

**ДНЗ «Хмельницький центр професійно-технічної освіти сфери
послуг»**

КОМПЛЕКТ НАВЧАЛЬНО-ПРОГРАМНОЇ ДОКУМЕНТАЦІЇ

**з професії: 7412 «Тістороб»,
5122«Кухар»,**

Кваліфікація:

Тістороб 2 розряду

Кухар 3-4 розряду

**Пояснювальна записка до робочого навчального
плану підготовки кваліфікованих робітників на основі
повної загальної середньої освіти за професією:**

7412 «Тістороб», 5122«Кухар» Робочий навчальний план з професії "Тістороб; кухар" розроблений на

основі СП(ПТ)О 7412.С.10.70 - 2019 з професії "Тістороб" та ДСПТО 5122-

НО.55.3-5-2007 з професії "Кухар"

Мінімальне тижневе навантаження учнів в дні теоретичного та виробничого навчання становить 28 годин, максимальне - 36 годин, під час

виробничої практики тижневе навантаження становить 35 годин.

Професійно-практична підготовка здійснюється у навчально-виробничій майстерні пекарського виробництва, кухні-лабораторії та безпосередньо на

робочих місцях підприємств. Робочим навчальним планом передбачено проведення проміжного та вихідного контролю знань, умінь і навичок учнів.

Іспити, заліки з предметів професійно-теоретичної підготовки проводяться за

рахунок часу, відведеного на вивчення предметів. Поетапна атестація учнів

проводиться після завершення кожного рівня підготовки учнів: з професії "Тістороб" 2 розряду та "Кухар" 3 розряду - на I курсі, "Кухар" 4 розряду - на II курсі, а ДКА після завершення повного терміну навчання за рахунок годин передбачених ДСПТО.

**Директор ДНЗ «Хмельницький центр ПТО сфери послуг»
Є.С. Царьова
ДНЗ «Хмельницький центр професійно-технічної освіти сфери
послуг»**

КОМПЛЕКТ НАВЧАЛЬНО-ПРОГРАМНОЇ ДОКУМЕНТАЦІЇ

**з професії:
«Тістороб»**

Кваліфікація: Тістороб 2 розряду

**Освітньо-кваліфікаційна характеристика випускника
професійно-технічного навчального закладу**
(підприємства, установи та організації, що здійснюють підготовку
кваліфікованих робітників)

**1. Професія –7412.2
тістороб 2. Кваліфікація - 2
розряд. 3. Кваліфікаційні
вимоги:**

Повинен знати: принцип роботи та правила експлуатації тістомісильних та перекидних машин; способи та правила приготування тіста; методи визначення його готовності до оброблення; сорти борошна; основи санітарії та особистої гігієни, поняття про мікроорганізми і мікробіологічні процеси.

Повинен уміти: підвозити діжі з тістом до тістомісильних машин, відвозити на бродіння та до перекидних машин на перекидання; очищати діжі та бункери від залишків тіста; дозувати густі та рідкі закваски; за відсутності перекидних машин перекидати тісто з діж на тістообробні столи та у приймальні пристрої ділильних машин; виконувати більш складні роботи під керівництвом тістороба вищої кваліфікації.

**4. Загальнопрофесійні
вимоги:**

а) раціонально та ефективно організовувати працю на робочому місці; б) додержуватись норм технологічного процесу; в) не допускати браку в роботі; г) знати і виконувати вимоги нормативних актів про охорону праці, навколишнього середовища, додержуватись норм, методів і прийомів

безпечного ведення робіт; д) використовувати в разі необхідності засоби попередження і усунення природних і непередбачених негативних явищ (пожежі, аварії, повені тощо). **5. Вимоги до освітнього рівня осіб, які навчатимуться в системі професійно-технічної освіти:** повна загальна середня освіта (по закінченні навчання). Без вимог до стажу роботи.

6. Сфера професійного використання випускника:
Переробна промисловість. Виробництво інших харчових продуктів.

7. Специфічні вимоги: 7.1 Вік: по закінченні терміну навчання – не менше 16 років. 7.2 Стать: жіноча, чоловіча. 7.3 Медичні обмеження.

Директор ДНЗ «Хмельницький центр професійно-технічної освіти сфери послуг» Є.С. Царьова

Робоча навчальна програма з предмета «Основи галузевої економіки і підприємництва»

Професія: Тістороб Кваліфікація: 2 розряд

№ з/п Тема

Кількість годин усього з них на

лабораторно- практичні роботи 1. Галузева структура економіки. Економічні відносини власності.

1

2. Підприємницька діяльність. Державна підтримка розвитку підприємства і підприємницької діяльності

3 1

3. Підприємство в системі економічних відносин

3 1

4. Ринок та ринкові відносини 2 5. Система управління. Менеджмент. Маркетинг

1

6. Кадри підприємств і продуктивність праці. Оплата праці

2 1

7. Податкова політика підприємства. Фінанси та облік на підприємстві

2 1

Усього годин 14 4

Тема 1. Галузева структура економіки Основні завдання курсу.

Основи галузевої економіки і підприємництва. Поняття національної економіки. Галузева структура економіки та показники, що її характеризують. Основні фактори, які впливають на формування галузевої економіки. Досягнення, проблеми та перспективи розвитку окремих галузей.

Тема 2. Підприємницька діяльність. Державна підтримка розвитку підприємства і підприємницької діяльності

Функції підприємця та складники підприємницької діяльності. Дохід і ризик у підприємстві. Види підприємництва: виробниче, комерційне, посередницьке, фінансове. Мале та велике підприємство. Фермерство як особливий вид підприємницької діяльності. Приватне, колективне та державне підприємство. Переваги та обмеження різних форм підприємств. Валовий

дохід, витрати та прибуток підприємця. Структура витрат. Способи максимізації прибутку. Прибутковість (рентабельність) як прояв результатів діяльності підприємства. Зв'язки підприємця з банками, страховими компаніями, іншими фінансово-кредитними установами.

Національна програма сприяння розвитку підприємництва в Україні. Правові акти про підприємства. Закони України «Про підприємництво», «Про підприємство», «Про державну підтримку малого і середнього підприємства».

Державна реєстрація та ліцензування суб'єктів підприємницької діяльності. Статут підприємства. Колективний договір.

Лабораторно-практична робота

Визначення особистої здатності до підприємництва. Проект «Малий бізнес».

Тема 3. Підприємство в системі економічних відносин. Підприємство як суб'єкт господарювання. Основні ознаки підприємства. Процес виробництва: сутність і структура. Види підприємств. Структура підприємства. Принципи і функції економічної діяльності підприємства. Ресурси підприємства. Фонди підприємства, їх структура і кругообіг. Фізичний і моральний знос основних виробничих фондів. Витрати виробництва: зовнішні, внутрішні, постійні, змінні. Поняття собівартості продукції. Поняття про ціни та їх види. Особливості регулювання цін на продукцію. Формування доходу підприємства. Прибуток підприємства і його формування в умовах ринкових відносин. Рентабельність продукції і виробництва.

Виробничі технології. Особливості сучасних технологій. Інноваційна діяльність підприємства. Місце інновацій у діяльності сучасного підприємства.

Лабораторно-практична робота Визначення ресурсів, необхідних для власного бізнесу, величини прибутку та витрат, рентабельності підприємства. **Тема 4. Ринок та ринкові відносини.** Ринок, об'єктивні умови його формування, сутність та роль. Функції та структура ринку. Ринкова інфраструктура та її функції. Основні суб'єкти ринкової сфери. Основні чинники розвиненості ринку. Закон попиту та пропозиції у системі законів ринкової економіки. Поняття кон'юнктури ринку. Конкуренція: виникнення, сутність, функції і види. Методи конкуренції. Конкуренція і реклама. Взаємозв'язок між конкуренцією і монополією.

Основні організаційні форми монополії. Сутність антимонопольних дій. **Тема 5. Система управління. Менеджмент. Маркетинг**

Поняття і необхідність управління підприємством Три інструменти управління: ієрархія, культура, ринок, їх використання.

Сучасні принципи, методи, організаційні структури управління підприємством. Шляхи удосконалення підприємств. Економічна суть управління. Суб'єкти і об'єкти управління. Принципи управління. Основні функції управління та його ефективність. Менеджмент і сучасна система організації виробництва. Роль бізнес-плану у виробничій та збутовій стратегії підприємства. Інформація та інформаційні системи. Маркетинг і його роль в

ринковій економіці. Основні функції та принципи маркетингу. Роль інформації у здійсненні менеджменту і маркетингу.

Тема 6. Кадри підприємств і продуктивність праці. Оплата праці Кадри підприємства, їх склад і структура. Класифікація персоналу підприємства.

Кадрова політика та система управління персоналом. Ринок праці, особливості його формування та регулювання. Показники продуктивності праці та методи її вимірювання. Планування продуктивності праці на підприємстві. Організація і нормування праці. Розрахунки чисельності працюючих на підприємстві. Заробітна плата, її економічний зміст, форми і системи. Оплата праці. Нові форми оплати праці. Форми та системи оплати праці. Закон формування зарплати. Причини відмінностей у зарплаті. Види та системи оплати праці. Тарифна система та її елементи (класи, категорії, розряди), порядок їх присвоєння. Захист заробітної плати від інфляції.

Планування фонду оплати праці. Державна політика оплати праці.

Лабораторно-практична робота Розрахунок величини заробітної плати

Тема 7. Податкова політика підприємства. Фінанси та облік на підприємстві.

Поняття про податкову систему, її принципи. Функції податків. Системи оподаткування доходів. Елементи системи оподаткування. Класифікація податків: загальнодержавні і місцеві, прямі і непрямі. Пільги при оподаткуванні доходів. Облік виконаних робіт, наданих послуг та вироблені продукції, грошових потоків. Необхідність обліку. Організація обліку.

Кредити. Види кредитів. Кредитна заборгованість. Оренда, лізинг, орендна плата.

Страхування майна, виробничої діяльності. **Лабораторно-практична робота** Розрахунок податків з доходів працівника, суб'єкта підприємницької діяльності

Робоча навчальна програма з предмета “Основи інформаційних технологій”

Професія: Тістороб Кваліфікація: 2 розряд

№з/п Тема

Кількість годин

Всього 3 них на

лабораторно -практичні роботи 1 Вступ до інформаційних технологій 1
2 Використання інформаційних та комп'ютерних технологій для автоматизації виробництва харчової промисловості та ресторанного господарства

1

3 Оформлення ділових паперів за допомогою текстових редакторів

6 4

4 Використання електронних таблиць 2 1

5 Комп'ютерні телекомунікації та комп'ютерні мережі.

2 1

Всього годин: 12 6

Тема 1. Вступ до інформаційних технологій.

Комп'ютерна система і комп'ютерні мережі. Будова і головні пристрої комп'ютера. Програмне забезпечення. MS Windows. MS Office.

Тема 2. Використання інформаційних та комп'ютерних технологій для автоматизації виробництва харчової промисловості та ресторанного господарства.

Ознайомлення учнів з автоматизацією роботи, з документацією у харчовій промисловості та ресторанному господарстві.

Тема 3. 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).

Лабораторно-практична робота 2: MS Word. Знайомство з панеллю інструментів «Малювання». Створення графічних елементів в документі (схем, графіків та ін.).

Лабораторно-практична робота 3: MS Word. Створення ділових документів.

Видавнича система MS Publisher. **Лабораторно-практична робота 4:** MS Publisher. Створення стандартних публікацій

Тема 4. Використання електронних таблиць

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

Лабораторно-практична робота 5: використання Microsoft Excel під час вирішення галузевих, професійних задач.

Тема 5. Комп'ютерні телекомунікації та комп'ютерні мережі.

Інтернет, електронна пошта. Мультимедіа: компоненти і засоби мультимедіа, сценарій мультимедійного проекту.

Лабораторно-практична робота 6: Застосування Інтернету в галузі. Пошук потрібної інформації, її збереження, друк. MS Power Point. Створення мультимедійного проекту

Робоча навчальна програма з предмета “Основи трудового законодавства”

Професія: Тістороб Кваліфікація: 2 розряд

№ з/п Тема

Кількість годин усього з них на

лабораторно- практичні роботи 1. Загальна характеристика
трудового

права

1

2. Трудовий та колективний договір 1 3. Регулювання трудових
відносин

неповнолітніх

1

4. Робочий час і час відпочинку 1 5. Трудова дисципліна 1 6.

Відповідальність за порушення трудового законодавства

1

7. Соціальні гарантії та соціальний захист 1 8. Вирішення питань із
трудового

законодавства

1

Усього годин 8

**Тема 1. Загальна характеристика трудового
права.**

Право громадян на працю. конституція України про право на працю і відпочинок. загальна характеристика трудового законодавства відповідно до Кодексу законів про працю України. Основні трудові права і обов'язки працівників. **Тема 2. Трудовий та колективний договір**

Трудовий договір, його зміст і форми. строки трудового договору. порядок укладання трудового договору. умови прийняття на роботу. терміни випробовування, переведення на іншу роботу. Підстави для припинення трудового договору. **Тема 3. Регулювання трудових відносин неповнолітніх. особливості прийому на роботу. охорона праці. робочий час. соціальний захист та гарантії неповнолітніх. Тема 4. Робочий час і час відпочинку**

Правове регулювання робочого часу і часу відпочинку. право громадян України на відпочинок. види робочого часу, обумовлені його

тривалістю. підсумковий облік робочого часу. обмеження надурочних робіт. час відпочинку. щорічні та додаткові відпустки, порядок їх надання. **Тема 5. Трудова дисципліна** Трудова дисципліна. Правові засоби зміцнення трудової дисципліни. права та обов'язки працівника та роботодавця. **Тема 6. Відповідальність за порушення трудового законодавства**

Заохочення та успіхи в роботі, стягнення за порушення трудової дисципліни. матеріальна відповідальність. Види та межі матеріальної відповідальності. Визначення розміру в порядку покриття шкоди, заподіяної працівником. трудові спори, порядок їх розгляду. Виконання рішень комісії з трудових спорів, народного суду. **Тема 7. Соціальні гарантії та соціальний захист**

Державне соціальне страхування. кошти соціального страхування. види забезпечення соціального страхування. допомога у зв'язку з тимчасовою непрацездатністю. основні умови видачі розміру допомоги з державного соціального страхування. охорона праці. права працівників на охорону праці під час роботи на підприємстві. пільги та компенсації при важких та шкідливих умовах праці. **Тема 8. Вирішення питань із трудового законодавства** Вирішення питань із трудового законодавства

Робоча навчальна програма з предмета "Охорона праці "

Професія: Тістороб Кваліфікація: 2 розряд

№_{з/п}

Тема Кількість годин Всього 3 них на

лабораторно- практичні роботи 1. Правові та організаційні основи охорони

праці

4

2. Основи безпеки праці у галузі.

Організація роботи з охорони праці

10

3. Основи пожежної безпеки 3 4. Основи електробезпеки 3 5. Основи гігієни праці та виробничої санітарії. Медичні огляди

4

6. Надання першої допомоги потерпілим
внаслідок нещасних випадків

5

Підсумковий урок 1

Всього 30

Тема 1. Правові та організаційні основи охорони праці Зміст

поняття “охорона праці”, соціально-економічне значення охорони праці. Мета і завдання предмета “Охорона праці”, обсяг, зміст і порядок його вивчення. Додаткові вимоги щодо вивчення предмета при підготовці робітників для виконання робіт з підвищеною небезпекою.

Основні законодавчі акти з охорони праці: Конституція України, Закон України “Про охорону праці”, Кодекс законів про працю України, Закон України “Про загальнообов’язкове державне соціальне страхування від нещасного випадку на виробництві та професійного захворювання, які спричинили втрату працездатності”, Основи законодавства України про охорону здоров’я, Закон України “Про пожежну безпеку”, Закон України “Про використання ядерної енергії та радіаційну безпеку”, Закон України “Про

забезпечення санітарного та епідемічного благополуччя населення”, Закон України „Про колективні договори і угоди”.

Основні нормативно-правові акти з охорони праці. Право громадян на охорону праці при укладанні трудового договору. Правила внутрішнього трудового розпорядку. Тривалість робочого дня працівників. Колективний договір, його укладання і виконання. Права працівників на охорону праці під час роботи на підприємстві, на пільги і компенсації за важкі та шкідливі умови праці. Охорона праці жінок і неповнолітніх. Відповідальність за порушення законодавства про працю, охорону праці, нормативно-правових актів з охорони праці. Поняття про виробничий травматизм і профзахворювання. Нещасні випадки, пов’язані з працею на виробництві і побутові. Безпека праці і здоровий спосіб життя. Алкоголізм і безпека праці.

Професійні захворювання і професійні отруєння. Основні причини травматизму і професійних захворювань на виробництві. Основні заходи запобігання травматизму та захворювання на виробництві: організаційні, технічні, санітарно-виробничі, методико-профілактичні.

Тема 2. Основи безпеки праці у галузі. Організація роботи з охорони праці 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. Вимоги безпеки праці при просіюванні сировини та напівфабрикатів. Вимоги безпеки праці при приготуванні рідких дріжджів і заквасок. Вимоги безпеки праці при приготуванні і зберіганні рідких компонентів. Засоби колективного та індивідуального захисту від небезпечних і шкідливих виробничих факторів при роботі на тістомісильному обладнанні.

Правила та заходи щодо попередження нещасних випадків і аварій при роботі на тістомісильному обладнанні.

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

Тема 3. Основи пожежної безпеки Характерні причини виникнення пожеж: порушення правил використання відкритого вогню і електричної енергії, використання непідготовленої техніки в пожежонебезпечних місцях; порушення правил використання опалюваних систем, електронагрівальних прикладів, відсутність захисту від блискавки, дитячі пустощі. Пожежонебезпечні властивості речовин.

Організаційні та технічні протипожежні заходи. Пожежна сигналізація, Горіння речовин і способи його припинення. Умови горіння. Спалах, запалення, самозапалення, горіння, тління. Легкозаймисті і горючі рідини. Займисті, важкозаймисті і незаймисті речовини, матеріали та конструкції. Поняття вогнестійкості.

Вогнегасильні речовини та матеріали: рідина, піна, вуглекислота,

пісок, покривала, їх вогнегасильні властивості. Пожежна техніка для захисту об'єктів: пожежні машини, автомобілі та мотопомпи, установки для пожежогасіння, вогнегасники, ручний пожежний інструмент, їх призначення, будова, використання на пожежі. Особливості гасіння пожежі на об'єктах галузі. Організація пожежної охорони в галузі.

Тема 4. Основи електробезпеки Електрика

промислова, статична і атмосферна. Особливості ураження електричним струмом. Вплив електричного струму на організм людини. Фактори, які впливають на ступінь ураження людини електрикою: величина напруги, частота струму, шлях і тривалість дії, фізичний стан людини, вологість повітря. Безпечні методи звільнення потерпілого від дії електричного струму.

Загальні відомості про 4-провідну електричну мережу живлення. Фазова та лінійна напруга. Електричний потенціал землі. Електрична напруга доторкання.

Класифікація виробничих приміщень відносно небезпеки ураження працюючих електричним струмом.

Правила безпечної експлуатації тістомісильних машин. Захист від статичної електрики. Захист будівель та споруд від блискавки. Правила поведінки під час грози.

Тема 5. Основи гігієни праці. Медичні огляди Поняття про

гігієну праці як систему організаційних, гігієнічних та санітарно-технічних заходів. Шкідливі виробничі фактори (шум, вібрація, іонізуючі випромінювання тощо), основні шкідливі речовини, їх вплив на організм людини. Дії вірусів, інфекцій, що передаються через кров, біологічні рідини і спричиняють порушення нормальної життєдіяльності людини, викликають гострі та хронічні захворювання.

Лікувально-профілактичне харчування.

Фізіологія праці. Чергування праці і відпочинку. Виробнича гімнастика. Додержання норм піднімання і переміщення важких речей неповнолітніми і жінками. Основні гігієнічні особливості праці за професією „Тістороб”. Вимоги до опалення, вентиляції та кондиціонування повітря виробничих, навчальних та побутових приміщень. Правила експлуатації систем опалення та вентиляції.

Види освітлення. Природне освітлення. Штучне освітлення: робоче та аварійне. Правила експлуатації освітлення.

Тема 6. Надання першої допомоги потерпілим внаслідок нещасних випадків Основи анатомії людини.

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.

Ознаки отруєння і перша допомога потерпілому. Способи надання допомоги при отруєнні чадним газом, алкоголем, нікотинном.

**Робоча навчальна програма з предмета “Основи технічного
оснащення хлібопекарського виробництва, електротехніки та
енергозбереження” Професія: Тістороб Кваліфікація: 2 розряд**

№ 3/п

Тема

Кількість годин всього з них на лабораторно - практичні роботи 1. Вступ 1 2. Основи електростатики 3 3. Електрообладнання для підприємств хлібопекарської промисловості

6

Всього 10 **Тема 1. Вступ** Зміст предмету устаткування, його навчально-виховні завдання. Технічна база хлібопекарських підприємств, її специфічні особливості. Основні напрямки комплексної механізації хлібопекарських підприємств.

Тема 2. Основи електростатики Прості електричні поля: поле точкового заряду, поле зарядженої осі, поле між двома паралельними пластинами. Силова взаємодія заряджених тіл. Провідники і діелектрики в електричному полі.

Тема 3. Електрообладнання для підприємств хлібопекарської промисловості Електрообладнання для підприємств хлібопекарської промисловості. Спеціальне обладнання для підприємств хлібопекарської промисловості.

Основи раціонального використання енергоресурсів та матеріалозбереження у професійній діяльності.

Принципи раціональної роботи машин та електрообладнання; перспективи застосування новітніх технологій в енергозбереженні.

Робоча навчальна програма з предмета “Основи технології приготування тіста, товарознавства та організації хлібопекарського виробництва”

Професія: Тістороб Кваліфікація: 2 розряд

№_{з/п}

Тема Кількість годин

Всього 3 з них на

лабораторно- практичні роботи 1. Вступ 1 2. Основні речовини харчових продуктів 4 3. Характеристика основної та допоміжної

сировини та підготовка її до виробництва

6

4. Розпушувачі. Види розпушувачів борошняних виробів

4

5. Приготування пшеничного тіста 5

Всього 20

Тема 1. Вступ Структура предмета. Роль професійної майстерності робітника в забезпеченні високої якості продукції. Виробнича і технологічна дисципліна.

Місце роботи з професії в технологічному процесі підприємства.

Знайомство з кваліфікаційною характеристикою і програмами теоретичного і виробничого навчання з професії.

Тема 2. Основні речовини харчових продуктів Ознайомлення з речовинами, які входять до складу харчових продуктів. Вода: значення її для організму людини, вміст води в харчових продуктах. Вимоги до питної води, поняття про м'яку та жорстку воду.

Мінеральні речовини: класифікація, коротка характеристика, значення для організму людини, вміст у продуктах. Поняття про зольність.

Вуглеводи: класифікація, склад, коротка характеристика властивостей, значення для організму людини, вміст у продуктах. Пектинові речовини.

Білки: значення для організму людини, вміст у продуктах, склад, класифікація, властивості.

Жири: значення для організму людини, вміст у продуктах, класифікація, фізико-хімічні властивості.

Вітаміни: класифікація, коротка характеристика, значення для організму людини, вміст у продуктах. Фактори, які впливають на збереження та руйнування вітамінів.

Ферменти: роль в харчуванні людини, у виробництві харчових продуктів. Властивості ферментів.

Тема 3. Характеристика основної та допоміжної сировини та підготовка її до виробництва

Види пшеничного і житнього борошна, їх хімічний склад і відмінності. Органолептичні та фізико-хімічні властивості борошна. Хлібопекарські показники якості борошна, їх характеристика. Сила борошна, її вплив на якість тіста і готових виробів. Залежність якості готових виробів від якості борошна й інших видів сировини.

Хімічний склад води та його вплив на процес приготування тіста та на якість і збереження готових виробів.

Санітарно-гігієнічні вимоги до води, що використовується у хлібопекарському виробництві.

Твердість води та її вплив на фізичні властивості тіста. Значення води для організму людини та її добова потреба.

Харчова кухонна сіль: сорти, хімічний склад та види. Вимоги до якості та умови зберігання. Смакові якості солі та якісні показники. Вплив солі на процес бродіння, фізичні властивості тіста та якість готових виробів.

Цукор, мед, патока: хімічний склад, харчова цінність, властивості, вимоги до якості, підготовка до використання в кондитерському виробництві.

Молоко, молочні продукти: хімічний склад, харчова цінність, види, вимоги до якості, використання. Продукти переробки молока – сухе молоко, згущене молоко, вершки, сметана, сир: характеристика, види, хімічний склад, харчова цінність, вимоги до якості, використання в кондитерському виробництві. Взаємозамінність.

Яйця: будова, хімічний склад, харчова цінність. Види яєць за способом і терміном зберігання, вимоги до якості. Санітарна обробка яєць. Продукти переробки яєць - меланж, яєчний порошок: хімічний склад, харчова цінність, вимоги до якості, кулінарна обробка, взаємозамінність, підготовка до використання в кондитерському виробництві.

Жири: види, класифікація, хімічний склад, харчова цінність, вимоги до якості, підготовка до використання.

Тема 4. Розпушувачі. Види розпушувачів борошняних виробів

Біологічні та хімічні розпушувачі тіста, їх характеристика та використання.

Дріжджі як основний біологічний розпушувач борошняних виробів.

Роль ферментів дріжджів в процесі бродіння тіста.

Спиртове бродіння, його характеристика. Залежність процесу бродіння тіста від активності дріжджової культури та підйимальної сили дріжджів.

Вплив температури та вологості тіста на швидкість бродіння. Якісні показники дріжджів, умови їх зберігання. Використання у хлібопекарській промисловості дріжджового молока, дріжджового концентрату та сухих дріжджів.

Пекарські порошки та їх використання для випікання борошняних і кондитерських виробів.

Тема 5. Приготування пшеничного тіста

Приготування тіста як найважливіша стадія технологічного процесу виробництва хліба.

Способи приготування пшеничного тіста. Правила приготування тіста.

Опарний спосіб приготування пшеничного тіста. Приготування тіста на опарі традиційним способом. Приготування тіста на великій густій опарі в діжах, приготування тіста на великій густій опарі зі скороченим періодом бродіння тіста перед обробленням. Приготування рідких опар.

Безопарний (однофазний) спосіб приготування пшеничного тіста зі звичайним і скороченим періодом бродіння.

Способи визначення готовності тіста до оброблення.

Порівняльна оцінка різних способів приготування пшеничного тіста.

Робоча навчальна програма з предмета “Основи мікробіології, гігієни та санітарних вимог виробництва ”

Професія: Тістороб Кваліфікація: 2 розряд

№₃/п

Тема Кількість годин

Всього 3 них на

лабораторно- практичні роботи 1. Вступ 1 2. Морфологія мікроорганізмів 3 3. Фізіологія мікроорганізмів 2 4. Основи гігієни праці, виробничої санітарії та особистої гігієни

2

Всього 8

Тема 1. Вступ Ознайомлення учнів з програмою предмета. Значення мікробіології в природі, на виробництві та в побуті. Зв'язок мікробіології з предметами професійно-теоретичної підготовки.

Коротка історія розвитку мікробіології. Досягнення і відкриття вітчизняних учених-мікробіологів. Корисні мікроорганізми , їх застосування в харчовій промисловості.

Шкідливі мікроорганізми. Псування продуктів, що викликається ними. Використання пліснявих грибків для одержання пеніциллу, лимонної та інших органічних кислот.

Тема 2. Морфологія мікроорганізмів Дріжджі. Форми і розміри дріжджів. Будова клітин, розмноження і класифікація. Бактерії, форми, розміри, розмноження і класифікація. Роль дріжджів і бактерій при приготуванні тіста.

Поняття про шкідливу дію бактерій і дріжджів на процес приготування тіста і якість готових виробів.

Тема 3. Фізіологія мікроорганізмів Фізіологія як наука про життєдіяльність мікроорганізмів та хімічний склад мікробної клітини.

Коротка характеристика деяких процесів життєдіяльності мікроорганізмів тіста. Поняття про живлення, ріст, обмін та інші процеси мікроорганізмів.

Тема 4. Основи гігієни праці виробничої санітарії та особистої гігієни

Загальні поняття про санітарію і гігієну праці. Закон про охорону праці

підлітків. Санітарне законодавство. Органи санітарного нагляду їх завдання і функції. Залежність якості виготовлюваної продукції від санітарного стану харчового підприємства і дотримання санітарно-гігієнічних правил. Професійна шкідливість і професійні захворювання, заходи щодо їх профілактики. Нормативи температурно-вологого режиму в цеху обумовлені технологічними вимогами виробництва. Дія високої температури і підвищеної вологості повітря на організм людини. Поняття про теплообмін, основні шляхи віддачі.

Робоча навчальна програма (професійна підготовка) Професія: 7412 Тістороб

Професійна кваліфікація: тістороб 2-го розряду Код та назва модуля, кількість годин на модуль

Код компетент ності

Назва компетентності Всього годин на

професійно- теоретичну підготовку за компетентністю

З них ЛПР

На професійно- практичну підготовку

Виробнича практика

47 10 176 78 98 ТР-2.1. Підготовка основної сировини до виробництва 55 год

16 39 18 21

ТР -2.1.1 Приймання та зберігання основної

сировини

4 13 6 7

ТР-2.1.2 Підготовка основної сировини до

виробництва

12 26 12 14

ТР -2.2 168 год.

Приготування пшеничного тіста 31 10 137 60 77 ТР -2.2.1 Опарний спосіб пшеничного

тіста

приготування

20 6 78 36 42

ТР-2.2.2 Безопарний (однофазний) спосіб 11 4 59 24 35 **Кваліфікаційна атестація 7 год.**

З них Виробниче навчання в навчальній майстерні, лабораторії

Виробниче навчання в умовах виробництва

ЗМІСТ робочої навчальної програми професійно-теоретичної підготовки

Професія: 7412 Тістороб Професійна кваліфікація: тістороб 2-го розряду

Код і назва модуля *ТР -2.1. Підготовка основної сировини до виробництва* ***Код і назва компетентності*** *ТР -2.1.1Приймання та зберігання основної сировини.*

Зміст компетентності

Основні правила доставки, прийому, розміщення і зберігання борошна в тарних і безтарних складах з врахуванням вимог технології виробництва.

Технологічна схема борошняної лінії безтарного складу з аерозольним і механічним транспортуванням борошна.

Зберігання борошна в безтарних складах відкритого типу. Економічні переваги цих складів.

Санітарні вимоги до складів зберігання борошна. Умови і терміни зберігання дріжджів, солі. Устаткування для доставки, зберігання борошна на хлібопекарських підприємствах, принцип дії, правила безпечної експлуатації.

Код і назва компетентності *ТР -2.1.2 Підготовка основної сировини до виробництва.*

Зміст

компетентності

Підготовка борошна до виробництва: змішування борошна, просіювання, відокремлення металевих домішок з борошна.

Процеси, які відбуваються в борошні в процесі зберігання. Приготування дріжджової суспензії. Активація пресованих і сушених дріжджів, значення активації.

Приготування розчину солі потрібної концентрації. Підготовка води до виробництва. Устаткування для доставки, зберігання та підготовки борошна на хлібопекарських підприємствах, принцип дії, правила безпечної експлуатації.

Код і назва модуля ТР -2.2Приготування

пшеничного тіста Код і назва компетентності ТР

-2.2.1 Опарний спосіб приготування пшеничного тіста.

Зміст компетентності

Призначення і сутність процесу замісу тіста, технологічна характеристика дозувальної апаратури і тістомісильних машин періодичної дії та перекидних машин. Приготування тіста як найважливіша стадія технологічного процесу виробництва хліба. Способи приготування пшеничного тіста. Правила приготування тіста.

Опарний спосіб приготування пшеничного тіста. Приготування тіста на опарі традиційним способом.

Приготування тіста на великій густій опарі в діжах, приготування тіста на великій густій опарі зі скороченим періодом бродіння тіста перед обробленням.

Приготування рідких опар. Правила експлуатації відповідних видів технологічного устаткування, виробничого інвентарю, інструменту; норми санітарії і гігієни; вимоги охорони праці. **Лабораторно-практична робота:**

Визначення готовності пшеничного тіста та опари до оброблення органолептичним способом.

Код і назва компетентності ТР -2.2.2

Безопарний (однофазний) спосіб Зміст компетентності

Безопарний (однофазний) спосіб приготування пшеничного тіста зі звичайним і скороченим періодом бродіння.

Способи визначення готовності тіста до оброблення. Порівняльна оцінка різних способів приготування пшеничного тіста. Правила експлуатації відповідних видів технологічного устаткування, виробничого інвентарю, інструменту; норми санітарії і гігієни; вимоги охорони

праці. **Лабораторно-практична робота:**

Визначення готовності пшеничного тіста до оброблення органолептичним способом.

Форма проведення контролю за засвоєнням модуля Код і назва модуля ТР -2.1. Підготовка основної сировини до виробництва Код і назва компетентності ТР -2.1.1Приймання та зберігання основної сировини.
Тести, технологічний диктант.

Код і назва компетентності ТР -2.1.2 Підготовка основної сировини до виробництва.

Тести, технологічний диктант, контрольна робота.

Код і назва модуля

ТР -2.2Приготування пшеничного тіста Код і назва компетентності ТР -2.2.1Опарний спосіб приготування пшеничного тіста.

Тести, технологічний диктант, кейси (вирішення ситуації)

Код і назва компетентності ТР -2.2.2

Безопарний (однофазний) спосіб

Тести, кейси (вирішення ситуації), контрольна робота.

ЗМІСТ робочої початкової програми виробничого навчання

Професія: 7412 Тістороб Професійна кваліфікація: тістороб 2-го розряду

Код і назва модуля ТР -2.1. Підготовка основної сировини до виробництва Код і назва компетентності ТР -2.1.1 Приймання та зберігання основної сировини. Зміст компетентності

Зміст праці, етапи професійного росту та трудового становлення робітника.

Роль виробничого навчання та формування навичок ефективної та якісної праці. Виробнича діяльність навчальної групи професійно-технічного навчального закладу. Значення виконання трудової та технічної дисципліни в забезпеченні якості робіт. Організація контролю якості робіт, які виконують

учні. Форми морального і матеріального заохочення.

Ознайомлення учнів з навчальними майстернями, режимом роботи, формами організації праці і правилами внутрішнього розпорядку. Розподіл учнів на їх робочих місцях, порядок отримання та здача інструментів. Прибирання робочого місця. Безпечні умови праці та пожежна безпека в навчально-виробничих майстернях.

Код і назва компетентності ТР -2.1.2 Підготовка основної сировини до виробництва. Зміст компетентності

Інструктаж за змістом занять, безпеки праці та організації робочого місця. Підготовка основної сировини: борошна, води, дріжджів, солі. Визначення сортів борошна. Відмінність одного сорту від іншого. Визначення якості борошна за органолептичними показниками. Підготовка до виробництва пресованих дріжджів, води, солі. Підготовка пресованих дріжджів, води, солі.

Визначати якість основної сировини органолептичним методом; користуватись устаткуванням та інвентарем; вирішувати проблемні ситуації; дотримуватись вимог охорони праці, санітарії, особистої гігієни.

Код і назва модуля ТР -2.2

Приготування пшеничного тіста

Код і назва компетентності ТР -2.2.1 Опарний спосіб приготування пшеничного тіста. Зміст компетентності

Інструктаж за змістом занять, безпеки праці, організації робочого місця
Приготування тіста опарним способом в тістомісильних машинах періодичної дії з підкатними діжджами. Дозування та порядок завантажування сировини при приготуванні опари, тіста. Визначення якості замісу тіста та опари за органолептичними показниками.
Визначення готовності тіста перед розробкою органолептично. Підготовка технологічного устаткування до роботи, дотримання правил безпеки в

тістомісильному відділенні.

Користуватись устаткуванням та інвентарем; вирішувати проблемні ситуації; дотримуватись вимог охорони праці, санітарії, особистої гігієни.

Код і назва компетентності ТР -2.2.2

Безопарний (однофазний) спосіб Зміст компетентності

Інструктаж за змістом занять, безпеки праці, організації робочого місця
Приготування тіста безопарним способом в тістомісильних машинах періодичної дії з підкатними діжами. Дозування та порядок завантажування сировини при приготуванні опари, тіста. Визначення якості замісу тіста та опари за органолептичними показниками.
Визначення готовності тіста перед розробкою органолептично. Підготовка технологічного устаткування до роботи, дотримання правил безпеки в тістомісильному відділенні.

Користуватись устаткуванням та інвентарем; вирішувати проблемні ситуації; дотримуватись вимог охорони праці, санітарії, особистої гігієни.

Форма проведення контролю за засвоєнням модуля

Код і назва модуля ТР -2.1. Підготовка основної сировини до виробництва Код і назва компетентності ТР -2.1.1 Приймання та зберігання основної сировини. Опитування, тестування, практичне відпрацювання

Код і назва компетентності ТР -2.1.2 Підготовка основної сировини до виробництва. Опитування, тестування, практичне відпрацювання. **Перевірна робота за модулем.**

Код і назва модуля ТР -2.2

Приготування пшеничного тіста

Код і назва компетентності ТР -2.2.1 Опарний спосіб приготування пшеничного тіста. Опитування, тестування, практичне відпрацювання **Код і назва компетентності ТР -2.2.2 Безопарний (однофазний) спосіб** Опитування, тестування, практичне відпрацювання. **Перевірна робота за модулем.**

ДНЗ «Хмельницький центр професійно-технічної освіти сфери послуг»

КОМПЛЕКТ НАВЧАЛЬНО-ПРОГРАМНОЇ ДОКУМЕНТАЦІЇ

**з професії: 7412 « Тістороб»,
5122«Кухар»**

Кваліфікація: Кухар 3

розряду

Освітньо-кваліфікаційна характеристика випускника професійно-технічного навчального закладу

1. Професія - 5122 Кухар
(код, назва професії)

2. Кваліфікація - __3
розряд_____

*(рівень кваліфікації – розряд, клас,
категорія)*

3. Кваліфікаційні вимоги

Повинен знати: види, властивості, кулінарне призначення та особливості обробки картоплі, овочів, грибів, м'яса, риби, птиці, дичини, круп, макаронних виробів і бобових, сиру, яєць, тіста, консервів, концентратів та інших продуктів, ознаки та органолептичні методи визначення їх доброякісності, терміни та умови їх зберігання; способи, методи та форми нарізання овочів і зелені; технологію виготовлення котлетної маси з м'яса, риби та напівфабрикатів з неї; прийоми, способи та послідовність виконання теплового оброблення продуктів; правила реалізації, відпуску (комплектації) готової продукції, терміни та умови зберігання страв; рецептури, технологію виготовлення, вимоги до якості варених, смажених, запечених овочів, страв з круп, макаронних виробів і бобових, нескладних супів, страв з яєць, прісного тіста, страв з концентратів; організацію робочих місць під час виконання робіт; правила експлуатації відповідних видів технологічного обладнання, виробничого

інвентарю, інструменту, ваговимірювальних приладів, посуду, їх призначення та використання в технологічному процесі; правила роботи підприємств харчування; санітарні правила для підприємств харчування; правила санітарної обробки столового та кухонного посуду, інструментів, інвентарю, їх маркування та використання; технічні вимоги безпеки праці; правила та норми протипожежного захисту, виробничої санітарії та особистої гігієни; призначення, зміст та порядок користування нормативно–технологічними документами: Збірником рецептур страв і кулінарних виробів, технологічними картками.

Повинен уміти: проводити процеси первинної кулінарної обробки сировини. Здійснювати допоміжні роботи з виготовлення страв та кулінарних виробів. Формувати та панірувати напівфабрикати. Готувати страви та кулінарні вироби, які потребують нескладної кулінарної обробки: варить, смажить, запікає та випікає вироби. Виготовляти страви з концентратів. Порціонувати (комплектувати), роздавати страви масового попиту.

4. Загальнопрофесійні вимоги

Повинен: а) раціонально та ефективно організовувати працю на робочому місці; б) дотримуватись норм технологічного процесу; в) не допускати браку в роботі; г) знати та виконувати вимоги нормативних актів про охорону праці й навколишнього середовища, додержуватись норм, методів і прийомів безпечного ведення робіт;

д) використовувати в разі необхідності засоби попередження та усунення природних і небезпечних негативних явищ (пожежі, аварії, повені тощо);

є) знати інформаційні технології.

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

Повна загальна середня освіта (по закінченні навчання). Без вимог до

стажу роботи.

6. Сфера професійного використання випускника

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

7. Специфічні вимоги: 7.1. *Вік:* по закінченні терміну навчання - не менше 16 років. 7.2. *Стать:* чоловіча, жіноча. 7.3. *Медичні обмеження.*

Директор ДНЗ «Хмельницький центр професійно-технічної освіти сфери послуг» Є.С. Царьова

«ЗАТВЕРДЖЕНО» Директор _____ Є.С. Царьова

"28" серпня 2019 р.

Робоча навчальна програма з предмета «Основи правових знань»

Професія: Кухар Кваліфікація: 3 розряд

№ з/п Тема

Кількість годин

Всього 3 них на

лаборатор но-

1 Право – соціальна цінність, складова частина

практичні загальнолюдської культури. Поняття та ознаки правової держави

2

2 Конституційні основи України 10 2 3 Правові основи професійно – технічної освіти 2 4 Цивільне право та відносини, що ним регулюються

2

5 Господарство і право 1

Всього годин: 17 2 Тема 1. Право - соціальна цінність, складова частина загальнолюдської культури. Поняття та ознаки правової

держави

Право у житті кожного з нас. Право - цінність - одна з засад державного та суспільного життя. Принципи права, його провідні основоположні ідеї. Морально-етична природа права. Той, хто порушує юридичні закони, порушує і закони совісті. Правомірна поведінка та правопорушення. Юридична відповідальність.

Поняття правосвідомості як регулятора правомірної поведінки, чинника зміцнення правопорядку і законності.

Загальна характеристика держави. Держава і громадянське суспільство. Засади правової держави: повне народовладдя; верховенство права; політичний, економічний та ідеологічний плюралізм; розподіл державної влади на законодавчу, виконавчу і судову; забезпечення прав людини. Значення правосвідомості і правової культури у побудові правової держави.

Тема 2. Конституційні основи України

Визначення державного (конституційного) права. Поняття Конституції як Основного Закону держави. Загальні засади Основного Закону України. Україна – суверенна і незалежна, демократична, соціальна, правова держава. Державні символи України.

Громадянин і держава. Поняття громадянства в Україні. Правове становище громадян України, їхня рівноправність. Права осіб, які належать до національних меншин – невід’ємна частина загальноновизнаних прав людини. Гарантування громадянам України права на національно-культурні надбання та мову.

Основні особисті, соціально-економічні, культурні та політичні права свободи громадян України.

Особисті права і свободи громадян: право кожної людини на життя, на повагу до гідності, на свободу та особисту недоторканість; недоторканість житла кожного; таємниця листування, телефонних розмов, телеграфної та іншої кореспонденції, право на захист від втручання в особисте і сімейні життя тощо. Соціально-економічні та культурні права і свободи громадян: право приватної власності; право на підприємницьку діяльність; право

користуватися об'єктами права державної та комунальної власності; право на освіту; право на працю; право на соціальний захист у разі повної, частково або тимчасової втрати працездатності, втрати годувальника, безробіття з не залежних від них обставин, а також у старості та в інших випадках, передбачених законом та ін. Політичні права і свободи громадян: право брати участь в управлінні державними справами; право на свободу об'єднання у політичні партії та громадські організації тощо. Єдність прав і обов'язків громадян. Вільність і рівність усіх людей у своїй гідності і правах. Невідчужуваність і невід'ємність прав і свобод людини.

Вибори, референдум в Україні. Здійснення волевиявлення народу через вибори, референдум та інші форми безпосередньої демократії в Україні. Основні засади виборів народних депутатів України. Поняття про референдум, їх види. Проголошення та призначення Всеукраїнського референдуму.

Верховна Рада України (парламент). Верховна Рада - представницький орган державної влади в Україні. Її склад, структура, повноваження і порядок роботи. Народний депутат України – повноважний представник народу України у Верховній Раді України та відповідальний перед ним.

Президент України. Президент України – глава держави. Обрання Президента України та його повноваження. Припинення повноважень Президента України.

Кабінет Міністрів України та інші органи виконавчої влади. Кабінет Міністрів України — вищий орган у системі органів виконавчої влади. Відносини між виконавчою владою – Кабінетом Міністрів України і Президентом та Верховною Радою України. Місцеві державні адміністрації – складові системи органів державної виконавчої влади.

Прокуратура. Правосуддя. Конституційний Суд України. Здійснення правосуддя в Україні винятково судами. Система судів в Україні. Основні засади судочинства. Статус суддів, їх незалежність та недоторканність. Вища рада юстиції. Конституційний Суд України — єдиний орган конституційної юрисдикції в

Україні. Склад Конституційного Суду України. Порядок призначення та строк повноважень його суддів. Повноваження Конституційного Суду України. Територіальний устрій України. Автономна Республіка Крим. Місцеве самоврядування. Поняття місцевого самоврядування в Україні, його система та повноваження.

Практична робота: особисті (громадянські) права та свободи громадян України. Конституційні основи України. **Тема 3. Правові основи професійно-технічної освіти**

Законодавство України про освіту та його завдання. Закон України “Про освіту”. Право громадян на освіту. Основні принципи освіти. Державна політика в галузі освіти.

Професійно-технічна освіта — невід’ємна складова частина освіти України.

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

Особливий соціальний захист учнів, слухачів професійно-технічних навчальних закладів. Документи про професійно-технічну освіту. **Тема 4. Цивільне право та відносини, що ним регулюються**

Поняття цивільного права України. Цивільне законодавство. Цивільні правовідносини та їх регулювання. Суб’єкти цивільних правовідносин. Юридичні особи. Об’єкти цивільних правовідносин. Право власності. Захист права власності.

Цивільно-правова відповідальність. Поняття та мета цивільно-правової відповідальності. Зобов’язання, що виникають у разі заподіяння шкоди. Цивільно-правова відповідальність неповнолітніх.

Спадкове право. Підстави спадкоємства. Спадкоємство за законом. Спадкоємство за заповітом. **Тема 5. Господарство і право**

Поняття господарського права та його роль у регулюванні господарських відносин. Система господарського права. Господарське законодавство, господарські правовідносини.

Відповідальність у господарських відносинах. Види відповідальності

за порушення господарського законодавства.

РОЗГЛЯНУТО на засіданні методичної комісії викладачів та майстрів в/н професій харчової промисловості та ресторанного господарства
Протокол No 1 від «28» серпня 2019 р. Голова методичної комісії _____ Г.І.Хомюк

«ЗАТВЕРДЖЕНО» ПОГОДЖЕНО Директор ГРК «Панський маєток»

Директор м. Хмельницький

_____ Є.С. Царьова _____ С.С. Пирогов

«_____» _____ 2019 р.

"28" серпня 2019 р.

Робоча навчальна програма з предмета “Технологія приготування їжі з основами товарознавства”

Професія: Кухар Кваліфікація: 3 розряд

№з/п Тема

Кількість годин

Всього 3 нх на

лабораторно -практичні роботи 1 Вступ. Хімічний склад продуктів харчування 10 2 Овочі, гриби: обробка, продукти їх переробки 14 4 3
Риба: обробка, технологія приготування

напівфабрикатів

12 4

4 М'ясо, птиця, дичина, субпродукти: обробка, технологія приготування напівфабрикатів

16 4

5 Теплова кулінарна обробка продуктів 6 6 Крупи, бобові, макаронні вироби: обробка,

технологія приготування страв

10 4

7 Технологія приготування супів 14 4 8 Яйця, яєчні продукти: обробка,

технологія

приготування страв

4

9 Технологія приготування страв з овочів 8 4 10 Технологія

приготування прісного тіста та

виробів з нього

6 4

11 Підсумковий урок 2

Всього годин: 102 28 Тема 1. Вступ. Хімічний склад продуктів

харчування Поняття про сировину, напівфабрикати, готову страву.

Вода: значення її для організму людини. Вимоги до питної води,

поняття про м'яку та жорстку воду.

Мінеральні речовини: класифікація, коротка характеристика, значення для

організму людини, вміст у продуктах. Поняття про зольність. Вуглеводи: класифікація, склад, коротка характеристика властивостей, значення для організму людини, вміст у продуктах. Пектинові речовини.

Білки, жири: класифікація, фізико-хімічні властивості, значення для організму людини, вміст у продуктах.

Вітаміни: класифікація, коротка характеристика, значення для організму людини, вміст у продуктах.

Інші речовини, ферменти. Якість сировини, що використовується для приготування страв: визначення, фактори, що впливають на якість. Методи визначення якості.

Консервування продуктів: суть, значення, методи. **Тема 2. Овочі, гриби: обробка, продукти їх переробки**

Хімічний склад і харчова цінність овочів, їх класифікація. Бульбоплоди та коренеплоди: види, хімічний склад і харчова цінність, вимоги до якості, механічна кулінарна обробка, процент відходів, умови зберігання,

використання.

Капустяні, салатно-шпинатні овочі: види, хімічний склад і харчова цінність, вимоги до якості, механічна кулінарна обробка, процент відходів, умови зберігання, використання.

Цибулеві, пряні (зелень), десертні овочі: види, хімічний склад і харчова цінність, вимоги до якості, механічна кулінарна обробка, процент відходів, умови зберігання, використання.

Плодові овочі: види, хімічний склад і харчова цінність, вимоги до якості, механічна кулінарна обробка, процент відходів, умови зберігання, використання.

Напівфабрикати з овочів, овочеві консерви. Нарізання овочів: значення, методи, прийоми, прості форми нарізки, використання.

Гриби: види, хімічний склад і харчова цінність, вимоги до якості, механічна кулінарна обробка, процент відходів, умови зберігання, використання.

Лабораторно-практична робота 1. Прості форми нарізання овочів. Відпрацювання методів і прийомів. **Тема 3. Риба: обробка, технологія приготування напівфабрикатів**

Хімічний склад і харчова цінність риби. Класифікація риби. Вимоги до якості риби.

Характеристика родин риб: коропових, оселедцевих, окуневих, з хрящовим скелетом (осетрових), лососевих, камбалових, скумбрієвих, тріскових та інших видів.

Механічна кулінарна обробка риби з лускою. Розбирання риби з лускою. Особливості механічної кулінарної обробки інших видів риб. Особливості розбирання інших видів риб. Відсоток відходів.

Види паніровок та їх призначення. Технологія приготування котлетної маси з риби та напівфабрикатів: котлети, биточки, тюфтельки, рулет та ін. Вихід напівфабрикатів, їх формування та панірування.

Лабораторно-практична робота 2. Механічна кулінарна обробка риби. Розбирання риби з лускою. Технологія приготування котлетної маси та напівфабрикатів з неї. **Тема 4. М'ясо, птиця, дичина, субпродукти:**

обробка, технологія приготування напівфабрикатів

Хімічний склад і харчова цінність м'яса. Тканини м'яса. Класифікація м'яса за видами тварин, віком, вгодованістю, термічним станом. Вимоги до якості охолодженого та замороженого м'яса.

Технологічний процес обробки м'яса. Кулінарне призначення частин.

Технологія приготування котлетної маси та напівфабрикатів: котлети, биточки, тюфтельки, зрази, рулет та ін. Вихід напівфабрикатів, вимоги до якості. Хімічний склад сільськогосподарської птиці, дичини, класифікація за видом, вгодованістю, термічним станом та обробкою, вимоги до якості.

Технологічний процес обробки птиці, дичини.

М'ясні субпродукти: види, харчова цінність, класифікація, коротка характеристика, механічна кулінарна обробка.

Лабораторно-практична робота 3. Технологія приготування котлетної маси з м'яса та напівфабрикатів з неї. **Тема 5. Теплова кулінарна обробка продуктів**

Значення теплової обробки продуктів. Класифікація. Характеристика способів теплової обробки: основних, комбінованих, допоміжних.

Харчові жири: види, класифікація, характеристика, використання.

Тема 6. Крупи, бобові, макаронні вироби: обробка, технологія приготування страв

Будова та хімічний склад зерна злакових. Крупи: види, асортимент, харчова цінність, вимоги до якості, механічна кулінарна обробка, умови зберігання, використання.

Бобові: види, асортимент, харчова цінність, вимоги до якості, механічна кулінарна обробка, умови зберігання, використання.

Макаронні вироби: асортимент, харчова цінність, вимоги до якості, механічна кулінарна обробка, умови зберігання, використання.

Значення страв з круп. Способи варіння та відсоток приварку каш різної консистенції. Розрахунок води та круп. Процеси, що проходять в кашах при варінні. Відпуск каш, вимоги до якості, бракераж готових страв.

Загальні правила варіння бобових та макаронних виробів, відсоток

приварку.

Приготування та відпуск макаронів відварених: з жиром, з сметаною, з сиром; бобових відварених - різні способи відпуску. Відсоток приварку.

Регіональний компонент. - асортимент і приготування різних видів ризотто; - ризотто з овочами; - ризотто з морепродуктами;

ризотто з грибами **Лабораторно-практична робота 4.** Технологія приготування страв з круп, бобових і макаронних виробів. Правила подачі.

1. Каша розсипчаста 2. Каша в'язка 3.

Каша рідка 4. Макаронні вироби відварні 5. Бобові відварні **Тема 7.**

Технологія приготування супів

Харчова цінність супів, класифікація, умови зберігання, порядок і норми відпускання.

Технологія приготування овочевої пасеровки. Заправні супи, характеристика, класифікація, загальні правила приготування.

Технологія приготування та відпуск супів картопляних з крупою, бобовими, макаронними виробами, супів з різних овочів та ін. Вимоги до якості супів. Хімічний склад, класифікація, асортимент та характеристика молока, вершків, молочних консервів (молоко згущене, сухе), молочнокислих продуктів. Вимоги до якості, використання.

Технологія приготування, відпуск, вимоги до якості молочних супів: з крупою, макаронними виробами.

Лабораторно-практична робота 5. Технологія приготування супів. 1.

Суп картопляний 2. Суп з бобовими 3. Суп з різних овочів 4. Суп молочний з крупою **Тема 8. Яйця, яєчні продукти: обробка,**

технологія приготування страв

Будова та хімічний склад яйця. Види яєць за строками зберігання та категоріями. Яєчні продукти, їх асортимент. Механічна кулінарна обробка яєць, яєчних продуктів.

Значення страв з яєць у харчуванні. Загальні правила теплової обробки яєць. Процеси, що відбуваються в яйцях під час теплової обробки.

Технологія приготування та відпуск страв з яєць: яйця варені, яєчня (різновиди приготування та відпуску). Вимоги до якості. **Тема 9. Технологія приготування страв з овочів**

Значення страв з овочів в харчуванні. Класифікація страв з овочів за способом теплової обробки. Процеси, що проходять в овочах під час теплової обробки. Заходи по збереженню вітаміну С.

Загальні правила варіння та припускання овочів, відсоток втрат. Технологія приготування та відпуск картоплі відвареної, картопляного пюре, капусти відвареної, овочів припущених та ін. Вимоги до якості страв.

Загальні правила смаження овочів, відпуск, вимоги до якості, відсоток втрат. Технологія приготування страв: картопля смажена основним способом з сирі та відвареної, картопля смажена в жирі (фрі), кабачки, баклажани, перець, помідори, гарбузи, цибуля смажені та ін. Відсоток втрат.

Загальні правила запікання овочів, відпуск, вимоги до якості, відсоток втрат.

Гарніри. Поняття про основний, додатковий, простий, комбінований, складний гарнір.

Регіональний компонент. -

пельмені з грибами; -

вареники з квасолею; -

равіолі з морепродуктами.

Лабораторно-практична робота 6. Технологія приготування страв з овочів. 1. Овочі відварені

2. Овочі припущені 3. Овочі смажені основним способом 4. Овочі смажені в жирі 5. Овочі запечені. **Тема 10. Технологія приготування прісного тіста та виробів з нього**

Види та сорти пшеничного борошна, вимоги до якості. Значення виробів з тіста. Технологія приготування прісного тіста та виробів з нього:

локшини, вареників з різними фаршами, чебуреків, галушок та ін. Вимоги до якості. Правила та умови теплової обробки виробів. Терміни та умови зберігання.

Лабораторно-практична робота 7. Технологія приготування прісного тіста та виробів з нього.

1. Вареники з різними фаршами 2.

Локшина домашня 3. Галушки 4.

Пельмені. **Тема 11. Підсумковий урок.**

РОЗГЛЯНУТО на засіданні методичної комісії викладачів та майстрів в/н професій харчової промисловості та ресторанного господарства Протокол No 1 від «28» серпня 2019 р.

Голова методичної комісії
_____ Г.І.Хомюк

«ЗАТВЕРДЖЕНО» ПОГОДЖЕНО Директор ГРК «Панський маєток»

Директор м. Хмельницький

_____ Є.С. Царьова _____ С.С. Пирогов

« _____ » _____ 2019 р.

"28" серпня 2019 р.

Робоча програма з предмета «Устаткування підприємств харчування» Професія: Кухар Кваліфікація: 3 розряд

№з/п Тема

Кількість годин

Всього 3 них на

лаборатор но-

1 Вступ. Знайомство з технікою підприємств **практичні** харчування

2

2 Загальні відомості про машини та механізми 4 3 Універсальні кухонні машини 4 2 4 Ваговимірювальне устаткування 2 5 Машини та механізми для обробки овочів 10 4 6 Машини та механізми для обробки м'яса та риби 12 4

7 Машини та механізми для приготування тіста 6 2 8

Підйомно-транспортне устаткування 2 9 Загальні відомості про теплове устаткування 4 10 Устаткування для варіння їжі 6 2 11 Устаткування для смаження їжі 12 4 12 Допоміжне устаткування 6 2

Всього годин: 70 20

Тема 1. Вступ. Знайомство з технікою підприємств харчування

Ознайомлення з технікою підприємств харчування. Значення ефективного та раціонального використання техніки і дотримання технічних вимог безпеки праці, підвищення її продуктивності, поліпшення якості продукції. Роль технічних знань для раціонального, безпечного та ефективного використання устаткування. Зв'язок з іншими предметами.

Тема 2. Загальні відомості про машини та механізми

Поняття про машину. Класифікація машин, які використовуються на підприємствах харчування. Вимоги до машин та матеріалів для їх виготовлення. Основні частини та деталі машин, їх призначення та будова. Загальні відомості про передаточні механізми, їх призначення, основні види і застосування. Технічна документація машин, загальні правила експлуатації устаткування і основні вимоги техніки безпеки праці. **Тема 3.**

Універсальні кухонні машини

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

Лабораторно-практична робота 1: вивчення будови, принципу роботи універсальних кухонних машин, набуття експлуатаційних навичок за

натуральними зразками. Ознайомлення з технічною характеристикою приводів (паспорти, інструкції). **Тема 4. Ваговимірювальне устаткування.**

Класифікація ваг, їх призначення, будова. Вимоги до ваг, гир, правила експлуатації з дотриманням технічних вимог безпеки праці. **Тема 5.**

Машини та механізми для обробки овочів

Характеристика машин для обробки овочів та картоплі на підприємствах харчування, їх класифікація. Машини та механізми для очищення овочів та картоплі, для нарізання сирих та варених овочів, для протирання продуктів та овочів.

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

Лабораторно-практична робота 2: вивчення будови, принципу роботи машин для очищення овочів; апарати захисту та управління. Складання та розбирання машин, набуття експлуатаційних навичок з дотриманням технічних вимог безпеки праці. Ознайомлення з технічною документацією.

Лабораторно-практична робота 3: вивчення будови, принципу роботи машин для нарізання та протирання овочів; апарати захисту та управління. Складання та розбирання машин, набуття експлуатаційних навичок з дотриманням технічних вимог безпеки праці. Ознайомлення з технічною документацією. **Тема 6. Машини та механізми для обробки м'яса та риби**

Загальна характеристика машин та механізмів для обробки м'яса та риби. Машини та механізми для подрібнення м'яса та риби (м'ясорубки, кутери), фаршемішалки, машини та механізми для розпушування м'яса, для дозування та формування котлет і пельменів.

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

Лабораторно-практична робота 4: вивчення будови, принципу роботи машин і механізмів для подрібнення м'яса та формування напівфабрикатів; набуття експлуатаційних навичок з дотриманням технічних вимог безпеки праці. Складання та розбирання машин. Ознайомлення з технічною документацією.

Лабораторно-практична робота 5: вивчення будови, принципу роботи машин і механізмів для розпушування м'яса, перемішування фаршу; набуття експлуатаційних навичок з дотриманням технічних вимог безпеки праці. Складання та розбирання машин. Ознайомлення з технічною документацією. **Тема 7. Машини та механізми для приготування тіста**

Характеристика машин для приготування тіста, їх призначення та класифікація. Машини та механізми для просіювання борошна. Машини для замішування та розкачування тіста.

Призначення даного устаткування, його будова, принцип роботи, регулювання швидкості, складання та розбирання робочих деталей. Правила експлуатації з дотриманням технічних вимог безпеки праці.

Лабораторно-практична робота 6: вивчення будови, принципу роботи машин і механізмів для просіювання борошна, замішування тіста; набуття експлуатаційних навичок з дотриманням технічних вимог безпеки праці. Складання та розбирання машин. Ознайомлення з технічною документацією.

Тема 8. Підйомно-транспортне устаткування

Призначення, класифікація, будова, правила експлуатації та технічні вимоги безпеки праці під час роботи з ліфтами, підйомниками, транспортерами, візками. **Тема 9. Загальні відомості про теплове устаткування**

Відомості про теплове устаткування. Класифікація теплового устаткування. Паливо, його види, склад. Загальні відомості про електричне устаткування. Електронагрівальні елементи: їх види, будова, принцип

роботи, переваги та недоліки кожного виду, застосування. Загальні відомості про секційно-модульоване обладнання.

Загальні відомості устаткування на газовому обігріві. Правила експлуатації та безпека праці з газовим обладнанням.

Запобігання перевитрат палива. Характеристика та властивості горючих газів, переваги та недоліки газових апаратів, газові пальники, їх види, будова. Правила розпалювання пальників з дотриманням технічних вимог безпеки праці. **Тема 10. Устаткування для варіння їжі**

Котли секційно-модульовані для варіння їжі, пароварильні шафи, сосисковарки, їх призначення, будова. Принцип роботи, правила експлуатації та технічні вимоги безпеки праці, автоматика електричних котлів.

Лабораторно-практична робота 7: вивчення будови, підготовка до роботи електронагрівачів, електричних котлів, пароварильних шаф. Набуття експлуатаційних навичок з дотриманням технічних вимог безпеки праці. Ознайомлення з технічною документацією, приладами автоматики регулювання теплового режиму та безпеки.

Тема 11. Устаткування для смаження їжі

Електричні та газові плити, сковороди, шафи для випікання та смаження продуктів, фритюрниці - їх призначення, будова. Принцип дії, регулювання температурного режиму, правила раціональної та безпечної експлуатації теплових апаратів. Заходи щодо економії паливно-енергетичних ресурсів.

Лабораторно-практична робота 8: вивчення будови, підготовки до роботи електричних і газових плит, пальників. Набуття експлуатаційних навичок з дотриманням технічних вимог безпеки праці. Ознайомлення з приладами автоматики регулювання та безпеки, технічною документацією.

Лабораторно-практична робота 9: вивчення будови, підготовки до роботи фритюрниць, сковорід, шаф для смаження. Набуття експлуатаційних навичок з дотриманням технічних вимог безпеки праці. Ознайомлення з приладами автоматики регулювання та безпеки, технічною

документацією.

Регіональний компонент. Індукційні плити, їх характеристика, особливість роботи, переваги

Тема 12. Допоміжне устаткування

Водонагрівачі, кип'ятильники безперервної дії, їх призначення, будова. Принцип роботи, автоматика, правила експлуатації та технічні вимоги безпеки праці. Марміти електричні для відпуску 1-х та 2-х страв, їх призначення, будова. Правила експлуатації та технічні вимоги безпеки праці.

Регіональний компонент Індукційні плити, їх характеристика, особливості роботи, переваги. **Лабораторно-практична робота 10:** вивчення будови, підготовки до роботи кип'ятильників безперервної дії, мармітів, термостатів. Набуття експлуатаційних навичок з дотриманням технічних вимог безпеки праці. Ознайомлення з технічною документацією.

РОЗГЛЯНУТО на засіданні методичної комісії викладачів та майстрів в/н професій харчової промисловості та ресторанного господарства Протокол No 1 від «28» серпня 2019 р.

Голова методичної комісії
_____Г.І.Хомюк

ПОГОДЖЕНО «ЗАТВЕРДЖЕНО»

Директор Директор ГРК «Панський маєток» м. Хмельницький

_____ Є.С. Царьова _____ С.С. Пирогов

«_____» _____ 2019 р.

"28" серпня 2019 р.

**Робоча програма з предмета “Організація виробництва та
обслуговування”**

Професія: Кухар Кваліфікація: 3 розряд

№з/п Тема

Кількість годин

Всього 3 них на

лабораторно -практичні роботи 1 Типи закладів ресторанного
господарства та

оперативне планування їх роботи

4

2 Організація виробництва на підприємствах
ресторанного господарства

15

3 Посуд для закладів ресторанного господарства 3 4 Торговельна
частина закладів ресторанного
господарства

5

Всього годин: 27

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 розряду, ознайомлення з характеристиками суміжних професій касира, буфетника.

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.

Основи оперативного планування роботи закладу ресторанного господарства, значення та види меню.

Тема 2. Організація виробництва на підприємствах ресторанного господарства

Загальні вимоги до організації виробництва.

Організація роботи овочевого цеху. Підбір інструменту, інвентарю, устаткування, посуду. Організація робочого місця кухаря під час обробки овочів. Організація роботи рибного цеху. Підбір інструменту, інвентарю, устаткування, посуду. Організація робочого місця кухаря під час обробки риби.

Організація роботи м'ясного цеху. Підбір інструментів, інвентарю, устаткування для обробки м'яса, субпродуктів, птиці. Організація робочого місця кухаря з приготування напівфабрикатів.

Організація роботи гарячого цеху. Інструмент, інвентар, посуд і устаткування гарячого цеху. Характеристика супового та соусного відділення гарячого цеху.

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

макаронних виробів. Організація робочих місць для приготування страв з яєць. Підбір посуду, інструмента, інвентарю, устаткування для приготування та відпуску страв з яєць.

Організація робочих місць, підбір інструменту, інвентарю, посуду, устаткування для приготування та відпуску страв з овочів.

Організація робочого місця, підбір інструментів, інвентарю, посуду, устаткування для приготування виробів з прісного тіста.

Регіональний компонент. Характеристика та призначення посуду для індукції.

Тема 3. Посуд для закладів ресторанного господарства

Види матеріалів, з яких виготовляється столовий посуд. Характеристика, призначення та види столового посуду. Вимоги до столового посуду.

Тема 4. Торговельна частина закладів ресторанного господарства

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

РОЗГЛЯНУТО на засіданні методичної комісії викладачів та майстрів в/н професій харчової промисловості та ресторанного господарства Протокол No 1 від «28» серпня 2019 р.

Голова методичної комісії
_____ Г.І.Хомюк

ПОГОДЖЕНО «ЗАТВЕРДЖЕНО»

Директор Директор ГРК «Панський маєток» м. Хмельницький

_____ Є.С. Царьова _____ С.С. Пирогов

«_____» _____ 2019 р.

"28" серпня 2019 р.

Робоча програма з предмету “Облік, калькуляція і звітність”

Професія: Кухар Кваліфікація: 3 розряд

№з/п Тема

Кількість годин

Всього 3 них на

лабораторно -практичні роботи 1 Господарський облік у закладах
ресторанного

господарства

1

2 Нормативно-технологічні документи: види,
призначення, використання

9 6

Всього годин: 10 6

**Тема 1. Господарський облік у закладах ресторанного
господарства**

Поняття про господарський облік. Завдання господарського обліку,
вимоги до обліку. **Тема 2. Нормативно-технологічні документи:**

види, призначення, використання

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

Збірник технологічних карток: призначення, зміст, порядок
користування.

Практична робота 1: ознайомлення із змістом збірника рецептур,

збірника технологічних карток.

Практична робота 2: розрахунок сировини на необхідну кількість

порцій. **Практична робота 3:** перерахунок овочів в залежності від

місяця.

РОЗГЛЯНУТО на засіданні методичної комісії викладачів та майстрів в/н професій харчової промисловості та ресторанного господарства Протокол No 1 від «28» серпня 2019 р.

Голова методичної комісії _____ Г.І.Хомюк

Практична робота 4: проведення взаємозаміни продуктів.

«ЗАТВЕРДЖЕНО» ПОГОДЖЕНО Директор ГРК «Панський маєток»

Директор м. Хмельницький

_____ Є.С. Царьова _____ С.С. Пирогов

«_____» _____ 2019 р.

"28" серпня 2019 р.

Робоча програма з предмета “Гігієна та санітарія виробництва”

Професія: Кухар Кваліфікація: 3 розряд

№з/п Тема

Кількість годин

Всього 3 них на

лабораторно -практичні роботи Вступ 2 Розділ I. Основи мікробіології. Харчові захворювання

10

1 Основи мікробіології. Загальна характеристика мікроорганізмів

2

2 Харчові інфекції та їх профілактика 2 3 Харчові отруєння та їх профілактика 4 4 Глистяні захворювання та їх профілактика 2

Розділ II. Основи гігієни та санітарії 13 5 Особиста гігієна працівників підприємств

харчування

2

6 Гігієнічні вимоги до утримання підприємств

харчування

2

7 Гігієнічні вимоги до обладнання, інвентарю, посуду, та пакувальних матеріалів

4

8 Гігієнічні вимоги до транспортування прийому, зберігання харчових продуктів

2

9 Санітарні вимоги до кулінарної обробки харчових продуктів

3

Всього годин: 25

Вступ

Значення вивчення предмету для робітників закладів ресторанного господарства. Поняття термінів “гігієна”, “гігієна харчування”, “санітарія”, “мікробіологія”, “фізіологія” та “фізіологія харчування”. Предмет, завдання фізіології та гігієни харчування. Поняття професійні захворювання та їх профілактика.

Розділ I. Основи мікробіології. Харчові захворювання Тема 1.

Основи мікробіології. Загальна характеристика мікроорганізмів

Поняття про мікроорганізми, предмет і завдання мікробіології. Розвиток і розмноження мікроорганізмів у харчових продуктах, морфологія мікроорганізмів, фізіологія мікроорганізмів. Вплив факторів навколишнього середовища на мікроорганізми. Розповсюдження мікроорганізмів у природі.

Тема 2. Харчові інфекції та їх профілактика

Загальні поняття про інфекцію, харчові інфекції та імунітет. Класифікація харчових інфекцій. Гострі інфекції та їх профілактика. Занози та їх профілактика.

Тема 3. Харчові отруєння та їх профілактика

Поняття про харчові отруєння. Класифікація харчових отруень.

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.

Тема 4. Глистяні захворювання та їх профілактика

Поняття про гельмінти та гельмінтози, геогельмінти та їх профілактика. Біогельмінти та їх профілактика.

Розділ II. Основи гігієни та санітарії

Тема 5. Особиста гігієна працівників харчування

Поняття про особисту гігієну. 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.

Тема 6. Гігієнічні вимоги до утримання підприємств харчування

Гігієнічні вимоги до вибору земельної ділянки підприємств харчування. Вимоги до водопостачання, опалення, вентиляції, каналізації та освітлення.

Вимоги до санітарного стану підприємств. Дезінфекція та дезінфікуючі засоби. Виготовлення хлорних розчинів. Боротьба з гризунами, мухами і тарганами.

Тема 7. Гігієнічні вимоги до обладнання, інвентарю, посуду, тари та пакувальних матеріалів

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 8. Гігієнічні вимоги до транспортування, прийому та зберігання харчових продуктів

Вимоги до транспорту для перевезення харчових продуктів. Вимоги до складських приміщень для зберігання харчових продуктів. Вимоги до прийому харчових продуктів. Санітарні вимоги до зберігання швидкопсувних харчових продуктів.

Гігієнічні вимоги до зберігання та транспортування харчових продуктів.

Тема 9. Санітарні вимоги до кулінарної обробки харчових продуктів

Санітарні гігієнічні вимоги до механічної обробки харчових продуктів (м'яса, м'ясних субпродуктів) сільськогосподарських птахів, риби, овочів, сипучих продуктів, молоко та молочних продуктів, яєць). Гігієнічні вимоги до теплової обробки продуктів та процесу приготування швидкопсувних страв та виробів. Гігієнічні вимоги до реалізації готової продукції.

Умови, терміни зберігання особливо швидкопсувних продуктів. Вимоги до роздавання страв.

РОЗГЛЯНУТО на засіданні методичної комісії викладачів та майстрів в/н професій харчової промисловості та ресторанного господарства Протокол No 1 від «28» серпня 2019 р.

Голова методичної комісії
_____ Г.І.Хомюк

«Панський маєток»

«ЗАТВЕРДЖЕНО»

Директор

ПОГОДЖЕНО Директор ГРК

_____ м. Хмельницький

Є.С. Царьова _____ С.С. Пирогов « _____ » _____ 2019

р.

"28" серпня 2019 р.

Робоча навчальна програма з виробничого навчання

Професія - 5122 Кухар

(код, назва професії) Кваліфікація - 3 розряд

(рівень кваліфікації – розряд, клас, категорія)

Загальний фонд навчального часу – 547 годин

№з/п

Тема Кількість

годин **I. Виробниче навчання** 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

30

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 36 10. Приготування прісного тіста та виробів з нього 30

Всього годин: 204 II. Виробнича практика 1. Ознайомлення із закладом ресторанного господарства.

Організація охорони праці на підприємстві

7

2. Самостійна робота кухаря 3 розряду 336 **Всього годин: 343 Разом: 547** Кваліфікаційна пробна робота 7

Виробниче навчання 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.

Регіональний компонент: Приготування : ризотто з овочами; ризотто з морепродуктами; ризотто з грибами. 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.

Регіональний компонент: Приготування: пельменів з грибами; вареників з квасолею; равіолі з морепродуктами.

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.

РОЗГЛЯНУТО на засіданні методичної комісії викладачів та майстрів в/н професій харчової промисловості та ресторанного господарства Протокол No 1 від «28» серпня 2019 р.

Голова методичної комісії
_____Г.І.Хомюк

ДНЗ «Хмельницький центр професійно-технічної освіти сфери послуг»

КОМПЛЕКТ НАВЧАЛЬНО-ПРОГРАМНОЇ ДОКУМЕНТАЦІЇ

3 професії: 7412 « Тістороб», 5122«Кухар»

Кваліфікація: Кухар 4 розряду

**Освітньо-кваліфікаційна характеристика випускника
професійно-технічного навчального закладу (підприємства,
установи та організації, що здійснюють підготовку кваліфікованих
робітників)**

4. Професія - 5122 Кухар

(код, назва професії)

5. Кваліфікація - _4 розряд

*_____ (рівень кваліфікації – розряд, клас,
категорія)*

6. Кваліфікаційні вимоги

Повинен знати: кулінарне призначення риби, морепродуктів, м'яса, м'ясопродуктів, домашньої птиці та кролів, властивість цих продуктів; вимоги до якості, ознаки та органолептичні методи визначення їх доброякісності, терміни та умови їх зберігання; порядок обробки риб осетрових порід, морепродуктів; ознаки та органолептичні методи визначення доброякісності риб осетрових порід; правила виготовлення

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

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

4. Загальнопрофесійні

вимоги

Повинен: а) раціонально та ефективно організовувати працю на робочому місці; б) дотримуватись норм технологічного процесу; в) не допускати браку в роботі; г) знати та виконувати вимоги нормативних актів про охорону праці й навколишнього середовища, додержуватись норм, методів і прийомів безпечного ведення робіт;

д) використовувати в разі необхідності засоби попередження та усунення природних і небезпечних негативних явищ (пожежі, аварії, повені тощо);

є) знати інформаційні технології.

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

Попередній освітньо-кваліфікаційний рівень – “Кухар 3 розряду”: - за умови продовження первинної професійної підготовки в професійно-технічних навчальних закладах другого та третього атестаційного рівня без вимог до стажу роботи;

- за умови підвищення кваліфікації стаж роботи за професією “Кухар 3 розряду” не менше 1-го року.

6. Сфера професійного використання випускника

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

7. Специфічні вимоги: 7.1. *Вік:* по закінченні терміну навчання - не менше 16 років. 7.2. *Стать:* чоловіча, жіноча. 7.3. *Медичні обмеження.*

Директор ДНЗ «Хмельницький центр професійно-технічної освіти сфери послуг» Є.С. Царьова

«ЗАТВЕРДЖЕНО» ПОГОДЖЕНО Директор ГРК «Панський маєток»

Директор м. Хмельницький

_____ Є.С. Царьова _____ С.С. Пирогов

« _____ » _____ 2019 р.

"28" серпня 2019 р.

Робоча програма з предмета "Технологія приготування їжі з основами товарознавства"

Професія: Кухар Кваліфікація: 4 розряд

№з/п Тема

Кількість годин

Всього

3 *з них на лабораторно -практичні роботи* 1 Технологія приготування напівфабрикатів з

риби, морепродуктів

8

2 Технологія приготування напівфабрикатів з м'яса, птиці, субпродуктів

18

3 Технологія приготування супів 22 6 4 Технологія приготування соусів

12 4 5 Технологія приготування страв з овочів і грибів 12 6 6 Технологія

приготування страв з яєць та сиру 6 2 7 Технологія приготування страв

з круп, бобових і

макаронних виробів

8 4

8 Технологія приготування страв з риби,

морепродуктів

22 6

9 Технологія приготування страв з м'яса, птиці,

субпродуктів

34 6

10 Технологія приготування холодних страв і

закусок

26 8

11 Технологія приготування солодких страв і напоїв

22 6

12 Технологія приготування тіста та виробів з нього

20 6

Всього годин: 210 54

Тема 1. Технологія приготування напівфабрикатів з риби, морепродуктів

Хімічний склад, харчова цінність, властивості, кулінарне призначення риб осетрових порід, риб без луски (налим, вугор, сом, зубатка та ін.).

Ознаки та органолептичні методи визначення доброякісності риб осетрових порід.

Порядок обробки риб осетрових порід. Механічна кулінарна обробка риб осетрових порід. Визначення відсотку відходів. Підготовка до теплової обробки.

Приготування рибних напівфабрикатів з усіх видів риб. Прийоми, що використовують під час виготовлення напівфабрикатів. Приготування напівфабрикатів для варіння, припускання, тушкування, смаження, запікання.

Підготовка риби для фарширування у цілому вигляді, кругляками та філе. Механічна кулінарна обробка харчових відходів. Технологія приготування натуральної січеної маси з риби та напівфабрикатів: ковбаски рибні, січеники рибні та ін. Вихід напівфабрикатів, вимоги до якості.

Способи формування та панірування напівфабрикатів з риби.

Морепродукти: асортимент, види, хімічний склад і харчова цінність, призначення, вимоги до якості, умови зберігання, використання. Ознаки та органолептичні методи визначення доброякісності морепродуктів.

Механічна кулінарна обробка морепродуктів. Особливості механічної кулінарної обробки свіжих, сушених, заморожених морепродуктів. Визначення відсотку відходів. Підготовка до теплової обробки.

Тема 2. Технологія приготування напівфабрикатів з м'яса, птиці, субпродуктів

Розбирання яловичини, кулінарне призначення частин, визначення відсотку м'яса та кісток.

Розбирання свинячої, телячої, баранячої туш, кулінарне призначення частин, визначення відсотку м'яса та кісток.

Характеристика прийомів, що використовуються при виготовленні напівфабрикатів: нарізування, відбивання, підрізування сухожиль, панірування, маринування, шпигування.

Технологія приготування великошматкових напівфабрикатів для варіння, смаження, тушкування: м'ясо відварне, м'ясо смажене великим шматком, м'ясо шпиговане, м'ясо тушковане великим шматком.

Технологія приготування порційних напівфабрикатів з яловичини для смаження: біфштекс, філе, лангет, антрекот, ромштекс та ін. Вихід напівфабрикатів, вимоги до якості.

Технологія приготування порційних напівфабрикатів для смаження з м'яса свинини, баранини, телятини: котлета натуральна, котлета відбивна, ескалоп, шніцель, битки київські та ін. Вихід напівфабрикатів, вимоги до якості. Технологія приготування порційних напівфабрикатів для тушкування: яловичина в кисло-солодкому соусі, битки українські, крученики, завиванці, вертуни та ін. Вихід напівфабрикатів, вимоги до якості.

Технологія приготування дрібношматкових напівфабрикатів: бефстроганов, азу, гуляш, рагу, плов, печеня по-домашньому, печеня київська, шашлики та ін. Вихід напівфабрикатів, вимоги до якості.

Технологія приготування натуральної січеної маси та напівфабрикатів з неї: біфштекс січений, котлети (січеники) полтавські, шніцель натуральний січений, биточки по-селянськи та ін. Вихід напівфабрикатів, вимоги до якості.

Технологія приготування напівфабрикатів з птиці. Значення, види, прийоми заправлення (формування) птиці перед тепловою обробкою.

Технологія приготування котлетної маси з птиці та напівфабрикатів з неї: котлети, биточки та ін. Вихід напівфабрикатів, вимоги до якості.

Приготування напівфабрикатів із субпродуктів: печінка смажена, мозок та серце відварні та ін. Вихід напівфабрикатів, вимоги до якості.

Способи формування та панірування напівфабрикатів з м'яса, птиці. Умови й терміни зберігання напівфабрикатів з м'яса та птиці.

Тема 3. Технологія приготування супів

Прянощі, приправи: класифікація, коротка характеристика, використання. Технологія приготування пасеровок: борошняної, бурякової. Технологія приготування бульйонів: м'ясного, м'ясо-кісткового, рибного, грибного, з птиці. Вимоги до якості.

Загальні правила відпуску бульйонів, з різними гарнірами: рисом, вермішеллю відварною, піріжками, фрикадельками, омлетом паровим, гострими грінками, яйцем “в мішечок” та ін. Вимоги до якості.

Борщі. Загальні правила приготування. Технологія приготування та особливості приготування борщів: українського, київського, полтавського, чернігівського, львівського, з свіжою картоплею та капустою, з чорносливом та грибами, зеленого та ін. Вимоги до якості борщів, правила відпуску, вихід.

Щі. Загальні правила приготування, асортимент. Технологія приготування та відпуск: щі з свіжою капустою та картоплею, щі зелені тощо. Вимоги до якості.

Капусняки. Технологія приготування, асортимент, відпуск, вимоги до якості. Розсольники. Загальні правила приготування, асортимент. Технологія приготування та відпуск розсольнику з крупою, розсольнику домашнього тощо. Вимоги до якості розсольників.

Солянки. Технологія приготування та відпуск: солянка домашня, солянка збірна м'ясна тощо. Правила відпуску, вимоги до якості.

Технологія приготування та відпуск різних супів: суп локшина домашня та ін. Вимоги до якості.

Супи-пюре. Загальні правила приготування. Технологія приготування супів-пюре: суп-пюре з картоплі, суп-пюре з різних овочів тощо. Відпуск та вимоги до якості.

Технологія приготування холодних супів: окрошки овочевої, м'ясної, борщу холодного та ін. Відпуск, вимоги до якості.

Технологія приготування, відпуск, вимоги до якості солодких супів: з ягід, з свіжих плодів та ін. Гарніри до солодких супів.

Лабораторно-практична робота 1. Технологія приготування супів. 1. Борщі 2. Щі 3. Капусняки
4. Розсольники 5. Солянки
6. Суп-пюре з різних овочів
7. Холодні супи

Тема 4. Технологія приготування соусів

Значення соусів в харчуванні, класифікація. Приготування напівфабрикатів для соусів: пасеровок овочевої, борошняної (сухої та жирової), м'ясний сік.

Принципи підбирання соусів до страв. Технологія приготування основних

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

Технологія приготування молочних і сметанних соусів: молочного основного, молочного солодкого; сметанного (натурального сметанного, сметанного на білому основному, сметанного з томатом), грибного. Вимоги до якості, використання соусів.

Технологія приготування холодних соусів та заправок: маринад овочевий з томатом, салатні заправки, соус-гірчиця тощо. Майонез та його похідні: із сметаною, зеленню та ін. Вимоги до якості соусів, використання.

Технологія приготування солодких соусів: соус яблучний, соус

абрикосовий тощо. Вимоги до якості, використання.

Лабораторно-практична робота 2. Технологія приготування соусів. 1. Соуси на бульйонах різної консистенції 2. Соус томатний 3. Соус сметанний, сметанний з томатом 4. Соус грибний 5. Соуси молочний основний, молочний солодкий 6. Маринад овочевий з томатом 7. Солодкі соуси: яблучний, абрикосовий

Тема 5. Технологія приготування страв з овочів і грибів

Загальні правила оформлення страв. Складні форми нарізання овочів. Елементи оформлення, композиції.

Загальні правила смаження страв з овочів. Технологія приготування страв: деруни (різновиди приготування та подачі), картопляні котлети, картопляники (зрази), картопляні пальчики, крокети картопляні, оладки з кабачків, оладки з гарбуза та ін. Вимоги до якості, правила відпуску. Відсоток втрат під час теплової обробки.

Загальні правила тушкування та запікання страв з овочів. Технологія приготування страв: картопля тушкова, баклажани тушковані з картоплею, капуста тушкова, рагу овочева, запіканка картопляна, рулет картопляний, голубці овочеві, овочі фаршировані, картопля фарширована, гриби запечені в сметані та ін. Вимоги до якості, правила відпуску. Відсоток втрат під час теплової обробки.

Технологія приготування гарнірів. Варіанти складних гарнірів і правила їх підбору. Вимоги до якості, правила відпуску.

Лабораторно-практична робота 3. Складні форми нарізання овочів. Елементи оформлення страв та складання композицій.

Лабораторно-практична робота 4. Технологія приготування страв з овочів і грибів.

1. Страви з смажених овочів і грибів 2.
- Страви з тушкованих овочів і грибів 3.
- Страви із запечених овочів і грибів

Тема 6. Технологія приготування страв з яєць та сиру

Яєчні продукти та їх використання. Технологія приготування та відпуск страв з яєць: омлети (натуральний, змішаний та фарширований) тощо. Вимоги до якості.

Технологія приготування та відпуск страв із запечених яєчних продуктів. Вимоги до якості, відсоток втрат під час теплової обробки.

Значення страв з сиру в харчуванні. Відпуск сиру з сметаною, варенням, медом, молоком, тощо. Вимоги до якості. Процеси, що відбуваються з сиром під час теплової обробки.

Технологія приготування та відпуск страв із сиру: вареники з сиром, вареники лінівці, сирники (різновидності), запіканка з сиру, пудинг з сиру та ін. Вимоги до якості. Відсоток втрат під час теплової обробки.

Вимоги до якості страв, відпуск. Визначення відсотку приварку.

Лабораторно-практична робота 5. Технологія приготування страв з сиру, яєць.

1. Сирники
2. Вареники лінівці
3. Омлет натуральний та змішаний
4. Омлет фарширований
5. Запіканка з сиру
6. Пудинг з сиру.

Тема 7. Технологія приготування страв з круп, бобових і макаронних виробів

Технологія приготування страв з каш: котлет, биточків, пудингів, запіканок тощо. Вимоги до якості страв, відпуск. Відсоток втрат під час теплової обробки.

Технологія приготування страв з бобових і макаронних виробів: запіканок, макаронику, бабки з локшини та сиру та ін. Вимоги до якості страв, відпуск. Відсоток втрат.

Лабораторно-практична робота 6. Технологія приготування страв з круп, бобових і макаронних виробів.

1. Крупник
2. Запіканка рисова, соус солодкий
3. Пудинг
4. Котлети манні, соус молочний
5. Макаронник
6. Бобові з тушкованою капустою

Тема 8. Технологія приготування страв з риби, морепродуктів

Значення страв з риби в харчуванні. Процеси, що відбуваються в рибі під час теплової обробки. Класифікація страв з риби за способом теплової обробки.

Загальні правила варіння та припускання риби, підбір соусів, гарнірів, правила подачі, вимоги до якості, відсоток втрат. Технологія приготування та відпуск риби відвареної, риби припущеної.

Загальні правила смаження та тушкування риби, підбір соусів, гарнірів, посуду для відпуску, відсоток втрат. Технологія приготування страв: риба смажена основним способом, риба "фрі", риба смажена в тісті та ін.; риба тушкова з овочами і томатом, риба тушкова в сметані (два способи) та ін.

Загальні правила запікання риби, підбір гарнірів, соусів, відсоток втрат. Технологія приготування страв: риба запечена під майонезом, карасі запечені в сметані, риба запечена по-російськи та ін. Вихід, відпуск, відсоток втрат.

Технологія приготування страв з фаршированої риби: риба фарширована цілою, кругляками, філе з риби фаршироване, короп фарширований кашею та грибами та ін. Відпуск, вимоги до якості, відсоток втрат.

Технологія приготування страви з рибної натуральної січеної та котлетної маси: ковбаски рибні, січеники рибні українські, рулет, зрази та ін. Відпуск страв, вимоги до якості, відсоток втрат під час теплової обробки.

Технологія приготування страв з продуктів моря: раки або креветки відварені натуральні, кальмари в томатному або сметанному соусі та ін.

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

Лабораторно–практична робота 7. Технологія приготування страв з риби, морепродуктів.

1. Риба відварна або припущена
2. Риба смажена
3. Риба тушкована
4. Риба запечена
5. Риба фарширована
6. Страви з рибної січеної маси
7. Страви з морепродуктів.

Тема 9. Технологія приготування страв з м'яса, птиці, субпродуктів

Значення страв з м'яса в харчуванні. Класифікація страв з м'яса за способом теплової обробки. Процеси, що відбуваються у м'ясі під час теплової обробки.

Загальні правила варіння м'яса, визначення готовності, підбір гарнірів, соусів, відпуск, вимоги до якості, відсоток втрат. Технологія приготування та відпуск м'яса відварного.

Загальні правила смаження м'яса, підбір гарнірів, соусів, відпуск, вимоги до якості, відсоток втрат. Технологія приготування та відпуск страв із смаженого м'яса великим шматком: свинина, телятина смажена великим шматком тощо.

Технологія приготування страв із смаженого м'яса (яловичини) порційними шматками: біфштекс, філе, лангет, антрекот, ромштекс та ін. Вихід, підбір гарнірів, соусів, відпуск, вимоги до якості, відсоток втрат.

Технологія приготування та відпуск страв із смаженого м'яса дрібної худоби: ескалоп, битки київські, котлета відбивна та ін. Вихід, підбір гарнірів, соусів, відпуск, вимоги до якості, відсоток втрат.

Технологія приготування та відпуск страв із смаженого м'яса дрібними шматками: шашлик з яловичини (по-московськи), шашлик з баранини (по-кавказьки), бефстроганов (2 способи) тощо. Підбір гарнірів, відпуск, вимоги до якості, відсоток втрат.

Загальні правила тушкування м'яса, підбір гарнірів, соусів, відпуск, відсоток втрат. Технологія приготування та відпуск страв: м'ясо тушковане великим шматком, яловичина тушкова в кисло-солодкому соусі, битки українські, азу, рагу, гуляш, плов, крученики волинські, печеня київська, печеня по-домашньому тощо. Вимоги до якості страв, відсоток втрат під час теплової обробки.

Загальні правила запікання страв з м'яса. Технологія приготування та відпуск страв: запіканка або рулет картопляний з м'ясом, кабачки, перець фаршировані м'ясом і рисом, голубці з м'ясом та ін. Вимоги до якості страв.

Технологія приготування та відпуск страв з натуральної січеної маси: біфштекс січений, котлети натуральні січені, шніцель натуральний січений, биточки по-селянськи, котлети полтавські та ін. Вимоги до якості, підбір гарнірів, відсоток втрат.

Технологія приготування та відпуск страв з котлетної маси: зрази, рулет тощо. Вимоги до якості, підбір гарнірів, відсоток втрат.

Технологія приготування страв з птиці. Технологія приготування та відпуск птиці відвареної, порціонування птиці, підбір гарнірів, соусів.

Основні правила смаження птиці у цілому вигляді, порціонування птиці, підбір гарнірів, відсоток втрат.

Технологія приготування та відпуск страв з тушованої птиці: птиця тушкова в соусі тощо. Вихід, підбір гарнірів, відпуск, вимоги до якості.

Технологія приготування та відпуск страв з котлетної маси з птиці: котлети, биточки та ін. Вихід, підбір гарнірів, соусів, відпуск, вимоги до якості, відсоток втрат.

Технологія приготування та відпуск страв із субпродуктів: печінка, нирки, мозок смажені, мозок "фрі" та ін. Вихід, підбір гарнірів, соусів, відпуск, вимоги до якості, відсоток втрат.

Лабораторно-практична робота 8. Технологія приготування страв з м'яса, птиці, субпродуктів.

1. Страви з відварного м'яса, птиці, субпродуктів
2. Страви з смаженого м'яса, птиці, субпродуктів

3. Страви з тушкованого м'яса, птиці, субпродуктів
4. Страви з запеченого м'яса, птиці, субпродуктів
5. Страви з січеної маси з м'яса, птиці.

Тема 10. Технологія приготування холодних страв і закусок

Загальна характеристика сировини для приготування холодних страв і закусок та її підготовка. Значення холодних страв і закусок у харчуванні. Правила оформлення закусок. Умови й терміни зберігання холодних страв і закусок. Рибні продукти солоні, копчені, баликові вироби, ікра риб, рибні консерви, крабові палички, пасти: види, характеристика, вимоги до якості, використання, умови та строки зберігання.

Ковбасні вироби, м'ясо-копченості, консерви: види, характеристика, вимоги до якості, використання, умови та строки зберігання.

Сири тверді та м'які сичужні, плавлені, розсольні, кисломолочні: види, характеристика, вимоги до якості, використання, умови та строки зберігання.

Хліб і хлібобулочні вироби: характеристика, вимоги до якості, використання, умови та строки зберігання.

Підготування сировини для приготування бутербродів. Загальні правила приготування, оформлення та відпуску бутербродів.

Технологія приготування бутербродів: відкриті та закриті, гарячі, багатошарові тощо. Вимоги до якості.

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 страв і закусок з риби, рибних продуктів: оселедець натуральний, оселедець з цибулею, оселедець з гарніром, риба під маринадом, холодець з риби тощо. Вимоги до якості. Оформлення, відпуск.

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. **Лабораторно-практична робота 9.** Технологія приготування холодних страв і закусок.

1. Бутерброди закусочні 2. Бутерброди закриті 3. Бутерброди гарячі 4. Салати з сирих овочів 5. Салати з варених овочів.

Лабораторно-практична робота 10. Технологія приготування холодних страв і закусок.

1. Страви і закуски з овочів, грибів 2. Закуси з сиру 3. Закуси з яєць 4. Страви і закуски з риби, рибних продуктів
5. Страви і закуски з м'яса, птиці, субпродуктів”.

Тема 11. Технологія приготування солодких страв і напоїв

Значення солодких страв в харчуванні. Класифікація. Загальна характеристика сировини для приготування солодких страв.

Плоди зерняткові, кісточкові: особливості хімічного складу, види, сорти, вимоги до якості, умови зберігання, використання.

Ягоди та горіхоплідні, субтропічні та тропічні плоди: особливості хімічного складу, види, сорти, вимоги до якості, умови зберігання, використання.

Правила подачі (відпуску) натуральних плодів та ягід. Цукор: види, значення для організму, вимоги до якості, використання в кулінарії. Мед

натуральний: види, хімічний склад, коротка характеристика, лікувальні властивості, вимоги до якості, використання.

Технологія приготування та відпуск компотів із свіжих та заморожених ягід і плодів, сухофруктів, узвар.

Загальні правила приготування киселів. Технологія приготування та відпуск киселів різної консистенції з ягід, плодів, консервованих фруктів, молочного та ін. Вимоги до якості киселів.

Желеподібні страви. Характеристика драглеподібних речовин: желатин, агар, агароїд.

Технологія приготування та відпуск желе молочного, з плодів або свіжих ягід, з цитрусових тощо. Вимоги до якості.

Технологія приготування та відпуск гарячих солодких страв: яблука печені, яблука у тісті смажені, яблука по-київські, шарлотка з яблуками та ін. Вимоги до якості.

Чай: хімічний склад, харчова цінність, класифікація, вимоги до якості. Правила заварювання чаю, різновиди подачі.

Кава: хімічний склад, харчова цінність, види, вимоги до якості. Технологія приготування, способи подачі: кава натуральна, кава з молоком, кава з вершками, кава по-східному, кава глясе. Відпуск.

Какао: хімічний склад, харчова цінність. Технологія приготування какао з молоком, шоколаду. Взаємозамінність продуктів.

Лабораторно-практична робота 11. Технологія приготування солодких страв і напоїв.

1. Компот
1. Натуральні плоди та ягоди
2. Узвар
2. Холодні солодкі страви
3. Кисіль
3. Гарячі солодкі страви
4. Чай
5. Кава
6. Какао
7. Шоколад”

Тема 12. Технологія приготування тіста та виробів з нього

Загальна характеристика розпушувачів, використання, вимоги до якості. 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 рідкого прісного тіста та виробів з нього: налисників з різними фаршами, оладок на кислому молоці тощо. Вихід, вимоги до якості. Правила відпуску.

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.

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

Технологія приготування багатопорційних виробів з дріжджового тіста: пироги відкриті, напіввідкриті, закриті, 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, способи 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.

Лабораторно-практична робота 12. Технологія приготування тіста та виробів з нього.

1. Налісники з фаршем
2. Пироги напіввідкриті з прісного здобного тіста
3. Пиріжки печені (або смажені)
4. Ватрушки
5. Розтягаї
6. Рулети
7. Піца.

РОЗГЛЯНУТО на засіданні методичної комісії викладачів та майстрів в/н професій харчової промисловості та ресторанного господарства Протокол No 1 від «28» серпня 2019 р.

Голова методичної комісії

Г.І.Хомюк

«ЗАТВЕРДЖЕНО» ПОГОДЖЕНО Директор ГРК «Панський маєток»

Директор м. Хмельницький

Є.С. Царьова С.С. Пирогов

«_____» _____ 2019 р.

"28" серпня 2019 р.

Робоча програма з предмета “Устаткування підприємств харчування”

Професія: Кухар Кваліфікація: 4 розряд

№з/п Тема

Кількість годин

Всього 3 них на

лабораторно- практичні роботи 1 **Машини та механізми для приготування**

кремів

6 2

2 Сучасна електронна ваговимірювальна техніка 4 3 **Машини для нарізання хліба та**

гастрономічних продуктів

6 2

4 Сучасне теплове устаткування 12 2

5 Сучасне холодильне устаткування 12 2 **Всього годин: 40 8**

Тема 1. Машини та механізми для приготування кремів

Характеристика машин та механізмів для збивання продуктів.

Призначення даного устаткування, його будова, принцип роботи, регулювання швидкості, складання та розбирання робочих деталей.

Правила експлуатації з дотриманням технічних вимог безпеки праці.

Лабораторно-практична робота 1: вивчення будови, принципу роботи машин і механізмів для збивання продуктів; набуття експлуатаційних навичок з дотриманням технічних вимог безпеки праці. Складання та розбирання машин. Ознайомлення з технічною

документацією.

Тема 2. Сучасна електронна ваговимірювальна техніка

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

Тема 3. Машини для нарізання хліба та гастрономічних продуктів

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

Лабораторно-практична робота 2: вивчення будови, принципу роботи машин для нарізання хліба та гастрономічних продуктів, ваговимірювальної техніки; набуття експлуатаційних навичок з дотриманням технічних вимог безпеки праці. Ознайомлення з блокуваннями машин, правила загострення ножів.

Тема 4. Сучасне теплове устаткування

Жаровні для смаження млинців-напівфабрикатів, шашличні печі, грилі, НВЧ-печі: їх призначення, будова, принцип дії, регулювання температурного режиму, правила раціональної та безпечної експлуатації теплових апаратів. Заходи щодо економії паливно-енергетичних ресурсів.

Лабораторно-практична робота 3: вивчення будови, підготовки до роботи жаровень, грилів, шашличних і НВЧ-печей. Набуття експлуатаційних навичок. Ознайомлення з приладами автоматики регулювання та безпеки, технічною документацією.

Тема 5. Сучасне холодильне устаткування

Значення холодильної техніки для підприємств харчування. Види та способи охолодження. Характеристика способів охолодження: льодяного, льодяно-соляного, охолодження за допомогою сухого льоду. Холодильне

устаткування з машинним охолодженням. Характеристика холодильних машин. Класифікація торговельного холодильного устаткування за конструкцією, температурою зберігання, способом охолодження: сучасні збірно-розбірні холодильні камери, холодильні шафи, холодильні прилавки-вітрини; їх типи, призначення, будова, прилади автоматики, правила експлуатації, технічні вимоги безпеки праці. Заходи щодо забезпечення надійності та економії електроенергії під час експлуатації холодильного устаткування з дотриманням технічних вимог безпеки праці.

Лабораторно-практична робота 4: вивчення будови, принципу роботи схеми холодильної компресійної машини. Набуття експлуатаційних навичок з виконанням технічних вимог безпеки праці холодильних шаф різних модифікацій, камер, вітрин, прилавків, прилавків-вітрин. Ознайомлення з технічною документацією, приладами автоматики холодильного устаткування.

РОЗГЛЯНУТО на засіданні методичної комісії викладачів та майстрів в/н професій харчової промисловості та ресторанного господарства Протокол No 1 від «28» серпня 2019 р.

Голова методичної комісії
_____ Г.І.Хомюк

ПОГОДЖЕНО «ЗАТВЕРДЖЕНО»

Директор Директор ГРК «Панський маєток» м. Хмельницький

_____ Є.С. Царьова _____ С.С. Пирогов

«_____» _____ 2019 р.

"28" серпня 2019 р.

Робоча програма з предмета “Гігієна та санітарія виробництва”

Професія: Кухар Кваліфікація: 4 розряд

№_{з/п} Тема

Кількість годин

Всього 3 них на

лабораторно -практичні роботи 1 Санітарні вимоги до кулінарної обробки харчових продуктів. Гігієнічні вимоги до реалізації готової продукції

5

2 Гігієнічна оцінка якості харчових продуктів 10 **Всього годин: 15**

Тема 1. Санітарні вимоги до кулінарної обробки харчових продуктів

Санітарні вимоги до приготування холодних страв і закусок, холодних солодких страв. Гігієнічні вимоги до реалізації готової продукції.

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.

Тема 2. Гігієнічна оцінка якості харчових продуктів

Законодавчі основи якості харчових продуктів. Гігієнічна оцінка якості молока та молочних продуктів, м'яса та м'ясопродуктів, ковбас та ковбасних виробів, риби та рибних продуктів, морепродуктів, яєць та яйцепродуктів, зернових продуктів (зерна, борошна, крупи), хліба та хлібопродуктів, овочів, фруктів, ягід. Умови та терміни зберігання

РОЗГЛЯНУТО на засіданні методичної комісії викладачів та майстрів в/н професій харчової промисловості та ресторанного господарства Протокол No 1 від «28» серпня 2019 р.

Голова методичної комісії _____ Г.І.Хомюк

ПОГОДЖЕНО «ЗАТВЕРДЖЕНО»

Директор Директор ГРК «Панський маєток» м. Хмельницький

_____ Є.С. Царьова _____ С.С. Пирогов

«_____» _____ 2019 р.

"28" серпня 2019 р.

Робоча програма з предмета “Фізіологія харчування”

Професія: Кухар Кваліфікація: 4 розряд

№_{з/п} Тема

Кількість годин

Всього 3 них на

лабораторно -практичні роботи 1 Вступ. Предмет і завдання курсу

харчування.

2

2 Харчові речовини та їх фізіологічне значення для організму людини

6

3 Фізіологічна характеристика основних продуктів харчування

4

4 Основи раціонального харчування 4

5 Харчування різних вікових та професійних груп населення

6

6 Основи дієтичного та лікувально-профілактичного харчування

6

Всього годин: 28

Тема 1. Вступ. 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 погрєба). 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.

РОЗГЛЯНУТО на засіданні методичної комісії викладачів та майстрів в/н професій харчової промисловості та ресторанного господарства Протокол No 1 від «28» серпня 2019 р.

Голова методичної комісії
_____Г.І.Хомюк

ПОГОДЖЕНО Директор ГРК
«Панський маєток» м.
Хмельницький

«ЗАТВЕРДЖЕНО»
Директор _____
Є.С. Царьова

_____ С.С.

"28" серпня 2019 р.

Пирогов

«_____» _____ 2019

Робоча програма з предмета “Організація виробництва та обслуговування” Професія: Кухар Кваліфікація: 4 розряд

№з/п Тема

Кількість годин

Всього 3 них на

лабораторно -практичні роботи 1 Організація робочих місць з приготування напівфабрикатів і страв на підприємствах ресторанного господарства

9

2 Організація діяльності торгової частини підприємства та оперативне планування роботи

10 2

3 Посуд, столові прибори та столова білизна для закладів ресторанного господарства

6

4 Обслуговування споживачів 17 4 **Всього годин: 42 6**

Тема 1. Організація робочих місць з приготування напівфабрикатів і страв

на підприємствах ресторанного господарства Кваліфікаційна характеристика кухаря 4 розряду з сумісництвом офіціанта, бармена.

Організація робочих місць м'ясо-рибного цеху для приготування напівфабрикатів. Підбір інструментів, інвентарю, устаткування.

Організація робочих місць для приготування соусів, підбір посуду, устаткування, інструменту

Організація робочих місць для приготування страв з сиру. Підбір посуду, інструмента, устаткування для приготування та відпуску страв з сиру.

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

Організація робочих місць для приготування та відпуску холодних страв і закусок. Організація робочого місця, підбір інструмента, інвентарю, посуду для приготування та відпуску солодких страв і напоїв.

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

Тема 2. Організація діяльності торгової частини підприємства та оперативне планування роботи

Вимоги до розміщення устаткування та оформлення залів, підготовка приміщень до обслуговування відвідувачів.

Організація роботи ресторанів, кафе, буфетів, барів, роздавальних на підприємствах харчування. Інвентар. Обладнання.

Основи меню. Значення правильного та чіткого оформлення меню. Порядок запису страв в меню.

Практична робота 1: складання меню для різних закладів ресторанного господарства.

Тема 3. Посуд, столові прибори та столова білизна для закладів ресторанного господарства

Матеріальна відповідальність на підприємствах харчування, її види, обов'язки підприємства відповідно до угоди про матеріальну відповідальність.

Види матеріалу, з якого виготовляється столовий посуд (в т.ч. фірмовий), столові прибори та білизна для підприємств харчування.

Характеристика, призначення та види столового посуду, приборів та білизни. Вимоги до столового посуду, приборів та білизни, його отримання.

Облік та збереження.

Підготовка столового посуду, приборів, білизни до обслуговування. Серветка – як елемент оформлення столу.

Тема 4. Обслуговування споживачів

Загальні правила підбору посуду та подачі холодних та гарячих закусок, перших та других страв, солодких страв, гарячих та холодних напоїв, алкогольних напоїв.

Форми, методи та правила обслуговування відвідувачів. **Практична робота 2, 3:** сервіровка столу.

РОЗГЛЯНУТО на засіданні методичної комісії викладачів та майстрів в/н професій харчової промисловості та ресторанного господарства Протокол No 1 від «28» серпня 2019 р.

Голова методичної комісії
_____ Г.І.Хомюк

ОГОВ

_____»_____2019

«ЗАТВЕРДЖЕНО»

Директор _____

Є.С. Царьова

ПОГОДЖЕНО Директор ГРК

«Панський маєток» м.

Хмельницький

"28" серпня 2019 р.

_____ С.С.

Робоча програма з предмета “Облік, калькуляція і звітність”

Професія: Кухар Кваліфікація: 4 розряд

№з/п Тема

Кількість годин

Всього 3 них на

лабораторно -практичні роботи 1 Нормативно-технологічні документи:
призначення, використання

6 4

2 Ціноутворення та калькуляція у закладах
ресторанного господарства

11 6

Всього годин: 17 10

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

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

Практична робота 1: розрахунок сировини на необхідну кількість порцій.

Практична робота 2: розрахунок взаємозаміни сировини.

**Тема 2. Ціноутворення та калькуляція у закладах ресторанного
господарства**

Поняття про ціни, види цін. Порядок розрахунку суми націнок та продажної ціни на сировину. Порядок розрахунку продажної ціни на готові страви, напої, вироби з борошна, гарніри. Порядок калькуляції продажної ціни на продукцію власного виробництва. Складання калькуляційних карток.

Практична робота 3: розрахунок ціни реалізації на сировину, сум націнок.

Практична робота 4: розрахунок ціни реалізації на готові страви.

РОЗГЛЯНУТО на засіданні методичної комісії викладачів та майстрів в/н професій харчової промисловості та ресторанного господарства Протокол No 1 від «28» серпня 2019 р.

Голова методичної комісії _____ Г.І.Хомюк **Практична робота 5:**
складання калькуляції продажних цін на страви, гарніри тощо
«ЗАТВЕРДЖЕНО» ПОГОДЖЕНО Директор ГРК «Панський маєток»

Директор м. Хмельницький

_____ Є.С. Царьова _____ С.С. Пирогов

«_____» _____ 2019 р.

"28" серпня 2019 р.

Навчальна програма з виробничого навчання

Професія - 5122 Кухар

(код, назва професії) Кваліфікація - 4 розряд

(рівень кваліфікації – розряд, клас, категорія) Загальний фонд навчального часу –
659 годин

№з/п

Тема Кількість

годин **I. Виробниче навчання** 11. Механічна кулінарна обробка риби

та приготування

рибних напівфабрикатів

18

12. Приготування напівфабрикатів з м'яса та

сільськогосподарської птиці

30

13. Приготування супів 24 14. Приготування соусів 6 15. Нарізання

овочів складними формами. Елементи

оформлення страв

12

16. Приготування страв і гарнірів з овочів та грибів 18 17. Приготування

страв з яєць та сиру 12 18. Приготування страв і гарнірів з крупів,

макаронних

виробів і бобових

6

19. Приготування страв з риби та морських продуктів 30 20.

Приготування страв з м'яса, сільськогосподарської
птиці та субпродуктів

30

21. Приготування холодних страв і закусок 24 22. Приготування
солодких страв і напоїв 12 23. Приготування тіста та виробів з нього 18

24. Організація обслуговування 6

Всього годин: 246 II. Виробнича практика 1. Ознайомлення із
закладом ресторанного господарства.

Система охорони праці на даному підприємстві

7

2. Самостійна робота кухаря 4 розряду 406 **Всього годин: 413 Разом:
659** Кваліфікаційна пробна робота 7

Виробниче навчання 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: беф-строганов (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 капустняків: капустняк 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,