів моря.

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

Робота зі Збірником рецептур.

Послідовність виконання технологічних операцій варіння риби; підбір соусів і гарнірів до відварної риби, загальні прийоми оформлення і подавання відварної риби цілими тушками для бенкету.

Загальні прийоми оформлення і подавання вареної риби порційними шматочками.

Послідовність виконання технологічних операцій припускання риби; соуси і гарніри до припущеної риби, особливості подачі риби припущеної тушками для бенкету та риби припущеної порційними шматочками. Підбір столового посуду для подачі страв з відварної та припущеної риби. Порціонування страв та дотримання правил відпуску та температури подачі. Органолептичні показники якості страв з відварної та припущеної риби. Умови і терміни зберігання.

Послідовність виконання технологічних операцій смаження риби; приготування та подавання страв: риба смажена основним способом, риба смажена з цибулею «фрі», риба смажена у фритюрі, риба в тісті.

Підбір столового посуду для подачі смажених страв з риби. Порціонування страв та дотримання правил відпуску та температури подачі. Органолептичні показники якості страв з смаженої риби. Умови і терміни зберігання.

Послідовність виконання технологічних операцій тушкування риби; приготування та подавання страв: риба тушкована у сметані, риба тушкована у томаті з овочами, риба тушкована з цибулею і помідорами. Підбір столового посуду для подачі тушкованих страв з риби. Порціонування страв та дотримання правил відпуску та температури подачі. Органолептичні показники якості страв з тушкованої риби. Умови і терміни зберігання.

Послідовність виконання технологічних операцій запікання риби; приготування та подавання страв: карасі (коропи) запечені під сметанним соусом, риба запечена з картоплею під соусом білим основним, риба запечена під молочним соусом, риба запечена під майонезом, риба запечена під яєчним білком. Підбір столового посуду для подачі запечених страв з риби. Порціонування страв та дотримання правил відпуску та температури подачі. Органолептичні показники якості запечених страв з риби. Умови і терміни зберігання.

Послідовність виконання технологічних операцій приготування страв з фаршированої риби: риба фарширована цілою, кусками кругляками, філе з риби фаршироване, короп фарширований кашею з грибами. Підбір столового посуду для подачі страв з фаршированої риби.

Порціонування страв та дотримання правил відпуску та температури подачі. Органолептичні показники якості страв з фаршированої риби. Умови і терміни зберігання.

Послідовність виконання технологічних операцій приготування страв з рибної січеної натуральної маси: ковбаски рибні українські, січеники рибні українські, зрази Хрещатик, шніцель рибний натуральний.

Послідовність виконання технологічного операцій приготування страв з рибної котлетної маси: котлети або биточки рибні, кульки рибні, зрази рибні січені, рулет з риби. Підбір столового посуду для подачі страв з рибної січеної натуральної маси та котлетної маси. Порціонування страв та дотримання правил відпуску та температури подачі. Органолептичні показники якості страв з рибної січеної натуральної маси та котлетної маси. Умови і терміни зберігання.

Послідовність виконання технологічних операцій приготування страв з продуктів моря: раки або креветки варені натуральні., креветки з соусом, креветки запечені під молочним або сметанним соусом, краби з рисом і соусом, кальмари в томатному або сметанному соусі, морський гребінець варений з соусом. Підбір столового посуду для подачі страв з продуктів моря. Порціонування страв та дотримання правил відпуску та температури подачі. Органолептичні показники якості страв з нерибних продуктів моря. Умови і терміни зберігання.

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

ПК 1. Інструктаж за змістом занять, організації робочого місця, безпеки праці.

Устаткування, посуд, інвентар та інструменти для приготування та подавання страв з різних видів м’ясної продукції.

ПК 2. Здатність готувати страви з м’яса, м’ясної котлетної та січеної маси, субпродуктів.

Робота зі Збірником рецептур.

Послідовність виконання технологічних операцій варіння м’яса; підбір гарнірів і соусів до відварного м’яса. Приготування та подавання страв із вареного м’яса: м'ясо варене, м'ясо варене з цибулею та сметаною, сосиски, сардельки варені. Підбір столового посуду для подачі страв із вареного м’яса. Порціонування страв та дотримання правил відпуску та температури подачі. Оформлення страв з використанням елементів сучасного декору. Органолептичні показники якості страв з відварного м’яса.

Послідовність виконання технологічних операцій смаження м’яса. Приготування та відпуск страв із м’яса смаженого великим шматком: ростбіф, полядвиця, свинина, телятина, баранина смажена великим шматком. Особливості подачі страв. Оформлення страв з використанням елементів сучасного декору. Органолептичні показники якості страв із смаженого м’яса.

Послідовність використання технологічного процесу приготування та відпуску страв з м’яса яловичини порційними шматками: біфштекс, філе, лангет, антрекот, ромштекс; з м’яса свинини, баранини, телятини порційними шматками: ескалоп, котлети натуральні, котлети відбивні, битки київські, шніцель натуральний, шніцель відбивний. Підбір столового посуду для подачі страв. Вихід страв, підбір гарнірів, соусів. Особливості подачі. Оформлення страв з використанням елементів сучасного декору. Органолептичні показники якості страв.

Послідовність виконання технологічних операцій приготування та відпуску страв з м’яса смаженого дрібними кусками: бефстроганов, підсмажка, шашлики з яловичини, баранини, свинини. Підбір столового посуду для подачі страв. Вихід страв, підбір гарнірів, соусів. Особливості подачі. Оформлення страв з використанням елементів сучасного декору. Органолептичні показники якості страв.

Послідовність виконання технологічних операцій тушкування м’яса. Приготування та відпуск страв: м'ясо тушковане, яловичина шпигована часником і салом, яловичина тушкована в кисло-солодкому соусі, битки українські, зрази відбивні, крученики волинські, печеня по-домашньому, печеня по-київському, гуляш, азу, рагу, плов. Особливості подачі. Вихід страв. Підбір столового посуду для подачі страв. Оформлення страв з використанням елементів сучасного декору. Органолептичні показники якості страв.

Послідовність виконання технологічних операцій приготування та відпуску страв з натурально січеної маси: біфштекс січений, котлети натуральні, січеники з баранини або свинини, січеники полтавські, биточки по-селяскі, шніцель натуральний січений, ковбаски львівські. Підбір столового посуду для подачі страв. Оформлення страв з використанням елементів сучасного декору. Органолептичні показники якості страв.

Послідовність виконання технологічних операцій приготування та відпуску страв з котлетної маси: котлети, биточки, шніцель, биточки запечені під сметанним соусом з рисом (по-козацьки) , зрази січені, тюфтельки, рулет. Підбір столового посуду для подачі страв. Порціонування страв та дотримання правил відпуску та температури подачі. Вихід страв, підбір гарнірів. Оформлення страв з використанням елементів сучасного декору. Органолептичні показники якості страв.

Послідовність виконання технологічного процесу запікання м'яса. Приготування та відпуск страв: м'ясо пікантне, баранина або телятина запечена в молочному соусі, запіканка або рулет картопляний з м'ясом, овочі фаршировані м'ясом і рисом, голубці. Підбір столового посуду для подачі. Порціонування страв та дотримання правил відпуску та температури подачі. Вихід страв. Оформлення страв з використанням елементів сучасного декору. Органолептичні показники якості страв.

Послідовність виконання технологічного процесу приготування та відпуску страв із субпродуктів: язик варений з соусом, мозок варений; печінка, нирки, легені , мозок смажені, мозок «фрі», печінка тушкована в соусі. Підбір столового посуду для подачі страв. Оформлення страв з використанням елементів сучасного декору. Вихід страв. Оформлення страв з використовуючи елементи сучасного декору. Органолептичні показники якості страв.

Послідовність виконання технологічних операцій приготування та відпуску страв із вареної та смаженої птиці: птиця варена (цілими тушками) з гарніром, птиця під соусом паровим з грибами, птиця смажена цілими тушками, курчата табака, птиця смажена у фритюрі, смажені страви з філе птиці: котлета натуральна, котлета панірована, котлета київська, шніцель столичний. Підбір столового посуду для подачі страв. Порціонування страв та дотримання правил відпуску та температури подачі. Вихід страв. Підбір гарнірів та соусів. Оформлення страв з використанням елементів сучасного декору. Органолептичні показники якості страв.

Послідовність виконання технологічного процесу приготування та відпуску став із тушкованої птиці: птиця тушкована в соусі, рагу з птиці, чахохбілі, гуска (качка) по-домашньому, курчата тушковані з яблуками у сметані, качка тушкована з вишнями. Підбір столового посуду для подачі страв. Порціонування, вихід страв. Оформлення страв з використанням елементів сучасного декору . Органолептичні показники якості страв.

Послідовність виконання технологічних операцій приготування та відпуску страв із натурально січеної та котлетної маси птиці: котлета Дніпрянка , котлети або биточки з котлетної маси птиці, котлети Пожарські, котлети для фуршету. Підбір столового посуду для подачі страв. Порціонування страв та дотримання правил відпуску та температури подачі. Вихід страв, підбір гарнірів та соусів. Оформлення страв з використанням елементів сучасного декору. Органолептичні показники якості страв. Умови і терміни зберігання страв із м'яса, птиці, субпродуктів.

РН 10. Готувати тісто та вироби з нього.

ПК 1. Здатність підготуватись до робочого процесу, організувати робоче місце.

Інструктаж за змістом занять, організації робочого місця, безпеки праці. Устаткування, посуд, інвентар та інструменти для приготування тіста та виробів з нього. Отримання сировини зі складу або від постачальника. Робота зі Збірником рецептур.

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

Уміти визначити визначати види та якість борошна, застосовувати поліпшувачі для зміни клейковини борошна, правила підготовки борошна, яєць, рідини для замішування прісного тіста. Умови і терміни зберігання прісного тіста.

Послідовність виконання технологічних операцій приготування різних видів прісного тіста для вареників. Приготування начинок для вареників: м'ясна з цибулею, ліверна, картопляна з цибулею, грибна, картопляна з грибами і цибулею, капустяна, з кисломолочного сиру, з сиру з кропом, з вишень, з полуниць. Способи формування вареників. Загальні правила варіння та подавання. Підбір столового посуду. Дотримання правил відпуску та температури подачі. Органолептичні показники якості страв.

Послідовність виконання технологічних операцій приготування прісного тіста для пельменів: замішування тіста, приготування начинки, формування, варіння і подавання пельменів. Підбір столового посуду. Дотримання правил відпуску та температури подачі. Органолептичні показники якості страв.

Послідовність виконання технологічних операцій приготування галушок, локшини домашньої: замішування тіста, формування виробів, варіння, подавання.

Послідовність виконання технологічних операцій приготування млинчиків: приготування тіста, начинок. Смаження та подавання млинчиків.

Приготування та подавання оладок та млинців на кислому молоці. Підбір столового посуду. Дотримання правил відпуску та температури подачі. Органолептичні показники якості страв.

Оформлення та відпуск виробів з прісного тіста. Умови і терміни зберігання напівфабрикатів та страв з прісного тіста.

ПК 3. Здатність готувати дріжджове тісто та вироби з нього

Робота зі Збірником рецептур. Приготування безопарного та опарного дріжджового тіста. Можливі недоліки тіста, причини їх виникнення та способи виправлення. Процесу, що проходять підчас замісу, бродіння тіста та випікання виробів. Втрати маси виробів під час випікання і зберігання.

Послідовність виконання технологічних операцій приготування безопарного дріжджового тіста та виробів з нього: формування виробів, вистоювання сформованих виробів, оздоблення та випікання виробів, недоліки випечених виробів та способи їх усунення.

Послідовність виконання технологічних операцій, приготування фаршів: з м'яса, ліверу, риби, грибів, свіжої капусти. Послідовність виконання технологічних операцій приготування начинок: із свіжих яблук, слив, вишень, ревеню, сухофруктів, із маку, буряка і повидла, моркви і яблук, моркви і сиру.

Приготування виробів з дріжджового безопарного тіста: булочок, пиріжків, ватрушок, розтягаїв, пампушок, біляшів, пончиків, а також оладок і млинців. Підбір столового посуду для подавання виробів, вихід виробів.

Послідовність виконання технологічних операцій приготування опарного дріжджового тіста та виробів з нього: штучних, порційних багато порційних. Приготування: пирогів, кулеб'як, завиванців. Підбір столового посуду для подавання виробів, вихід виробів.

Органолептичні показники якості виробів. Умови і терміни зберігання виробів з дріжджового тіста.

<u>РН 11. Готувати холодні страви та закуски.</u>

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

Робота зі збірником рецептур. Підбір сировини для холодних страв, закусок її підготовка. Підбір столового посуду для подавання салатів, овочевих закусок, холодних страв, закусок із сиру, яєць. Правила оформлення холодних страв і закусок, сучасні елементи декору. Порціонування та відпуск. Вихід холодних став і закусок. Підбір до салатів соусів та салатних заправок. Органолептичні показники якості. Умови і терміни зберігання холодних страв і закусок

Рибні продукти солоні, копчені, крабові палички, ікра риб, рибні консерви: види, вимоги до якості, використання. Умови і терміни зберігання.

Ковбасні вироби; м'ясо копченості, консерви: види, вимоги до якості, використання. Умови і терміни зберігання.

Сири тверді та м’які сичужні, плавлені, розсольні, кисломолочні: види, вимоги до якості, використання. Умови і терміни зберігання.

Хліб і хлібобулочні вироби: види, вимоги до якості, використання. Умови і терміни зберігання.

Підготовка сировини для приготування бутербродів. Правила приготування, оформлення та відпуску бутербродів.

Послідовність виконання технологічних операцій приготування бутербродів: відкрити, закритих, багатошарових, гарячих. Вимоги до якості.

Послідовність виконання технологічних операцій приготування, порціонування та відпуску салатів із сирих овочів: з огірків, з помідорів, із зеленої цибулі, із редису й свіжих огірків, із перцю, із свіжої капусти білоголової, червоноголової, із квашеної капусти; салат Весняний, салат Осінній.

Послідовність виконання технологічних операцій приготування, порціонування та відпуску салатів із варених продуктів: картопляний різних видів, сала Літній, салат Зимовий, салат м’ясний, салат рибний, салати з буряків різних видів, вінегрети.

Способи оформлення та подавання салатів з сирих овочів та відварних продуктів. Органолептичні показники якості. Умови і терміни зберігання.

Послідовність виконання технологічних операцій приготування, порціонування та відпуску страв і закусок з овочів та грибів: помідори фаршировані різними начинками, ікра з кабачків, з баклажанів, ікра овочева, ікра грибна, гриби мариновані або солоні з цибулею.

Приготування закусок з сиру та яєць: яйця фаршировані; яйця під майонезом, закуска гостра з твердого сиру, тощо. Способи оформлення та подавання страв і закусок з овочів та грибів, закусок з сиру та яєць. Органолептичні показники якості. Умови і терміни зберігання.

ПК 2. Здатність готувати страви з риби

Послідовність виконання технологічних операцій приготування, оформлення та подавання страв і закусок з риби, рибних продуктів: закуски з оселедців, асорті рибне, риба смажена під маринадом, холодець рибний, риба заливна з гарніром, краби під маринадом. Підбір столового посуду для подавання холодних страв та закусок з риби. Порціонувати та відпускати холодні страви та закуски з риби, оформлення страв з використанням елементів сучасних декору. Вихід готових страв і закусок. Органолептичні показники якості холодних страв з риби. Умови і терміни зберігання.

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

Послідовність виконання технологічних операцій приготування, оформлення та подавання холодних страв і закусок з м’яса, м’ясних продуктів: асорті м’ясне, холодець свинний із субпродуктів, холодець яловичий із субпродуктів, холодець по-домашньому, свинина смажена шпигована часником, рулет Полтавський, паштет з печінки.

Підбір столового посуду для подавання холодних став і закусок з м'яса, м'ясних продуктів, використовуючи сучасні елементи декору. Вихід готових страв та закусок. Органолептичні показники якості холодних страв і закусок з м'яса, птиці та субпродуктів. Умови і терміни зберігання.

РН 12.Готувати солодкі страви та напої.

ПК 1. Здатність готувати солодкі страви.

Інструктаж з організації робочих місць під час приготування солодких страв. Підбір інвентарю, інструментів, посуди та устаткування. Підбір сировини для приготування солодких страв. Робота із Збірником рецептур.

Правила подачі натуральних плодів та ягід.

Послідовність виконання технологічних операцій приготування компотів із свіжих, заморожених, консервованих плодів і ягід та сухофруктів, узвару. Посуд для подачі компотів. Вимоги до якості. Умови і терміни зберігання.

Загальні правила приготування киселів. Послідовність виконання технологічних операцій приготування та відпуску киселів різної консистенції з ягід, плодів, консервованих фруктів, з ревіню, молочного. Посуд для подачі киселів. Вимоги до якості. Умови і терміни зберігання.

Послідовність виконання технологічних операцій приготування та відпуску желе: зі свіжих плодів або ягід, з цитрусових, молочного, шарового. Посуд для подачі желе. Порціонування та відпуск желе, оформлення страв з використанням елементів сучасного декору. Органолептичні показники якості. Умови і терміни зберігання.

Послідовність виконання технологічних операцій приготування та відпуску мусів, самбуків, кремів. Посуд для подачі страв. Порціонування та відпуск мусів, самбуків, кремів оформлення страв з використанням елементів сучасних декору. Органолептичні показники якості. Умови і терміни зберігання.

Послідовність виконання технологічних операцій приготування та відпуску гарячих солодких страв: яблука печені, яблука з горіхами, яблука по-київські, яблука фаршировані сиром, яблука в тісті смажені, шарлотка з яблуками, грінки з плодами і ягодами. Посуд для подачі страв. Порціонування та відпуск гарячих солодких страв, оформлення страв з використанням елементів сучасних декору. Органолептичні показники якості. Умови і терміни зберігання.

ПК 2. Здатність готувати напої

Інструктаж з організації робочих місць під час приготування напої. Підбір інвентарю, , інструментів, посуди та устаткування. Підбір сировини для приготування напої.

Робота із Збірником рецептур. Правила заварювання чаю, різновиди подачі. Підбір посуду, порціонування, та відпуск чаю. Вимоги до якості.

Послідовність виконання технологічних операцій приготування кави. Способи подачі: кава чорна, кава з молоком або вершками, кава по-східному, кава глясе. Підбір посуду, порціонування та відпуск кави. Вимоги до якості.

Приготування какао з молоком, гарячого шоколаду. Підбір посуду, порціонування та відпуск какао, гарячого шоколаду. Вимоги до якості.

Органолептичні показники якості напоїв. Умови і терміни зберігання.

Впровадження різноманітного, збалансованого та якісного харчування в закладах освіти

Приготування холодних страв і закусок.

Інструктаж за змістом занять, з організації робочого місця та безпеки праці. Устаткування, посуд, інструмент, інвентар для приготування холодних страв і закусок. Робота із Збірником рецептур страв для харчування дітей в закладах освіти, дитячих закладах оздоровлення та відпочинку та закладах соціального захисту. Перерахунок сировини. Правила та умови зберігання готових страв. Вимоги до якості готових страв. Правила подачі, оформлення страв, визначення відсотку втрат. Приготування бутербродів, закусок, салатів, згідно Збірника рецептур страв для харчування дітей в закладах освіти, дитячих закладах оздоровлення та відпочинку та закладах соціального захисту. Приклади рекомендованих навчально-виробничих робіт: 1. Бургер; 2. Салат з пастою та буряком; 3. Салат з гарбузом та яблуком; 4. Салат з буряком та абрикосовим соусом; 5. Салат «Табуле».

Приготування перших страв.

Інструктаж за змістом занять, організації робочого місця та безпеки праці. Устаткування, інструмент, інвентар, посуд для приготування перших страв. Робота із Збірника рецептур страв для харчування дітей в закладах освіти, дитячих закладах оздоровлення та відпочинку та закладах соціального захисту. Перерахунок сировини. Приготування, особливості подачі супів, борщів, юшок. Приклади рекомендованих навчально-виробничих робіт: 1. Суп з гарбузом; 2. Мінестроне; 3. Юшка рибна; 4. Морквяний крем-суп; 5. Картопляний крем-суп; 6. Полтавський борщ із сливовим варенням.

Приготування страв, гарнірів, соусів та заправок.

Інструктаж за змістом занять, організації робочого місця та безпеки праці. Устаткування, інструмент, інвентар, посуд для приготування соусів та заправок. Приготування сучасних соусів та заправок згідно Збірника рецептур страв для харчування дітей в закладах освіти, дитячих закладах оздоровлення та відпочинку та закладах соціального захисту. Інструмент, інвентар, посуд для приготування та відпуску страв і гарнірів з овочів, круп, макаронних виробів і бобових. Приготування страв і гарнірів з овочів, круп, макаронних виробів і бобових з використанням різних видів спецій згідно Збірника рецептур страв для харчування дітей в закладах освіти, дитячих закладах оздоровлення та відпочинку та закладах соціального захисту. Приклади рекомендованих навчально-виробничих робіт: 1. Полента; 2. Картопляний грабен; 3. Мак ендчіз; 4. Соус карка де; 5. Соус «Овочевий деміглас»; 6. Соус «Хек»; 7. Олія ароматна.

Приготування других страв.

Інструктаж за змістом занять, організації робочого місця, безпеки праці. Устаткування, інструмент, інвентар, посуд для приготування страв з риби, м’яса та птиці. Робота із Збірником рецептур страв для харчування дітей в закладах освіти, дитячих закладах оздоровлення та відпочинку та закладах соціального захисту. Перерахунок сировини. Вимоги до якості готових страв. Правила подачі, оформлення страв, визначення відсотку втрат. Приготування страв з риби, м’яса, птиці згідно Збірника рецептур страв для харчування дітей в закладах освіти, дитячих закладах оздоровлення та відпочинку та закладах соціального захисту. Приготування страв з котлетної і січеної маси. Приклади рекомендованих навчально-виробничих робіт: Урок 1: 1. Болоньєзе; 2. Кебаб з сиром; 3. Ячневі боли (ячнево-печінкові кульки); 4. Бефстроганов з вареної яловичини; 5. Риба припущена; 6. Хек запечений. Урок 2: 1. Нагетси курячі; 2. Курка по-італійськи; 3. Рис «Паелья»; 4. Чахохбілі з куркою; 5. Бігос з гречкою; 6. Рагу з карі.

Приготування страв з яєць та сиру, солодких страв і напоїв.

Інструктаж за змістом занять, організації робочого місця, безпеки праці. Підбір посуду, інструменту, інвентарю для приготування страв з яєць і сиру. Робота із Збірником рецептур страв для харчування дітей в закладах освіти, дитячих закладах оздоровлення та відпочинку та закладах соціального захисту. Приготування страв з яєць і сиру. Устаткування, посуд, інструмент, інвентар для приготування солодких страв і напоїв. Робота із Збірником рецептур страв для харчування дітей в закладах освіти, дитячих закладах оздоровлення та відпочинку та закладах

соціального захисту. Перерахунок сировини, норми виходу, правила порціонування. Приготування солодких страв і напоїв. Правила зберігання готових страв. Приклади рекомендованих навчально-виробничих робіт: 1. Пудинг паровий сирний; 2. Омлет фаршированый спаржею; 3. Бламанже; 4. Яблука карка де; 5. Лимонад; 6. Чай масала.

Приготування безглютенових та безлактозних страв.

Інструктаж за змістом занять, організації робочого місця, безпеки праці, санітарні вимоги до приготування безлактозних та безглютенових страв. Приготування безглютенових продуктів та страв. Приготування безлактозних страв. Приклади рекомендованих навчально-виробничих робіт: 1. Бульйон курячий з безглютеновою локшиною; 2. Рис бурий з овочами; 3. Омлет на безлактозній сметані; 4. Млинці з безлактозним сиром; 5. Мафіни з вівсяного борошна (без глютену); 6. Яблучний крамбл (на вівсяному борошні без глютену).

Комплексна підсумкова робота.

Інструктаж за змістом занять, організації робочого місця, безпеки праці. Виконання комплексної підсумкової роботи зі складання одноденного меню та приготування комплексного обіду із врахуванням форми організації закладу загальної середньої освіти. Приклад комплексної підсумкової роботи: на прикладі одноденного меню (на вибір) приготувати комплексний обід, дотримуючись безпечних методів праці. Провести бракераж готових страв.

Перелік робіт для державної кваліфікаційної атестації

Професія: 5122 Кухар
Професійна кваліфікація: кухар 4 розряду

Страви з риби та морепродуктів

1. Риба в тісті
2. Риба фарширована у цілому вигляді
3. Короп фаршированый гречаною кашею та грибами
4. Філе рибне фаршироване

5. Риба фаршированa порційними шматками
6. Риба запечена під майонезом
7. Риба запечена під сиром
8. Риба запечена під соусом з ананасами
9. Ковбаски рибні
10. Січеники рибні
11. Січеники українські
12. Рулет рибний
13. Зрази рибні
14. Кальмари в сметанному соусі

Страви з м'яса та птиці

15. Шашлики по-кавказьки
16. Битки українські
17. Крученики волинські
18. Котлета відбивна
19. Битки київські
20. Свинина під вишневим соусом
21. Січеники полтавські
22. Рулет картопляний з м'ясом
23. Печінка тушкована з яблуками
24. Качка (гуска) по-домашньому
25. Качка тушкована з вишнями
26. Котлета Дніпрянка
27. Котлета по-Київському
28. Філе куряче фаршироване

Вироби з тіста

29. Млинчики з різними начинками
30. Ватрушки
31. Кулеб'яка
32. Пиріг відкритий

33. Рулет з маком та вишнями
34. Завиванці з родзинками

Холодні страви та закуски

35. Бутерброди різних видів
36. Салат м’ясний
37. Риба заливна з гарніром
38. Риба смажена під маринадом
39. Паштет з печінки
40. Свинина запечена шпигована часником
41. Рулетки з курицi з чорносливом, курагою, сиром

Перелік основних засобів навчання (навчального обладнання)

Професія: 5122 Кухар
Кваліфікація: 4 розряд

№ з/п	Найменування	Кількість на групу з 15 осіб
	ОБЛАДНАННЯ	
1	Електрофритюрниця	1
2	Шафа холодильна	1

3	Плита електрична	8
4	Шафа пекарна	1
5	Шафа жарова	1
6	Ваги електронні	2
7	Кавомолка	1
8	Електром’ясорубка	1
9	Електроміксер (блендер)	2
10	Універсальна кухонна машина з комплектом змінних механізмів для: перемішування, помелу, протирання, просіювання, збивання, подрібнення, нарізання.	1
11	Комбінована мікрохвильова піч	1
12	Слайсер (універсальна машина для нарізання продуктів скибочками)	1
13	Чайник електричний	1
14	Електрогриль	1
15	Електромлинниця	1
16	Тостер	1
17	Столи виробничі	8
	ІНСТРУМЕНТ	
1	Ножі кухарської трійки	15
2	Ножі корінчасті	15
3	Ножиці	2
4	Ножі карбувальні	4
5	Тертка	2
6	Рибочистки (скребки) різної конструкції	5
7	Подрібнювач часнику	2
8	Виїмка для бутербродів	1 комплект
9	Виїмка для тіста	1 комплект
10	Голка для шпигування м’яса	2
11	Горіхокол	1
12	Мусат	2
13	Набір інструментів для фігурної нарізки овочів	4
14	Пристосування для видалення серцевини з яблук	2
15	Різець для тіста	8
16	Сікач для відбивання м’яса	8

17	Шпажки для шашликів	15
	ІНВЕНТАР	
1	Дошки розробні з відповідним маркуванням	45
2	Друшляк	2
3	Качалка	8
4	Лоток глибокий	8
5	Лоток мілкий	15
6	Лопатка металева	15
7	Лопатка дерев’яна (копистка)	15
8	Лопатка кондитерська	8
9	Лист кондитерський	8
10	Ложка гарнірна	8
11	Ложки мірні	в асортименті
12	Ложка супова розливальна	8
13	Ложка соусна 50 і 75 г.	8+8
14	Сито волосяне	2
15	Сито металеве	2
16	Сито конічне	2
17	Ступка з товкачиком	1
18	Черпак 0,25 л- 0,5л	5
19	Шумівка	2
20	Щипці для відпуску страв	2
21	Мірний посуд	В асортименті
22	Вінчик сталевий	8
23	Форми металеві для запікання страв	8
24	Формочки для корзинок	30
25	Пензлик для змащування виробів із тіста	8
	КУХОННИЙ ПОСУД	
1	Каструлі різної ємності та матеріалу, який не вступає в реакцію з продуктами	15
2	Миска глибока	15
3	Протвені для запікання страв	5
4	Сковорідка Д=150-200мм	5

5	Сковорідки Д=250 мм	5
6	Сковорідка для млинчиків	2
7	Горщик керамічний	15
8	Гусятниця	3
9	Сотейник	5
10	Котел рибний з решіткою	2
	СТОЛОВИЙ ПОСУД	
1	Баранчики	10
2	Блюдо кругле	15
3	Блюдо овальне	15
4	Вершківник	2
5	Кавник	2
6	Кавовий набір	2
7	Чайний набір	2
8	Креманка скляна	15
9	Лотки фаянсові	5
10	Таці	15
11	Розетки	5
12	Салатниці різної форми	30
13	Склянка конічна або циліндрична з потовщеним дном	30
14	Соусники металеві	15
15	Соусники фаянсові	15
16	Тарілка глибока напівпорційна 280 мл	15
17	Тарілка десертна мілка	15
18	Тарілка закусочна	30
19	Тарілка пиріжкова	15
20	Тарілка глибока столова	30
21	Тарілка мілка столова	45
22	Цукорниця	3

23	Чайник для заварювання чаю	3
24	Чашка бульйонна	15
25	Сковорідка порційна	8
	СТОЛОВІ ПРИБОРИ, БІЛИЗНА	
1	Виделки	15
2	Ножі	15
3	Ложки столові	15
4	Ложки десертні	15
5	Ложки чайні	15
6	Скатерті з тканини	5
7	Серветки з тканини	30
8	Рушники	5