

РОЗГЛЯНУТО
на засіданні методичної комісії
Голова МК _____ Л. Грабовська
Протокол № ____ від “ ____ ” _____ 20__ р.

ЗАТВЕРДЖУЮ
Заступник директора з НВР
_____ Т. Петренко
“ ____ ” _____ 20__ р.

**Тематичний план і програма
виробничого навчання
та
*виробничої практики***

Професія: *кухар Врозряду*

Термін навчання: 3,5 роки

Тематичний план

№ з/п	Тема	Кількість годин
	<u>I курс</u>	
	<u>I семестр</u>	
	<u>Кухар III розряду</u>	
	I. Виробниче навчання в кухні-лабораторії	
1.	Ознайомлення із закладом ресторанного господарства. Інструктажі з безпеки праці та пожежної безпеки на виробництві (в кухні-лабораторії)	6
2.	Робота в цеху для миття посуду	6
3.	Механічна кулінарна обробка овочів, грибів	24
4.	Механічна кулінарна обробка риби, приготування напівфабрикатів	24
5.	Механічна кулінарна обробка м'яса, м'ясопродуктів, сільськогосподарської птиці, субпродуктів, приготування напівфабрикатів	42
	<u>II семестр</u>	
6.	Приготування страв з круп, макаронних виробів і бобових	18
7.	Приготування супів	18
8.	Приготування страв з яєць	12
9.	Приготування страв і гарнірів з овочів	24
10.	Приготування прісного тіста та виробів з нього	30
	Всього:	204
	II. Виробнича практика	
1.	Ознайомлення із закладом ресторанного господарства. Організація охорони праці на підприємстві	7
2.	Самостійна робота кухаря 3 розряду	329
	Кваліфікаційна пробна робота за професією: кухар III розряду	7
	Всього:	343
	Всього виробничого навчання:	204
	Всього виробничої практики:	343
	Всього годин за професією кухар III розряду :	547
	<u>II курс</u>	
	<u>I семестр</u>	
	<u>Кухар IV розряду</u>	
	I. Виробниче навчання на виробництві	
1.	Механічна кулінарна обробка риби та приготування рибних напівфабрикатів	12
2.	Приготування напівфабрикатів з м'яса та сільськогосподарської птиці	30
3.	Приготування супів	18

4.	Приготування соусів	12
5.	Нарізання овочів складними формами. Елементи оформлення страв	6
	<i>II семестр</i>	
6.	Приготування страв і гарнірів з овочів та грибів	12
7.	Приготування страв з яєць та сиру	12
8.	Приготування страв і гарнірів з крупів, макаронних виробів і бобових	12
9.	Приготування страв з риби та морських продуктів	30
10.	Приготування страв з м'яса, сільськогосподарської птиці та субпродуктів	36
11.	Приготування холодних страв і закусок	24
12.	Приготування солодких страв і напоїв	12
	<i>Всього годин за II курс:</i>	216
	<i>III курс</i>	
	<i>I семестр</i>	
	I. Виробниче навчання на виробництві.	
1.	Приготування тіста та виробів з нього	24
2.	Організація обслуговування	12
	<i>Всього</i>	36
	<i>Всього годин</i>	252
	II. Виробнича практика	
1.	Ознайомлення із закладом ресторанного господарства. Система охорони праці на даному підприємстві	7
2.	Самостійна робота кухаря 4 розряду	399
	Кваліфікаційна пробна робота за професією кухар 4 розряду	7
	<i>Всього :</i>	413
	<i>Всього виробничого навчання</i>	252
	<i>Всього виробничої практики:</i>	413
	<i>Всього за професією кухар IV розряду:</i>	665
	<i>II семестр</i>	
	<i>Кухар V розряду</i>	
	I. Виробниче навчання на виробництві	
1.	Приготування супів	18
2.	Приготування соусів	12
3.	Приготування страв з овочів	12
	<i>Всього годин:</i>	42
	<i>IV курс</i>	
	<i>I семестр</i>	
	I. Виробниче навчання на виробництві	
1..	Приготування страв з риби та морепродуктів	18
2..	Приготування страв з м'яса, сільськогосподарської птиці та субпродуктів	24
3..	Приготування холодних страв і закусок	12
4.	Приготування солодких страв і напоїв	12
5.	Приготування тіста та виробів з нього	24
6.	Приготування страв лікувально-профілактичного харчування	6
7..	Приготування страв дієтичного та дитячого харчування	6

8.	Організація обслуговування	6
	Всього:	108
	Всього годин:	150
	II. Виробнича практика	
1.	Ознайомлення із закладами ресторанного господарства. Система охорони праці на даному підприємстві.	7
2.	Самостійна робота кухаря 5 розряду	242
	Кваліфікаційна пробна робота за професією кухар 5 розряду	7
	Всього:	256
	Всього виробничого навчання:	150
	Всього виробничої практики	256
	Всього за професією кухар V розряду:	406
	Всього годин з виробничого навчання та виробничої практики за 3,5 роки:	1618

Кухар III розряду: в/н в майстерні – 209 год.
в/практика - 338 год.

Кухар IV розряду: в/н на виробництві – 228 год.
в/практики - 437 год.

Кухар V розряду: в/н на виробництві – 204 год.
в/практика - 314 год.

Разом: виробниче навчання - 641 год
Виробнича практика - 1089 год.

Всього за курс навчання - 1730 год.

Кухар III розряду

Виробниче навчання в кухні-лабораторії

Тема 1. Ознайомлення із закладом ресторанного господарства. Інструктажі з безпеки праці та пожежної безпеки на виробництві (в кухні-лабораторії)

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.

Тема 2. Робота в цеху для миття посуду

Ознайомлення з цехом для миття посуду. Інструктаж за змістом занять, організації робочого місця, безпеки праці.

Організація миття столового та кухонного посуду. Миючі та дезінфікуючі засоби. Правила їх використання.

Зберігання чистого посуду. Санітарні вимоги до столового посуду.

Тема 3. Механічна кулінарна обробка овочів, грибів

Ознайомлення з овочевим цехом: устаткування, інструмент, інвентар, посуд. Інструктаж за змістом занять, організації робочого місця, безпеки праці.

Робота із Збірником рецептур. Нарізка овочів: значення, методи, прийоми, прості форми нарізки, використання.

Обробка бульбоплодів, форми нарізання та кулінарне використання.

Обробка коренеплодів, форми нарізання та кулінарне використання.

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

Обробка цибулевих, плодових, зернобобових овочів, грибів, форми нарізання та кулінарне використання. Закріплення навичок з теми.

Тема 4. Механічна кулінарна обробка риби, приготування напівфабрикатів

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

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

Механічна кулінарна обробка риби з лускою, без луски. Розбирання риби з лускою. Особливості механічної кулінарної обробки інших видів риб. Особливості розбирання інших видів риб. Визначення відсотку відходів.

Види панірувань та їх призначення. Приготування котлетної маси з риби та напівфабрикатів з неї: котлети, биточки, тюфтельки, рулет та ін. Вихід напівфабрикатів. Освоєння прийомів формування та панірування напівфабрикатів з риби. Вимоги до якості. Закріплення навичок з теми.

Тема 5. Механічна кулінарна обробка м'яса, м'ясопродуктів, сільськогосподарської птиці, субпродуктів, приготування напівфабрикатів

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

Механічна кулінарна обробка м'яса.

Приготування котлетної маси з м'яса та напівфабрикатів з неї: котлети, биточки, тюфтельки, рулет та ін. Вихід напівфабрикатів. Освоєння прийомів порціонування та панірування напівфабрикатів. Вимоги до якості.

Механічна кулінарна обробка субпродуктів, кісток.

Механічна кулінарна обробка птиці. Закріплення навичок з теми.

Тема 6. Приготування страв з круп, макаронних виробів і бобових

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

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

Приготування страв з макаронних виробів: макарони відварні з жиром, з сметаною, сиром. Вимоги до якості. Відпуск.

Приготування страв з бобових: квасоля відварна з томатом і цибулею. Вимоги до якості. Відпуск. Закріплення навичок з теми.

Тема 7. Приготування супів

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

Приготування овочевої пасеровки.

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

Приготування супів молочних з крупою, макаронними виробами. Вимоги до якості. Відпуск. Закріплення навичок з теми.

Тема 8. Приготування страв з яєць

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

Обробка яєць та яєчних продуктів. Варіння яєць у шкаралупі. Вимоги до якості. Відпуск.

Приготування яєць смажених. Вимоги до якості. Відпуск.

Закріплення навичок з теми.

Тема 9. Приготування страв і гарнірів з овочів

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

Робота із Збірником рецептур. Визначення проценту відходів, втрат.

Страви та гарніри з варених та припущених овочів: картопля відварна, картопляне пюре, капуста відварна та ін. Вимоги до якості. Відпуск.

Страви та гарніри з смажених і запечених овочів: картопля смажена основним способом з сирі та відвареної, картопля смажена у фритюрі, картопля запечена та ін. Вимоги до якості. Відпуск.

Закріплення навичок з теми.

Тема 10. Приготування прісного тіста та виробів з нього

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

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

Виробнича практика

Тема 1. Ознайомлення із закладом ресторанного господарства. Охорона праці на підприємстві

Ознайомлення з правилами ведення інструктажів з питань охорони праці, журналів реєстрації вступних, повторних, поточних, позапланових інструктажів. Ознайомлення з нормативними актами виробітку робочого часу, правилами оформлення актів про нещасні випадки на виробництві. Ознайомлення з документацією протипожежної безпеки, планами евакуації підприємства.

Проведення та документальне оформлення вступного інструктажу та інструктажу на робочому місці, поточного, повторного та позапланового.

Тема 2. Самостійна робота кухаря 3 розряду

Самостійне виконання робіт на робочому місці кухаря 3 розряду у відповідності до вимог кваліфікаційної характеристики із дотриманням технічних вимог безпеки праці, використанням новітніх технологій, устаткування, сучасних методів праці.

Примітка. Детальна програма виробничої практики розробляється кожним навчальним закладом окремо з врахуванням сучасних технологій, новітніх устаткувань та матеріалів, умов виробництва, за погодженням з підприємствами-замовниками кадрів та затверджується в установленому порядку.

Кваліфікаційна пробна робота

Приклади робіт. Варіння картоплі та інших овочів, бобових, макаронних виробів, каш; приготування нескладних супів; приготування котлетної маси та напівфабрикатів з неї; смаження картоплі, овочів, виробів з котлетної маси; запікання овочевих та круп'яних виробів; приготування страв з яєць, прісного тіста та формування виробів з нього, їх підсмаження та випікання; промивання, зачищення, нарізування овочів та зелені; розморожування м'яса, риби; потрошіння дичини, птиці, риби.

Кухар IV розряду

Виробниче навчання на виробництві

Тема 1. Механічна кулінарна обробка риби та приготування рибних напівфабрикатів

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

Ознаки та органолептичні методи визначення доброякісності риб осетрових порід.

Підготовка робочого місця для розбирання риби з хрящовим скелетом (осетрові), риб без луски та морепродуктів. Використання інструменту, інвентарю, посуду. Технічні вимоги безпеки праці. Робота із Збірником рецептур. Обробка риби з хрящовим скелетом, риб без луски. Визначення відсотку відходів. Підготовка риби осетрових порід для варіння та припускання.

Приготування напівфабрикатів. Прийоми приготування напівфабрикатів. Види панірувань і їх призначення.

Приготування напівфабрикатів для варіння, припускання, смаження, тушкування, запікання. Виготовлення напівфабрикатів з риби для смаження у фритюрі: риба "фрі", риба в тісті. Вимоги до якості.

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

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

Обробка нерибних продуктів моря. Підготовка до теплової обробки.

Закріплення навичок з теми.

Тема 2. Приготування напівфабрикатів з м'яса та сільськогосподарської птиці

Інструктаж за змістом занять, організації робочого місця, безпеки праці. Організація робочого місця для приготування напівфабрикатів з м'яса. Робота із Збірником рецептур.

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

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

Приготування великошматкових напівфабрикатів для варіння, смаження, тушкування. М'ясо відварне, смажене, тушковане великим шматком.

Прийоми приготування напівфабрикатів: нарізання, відбивання, підрізування сухожиль, шпигування, маринування, подрібнення, вибивання, панірування тощо.

Приготування порційних напівфабрикатів з яловичини: лангет, антрекот, ромштекс; з свинини, баранини: битки київські, котлета відбивна, ескалоп, шніцель тощо. Вихід напівфабрикатів. Вимоги до якості.

Приготування дрібношматкових напівфабрикатів для смаження: бефстроганов (2 способи), шашлики: по-кавказьки, по-московськи, по-карськи, по-черкеськи та ін. Вихід напівфабрикатів. Вимоги до якості.

Приготування великошматкових, порційних напівфабрикатів з м'яса для тушкування: м'ясо шпиговане, битки українські, крученики волинські, яловичина в кисло-солодкому соусі та ін. Вихід напівфабрикатів. Вимоги до якості.

Приготування дрібношматкових напівфабрикатів для тушкування: рагу, азу, гуляш, печеня по-домашньому, печеня київська, плов тощо. Вихід напівфабрикатів. Вимоги до якості.

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

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

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

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

Приготування напівфабрикатів з котлетної маси з птиці: котлети Пожарські та ін. Вимоги до якості, строки зберігання.

Підготовка напівфабрикатів високого ступеня готовності для теплової обробки.

Відпрацювання навичок з приготування напівфабрикатів. Робота із Збірником рецептур. Закріплення навичок з теми.

Тема 3. Приготування супів

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

Приготування напівфабрикатів для супів. Напівфабрикати високого ступеня готовності. Приготування бульйонів. Приготування пасеровок: борошняної, бурякової.

Приготування борщів: з картоплею і свіжою капустою, українського, полтавського, львівського, зеленого та ін. Відпуск.

Приготування борщів української кухні: київського, чернігівського, з чорносливом та грибами та ін. Робота із Збірником рецептур. Перерахування сировини. Підбір посуду, правила відпуску.

Приготування щів: із свіжою капустою і картоплею, зеленню та ін. Приготування супу овочевого. Відпуск.

Приготування капусняків: капусняк Запорізький та ін. Відпуск.

Приготування розсольників: розсольник з крупою, розсольник домашній та ін. Відпуск.

Приготування різних супів: суп-локшина домашня, юшка грибна з галушками, уха рибацька, суп картопляний з м'ясними фрикадельками та ін. Відпуск.

Приготування солянок: солянка домашня, м'ясна. Відпуск.

Приготування супів-пюре: з картоплі, різних овочів, птиці. Відпуск.

Приготування холодних супів: борщ холодний. Правила відпуску.

Приготування солодких супів з ягід, свіжих плодів. Відпуск.

Закріплення навичок з теми.

Тема 4. Приготування соусів

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

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

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

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

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

Приготування солодких соусів: яблучного, абрикосового тощо. Вимоги до якості. Закріплення навичок з теми.

Тема 5. Нарізання овочів складними формами. Елементи оформлення страв

Інструктаж за змістом занять, організації робочого місця, безпеки праці. Інструмент, інвентар, посуд для нарізання овочів.

Нарізання овочів складними формами, складання композицій.

Виготовлення елементів з овочів для оформлення страв.

Закріплення навичок з теми.

Тема 6. Приготування страв і гарнірів з овочів та грибів

Інструктаж за змістом занять, організації робочого місця, безпеки праці. Інструмент, інвентар, посуд для приготування та відпуску страв і гарнірів з овочів та грибів. Робота із Збірником рецептур. Перерахунок сировини. Приготування припущених овочів. Нові види овочевих страв та гарнірів.

Приготування страв і гарнірів із смажених овочів: кабачки або баклажани смажені, оладки з кабачків, цибуля "фрі" та ін.

Приготування дерунів, різновиди подачі: з сметаною, часниковою підливою, грибним соусом, смаженою цибулею.

Приготування котлет картопляних, картопляних пальчиків, картопляників з грибами, з грибами та рисом. Відпуск.

Приготування страв і гарнірів з тушкованих овочів: картопля тушкова, капуста тушкова, рагу з овочів, баклажани тушковані з картоплею та ін. Відпуск.

Приготування страв із запечених овочів: запіканка картопляна, голубці овочеві; рулет картопляний з овочами; перець, кабачки, баклажани, фаршировані овочами та рисом; гриби запечені в сметанному соусі та ін. Правила відпуску. Закріплення навичок з теми.

Тема 7. Приготування страв з яєць та сиру

Інструктаж за змістом занять, організації робочого місця, безпеки праці. Підбір посуду, інструменту, інвентарю для приготування страв з яєць і сиру. Робота із Збірником рецептур.

Варіння яєць без шкаралупи. Приготування яєчної кашки. Приготування яєчних котлет, омлетів (натурального, змішаних, фаршированих). Відпуск. Вимоги до якості.

Приготування холодних і гарячих страв із сиру. Відпуск сиру із сметаною, варенням, медом, молоком. Вимоги до якості.

Приготування сирників звичайних, сирників по-київськи, з морквою, картоплею. Відпуск. Вимоги до якості.

Приготування вареників з сиром, вареників ліних. Відпуск. Вимоги до якості.

Приготування запіканок і пудингів з сиру. Різновиди подачі, вимоги до якості. Закріплення навичок з теми.

Тема 8. Приготування страв і гарнірів з крупів, макаронних виробів і бобових

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

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

Приготування страв з макаронних виробів: макаронник, бабка з локшини та сиру тощо. Вимоги до якості. Відпуск.

Закріплення навичок з теми.

Тема 9. Приготування страв з риби та морських продуктів

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Закріплення навичок з теми.

Тема 10. Приготування страв з м'яса, сільськогосподарської птиці та субпродуктів

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Тема 11. Приготування холодних страв і закусок

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

Приготування бутербродів відкритих, закритих, простих, складних, гарячих, закусочних. Вимоги до якості. Оформлення, відпуск.

Приготування салатів із сирих овочів: з капусти, помідорів, огірків та ін. свіжих овочів. Вимоги до якості. Оформлення, відпуск.

Приготування салатів з варених овочів: вінегрету та його різновидностей, салату з картоплі та ін. Вимоги до якості. Відпуск.

Приготування закусок з овочів: ікри овочевої з баклажанів, кабачків, буряків, овочів фаршированих та ін. Вимоги до якості. Відпуск.

Приготування салатів і холодних закусок з м'яса: м'ясо або птиця смажені з гарніром, салат м'ясний, холодець з субпродуктів, рулет полтавський та ін. Вимоги до якості. Оформлення, відпуск.

Приготування холодних закусок з риби: риба під маринадом, оселедець з цибулею, оселедець з гарніром, холодець з риби та ін. Вимоги до якості. Оформлення, відпуск.

Приготування закусок з сиру та яєць: яєць фаршированих оселедцем з цибулею, паштетом, жовтком з цибулею, яєць під майонезом та ін. Вимоги до якості. Оформлення, відпуск.

Закріплення навичок з теми.

Тема 12. Приготування солодких страв і напоїв

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

Відпуск натуральних плодів та ягід: кавун, диня, ананас. Свіжі цитрусові, банан з цукром, свіжі ягоди.

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

Приготування желе з плодів або ягід свіжих, цитрусових. Відпуск. Вимоги до якості.

Приготування яблук печених, яблук смажених, шарлотки з яблук. Приготування пудингу рисового, зраз манних. Відпуск. Вимоги до якості.

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

Закріплення навичок з теми.

Тема 13. Приготування тіста та виробів з нього

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Закріплення навичок з теми.

Тема 14. Організація обслуговування

Культура обслуговування споживачів. Впровадження прогресивних форм обслуговування.

Споживчий попит та його вивчення. Книга скарг і пропозицій.

Види реклами. Форми обслуговування споживачів.

Види торгових приміщень. Обладнання та оформлення торгового залу для повсякденного обслуговування. Підготовка залу.

Столовий посуд і столові прибори, які застосовуються для обслуговування споживачів у підприємствах різних типів. Миючі та дезінфікуючі засоби для миття посуду.

Підготовка торгового залу для святкових заходів і підбір посуду, столових приборів, сервірування столів, складання серветок.

Зв'язок роздавальні з іншими цехами. Санітарні вимоги до роздавальні. Обладнання роздавальні, посуд, інструмент, інвентар. Технічні вимоги безпеки праці. Строки реалізації готової продукції.

Бракераж готової продукції. Ведення бракеражного журналу.

Виробнича практика

Тема 1. Ознайомлення із закладом ресторанного господарства. Система охорони праці на даному підприємстві

Ознайомлення з правилами ведення журналів реєстрації інструктажів з питань охорони праці, реєстрації вступних, повторних, поточних, позапланових інструктажів. Ознайомлення з нормативними актами виробітки робочого часу, правилами оформлення актів про нещасні випадки на виробництві. Ознайомлення з робочою документацією протипожежної безпеки, планами евакуації підприємства.

Проведення та документальне оформлення вступного інструктажу та інструктажу на робочому місці, поточного, повторного та позапланового.

Тема 2. Самостійна робота кухаря 4 розряду

Самостійне виконання робіт на робочому місці кухаря 4 розряду у відповідності до вимог кваліфікаційної характеристики із дотриманням технічних вимог безпеки праці, використанням новітніх технологій, устаткування, сучасних методів праці.

Примітка. Детальна програма виробничої практики розробляється кожним навчальним закладом окремо з врахуванням сучасних технологій, новітніх устаткувань та матеріалів, умов виробництва, за погодженням з підприємствами-замовниками кадрів та затверджується в установленому порядку.

Кваліфікаційна пробна робота

Приклади робіт.

Нарізання овочів, м'яса, риби; підготовка птиці для варіння та смаження, овочів до фарширування тощо; виготовлення соусів та заправок для салатів із свіжих овочів або овочів, які пройшли теплову кулінарну обробку, салатів із овочів з м'ясом або рибою; виготовлення бутербродів, холодних страв і закусок: салатів з овочів, сиру, м'яса, риби тощо; перемішування та викладання салатної маси у салатники; оброблення риби та оселедців для виготовлення холодних рибних закусок: риби під маринадом,

оселедців натуральних та з гарніром, оселедців під "шубою" тощо; варіння бульйонів, супів (заправних, холодних, солодких, молочних), соусів; варіння, смаження, тушкування, запікання риби (риба смажена, карасі в сметані, риба тушкована з овочами тощо); виготовлення рибної натуральної січеної маси та формування виробів з неї: січеників, ковбасок, зраз тощо; варіння, смаження, тушкування, запікання м'яса та страв з нього (крученики, печеня, рагу, гуляш тощо); виготовлення натуральної січеної маси з м'яса, додавання необхідних інгредієнтів для приготування шніцеля натурального січеного, січеників полтавських, битків по-селянськи тощо; виготовлення страв з яєць та сиру; виготовлення овочевих, круп'яних страв і запіканок; виготовлення гарячих та холодних напоїв, солодких страв; замішування прісного здобного, дріжджового тіста, формування та випікання виробів з нього.

Кухар V розряду

Виробниче навчання на виробництві

Тема 1. Приготування супів

Інструктаж за змістом занять, організації робочого місця, безпеки праці. Устаткування, інструмент, інвентар, посуд для приготування супів. Робота із Збірником рецептур. Перерахунок сировини.

Приготування солянок: збірної м'ясної, з птиці, рибної, грибної. Відпуск.

Приготування прозорих бульйонів, способи освітлення, види витяжок. Приготування гарнірів до супів прозорих: рису, вермішелі відварної, піріжків, фрикадельок, омлету, гострих грінок, яєць в мішечок тощо. Правила відпуску.

Приготування холодних супів: окрошки м'ясної тощо. Правила відпуску.

Приготування фірмових супів. Закріплення навичок з теми.

Тема 2. Приготування соусів

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

Устаткування, інструмент, інвентар, посуд для приготування соусів. Робота із Збірником рецептур. Перерахунок сировини.

Приготування яєчно-масляних соусів: польського, голландського, сухарного, їх похідних.

Приготування масляних сумішей: масло сирне, оселедцеве, зелене, томатне тощо. Вимоги до якості.

Приготування холодних соусів і заправок: соусу майонез та похідних: з корнішонами, хроном, желе; соусу-хрін, сметанно-майонезних заправок, соусу з кетчупом, соусу з медом. Вимоги до якості.

Приготування фірмових соусів підприємств харчування.

Закріплення навичок з теми.

Тема 3. Приготування страв з овочів

Інструктаж за змістом занять, організації робочого місця, безпеки праці. Устаткування, інструмент, інвентар, посуд для приготування страв з овочів. Робота із Збірником рецептур. Перерахунок сировини.

Приготування картоплі смаженої у фритюрі складної форми нарізки. Приготування страв з гарбуза.

Приготування фірмових страв підприємств харчування.

Закріплення навичок з теми.

Тема 4. Приготування страв з риби та морепродуктів

Інструктаж за змістом занять, організації робочого місця, безпеки праці. Устаткування, інструмент, інвентар, посуд для приготування страв з риби та морепродуктів. Робота із Збірником рецептур. Перерахунок сировини. Вимоги до якості готових страв. Правила подачі, оформлення страв, визначення відсотку втрат.

Приготування страв з відварної та припущеної риби: стерлядь відварна ціла, форель припущена з білим вином, осетер відварний з капарцями та ін. Добір соусу, гарнірів. Вимоги до якості. Відпуск.

Приготування страв із смаженої риби: риба смажена з зеленим маслом, риба-гриль (2 сп.), риба на вертелі, осетер смажений пластами тощо. Добір соусу, гарнірів. Вимоги до якості. Відпуск.

Приготування страв із запеченої риби: риба запечена з грибами, цибулею, риба запечена з яйцем, риба запечена в сметанному соусі та ін. Вимоги до якості. Відпуск.

Приготування страв із січеної рибної маси.

Приготування судаку, щуки фаршированої у цілому вигляді.

Приготування страв з морських продуктів. Вимоги до якості. Відпуск.

Приготування фірмових страв з риби та морепродуктів підприємств харчування.

Закріплення навичок з теми.

Тема 5. Приготування страв з м'яса, сільськогосподарської птиці та субпродуктів

Інструктаж за змістом занять, організації робочого місця, безпеки праці. Устаткування, інструмент, інвентар, посуд для приготування страв з м'яса, сільськогосподарської птиці та субпродуктів. Робота із Збірником рецептур. Перерахунок сировини. Вимоги до якості готових страв. Правила подачі, оформлення страв, визначення відсотку втрат.

Приготування порося відварного з хроном. Вимоги до якості. Відпуск.

Приготування страв з м'яса смаженого великими шматками: грудинка фарширована (3 види фаршу), ростбіф, м'ясо смажене з часником і цибулею, шпиговане тощо. Вимоги до якості. Підбір гарнірів, соусу. Відпуск.

Приготування страв з м'яса смаженого порційними шматками: біфштекс натуральний, філе натуральне з грибами, соусом і помідорами, біфштекс на грилі, ромштекс фломбірований, стейк, котлети натуральні та ін. Вимоги до якості. Підбір гарнірів, соусу. Відпуск.

Приготування та відпуск шашликів.

Приготування та відпуск страв з тушкованого та запеченого м'яса: м'ясо шпиговане, печеня по-кримські, по-житомирські тощо.

Приготування страв з січеної маси.

Приготування страв з птиці: птиця фарширована різними фаршами, котлети по-київські, котлети натуральні, паніровані, шніцель по-столичному, стегенця фаршировані та ін. Вимоги до якості. Підбір гарнірів, соусу. Відпуск.

Приготування качки або гуски фаршированої.

Приготування фірмових, страв з м'яса, птиці, дичини, субпродуктів.

Закріплення навичок з теми.

Тема 6. Приготування холодних страв і закусок

Інструктаж за змістом занять, організації робочого місця, безпеки праці. Устаткування, посуд, інструмент, інвентар для приготування холодних страв і закусок. Робота із Збірником рецептур. Перерахунок сировини. Правила та умови зберігання готових страв. Вимоги до якості готових страв. Правила подачі, оформлення страв, визначення відсотку втрат.

Приготування бутербродів закусочних в банкетному виконанні (канапе, валовани, корзинки), закусочних на шпажках, листкових, бутербродів-рулетів, бутербродів-тортів, калорійних. Вимоги до якості бутербродів.

Приготування та відпуск салатів-коктейлів: з нерибних продуктів моря, з птиці, з овочів, фруктів, ягід. Вимоги до якості. Оформлення, відпуск.

Приготування овочів фаршированих. Вимоги до якості.

Оформлення та відпуск рибної гастрономії: рибних консервів, риби солоної, баликів, асорті рибного, ікри. Приготування та відпуск закусок з риби, рибних продуктів: оселедець січеного по-київськи, під “шубою”, риба заливна з гарніром, риба відварна з гарніром і хроном, рибне асорті, закуски з морепродуктів та ін. Вимоги до якості. Оформлення, відпуск.

Приготування та відпуск риби фаршированої, фаршированої заливної, заливної у формах. Вимоги до якості.

Приготування риби "кокіль", крабів запечених в кокотницях тощо. Вимоги до якості. Оформлення, відпуск.

Приготування та відпуск страв з м'яса: курки фаршированої (галантин), асорті з м'яса, м'ясних продуктів, язика або порося заливного, холодцю, рулетів, різних видів паштетів (паштет з печінки, паштет з м'ясопродуктів), ковбаси “Домашньої”, буженини, шпигованої часником, кров'янки та ін. Вимоги до якості. Оформлення, відпуск.

Приготування фірмових холодних страв і закусок. Різновиди подачі. Оформлення та правила відпуску.

Закріплення навичок з теми.

Тема 7. Приготування солодких страв і напоїв

Інструктаж за змістом занять, організації робочого місця, безпеки праці. Організація роботи в холодному та гарячому цехах під час приготування солодких страв і напоїв: інструмент, інвентар, посуд. Робота із Збірником рецептур. Перерахунок сировини норми виходу, правила порціонування. Правила зберігання готових страв.

Приготування десерту фруктового з субтропічних цитрусових, чорносливу із збитими вершками та ін. Приготування м'якого морозива, асортимент і відпуск.

Приготування холодних солодких страв: желе, мусів, самбуків, кремів тощо. Відпуск. Вимоги до якості.

Приготування та відпуск гарячих солодких страв: грінки з фруктами, пудинг сухарний, яблука в листковому тісті, яблука по-київськи та ін. Вимоги до якості.

Приготування та відпуск гарячих напоїв: кава капучино, кава “Пунш”, кава чорна з жовтком, кава з прянощами, гарячий шоколад тощо. Вимоги до якості.

Приготування фірмових страв підприємств харчування.

Закріплення навичок з теми.

Тема 8. Приготування тіста та виробів з нього

Інструктаж за змістом занять, організації робочого місця, безпеки праці. Організація роботи в борошняному та кондитерському цехах: інструменти, інвентар, посуд. Робота із Збірником рецептур. Перерахунок сировини.

Приготування сиропів, помади. Приготування кремів: масляного, білкового, заварного та ін. Вимоги до якості.

Приготування здобного прісного та пісочного тіста та виробів з них: корзиночки, сочники з сиром, печиво нарізне, формове та ін. Вимоги до якості.

Приготування листкового прісного тіста та виробів з нього: валовани, піріжки, кулеб'яки, язички та ін. Вимоги до якості.

Приготування дріжджового листкового тіста, виробів з нього: булочки, піріжки тощо. Вимоги до якості.

Приготування масляного бісквіту, бісквітного тіста (2 способи) та його різновидності: бісквіт з горіхами, бісквіт з какао. Вимоги до якості. Приготування виробів з бісквіту: рулети, тістечка та ін. Вимоги до якості.

Приготування заварного тіста та виробів з нього: заварні трубочки з кремом, кільце заварне, профітролі тощо. Вимоги до якості.

Приготування фірмових виробів з тіста.

Закріплення навичок з теми.

Тема 9. Приготування страв лікувально-профілактичного харчування

Ознайомлення з харчовими речовинами, які застосовують для підвищення біологічної цінності страв.

Приготування холодних закусок, страв та кулінарних виробів із картоплі та овочів з використанням біологічно активних добавок. Вимоги до якості.

Приготування супів та соусів із використанням біологічно активних добавок. Вимоги до якості.

Приготування страв із м'яса та м'ясних продуктів і сільськогосподарської птиці з використанням біологічно активних добавок. Вимоги до якості.

Приготування страв із риби та нерибних продуктів моря з використанням біологічно активних добавок. Вимоги до якості.

Приготування солодких страв, напоїв, борошняних і кондитерських виробів із використанням біологічно активних добавок. Вимоги до якості.

Тема 10. Приготування страв дієтичного та дитячого харчування

Ознайомлення з характеристиками лікувальних столів та рецептурами дієтичних страв.

Підбирання, освоєння видів та способів обробки сировини для дієтичних страв.

Приготування, оформлення та відпуск різноманітних дієтичних страв.

Особливості приготування страв для харчування школярів.

Тема 11. Організація обслуговування

Основи складання меню. Різновиди меню, оформлення меню.

Документальне оформлення та порядок отримання готової продукції.

Виробнича практика

Тема 1. Ознайомлення із закладом ресторанного господарства. Система охорони праці на даному підприємстві

Ознайомлення із закладом ресторанного господарства: режим роботи, характеристика підприємства, санітарні вимоги до підприємства. Ознайомлення з правилами внутрішнього трудового розпорядку, правилами особистої гігієни кухаря, обладнання підприємства. Ознайомлення з правилами введення журналів реєстрації інструктажів з питань охорони праці, реєстрації вступних, повторних, поточних, позапланових інструктажів. Ознайомлення з нормативними актами виробітки робочого часу, правилами оформлення актів про нещасні випадки на виробництві. Ознайомлення з робочою документацією протипожежної безпеки, планами евакуації підприємства.

Проведення та документальне оформлення вступного інструктажу та інструктажу на робочому місці, поточного, повторного та позапланового.

Тема 2. Самостійна робота кухаря 5 розряду

Самостійне виконання робіт на робочому місці кухаря 5 розряду у відповідності до вимог кваліфікаційної характеристики із дотриманням технічних вимог безпеки праці, використанням новітніх технологій, устаткування, сучасних методів праці.

Примітка. Детальна програма виробничої практики розробляється кожним навчальним закладом окремо з врахуванням сучасних технологій, новітніх устаткувань та матеріалів, умов виробництва, за погодженням з підприємствами-замовниками кадрів та затверджується в установленому порядку.

Кваліфікаційна пробна робота

Приклади робіт.

Оброблення, нарізання риби, рибних продуктів та виготовлення асорті рибного, риби заливної з гарніром, риби відварної з гарніром і хроном, ковбаси з риби та ін.;

оброблення, нарізання м'яса, м'ясних продуктів та виготовлення язика заливного, асорті м'ясного, холодців, рулетів, паштетів, ковбаси "Домашньої", кров'яної, буженини, шпигованої часником тощо;
виготовлення бутербродів канапе, складних;
підготовка необхідних компонентів та варіння бульйонів прозорих з м'яса, птиці; заправних супів: солянок, юшок; супів-пюре;
виготовлення гарячих і холодних соусів з додаванням особливих добавок (вина, грибів, каперсів тощо);
виготовлення страв з риби та морепродуктів;
виготовлення біфштексів, м'яса шпигованого, котлет натуральних, шніцелів з м'яса, птиці, дичини; тушкування, смаження кролика, дичини, птиці;
виготовлення желе, мусів, напоїв тощо;
замішування листкового, пісочного, заварного, бісквітного тіста, випікання з нього тістечок, печива, тортів, рулетів, пирогів, вертунів тощо.