Міністерство освіти і науки України
Міністерство праці та соціальної політики України

Державний стандарт професійно-технічної освіти

ДСПТО 5122-НО.55.3-5-2007
(позначення стандарту)

Професія - Кухар

Код - 5122

Кваліфікація - 3, 4, 5, 6 розряди

Видання офіційне

Київ 2007

Міністерство освіти і науки України
Міністерство праці та соціальної політики України

ЗАТВЕРДЖЕНО
Наказ Міністерства освіти і науки України
від “29”серпня 2007р. №771

ПОГОДЖЕНО
Міністерство праці та соціальної політики
від “29”серпня 2007р.

Державний стандарт професійно-технічної освіти

ДСПТО 5122-НО.55.3-5-2007
(позначення стандарту)

Професія - Кухар

Код - 5122

Кваліфікація - 3, 4, 5, 6 розряди

Видання офіційне

Київ 2007

Розробники:

Тарасенко Євгенія Василівна — керівник експериментального педагогічного майданчика Вищого комерційного училища Київського національного торговельно-економічного університету, заступник декана факультету ресторанно-готельного і туристичного бізнесу Київського національного торговельно-економічного університету, кандидат технічних наук, доцент.

Гриценок Надія Іванівна — провідний спеціаліст Департаменту професійної освіти Міністерства освіти і науки України.

Тукало Тетяна Василівна – завідувач виробництвом комбінату харчування навчально-виробничого об'єднання Київського національного торговельно-економічного університету (володар та призер Всесвітніх чемпіонатів та конкурсів кулінарної майстерності).

Черній Майя Петрівна – інженер-технолог, менеджер-адміністратор корпорації "Укравто".

Мельникова Марина Борисівна – завідувач методичним кабінетом Вищого комерційного училища Київського національного торговельно-економічного університету.

Ніколіна Валентина Василівна — методист експериментально-педагогічного майданчика Вищого комерційного училища Київського національного торговельно-економічного університету.

Куба Олена Миколаївна - викладач Вищого комерційного училища Київського національного торговельно-економічного університету.

Дахно Ольга Миколаївна - викладач Вищого комерційного училища Київського національного торговельно-економічного університету.

Косовенко Марія Савелівна - викладач Вищого комерційного училища Київського національного торговельно-економічного університету.

Глущенко Людмила Іванівна - викладач Вищого комерційного училища Київського національного торговельно-економічного університету.

Науковий консультант:

Радкевич Валентина Олександрівна — завідувач відділу дидактики професійної освіти Інституту педагогіки і психології професійної освіти АПН України, кандидат педагогічних наук, член-кореспондент відділення професійної освіти АПН України.

Рецензенти:

Оноприєнко Раїса Василівна – завідуюча виробництвом ресторану "Первак" Товариства з обмеженою відповідальністю "Гетьман і Ко", м. Київ;

Радомська Тетяна Володимирівна – начальник відділу організації професійного навчання Київського міського центру зайнятості;

Расулов Раміс Асімович – к.т.н., доцент кафедри технології і організації ресторанного господарства Київського національного торговельно-економічного університету.

Літературний редактор:

Дмитренко Оксана Анатолієвна – заступник директора з навчально-методичної роботи, викладач української мови Вищого комерційного училища Київського національного торговельно-економічного університету..

Технічний редактор:

Ніколіна Валентина Василівна — методист експериментально-педагогічного майданчика Вищого комерційного училища Київського національного торговельно-економічного університету.

Керівники проекту:

Бондар Георгій Петрович – директор Навчально-методичного кабінету професійно-технічної освіти Головного управління освіти і науки Київської міської державної адміністрації;

Шляхтичеві Людмила Іванівна — завідувач сектору методичного забезпечення професійно-технічної освіти та державних стандартів Відділення змісту професійно-технічної освіти Інституту інноваційних технологій і змісту освіти Міністерства освіти і науки України.

Загальні положення

Державний стандарт професійно-технічної освіти для підготовки (підвищення кваліфікації) робітників з професії „Кухар" 3-6 розрядів розроблено відповідно до постанови Кабінету Міністрів України від 17 серпня 2002 р. №1135 та ст. 32 Закону України „Про професійно-технічну освіту" (103/98 - ВР) і є обов'язковим для виконання усіма професійно-технічними навчальними закладами, підприємствами, установами та організаціями, що здійснюють підготовку (підвищення кваліфікації) кваліфікованих робітників, незалежно від їх підпорядкування та форми власності.

Державний стандарт професійно-технічної освіти містить:

- освітньо-кваліфікаційну характеристику випускника професійно-технічного навчального закладу;
- типовий навчальний план підготовки кваліфікованих робітників;
- типові навчальні програми з навчальних предметів, виробничого навчання і виробничої практики, передбачених типовим навчальним планом;
- критерії кваліфікаційної атестації випускників;
- перелік основних обов'язкових засобів навчання;
- список рекомендованої літератури.

У професійно-технічних навчальних закладах першого атестаційного рівня тривалість професійної підготовки складає: на 3 розряд - 914 годин, на 4 розряд – 1105 годин, 5 розряд – 720 годин, 6 розряд – 465 годин.

У професійно-технічних навчальних закладах другого та третього атестаційних рівнів тривалість первинної професійної підготовки встановлюється відповідно до рівня кваліфікації, яку набуває учень, що визначається робочим навчальним планом.

Нормативні терміни навчання на другому ступені професійно-технічної освіти не повинні перевищувати:

- для осіб, які мають повну загальну середню освіту, - 1,5 року;
- для осіб, які мають базову загальну середню освіту і здобувають повну загальну середню освіту, - 4 роки;
- для осіб, які мають базову загальну середню освіту або, як виняток, не мають її і поки не здобувають повної загальної середньої освіти, - 2 роки.

При організації перепідготовки за робітничими професіями термін професійного навчання встановлюється на основі термінів, передбачених для первинної професійної підготовки робітників з відповідної професії, при цьому навчальна програма перепідготовки може бути скорочена до 50% за рахунок виключення раніше вивченого матеріалу за наявності у слухача документа про присвоєння робітничої професії.

У разі необхідності зазначені терміни навчання можуть бути подовжені за рахунок включення додаткового навчального матеріалу відповідно до вимог сучасного виробництва, конкретного робочого місця, замовників робітничих кадрів тощо.

Типовим навчальним планом передбачено резерв часу для вивчення предметів за потребою ринку праці (“Техніка пошуку роботи”, “Ділова етика і культура спілкування”, “Дизайн виробництва” та інші).

Освітньо-кваліфікаційні характеристики випускника складені на основі кваліфікаційної характеристики Довідника кваліфікаційних характеристик професій працівників (ДКХП „Торгівля та громадське харчування”, випуск 65, 2001 р.), досягнень науки і техніки, впровадження сучасних технологічних процесів, передових методів праці, врахування регіональних особливостей галузі, потреб роботодавців і містять вимоги до рівня знань, умінь та навичок кухаря. Крім основних вимог до рівня знань, умінь та навичок до освітньо-кваліфікаційних характеристик випускника включено вимоги, передбачені Довідником кваліфікаційних характеристик професій працівників, „Загальні положення”, роз.2, Краматорськ, 2005 р.

Професійно-практична підготовка здійснюється у лабораторіях, навчально-виробничих дільницях та безпосередньо на робочих місцях закладів ресторанного господарства.

Професійно-технічний навчальний заклад, підприємство, установа, організація мають право відповідно до змін у техніці, технологіях, організації праці тощо самостійно визначати варіативний компонент змісту професійно-технічної освіти у робочих навчальних планах (до 20 відсотків у межах загального часу) та робочих навчальних програмах (до 20 відсотків навчального предмета і виробничого навчання). Зміни затверджуються згідно діючої нормативної бази.

Навчальний час учня, слухача визначається обліковими одиницями часу, передбаченого для виконання навчальних програм професійно-технічної освіти.

Обліковими одиницями навчального часу є:

академічна година тривалістю 45 хвилин;

урок виробничого навчання, тривалість якого не перевищує 6 академічних годин;

навчальний день, тривалість якого не перевищує 8 академічних годин;

навчальний тиждень, тривалість якого не перевищує 36 академічних годин;

навчальний рік, тривалість якого не перевищує 40 навчальних тижнів.

Навчальний (робочий) час учня, слухача в період проходження виробничої та передвипускної (переддипломної) практики встановлюється залежно від режиму роботи підприємства, установи, організації згідно з законодавством.

Після завершення навчання кожний учень/слухач повинен уміти самостійно виконувати всі роботи, передбачені освітньо-кваліфікаційною характеристикою, технологічними умовами і нормами, встановленими у відповідній галузі.

До самостійного виконання робіт учні/слухачі допускаються лише після навчання і перевірки знань з охорони праці.

Кваліфікаційна пробна робота проводиться за рахунок часу, відведеного на виробничу практику. Перелік кваліфікаційних пробних робіт розробляється

професійно-технічними навчальними закладами, підприємствами, установами та організаціями відповідно до вимог освітньо-кваліфікаційних характеристик.

Критерії кваліфікаційної атестації випускників визначаються 12-ти бальною системою оцінювання навчальних досягнень учнів/слухачів. Присвоєння освітньо-кваліфікаційного рівня „кваліфікований робітник" відповідного розряду можливе за умови отримання учнем/слухачем не менше чотирьох балів за критеріями кваліфікаційної атестації.

Особі, яка опанувала курс професійно-технічного навчання і успішно пройшла кваліфікаційну атестацію, присвоюється освітньо-кваліфікаційний рівень „кваліфікований робітник" з набутої професії відповідного розряду та видається свідоцтво про присвоєння (підвищення) робітничої кваліфікації, зразок якого затверджується Кабінетом Міністрів України.

Випускнику професійно-технічного навчального закладу другого та третього атестаційних рівнів, якому присвоєно освітньо-кваліфікаційний рівень „кваліфікований робітник", видається диплом, зразок якого затверджується Кабінетом Міністрів України.

Особам, які достроково випускаються з професійно-технічного навчального закладу та за результатами проміжної кваліфікаційної атестації їм присвоєна відповідна робітнича кваліфікація, видається свідоцтво про присвоєння (підвищення) робітничої кваліфікації державного зразка.

Міністерство освіти і науки України
Міністерство праці та соціальної політики України

Державний стандарт професійно-технічної освіти

ДСПТО 5122-НО.55.3-5-2007
(позначення стандарту)

Професія - Кухар

Код - 5122

Кваліфікація - 3 розряд

Видання офіційне

Київ 2007

Освітньо-кваліфікаційна характеристика випускника професійно-технічного навчального закладу

(підприємства, установи та організації, що здійснюють підготовку кваліфікованих робітників)

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 виготовляння 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.*

Типовий навчальний план
підготовки кваліфікованих робітників

Професія - 5122 Кухар
(код, назва професії)

Кваліфікація - 3 розряд
(рівень кваліфікації – розряд, клас, категорія)

Загальний фонд навчального часу – 914 годин

№№ з/п	*Навчальні предмети*	*Кількість годин*	
		Всього	*З них на лабораторно -практичні роботи*
2.	**Загально-професійна підготовка**	**74**	**14**
2.1.	Інформаційні технології	17	12
2.2.	Основи правових знань	17	2
2.3.	Правила дорожнього руху	8	
2.4.	Основи галузевої економіки і підприємництва	17	
2.5.	Резерв часу	15	
3.	**Професійно-теоретична підготовка**	**266**	**54**
3.1.	Технологія приготування їжі з основами товарознавства	102	28
3.2.	Устаткування підприємств харчування	70	20
3.3.	Гігієна та санітарія виробництва	27	
3.4.	Організація виробництва та обслуговування	27	
3.5	Облік, калькуляція і звітність	10	6
3.6	Охорона праці	30	
4.	**Професійно-практична підготовка**	**547**	
4.1.	Виробниче навчання	204	
4.2.	Виробнича практика	343	
5.	**Консультації**	**20**	
6.	**Державна кваліфікаційна атестація (або поетапна атестація при продовженні навчання)**	**7**	
7.	**Загальний обсяг навчального часу (без п.5)**	**894**	**68**

Перелік кабінетів і лабораторій для підготовки кваліфікованих робітників за професією 5122 “Кухар”

1.Кабінети:

- Технології приготування їжі *
- Устаткування підприємств харчування
- Організації обслуговування
- Гігієни та санітарії
- Охорони праці *
- Інформатики та комп’ютерної техніки

2. Лабораторії:

- Кухня-лабораторія з дегустаційним залом (навчальною аудиторією)
- Інформаційних технологій *

Примітка: для підприємств, організацій, установ, що здійснюють професійне навчання кваліфікованих робітників навчальний процес може здійснюватись при наявності кабінетів, лабораторій, майстерень позначених - *.

Типова навчальна програма з предмета
“Інформаційні технології”

3 розряд Кухар

№ з/п	*Тема*	*Кількість годин*	
		Всього	*З них на лабораторно-практичні роботи*
1	Використання інформаційних та комп’ютерних технологій для автоматизації ресторанного бізнесу. Система “Ресторан”	2	
2	Оформлення ділових паперів за допомогою текстових редакторів	5	4
3	Використання електронних таблиць	10	8
	Всього годин:	**17**	**12**

Тема 1. Використання інформаційних та комп’ютерних технологій для автоматизації ресторанного бізнесу. Система „Ресторан”.

Ознайомлення учнів з автоматизацією роботи з документацією у ресторанному господарстві.

Тема 2. 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: текстовий редактор MS Word. Знайомство з панеллю інструментів “Малювання”. Створення графічних елементів в документі (схем, графіків та ін.).

Тема 3. Використання електронних таблиць

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

Лабораторно-практична робота 3: форматування таблиць в Microsoft Excel. Створення та збереження книг. Редагування даних.

Лабораторно-практична робота 4: виконання розрахунків. Використання майстра функцій, введення формул.

Лабораторно-практична робота 5: побудова діаграм. Використання майстра діаграм.

Лабораторно-практична робота 6: використання Microsoft Excel під час вирішення галузевих, професійних задач.

Типова навчальна програма з предмета
“Основи правових знань”

№ з/п	*Тема*	*Кількість годин*	
		Всього	*З них на лабораторно-практичні роботи*
1	Право – соціальна цінність, складова частина 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.

снови 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 загальновизнаних 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 виняткова 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.

Типова навчальна програма з предмета
“Правила дорожнього руху”

№ з/п	*Тема*	*Кількість годин*	
		Всього	*З них на лабораторно -практичні роботи*
1	Загальні положення, терміни та визначення	1	
2	Обов’язки та права пішоходів і пасажирів	1	
3	Вимоги до водіїв мопедів, велосипедів, осіб, які керують гужовим транспортом, і погоничів тварин	1	
4	Регулювання дорожнього руху	1	
5	Рух транспорту та безпека пішоходів і пасажирів	1	
6	Особливі умови руху	1	
7	Надання першої медичної допомоги під час дорожньо-транспортних пригод	1	
8	Відповідальність за порушення правил дорожнього руху	1	
	Всього годин:	**8**	

Тема 1. Загальні положення, терміни та визначення

Закон України "Про дорожній рух". Правила дорожнього руху як правова основа дорожнього руху, що має за мету створення безпечних умов для його учасників.

Закон України "Про дорожній рух" про порядок навчання різних груп населення Правил дорожнього руху.

Аналіз дорожньо-транспортних пригод у населеному пункті, області та причини їх виникнення.

Загальна структура і основні вимоги Правил дорожнього руху.

Порядок введення обмежень у дорожньому русі, відповідність обмежень, інструкцій та інших нормативних актів вимогам Правил дорожнього руху.

Терміни та визначення, що містять Правила дорожнього руху.

Тема 2. Обов'язки та права пішоходів і пасажирів

Порядок руху пішоходів у населених пунктах.

Особливості руху пішоходів, які переносять громіздкі предмети, осіб, які пересуваються в інвалідних колясках без двигуна, ведуть велосипед, мопед чи мотоцикл, везуть санки, візок тощо.

Порядок руху пішоходів за межами населених пунктів.

Рух пішоходів у темну пору доби та в умовах недостатньої видимості.

Рух дорогою організованих груп людей.

Особливості руху організованих груп дітей.

Пішохідний перехід. Порядок переходу проїжджої частини дороги.

Дії пішоходів у разі наближення транспортного засобу з увімкненим проблисковим маячком і спеціальним звуковим сигналом.

Дії пішоходів у разі причетності до дорожньо-транспортної пригоди.

Поведінка пасажирів на зупинках маршрутного транспорту.

Правила посадки і висадки.

Правила й обов'язки пасажирів під час користування транспортними засобами. Дії пасажирів у разі дорожньо-транспортної пригоди.

Тема 3. Вимоги до водіїв мопедів, велосипедів, осіб, які керують гужовим транспортом, і погоничів тварин

Віковий ценз і вимоги до водіїв велосипедів, мопедів, гужового транспорту та погоничів тварин. Технічний стан і обладнання вказаних транспортних засобів.

Розміщення транспортних засобів на проїзній частині.

Правила користування велосипедною доріжкою. Випадки, коли рух зазначених транспортних засобів і прогін тварин забороняється.

Небезпечні наслідки порушення вимог до руху велосипедів, мопедів, гужового транспорту і прогону тварин.

Тема 4. Регулювання дорожнього руху

Дорожні знаки та їх значення в загальній системі організації дорожнього руху, їх класифікація.

Дорожня розмітка та її значення в загальній системі організації дорожнього руху, класифікація розмітки.

Дорожнє обладнання як допоміжний засіб забезпечення регулювання дорожнього руху на небезпечних ділянках доріг.

Типи світлофорів. Значення сигналів світлофора. Світлофори, що регулюють рух пішоходів.

Значення сигналів регулювальника:

- руки, що витягнуті в сторони, опущені або права рука зігнута перед грудьми;
- права рука витягнута вперед;
- рука піднята вгору;
- інші сигнали регулювальника.

Перевага сигналів регулювальника над сигналами світлофора, дорожніми знаками і розміткою.

Тема 5. Рух транспорту й безпека пішоходів і пасажирів

Правосторонній рух транспорту. Рух у декілька рядів. Взаємна увага - умова безпеки руху.

Види та призначення попереджувальних сигналів. Правила подачі сигналів світловими покажчиками або рукою. Небезпечні наслідки порушення правил подавання попереджувальних сигналів.

Швидкість руху, дистанція та інтервал.

Поняття про гальмовий шлях. Фактори, які впливають на величину гальмового шляху.

Види перехресть. Порядок руху на перехрестях. Зупинка і стоянка.

Тема 6. Особливі умови руху

Перевезення пасажирів під час буксирування транспортних засобів.

Навчальна їзда. Умови, при яких дозволяється навчальна їзда. Початкове навчання керування транспортними засобами. Навчальна їзда на дорогах.

Рух у житловій зоні. Переваги пішоходів під час руху в житловій зоні.

Автомагістралі і дороги для автомобілів, їх основні ознаки. Рух по автомагістралях і дорогах для автомобілів.

Основні ознаки гірських доріг і крутих спусків. Вимоги правил щодо руху на гірських дорогах і крутих спусках.

Тема 7 Надання першої медичної допомоги під час дорожньо-транспортних пригод

Визначення і термінове припинення дії травмуючого фактора, вивільнення потерпілого із транспортного засобу. Надання першої медичної допомоги. Правила і способи транспортування потерпілого на різних видах транспортних засобів.

Тема 8 Відповідальність за порушення Правил дорожнього руху

Соціально-економічні і правові наслідки дорожньо-транспортних пригод і порушень Правил дорожнього руху.

Поняття і види адміністративних порушень. Кримінальна відповідальність. Відповідальність за нанесення матеріальної шкоди та шкоди природі.

Типова навчальна програма з предмета
“Основи галузевої економіки і підприємництва”

№ з/п	*Тема*	*Кількість годин*	
		Всього	*З них на лабораторно -практичні роботи*
1	Економічна наука та її роль у розвитку громадського харчування в Україні	4	
2	Економічні системи	2	
3	Ринкова економіка та її функціонування	6	
4	Підприємництво у сфері ресторанного господарства на сучасному етапі	5	
	Всього годин:	**17**	

Тема 1. Економічна наука та її роль у розвитку громадського харчування в Україні

Предмет економічної науки. Виробництво та його фактори. Економічні потреби та ефективне використання обмежених виробничих ресурсів у сфері ресторанного господарства.

Тема 2. Економічні системи

Сутність та основні компоненти економічної системи. Права власності в економіці. Порівняльна характеристика ринкової та адміністративно-командної економіки. Вплив зміни економічної системи на розвиток ресторанного господарства в Україні.

Тема 3. Ринкова економіка та її функціонування

Принципи, на яких базується ринкова економіка. Попит, пропозиція та чинники, що їх визначають. Ринкова ціна. Суть конкуренції, її види та методи. Види та інфраструктура ринку.

Тема 4. Підприємництво у сфері ресторанного господарства на сучасному етапі

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

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

№ з/п	*Тема*	*Кількість годин*	
		Всього	*З них 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	8	4
	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 7. 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.

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 8. 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 9. 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 10. 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 сирої 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.

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 11. 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.

Типова навчальна програма з предмета
“Устаткування підприємств харчування”

№ з/п	*Тема*	*Кількість годин*	
		Всього	*З них на лабораторно -практичні роботи*
1	Вступ. Знайомство з технікою підприємств 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.

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.

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.

Типова навчальна програма з предмета
“Гігієна та санітарія виробництва”

№ з/п	*Тема*	*Кількість годин*	
		Всього	*З них на лабораторно-практичні роботи*
	Вступ	2	
	Розділ І. 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 ІІ. Основи гігієни та санітарії	**14**	
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	5	
	Всього годин:	***27***	

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

Тема 4. Глистяні захворювання та їх профілактика

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

Розділ ІІ. 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.

Типова навчальна програма з предмета
“Організація виробництва та обслуговування”

№ з/п	*Тема*	*Кількість годин*	
		Всього	*З 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.

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

Типова навчальна програма з предмета
“Облік, калькуляція і звітність”

№ з/п	*Тема*	*Кількість годин*	
		Всього	*З 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. Перерахунок овочів в залежності від місяця.

Типова навчальна програма з предмета
“Охорона праці”

№ з/п	*Тема*	*Кількість годин*	
		Всього	*З них на лабораторно -практичні роботи*
1	Правові та організаційні основи охорони праці	4	
2	Основи безпеки праці у галузі. Загальні відомості про потенціал небезпек. Психологія безпеки праці. Організація роботи з охорони праці	10	
3	Основи пожежної безпеки. Вибухонебезпека виробництва і вибухозахист	3	
4	Основи електробезпеки	3	
5	Основи гігієни праці та виробничої санітарії. Медичні огляди	4	
6	Надання першої допомоги потерпілим при нещасних випадках	6	
	Всього годин:	***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.

Державне управління охороною праці. Соціальна політика щодо атестації робочих місць за умовами праці невідповідність вимогам нормативно-правових актів з охорони праці.

Державний нагляд за охороною праці. Органи державного нагляду за охороною праці. Громадський контроль за додержанням законодавства про охорону праці, повноваження і права профспілок та уповноважених найманими працівниками осіб з питань охорони праці.

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

Основні завдання системи стандартів безпеки праці: зниження і усунення небезпечних та шкідливих виробничих факторів, створення ефективних засобів захисту працівників. Порядок забезпечення працівників засобами індивідуального та колективного захисту.

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. Соціальне страхування від нещасних випадків і професійних захворювань. Соціальна і медична реабілітація працівників. Розслідування та облік нещасних випадків на виробництві, професійних захворювань і професійних отруєнь.

Тема 2. Основи безпеки праці у галузі. Загальні відомості про потенціал небезпек. Психологія безпеки праці. 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. Основні небезпеки під час проведення робіт за професіями в галузі.

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

аварій. Вимоги безпеки у навчальних, навчально-виробничих приміщеннях навчальних закладів.

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

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

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

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

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

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

Примітка: зміст теми 2 доповнюється і уточнюється відповідно до вимог безпеки праці для конкретних виробництв і професій.

Тема 3. Основи пожежної безпеки. Вибухонебезпека виробництва і вибухозахист

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 пожежегасіння, вогнегасники, ручний пожежний інструмент, їх призначення, будова, використання на пожежі. Особливості гасіння пожежі на об'єктах галузі.

Організація пожежної охорони в галузі.

Стан та динаміка аварійності в світовій індустрії. Аналіз характерних, значних промислових аварій, пов'язаних з викидами, вибухами та пожежами хімічних речовин. Загальні закономірності залежності масштабів руйнувань і

тяжкості наслідків аварій від кількості, фізико-хімічних властивостей і параметрів пальних речовин, що використовуються у технологічній системі.

Теоретичні основи механізму горіння та вибуху. Особливості горіння та вибуху в апаратурі, виробничому приміщенні, неорганізованих газових викидів в незамкнутому просторі. Механізм горіння аерозолів. Параметри і властивості, що характеризують вибухонебезпеку середовища.

Основні характеристики вибухонебезпеки; показники рівня руйнування промислових аварій.

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

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

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.

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

Правила безпечної експлуатації електроустановок споживачів. Правила роботи на електронно-обчислювальних машинах і персональних комп'ютерах.

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 даною професією. 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. Санітарно-побутове забезпечення працівників.

Щорічні медичні огляди працюючих неповнолітніх, осіб віком до 21 року.

Тема 6. Надання першої допомоги потерпілим при нещасних випадках

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.

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

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

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

Типова 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*
	І. 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***
	ІІ. Виробнича практика	
1.	Ознайомлення із закладом ресторанного господарства. Організація охорони праці на підприємстві	7
2.	Самостійна робота кухаря 3 розряду	336
	Кваліфікаційна пробна робота	
	Всього годин:	***343***
	Разом:	***547***

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, пряних, десертних овочів, їх використання.

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

Тема 4. Механічна кулінарна обробка риби, приготування напівфабрикатів

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

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

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

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

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

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

Механічна кулінарна обробка м’яса.

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

Механічна кулінарна обробка субпродуктів, кісток.

Механічна кулінарна обробка птиці. Закріплення навичок з теми.

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

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

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

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

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

Тема 7. Приготування супів

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

Приготування овочевої пасеровки.

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

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

Тема 8. Приготування страв з яєць

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

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

Приготування яєць смажених. Вимоги до якості. Відпуск.

Закріплення навичок з теми.

Тема 9. Приготування страв і гарнірів з овочів

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

Робота із Збірником рецептур. Визначення проценту відходів, втрат.

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

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

Закріплення навичок з теми.

Тема 10. Приготування прісного тіста та виробів з нього

Ознайомлення з борошняним цехом. Інструктаж за змістом занять, організації робочого місця, безпеки праці. Організація роботи в борошняному цеху для приготування тіста та виробів з нього: підбір посуду, інструменту,

інвентарю, підготовка устаткування до роботи. Робота із Збірником рецептур. Перерахунок сировини.

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

Виробнича практика

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

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

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

Тема 2. Самостійна робота кухаря 3 розряду

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

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

Кваліфікаційна пробна робота

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

Критерії кваліфікаційної атестації випускників

Професія - 5122 Кухар

(код, назва професії)

Кваліфікація - 3 розряд

(рівень кваліфікації – розряд, клас, категорія)

Бали	*Знає*	Бали	*Уміє*
1	Учень (слухач) з допомогою викладача відтворює теоре-тичний матеріал на рівні розпізнання окремих етапів технологічного процесу обробки овочів, риби, м'яса, підготовки круп, борошна для приготування страв. Під час відповідей і практичних завдань допускає суттєві помилки, які не може виправити самостійно.	1	Учень (слухач) з постійною допомогою майстра виконує окремі елементи навчально-виробничих завдань – етапів технологічного процесу обробки овочів, риби, м'яса, підготовки круп, борошна для приготування страв. Під час виконання роботи допускає помилки в організації робочого місця, плануванні виробничих дій, в прийомах праці та технологічних операцій. Результат виконаної роботи повністю не відповідає діючим якісним та кількісним показ-никам. Потребує допомоги і контролю в дотриманні правил безпеки праці. Без присвоєння кваліфікації.
2	Учень (слухач) безсистемно, неповно відтворює на рівні розпізнання окремі фраг-менти навчального мате-ріалу, пов'язаного з хіміч-ним складом харчових продуктів, етапи техноло-гічного процесу обробки овочів, риби, м'яса, підго-товки круп, борошна для приготування страв. Неусвідомлено виконує окремі фрагменти прак-тичних завдань. Під час відповідей допускає суттєві помилки, які не може виправити.	2	Зі значними труднощами учень (слухач) виконує окремі частини практичних завдань з обробки овочів, риби, м'яса, підготовки круп, борошна для приготування страв; приготуванні напів-фабрикатів для соусів та супів. Під час виконання робіт допускає суттєві помилки в організації робочого місця, плануванні виробничих дій, в прийомах праці та технологічних операцій. Результат виконаної роботи повністю не відповідає діючим якісним та кількісним показникам. Потребує допомоги та контролю в дотриманні правил безпеки праці. Без присвоєння

			кваліфікації.
3	Учень (слухач) з допомогою викладача відтворює фраг-менти навчального мате-ріалу, пов’язаного з хіміч-ним складом харчових продуктів, етапи технологіч-ного процесу обробки ово-чів, риби, м’яса, підготовки круп, борошна для приго-тування страв, окремі етапи технологічного процесу приготування напівфабри-катів для виготовлення страв. Під час відповідей допускає суттєві помилки, які не може виправити, проявляє пасивно-спосте-режний інтерес до нової технології. Неусвідомлено виконує частину практичних завдань.	3	Учень (слухач) з допомогою майстра планує виробничі дії та виконує частину навчально-виробничого завдання з обробки овочів, риби, м’яса, підготовки круп, борошна для приготування страв; приготування напів-фабрикатів для соусів та супів у відповідності з технологічною карткою та вказівками майстра. Під час виконання робіт допускає помилки в організації робочого місця, плануванні виробничих дій, у прийомах праці та технологічних опера-ціях, які не може виправити самостійно. Результат виконаної роботи не відповідає діючим якісним та кількісним показни-кам нижчого кваліфікаційного рівня. Потребує допомоги та контролю у дотриманні правил безпеки праці. Без присвоєння кваліфікації.
4	Учень (слухач) без розуміння відтворює навчальний ма-теріал. Під час відповіді допускає значну кількість помилок з технології при-готування простих страв з овочів, крупів, нескладних супів, прісного тіста та формування виробів з нього, які самостійно не в змозі виправити.	4	Учень (слухач) з частковою допомогою майстра планує виробничі дії та виконує навчаль-но-виробничі завдання з вико-ристанням технологічної докумен-тації, пов’язані з приготування напівфабрикатів, простих страв, складання інструктивно-техноло-гічних карток. Під час виконання робіт допускає значну кількість помилок, які не може виправити самостійно. Результат виконаної роботи відповідає мінімальним діючим якісним показникам. В окремих випадках потребує до-помоги та контролю в дотри-манні правил безпеки праці. Недостатньо усвідомлено

			ко-ристується збірником рецептур. Кваліфікація присвоюється, але потребує подальшого удоско-налення через досвід роботи або навчання.
5	Учень (слухач) розуміє основний навчальний ма-теріал з технології приготу-вання простих страв з овочів, круп, бобових, нескладних супів, прісного тіста та виробів з нього. Розповідає правила відпуску страв, та дає їм якісну оцінку. Під час відповіді допускає помилки при визначенні основних понять теми. Може частково обґрунтувати та проаналізу-вати свою відповідь, знає основні правила відпуску простих страв з овочів, круп, бобових, супів, виробів з тіста. Користується деякими видами нескладного устат-кування. Орієнтується в підборі посуду під час відпуску страв.	5	Учень (слухач) виконує пере-важну більшість прийомів і технологічних операцій щодо приготування напівфабрикатів, простих страв, їх порціонуванню та відпуску, допускаючи помилки. Намагається складати інструк-тивно-технологічні картки. Недостатньо усвідомлено користується збірником рецептур, не вміє робити перерахунок сиро-вини. Потребує консультації майстра з прийомів контролю. Кваліфікація присвоюється, але потребує подальшого удоско-налення через досвід роботи або навчання.
6	Учень (слухач) у цілому самостійно відтворює основ-ний навчальний матеріал. Дає товарознавчу характер-ристику сировини для приготування страв, розпо-відає загальні правила приготування простих страв з овочів, круп, бобових, супів, прісного тіста, виробів з котлетної маси, тіста. Під час відповіді допускає окремі помилки при поясненні технологічного процесу	6	Учень (слухач) з консульта-тивною допомогою майстра організовує робоче місце, самостійно готує напівфабрикати та прості страви з овочів, круп, бобових, супи, прісне тісто, котлетну масу, формує вироби з них. Під час виконання роботи допускає значну кількість помилок, які частково може виправити з допомогою майстра. З епізодичною допомогою майстра вирішує нескладні проблемні виробничі ситуації,

	при-готування окремих страв, які не може частково виправити. Орієнтується в підборі по-суду для відпуску страв. Може частково обґрунтувати навчальний матеріал під час оцінювання інших учнів, порівнювати та робити висновки.		складає інструктивно-технологіч-ні картки з використанням нормативно-технологічної доку-ментації. Відпускає страви, допускаючи помилки, не дотримується темпе-ратури подачі. Може визначити якість нескладної страви. Результат виконаної роботи відповідає мінімальним діючим якісним показникам. Кваліфікація присвоюється, але потребує подальшого удосконалення через досвід роботи або навчання
7	Учень (слухач) самостійно з розумінням відтворює суть основних положень навчаль-ного матеріалу, а саме: технологію приготування не-складних страв з овочів, круп, бобових, супів, котлетної маси, прісного тіста, виробів з них. Дає визначення основних понять технології приготу-вання страв. Частково аналізує навчальний матеріал, порівнює кулінарну харак-теристику простих страв, робить висновки. Відповідь учня у цілому правильна, але містить неточності та недостатньо обґрунтована, допускає несуттєві помилки, які може частково виправити. Знає як користуватися довід-ковою літературою з тех-нології приготування страв.	7	Учень (слухач) вміло застосовує теоретичні знання під час підготовки устаткування до роботи, приготування нескладних страв з овочів, круп, бобових, супів, котлетної маси, прісного тіста, виробів з котлетної маси та тіста, правильно виконує прийоми та технологічні операції, пов’язані з приготуванням страв. Виконує правила санітарії та гігієни. Вміло та правильно підбирає інструмент, інвентар, посуд для відпуску страв. Робить необхідні розрахунки сировини, користуючись норма-тивною документацією, складає технологічні картки, допускаючи незначні помилки. Дає якісну оцінку нескладним стравам. Допускає несуттєві помилки, які частково може виправити. Дотримується правил безпеки праці. Результат виконаної роботи відповідає середнім діючим якісним і кількісним показникам

			запланованого рівня кваліфікації.
8	Учень (слухач) самостійно з розумінням відтворює основ-ний навчальний матеріал з технології приготування прос-тих страв з овочів, круп, бобових, супів; котлетної маси, прісного тіста та виробів з них. Дає визначення основних процесів, що відбуваються в продуктах під час теплової обробки. Знає будову та принцип роботи механічного та теплового устаткування. За допомогою викладача аналізує, порів-нює, робить висновки, встановлює зв'язок з професією кухаря. У цілому дає логічну, достатньо обґрунтовану відповідь. Під час відповіді допускає не-суттєві помилки, які частково виправляє.	8	Учень (слухач) вміло застосовує теоретичні знання під час сані-тарної обробки продуктів, облад-нання. Вміло підбирає устатку-вання для виконання технологічних операцій, організовує робоче місце, підбирає посуд. Готує нескладні страви з дотриманням послідовності технологічного процесу, допус-каючи несуттєві помилки. Дотримується правил техніки безпеки. За консультацією викла-дача виконує алгоритмічні завдання з приготування простих страв, перерахунку сировини. Усвідомлено користується до-відковою літературою. Прагне виконувати більш складні завдання, але епізодично. Результат виконаної роботи відповідає достатнім діючим якісним і кількісним показникам запланованого рівня кваліфікації.
9	Учень (слухач) володіє основним навчальним мате-ріалом з приготування кот-летної маси, простих страв з овочів, круп, бобових, супів, прісного тіста, виробів з котлетної маси та тіста в усній та письмовій формі. Дає визначення основних технологічних понять, аналі-зує, порівнює, систематизує інформацію, робить виснов-ки та встановлює зв'язок з виробничим навчанням. Його відповідь у цілому правиль-на, логічна та достатньо обґрунтована. Під	9	Учень (слухач) впевнено за-стосовує теоретичні знання під час виконання практичних завдань: організації робочого місця, приготуванні нескладних страв, експлуатації устаткування, перерахунку сировини на задану кількість порцій. Вміє пояснити процеси, що відбуваються в овочах, крупах, бобових, виробах з тіста під час теплової обробки, виконує алгоритмічні завдання з приготування простих страв. Усвідомлено користується довід-ковою інформацією технічної та нормативно-технологічної документації. Результат виконаної роботи

	час відповіді та під час вико-нання практичних завдань з технології приготування страв допускає несуттєві помилки, які може само-стійно виправити.		відповідає достатнім діючим якісним і кількісним показникам запланованого рівня кваліфікації.
10	Учень (слухач) усвідом-млено засвоює нову ін фор-мацію в ширшому обсязі, ніж передбачено програмою. Має значні конкретні, практичні й теоретичні знання та навички, спеціаль-ні знання, навички та компетенції вирішувати проблеми самостійно. Воло-діє глибокими професійними знаннями навчального мате-ріалу з приготування не складаних страв, правилами відпуску, та визначенню якості страв. Відповідь повна, правильна, логічна, системна, містить аналіз. Під час відповіді допускає окремі неточності, які може випра-вити самостійно. Виявляє творчий інтерес до обраної професії, нової техніки (устаткування) та новітньої технології, може рецензувати відповіді інших учнів.	10	Учень (слухач) вміє готувати прості страви для різних закладів ресторанного господарства. Раціо-нально організовує робоче місце та дотримується правил безпеки праці. Встановлює причинно-наслід-кові та міжпредметні зв'язки, робить аргументовані висновки з незначною консультацією викла-дача. Вміє самостійно користу-ватися інформаційними джерела-ми. Практичні завдання з пере-рахунку сировини, приготування страв, складання технологічних схем виконує у цілому правильно, у повному обсязі, як з використанням типового алго-ритму, так і в дещо змінних умовах. Здатен до самокерування під час навчання і має практичний досвід у роботі як у простих, так і у виняткових ситуаціях.
11	Учень (слухач) має значні конкретні, практичні й теоретичні знання та навич-ки, має здатність застосо-вувати спеціальні знання, навички та компетенції вирі-шувати проблеми неза-лежно. Володіє узагальне-ними системними знаннями	11	Учень (слухач) здатний пра-вильно використовувати теоре-тичні знання під час відповідей і на практичних заняттях. Самостійно та у повному обсязі виконує навчально-виробничі завдання, пов’язані із зборкою устаткування, підготовкою його до роботи, організацією робочого

	навчального матеріалу у повному обсязі (з вико-ристанням технологічної термінології), пов’язаного з будовою устаткування, спе-цифікою обробки харчових продуктів; усвідомлено за-своює нову інформацію в ширшому обсязі, ніж перед-бачено програмою. Володіє глибокими професійними знаннями навчального мате-ріалу з приготування простих страв, правилами відпуску та визначенню якості страв. Відповідь повна, правильна, логічна, містить аналіз і систематизацію. Виказує творчий інтерес до обраної професії, нової техніки (устаткування) та новітньої технології.		місця та приготуванням страв. Дотримуєть-ся правил безпеки праці. Порівнює асортимент і технологію приготування простих страв у різних закладах ресторанного господарства. Встановлює причин-но-наслідкові та міжпредметні зв'язки, робить аргументовані висновки. Вміє самостійно корис-туватися інформаційними джерела-ми. Практичні завдання з перерахунку сировини, складання технологічних схем виконує правильно, у повному обсязі. Вміє вирішувати проблемні ситуації. Результат виконаної роботи повністю відповідає діючим якісним і кількісним показникам запланованого рівня кваліфікації. Здатен до самокерування під час навчання і має практичний досвід у роботі як у простих, так і у виняткових ситуаціях. Учень є учасником і пере-можцем загально-училищних кон-курсів професійної майстерності.
12	Учень (слухач) має значні конкретні, практичні і тео-ретичні знання та навички, має здатність застосовувати спеціальні знання, навички у вирішенні проблем неза-лежно. Володіє повними, системними знаннями нав-чального матеріалу у повному обсязі, усвідомлено засвоює нову інформацію в ширшому обсязі, ніж передбачено програмою.	12	Учень (слухач) вміє користу-ватися інформаційними джере-лами. Самостійно і у повному обсязі виконує навчально-виробничі завдання, пов’язані з підготовкою до роботи устаткуван-ня, організацією робочого місця, приготуванням страв з овочів, круп, бобових, супів, котлетної маси, прісного тіста, виробів з тіста та котлетної маси. Порівнює асор-тимент та технологію приготу-вання

	Володіє глибокими професій-ними знаннями навчального матеріалу з приготування нескладних страв, правилами відпуску та визначенню якості страв; здатний їх правильно використати під час відповідей. Відповідь повна, правильна, логічна, містить аналіз і системати-зацію. Встановлює причинно-наслідкові та міжпредметні зв'язки, робить аргументо-вані висновки. Виказує творчий інтерес до обраної професії, нової техніки (устаткування) та новітньої технології. Рецензує відповіді інших учнів, складає питання для взаємоконтролю.		простих страв у різних закладах ресторанного госпо-дарства. Практичні завдання з перерахунку сировини, складання технологічних схем та приготуван-ня простих страв виконує правильно, у повному обсязі, як з використанням типового алго-ритмму, так і в дещо змінних умовах. Забезпечує високий рівень організації праці, зразково дотримується правил безпеки праці. Результат виконаної роботи повністю відповідає діючим якісним і кількісним показникам запланованого рівня кваліфікації або може бути кращим від них. Здатен до самокерування під час навчання і має практичний досвід у роботі як у простих, так і у виняткових ситуаціях Виконує дослідницьку роботу, робить висновки та узагальнення. Учень є учасником і пере-можцем міських конкурсів професійної майстерності.

Перелік основних обов'язкових засобів навчання

Перелік нормативного оснащення кабінету "Устаткування підприємств харчування" для підготовки кваліфікованого робітника

№№ з/п	Найменування	Кількість на групу з 15 осіб, шт.		Примітка
		Для індиві-дуального користуван-ня	Для групово-го користу-вання	
1	2	3	4	5
	Обладнання			
1.	Універсальна кухонна машина сучасної моделі, що відповідає європейським та світовим стандартам з основних вимог безпеки та надійності, з комплектом змінних механізмів для: перемішування, помелу, протирання, просіювання, збивання, нарізання.		1	
2.	Настільні циферблатні ваги		1	
3.	Картоплеочисна машина		1	
4.	Універсальна дискова овочерізка		1	
5.	Машина для протирання овочів та продуктів		1	Або куттер
6.	М'ясорубка для подрібнення сирого м'яса та риби		1	
7.	Тістомісильна машина малогабаритна		1	
8.	Електричний котел		1	
9.	Електрична плита		1	Або газова плита
10.	Електрична сковорода		1	
11.	Електрична фритюрниця		1	
12.	Електричний кип'ятильник безперервної дії		1	Або водо-нагрівач
13.	Жарова шафа		1	

Рекомендується використовувати сучасні новітні технології навчання:

1. Комп'ютерне програмне забезпечення
2. Мультимедійна дошка
3. Мультимедійний проектор
4. Відеосупроводження

Норми оснащення лабораторно-практичних робіт з предмета "Технологія приготування їжі з основами товарознавства"

№№ з/п	Найменування	Кількість на групу з 15 осіб, шт.		Примітка
		Для індивіду-ального користу-вання	Для групово-го користу-вання	
1	2	3	4	5
	Обладнання			
1			8	
2	Універсальна кухонна машина з комплектом змінних механізмів для: перемішування, помелу, протирання, просіювання, збивання, подрібнення, нарізання.		1	
3	Плита електрична	1 комф.	16 комф.	
4	Шафа пекарна		1	
5	Ваги		1	
6	Шафа холодильна		1	
7	Електрофритюрниця		1	
	Інструмент			
1	Виїмка для тіста		1 комплект	
2	Мусат		2	
3	Ножиці		2	
4	Ножі корінчасті	1	15	
5		1	15	
6	Подрібнювач часнику		2	
7	Рибочистки (скребки) різної конструкції		5	
8	Різець для тіста		2	
9	Тертка		2	
	Інвентар			
1	Дошки розробні з відповідним маркуванням	3	45	
2			2	
3	Качалка		8	
4	Лоток глибокий		8	
5	Лоток мілкий	1	15	
6	Лопатка металева	1	15	
7	Лопатка дерев'яна (копистка)		5	
8	Ложка гарнірна		2	

9	Ложки мірні		1 комплект	
10	Сито волосяне		4	
11	Сито металеве		4	
12	Ступка з товкачиком		1	
13	Черпак 0,25 л		8	
14	Шумівка		2	
15	Щипці для відпуску страв		2	
	Кухонний посуд			
1	Каструлі різної ємності та матеріалу, який не вступає в реакцію з продуктами	2	30	
2	Миска глибока	1	15	
3	Протвені для запікання страв		5	
4	Сковорідка Д=150-200мм		8	
5	Сковорідки Д=250 мм		8	
7	Чайник		1	
	Столовий посуд			
1	Баранчики		5	
2	Підноси	1	15	
3	Склянка чайна	1	15	
4	Сковорідка порційна		8	
5	Тарілка мілка столова	1	20	
6	Тарілка глибока столова	1	20	
	Столові прибори, білизна			
1	Виделки	1	20	
2	Графин		1	
3	Ложки столові	1	20	
4	Ножі	1	15	
5	Рушники		3	

Перелік нормативного оснащення кабінету “Організації обслуговування” для підготовки кваліфікованого робітника.

Фарфоровий та фаянсовий посуд

Назва / кількість	Призначення	Місткість	Розмір	Примітки
Тарілка пиріжкова **6 штук**	Подача хліба, тостів, розтягаїв, ватрушок, грінок та інших булочних виробів; як підставна тарілка		Ǿ175 мм	
Тарілка столова мілка **6 штук**	Подача других гарячих страв; як підставна тарілка		Ǿ240 мм	Можуть бути інших розмірів
Тарілка столова глибока **6 штук**	Подача перших страв порціями	500 $м^3$	Ǿ240 мм	Можуть бути інших розмірів
Тарілка столова глибока напівпор-ційна **6 штук**	Подача перших страв невеликими порціями	250 $м^3$	Ǿ200 мм	Можуть бути інших розмірів
Прибор для спецій: солянка, перечниця, гірчичниця **2 штуки**	Подача солі, перцю, гірчиці			Мають різну форму та розміри.

Міністерство освіти і науки України
Міністерство праці та соціальної політики України

Державний стандарт професійно-технічної освіти

ДСПТО 5122-НО.55.3-5-2007
(позначення стандарту)

Професія - Кухар

Код - 5122

Кваліфікація - 4 розряд

Видання офіційне
Київ 2007

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.*

Типовий навчальний план
підготовки кваліфікованих робітників

Професія - 5122 Кухар
(код, назва професії)

Кваліфікація - 4 розряд
(рівень кваліфікації – розряд, клас, категорія)

Загальний фонд навчального часу – 1105 годин

№№ з/п	*Навчальні предмети*	*Кількість годин*	
		Всього	*З них на лабораторно -практичні роботи*
2.	**Загально-професійна підготовка**	**46**	**6**
2.1.	Інформаційні технології	10	6
2.2.	Основи правових знань	10	
2.3.	Основи галузевої економіки і підприємництва	11	
	Резерв часу	15	
3.	**Професійно-теоретична підготовка**	**367**	**78**
3.1.	Технологія приготування їжі з основами товарознавства	210	54
3.2.	Устаткування підприємств харчування	40	8
3.3.	Гігієна та санітарія виробництва	15	
3.4.	Фізіологія харчування	28	
3.5.	Організація виробництва та обслуговування	42	6
3.6.	Облік, калькуляція і звітність	17	10
3.7.	Охорона праці	15	
4.	**Професійно-практична підготовка**	**665**	
4.1.	Виробниче навчання	252	
4.2.	Виробнича практика	413	
5.	**Консультації**	**20**	
6.	**Державна кваліфікаційна атестація (або поетапна атестація при продовженні навчання)**	**7**	
7.	**Загальний обсяг навчального часу (без п.5)**	**1085**	**84**

Перелік кабінетів і лабораторій для підготовки кваліфікованих робітників за професією 5122 “Кухар”

1.Кабінети:

- Технології приготування їжі *
- Устаткування підприємств харчування
- Організації обслуговування
- Гігієни, санітарії та фізіології харчування
- Охорони праці *
- Інформатики та комп’ютерної техніки

2. Лабораторії:

- Кухня-лабораторія з дегустаційним залом (навчальною аудиторією)
- Інформаційних технологій *

Примітка: для підприємств, організацій, установ, що здійснюють професійне навчання кваліфікованих робітників навчальний процес може здійснюватись при наявності кабінетів, лабораторій, майстерень позначених - *.

Тематичний план з навчального предмета
“Інформаційні технології“

4 розряд Кухар

№ з/п	*Тема*	*Кількість годин*	
		Всього	*З них на лабораторно-практичні роботи*
1	Вступ	1	
2	Комп’ютерні телекомунікації та комп’ютерні мережі	9	6
	Всього годин:	***10***	***6***

Тема 1. Вступ

Стан сучасного розвитку інформаційних технологій. Правила з охорони праці та поведінки під час роботи в кабінеті комп’ютерної техніки.

Тема 2. Комп’ютерні телекомунікації та комп’ютерні мережі

Локальні та глобальні мережі, Інтернет, електронна пошта: історія виникнення, призначення, застосування.

Мудьтимедіа: компоненти і засоби мультимедіа, сценарій мультимедійного проекту.

Лабораторно-практична робота 1. Пошук потрібної інформації, її збереження, друк.

Лабораторно-практична робота 2. Створення електронної скриньки. Відправка та отримання листів.

Лабораторно-практична робота 3. Застосування Інтернету в галузі.

Типова навчальна програма з предмета
“Основи правових знань”

№ з/п	*Тема*	*Кількість годин*	
		Всього	*З них на лабораторно-практичні роботи*
1	Господарство і право	1	
2	Правове регулювання господарських відносин у галузі ресторанного господарства	2	
3	Праця закон і ми	2	
4	Адміністративний проступок і адміністративна відповідальність	2	
5	Злочин і покарання	2	
6	Подружжя, батьки, діти – їхні права та обов’язки	1	
	Всього годин:	***10***	

Тема 1. Господарство і право

Суб’єкти господарського права. Правове становище господарських організацій. Правове становище підприємств і об’єднань.

Правові основи приватизації державних підприємств. Правове становище кооперативів, господарських товариств, господарських об’єднань. Правовий режим майна господарських організацій. Зобов’язання у господарському праві. Господарський договір. Основні типи та види господарського договору. Зміст і порядок укладання господарських договорів.

Тема 2. Правове регулювання господарських відносин у галузі ресторанного господарства

Законодавство про торгівлю. Договори, що укладаються в торгівлі. Захист споживачів. Права споживачів. Державний захист прав споживачів. Право споживачів на належну якість товарів (робіт, послуг). Гарантійні зобов’язання. Права споживачів у випадку: придбання ним товару неналежної якості, порушення виконавцем умов договору про виконання робіт і надання послуг. Право споживача на безпеку товарів (робіт, послуг). Майнова відповідальність за шкоду, заподіяну товарами (роботами, послугами) неналежної якості.

Право споживача на інформацію про товари (роботи, послуги).

Тема 3. Праця, закон і ми

Загальна характеристика трудового права України. Трудовий договір. Робочий час і час відпочинку. Заробітна плата.

Трудова дисципліна. Матеріальна відповідальність робітників і службовців за шкоду, заподіяну підприємству, організації.

Охорона праці. Відповідальність підприємства за шкоду, заподіяну працівникові.

Розгляд трудових спорів. Особливості правового регулювання трудових відносин в окремих галузях господарства.

Тема 4. Адміністративний проступок і адміністративна відповідальність

Визначення та загальні положення адміністративного права. Поняття та організація державного управління. Роль адміністративного права у регулюванні відносин у сфері державного управління. Поняття адміністративного правопорушення і адміністративної відповідальності.

Адміністративна відповідальність неповнолітніх. Адміністративна відповідальність за господарські правопорушення.

Тема 5. Злочин і покарання

Поняття кримінального права. Загальні положення кримінального права. Злочин та інші правопорушення.

Поняття та підстави кримінальної відповідальності. Кримінальна відповідальність неповнолітніх. Обставини, що виключають суспільну небезпеку і протиправність діяння. Необхідна оборона. Затримання злочинця. Крайня необхідність.

Співучасть у злочині. Поняття кримінального покарання. Доцільність, справедливість покарання як один із засобів боротьби зі злочинністю.

Види покарань. Поняття індивідуалізації покарання стосовно особи відповідно до вчинку.

Звільнення від кримінальної відповідальності та від покарання.

Кримінальна відповідальність за господарські злочини.

Тема 6. Подружжя, батьки, діти – їхні права та обов’язки

Загальна характеристика сімейного права України. Поняття шлюбу і сім’ї. Порядок і умови укладання шлюбу. Особисті та майнові права і обов’язки подружжя. Припинення шлюбу.

Особисті та майнові правовідносини між батьками і дітьми. Права і обов’язки батьків і дітей.

Типова навчальна програма з предмета
“Основи галузевої економіки і підприємництва”

№ з/п	*Тема*	*Кількість годин*	
		Всього	*З них на лабораторно -практичні роботи*
1	Підприємництво у сфері ресторанного господарства на сучасному етапі	2	
2	Підприємець - головна постать економічного процесу	2	
3	Сутність та функції менеджменту	2	
4	Мета та основні етапи сучасного маркетингу	1	
5	Вплив національної та світової економіки на розвиток ресторанного господарства в Україні	4	
	Всього годин:	***11***	

Тема 1. Підприємництво у сфері ресторанного господарства на сучасному етапі.

Організаційно-правові форми підприємництва в Україні. Державна підтримка та регулювання підприємництва в Україні.

Тема 2. Підприємець – головна постать економічного процесу

Особистість підприємця, його функції та ділові якості. Підприємницька ідея. Витрати та прибуток підприємця.

Тема 3. Сутність та функції менеджменту

Сутність поняття менеджмент. Функції менеджменту в підприємницькій діяльності.

Тема 4. Мета та основні етапи сучасного маркетингу

Сутність поняття маркетинг та його сучасна мета. Основні етапи маркетингової діяльності.

Тема 5. Вплив національної та світової економіки на розвиток ресторанного господарства в Україні

Оцінка результатів національного виробництва. Вплив міжнародного поділу праці та світової торгівлі на розвиток ресторанного господарства в Україні.

Типова навчальна програма з предмета
“Технологія приготування їжі з основами товарознавства"

№ з/п	*Тема*	*Кількість годин*	
		Всього	*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 фаршірування 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 заправляння (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, пиріжками, 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 тушкована, баклажани тушковані з картоплею, капуста тушкована, рагу овочеве, 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

отування страв з яєць та сиру

Яєчні продукти та їх використання.

Технологія приготування та відпуск страв з яєць: омлети (натуральний, змішаний та фаршированій) 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 ліниві, 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 ліниві
3. Омлет натуральний та змішаний
4. Омлет фаршированій
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, макароннику, 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 тушкована з овочами і томатом, риба тушкована 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 фаршированний 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 тушкована 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 тушкованої птиці: птиця тушкована 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. Закуски з сиру
3. Закуски 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
2. Узвар
3. Кисіль
4. Чай
5. Кава
6. Какао
7. Шоколад”

1. Натуральні плоди та ягоди
2. Холодні солодкі страви
3. Гарячі солодкі страви

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

Типова навчальна програма з предмета
“Устаткування підприємств харчування”

№ з/п	*Тема*	*Кількість годин*	
		Всього	*З 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.

Типова навчальна програма з предмета
“Гігієна та санітарія виробництва”

№ з/п	*Тема*	*Кількість годин*	
		Всього	*З 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.

Типова навчальна програма з предмета
“Фізіологія харчування”

№ з/п	*Тема*	*Кількість годин*	
		Всього	*З них на лабораторно -практичні роботи*
1	Вступ. Предмет і завдання курсу фізіологія 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 погреба). Зміни білків при кулінарній обробці.

Нормування ліпідів у раціонах харчування.

Нормування вуглеводів у раціонах харчування.

Нормування вітамінів у раціонах харчування. Ознаки вітамінної недостатності. Причини розвитку вітамінної недостатності. Профілактика гіповітамінозів. Вплив кулінарної обробки на збереження вітамінів.

Нормування мінеральних речовин у раціонах харчування.

Вода - фізіологічне значення води.

Тема 3. Фізіологічна характеристика основних продуктів харчування

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

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

Тема 4. Основи раціонального харчування

Поняття про раціональне харчування, закони раціонального харчування. Вимоги до раціонального харчування. Основні вимоги до харчування. Структура харчового раціону. Фізіологічні вимоги до режиму харчування.

Тема 5. Харчування різних вікових та професійних груп населення

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

Тема 6. Основи дієтичного та лікувально-профілактичного харчування

Поняття про дієтичне харчування, дієтичні продукти, специфічна дія продуктів та страв. Використання овочів і фруктів у лікувальному харчуванні. Характеристика основних дієт.

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

Типова навчальна програма з предмета
“Організація виробництва та обслуговування”

№ з/п	*Тема*	*Кількість годин*	
		Всього	*З 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, роздавалень 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.

Типова навчальна програма з предмета
“Облік, калькуляція і звітність”

№ з/п	*Тема*	*Кількість годин*	
		Всього	*З 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.

Практична робота 5: складання калькуляції продажних цін на страви, гарніри тощо.

Типова навчальна програма з предмета
“Охорона праці”

№ з/п	*Тема*	*Кількість годин*	
		Всього	*З них на лабораторно-практичні роботи*
1	Правові та організаційні основи охорони праці	2	
2	Основи безпеки праці у галузі. Загальні відомості про потенціал небезпек	5	
3	Основи пожежної безпеки. Вибухонебезпека виробництва і вибухозахист	1	
4	Основи електробезпеки	2	
5	Основи гігієни праці та виробничої санітарії. Медичні огляди	1	
6	Надання першої допомоги потерпілим при нещасних випадках	4	
	Всього годин:	***15***	

Тема 1. Правові та організаційні основи охорони праці

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

Зміни та доповнення до основних законодавчих актів з охорони праці: Конституції України, Закону України "Про охорону праці", Кодексу законів про працю України, Закону України "Про загальнообов'язкове державне соціальне страхування від нещасного випадку на виробництві та професійного захворювання, які спричинили втрату працездатності", Основ законодавства України про охорону здоров'я, Закону України "Про пожежну безпеку", Закону України "Про використання ядерної енергії та радіаційну безпеку", Закону України "Про забезпечення санітарного та епідемічного благополуччя населення", Закону України „Про колективні договори і угоди".

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

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

Основні завдання системи стандартів безпеки праці: зниження і усунення небезпечних та шкідливих виробничих факторів, створення ефективних засобів захисту працівників. Порядок забезпечення працівників засобами індивідуального та колективного захисту. Основні причини травматизму і професійних захворювань на виробництві. Основні заходи запобігання травматизму та захворювання на виробництві: організаційні, технічні,

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

Тема 2. Основи безпеки праці у галузі. Загальні відомості про потенціал небезпек

Загальні відомості про потенціал небезпек.

Захист від дії хімічних і біологічних чинників. Зони безпеки та їх огородження. Світлова і звукова сигналізація. Попереджувальні надписи, сигнальні фарбування. Знаки безпеки.

Засоби колективного та індивідуального захисту від небезпечних і шкідливих виробничих факторів у галузі.

Правила та заходи щодо попередження нещасних випадків і аварій. Вимоги безпеки у навчальних, навчально-виробничих приміщеннях навчальних закладів.

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

Запобігання виникненню аварій техногенного характеру. План евакуації з приміщень у разі аварії.

Тема 3. Основи пожежної безпеки. Вибухонебезпека виробництва і вибухозахист

Організаційні та технічні протипожежні заходи. Пожежна сигналізація.

Особливості гасіння пожежі на об'єктах галузі.

Організація пожежної охорони в галузі.

Теоретичні основи механізму горіння та вибуху. Параметри і властивості, що характеризують вибухонебезпеку середовища.

Основні характеристики вибухонебезпеки; показники рівня руйнування промислових аварій.

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

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

Тема 4. Основи електробезпеки

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

Класифікація виробничих приміщень відносно небезпеки ураження працюючих електричним струмом.

Допуск до роботи з електрикою і електрифікованими машинами. Колективні та індивідуальні засоби захисту в електроустановках. Попереджувальні надписи, плакати та пристрої, ізолюючі прилади. Занулення

та захисне заземлення, їх призначення. Робота з переносними електросвітильниками.

Правила безпечної експлуатації електроустановок споживачів.

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

Тема 5. Основи гігієни праці. Медичні огляди

Поняття про гігієну праці. Основні гігієнічні особливості праці заданою професією.

Лікувально-профілактичне харчування.

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

Правила експлуатації освітлення.

Санітарно-побутове забезпечення працівників.

Щорічні медичні огляди працюючих неповнолітніх, осіб віком до 21 року.

Тема 6. Надання першої допомоги потерпілим при нещасних випадках

Послідовність, принципи й засоби надання першої допомоги.

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.

Типова навчальна програма з виробничого навчання

Професія - 5122 Кухар

(код, назва професії)

Кваліфікація - 4 розряд

(рівень кваліфікації – розряд, клас, категорія)

Загальний фонд навчального часу – 665 годин

№ з/п	*Тема*	*Кількість годин*
	І. 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	12
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:	***252***
	ІІ. Виробнича практика	
1.	Ознайомлення із закладом ресторанного господарства. Система охорони праці на даному підприємстві	7
2.	Самостійна робота кухаря 4 розряду	406
	Кваліфікаційна пробна робота	
	Всього годин:	***413***
	Разом:	***665***

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

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

Обробка нерибних продуктів моря. Підготовка до теплової обробки.

Закріплення навичок з теми.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Підготовка напівфабрикатів високого ступеня готовності для теплової обробки.

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

Тема 3. Приготування супів

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

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

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

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

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

Приготування капусняків: капусняк Запорізький та ін. Відпуск.

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

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

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

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

Приготування холодних супів: борщ холодний. Правила відпуску.

Приготування солодких супів з ягід, свіжих плодів. Відпуск.

Закріплення навичок з теми.

Тема 4. Приготування соусів

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

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

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

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

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

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

Тема 5. Нарізання овочів складними формами. Елементи оформлення страв

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

Нарізання овочів складними формами, складання композицій.

Виготовлення елементів з овочів для оформлення страв.

Закріплення навичок з теми.

Тема 6. Приготування страв і гарнірів з овочів та грибів

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

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

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

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

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

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

Тема 7. Приготування страв з яєць та сиру

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Закріплення навичок з теми.

Тема 9. Приготування страв з риби та морських продуктів

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Закріплення навичок з теми.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Тема 11. Приготування холодних страв і закусок

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

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

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

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

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

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

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

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

Закріплення навичок з теми.

Тема 12. Приготування солодких страв і напоїв

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

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

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

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

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

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

Закріплення навичок з теми.

Тема 13. Приготування тіста та виробів з нього

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Закріплення навичок з теми.

Тема 14. Організація обслуговування

Культура обслуговування споживачів. Впровадження прогресивних форм обслуговування.

Споживчий попит та його вивчення. Книга скарг і пропозицій.

Види реклами. Форми обслуговування споживачів.

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

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

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

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

Бракераж готової продукції. Ведення бракеражного журналу.

Виробнича практика

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

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

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

Тема 2. Самостійна робота кухаря 4 розряду

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

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

Кваліфікаційна пробна робота

Приклади робіт.

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

оброблення риби та оселедців для виготовлення холодних рибних закусок: риби під маринадом, оселедців натуральних та з гарніром, оселедців під "шубою" тощо;

варіння бульйонів, супів (заправних, холодних, солодких, молочних), соусів;

варіння, смаження, тушкування, запікання риби (риба смажена, карасі в сметані, риба тушкована з овочами тощо); виготовлення рибної натуральної січеної маси та формування виробів з неї: січеників, ковбасок, зраз тощо;

варіння, смаження, тушкування, запікання м'яса та страв з нього (крученики, печеня, рагу, гуляш тощо); виготовлення натуральної січеної маси з м'яса, додавання необхідних інгредієнтів для приготування шніцеля натурального січеного, січеників полтавських, битків по-селянськи тощо;

виготовлення страв з яєць та сиру;

виготовлення овочевих, круп'яних страв і запіканок;

виготовлення гарячих та холодних напоїв, солодких страв;

замішування прісного здобного, дріжджового тіста, формування та випікання виробів з нього.

Критерії кваліфікаційної атестації випускників

Професія - 5122 Кухар

(код, назва професії)

Кваліфікація - 4 розряд

(рівень кваліфікації – розряд, клас, категорія)

Бали	***Знає***	Бали	***Уміє***
1	Учень (слухач) з допомогою викладача відтворює теоре-тичний матеріал на рівні розпізнання окремих етапів технологічного процесу з приготування напівфабри-катів для страв з овочів, риби, м'яса, простих за-кусок; підготовки круп, борошна для приготування страв і виробів. Під час відповідей і практичних завдань допускає суттєві помилки, які не може виправити самостійно. Ви-конує тільки фрагменти практичних завдань.	1	Учень (слухач) з допомогою майстра відтворює окремі частини практичних завдань з приготування деяких напів-фабрикатів для страв з овочів, риби, м'яса, простих закусок. Неусвідомлено виконує окремі частини практичних завдань. Виконана робота не повністю відповідає якісним показникам. В організації робочого місця є суттєві недоліки. Системно порушує правила безпеки праці. Без присвоєння кваліфікації.
2	Учень (слухач) з допомогою викладача відтворює на рівні розпізнання окремі фрагменти навчального ма-теріалу, пов'язаного з етапа-ми технологічного процесу з приготування напівфабри-катів для страв з овочів, риби, м'яса, простих закусок. Виявляє здатність висловити просту думку. Під час відповідей допускає суттєві помилки, які не може виправити. Виконує тільки фрагменти прак-тичних завдань. Відчутний інтерес до обраної професії.	2	Учень (слухач) зі значними труднощами виконує прості прийоми та технологічні операції з приготування напівфабрикатів для страв з овочів, риби, м'яса, простих закусок, приготуванні напівфабрикатів для соусів та супів, допускаючи суттєві помилки. Робота виконана на низькому кваліфікаційному рівні. Вимоги до якості напівфабри-катів визначає з допомогою майстра. В організації робочого місця є суттєві недоліки. Системно порушує правила безпеки праці. Без присвоєння кваліфікації.
3	Учень (слухач) з допомогою викладача відтворює на рівні розпізнавання фраг-менти навчального мате-ріалу,	3	Учень (слухач) володіє деякими простими прийомами та техно-логічними операціями з приго-тування простих страв з

	пов'язаного з етапами технологічного процесу з приготування простих страв з овочів, риби, м'яса, закусок, борошняних та овочевих пасеровок. Знає в якому посуді можна подавати ці страви. Під час відповідей допускає суттєві помилки, які не може виправити. Виконує тільки фрагменти практичних зав-дань. Проявляє спостереж-ливий інтерес до нової технології.		овочів, риби, м'яса, закусок. Не усвідомлено виконує окремі частини практичних знань, допускаючи помилки, які можуть бути виправлені з допомогою майстра та не вплинуть на якість страви. Дати об'єктивну якісну оцінку виготовленим стравам може тільки з допомогою майстра. Допускає епізодичні порушення в практичних зав-даннях. Проявляє спостереж-ливий інтерес до нової технології. Без присвоєння кваліфікації.
4	Учень (слухач) на рівні запам'ятовування, без розу-міння, з допомогою викла-дача відтворює навчальний матеріал, пов'язаний з харчовою цінністю сиро-вини, необхідної для приготування страв, органі-зацією робочого місця та технологією приготування нескладних страв з овочів, риби, м'яса, закусок, солодких страв, виробів з прісного тіста. Під час відповіді допускає значну кількість помилок, які може виправити з допомогою викладача. Вміє частково користуватися збірником рецептур та технологічними картками з приготування страв.	4	Учень (слухач) володіє деякими простими прийомами та з допомогою майстра виконує технологічні операції, необхідні для приготування простих страв з овочів, риби, м'яса, закусок, солодких страв, виробів з прісного тіста. За допомогою майстра складає інструктивно–технологічні картки для приго-тування страв, недостатньо усвідомлено користуючись при цьому збірником рецептур. Може відпустити виготовлені страви, при цьому допускає неточності маси виходу. Недостатньо воло-діє знаннями у визначені якості страв, тому результати його роботи відповідають мініма-ль-ним діючим якісним показникам. Допускає епізодичні порушення в організації робочого місця, дотриманні технічних вимог безпеки праці, які не впливають на безпеку життєдіяльності. Кваліфікація присвоюється, але потребує подальшого удоско-налення через досвід

			роботи або навчання.
5	Учень (слухач) на рівні запам’ятовування, без до-статнього розуміння, з допомогою викладача від-творює навчальний ма-теріал, пов’язаний з хар-човою цінністю сировини, необхідною для приготуван-ня страв, організацією ро-бочого місця та технологією приготування нескладних страв з овочів, риби, м’яса, закусок, солодких страв, виробів з тіста. Розповідає правила відпуску страв та дає їм якісну оцінку. Орієнтується в підборі соусів до страв з вико-ристанням збірника рецеп-тур та посуду для їх відпуску. Може частково обґрунтувати свою від-повідь. Під час відповіді допускає незначну кількість помилок, які може випра-вити з допомогою викла-дача. Виявляє пізнавальний інтерес до нової технології.	5	Учень (слухач) виконує пере-важну більшість прийомів та технологічних операцій, необхід-них для виконання завдань з приготування напівфабрикатів та нескладних страв з овочів, риби, м’яса, закусок, солодких страв, виробів з прісного, дріжджового тіста, їх порціонування та відпуску. Підбирає соуси до страв, допускаючи незначні помилки. Намагається складати інструк-тивно–технологічні картки, але недостатньо усвідомлено кори-стується збірником рецептур, не вміє робити перерахунок сировини. В окремих випадках допускає порушення технічних вимог безпеки праці, які не впливають на безпеку життєдіяльності. Економно використовує про-дукти та енергоресурси. Кваліфікація присвоюється, але потребує подальшого удоско-налення через досвід роботи або навчання.
6	Учень (слухач) виявляє знання та розуміння основ-них положень навчального матеріалу, у цілому само-стійно відтворює основний навчальний матеріал. Дає товарознавчу характеристи-ку сировини для приготу-вання закусок, солодких страв, розповідає загальні правила приготування страв з овочів, м’яса, риби, супів, закусок,	6	Учень (слухач) самостійно готує напівфабрикати та страви з овочів, риби, м’яса, супи, закус-ки, солодкі страви, борошняні вироби, дає їм якісну оцінку. З епізодичною допомогою викладача вирішує проблемні виробничі ситуації, складає інструктивно-технологічні картки з використанням норма-тивно-технологічної докумен-тації. Відпускає страви, допускаючи помилки у підборі

	солодких страв та виробів з тіста. Під час відповіді допускає окремі помилки, які не може частково виправити. Орієн-тується в підборі посуду для відпуску страв. Може частково обґрунтувати нав-чальний матеріал під час оцінювання інших учнів, порівнювати та робити висновки.		посуду та температури подачі. Організовує робоче місце з дотриманням технічних вимог безпеки праці. Кваліфікація присвоюється, але потребує подальшого удоско-налення через досвід роботи або навчання.
7	Учень (слухач). самостійно, з розумінням відтворює суть основних положень навчаль-ного матеріалу, а саме: організацію роботи та технологію приготування заправних супів, супів-пюре, соусів, овочевих, рибних, м'ясних страв, закусок, солодких страв, виробів з тіста. Дає визначення харчової цінності продуктів, необхідних для приготу-вання страв. Аналізує, порівнює кулінарну характе-ристику страв, робить висновки. Відповідь учня у цілому правильна, але містить неточності та недостатньо обґрунтована, допускає несуттєві помилки, які може частково випра-вити. Знає як користуватися довідковою літературою з технології приготування страв.	7	Учень (слухач) може самостійно виконувати переважну більшість прийомів і технологічних операцій згідно інструктивно-технологічних карток під час приготування супів, соусів, овочевих, рибних, м'ясних страв, закусок, солодких страв, виробів з тіста з незначним відхиленням від установлених норм часу. Вміло застосовує теоретичні знання під час підготовки устаткування до роботи, виконує правила санітарії та гігієни. Вміло та правильно підбирає інструмент, інвентар, посуд для відпуску страв. Робить необхідні розрахунки сировини, користую-чись нормативною докумен-тацією, складає технологічні картки, допускаючи незначні помилки. Дає якісну оцінку стравам. Організовує робоче місце з дотриманням технічних вимог безпеки праці. Результат виконаної роботи відповідає середнім діючим якісним і кількісним показникам запланованого рівня кваліфікації
8	Учень (слухач) самостійно, з розумінням відтворює основний навчальний мате-ріал з технології	8	Учень (слухач) може самостійно виконувати всі прийоми та технологічні операції з органі-зації та приготування

	приготу-вання напівфабрикатів для виготовленя страв з овочів, риби, м’яса, супів, соусів, закусок, солодких страв, виробів з прісного, дріжджо-вого тіста. Дає визначення основних процесів, що відбуваються в харчових продуктах під час теплової обробки. Користується збір-ником рецептур під час складання інструк-тивно-технологічни х карток. За допомогою викладача аналізує, порівнює, робить висновки харчової цінності страв, встановлює зв’язок професії кухаря з іншими предметами. Підбирає посуд та відпускає страви, дає їм якісну оцінку. У цілому дає логічну, достатньо обґрун-товану відповідь, допускаю-чи несуттєві помилки, які частково виправляє.		напів-фабрикатів, супів, овочевих, рибних, м’ясних страв, закусок, солодких страв, виробів з тіста. Підбирає соуси для відпуску страв з риби та м’яса. Вміло застосовує теоретичні знання з санітарної обробки продуктів, обладнання. Вміло та правильно підбирає устаткування і посуд для виконання тех-нологічних операцій. Готує страви з дотриманням послідов-ності технологічного процесу, допускає незначні помилки, які може сам виправити. За консультацією викладача визна-чає втрати під час холодної та теплової обробки продуктів. Усвідомлено користується збірником рецептур та іншою довідковою літературою. Організовує робоче місце з дотриманням техніки безпеки. Результат роботи відповідає якісним і кількісним показникам, що передбачені запланованим рівнем кваліфікації.
9	Учень (слухач) правильно та логічно відтворює навчаль-ний матеріал в межах програми, самостійно вико-ристовує знання для теоре-тичних і практичних завдань з визначення харчової цінності страв, приготу-вання складних рибних, м’ясних і солодких страв, закусок, виробів з прісного, дріжджового тіста. Дає визначення основних техно-логічних понять, аналізує, порівнює, систематизує інформацію, робить виснов-ки та	9	Учень (слухач) правильно вико-нує всі прийоми та технологічні операції під час виконання практичних завдань: приготуван-ня складних рибних, м’ясних і солодких страв, закусок, виробів з тіста; експлуатації устатку-вання; визначення відсотка втрат в продуктах під час холодної та теплової обробки, перерахунку сировини на задану кількість. Вміє пояснити процеси, що відбуваються в м’ясі, рибі, виробах з тіста під час теплової обробки.

	встановлює зв’язок з виробничим навчанням. Його відповідь у цілому правильна, логічна та достатньо обґрунтована. Інколи допускає несуттєві помилки, які може сам виправити. Усвідомлено користується збірником рецептур та іншою нормативною до-кументацією.		Вміло підбирає посуд, відпускає та проводить бракераж страв. Усвідомлено користується довід-ковою інформацією, технічною та нормативно-технологічною документацією. Під час виконання роботи допускает несуттєві помилки, які сам виправляє. Організація робочого місця відповідає вимогам. Результат виконаної роботи відповідає достатнім діючим якісним і кількісним показникам запланованого рівня кваліфікації.
10	Учень (слухач) володіє глибокими міцними знан-нями, здатний використо-вувати їх у нестандартних умовах. Виявляє елементи творчого підходу до тех-нології приготування страв з м’яса, риби, супів, закусок, солодких страв, виробів з борошна, знає правила їх відпуску, підбору гарнірів, соусів, визначення якості. Усвідомлено засвоює нову інформацію в ширшому обсязі, ніж передбачено програмою. Володіє глибо-кими професійними знання-ми навчального матеріалу з підбору посуду, устаткуван-ня для приготування страв. Відповідь повна, правильна, логічна, системна, містить аналіз. На основі норма-тивної документації само-стійно складає інструктив-но-технологічні картки для приготування	10	Учень (слухач) правильно вико-нує всі прийоми та технологічні операції з приготування страв з м’яса, риби, супів, соусів, закусок, солодких страв, виробів з борошна, знає правила їх відпуску, підбору гарнірів, соусів і визначення їх якості. Вміє готувати страви для різних закладів ресторанного господар-ства. Встановлює причинно-наслідкові та міжпредметні зв’язки, робить аргументовані висновки з незначною консуль-тацією викладача. Вміє самостій-но користуватися інформацій-ними джерелами. Практичні завдання з перерахунку сирови-ни, визначення відсотку втрат в продуктах під час холодної і теплової обробки; складання технологічних схем виконує у цілому правильно, у повному обсязі, як з використанням типового алгоритму, та і в дещо змінених умовах. Здійснює самоконтроль якості продукції.

	страв. Під час відповіді допускає окремі неточності, які може випра-вити самостійно. Виявляє творчий інтерес до обраної професії, нової техніки (устаткування) та новітньої технології.		Забезпечує високий рівень організації праці та дотримання правил техніки безпеки, економ-но використовує продукти та енергоресурси. Здатен до самокерування під час навчання і має практичний досвід у роботі як у простих, так і у виняткових ситуаціях.
11	Учень (слухач) володіє глибокими узагальненими знаннями, виявляє творчі здібності у виконанні теоретичних і практичних завдань з складною техноло-гією приготування страв з м'яса, риби, закусок, супів, солодких страв, виробів з, дріжджового, прісного, здобного тіста, правилами їх відпуску, підбору гарнірів, соусів та визначенню якості страв. Відповідь повна, правильна, логічна, містить аналіз і систематизацію. Усвідомлено засвоює нову інформацію в ширшому обсязі, ніж передбачено програмою. Виказує творчий інтерес до обраної професії, вивчення нової техніки (устаткування) та новітньої технології.	11	Учень (слухач) правильно вико-нує всі прийоми та технологічні операції з приготування страв складної технології з м'яса, риби, супів, соусів, закусок, солодких страв, виробів з дріжджового, прісного, здобного тіста. Знає правила їх відпуску, підбору гарнірів, соусів та визначення якості. Порівнює асортимент та технологію приготування страв у різних закладах ресторанного господарства. Встановлює при-чинно-наслідкові та міжпредмет-ні зв'язки, робить аргументовані висновки. Вміє самостійно користуватися інформаційними джерелами. Практичні завдання з перерахунку сировини, визна-чення відсотку втрат в продуктах під час холодної і теплової обробці, складання технологіч-них схем виконує правильно, у повному обсязі. Вміє вирішувати проблемні виробничі ситуації. Вміє обрати оптимальний варіант виконання навчально-виробничого завдання. Забезпе-чує високий рівень організації праці та дотримання правил безпеки праці. Здатен до самокерування під час навчання і має практичний

			досвід у роботі як у простих, так і у виняткових ситуаціях. Учень є учасником і переможцем загально-училищних конкурсів професійної майстерності.
12	Учень (слухач) усвідомлено засвоює нову інформацію в ширшому обсязі, ніж передбачено програмою. Володіє узагальненими про-фесійними знаннями, вияв-ляє творчі здібності у виконанні теоретичного та практичного завдань з тех-нології приготування страв з м'яса, риби, супів, соусів, закусок, солодких страв, виробів з дріжджового, пріс-ного, здобного тіста, знає правила відпуску страв, підбору гарнірів, соусів та визначення якості страв. Встановлює причинно-наслідкові та міжпредметні зв'язки, робить аргументо-вані висновки. Правильно робить перерахунок сирови-ни, вміло користується довідковою літературою, нормативною документа-цією. Відповідь повна, правильна, логічна, містить аналіз, систематизацію. Виказує пізнавальний твор-чий інтерес до обраної професії, нової техніки (устаткування) та новітньої технології.	12	Учень (слухач) правильно вико-нує всі прийоми та технологічні операції під час приготування страв з м'яса, риби, супів, соусів, закусок, солодких страв, виробів з дріжджового, прісного, здоб-ного тіста в різних закладах ресторанного господарства. Вміє самостійно користуватися інфор-маційними джерелами. Порівнює та аналізує асортимент та технологію приготування страв різних кухонь. Практичні завдання з перерахунку сирови-ни, визначення відсотку втрат в продуктах під час холодної та теплової обробки, складання технологічних схем для приго-тування страв виконує правиль-но, у повному обсязі, як з використанням збірника ре-цептур так і інших нормативних документів. Виконує дослід-ницьку роботу, робить висновки та узагальнення. Здатен до самокерування під час навчання і має практичний досвід у роботі як у простих, так і у виняткових ситуаціях. Результат виконаної роботи повністю відповідає діючим якісним і кількісним показникам, або може бути кращим від них. Учень є учасником та пере-можцем міських конкурсів професійної майстерності.

Перелік основних обов'язкових засобів навчання

Перелік нормативного оснащення кабінету "Устаткування підприємств харчування" для підготовки кваліфікованого робітника

№№ з/п	Найменування	Кількість на групу з 15 осіб, шт.		Примітка
		Для індивіду-ального користуван-ня	Для групово-го користу-вання	
1	2	3	4	5
	Обладнання			
14.	Електронні ваги		1	
15.	Тістомісильна машина малогабаритна		1	
16.	Збивальна машина		1	
17.	Машина для нарізання хліба		1	
18.	Машина для нарізання гастрономічних продуктів		1	
19.	НВЧ-шафа		1	Або гриль
20.	Холодильне устаткування		1	Холоди-льна шафа, прила-во к-вітрин а

Рекомендується використовувати сучасні новітні технології навчання:

5. Комп'ютерне програмне забезпечення
6. Мультимедійна дошка
7. Мультимедійний проектор
8. Відеосупроводження

Норми оснащення лабораторно-практичних робіт з предмета "Технологія приготування їжі з основами товарознавства "

№ № з/п	Найменування	Кількість на групу з 15 осіб, шт.		Примітка
		Для індивідуального корис-тування	Для групового користу-вання	
1	2	3	4	5
	Обладнання			
1			8	
2	Універсальна кухонна машина з комплектом змінних механізмів для: перемішування, помелу, протирання, просіювання, збивання, подрібнення, нарізання.		1	
3	Плита електрична	1 комф.	16 комф.	
4	Шафа пекарна		1	З трьома камерами
5	Електронні ваги		3	
6	Електроміксер (блендер)		2	
7	Шафа холодильна		1	
8	Електрофритюрниця		1	
9	Тостер		1	
10	Комбінована мікрохвильова піч		1	
11	Слайсер (універсальна машина для нарізання продуктів скибочками)		1	
12	Кавомолка		1	
13	Чайник електричний		2	
	Інструмент			
1	Виїмка для тіста		1 комплект	
2	Виїмки для бутербродів		2 комплекта	
3	Голка для шпигування м'яса		4	
4	Горіхокол		2	
5	Кухарська голка		4	
6	Мусат		2	
7	Набір інструментів для фігурної нарізки овочів		4	
8	Ніж –шкребок для масла		4	
9	Ножиці		2	
10	Ножі корінчасті	1	15	
11	Ножі карбувальні		8	
12		1	15	

13	Подрібнювач часнику		2	
14	Пристосування для видалення серцевини з яблук		2	
15	Рибочистки (скребки) різної конструкції		5	
16	Різець для тіста		8	
17	Сікач для відбивання м’яса		5	
18	Тертка		8	
19	Шпажки для шашликів	1	15	
	Інвентар			
1	Дошки розробні з відповідним маркуванням	3	45	
2			8	
3	Вінчик сталевий		8	
4	Качалка		8	
5	Лоток глибокий		8	
6	Лоток мілкий	1	15	
7	Лопатка металева	1	15	
8	Лопатка дерев’яна (копистка)	1	15	
9	Лопатка кондитерська		8	
10	Лист кондитерський		8	
11	Ложка гарнірна		8	
12	Ложка супова розливальна		8	
13	Ложки мірні		8	
14	Ложка соусна 50 і 75 г.		8+8	
15	Пензлик для змащування виробів із тіста		8	
16	Сито волосяне		8	
17	Сито конічне		2	
18	Сито металеве		2	
19	Сито-грохот		2	
20	Ступка з товкачиком		4	
21	Форми металеві для запікання страв		8	
22	Формочки для корзинок	2	30	
23	Цідилки		4	
24	Черпак 0,25-0,5 л		8	
25	Шумівка		8	
26	Щипці для відпуску страв		5	
	Кухонний посуд			
1	Горщик керамічний	1	15	
2	Гусятниця		3	
3	Каструлі різної ємності та матеріалу, який не вступає в реакцію з продуктами	3	45	

4	Каструля з сітками		2	
5	Котел рибний з решіткою		2	
6	Миска глибока	1	15	
7	Протвені для запікання страв		5	
8	Сковорідка Д=150-200мм	1	15	
9	Сковорідка для смаження яєчні		5	
10	Сковорідки Д=250 мм	1	15	
11	Сотейник		5	
12	Турочка		8	
13	Чайник		2	
	Столовий посуд			
1	Баранчики		10	
2	Блюдо кругле	1	15	
3	Блюдо овальне	1	15	
4	Вершківник		3	
5	Кавник		2	
6	Кавовий набір		2	
7	Креманка скляна	1	15	
8	Лотки фаянсові		5	
9	Лоток для оселедців		5	
10	Миски супові металеві	1	15	
11	Молочник		3	
12	Таці	1	15	
13	Підставка для яєць (пашотниця)		3	
14	Розетки		5	
15	Салатниці різної форми	2	30	
16	Склянка конічна або циліндрична з потовщеним дном	2	30	
17	Склянка чайна	1	15	
18	Сковорідка порційна	1	15	
19	Соусники металеві	1	15	
20	Соусники фаянсові	1	15	
21	Тарілка глибока напівпорційна 280 мл	1	15	
22	Тарілка глибока столова	2	30	
23	Тарілка десертна мілка	1	15	
24	Тарілка закусочна	2	30	
25	Тарілка мілка столова	3	45	
26	Тарілка пиріжкова	1	15	
27	Хрінниця		2	
28	Цукорниця		2	
29	Чайний набір		3	
30	Чайник для заварювання чаю		3	
31	Чашка бульйонна	1	15	

	Столові прибори, білизна			
1	Виделки	2	30	
2	Графин		1	
3	Ложки десертні	1	15	
4	Ложки столові	2	30	
5	Ложки чайні	2	30	
6	Ножі	1	15	
7	Рушники		3	
8	Серветки з тканини	2	30	
9	Скатерті з тканини		5	

Перелік нормативного оснащення кабінету “Організація обслуговування” столовим посудом, приборами, білизною

Фарфоровий та фаянсовий посуд

Назва / кількість	Призначення	Місткість	Розмір	Примітки
Тарілка пиріжкова **6 штук**	Подача хліба, тостів, розтягаїв, ватрушок, грінок та інших булочних виробів; як підставна тарілка під соусники, кокотниці, креманки, ікорниці та ін.		Ǿ175 мм	
Тарілка закусочна **6 штук**	Подача закусок; як підставна тарілка під салатники, порційні сковорідки та ін.		Ǿ200 мм	Можуть бути інших розмірів
Тарілка столова мілка **6 штук**	Подача других гарячих страв; як підставна тарілка під глибокі тарілки з першої стравою		Ǿ240 мм	Можуть бути інших розмірів
Тарілка столова глибока **6 штук**	Подача перших страв порціями	500 $м^3$	Ǿ240 мм	Можуть бути інших розмірів
Тарілка столова глибока напів-порційна **6 штук**	Подача перших страв невеликими порціями	250 $м^3$	Ǿ200 мм	Можуть бути інших розмірів
Тарілка десертна мілка **6 штук**	Подача фруктів і деяких солодких страв		Ǿ200 мм	Наявність малюнка у вигляді ягід, фруктів, на дні чи бортах тарілки
Тарілка десертна глибока **6 штук**	Подача об’ємних солодких страв			
Тарілка десертна ікорна **6 штук**	Подача ікри		Ǿ150 мм	
Блюдо овальне **2 штуки**	Подача холодних страв і закусок	Від 1 до 12 порцій		Має овальну форму

Оселедниця **2 штуки**	Подача оселедця з гарніром, натураль-ного оселедця, риби гарячого та холод-ного копчення		135, 250, 270, 300 мм	Має більш вузьку та видовжену форму, ніж овальне блю-до відповід-ного розміру
Лоток **1 штука**	Подача холодних закусок, бутербродів, тарталеток і корзино-чок з різними проду-ктами, птицею, дичи-ною, овочами як пра-вило на банкетних святкових столах		350 мм	
Салатник **6 штук**	Подача салатів, вінегретів, соління, маринадів та різних солодких страв	120, 240 480, 720, 1000 $см^3$		Можуть мати різну форму та розміри
Ваза салатна на низькій ніжці **2 штуки**	Подача (при групово-му обслуговуванні) салатів (столичного, з крабів та інших), натуральних овочів	240 $мм^3$ (6 пор-цій)		
Чашка бульйонна **6 штук**	Подача бульйонів, супів-пюре, заправ-них супів з дрібнона-різаними продуктами	350-400 $см^3$		
Чашка чайна **6 штук**	Подача чаю, кави з молоком, вершками, кави по-варшавські, какао, шоколаду	200-250с $м^3$		
Чашка для кави **6 штук**	Подача кави чорної	75-100$см^3$		
	Подача кави по-східному	50-100$см^3$		
Кавник **2 штуки**	Подача кави чорної	250-1400с $м^3$		
Посуд для вершків, молочник	Подача вершків, молока до кави	150, 300, 450, 500,		Молочник має більш гострий

2 штуки		750, 1000 $см^3$		носик, ніж посуд для вершків
Соусник **2 штуки**	Подача холодних соусів і сметани	1-6 порцій (100-400с $м^3$)		
Хрінниця **2 штуки**	Подача соусу-хрін	100-200 $см^3$		Має дві руч-ки з проти-лежни х сторін і кришку
Підставка для яєць (пашотниця) **2 штуки**	Подача яєць зварених у мішечок (не круто)		35-40мм	
Розетка **2 штуки**	Подача варення, джему, меду, лимону, цукру		90 мм	
Прибор для спецій: солянка, перечниця, гірчичниця **2 штуки**	Подача солі, перцю, гірчиці			Мають різну форму та розміри. Для банкетів — відкриті

Посуд із скла (або кришталю)

Назва	Призначення	Місткість, $см^3$	Характерні ознаки
Чарка горілчана **6 штук**	Для гірких настоянок, наливок, горілки	50	
Чарка мадерна **6 штук**	Для міцних ("Мадера", "Херес", "Портвейн") і десертних ("Мускат", "Кагор" та ін.) вин.	75	
Чарка рейнвейна **6 штук**	Для білих сухих і напівсухих вин	100-150	На високій ніжці, частіше кольорова
Чарка лафітна **6 штук**	Для червоних столових вин	100-125	
Чарка коньячна **6 штук**	Для коньяку	75	
Чарка лікерна **6 штук**	Для лікеру	25-30 на високій	

		ніжці, кольорова	
Чарка коктейльна **6 штук**	Для міцних коктейлів	125-150	На низькій ніжці
Інгалятор-тюльпан **6 штук**	До коньяку за столом до кави чи в барах	100-125	Розширяється донизу і звужується догори, на низькій ніжці
Келихи **6 штук**	Для шампанського	125-150	Конічної, подовже-ної, циліндричної, грушоподібної, креманчатої форми
	Для соків та пива	250-400	Циліндричної форми на низькій ніжці
	Для фруктово-ягідних соків, фруктово-ягід-них коктейлів з моро-зивом чи молочних	250-350	
Фужер **6 штук**	Для мінеральної та фруктової води	200-250	Великий "кошик" на високій ніжці
Склянка конічна або циліндрична з потовщеним дном **6 штук**	Для кави-глясе, вершкових, молочних і фруктово-ягідних коктейлів	250-300	
Стопка **6 штук**	Для соків	125	
Склянка чайна **6 штук**	Для чаю, кави з молоком, какао та ін.	250	Використовують разом з підставником
Креманка **6 штук**	Для солодких страв	250	На високій, серед-ній чи низькій ніжці
Графин **2 штуки**	Для соків та інших напоїв, що відпус-каються на розлив	Від 100 до 1200	Подають закритим пробкою
Глечики **2 штуки**	Для води, фірмових напоїв, соків	Від 1200 до 1750	Має витягнутий носик, ручку та, обов’язково, кришку

Салатник **2 штуки**	Для овочевих, фрукто-во-ягідних салатів з натуральних фруктів, овочів і консервова-них грибів		Різноманітної форми на 1, 2, 4, 6 порцій
Ваза **1 штука**	Для фруктів, конди-терських виробів, цукерок, варення		Для подачі фруктів використовують вази з круглою чашею на високій ніжці чи без ніжки (типу човна)
Розетка **2 штуки**	Для варення, джему, меду	90-100 мм	
Ваза плоска (плато) **1 штука**	Для торта, тістечок	240-300 мм	Кольорова
Ваза для квітів **6 штук**	Для зрізаних квітів		Можуть бути різної форми та кольору

Металевий посуд
(весь асортимент по 1 штуці)

Назва	Призначення	Місткість	Характерні ознаки
Ікорниця	Подача ікри в охолодженому вигляді	1, 2, 4 порції	Форма півбочечки з кришталевою або скляною розеткою; простір між розеткою та дном ікорниці заповнюється колотим льодом
Кокільниця	Запікання та подача гарячої закуски з осетрини, судака та інших риб і море-продуктів	1 порція	Форма мушлі з металу на підставці
Кокотниця	Запікання та подача закусок з соусами	100 г.	Маленька каструлька з довгою ручкою
Порційна сковорідка	Приготування (запі-кання) та подача різ-номанітних гарячих закусок (гриби в сме-тані, тюфтельки під соусом, сосиски у томатному соусі, яєч-ня, шинка смажена з цибулею, нирки сма-жені з помідорами та ін.) та деяких гарячих солодких страв (суф-ле, каша гур'євська). Приготування та по-дача деяких запече-них страв з м'яса, риби, овочів (риба запечена по-російсь-ки, солянка рибна на сковорідці тощо)	1-2 порції	Маленька сковорідка з двома ручками та прямими бортиками (кроншель)
Миска	Подача перших страв і підтримання їх в гарячому стані	1-2-4-6 і більше порцій	Подають з кришкою

Прибор для подачі "Ухи рибацької"	Подача "Ухи рибацької" з підігрівом	1-2 порції	Кронштейн на кованій чорненькій сталі з крюком для підвішу-вання миски з ухою та підставкою для спир-тівки (для підігріву)
Блюдо овальне	Подача других гаря-чих страв (крім страв з соусом) з м’яса, риби, овочів. Великі блюда викладають на банкетах	1, 2, 3, 5, 10 і більше порцій	
Блюдо кругле	Подача других нату-ральних смажених страв з м’яса, птиці, овочів, а також гаря-чих пиріжків	Від 6 до 12 порцій	
Баранчик круглий	Подача припущених, тушкованих у соусі страв з м’яса, птиці, овочевих гарнірів	Від 1 до 6 порцій	Подають обов’язково з кришкою
Соусник	Подача гарячих соусів до м’ясних, рибних, овочевих страв	1-2 порції	
Баранчик овальний	Подача других гаря-чих страв з при-пущеної, тушкованої у соусі риби, птиці, дичини	Від 1 до 6 і більше порцій	
Креманка	Подача солодких страв (морозиво, кре-ми, фруктові салати, желе, муси та інші десертні страви)	1 порція	Буває на високій, середній і низькій ніжці
Турочка	Приготування та подача кави по-східному	1-2 порції 125-250см^3	Конічна каструлька з довгою ручкою
Кавник	Подача процідженої кави при обслуго-вуванні	1, 2, 4 порції 500-1500см^3	Подають з кришкою

	учасників конференцій та з'їздів		
Посуд для вершків, молочник	Подача вершків, молока до кави	200-500см^3 50-200см^3	Молочник має більш гострий носик, ніж посуд для вершків
Відерце для льоду (льодяниця)	Подача харчового льоду		Маленьке відерце з кришкою та решіткою на дні
Відерце для шампанського	Охолодження та подача шампанського та інших ігристих шипучих напоїв		У відерце засипають колотий лід
Таці	Переноска страв і посуду	50х40 см	Прямокутної форми
		Ø 50 см	Круглої форми
	Обслуговування прийомів, подача напоїв	35х25 чи 30х30 см	
	Подача тютюнових виробів, сірників чи одного келиха (склян-ки) напоїв, рахунку	25х20 см	
Решітка для спаржі	Подача відварної спаржі		Решітку накривають однією половинкою чайної серветки, потім укладають спаржу та накривають другою половинкою серветки.

Столові прибори

№ з/п	Найменування столових приборів	Кількість, шт.	Примітки
1	Основні столові прибори — закусочні, рибні, столові, десертні та фруктові прибори (ніж, виделка, ложка), чайна ложка, кавова ложка, кокотна виделка	по 6 кожного виду	
2	Допоміжні прибори: 1) Виделка для лимона. 2) Виделка для устриць. 3) Виделка для шпрот. 4) Виделка-скидач для розкладання виробів. 5) Кільце для серветок.	по 2 кожного виду	

	6) Ложка для лимонаду, віскі. 7) Ложка для салату. 8) Лопатка для зернистої ікри. 9) Лопатка для ікри паюсної. 10) Лопатка для розкладання кондитерських виробів. 11) Лопатка для розкладання страв з м'яса. 12) Лопатка для розкладання страв з риби. 13) Мірна ложка для масла, соусів. 14) Ніж для лимона. 15) Ніж для масла. 16) Ніж-виделка для сиру. 17) Підставка для приборів. 18) Прибор для раків, омарів. 19) Прибор для розкладання страв. 20) Розливна ложка для супів. 21) Совок для цукру. 22) Штопор. 23) Щипці для горіхів. 24) Щипці для розкладання кондитерських виробів. 25) Щипці для спаржі. 26) Щипці для цукру.		

Столова білизна

№ з/п	Найменування столової білизни	Кількість, шт.	Примітки
1	Скатерті з полотна	4	
2	Скатерті банкетні	1	
3	Серветки білі з льону розміром 46 см х 46 см	6	
4	Серветки кольорові для застилання столу замість скатерті 50 см х 35см	6	
5	Серветки для поліровки посуду	3	
6	Серветки для розносів	3	
7	Рушники	2	
8	Ручники	2	

Керамічний посуд

№ з/п	Найменування керамічного посуду	Кількість, шт.	Примітки
1	Ваза для квітів	1	
2	Глечик	1	

3	Дошка	1	
4	Керамічна миска	1	
5	Керамічний горщик *	2	*-об’ємом 500 $см^3$ для перших страв, тушкованих страв
6	Молочник	1	
7	Набір для вареників	1	
8	Салатник	1	
9	Тарілка	1	
10	Чарка	1	
11	Чашка	1	

Міністерство освіти і науки України
Міністерство праці та соціальної політики України

Державний стандарт професійно-технічної освіти

ДСПТО 5122-НО.55.3-5-2007
(позначення стандарту)

Професія - Кухар

Код - 5122

Кваліфікація - 5 розряд

Видання офіційне
Київ 2007

Освітньо-кваліфікаційна характеристика випускника професійно-технічного навчального закладу

(підприємства, установи та організації, що здійснюють підготовку кваліфікованих робітників)

7. ***Професія -*** 5122 Кухар
(код, назва професії)

8. ***Кваліфікація -*** 5 розряд
(рівень кваліфікації – розряд, клас, категорія)

9. ***Кваліфікаційні вимоги***

Повинен знати: види, характеристика, оброблення рибних, м'ясних гастрономічних товарів; вимоги до якості, ознаки та органолептичні методи визначення їх доброякісності, терміни та умови їх зберігання; види, характеристика смакових і ароматичних речовин, барвників, способи їх застосування з метою поліпшення смакових властивостей продукції; рецептури, технологію виготовлення, вимоги до якості, терміни та умови зберігання, порціонування, оформлення та подавання страв, кулінарних виробів, страв української кухні складного приготування; основи раціонального, лікувального та лікувально-профілактичного харчування; характеристику дієт; страви та продукти, що заборонені до вживання за окремими дієтами; рецептури та технологію виготовлення дієтичних страв, види та способи обробки сировини для дієтичних страв; способи скорочення втрат та зберігання поживної цінності харчових продуктів під час теплової обробки; види та особливості сервіровки столу; правила складання меню (святкового та щоденного), заявок на продукти; складання технологічних карток; порядок ведення обліку та складання товарних звітів; 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..

Повинен уміти:

Готувати та оформляти страви і кулінарні вироби, які потребують певних знань та навичок у разі застосування різних способів кулінарної обробки (холодні страви, супи прозорі та заправні, солянки); другі страви складного приготування з варених, припущених, смажених, тушкованих, січених, парових: м'яса, риби, птиці, кролика. Готувати усі види гарячих та холодних соусів, гарнірів, солодкі страви. Готувати тісто пісочне, заварне, бісквітне, листкове та вироби з нього. Готувати, оформляти та відпускати різноманітні дієтичні страви, страви для лікувального та лікувально-профілактичного харчування. Складати меню, заявки на отримання сировини, напівфабрикатів та інших харчових компонентів, товарні звіти. Відповідати за додержання рецептури та технології виготовлення страв і кулінарних виробів. Проводити інструктаж кухарів, які

мають нижчий розряд.

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 4 розряду”:

- за умови продовження первинної професійної підготовки в професійно-технічних навчальних закладах третього атестаційного рівня без вимог до стажу роботи;
- за умови підвищення кваліфікації стаж роботи за професією “Кухар 4 розряду” не менше 2 років.

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 18 років.

7.2. *Стать:* чоловіча, жіноча.

7.3. *Медичні обмеження.*

Типовий навчальний план
підготовки кваліфікованих робітників

Професія - 5122 Кухар
(код, назва професії)

Кваліфікація - 5 розряд
(рівень кваліфікації – розряд, клас, категорія)

Загальний фонд навчального часу – 720 годин

№№ з/п	*Навчальні предмети*	*Кількість годин*	
		Всього	*З них на лабораторно -практичні роботи*
2.	**Загально-професійна підготовка**	**51**	**8**
2.1.	Інформаційні технології	12	8
2.2.	Основи правових знань	12	
2.3.	Основи галузевої економіки і підприємництва	12	
2.4.	Резерв часу	15	
3.	**Професійно-теоретична підготовка**	**236**	**60**
3.1.	Технологія приготування їжі з основами товарознавства	125	42
3.2.	Устаткування підприємств харчування	22	6
3.3.	Організація виробництва та обслуговування	18	2
3.4.	Облік, калькуляція і звітність	24	6
3.5.	Іноземна мова за професійним спрямуванням	32	4
3.6.	Охорона праці	15	
4.	**Професійно-практична підготовка**	**406**	
4.1.	Виробниче навчання	150	
4.2.	Виробнича практика	256	
5.	**Консультації**	**20**	
6.	**Державна кваліфікаційна атестація**	**7**	
7.	**Загальний обсяг навчального часу (без п.5)**	**700**	**68**

Перелік кабінетів і лабораторій для підготовки кваліфікованих робітників за професією 5122 “Кухар”

1.Кабінети:
- Технології приготування їжі *
- Устаткування підприємств харчування
- Організації обслуговування
- Охорони праці *
- Інформатики та комп’ютерної техніки

2. Лабораторії:
- Кухня-лабораторія з дегустаційним залом (навчальною аудиторією)
- Інформаційних технологій *

Примітка: для підприємств, організацій, установ, що здійснюють професійне навчання кваліфікованих робітників навчальний процес може здійснюватись при наявності кабінетів, лабораторій, майстерень позначених - *.

Тематичний план з навчального предмета
“Інформаційні технології“

№ з/п	*Тема*	*Кількість годин*	
		Всього	*З них на лабораторно-практичні роботи*
1	Система керування базами даних Access	12	8
	Всього годин:	**12**	**8**

Тема1. Система керування базами даних Access

Створення і редагування таблиць MS Access.

Лабораторно-практична робота 1: Побудова структури таблиці. Введення та редагування даних в таблиці. Упорядкування записів.

Лабораторно-практична робота 2: Створення форм та побудова запитів засобами MS Access.

Лабораторно-практична робота 3: Створення звіту засобами MS Access.

Лабораторно-практична робота 4: Використання можливостей MS Access у галузі.

Типова навчальна програма з предмета
“Основи правових знань”

№ з/п	*Тема*	*Кількість годин*	
		Всього	*З них на лабораторно -практичні роботи*
1	Основи державного права України	1	
2	Цивільне право	2	
3	Господарство і право	2	
4	Правове регулювання господарських відносин у сфері ресторанного господарства	1	
5	Трудове право	2	
6	Адміністративне та кримінальне право	2	
7	Правова охорона природи	1	
8	Сімейне право	1	
	Всього годин:	**12**	

ого права України

Основи теорії держави. Поняття “держава”, “право”. Загальне поняття прав. Норми права. Джерела права. Система права. Реалізація права.

Цивільно-правові відносини. Джерела та система цивільного права. Суб’єкти цивільного права. Поняття та зміст цивільно-правової правоздатності і дієздатності громадян.

Тема 3. Правове регулювання господарських відносин у сфері ресторанного господарства

Права споживача у сфері торговельного та інших видів обслуговування. Право споживача на обмін товару належної якості.

Недійсність умов договорів, що обмежують права споживача. Відповідальність за порушення законодавства про захист прав споживачів.

Поняття і значення договору купівлі-продажу. Права і обов’язки продавця і покупця.

Порядок заняття торговельною діяльністю та правила торговельного обслуговування населення.

Побутове обслуговування населення. Порядок приймання та оформлення замовлень на послуги. Виконання та видача замовлень. Розгляд господарських спорів.

Тема 4. Господарство і право

Підприємництво в Україні. Законодавство про підприємницьку діяльність. Поняття підприємництва. Обмеження у здійсненні підприємницької діяльності. Державна реєстрація підприємництва. Припинення підприємницької діяльності.

Правове регулювання неспроможності, банкрутства суб'єктів підприємницької діяльності.

Правове регулювання окремих галузей господарства. Правове регулювання промисловості. Правове регулювання господарських відносин у капітальному будівництві. Правове регулювання господарських відносин у сфері транспорту. Правове регулювання господарської діяльності у сільському господарстві.

Поняття трудового права та трудових відносин і підстави виникнення трудових правовідносин. Припинення трудових правовідносин. Правове регулювання робочого часу та часу відпочинку. Трудова дисципліна, дисциплінарна та матеріальна відповідальність. Правове регулювання трудових спорів. Зміни правових норм в законодавстві України.

е та кримінальне право

Поняття адміністративно-правових відносин та адміністративного права.

Адміністративний примус у системі методів державного управління. Адміністративна відповідальність як вид юридичної відповідальності. Характеристика адміністративного правопорушення. Види адміністративних стягнень та їх зміст. Адміністративні порушення в системі торгівлі та ресторанному господарстві.

Поняття та структура кримінального права. Підстави кримінальної відповідальності. Поняття злочину, характеристика складу злочину як його юридичного вираження. Співучасть у злочині. Види покарань. Обставини, що пом'якшують та обтяжують відповідальність. Зміни правових норм в законодавстві України.

Тема 7. Правова охорона природи

Основні принципи охорони навколишнього середовища.

Знання закону – важлива умова попередження екологічних правопорушень, збереження природи.

Екологізація усього виробничо-господарського процесу – принцип господарювання. Єдність основних прав і обов'язків підприємств щодо охорони навколишнього природного середовища, раціонального використання земель.

Відповідальність за порушення законодавства про охорону навколишнього середовища.

Тема 8. Сімейне право

Порядок усиновлення дітей. Опіка й піклування, їх встановлення та припинення. Позбавлення батьківських прав. Державна допомога сім'ям з дітьми та малозабезпеченим сім'ям.

Типова навчальна програма з предмета
“Основи галузевої економіки і підприємництва”

№ з/п	*Тема*	*Кількість годин*	
		Всього	*З них на лабораторно-практичні роботи*
1	Підприємництво у сфері ресторанного господарства на сучасному етапі	6	
2	Підприємець - головна постать економічного процесу	2	
3	Вплив національної та світової економіки на розвиток ресторанного господарства в Україні	4	
	Всього годин:	***12***	

Тема 1. Підприємництво у сфері ресторанного господарства на сучасному етапі

Фактори прямого та непрямого впливу на підприємницьку діяльність у сфері ресторанного господарства. Правова база підприємництва в Україні. Засновницькі документи, статутний фонд, державна реєстрація суб’єктів підприємницької діяльності

Тема 2. Підприємець – головна постать економічного процесу

Види витрат і прибутків. Розрахунок чистого прибутку. Сплата податків.

Тема 3. Вплив національної та світової економіки на розвиток ресторанного господарства в Україні

Податки та державний бюджет.

Безробіття та інфляція як наслідок порушення макроекономічної рівноваги, вплив цих факторів на розвиток ресторанного господарства в Україні.

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

№ з/п	*Тема*	*Кількість годин*	
		Всього	*З них на лабораторно-практичні роботи*
	Розділ 1. Технологія приготування їжі	**109**	**42**
1	Сучасні тенденції у технології приготування та оформленні страв	1	
2	Теплова обробка продуктів	3	
3	Технологія приготування супів, соусів, страв з овочів	14	6
4	Технологія приготування страв з риби та морепродуктів	16	6
5	Технологія приготування страв з м'яса, птиці, субпродуктів	28	12
6	Технологія приготування холодних страв і закусок	14	6
7	Технологія приготування солодких страв і напоїв	12	6
8	Технологія приготування тіста та виробів з нього	21	6
	Розділ 2. Наукові основи розробки новітніх технологій у ресторанному господарстві	**5**	
9	Основні напрями розвитку та сучасні аспекти оздоровчого харчування	1	
10	Новітні технології продуктів харчування	2	
11	Науково-практичні та методологічні підходи конструювання продуктів харчування	2	
	Розділ 3. Технологія продуктів лікувально-профілактичного призначення	**4**	
12	Значення лікувально-профілактичного харчу-вання. Характеристика раціонів лікувально-профілактичного харчування	2	
13	Характеристика страв функціонального призначення	2	
	Розділ 4. Технологія дієтичного та дитячого харчування	**7**	

14	Основні принципи організації дієтичного харчування. Характеристика основних лікувальних дієт	2	
15	Технологія приготування страв для дієтичного харчування	3	
16	Технологія приготування страв для дитячого харчування	2	
	Всього годин:	***125***	***42***

Розділ 1. Технологія приготування їжі та організація виробництва

Тема 1. Сучасні тенденції у технології приготування та оформленні страв

Особливості оформлення страв. Поєднання продуктів за смаком, кольором, формою нарізки. Основні принципи оформлення страв. Способи оформлення страв.

Тема 2. Теплова обробка продуктів

Процеси, що відбуваються в продуктах під час теплової обробки. Вплив різних температур і терміну теплової обробки на якість готової продукції.

Способи скорочення втрат та зберігання поживної цінності харчових продуктів під час теплової обробки.

Ароматичні речовини, смакові добавки та способи їх застосування з метою поліпшення смакових властивостей продукції.

Тема 3. Технологія приготування супів, соусів, страв з овочів

Технологія приготування, відпуск, вимоги до якості солянок: з птиці, рибної, грибної.

Технологія приготування, відпуск, вимоги до якості супів-кремів: з печериць, креветок тощо.

Прозорі супи, їх характеристика. Технологія приготування прозорих бульйонів, способи освітлення, види витяжок.

Технологія приготування гарнірів до прозорих бульйонів: рису, вермішелі відварної, пиріжків, фрикадельок, омлету парового, гострих грінок, яєць “в мішечок” тощо. Відпуск прозорих супів з гарнірами. Вимоги до якості.

Технологія приготування холодних супів: окрошки м’ясної та ін. Відпуск, вимоги до якості.

Технологія приготування фірмових супів.

Технологія приготування соусів з грибами, вином, кисло-солодкого тощо. Вимоги до якості, використання.

Технологія приготування соусів похідних білого основного: з яйцем, з розсолом, соус біле вино, соус білий з капарцями. Вимоги до якості, використання.

Технологія приготування яєчно-масляних соусів: соус польський, сухарний, голландський та його похідних. Вимоги до якості, використання,

вихід соусів.

Технологія приготування масляних сумішей: масло зелене, оселедцеве, ракове, сирне та ін. Вимоги до якості, використання в кулінарії.

Технологія приготування похідних майонезу: з корнішонами, з желе, з хроном. Вимоги до якості, використання.

Технологія приготування, відпуск, вимоги до якості соус-хрін, м'ясного та рибного желе. Вимоги до якості.

Технологія приготування, відпуск, вимоги до якості солодких соусів: шоколадного, чорносмородинового, горіхового, ванільного тощо. Вимоги до якості.

Технологія приготування фірмових соусів.

Технологія приготування, відпуск, вимоги до якості страв з овочів (спаржа, артишок, савойська капуста, брюссельська капуста та ін.): спаржа з беконом під Голландським соусом, гарбуз фаршированний (2 способи), муси овочеві тощо.

Технологія приготування фірмових страв.

Лабораторно-практична робота 1. Технологія приготування супів.

1. Солянки
2. Бульйони прозорі з гарнірами
3. Супи-креми
4. Фірмові супи.

Тема 4. Технологія приготування страв з риби та морепродуктів

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

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

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

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

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

Технологія приготування фірмових рибних страв.

Лабораторно-практична робота 2. Технологія приготування страв з риби та морепродуктів.

1. Риба відварна або припущена з соусом
2. Риба смажена з соусом
3. Риба запечена з соусом
4. Страви з січеної рибної маси
5. Страви з морепродуктів
6. Фірмові страви з риби та морепродуктів

Тема 5. Технологія приготування страв з м'яса, птиці, субпродуктів

Технологія приготування, відпуск страв з вареного м'яса складного приготування. Вимоги до якості, підбір гарнірів, визначення відсотку втрат.

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

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

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

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

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

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

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

Технологія приготування страв з кролика. Вимоги до якості, втрати під час теплової обробки, умови і терміни зберігання.

Технологія приготування страв з дичини. Вимоги до якості, втрати під час теплової обробки, умови і терміни зберігання.

Технологія приготування фірмових страв з м’яса, птиці, дичини.

Лабораторно-практична робота 3. Технологія приготування страв з м’яса.

1. Страви з відварного м’яса
2. Страви з смаженого м’яса
3. Страви з тушкованого м’яса
4. Страви з січеної маси з м’яса
5. Фірмові страви з м’яса.

Лабораторно-практична робота 4. Технологія приготування страв з птиці, кролика, дичини.

1. Страви з смаженої птиці, кролика
2. Страви з філе птиці
3. Страви з тушкованої птиці, кролика
4. Страви з фаршированої птиці
5. Фірмові страви з птиці, кролика, дичини.

Тема 6. Технологія приготування холодних страв і закусок

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

Технологія приготування та відпуск салатів-коктейлів (овочевий, рибний, грибний, з нерибних продуктів моря, з креветок, з птиці, дичини, фруктовий), овочів фаршированих. Вимоги до якості страв.

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

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

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

Технологія приготування та відпуск закусок з нерибних морепродуктів. Вимоги до якості страв.

Технологія приготування фірмових холодних страв і закусок.

Умови та термін зберігання холодних страв і закусок.

Лабораторно-практична робота 5. Технологія приготування холодних страв і закусок.

1. Бутерброди в асортименті
2. Салати-коктейлі в асортименті
3. Холодні страви і закуски з риби
4. Холодні страви і закуски з м’яса
5. Гарячі закуски
6. Закуски з морепродуктів
7. Фірмові холодні страви і закуски.

Тема 7. Технологія приготування солодких страв і напоїв

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

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

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

Технологія приготування та відпуск кремів. Вимоги до якості кремів.

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

Технологія приготування та відпуск гарячих напоїв. Вимоги до якості.

Технологія приготування фірмових солодких страв.

Технологія приготування фірмових напоїв.

Умови та термін зберігання солодких страв, напоїв.

Лабораторно-практична робота 6. Технологія приготування солодких страв і напоїв.

1. Десертні салати-коктейлі
2. Холодні солодкі страви
3. Гарячі солодкі страви
4. Гарячі напої
5. Фірмові солодкі страви і напої.

Тема 8. Технологія приготування тіста та виробів з нього

Характеристика сировини для приготування борошняних кондитерських виробів. Види розпушувачів.

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

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

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

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

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

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

Технологія приготування фірмових борошняних і кондитерських виробів.

Умови та терміни зберігання борошняних і кондитерських виробів.

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

1. Вироби з прісного листкового тіста
2. Вироби з дріжджового листкового тіста
3. Вироби з пісочного тіста
4. Вироби з бісквітного тіста
5. Вироби з заварного тіста.

Розділ 2. Наукові основи розробки новітніх технологій у ресторанному господарстві

Тема 9. Основні напрями розвитку та сучасні аспекти оздоровчого харчування

Сучасні проблеми харчування населення. Роль науки у вирішенні проблеми здорового харчування населення. Сучасні аспекти оздоровчого харчування людини. Концепція оздоровчого харчування населення України.

Основні теорії харчування. Основні закони раціонального харчування. Теорія збалансованого харчування. Теорія адекватного харчування. Теорія оптимального харчування.

Характеристика наукових концепцій харчування: диференційоване, цільове та індивідуальне харчування. Альтернативні теорії харчування: вегетаріанство, лікувальне голодування, концепція харчування пращурів

(сироїдіння, сухоїдіння), концепція поділеного харчування, концепція індексів харчової цінності, концепція головного харчового фактору.

Тема 10. Новітні технології продуктів харчування

Значення біологічно активних речовин (БАР). Класифікація та характеристика біологічно активних речовин.

Класифікація та характеристика біологічно-активних харчових добавок (БАД).

БАД-нутрицевтики та їх характеристика.

БАД-пробіотики та їх характеристика.

БАД-парафармацевтики та їх характеристика.

Генетично модифіковані продукти харчування.

Тема 11. Науково-практичні та методологічні підходи конструювання продуктів харчування

Сутність методології проектування рецептур харчових продуктів.

Методика проектування рецептур багатокомпонентних харчових продуктів. Конструювання рецептур продуктів харчування з функціональними добавками.

Методика визначення раціональних технологічних режимів виробництва продуктів харчування.

Методологія оцінки якості харчових продуктів.

Поняття категорії якості продуктів харчування.

Комплексна оцінка якості продуктів харчування.

Розділ 3. Технологія продуктів лікувально-профілактичного призначення

Тема 12. Значення лікувально-профілактичного харчування. Характеристика раціонів лікувально-профілактичного харчування

Значення лікувально-профілактичного харчування.

Характеристика раціонів лікувально-профілактичного харчування.

Раціон №1: робота з радіонуклідами. Раціон № 2: зайнятість у виробництві сірчаної та азотної кислот, сполучень хлору, фтору, ціанідів, лужних металів. Раціон № 2^a: робота з хромом та його сполученнями. Раціон № 3: робота з органічними та неорганічними сполученнями свинцю. Раціон № 4: робота на виробництві з хлорпохідними вуглецю; нітро- і аміносполученнями ароматичного ряду та їхніми похідними; сполученнями миш‘яку, фосфору, ртуті.

Тема 13. Характеристика страв функціонального призначення

Характеристика холодних закусок, страв та кулінарних виробів із картоплі та овочів з використанням біологічно активних добавок.

Характеристика супів та соусів із використанням біологічно активних добавок. Соуси промислового виробництва.

Характеристика страв з риби та рибних продуктів, м’яса та м’ясних продуктів, сільськогосподарської птиці з використанням біологічно активних добавок.

Характеристика солодких страв, напоїв, борошняних і кондитерських виробів із використанням біологічно активних добавок.

Розділ 4. Технологія дієтичного та дитячого харчування

Тема 14. Основні принципи організації дієтичного харчування. Характеристика основних лікувальних дієт

Значення дієтичної терапії у лікуванні та профілактиці захворювань. Організація дієтичного харчування. Вимоги до складання дієт.

Основні принципи побудови дієтичного харчування. Режими харчування, збалансованість раціону.

Характеристика дієт № 1, 2, 3, 4, 5.

Характеристика дієт № 6, 7, 9.

Характеристика дієт № 8, 10, 14.

Спеціальні дієти. Лікувальне дієтичне харчування при окремих захворюваннях.

Тема 15. Технологія приготування страв для дієтичного харчування

Технологія дієтичних холодних страв та закусок.

Приготування перших страв на дієти № 1, 2, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 14.

Особливості технології других страв на дієти № 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 14.

Технологія солодких страв, напоїв і кондитерських виробів лікувального спрямування.

Тема 16. Технологія приготування страв для дитячого харчування

Сучасні вимоги до раціонального харчування дітей.

Організація раціонального харчування для дітей раннього віку (1-3 роки).

Раціональне харчування дітей дошкільного віку (1-6 років).

Раціональне харчування дітей шкільного віку.

Технологія приготування страв, кулінарних виробів, напоїв, виробів із тіста для дитячого харчування.

Типова навчальна програма з предмета
“Устаткування підприємств харчування”

№ з/п	*Тема*	*Кількість годин*	
		Всього	*З них на лабораторно-практичні роботи*
1	Вступ. Знайомство з новітніми зразками сучасної техніки для закладів ресторанного господарства	1	
2	Машини для подрібнення кави, блендери, коктейлезбивальні машини	3	2
3	Слайсери	2	
4	Ваговимірювальна електронна торгова техніка	2	
5	Реєстратори розрахункових операцій	5	2
6	Автоматизовані машини для санітарної обробки столового посуду	2	
7	Малогабаритне спеціалізоване та комбіноване теплове устаткування	5	2
8	Спеціалізоване холодильне устаткування	2	
	Всього годин:	***22***	***6***

Тема 1. Вступ. Знайомство з новітніми зразками сучасної техніки для закладів ресторанного господарства

Нове в області механізації та автоматизації трудоємких робіт у закладах ресторанного господарства.

Значення ефективного та раціонального використання техніки і дотримання безпеки праці, підвищення її продуктивності, поліпшення якості продукції. Використання автоматики в сучасному устаткуванні.

Роль технічних знань для раціонального, безпечного та ефективного використання устаткування.

Тема 2. Машини для подрібнення кави, блендери, коктейлезбивальні машини

Сучасні види малогабаритного устаткування для вузькоспеціалізованих підприємств. Блендери, їх класифікація, будова, правила експлуатації з дотриманням технічних вимог безпеки праці. Можливі проблеми під час роботи, їх причини й вирішення.

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

Лабораторно-практична робота 1: вивчення будови різних моделей подрібнювачів кави, блендерів, коктейлезбивальних машин; раціональних правил експлуатації, інструкції з технічних вимог безпеки праці. Відпрацювання умінь та навичок експлуатації з дотриманням технічних вимог безпеки праці.

Тема 3. Слайсери

Машини для нарізання ніжних овочів та фруктів, гастрономічних продуктів, їх класифікація, призначення, будова, принцип дії. Правила експлуатації з дотриманням технічних вимог безпеки праці. Періодичність та порядок загострення ножа. Можливі проблеми в роботі, причини та способи їх вирішення.

Тема 4. Ваговимірювальна електронна торгова техніка

Ваги електронні: призначення, будова, правила експлуатації, технічні вимоги безпеки праці, можливі проблеми під час роботи, їх причини й вирішення. Метрологічні, торгово-експлуатаційні та санітарно-гігієнічні вимоги до ваг.

Тема 5. Реєстратори розрахункових операцій

Електронні контрольно-касові апарати. Види та призначення, функціональні можливості та порядок підготовки до роботи. Правила експлуатації в режимі реєстрації, режимах програмування та зняття звітів. Можливі проблеми під час роботи, їх причини та способи вирішення. Порядок ведення журналу касира.

Лабораторно-практична робота 2: правила встановлення чекової та друкуючої стрічки. Вивчення клавіатури та порядку оформлення службових чеків. Правила розрахунків за кодами товарів, оформлення товарних чеків зі здачею, проведення анулювання товару в межах чеку. Виконання звітів операторів. Відпрацювання умінь та навичок раціональної експлуатації з дотриманням технічних вимог безпеки праці. Ознайомлення з технічною документацією касових апаратів.

Тема 6. Автоматизовані машини для санітарної обробки столового посуду

Спеціалізовані та універсальні машини для санітарної обробки столового посуду: їх види, призначення, будова, правила експлуатації, технічні вимоги безпеки праці. Види миючих засобів, їх використання. Можливі проблеми в роботі машин, причини та способи їх вирішення.

Тема 7. Малогабаритне спеціалізоване та комбіноване теплове устаткування

Поняття про нові електрофізичні методи нагрівання. Автоматика безпеки та регулювання теплового режиму в сучасному тепловому устаткуванні. Прилади автоматики, їх призначення, принцип дії, правила користування. Технологічні вимоги до конструкції сучасного теплового устаткування.

Значення техніко-економічних та експлуатаційних показників роботи теплових апаратів для отримання якісної продукції, ефективної роботи підприємства та безпечної роботи кухаря. Особливості експлуатації мікромодульного настільного сучасного теплового устаткування зарубіжного та вітчизняного виробництва: пароконвектомати, експрес-кавоварки та ін. устаткування. Можливі проблеми під час роботи, їх причини й вирішення. Сучасні теплові апарати для обробки продуктів інфрачервоними променями та хвилями надвисокої частоти: комбіновані НВЧ-шафи, грилі. Переваги та недоліки в роботі, особливості в експлуатації та технічні вимоги безпеки праці.

Лабораторно-практична робота 3: вивчення будови, підготовки до роботи, відпрацювання навичок раціональної та ефективної експлуатації різних видів сучасного теплового устаткування. Вивчення пускорегулювальної, запобіжної, сигнальної та іншої арматури теплових апаратів. Складання інструкції з технічних вимог безпеки праці та заходів щодо економних витрат електроенергії під час роботи теплового устаткування. Ознайомлення з технічною документацією теплових апаратів.

Тема 8. Спеціалізоване холодильне устаткування

Переваги та недоліки сучасної холодильної техніки. Економічні та експлуатаційні показники холодильного устаткування, призначення та види автоматики холодильної техніки. Вимоги державних, європейських та світових стандартів (ДСТУ, СЄ та ISO) до показників якості холодильної техніки. Льодогенератори: їх призначення, будова, принцип дії. Правила експлуатації, заходи щодо забезпечення надійності в роботі та економії електроенергії під час експлуатації холодильного устаткування.

Типова навчальна програма з предмета
“Організація виробництва та обслуговування”

№ з/п	*Тема*	*Кількість годин*	
		Всього	*З них на лабораторно-практичні роботи*
1	Організація складського господарства та постачання сировини і товарів	2	
2	Організація обслуговування у закладах ресторанного господарства	14	2
3	Особливості обслуговування у закладах ресторанного господарства різних типів	2	
	Всього годин:	***18***	***2***

Тема 1. Організація складського господарства та постачання сировини і товарів

Джерела та організація постачання сировини і товарів. Організація складського господарства. Порядок складання договорів і замовлень. Правила приймання товарів і тари. Порядок видавання продуктів зі складу. Організація тарного господарства.

Тема 2. Організація обслуговування у закладах ресторанного господарства

Кваліфікаційна характеристика кухаря 5 розряду.

Види графіків виходу на роботу. Характеристика графіків. Підбір графіків для ефективної роботи підприємства. Складання графіків виходу на роботу.

Меню ресторану, види меню, план-меню. Прейскурант. Вимоги до їх складання. Порядок складання та затвердження плану-меню.

Види банкетів і прийомів, їх специфіка. Порядок складання та прийому замовлення на банкет. Меню банкетів. Складання меню на різні види банкету. Порядок підбору та розрахунку кількості посуду, білизни. Сервіровка столу на різні види банкетів. Обслуговування банкетів. Послідовність подачі страв, напоїв; правила та способи подачі.

Практична робота 1: складання меню на різні види банкету. Порядок підбору та розрахунку кількості посуду, білизни. Сервіровка столу на різні види банкетів. Послідовність подачі страв, напоїв; правила та способи подачі.

Тема 3. Особливості обслуговування у закладах ресторанного господарства різних типів

Особливості обслуговування відвідувачів у закладах ресторанного господарства при залізничних, річкових, морських вокзалах та аеропортах. Організація роботи буфетів, магазинів кулінарії, домових кухонь, фабрик-заготівелень, фабрик-кухонь тощо.

Організація обслуговування туристів.

Типова навчальна програма з предмета
“Облік, калькуляція та звітність”

№ з/п	*Тема*	*Кількість годин*	
		Всього	*З них на лабораторно-практичні роботи*
1	Бухгалтерські документи та облік сировини і товарів на складі підприємств харчування	4	
2	Облік сировини та готової продукції на виробництві	20	6
	Всього годин:	***24***	***6***

Тема 1. Бухгалтерські документи та облік сировини і товарів на складі підприємств харчування

Вимоги до оформлення бухгалтерських документів. Матеріальна відповідальність. Порядок забезпечення складу сировиною. Документальне оформлення, одержання та видача сировини зі складу. Порядок складання звіту про рух сировини і тари на складі.

Тема 2. Облік сировини та готової продукції на виробництві

Матеріальна відповідальність. Облік матеріальних цінностей. Порядок складання плану-меню. Порядок розрахунку сировини для планового випуску страв. Документальне оформлення на одержання сировини для кухні та відпуск готових страв з кухні.

Порядок і терміни складання звітів матеріально відповідальними особами. Форми звітності. Порядок складання звіту про рух сировини та готових страв на кухні. Порядок проведення інвентаризації. Визначення та затвердження результатів інвентаризації.

Практична робота 1: складання плану-меню та відомості розрахунку сировини.

Практична робота 2: складання документів на одержання сировини для кухні та видачу готових страв з кухні.

Практична робота 3: складання звіту про рух сировини на кухні.

Типова навчальна програма з предмета
“Іноземної мови за професійним спрямуванням ”

№ з/п	*Тема*	*Кількість годин*	
		Всього	*З них на лабораторно -практичні роботи*
1	Заклади ресторанного господарства та їх обладнання	5	
2	Страви з овочів і фруктів	5	
3	Страви з м’ясних і рибних продуктів	6	
4	Страви з круп і молочних продуктів	4	
5	Борошняні та кондитерські вироби	4	
6	Обслуговування відвідувачів	4	2
7	Ділові контакти	4	2
	Всього годин:	**32**	**4**

Тема 1. Заклади ресторанного господарства та їх обладнання

Типи закладів ресторанного господарства, кухонні механізми, посуд, меблі. Користування годинником, календарем.

Граматичний матеріал: алфавіт, транскрипція. Частини мови: іменники, прикметники, займенники, прийменники; кількісні, порядкові та дробові числівники.

Тема 2. Страви з овочів і фруктів

Лексичний матеріал: назви овочів, фруктів, ягід, грибів; напоїв, спецій та пряних трав; відповідних технологічних процесів. Переклад рецептів салатів, овочевих страв і гарнірів, перших страв, соусів, напоїв.

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

Тема 3. Страви з м'ясних і рибних продуктів

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

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

Тема 4. Страви з круп і молочних продуктів

Лексичний матеріал: назви крупів, різних молочних продуктів; супів, гарнірів, пудингів тощо; відповідних технологічних процесів. Переклад рецептів.

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

Тема 5. Борошняні та кондитерські вироби

Лексичний матеріал: назви видів тіста, начинок, технологічних операцій з приготування тіста та начинок; борошняних і кондитерських виробів. Переклад рецептів.

Граматичний матеріал: часові форми дієслова (майбутній час); питальні та заперечні речення.

Тема 6. Обслуговування відвідувачів

Вивчення тематичних висловів і діалогів, використання їх під час обслуговування відвідувачів у закладах ресторанного господарства. Меню.

Граматичний матеріал: часові форми дієслова (минулий час).

Практична робота 1: тренінг з обслуговування відвідувачів.

Тема 7. Ділові контакти.

Складання автобіографії, резюме та заповнення анкети для влаштування на роботу.

Граматичний матеріал: модальні дієслова.

Практична робота 2: тренінг щодо влаштування на роботу.

Типова навчальна програма з предмета
“Охорона праці”

№ з/п	*Тема*	*Кількість годин*	
		Всього	*З них на лабораторно-практичні роботи*
1	Правові та організаційні основи охорони праці	2	
2	Основи безпеки праці у галузі. Загальні відомості про потенціал небезпек	5	
3	Основи пожежної безпеки. Вибухонебезпека виробництва і вибухозахист	1	
4	Основи електробезпеки	2	
5	Основи гігієни праці та виробничої санітарії. Медичні огляди	1	
6	Надання першої допомоги потерпілим при нещасних випадках	4	
	Всього годин:	***15***	

Тема 1. Правові та організаційні основи охорони праці

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

Зміни та доповнення до основних законодавчих актів з охорони праці: Конституції України, Закону України "Про охорону праці", Кодексу законів про працю України, Закону України "Про загальнообов'язкове державне соціальне страхування від нещасного випадку на виробництві та професійного захворювання, які спричинили втрату працездатності", Основ законодавства України про охорону здоров'я, Закону України "Про пожежну безпеку", Закону України "Про використання ядерної енергії та радіаційну безпеку", Закону України "Про забезпечення санітарного та епідемічного благополуччя населення", Закону України „Про колективні договори і угоди".

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

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

Основні завдання системи стандартів безпеки праці: зниження і усунення небезпечних та шкідливих виробничих факторів, створення ефективних засобів захисту працівників. Порядок забезпечення працівників засобами індивідуального та колективного захисту. Основні причини травматизму і професійних захворювань на виробництві. Основні заходи запобігання травматизму та захворювання на виробництві: організаційні, технічні,

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

Тема 2. Основи безпеки праці у галузі. Загальні відомості про потенціал небезпек

Загальні відомості про потенціал небезпек.

Захист від дії хімічних і біологічних чинників. Зони безпеки та їх огородження. Світлова і звукова сигналізація. Попереджувальні надписи, сигнальні фарбування. Знаки безпеки.

Засоби колективного та індивідуального захисту від небезпечних і шкідливих виробничих факторів у галузі.

Правила та заходи щодо попередження нещасних випадків і аварій. Вимоги безпеки у навчальних, навчально-виробничих приміщеннях навчальних закладів.

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

Запобігання виникненню аварій техногенного характеру. План евакуації з приміщень у разі аварії.

Тема 3. Основи пожежної безпеки. Вибухонебезпека виробництва і вибухозахист

Організаційні та технічні протипожежні заходи. Пожежна сигналізація.

Особливості гасіння пожежі на об'єктах галузі.

Організація пожежної охорони в галузі.

Теоретичні основи механізму горіння та вибуху. Параметри і властивості, що характеризують вибухонебезпеку середовища.

Основні характеристики вибухонебезпеки; показники рівня руйнування промислових аварій.

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

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

Тема 4. Основи електробезпеки

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

Класифікація виробничих приміщень відносно небезпеки ураження працюючих електричним струмом.

Допуск до роботи з електрикою і електрифікованими машинами. Колективні та індивідуальні засоби захисту в електроустановках. Попереджувальні надписи, плакати та пристрої, ізолюючі прилади. Занулення

та захисне заземлення, їх призначення. Робота з переносними електросвітильниками.

Правила безпечної експлуатації електроустановок споживачів.

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

Тема 5. Основи гігієни праці. Медичні огляди

Поняття про гігієну праці. Основні гігієнічні особливості праці заданою професією.

Лікувально-профілактичне харчування.

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

Правила експлуатації освітлення.

Санітарно-побутове забезпечення працівників.

Щорічні медичні огляди працюючих неповнолітніх, осіб віком до 21 року.

Тема 6. Надання першої допомоги потерпілим при нещасних випадках

Послідовність, принципи й засоби надання першої допомоги.

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.

Типова навчальна програма з виробничого навчання

Професія - 5122 Кухар

(код, назва професії)

Кваліфікація - 5 розряд

(рівень кваліфікації – розряд, клас, категорія)

Загальний фонд навчального часу – 406 годин

№ з/п	*Тема*	*Кількість годин*
	І. Виробниче навчання	
25.	Приготування супів	12
26.	Приготування соусів	12
27.	Приготування страв з овочів	6
28.	Приготування страв з риби та морепродуктів	18
29.	Приготування страв з м'яса, сільськогосподарської птиці та субпродуктів	24
30.	Приготування холодних страв і закусок	18
31.	Приготування солодких страв і напоїв	12
32.	Приготування тіста та виробів з нього	18
33.	Приготування страв лікувально-профілактичного харчування	12
34.	Приготування страв дієтичного та дитячого харчування	12
35.	Організація обслуговування	6
	Всього годин:	**150**
	ІІ. Виробнича практика	
1.	Ознайомлення із закладом ресторанного господарства. Система охорони праці на даному підприємстві	7
2.	Самостійна робота кухаря 5 розряду	249
	Кваліфікаційна пробна робота	
	Всього годин:	***256***
	Разом:	***406***

Виробниче навчання

Тема 1. Приготування супів

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

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

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

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

Приготування фірмових супів. Закріплення навичок з теми.

Тема 2. Приготування соусів

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

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

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

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

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

Приготування фірмових соусів підприємств харчування.

Закріплення навичок з теми.

Тема 3. Приготування страв з овочів

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

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

Приготування фірмових страв підприємств харчування.

Закріплення навичок з теми.

Тема 4. Приготування страв з риби та морепродуктів

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

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

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

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

Приготування страв із січеної рибної маси.

Приготування судаку, щуки фаршированої у цілому вигляді.

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

Приготування фірмових страв з риби та морепродуктів підприємств харчування.

Закріплення навичок з теми.

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

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

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

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

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

Приготування та відпуск шашликів.

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

Приготування страв з січеної маси.

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

Приготування качки або гуски фаршированої.

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

Закріплення навичок з теми.

Тема 6. Приготування холодних страв і закусок

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

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

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

Приготування овочів фаршированих. Вимоги до якості.

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

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

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

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

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

Закріплення навичок з теми.

Тема 7. Приготування солодких страв і напоїв

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

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

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

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

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

Приготування фірмових страв підприємств харчування.

Закріплення навичок з теми.

Тема 8. Приготування тіста та виробів з нього

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

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

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

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

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

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

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

Приготування фірмових виробів з тіста.

Закріплення навичок з теми.

Тема 9. Приготування страв лікувально-профілактичного харчування

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

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

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

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

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

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

Тема 10. Приготування страв дієтичного та дитячого харчування

Ознайомлення з характеристиками лікувальних столів та рецептурами дієтичних страв.

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

Приготування, оформлення та відпуск різноманітних дієтичних страв.

Особливості приготування страв для харчування школярів.

Тема 11. Організація обслуговування

Основи складання меню. Різновиди меню, оформлення меню.

Документальне оформлення та порядок отримання готової продукції.

Виробнича практика

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

Ознайомлення із закладом ресторанного господарства: режим роботи, характеристика підприємства, санітарні вимоги до підприємства. Ознайомлення з правилами внутрішнього трудового розпорядку, правилами особистої гігієни кухаря, обладнання підприємства. Ознайомлення з правилами введення журналів реєстрації інструктажів з питань охорони праці, реєстрації вступних, повторних, поточних, позапланових інструктажів. Ознайомлення з нормативними актами виробітки робочого часу, правилами оформлення актів

про нещасні випадки на виробництві. Ознайомлення з робочою документацією протипожежної безпеки, планами евакуації підприємства.

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

Тема 2. Самостійна робота кухаря 5 розряду

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

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

Кваліфікаційна пробна робота

Приклади робіт.

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

оброблення, нарізання м'яса, м'ясних продуктів та виготовлення язика заливного, асорті м'ясного, холодців, рулетів, паштетів, ковбаси "Домашньої", кров'яної, буженини, шпигованої часником тощо;

виготовлення бутербродів канапе, складних;

підготовка необхідних компонентів та варіння бульйонів прозорих з м'яса, птиці; заправних супів: солянок, юшок; супів-пюре;

виготовляння гарячих і холодних соусів з додаванням особливих добавок (вина, грибів, каперсів тощо);

виготовлення страв з риби та морепродуктів;

виготовлення біфштексів, м'яса шпигованого, котлет натуральних, шніцелів з м’яса, птиці, дичини; тушкування, смаження кролика, дичини, птиці;

виготовлення желе, мусів, напоїв тощо;

замішування листкового, пісочного, заварного, бісквітного тіста, випікання з нього тістечок, печива, тортів, рулетів, пирогів, вертунів тощо.

Критерії кваліфікаційної атестації випускників

Професія - 5122 Кухар

(код, назва професії)

Кваліфікація - 5 розряд

(рівень кваліфікації – розряд, клас, категорія)

Бали	*Знає*	Бали	*Уміє*
1	Учень (слухач) з допомогою викладача відтворює теоре-тичний матеріал на рівні розпізнання окремих етапів технологічного процесу з приготування напівфабри-катів для солянок, прозорих супів; страв з овочів; січеної маси з риби, м'яса; закусок; солодких гарячих страв, виробів з борошна; підго-товки круп, борошна для приготування страв. Під час відповідей і практичних завдань допускає суттєві помилки, які не може виправити самостійно. Виконує із значними труднощами окремі елемен-ти практичних завдань.	1	Учень (слухач) з допомогою майстра відтворює на рівні розпізнавання окремі елементи професійних знань, необхідних для виконання даної роботи. Неусвідомлено виконує окремі частини виробничих завдань з приготування напівфабрикатів для солянок, прозорих супів, страв з овочів, січеної маси з риби, м'яса, закусок, солодких гарячих страв, виробів з борошна при постійній допомозі майстра виробничого навчання. Під час виконання роботи до-пускає помилки з організації робочого місця, планування робочих дій, прийомах порціо-нування та інших технологічних операціях. Виконана робота повністю не відповідає якісним показникам. Без присвоєння кваліфікації.
2	Учень (слухач) безсистемно, неповно відтворює окремі фрагменти навчального ма-теріалу, пов’язаного з етапа-ми технологічного процесу з приготування напівфабри-катів для солянок, прозорих супів, простих страв з овочів, січеної маси з риби, м'яса, закусок, солодких страв, виробів з борошна. Виявляє здатність елементарно вис-ловити думку. Під час відповідей допускає суттєві	2	Учень (слухач) з допомогою майстра виробничого навчання відтворює окремі фрагменти про-фесійних знань, необхідних для виконання простих операцій з приготування напівфабрикатів для солянок, прозорих супів, простих страв з овочів, січеної маси з риби, м'яса, закусок, солодких страв, виробів з борошна. При цьому допускає суттєві помилки в організації робочого місця, пла-нуванні робочих дій, прийомах праці та технологічних опера-ціях.

	помилки, які не може самостійно виправити. Виконує тільки фрагменти практичних завдань.		Виконана робота на низькому кваліфікаційному рівні. Вимоги до якості страв визначає з допомогою майстра. Без присвоєння кваліфікації.
3	Учень (слухач) з допомогою викладача відтворює окремі фрагменти навчального ма-теріалу, пов'язаного з етапа-ми технологічного процесу з приготування солянок, про-зорих супів, простих страв з овочів, січеної маси з риби, м'яса, закусок, солодких страв, виробів з борошна. Знає в якому посуді можна подати ці страви. Виявляє здатність елементарно висловити думку. Під час відповідей допускає суттєві помилки, які не може виправити. Виконує тільки фрагменти практич-них завдань. Проявляє пасивно-спостережливий інтерес до нової технології.	3	Учень (слухач) безсистемно відтворює окремі компоненти професійних знань, необхідних для виконання даної роботи. З допомогою майстра виробничого навчання виконує частину навчального виробничого зав-дання, пов'язаного з організа-цією робочого місця, простими прийомами та технологічними операціями з приготування соля-нок, прозорих супів, простих страв з овочів, січеної маси з риби, м'яса, закусок, солодких страв, виробів з борошна. Не усвідомлено вико-нує окремі частини практичних завдань, допускаючи помилки, які можуть бути виправлені з допомогою майстра та не вплинуть на якість страви. Дати об'єктивну якісну оцінку виготовленим стравам може тільки з допомогою майстра. Без присвоєння кваліфікації.
4	Учень (слухач) на рівні запам'ятовування, без розу-міння з допомогою викладача відтворює навчальний ма-теріал, пов'язаний з харчо-вою цінністю сировини, необхідної для приготування страв, організацію робочого місця та технологію приго-тування солянок, прозорих супів, страв з овочів, січеної маси з риби, м'яса, закусок, солодких страв, виробів з борошна.	4	Учень (слухач) без достатнього розуміння відтворює окремі компоненти професійних знань та недостатньо усвідомлено виконує основні прийоми та технологічні операції, необхідні для приго-тування солянок, прозорих супів, страв з овочів, січеної маси з риби, м'яса, закусок, солодких страв, виробів з борошна. За допомогою майстра складає інструктивно-технологічні картки для приго-тування страв, недостатньо усві-домлено

	Під час відповіді допускає значну кількість помилок, які може виправити з допомогою викладача. Має значні труднощі під час аналізу та порівнянні. Вміє користуватися збірником рецептур та технологічними картками під час приготу-вання страв.		користуючись при цьому збірником рецептур. Може відпустити готові страви, допус-каючи при цьому неточності щодо їх температури подачі. Недостатньо володіє нормами контролю за якістю страв, тому результати роботи відповідають мінімальним діючим якісним показникам. Під час виконання роботи допус-кає значну кількість помилок, які самостійно виправити не може. В окремих випадках потребує допомоги та контролю у дотриманні технічних вимог безпеки праці. Кваліфікація присвоюється, але потребує подальшого удоско-налення через досвід роботи або навчання.
5	Учень (слухач) без достатнього розуміння від-творює навчальний матеріал, пов’язаний з харчовою цінністю сировини, необхід-ної для приготування страв, організацією робочого місця та технологією приготування прозорих супів, солянок, страв з овочів, риби, м’яса великими та порційними шматками, закусок, солодких страв, виробів з борошна. Розповідає правила відпуску страв, та дає їм якісну оцінку. Орієнтується в підборі соусів до страв з вико-ристанням збірника рецептур, в підборі посуду під час відпуску страв. Може частково обґрунтувати	5	Учень (слухач) не достатньо усвідомлено виконує переважну більшість прийомів і техно-логічних операцій, необхідних для виконання завдань з приготування прозорих супів, солянок, страв з овочів, риби, м’яса великими та порційними шматками, закусок, солодких страв, виробів з борошна, їх порціонуванню та відпуску, підбирає соуси до страв, допускаючи незначні помилки. Намагається складати технологічні картки, але недостатньо усвідом-лено користується збірником рецептур. Під час виконання роботи до-пускає помилки, які самостійно виправити не може. Результат роботи відповідає низькому рівню діючих якісних та кількісних показників.

	та проаналізувати свою відпо-відь. Під час відповіді допускає незначну кількість помилок, які може виправити з допомогою викладача.		Кваліфікація присвоюється, але потребує подальшого удоско-налення через досвід роботи або навчання.
6	Учень (слухач) у цілому самостійно відтворює основ-ний навчальний матеріал в межах програми. Дає товарознавчу характеристику сировини для приготування прозорих супів, солянок, страв з овочів, риби, м'яса великими та порційними шматками, закусок, солодких страв, приготування прісного листкового, пісочного тіста та виробів з них. Розповідає правила відпуску страв, та дає їм якісну оцінку. Орієн-тується в підборі соусів до страв з використанням збірника рецептур, в підборі посуду під час відпуску страв. Під час відповіді допускає окремі помилки, які не може виправити. Може частково обґрунтувати навчальний ма-теріал при оцінюванні інших учнів, порівнювати та робити висновки.	6	Учень (слухач) з допомогою майстра виробничого навчання самостійно планує робочі дії та виконує навчально-виробниче завдання із застосуванням інструктивно-технологічних карток з приготування прозорих супів, солянок, страв з овочів, риби, м'яса великими та порцій-ними шматками, закусок, солод-ких страв, приготування прісного листкового, пісочного тіста та виробів з нього. Орієнтується в підборі соусів до страв, дає їм якісну оцінку. З епізодичною допомогою викладача вирішує проблемні виробничі ситуації, складає інструктивно-технологічні картки з використанням нормативно- технологічної документації. Відпускає страви, допускаючи помилки в підборі посуду та температури подачі. Організовує робоче місце з дотриманням технічних вимог безпеки праці. Результат виконаної роботи відповідає низькому рівню діючих якісних і кількісних показників. Кваліфікація присвоюється, але потребує подальшого удоско-налення через досвід роботи або навчання.
7	Учень (слухач) самостійно з розумінням відтворює суть основних положень	7	Учень (слухач) правильно виконує технологічні операції, може самостійно виконувати

	навчаль-ного матеріалу в межах програми. Дає товарознавчу характеристику сировини для приготування страв, підбирає устаткування. Розповідає або складає схеми приготування прозорих супів, солянок, страв з овочів, риби, м'яса великими та порційними шматками, закусок, солодких страв, приготування прісного листкового, пісочного, біс-квітного, заварного тіста та виробів з нього. Розповідає правила відпуску страв, та дає їм якісну оцінку. Орієн-тується в підборі соусів до страв з використанням збірника рецептур, в підборі посуду при відпуску страв. Може частково обґрунтувати навчальний матеріал під час оцінювання інших учнів, по-рівнювати та робити виснов-ки. Його відповідь у цілому правильна, але містить неточності та недостатньо обґрунтована. Під час відпо-віді допускає несуттєві помил-ки, які може частково випра-вити. Знає як користуватися довідковою літературою з технології приготування страв.		переважну більшість прийомів і технологічних операцій згідно інструктивно-технологічних карток. Готує прозорі супи, солянки, страви з овочів, риби, м'яса великими та порційними шматками, закуски, солодкі стра-ви, прісне листкове, пісочне, бісквітне, заварне тісто та вироби з нього з незначним відхиленням від установлених норм часу. Вміло та правильно підбирає устаткування, інструмент, інвентар, посуд для відпуску страви. За консультацією майстра виробничого навчання робить необхідні розрахунки сировини, користуючись норма-тивною документацією, складає технологічні картки, допускаючи незначні помилки. Дає якісну оцінку стравам. Організовує робоче місце з дотриманням технічних вимог безпеки праці. Результат виконаної роботи відповідає середнім діючим якісним і кількісним показникам запланованого рівня кваліфікації.
8	Учень (слухач) самостійно з розумінням відтворює основ-ний навчальний матеріал. Знає хімічний склад та харчову цінність сировини, будову та правила	8	Учень (слухач) самостійно й правильно виконує основні прийоми та технологічні операції з організації та приготування прозо-рих супів, солянок, страв з овочів, риби, м'яса великими та

	застосування устатку-вання, необхідного для при-готування страв. Розповідає або складає схеми приго-тування прозорих супів, солянок, страв з овочів, риби, м’яса великими та порцій-ними шматками, закусок, солодких страв, прісного листкового, пісочного, біс-квітного, заварного тіста та виробів з нього. Підбирає посуд для відпуску страв, дає їм якісну оцінку. Дає визначення основних про-цесів, що відбуваються в продуктах під час теплової обробки. Вміло користується збірником рецептур під час складання інструктивно-технологічних карток. За допомогою викладача аналі-зує, порівнює, робить вис-новки харчової цінності страв, встановлює зв'язок між професією кухаря з іншими предметами. Відповідь у цілому правиль-на, логічна та достатньо обґрунтована; допускає не-суттєві помилки, які частково виправляє.		порцій-ними шматками, закусок, солод-ких страв, прісного листкового, пісочного, бісквітного, заварного тіста та виробів з нього. Підбирає посуд, та відпускає страви, дає їм якісну оцінку. Підбирає устат-кування та посуд для виконання технологічних операцій. Визначає втрати під час холодної та теплової обробки продуктів. Готує страви з дотриманням послідовності технологічного процесу, допускає несуттєві помилки, які виправляє. Усвідомлено користується збірни-ком рецептур та іншою довідковою літературою. Дотримується норм витрат продуктів, енергоресурсів та технічних вимог безпеки праці. Результат роботи відповідає якісним і кількісним показникам, що передбачені запланованим рівнем кваліфікації.
9	Учень (слухач) самостійно відтворює основний навчаль-ний матеріал та застосовує його під час виконання прак-тичних завдань. Розповідає або складає схеми приготу-вання прозорих супів, солянок, страв з овочів, риби, м’яса великими та порцій-ними	9	Учень (слухач) володіє основ-ними професійними знаннями та правильно виконує переважну більшість прийомів і техно-логічних операцій. Самостійно, та у цілому правильно організовує робоче місце, впевнено застосовує теоретичні знання під час виконання практичних завдань:

	шматками, закусок, солодких страв, прісного здобного, пісочного, листко-вого, бісквітного, заварного тіста та виробів з нього. Вміє пояснити процеси, що відбуваються в м'ясі, рибі, виробах з тіста під час теплової обробки. Вміло підбирає посуд, відпус-кає та проводить бракераж страв. Усвідомлено корис-тується довідковою інформа-цією, технічною та норматив-но-технологічною документа-цією. Під час виконання роботи допускає несуттєві помилки, які може виправити.		приготування прозорих супів, солянок, страв з овочів, риби, м'яса великими, порційними, дрібнопорційними шматками, закусок, солодких страв, пісочного листкового, бісквітного, заварного тіста і виробів з нього. Підбирає посуд для відпуску страв, дає їм якісну оцінку. Усвідомлено користується збірником рецептур та іншою нормативною докумен-тацією. Інколи допускає несуттєві помилки, які може сам виправити. Дотримується норм витрат про-дуктів, енергоресурсів та технік-них вимог безпеки праці. Результат виконаної роботи відповідає достатнім діючим якісним і кількісним показникам запланованого рівня кваліфікації.
10	Учень (слухач) уміє засвою-вати нову інформацію обся-гом, передбаченим про-грамою. Володіє глибокими, міцними знаннями навчаль-ного матеріалу, пов'язаного з принципами роботи сучас-ного устаткування. Виявляє елементи творчого підходу в технології приготування страв на замовлення з м'яса, риби, закусок, солодких страв, виробів з борошна, фірмових страв, правилах їх відпуску, підбору гарнірів, соусів та визначенні якості. Усвідомлено засвоює нову інформацію в ширшому обсязі, ніж передбачено про-грамою. Володіє глибокими професійними	10	Учень (слухач) володіє професій-ними знаннями, передбаченими навчальною програмою та самостійно, правильно, впевнено виконує всі прийоми та техно-логічні операції необхідні для приготування страв на замовлення з м'яса, риби, закусок, солодких страв, виробів з борошна, фірмових страв. Правильно їх відпускає, підбираючи гарніри, соуси та проводить бракераж. Вміє готувати страви для різних закладів ресторанного госпо-дарства. Порівнює та аналізує асортимент та технологію приготування страв різних кухонь. Встановлює причинно-наслідкові та міжпредметні зв'язки, робить аргументовані висновки з

	знаннями нав-чального матеріалу з підбору посуди, при виготовлені страв. Відповідь повна, пра-вильна, логічна, системна, містить аналіз, робить аргументтовані висновки з незначною консультацією викладача, самостійно корис-тується джерелами інформа-ції. На основі нормативної документації самостійно складає інструктивно-техно-логічні картки для приготу-вання страв. Під час відповіді допускає окремі неточності, які може виправити самостійно. Виявляє творчий інтерес до обраної професії, нової техніки (устаткування) та новітньої технології.		незначною консультацією викла-дача. Вміє самостійно користу-ватися інформаційними джерела-ми. Практичні завдання щодо перерахунку сировини, визначен-ня відсотку втрат в продуктах під час холодної та теплової обробки; складання технологічних схем виконує у цілому правильно, у повному обсязі, як з вико-ристанням типового алгоритму, так і в дещо змінних умовах.. Здійснює самоконтроль якості продукції, забезпечує високий рівень організації праці та дотримання технічних вимог безпеки праці, економно використ-товує продукти та енергоресурси. Здатен до самокерування під час навчання і має практичний досвід у роботі як у простих, так і у виняткових ситуаціях.
11	Учень (слухач) володіє узагальненими знаннями навчального матеріалу у повному обсязі, який пов’язаний з складною технологією приготування страв з м’яса, риби закусок, солодких страв, виробів з прісного листкового, пісоч-ного, дріжджового листко-вого, бісквітного, заварного тіста, правилами їх відпуску. Виявляє творчі здібності у виконанні теоретичних і практичних завдань з склад-ною технологією приготу-вання страв. Відповідь учня повна, правильна, логічна, містить аналіз і системати-зацію навчального матеріалу.	11	Учень (слухач) володіє професій-ними знаннями у повному обсязі та самостійно, правильно, впевнено виконує всі прийоми і технологічні операції, які необхідні для виконання даної роботи в межах програми та встановлених норм часу. Самостійно виконує операції з приготування страв складної технології з м’яса, риби закусок, солодких страв, виробів з прісного листкового, пісочного, дріжджового листкового, бісквіт-ного, заварного тіста. Порівнює асортимент та технологію приго-тування страв в різних закладах ресторанного господарства. Порів-нює та аналізує асортимент та технологію приготування страв

	Усвідомлено засвоює нову інформацію в ширшому обсязі, ніж передбачено програмою. Вміє її само-стійно оцінювати, застосо-вувати та робити аргумен-товані висновки. Під час відповіді та вико-нанні практичних завдань припускається окремих не-точностей, які самостійно виправляє. Виявляє пізнавально-творчий інтерес до обраної професії, вивченні нової техніки (устаткування) та новітньої технології.		різних кухонь. Практичні завдання з перерахунку сировини, визна-чення відсотку втрат в продуктах під час холодної та теплової обробки, складання технологічних схем виконує правильно, у повному обсязі. Вміє вирішувати проблемні виробничі ситуації. Зразково дотримується нормативів витрат сировини та інших ресурсів. Забезпечує високий рівень організації праці та дотримання технічних вимог безпеки праці. Здатен до самокерування під час навчання і має практичний досвід у роботі як у простих, так і у виняткових ситуаціях. Учень є учасником і переможцем загально-училищних конкурсів професійної майстерності.
12	Учень (слухач) володіє системними знаннями нав-чального матеріалу, пов’яза-ного з складною техноло-гією приготування страв з м’яса, риби закусок, солод-ких страв, виробів з прісного листкового, пісочного, дріж-джового листкового, бісквіт-ного, заварного тіста, прави-лами їх відпуску. Усвідом-лено засвоює нову інформа-цію в ширшому обсязі, ніж передбачено програмою. Володіє узагальненими про-фесійними знаннями, виявляє творчі здібності у виконанні теоретичного та практичного завдань з технології приго-тування страв та визначення їх якості. Встановлює	12	Учень (слухач) вміло вико-ристовує системні професійні знання у повному обсязі та бездоганно виконує всі прийоми та технологічні операції, необхід-ні для виконання конкретної роботи в межах програми. Повністю виконує або пере-виконує норми часу. Готує складні страви з м’яса, риби, закуски, солодкі страви, вироби з заварного, прісного листкового, пісочного, дріжджового листково-го, бісквітного, заварного тіста в різних закладах ресторанного господарства. Уміло підбирає елементи оформлення з ураху-ванням кольорової гами, оформляє та відпускає страви з дотриманням санітарних норм. Вміє самостійно користуватися

	причинно-наслідкові та між-предметні зв'язки, робить аргументовані висновки. Правильно робить перераху-нок сировини, вміло корис-тується довідковою літерату-рою та нормативною докумен-тацією. Відповідь повна, правильна, логічна, містить аналіз, систематизацію, уза-гальнення. Вміє самостійно знаходити та користуватися джерелами інформації, роби-ти аргументовані висновки. Виявляє пізнавально-творчий інтерес до обраної професії, нової техніки (устаткування) та новітньої технології.		інформаційними джерелами. Порівнює та аналізує асортимент та технологію приготування страв різних кухонь. Практичні завдання з перерахунку сировини, визначення відсотку втрат в продуктах під час холодної та теплової обробки, складання технологічних схем для приготування страв виконує правильно, у повному обсязі, як з використанням збірника рецептур, так і інших нормативних документів. Виконує дослідницьку роботу, робить висновки та узагальнення. Застосовує в своїй роботі досвід кухарів-новаторів. Володіє осно-вами професійної культури та виявляє прагнення і здатність до продуктивної та творчої праці в колективі. Забезпечує високий рівень організації праці та дотримання технічних вимог безпеки праці. Здатен до самокерування під час навчання і має практичний досвід у роботі як у простих, так і у виняткових ситуаціях. Результат виконаної роботи повністю відповідає діючим якісним і кількісним показникам або може бути кращий від них. Учень є учасником і переможцем міських конкурсів професійної майстерності.

Перелік основних обов'язкових засобів навчання

Перелік нормативного оснащення кабінету "Устаткування підприємств харчування" для підготовки кваліфікованого робітника

Примітка: Устаткування має відповідати вимогам європейських та світових стандартам з безпеки праці та надійності використання, технологічним та експлуатаційним вимогам професійних сучасних моделей.
Крім устаткування, яке необхідне для підготовки кухарів 3-4 розряду, додається:

№№ з/п	Найменування	Кількість на групу з 15 осіб, шт.		Примітка
		Для індивідуального користування	Для групово-го користування	
1	2	3	4	5
	Обладнання			
21.	Блендер		1	
22.	Коктейлезбивальна машина		1	
23.	Кавомолка		1	
24.	Комбінована НВЧ-шафа		1	
25.	Експрес-кавоварка		1	
26.	Електронна вага		1	
27.	Реєстратор розрахункових операцій (ЕККА)		4	
28.	Пароконвектомат		1	
29.	Льодогенератор		1	

Рекомендується використовувати сучасні новітні технології навчання:
9. Комп'ютерне програмне забезпечення
10. Мультимедійна дошка
11. Мультимедійний проектор
12. Відеосупроводження

Норми оснащення лабораторно-практичних робіт з предмета "Технологія приготування їжі з основами товарознавства"

№№ з/п	Найменування	Кількість на групу з 15 осіб, шт.		Примітка
		Для індивіду-ального користу-вання	Для групового користу-вання	
1	2	3	4	5
	Обладнання			
1			8	
2	Універсальна кухонна машина з комплектом змінних механізмів для: перемішування, помелу, протирання, просіювання, збивання, подрібнення, нарізання.		1	
	Або: 1) Електром'ясорубка 2) Малогабаритна збивальна машина 3) Протиральна машина		1 1 1	
3	Плита електрична	1 комф.	16 комф.	
4	Шафа пекарна		1	З трьома камерами
5	Електронні ваги		3	
6	Електроміксер (блендер)		4	
7	Шафа холодильна		1	
8	Електрофритюрниця		1	
9	Тостер		1	
10	Комбінована мікрохвильова піч з грилем		1	
11	Слайсер (універсальна машина для нарізання продуктів скибочками)		1	
12	Кавомолка		1	
13	Чайник електричний		2	
	Інструмент			
1	Виїмка для тіста		1 комплект	
2	Виїмки для бутербродів		2 комплекта	
3	Голка для шпигування м'яса		4	
4	Горіхокол		2	
5	Кухарська голка		4	
6	Мусат		2	
7	Набір інструментів для фігурної нарізки овочів		8	
8	Ніж –шкребок для масла		4	

9	Ножиці		2	
10	Ножі корінчасті		5	
11	Ножі карбувальні		8	
12		1	15	
13	Подрібнювач часнику		2	
14	Пристосування для видалення серцевини з яблук		2	
15	Рибочистки (скребки) різної конструкції		5	
16	Різець для тіста		8	
17	Сікач для відбивання м'яса		5	
18	Тертка		5	
19	Шпажки для шашликів	1	15	
20	Шпажки пластмасові	2	30	
21	Яйцерізка		2	
	Інвентар			
1	Дошки розробні з відповідним маркуванням	3	45	
2			4	
3	Вінчик сталевий		4	
4	Качалка		8	
5	Лоток глибокий		8	
6	Лоток мілкий	1	15	
7	Лопатка металева	1	15	
8	Лопатка дерев'яна (копистка)		8	
9	Лопатки для розкладання заливних страв		4	
10	Лопатка для торта		4	
11	Лопатка кондитерська		4	
12	Лист кондитерський		8	
13	Ложка гарнірна		4	
14	Ложка супова розливальна		4	
15	Ложки мірні		5	
16	Ложка соусна 50 і 75 г.		8+8	
17	Лотки для заливних страв		8	
18	Пензлик для змащування виробів із тіста		4	
19	Мішок кондитерський з набором насадок		8	
20	Сито волосяне		2	
21	Сито конічне		2	
22	Сито металеве		2	
23	Сито-грохот		2	

24	Ступка з товкачиком		2	
25	Форма для отримання харчового льоду		2	
26	Формочки для корзинок	2	30	
27	Форми металеві для запікання страв		8	
28	Форми фігурні для заливних страв	1	15	
29	Цідилки		4	
30	Черпак 0,25-0,5 л		4	
31	Шумівка		2	
32	Щипці для відпуску страв		4	
	Кухонний посуд			
1	Горщик керамічний		4	
2	Гусятниця		4	
3	Каструлі різної ємності та матеріалу, який не вступає в реакцію з продуктами	3	45	
4	Каструля з сітками		2	
5	Котел рибний з решіткою		2	
6	Миска глибока	1	15	
7	Протвені для запікання страв		5	
8	Сковорідка Д=150-200мм		8	
9	Сковорідка для смаження яєчні		4	
10	Сковорідки Д=250 мм		8	
11	Сотейник		4	
12	Турочка		4	
13	Чайник		2	
	Столовий посуд			
1	Баранчики		10	
2	Блюдо кругле	1	15	
3	Блюдо овальне	1	15	
4	Ваза плоска (плато)		4	
5	Вершківник		2	
6	Ікорниця		2	
7	Кавник		2	
8	Кавовий набір		2	
9	Кокільниця		8	
10	Кокотниця		5	
11	Креманка скляна	1	15	
12	Лотки фаянсові		3	
13	Молочник		2	
14	Оселедниця		5	
15	Таці	1	15	
16	Підставка для яєць (пашотниця)		3	
17	Розетки		5	

18	Салатниці різної форми	1	15	
19	Склянка конічна або циліндрична з потовщеним дном	1	15	
20	Склянка чайна	1	15	
21	Сковорідка порційна		8	
22	Соусники металеві	1	15	
23	Соусники фаянсові	1	15	
24	Тарілка глибока напівпорційна 280мл	1	15	
25	Тарілка глибока столова	1	15	
26	Тарілка десертна мілка	1	15	
27	Тарілка закусочна	1	15	
28	Тарілка мілка столова	2	30	
29	Тарілка пиріжкова	1	15	
30	Хрінниця		2	
31	Цукорниця		2	
32	Чайний набір		1	
33	Чайник для заварювання чаю		2	
34	Чайник доливний		2	
35	Чашка бульйонна	1	15	
	Столові прибори, білизна			
1	Виделки	2	30	
2	Графин		1	
3	Ложки десертні	1	15	
4	Ложки столові	2	30	
5	Ложки чайні	2	30	
6	Ножі	1	15	
7	Рушники		3	
8	Серветки з тканини	2	30	
9	Скатерті з тканини		5	

Перелік нормативного оснащення кабінету “Організація обслуговування” столовим посудом, приборами, білизною
Фарфоровий та фаянсовий посуд

Назва / кількість	Призначення	Місткість	Розмір	Примітки
Тарілка пиріжкова **6 штук**	Подача хліба, тостів, розтягаїв, ватрушок, грінок та інших бу-лочних виробів; як підставна тарілка під соусники, кокотниці, креманки, ікорниці та ін.		Ǿ175 мм	
Тарілка закусочна **6 штук**	Подача закусок; як підставна тарілка під салатники, порційні сковорідки та ін.		Ǿ200 мм	Можуть бути інших розмірів
Тарілка столова мілка **6 штук**	Подача других гаря-чих страв; як підстав-на тарілка під глибо-кі тарілки з першої стравою		Ǿ240 мм	Можуть бути інших розмірів
Тарілка столова глибока **6 штук**	Подача перших страв порціями	500 м^3	Ǿ240 мм	Можуть бути інших розмірів
Тарілка столова глибока напів-порційна **6 штук**	Подача перших страв невеликими порціями	250 м^3	Ǿ200 мм	Можуть бути інших розмірів
Тарілка десертна мілка **6 штук**	Подача фруктів і деяких солодких страв		Ǿ200 мм	Наявність малюнка у вигляді ягід, фруктів, на дні чи бортах тарілки
Тарілка десертна глибока **6 штук**	Подача об’ємних солодких страв			
Тарілка десертна ікорна **6 штук**	Подача ікри		Ǿ150 мм	
Блюдо овальне **2 штуки**	Подача холодних страв і закусок	Від 1 до 12 порцій		Має овальну форму

Оселедниця **2 штуки**	Подача оселедця з гарніром, натураль-ного оселедця, риби гарячого та холод-ного копчення		135, 250, 270, 300 мм	Має більш вузьку та видовжену форму, ніж овальне блю-до відповід-ного розміру
Лоток **1 штука**	Подача холодних закусок, бутербродів, тарталеток і корзи-ночок з різними продуктами, птицею, дичиною, овочами як правило на банкет-них святкових столах		350 мм	
Салатник **6 штук**	Подача салатів, вінегретів, соління, маринадів та різних солодких страв	120, 240 480, 720, 1000 $см^3$		Можуть мати різну форму та розміри
Ваза салатна на низькій ніжці **2 штуки**	Подача (при групово-му обслуговуванні) салатів (столичного, з крабів та інших), натуральних овочів	240 $мм^3$ (6 пор-цій)		
Чашка бульйонна **6 штук**	Подача бульйонів, супів-пюре, заправ-них супів з дрібно-нарізаними продук-тами	350-400 $см^3$		
Чашка чайна **6 штук**	Подача чаю, кави з молоком, вершками, кави по-варшавські, какао, шоколаду	200-250с $м^3$		
Чашка для кави **6 штук**	Подача кави чорної	75-100$см^3$		
	Подача кави по-східному	50-100$см^3$		
Кавник **2 штуки**	Подача кави чорної	250-1400с $м^3$		
Посуд для вершків, молочник	Подача вершків, молока до кави	150, 300, 450, 500,		Молочник має більш гострий

2 штуки		750, 1000 $см^3$		носик, ніж посуд для вершків
Соусник **2 штуки**	Подача холодних соусів і сметани	1-6 порц. (100-400с $м^3$)		
Хрінниця **2 штуки**	Подача соусу-хрін	100-200 $см^3$		Має дві руч-ки з проти-лежни х сто-рін і кришку
Підставка для яєць (пашотниця) **2 штуки**	Подача яєць зварених у мішечок (не круто)		35-40мм	
Розетка **2 штуки**	Подача варення, джему, меду, лимону, цукру		90 мм	
Прибор для спецій: солянка, перечниця, гірчичниця **2 штуки**	Подача солі, перцю, гірчиці			Мають різну форму та розміри. Для банкетів - відкриті

Посуд із скла (або кришталю)

Назва	Призначення	Місткість, $см^3$	Характерні ознаки
Чарка горілчана **6 штук**	Для гірких настоянок, наливок, горілки	50	
Чарка мадерна **6 штук**	Для міцних ("Мадера", "Херес", "Портвейн") і десертних ("Мускат", "Кагор" та ін.) вин.	75	
Чарка рейнвейна **6 штук**	Для білих сухих і напівсухих вин	100-150	На високій ніжці, частіше кольорова
Чарка лафітна **6 штук**	Для червоних столових вин	100-125	
Чарка коньячна **6 штук**	Для коньяку	75	
Чарка лікерна **6 штук**	Для лікеру	25-30 на високій ніжці, кольорова	

Чарка коктейльна **6 штук**	Для міцних коктейлів	125-150	На низькій ніжці
Інгалятор-тюльпан **6 штук**	До коньяку за столом до кави чи в барах	100-125	Розширяється донизу і звужується догори, на низькій ніжці
Келихи **6 штук**	Для шампанського	125-150	Конічної, подовже-ної, циліндричної, грушоподібної, креманчатої форми
	Для соків і пива	250-400	Циліндричної форми на низькій ніжці
	Для фруктово-ягідних соків, фруктово-ягід-них коктейлів з моро-зивом чи молочних	250-350	
Фужер **6 штук**	Для мінеральної та фруктової води	200-250	Великий "кошик" на високій ніжці
Склянка конічна або циліндрична з потовщеним дном **6 штук**	Для кави-глясе, вершкових, молочних і фруктово-ягідних коктейлів	250-300	
Стопка **6 штук**	Для соків	125	
Склянка чайна **6 штук**	Для чаю, кави з молоком, какао та ін.	250	Використовують разом з підставником
Креманка **6 штук**	Для солодких страв	250	На високій, серед-ній чи низькій ніжці
Графин **2 штуки**	Для соків та інших напоїв, що відпус-каються на розлив	Від 100 до 1200	Подають закритим пробкою
Глечики **2 штуки**	Для води, фірмових напоїв, соків	Від 1200 до 1750	Має витягнутий носик, ручку та, обов’язково, кришку
Салатник **2 штуки**	Для овочевих, фрукто-во-ягідних салатів з натуральних		Різноманітної форми на 1, 2, 4, 6 порцій

	фруктів, овочів і консервова-них грибів		
Ваза **1 штука**	Для фруктів, конди-терських виробів, цукерок, варення		Для подачі фруктів використовують вази з круглою чашею на високій ніжці чи без ніжки (типу човна)
Розетка **2 штуки**	Для варення, джему, меду	90-100 мм	
Ваза плоска (плато) **1 штука**	Для торта, тістечок	240-300 мм	Кольорова
Ваза для квітів **6 штук**	Для зрізаних квітів		Можуть бути різної форми та кольору
Ваза-крюшонниця **1 штука**	Для приготування та подачі напою — крюшон		
Мірний посуд:	Для вимірювання точних порцій напоїв		Має клеймо держ-стандарту
- склянка циліндрична		100	Має дві риски на 50см^3 і 100 см^3
- склянка циліндрична		200	Має дві риски на 50см^3 і 100 см^3

Металевий посуд
(весь асортимент по 1 штуці)

Назва	Призначення	Місткість	Характерні ознаки
Ікорниця	Подача ікри в охолодженому вигляді	1, 2, 4 порції	Форма півбочечки з кришталевою або скляною розеткою; простір між розеткою та дном ікорниці заповнюється колотим льодом
Кокільниця	Запікання та подача гарячої закуски з осетрини, судака та інших риб і море-продуктів	1 порція	Форма мушлі з металу на підставці
Кокотниця	Запікання та подача закусок з соусами	100 г.	Маленька каструлька з довгою ручкою
Порційна сковорідка	Приготування (запі-кання) та подача	1-2 порції	Маленька сковорідка з двома ручками та

	різ-номанітних гарячих закусок (гриби в сме-тані, тюфтельки під соусом, сосиски у то-матному соусі, яєчня, шинка смажена з цибулею, нирки сма-жені з помідорами та ін.) та деяких гаря-чих солодких страв (суфле, каша гур'єв-ська). Приготування та подача деяких за-печених страв з м'яса, риби, овочів (риба запечена по-російсь-ки, солянка рибна на сковорідці тощо)		прямими бортиками (кроншель)
Миска	Подача перших страв і підтримання їх в гарячому стані	1-2-4-6 і більше порцій	Подають з кришкою
Прибор для подачі "Ухи рибацької"	Подача "Ухи рибацької" з підігрівом	1-2 порції	Кронштейн на кованій чорненькій сталі з крюком для підвішу-вання миски з ухою та підставкою для спир-тівки (для підігріву)
Блюдо овальне	Подача других гаря-чих страв (крім страв з соусом) з м'яса, риби, овочів. Великі блюда викладають на банкетах	1, 2, 3, 5, 10 і більше порцій	
Блюдо кругле	Подача других нату-ральних смажених страв з м'яса, птиці, овочів, а	Від 6 до 12 порцій	

	також гаря-чих пиріжків		
Баранчик круглий	Подача припущених, тушкованих у соусі страв з м’яса, птиці, овочевих гарнірів	Від 1 до 6 порцій	Подають обов’язково з кришкою
Соусник	Подача гарячих соу-сів до м’ясних, риб-них, овочевих страв	1-2 порції	
Баранчик овальний	Подача других гаря-чих страв з при-пущеної, тушкованої у соусі риби, птиці, дичини	Від 1 до 6 і більше порцій	
Креманка	Подача солодких страв (морозиво, кре-ми, фруктові салати, желе, муси та інші десертні страви)	1 порція	Буває на високій, середній і низькій ніжці
Турочка	Приготування та подача кави по-східному	1-2 порції 125-250см^3	Конічна каструлька з довгою ручкою
Кавник	Подача процідженої кави при обслуго-вуванні учасників конференцій та з’їздів	1, 2, 4 порції 500-1500см^3	Подають з кришкою
Посуд для вершків, молочник	Подача вершків, молока до кави	200-500см^3 50-200см^3	Молочник має більш гострий носик, ніж посуд для вершків
Відерце для льоду (льодяниця)	Подача харчового льоду		Маленьке відерце з кришкою та решіткою на дні
Відерце для шампанського	Охолодження та подача шампанського та інших ігристих шипучих напоїв		У відерце засипають колотий лід
Таці	Переноска страв і посуду	50х40 см	Прямокутної форми
		Ø 50 см	Круглої форми
	Обслуговування прийомів, подача напоїв	35х25 чи 30х30 см	

	Подача тютюнових виробів, сірників чи одного келиха (склян-ки) напоїв, рахунку	25х20 см	
Решітка для спаржі	Подача відварної спаржі		Решітку накривають однією половинкою чайної серветки, потім укладають спаржу та накривають другою половинкою серветки.

Столові прибори

№ з/п	Найменування столових приборів	Кількість, шт.	Примітки
1	Основні столові прибори — закусочні, рибні, столові, десертні та фруктові прибори (ніж, виделка, ложка), чайна ложка, кавова ложка, кокотна виделка	по 6 кожного виду	
2	Допоміжні прибори: 27) Виделка для лимона. 28) Виделка для устриць. 29) Виделка для шпрот. 30) Виделка-скидач для розкладання виробів. 31) Кільце для серветок. 32) Ложка для лимонаду, віскі. 33) Ложка для салату. 34) Лопатка для зернистої ікри. 35) Лопатка для ікри паюсної. 36) Лопатка для розкладання кондитерських виробів. 37) Лопатка для розкладання страв з м’яса. 38) Лопатка для розкладання страв з риби. 39) Мірна ложка для масла, соусів. 40) Ніж для лимона. 41) Ніж для масла. 42) Ніж-виделка для сиру. 43) Підставка для приборів. 44) Прибор для раків, омарів. 45) Прибор для розкладання страв. 46) Розливна ложка для супів. 47) Совок для цукру. 48) Штопор.	по 2 кожного виду	

	49) Щипці для горіхів. 50) Щипці для розкладання кондитерських виробів. 51) Щипці для спаржі. 52) Щипці для цукру.		

Столова білизна

№ з/п	Найменування столової білизни	Кількість, шт.	Примітки
1	Скатерті з полотна	4	
2	Скатерті банкетні	1	
3	Серветки білі з льону розміром 46 см х 46 см	6	
4	Серветки кольорові для застилання столу замість скатерті 50см х 35см	6	
5	Серветки для поліровки посуду	3	
6	Серветки для розносів	3	
7	Рушники	2	
8	Ручники	2	

Керамічний посуд

№ з/п	Найменування керамічного посуду	Кількість, шт.	Примітки
1	Ваза для квітів	1	
2	Глечик	1	
3	Дошка	1	
4	Керамічна миска	1	
5	Керамічний горщик *	2	*-об’ємом 500 $см^3$ для перших страв, тушкованих страв
6	Молочник	1	
7	Набір для вареників	1	
8	Салатник	1	
9	Тарілка	1	
10	Чарка	1	
11	Чашка	1	

Міністерство освіти і науки України
Міністерство праці та соціальної політики України

Державний стандарт професійно-технічної освіти

ДСПТО 5122-НО.55.3-5-2007
(позначення стандарту)

Професія - Кухар

Код - 5122

Кваліфікація - 6 розряд

Видання офіційне
Київ 2007

Освітньо-кваліфікаційна характеристика випускника професійно-технічного навчального закладу

(підприємства, установи та організації, що здійснюють підготовку кваліфікованих робітників)

10. ***Професія -*** 5122 Кухар
(код, назва професії)

11. ***Кваліфікація -*** 6 розряд
(рівень кваліфікації – розряд, клас, категорія)

12. ***Кваліфікаційні вимоги***

Повинен знати: рецептури, технологію виготовлення всіх видів страв та кулінарних виробів; особливості виготовлення національних, фірмових страв та страв іноземних кухонь; зміни, що відбуваються з білками, жирами, вуглеводами, вітамінами, речовинами для фарбування та іншими речовинами, що містяться в продуктах під час теплової обробки; правила порціонування, оформлення та подання страв на замовлення, фірмових страв; правила та прийоми розроблення рецептур і технологій страв й кулінарних виробів, в т.ч. з використанням новітніх технологій; технологію використання нетрадиційної сировини у виробництві продукції ресторанного господарства; правила складання святкового, банкетного меню, меню з обслуговування окремого контингенту осіб; способи усунення дефектів в готовій продукції; 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.

Повинен уміти:

Готувати страви та кулінарні вироби, які потребують особливо складної кулінарної обробки, оформляти страви на замовлення, в банкетному виконанні (холодні страви, фірмові закуски та бутерброди; прозорі та холодні супи; тушковані, смажені, запечені порційні другі страви; страви з морепродуктів; соуси з специфічними смаковими властивостями; солодкі страви). Замішувати мигдальне, білково-повітряне тісто та випікати вироби них. Виготовляти вироби та готові страви для виставок-продажу, порційні страви національних та іноземних кухонь. Розробляти рецептури та технології страв і кулінарних виробів, в т.ч. з використанням нетрадиційної сировини та новітніх технологій. Проводити інструктаж кухарів, які мають нижчу кваліфікацію.

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 5 розряду":

- за умови підвищення кваліфікації стаж роботи за професією кухаря 5 розряду не менше 3 років.

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 18 років.

7.2. *Стать:* чоловіча, жіноча.

7.3. *Медичні обмеження.*

Типовий навчальний план
підготовки кваліфікованих робітників

Професія - 5122 Кухар
(код, назва професії)

Кваліфікація - 6 розряд
(рівень кваліфікації – розряд, клас, категорія)

Загальний фонд навчального часу – 470 годин

№№ з/п	*Навчальні предмети*	*Кількість годин*	
		Всього	*З них на лабораторно -практичні роботи*
2.	**Загально-професійна підготовка**	**39**	**6**
2.1.	Інформаційні технології	8	6
2.2.	Основи правових знань	8	
2.3.	Основи галузевої економіки і підприємництва	8	
2.4.	Резерв часу	15	
3.	**Професійно-теоретична підготовка**	**145**	**33**
3.1.	Технологія приготування їжі з основами товарознавства	50	20
3.2.	Устаткування підприємств харчування	6	
3.3.	Стандартизація і сертифікація у ресторанному господарстві	6	3
3.4.	Методи контролю та управління якістю продукції ресторанного господарства	6	
3.5.	Гігієна та санітарія виробництва	6	
3.6.	Особливості зарубіжного сервісу	32	10
3.7.	Облік, калькуляція і звітність	6	
3.8.	Іноземна мова за професійним спрямуванням	18	
3.9.	Охорона праці	15	
4.	**Професійно-практична підготовка**	**268**	
4.1.	Виробниче навчання	72	
	Арт-майстер-клас (ВН)	24	
4.2.	Виробнича практика	172	
5.	**Консультації**	**10**	
6.	**Державна кваліфікаційна атестація**	**8**	
7.	**Загальний обсяг навчального часу (без п.5)**	**460**	**39**

Перелік кабінетів і лабораторій для підготовки кваліфікованих робітників за професією 5122 “Кухар”

1.Кабінети:

- Технології приготування їжі *
- Устаткування підприємств харчування
- Організації обслуговування
- Гігієни, санітарії та фізіології харчування
- Охорони праці *
- Інформатики та комп’ютерної техніки

2. Лабораторії:

- Кухня-лабораторія з дегустаційним залом (навчальною аудиторією)
- Інформаційних технологій *

Примітка: для підприємств, організацій, установ, що здійснюють професійне навчання кваліфікованих робітників навчальний процес може здійснюватись при наявності кабінетів, лабораторій, майстерень позначених - *.

Тематичний план з навчального предмета
“Інформаційні технології“

№ з/п	*Тема*	*Кількість годин*	
		Всього	*З них на лабораторно-практичні роботи*
1	Вирішення галузевих завдань програмними засобами	8	6
	Всього годин:	**8**	**6**

Тема1. Вирішення галузевих завдань програмними засобами.

Застосування програмного забезпечення у вирішенні галузевих завдань.

Лабораторно-практична робота 1: використання комп’ютерних мереж в галузі.

Лабораторно-практична робота 2: оформлення ділових паперів програмними засобами.

Лабораторно-практична робота 3: оформлення бухгалтерських документів програмними засобами.

Типова навчальна програма з предмета
“Основи правових знань”

№ з/п	*Тема*	*Кількість годин*	
		Всього	*З них на лабораторно -практичні роботи*
1	Державне право	2	
2	Трудове право	2	
3	Цивільне та сімейне право	2	
4	Адміністративне та кримінальне право	2	
	Всього годин:	**8**	

Поняття законності та правопорядку. Правопорушення та юридична відповідальність. Зміни правових норм в законодавстві України. Правовідносини та правосвідомість.

Зміни правових норм в законодавстві України. Припинення трудових правовідносин. Правове регулювання робочого часу та часу відпочинку тощо. Трудова дисципліна, дисциплінарна та матеріальна відповідальність. Правове регулювання трудових спорів.

ейне право

Спеціальна правосуб’єктність юридичних осіб.

Цивільно-правові угоди (правочини). Представництво в цивільному праві. Зобов’язальне право. Шлюбно-сімейне законодавство. Зміни правових норм в законодавстві України.

е та кримінальне право

Адміністративна відповідальність. Адміністративні порушення в системі торгівлі та ресторанному господарстві. Зміни правових норм в законодавстві України.

Кримінальна відповідальність. Підстави кримінальної відповідальності. Злочин. Види покарань. Обставини, що пом’якшують та обтяжують відповідальність. Зміни правових норм в законодавстві України.

Типова навчальна програма з предмета
“Основи галузевої економіки і підприємництва”

№ з/п	*Тема*	*Кількість годин*	
		Всього	*З них на лабораторно-практичні роботи*
1	Підприємництво у сфері ресторанного господарства на сучасному етапі	2	
2	Підприємець - головна постать економічного процесу	2	
3	Процес менеджменту	4	
	Всього годин:	***8***	

Тема 1. Підприємництво у сфері ресторанного господарства на сучасному етапі

Особливості малого підприємництва у сфері ресторанного господарства.

Етична та соціальна відповідальність у сфері підприємницької діяльності.

Тема 2. Підприємець – головна постать економічного процесу

Підприємницький ризик і шляхи його зниження.

Тема 3. Процес менеджменту

Методи менеджменту. Процес вироблення та оптимізації управлінських рішень.

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

№ з/п	*Тема*	*Кількість годин*	
		Всього	*З них на лабораторно-практичні роботи*
1	Сучасні тенденції у технології приготування та оформленні страв	1	
2	Технологічні вимоги до конструювання кулінарної продукції	1	
3	Технологія приготування супів і соусів	2	
4	Технологія приготування страв з риби, морепродуктів, м’яса, птиці, дичини	12	6
5	Технологія приготування закусок, солодких страв	8	4
6	Технологія приготування тіста та виробів з нього	8	6
7	Особливості технології приготування страв зарубіжних кухонь	12	4
8	Технологія кулінарної продукції функціонального призначення	2	
9	Алкогольні напої. Технологія приготування коктейлів та змішаних напоїв.	4	
	Всього годин:	***50***	***20***

Тема 1.Сучасні тенденції у технології приготування та оформленні страв

Сучасні принципи, способи та особливості приготування і оформлення страв. Поєднання продуктів за смаком, кольором, формою нарізки.

Проведення конкурсів професійної майстерності. Класифікація конкурсів. Вимоги до кулінарних змагань. Критерії оцінювання змагань. Правила проведення міжнародних конкурсів професійної майстерності.

Тема 2. Технологічні вимоги до конструювання кулінарної продукції

Принципи конструювання композицій кулінарної продукції. Безвідходні та ресурсозберігаючі технології. Якість кулінарної продукції, її технологічне забезпечення.

Тема 3. Технологія приготування супів і соусів

Сучасні технології приготування супів. Аналіз технологічного процесу виробництва супів: заправних, пюре, прозорих, холодних. Теоретичне обґрунтування вибору способів і режимів кулінарної обробки.

Технологія приготування бульйонів, бульйонів-консоме. Вимоги до якості страв.

Технологія приготування національних супів.

Сучасні технології виробництва соусів. Харчова, технологічна та економічна цінність соусів. Тенденції сучасної кулінарної моди. Соуси, що випускаються харчовою промисловістю.

Характеристика та аналіз технологічного процесу виробництва соусів: на основі бульйону, молочних, сметанних, яєчно-масляних. Особливості приготування похідних соусів.

Технологія приготування яєчно-масляних соусів, масляних сумішей, соусу-майонезу з різними смаковими та ароматичними добавками (желе, хроном тощо) та їх похідних. Вимоги до якості.

Основні способи приготування соусів. Правила соусної композиції.

Технологія приготування національних соусів.

Характеристика соусів різних кухонь світу.

Тема 4. Технологія приготування страв з риби, морепродуктів, м’яса, птиці, дичини

Технологія приготування страв із риби та нерибних продуктів моря. Аналіз технологічних схем обробки риби із кістковим та хрящовим скелетом, виробництво напівфабрикатів для відварювання, припускання, смаження, запікання, фарширування.

Особливості приготування рибних гарячих страв. Технологія приготування, відпуск смажених, запечених страв з риби окремими порціями в різних соусах. Вимоги до якості страв.

Технологія приготування кнельної маси.

Обробка раків, нерибних продуктів моря: трепангів, креветок, лангустів, кальмарів, восьминогів, морської капусти та ін.

Технологія приготування та відпуск страв з нерибних морепродуктів: омари або лангусти з соусом тощо. Вимоги до якості страв.

Технологія приготування національних страв з риби та морепродуктів.

Сучасні вимоги щодо оформлення та подавання рибних страв.

Технологія приготування страв із м’яса, птиці, дичини та м’яса диких тварин. Обробка дикої птиці. Обробка м’яса диких тварин. Аналіз технологічних схем обробки м’яса та виготовлення напівфабрикатів із яловичини, свинини, баранини, телятини, поросят, диких тварин, птиці та дичини. Теоретичне обґрунтування теплової обробки напівфабрикатів та виробництво страв із м’яса, птиці та м’яса диких тварин.

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

Технологія приготування кнельної маси. Технологія приготування, відпуск м’ясного пюре, суфле, пудингів, рулетів, котлет натуральних і фаршированих з курки або дичини. Вимоги до якості страв.

Технологія приготування, відпуск запечених страв з м’яса, птиці, дичини окремими порціями в різних соусах. Вимоги до якості страв.

Технологія приготування страв з м’яса диких тварин.

Технологія приготування національних страв з м’яса, птиці, дичини.

Сучасні вимоги щодо оформлення та подавання м’ясних страв.

Лабораторно-практична робота 1. Технологія приготування страв з риби, нерибних продуктів моря, м’яса, птиці та соусів до них.

Тема 5. Технологія приготування закусок, солодких страв

Аналіз технологічних схем виробництва напівфабрикатів із овочів, плодів та грибів. Умови механічної та теплової обробки сировини, напівфабрикатів, що забезпечують максимальне збереження вітамінів та інших харчових речовин.

Технологія приготування холодних страв і закусок. Аналіз технологічних схем виробництва холодних страв: бутерброди, бенкетні страви та закуски, салати та вінегрети, страви з овочів та грибів.

Технологія приготування та відпуск закусок з риби. Вимоги до якості страв.

Технологія приготування та відпуск закусок з нерибних морепродуктів. Вимоги до якості страв.

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

Технологія приготування національних закусок.

Технологія приготування десертів. Вимоги до виробництва збивних солодких страв. Особливості приготування гарячих солодких страв.

Технологічний процес приготування напоїв: гарячих, холодних, безалкогольних, алкогольних.

Технологія приготування національних солодких страв.

Лабораторно-практична робота 2. Технологія приготування холодних страв і закусок, солодких страв.

Тема 6. Технологія приготування тіста та виробів з нього

Технологія приготування мигдального, білково-повітряного тіста та виробів з нього: тістечка мигдальні, печиво. Вимоги до якості. Національні, фірмові вироби із тіста.

Лабораторно-практична робота 3. Технологія приготування тіста та виробів з нього.

Тема 7. Особливості технології приготування страв зарубіжних кухонь

Характеристика, використання сировини та харчових продуктів, особливості та технологія приготування і подачі страв різних кухонь світу:

1. Країн близького зарубіжжя (Росії, Білорусії, Молдови; Прибалтійських країн; Закавказьких країн; Середньоазіатських країн);

2. Англійської, німецької та французької кухонь;
3. Італійської, іспанської та португальської кухонь;
4. Індійської, китайської та японської кухонь;
5. Скандинавської кухні.

Асортимент страв, меню, режим харчування для обслуговування туристів.

Лабораторно-практична робота 4. Технологія приготування страв зарубіжної кухні.

Тема 8. Технологія кулінарної продукції функціонального призначення

Технологія дієтичного та дитячого харчування. Характеристика дієт. Спеціальні дієти. Засоби технологічної та теплової обробки продуктів під час складання дієт. 0собливості приготування страв дієтичного та дитячого харчування.

Характеристика раціонів лікувально-профілактичного харчування, Захисні компоненти їжі лікувально-профілактичного харчування. Особливості приготування страв лікувально-профілактичного харчування.

Технології використання нетрадиційної сировини у виробництві продукції ресторанного господарства. Розширення асортименту та підвищення якості продукції на основі нетрадиційних технологій.

Тема 9. Алкогольні напої. Технологія приготування коктейлів та змішаних напоїв.

Класифікація алкогольних напоїв. Спирт. Міцні алкогольні напої: асортимент, характеристика, відмінні особливості (горілка, ром, віскі, бренді тощо).

Лікеро-горілчані вироби: лікери, настоянки, наливки.

Виноградні вина: класифікація в залежності від технології приготування, характеристика, відмінні особливості.

Коньяк: класифікація, характеристика, відмінні особливості.

Правила підбору алкогольних напоїв до страв. Технологічні вимоги до алкогольних напоїв щодо використання їх у виготовлені кулінарної продукції.

Класифікація коктейлів. Оформлення, відпуск, підбір гарнірів.

Технологія приготування коктейлів-аперитивів. Вимоги до якості.

Технологія приготування вечірніх змішаних напоїв. Вимоги до якості.

Технологія приготування оригінальних змішаних напоїв. Вимоги до якості.

Технологія приготування довгих змішаних напоїв. Вимоги до якості.

Технологія приготування групових змішаних напоїв. Вимоги до якості.

Типова навчальна програма з предмета
“Устаткування підприємств харчування”

№ з/п	*Тема*	*Кількість годин*	
		Всього	*З них на лабораторно-практичні роботи*
1	Вступ. Знайомство з новітніми зразками сучасної техніки для закладів ресторанного господарства. Механічне устаткування.	2	
2	Теплове устаткування	2	
3	Холодильне устаткування	2	
	Всього годин:	***6***	

Тема 1. Вступ. Знайомство з новітніми зразками сучасної техніки для закладів ресторанного господарства. Механічне устаткування

Види та призначення устаткування закладів ресторанного господарства. Класифікація сучасного механічного устаткування. Характеристика мийного, подрібнювально-ріжучого, місильно-перемішуючого устаткування та малогабаритних кухонних машин.

Тема 2. Теплове устаткування

Класифікація теплового устаткування. Характеристика окремих видів сучасного теплового устаткування. Автоматика безпеки та температурного режиму в теплових апаратах. Призначення, будова, та принцип дії пароконвектоматів, плит зі склокерамічним покриттям, апаратів з мікрохвильовим та індукційним нагрівом.

Тема 3. Холодильне устаткування

Класифікація холодильного устаткування. Характеристика сучасного холодильного устаткування. Призначення та правила експлуатації холодильних шаф, вітрин, прилавків, охолоджувальних столів.

Примітка: обов’язково проведення виїзного заняття на виставках, демонстраціях нових видів устаткування для закладів ресторанно-готельного бізнесу. Або демонстрації відповідних відео матеріалів.

Типова навчальна програма з предмета
“Стандартизація і сертифікація у ресторанному господарстві”

№ з/п	*Тема*	*Кількість годин*	
		Всього	*З них на лабораторно -практичні роботи*
1	Державна система стандартизації. Законодавча стандартизація	2	1
2	Державна система сертифікації продукції УкрСЕПРО	4	2
	Всього годин:	***6***	***3***

Тема 1. Державна система стандартизації. Законодавча стандартизація

Основні поняття та визначення в галузі стандартизації. Категорії нормативних документів стандартизації.

Нормативна документація в закладах ресторанного господарства: стандарти різних видів, порядок розроблення стандартів, в т.ч. стандартів підприємства.

Організаційна структура робіт зі стандартизації: органи та служби стандартизації. Вітчизняні системи стандартів.

Державний нагляд за впровадженням і одержанням стандартів.

Практична робота 1: аналіз нормативної документації на продукцію ресторанного господарства.

Тема 2. Державна система сертифікації УкрСЕПРО

Загальні відомості про сертифікацію продукції. Основні положення державної системи сертифікації УкрСЕПРО. Загальні правила та порядок проведення робіт з сертифікації. Сертифікація продукції. Обов’язкова та добровільна сертифікація.

Атестація виробництва. Сертифікація систем якості. Акредитація органів з оцінки відповідності.

Практична робота 2: вивчення та розробка технологічної документації та нормативних документів системи сертифікації УкрСЕПРО.

Типова навчальна програма з предмета
“Методи контролю та управління якістю продукції ресторанного господарства”

№ з/п	*Тема*	*Кількість годин*	
		Всього	*З них на лабораторно-практичні роботи*
1	Загальні та спеціальні методи контролю якості продукції ресторанного господарства	2	
2	Екологія харчових продуктів. Токсиметрія харчових добавок	2	
3	Організація лабораторного контролю якості продукції ресторанного господарства. Фальсифікація харчових продуктів	2	
	Всього годин:	***6***	

Тема 1. Загальні та спеціальні методи контролю якості продукції ресторанного господарства

Поняття про якість продовольчої сировини, напівфабрикатів і готової продукції. Організація контролю якості продукції у закладах ресторанного господарства. Характеристика форм контролю, що використовується у сфері ресторанного господарства.

Характеристика методів контролю якості продукції ресторанного господарства.

Тема 2. Екологія харчових продуктів. Токсиметрія харчових добавок

Шляхи забруднення продовольчої сировини, напівфабрикатів і готової продукції чужорідними речовинами.

Харчові добавки, їх значення і токсикометрія.

Методи контролю за вмістом природних хімічних речовин у харчових продуктах.

Перспективні методи діагностики безпеки харчових продуктів щодо забруднювачів.

Тема 3. Організація лабораторного контролю якості продукції ресторанного господарства. Фальсифікація харчових продуктів

Державний та відомчий контроль за якістю продовольчої сировини, напівфабрикатів і готової продукції.

Санітарно-гігієнічна експертиза харчових продуктів.

Методи визначення фальсифікацій харчової сировини.

Основні принципи зниження шкідливих речовин у харчових продуктах.

Організаційна структура та особливості функціонування харчових лабораторій в системі ресторанного господарства.

Типова навчальна програма з предмета
“Гігієна та санітарія виробництва”

№ з/п	*Тема*	*Кількість годин*	
		Всього	*З них на лабораторно -практичні роботи*
1	Санітарно-гігієнічні вимоги до закладів ресторанного господарства	2	
2	Санітарні вимоги до кулінарної обробки, зберігання та реалізації харчових продуктів, готової продукції	2	
3	Харчові захворювання та їх профілактика	2	
	Всього годин:	***6***	

Тема 1. Санітарно-гігієнічні вимоги до закладів ресторанного господарства

Санітарний нагляд та санітарне законодавство України в галузі гігієни харчування.

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

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

Тема 2. Санітарні вимоги до кулінарної обробки, зберігання та реалізації харчових продуктів, готової продукції

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

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

Санітарні вимоги щодо використання новітніх технологій зберігання, обробки продуктів; використання нових добавок, поліпшувачів, консервантів і т.ін.

Тема 3. Харчові захворювання та їх профілактика

Харчові інфекції та їх профілактика.

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

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

Типова навчальна програма з предмета
“Основи зарубіжного сервісу”

№ з/п	*Тема*	*Кількість годин*	
		Всього	*З них на лабораторно-практичні роботи*
1	Особливості харчування народів різних країн світу. Особливості обслуговування за кордоном	20	10
2	Особливості етикету під час офіційних і неофіційних зустрічей	8	
3	Особливості дипломатичного протоколу	4	
	Всього годин:	***32***	***10***

Тема 1. Особливості харчування народів різних країн світу. Особливості обслуговування за кордоном

Види сервісу у підприємствах харчування, кейтерінг-сервіс.

Особливості сервіровок столів з урахуванням національних традицій. Способи подачі страв і напоїв із застосуванням предметів народного побуту, особливості обслуговування, правила складання меню для іноземних туристів з різних країн світу:

1. Країн близького зарубіжжя (Росії, Білорусії, Молдови; Латвії, Литви, Естонії; Грузії, Вірменії, Азербайджану, Казахстану, Узбекистану, Таджикистану, Туркменії);
2. Європейських держав (Болгарії, Югославії, Угорщини, Румунії, Польщі, Чехії, Словакії, Німеччини, Франції, Іспанії, Португалії, Італії, Швейцарії, Бельгії, Нідерландів, Данії, Швеції, Норвегії);
3. Країн Близького Сходу (Афганістану, Турції; Ірану, Іраку; Сирії, Лівану);
4. Країн Далекого Сходу (Китаю, Монголії, Кореї, Японії; Індонезії, Філіппін; В’єтнаму, Лаосу, Таїланду, Австралії);
5. Країн Африки (Алжиру, Єгипту, Конго, Анголи, Марокко, Намібії, Мозамбіку, Нігерії, Малі, Тунісу);
6. Країн Америки (Канади, США, Мексики, Куби, Бразилії, Аргентини, Парагваю, Чилі, Перу, Колумбії, Антильських островів).

Практична робота 1: складання меню та сервірування столів з урахуванням національних традицій для туристів з країн СНД, Європейських держав.

Практична робота 2: складання меню та сервірування столів з урахуванням національних традицій для туристів з країн Близького Сходу.

Практична робота 3: складання меню та сервірування столів з урахуванням національних традицій для туристів з країн Далекого Сходу.

Практична робота 4: складання меню та сервірування столів з урахуванням національних традицій для туристів з країн Африки.

Практична робота 5: складання меню та сервірування столів з урахуванням національних традицій для туристів з країн Америки.

Тема 2. Особливості етикету під час офіційних і неофіційних зустрічей

Розвиток світового етикету. Основні правила сучасного етикету. Привітання, знайомство, прийом гостей, подарунки і сувеніри. Етикет за столом. Поведінка на вулиці.

Етикет в різних країнах: Австралії, Англії, Німеччини, Італії, Канаді, Китаї, Франції, Центральній та Південній Америці, Японії.

Тема 3. Особливості дипломатичного протоколу

Види прийомів. Особливості проведення прийомів типу “коктейль”, “а-ля фуршет”, “обід”, “обід-буфет”, “вечеря”, “бранч”, “барбек’ю”, “пікнік”, “бокал вина з сиром”.

Підготовка до проведення прийому: складання списку запрошених, розсилка запрошень, складання плану розташування гостей за столом на сніданок, обід, вечерю.

Складання меню, сервіровка столу, обслуговування гостей, підготовка тостів, складання схеми проведення банкету.

Типова навчальна програма з предмета
“Облік, калькуляція та звітність”

№ з/п	*Тема*	*Кількість годин*	
		Всього	*З них на лабораторно-практичні роботи*
1	Бухгалтерські документи, облік сировини та товарів: зміни та доповнення	1	
2	Облік руху сировини, товарів і готової продукції на виробництві	5	
	Всього годин:	***6***	

Тема 1. Бухгалтерські документи, облік сировини та товарів: зміни та доповнення

Нововведення (зміни) у законодавстві України з питань ціноутворення, калькуляції продукції власного виробництва; інвентаризації; обліку сировини, товарів і готової продукції на виробництві. Вимоги до оформлення бухгалтерських документів.

Тема 2. Облік руху сировини, товарів і готової продукції на виробництві

Організація обліку руху сировини на виробництві та реалізації продукції ресторанного господарства та покупних товарів: завдання, основні принципи. Принципи калькулювання продажних цін у підприємствах (закладах) ресторанної справи.

Документальне оформлення руху продуктів на виробництві та відпуску готових виробів і додаткових послуг закладів ресторанного господарства. Звітність матеріально-відповідальних осіб по виробництву готової продукції.

Синтетичний і аналітичний облік руху продуктів на виробництві.

Порядок визначення реалізованих торгових націнок і собівартості реалізованих товарів, відображення їх на рахунках бухгалтерського обліку.

Порядок проведення інвентаризації товарно-матеріальних цінностей на виробництві. Документальне оформлення та облік результатів інвентаризації.

Типова навчальна програма з предмета
“Іноземної мови за професійним спрямуванням”

№ з/п	*Тема*	*Кількість годин*	
		Всього	*З них на лабораторно -практичні роботи*
1	Ділові контакти	6	
2	Підготовка до проведення конкурсів професійної майстерності	4	
3	Презентація конкурсних страв і виробів	8	
	Всього годин:	***18***	

Тема 1. Ділові контакти

Розповідь про себе, своє підприємство, місто, столицю, Україну.

Граматичний матеріал: пасивний стан дієслова.

Тема 2. Підготовка до проведення конкурсів професійної майстерності

Класифікація конкурсів. Вимоги до кулінарних змагань. Критерії оцінювання змагань. Правила проведення конкурсів професійної майстерності (в т.ч. міжнародних).

Граматичний матеріал: узгодження часів.

Тема 3. Презентація конкурсних страв і виробів.

Переклад оригінальних кулінарних рецептів.

Презентація конкурсних страв, кулінарних і кондитерських виробів.

Граматичний матеріал: герундій.

Типова навчальна програма з предмета
“Охорона праці”

№ з/п	*Тема*	*Кількість годин*	
		Всього	*З них на лабораторно-практичні роботи*
1	Правові та організаційні основи охорони праці	2	
2	Основи безпеки праці у галузі. Загальні відомості про потенціал небезпек	5	
3	Основи пожежної безпеки. Вибухонебезпека виробництва і вибухозахист	1	
4	Основи електробезпеки	2	
5	Основи гігієни праці та виробничої санітарії. Медичні огляди	1	
6	Надання першої допомоги потерпілим при нещасних випадках	4	
	Всього годин:	***15***	

Тема 1. Правові та організаційні основи охорони праці

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

Зміни та доповнення до основних законодавчих актів з охорони праці: Конституції України, Закону України "Про охорону праці", Кодексу законів про працю України, Закону України "Про загальнообов'язкове державне соціальне страхування від нещасного випадку на виробництві та професійного захворювання, які спричинили втрату працездатності", Основ законодавства України про охорону здоров'я, Закону України "Про пожежну безпеку", Закону України "Про використання ядерної енергії та радіаційну безпеку", Закону України "Про забезпечення санітарного та епідемічного благополуччя населення", Закону України „Про колективні договори і угоди".

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

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

Основні завдання системи стандартів безпеки праці: зниження і усунення небезпечних та шкідливих виробничих факторів, створення ефективних засобів захисту працівників. Порядок забезпечення працівників засобами індивідуального та колективного захисту. Основні причини травматизму і професійних захворювань на виробництві. Основні заходи запобігання травматизму та захворювання на виробництві: організаційні, технічні,

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

Тема 2. Основи безпеки праці у галузі. Загальні відомості про потенціал небезпек

Загальні відомості про потенціал небезпек.

Захист від дії хімічних і біологічних чинників. Зони безпеки та їх огородження. Світлова і звукова сигналізація. Попереджувальні надписи, сигнальні фарбування. Знаки безпеки.

Засоби колективного та індивідуального захисту від небезпечних і шкідливих виробничих факторів у галузі.

Правила та заходи щодо попередження нещасних випадків і аварій. Вимоги безпеки у навчальних, навчально-виробничих приміщеннях навчальних закладів.

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

Запобігання виникненню аварій техногенного характеру. План евакуації з приміщень у разі аварії.

Тема 3. Основи пожежної безпеки. Вибухонебезпека виробництва і вибухозахист

Організаційні та технічні протипожежні заходи. Пожежна сигналізація.

Особливості гасіння пожежі на об'єктах галузі.

Організація пожежної охорони в галузі.

Теоретичні основи механізму горіння та вибуху. Параметри і властивості, що характеризують вибухонебезпеку середовища.

Основні характеристики вибухонебезпеки; показники рівня руйнування промислових аварій.

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

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

Тема 4. Основи електробезпеки

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

Класифікація виробничих приміщень відносно небезпеки ураження працюючих електричним струмом.

Допуск до роботи з електрикою і електрифікованими машинами. Колективні та індивідуальні засоби захисту в електроустановках. Попереджувальні надписи, плакати та пристрої, ізолюючі прилади. Занулення

та захисне заземлення, їх призначення. Робота з переносними електросвітильниками.

Правила безпечної експлуатації електроустановок споживачів.

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

Тема 5. Основи гігієни праці. Медичні огляди

Поняття про гігієну праці. Основні гігієнічні особливості праці заданою професією.

Лікувально-профілактичне харчування.

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

Правила експлуатації освітлення.

Санітарно-побутове забезпечення працівників.

Щорічні медичні огляди працюючих неповнолітніх, осіб віком до 21 року.

Тема 6. Надання першої допомоги потерпілим при нещасних випадках

Послідовність, принципи й засоби надання першої допомоги.

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.

Типова навчальна програма з виробничого навчання

Професія - 5122 Кухар

(код, назва професії)

Кваліфікація - 6 розряд

(рівень кваліфікації – розряд, клас, категорія)

Загальний фонд навчального часу – 268 години

№ з/п	*Тема*	*Кількість годин*
	І. Виробниче навчання	
36.	Ознайомлення із закладом ресторанного господарства. Інструктажі з безпеки праці та пожежної безпеки на виробництві	6
37.	Приготування супів	6
38.	Приготування соусів	6
39.	Приготування страв з овочів	6
40.	Приготування страв з риби та морепродуктів	12
41.	Приготування страв з м'яса, сільськогосподарської птиці та дичини	18
42.	Приготування холодних страв і закусок	6
43.	Приготування солодких страв і напоїв	6
44.	Приготування тіста та виробів з нього	6
45.	Приготування страв арт-майстер-класу	24
	Всього годин:	**96**
	ІІ. Виробнича практика	
1.	Ознайомлення із закладом ресторанного господарства. Система охорони праці на даному підприємстві	8
2.	Самостійна робота кухаря 6 розряду	164
	Кваліфікаційна пробна робота	
	Всього годин:	***172***
	Разом:	***268***

Виробниче навчання

Тема 1. Ознайомлення із закладом ресторанного господарства. Інструктажі з безпеки праці та пожежної безпеки на виробництві

Ознайомлення з виробничими приміщеннями закладу ресторанного господарства. Санітарно-гігієнічні вимоги до них. Основні правила з безпеки праці, протипожежного захисту та поведінки на виробництві. Інструктаж з безпеки праці на підприємстві (вступний, на робочому місці).

Тема 2. Приготування супів

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

Приготування прозорих бульйонів. Вимоги до якості страв. Правила відпуску

Приготування юшок з різної породи риби. Вимоги до якості страв. Правила відпуску.

Приготування холодних супів. Правила відпуску.

Приготування супів національних і зарубіжних кухонь. Вимоги до якості. Правила відпуску.

Приготування супів для дієтичного, дитячого та лікувально-профілактичного харчування. Вимоги до якості страв. Правила відпуску.

Закріплення навичок з теми.

Тема 3. Приготування соусів

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

Основні способи приготування соусів. Правила соусної композиції.

Приготування яєчно-масляних соусів, масляних сумішей. Вимоги до якості.

Приготування соусу-майонезу з різними смаковими та ароматичними добавками (хроном, желе тощо). Вимоги до якості.

Приготування соусів національних і зарубіжних кухонь. Вимоги до якості. Правила відпуску.

Приготування соусів для дієтичного, дитячого та лікувально-профілактичного харчування. Вимоги до якості. Правила відпуску.

Закріплення навичок з теми.

Тема 4. Приготування страв з овочів

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

Приготування страв з овочів, плодів, грибів у фаршированому, смаженому, запеченому вигляді на замовлення; в банкетному виконанні.

Приготування овочевих страв національних і зарубіжних кухонь. Вимоги до якості. Правила відпуску.

Приготування овочевих страв для дієтичного, дитячого та лікувально-профілактичного харчування. Вимоги до якості. Правила відпуску.

Закріплення навичок з теми.

Тема 5. Приготування страв з риби та морепродуктів

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

Особливості приготування рибних гарячих страв. Приготування, відпуск запечених страв з риби окремими порціями в різних соусах. Вимоги до якості страв.

Приготування кнельної маси. Вимоги до якості.

Обробка раків, нерибних продуктів моря: трепангів, креветок, лангустів, кальмарів, восьминогів, морської капусти та ін. Приготування та відпуск закусок з нерибних морепродуктів. Вимоги до якості страв.

Дизайн страв та правила подавання.

Приготування рибних страв національних і зарубіжних кухонь. Вимоги до якості. Правила відпуску.

Приготування рибних страв для дієтичного, дитячого та лікувально-профілактичного харчування. Вимоги до якості. Правила відпуску.

Закріплення навичок з теми.

Тема 6. Приготування страв з м'яса, сільськогосподарської птиці та дичини

Інструктаж за змістом занять, організації робочого місця, безпеки праці. Устаткування, інструмент, інвентар, посуд для приготування страв з м'яса, сільськогосподарської птиці та дичини. Робота із Збірником рецептур. Перерахунок сировини. Вимоги до якості готових страв. Правила подачі згідно сучасних вимог щодо оформлення та подавання м’ясних страв. Визначення відсотку втрат.

Приготування, відпуск страв з смаженого м'яса. Вимоги до якості страв, підбір гарнірів, соусу, відсоток втрат під час теплової обробки.

Приготування, відпуск запечених страв з м’яса, птиці, дичини окремими порціями в різних соусах. Вимоги до якості страв.

Приготування кнельної маси. Приготування, відпуск м’ясного пюре, суфле, пудингів, рулетів, котлет натуральних і фаршированих з курки або дичини. Вимоги до якості страв.

Приготування страв з м’яса диких тварин.

Приготування м’ясних страв національних і зарубіжних кухонь. Вимоги до якості. Правила відпуску.

Приготування м’ясних страв для дієтичного, дитячого та лікувально-профілактичного харчування. Вимоги до якості. Правила відпуску.

Закріплення навичок з теми.

Тема 7. Приготування холодних страв і закусок

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

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

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

Приготування овочів, грибів фаршированих. Вимоги до якості.

Оформлення та відпуск рибної гастрономії в банкетному виконанні.

Приготування та відпуск закусок з риби, рибних продуктів. Вимоги до якості страв. Оформлення.

Приготування та відпуск закусок з нерибних морепродуктів. Вимоги до якості.

Приготування та відпуск страв з м'яса. Вимоги до якості.

Приготування холодних страв та закусок національних і зарубіжних кухонь. Вимоги до якості. Правила відпуску.

Приготування холодних страв і закусок для дієтичного, дитячого та лікувально-профілактичного харчування. Вимоги до якості. Правила відпуску.

Закріплення навичок з теми.

Тема 8. Приготування солодких страв і напоїв

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

Приготування десертів з різноманітних видів плодів, із збитими вершками, морозивом, солодкими соусами тощо. Вимоги до якості страв.

Приготування та відпуск холодних солодких страв. Вимоги до якості.

Особливості приготування гарячих солодких страв.

Приготування та правила подавання парфе. Вимоги до якості.

Приготування та відпуск гарячих напоїв. Вимоги до якості.

Приготування солодких страв і напоїв національних і зарубіжних кухонь. Вимоги до якості. Правила відпуску.

Приготування солодких страв і напоїв для дієтичного, дитячого та лікувально-профілактичного харчування. Вимоги до якості. Правила відпуску.

Закріплення навичок з теми.

Тема 9. Приготування тіста та виробів з нього

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

Приготування мигдального тіста та виробів з нього. Вимоги до якості.

Приготування білково-повітряного тіста та виробів з нього. Вимоги до якості.

Приготування виробів з тіста національних і зарубіжних кухонь. Вимоги до якості. Правила відпуску.

Приготування виробів з тіста для дієтичного, дитячого та лікувально-профілактичного харчування. Вимоги до якості. Правила відпуску.

Закріплення навичок з теми.

Тема 10. Приготування страв арт-майстер-класу

Приготування холодних страв арт-майстер-класу.

Приготування гарячих основних страв арт-майстер-класу.

Приготування десертів арт-майстер-класу.

На заняттях демонструється майстерність та кулінарний артистизм під час виготовлення холодних, гарячих основних страв та десертів. Страви повинні бути оригінальними, відповідати сучасним вимогам і принципам приготування та естетики оформлення.

Розробити технологію та рецептуру (технологічні карти) авторських страв: холодну страву з м'яса (птиці), риби; гарячу закуску; гарячу страву з м'яса (птиці, чи риби), з овочів (грибів); десерт.

Авторські страви будуть презентуватися на кваліфікаційному екзамені.

Виробнича практика

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

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

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

Тема 2. Самостійна робота кухаря 6 розряду

Самостійне виконання робіт на робочому місці кухаря 6 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.

Виготовлення бутербродів листкових (шарових), поросяти заливного або фаршированого, риби заливної, риби фаршированої заливної, бенкетних страв з вареної риби, кнелей рибних в желе, фрикадельок з телятини заливних

вегетаріанському желе тощо;

варіння супів прозорих з кнелями, фрикадельками, профітролями, супів-кремів;

смаження та запікання риби, м'яса, дичини, птиці, морепродуктів окремими порціями в різних соусах;

виготовлення м'ясного пюре, суфле, пудингів, рулетів, котлет натуральних або фаршированих з курки або дичини;

готування яєчно-олійних соусів, масляних сумішей, соусу-майонезу з різними смаковими та ароматичними добавками;

виготовлення кремів, желе багатошарового та його різновидів, самбуків, солодких соусів, фруктів та ягід в сиропі, із збитими вершками, в цукрі, суфле, десертного морозива, парфе, гарячих напоїв тощо;

виготовлення мигдального, білково-повітряного тіста та випікання виробів з них.

Розроблення нових рецептур та технологій страв і кулінарних виробів.

Критерії кваліфікаційної атестації випускників

Професія: кухар

Кваліфікація: 6 розряд

Бали	*Знає*	Бали	*Уміє*
1	Учень (слухач) з допомогою викладача відтворює теоре-тичний матеріал на рівні розпізнання окремих етапів технологічного процесу з приготування солянок, про-зорих супів, страв з овочів, січеної маси з риби, м'яса, закусок, солодких гарячих страв, виробів з борошна; підготовки рибних, м’ясних напівфабрикатів для приго-тування страв. Під час відповідей і практичних завдань допускає суттєві помилки, які не може виправити самостійно. Виконує із значними труднощами окремі елемен-ти практичних завдань.	1	Учень (слухач) з допомогою майстра відтворює на рівні розпізнавання окремі елементи професійних знань, необхідних для виконання даної роботи. Неусвідомлено виконує окремі частини виробничих завдань з приготування солянок, прозорих супів, страв з овочів, січеної маси з риби, м'яса, закусок, солодких гарячих страв, виробів з борошна при постійній допомозі майстра виробничого навчання. Під час виконання роботи допускає помилки щодо організації робо-чого місця, планування робочих дій, прийомах порціонування та інших технологічних операціях. Потребує постійної допомоги та контролю в дотриманні техніч-них вимог безпеки праці. Виконана робота не повністю відповідає якісним показникам. Без присвоєння кваліфікації.
2	Учень (слухач) з допомогою викладача відтворює на рівні розпізнання окремі фрагменти навчального ма-теріалу, пов’язаного з етапа-ми технологічного процесу з приготування солянок, про-зорих супів, страв з овочів, січеної маси з риби, м'яса, закусок, солодких гарячих страв, виробів з борошна. Виявляє здатність елемен-тарно висловити думку. Під час відповідей допускає суттєві	2	Учень (слухач) зі значними труднощами з допомогою майстра виробничого навчання відтворює на рівні розпізнання окремі фрагменти професійних знань, необхідних для виконання простих операцій з приготування солянок, прозорих супів, страв з овочів, січеної маси з риби, м'яса, закусок, солодких гарячих страв, виробів з борошна. При цьому допускає суттєві помилки в організації робочого виконує плануванні робочих дій, прийо-мах праці та

	помилки, які не може самостійно виправити. Виконує тільки фрагменти практичних завдань.		технологічних операціях. Вимоги до якості страв визначає з допомогою майстра. Потребує постійної допомоги та контролю в дотриманні технічних вимог безпеки праці. Виконана робота на низькому кваліфікаційному рівні. Без присвоєння кваліфікації.
3	Учень (слухач) з допомогою викладача відтворює окремі фрагменти навчального ма-теріалу, пов’язаного з ета-пами технологічного проце-су з приготування солянок, прозорих супів, супів-кремів, страв з овочів, січеної маси з риби, м'яса, закусок, солод-ких гарячих страв, виробів з борошна. Знає в якому посуді можна подати ці страви. Виявляє здатність елемен-тарно висловити думку. Під час відповідей допускає суттєві помилки, які не може виправити. Виконує тільки фрагменти практич-них завдань. Проявляє спостережливий інтерес до нової технології.	3	Учень (слухач) відтворює окремі компоненти професійних знань, необхідних для виконання даної роботи. З допомогою майстра виробничого навчання виконує частину навчального виробни-чого завдання, пов’язаного з організацією робочого місця, простими прийомами та техно-логічними операціями з приготу-вання солянок, прозорих супів, супів-кремів, страв з овочів, січеної маси з риби, м'яса, закусок, солодких гарячих страв, виробів з борошна. Не усвідомлено вико-нує окремі частини практичних завдань, допускаючи помилки, які можуть бути виправлені з допомогою майстра та не вплинуть на якість страви. Дати об’єктивну якісну оцінку виго-товленим стравам може тільки з допомогою майстра. В окремих випадках потребує допомоги та контролю в дотриманні техніч-них вимог безпеки праці. Виконана робота на низькому кваліфікаційному рівні. Без присвоєння кваліфікації.
4	Учень (слухач) на рівні запам’ятовування з допомо-гою викладача відтворює навчальний матеріал, пов’яза-ний з	4	Учень (слухач) відтворює окремі компоненти професійних знань та недостатньо усвідомлено виконує основні прийоми та технологічні операції, необхідні

	харчовою цінністю сировини, необхідної для приготування страв, організа-цію робочого місця та технологію приготування солянок, прозорих супів, супів-кремів, страв з овочів, січеної маси з риби, м'яса, закусок, солодких страв, виробів з борошна. Під час відповіді допускає значну кількість помилок, які може виправити з допомогою викладача. Має труднощі під час аналізу та порівнянні.		для при-готування солянок, прозорих супів, супів-кремів, страв з овочів, січеної маси з риби, м'яса, закусок, солодких страв, виробів з борошна. За допомогою майстра складає інструктивно-технологічні картки для приготування страв. Недостатньо володіє нормами контролю за якістю страв, тому результати роботи відповідають мінімальним діючим якісним показникам. При виконанні роботи допускає значну кількість помилок, які самостійно виправити не може. Кваліфікація присвоюється, але потребує подальшого удоско-налення через досвід роботи або навчання.
5	Учень (слухач) з розумінням відтворює навчальний мате-ріал, пов’язаний з харчовою цінністю сировини, необхід-ної для приготування страв, організацію робочого місця та технологію приготування прозорих супів, солянок, супів-кремів, страв з овочів, риби, м’яса великими та порційними шматками, заку-сок, солодких страв, виробів з борошна. Розповідає правила відпуску страв, та дає їм якісну оцінку. Орієнтується в підборі соусів до страв, в підборі посуду при відпуску страв. Може частково обґрунтувати та проаналізу-вати свою відповідь. Під час відповіді допускає незначну кількість помилок, які може	5	Учень (слухач) усвідомлено виконує переважну більшість прийомів і технологічних опера-цій, необхідних для виконання завдань з приготування прозорих супів, солянок, супів-кремів, страв з овочів, риби, м’яса великими та порційними шматками, закусок, солодких страв, виробів з борошна, їх порціонуванню та відпуску, підбирає соуси до страв, допускаючи незначні помилки. Під час виконання роботи допускає помилки, які самостійно випра-вити не може. Результат роботи відповідає низькому рівню діючих якісних та кількісних показників. В окремих випадках допускає порушення технічних вимог безпеки праці, які не впливають на безпеку життєдіяльності. Кваліфікація присвоюється, але потребує подальшого

	виправити з допомогою викладача.		удоско-налення через досвід роботи або навчання.
6	Учень (слухач) у цілому самостійно відтворює основ-ний навчальний матеріал в межах програми. Дає това-рознавчу характеристику си-ровини для приготування прозорих супів, солянок, супів-кремів, страв з овочів, риби, м'яса великими та порційними шматками, заку-сок, солодких страв, приго-тування мигдального та білково-повітряного тіста та виробів з нього. Розповідає правила відпуску страв, та дає їм якісну оцінку. Орієн-тується в підборі соусів, в підборі посуду при відпуску страв. Під час відповіді допускає окремі помилки, які не може виправити. Може частково обґрунтувати навчальний матеріал при оцінюванні інших учнів, порівнювати та робити висновки.	6	Учень (слухач) з допомогою майстра виробничого навчання самостійно планує робочі дії та виконує навчально-виробниче завдання із застосуванням інструктивно-технологічних карток з приготування прозорих супів, солянок, супів-кремів. страв з овочів, риби, м'яса великими та порційними шматками, закусок, солодких страв, приготування мигдального та білково-повіт-ряного тіста та виробів з нього. Орієнтується в підборі соусів до страв, дає їм якісну оцінку. З епізодичною допомогою викладача вирішує проблемні виробничі ситуації, складає інструктивно-технологічні картки з використанням нормативно- технологічної документації. Відпускає страви, допускаючи помилки в підборі посуду. Органі-зовує робоче місце з дотриманням техніки безпеки. Результат виконаної роботи відповідає низькому рівню діючих якісних і кількісних показників. Кваліфікація присвоюється, але потребує подальшого удоско-налення через досвід роботи або навчання.
7	Учень (слухач) самостійно з розумінням відтворює суть основних положень навчаль-ного матеріалу в межах програми Дає товарознавчу характеристику сировини для приготування страв,	7	Учень (слухач) правильно виконує технологічні операції, може самостійно виконувати переважну більшість прийомів і технологічних операцій згідно інструктивно-технологічних карток. Готує прозорі супи, солянки, супи-креми, страви з

	підбирає устаткування. Розповідає або складає схеми приготування прозорих супів, солянок, супів-кремів, страв з овочів, риби, м'яса великими та порційними шматками, заку-сок, солодких страв, приго-тування мигдального та біл-ково-повітряного тіста та виробів з нього. Розповідає правила відпуску страв, та дає їм якісну оцінку. Орієн-тується в підборі соусів до страв, підборі посуду при відпуску страв. Може частково обґрун-тувати навчальний матеріал при оцінюванні інших учнів, порівнювати та робити вис-новки. Його відповідь у цілому правильна, але містить неточності та не-достатньо обґрунтована. При відповіді допускає несуттєві помилки, які може частково виправити. Знає як користу-ватися довідковою літерату-рою з технології приготу-вання страв.		овочів, риби, м'яса великими та порційними шматками, закуски, солодкі страви, мигдальне, білково-повітряне тісто та вироби з нього з незначним відхиленням від установлених норм часу. Вміло та правильно підбирає устаткування, інструмент, інвентар, посуд для відпуску страви. За консультацією майстра виробничого навчання робить необхідні розрахунки сировини, користуючись норма-тивною документацією, складає технологічні картки, допускаючи незначні помилки. Дає якісну оцінку стравам. Організовує робоче місце з дотриманням технічних вимог безпеки праці. Результат виконаної роботи відповідає середнім діючим якісним і кількісним показникам запланованого рівня кваліфікації.
8	Учень (слухач) самостійно з розумінням відтворює основ-ний навчальний матеріал. Знає хімічний склад та харчову цінність сировини, будову та правила застосування устатку-вання, необхідного для при-готування страв. Розповідає або складає схеми приго-тування прозорих супів, солянок, супів-кремів, страв з овочів,	8	Учень (слухач) самостійно й правильно виконує основні прийоми та технологічні операції з організації та приготування прозо-рих супів, солянок, супів-кремів, страв з овочів, риби, м'яса, дичини, великими та порційними шматками (в т.ч. на замовлення, в банкетному виконанні), соусів, закусок, солодких страв, миг-дального, білково-повітряного тіста та виробів з нього. Готує страви

	риби, м’яса, дичини, великими та порційними шматками (в т.ч. на замов-лення, в банкетному виконан-ні), соусів до них, закусок, солодких страв, мигдального, білково-повітряного тіста і виробів з нього. Знає технологію приготування страв національних та зару-біжних кухонь. Підбирає посуд для відпуску страв, дає їм якісну оцінку. Дає визначення основних про-цесів, що відбуваються в продуктах під час теплової обробки. Вміло користується збірником рецептур при складанні інструктивно-тех-нологічни х карток. За допомогою викладача аналі-зує, порівнює, робить вис-новки харчової цінності страв. Відповідь у цілому правиль-на, логічна та достатньо обґрунтована; допускає не-суттєві помилки, які частково виправляє.		національних та зарубіжних кухонь. Підбирає по-суд, та відпускає страви, дає їм якісну оцінку. Підбирає устатку-вання та посуд для виконання технологічних операцій. Визначає втрати при холодній та тепловій обробці продуктів. Готує страви з дотриманням послідовності техно-логічного процесу, допускає не-суттєві помилки, які виправляє. Усвідомлено користується довід-ковою літературою. Результат роботи відповідає якісним і кількісним показникам, що передбачені запланованим рівнем кваліфікації. Дотримується норм витрат продуктів, енергоресурсів і технічних вимог безпеки праці. Результат роботи відповідає якісним і кількісним показникам, що передбачені запланованим рівнем кваліфікації.
9	Учень (слухач) самостійно відтворює основний навчаль-ний матеріал та застосовує його при виконанні практич-них завдань. Розповідає або складає схеми приготування прозорих супів, солянок, супів-кремів, страв з овочів, риби, м’яса, дичини велики-ми та порційними шматками (в т.ч. на замовлення, в бан-кетному виконанні), соусів до них,	9	Учень (слухач) володіє основ-ними професійними знаннями та правильно виконує переважну більшість прийомів і техно-логічних операцій. Самостійно та, у цілому правильно організовує робоче місце, впевнено застосовує теоретичні знання під час виконання практичних завдань: приготування прозорих супів, солянок, супів-кремів, страв з овочів, риби, м’яса, дичини великими та порційними

	закусок, солодких страв, мигдального, білково-повіт-ряного тіста та виробів з нього. Знає технологію приготування страв націо-нальних та зарубіжних кухонь. Вміє пояснити про-цеси, що відбуваються в м'ясі, рибі, виробах з тіста під час теплової обробки. Вміло підбирає посуд, від-пускає та проводить бракераж страв. Усвідомлено корис-тується довідковою інформа-цією, технічною та норматив-но-технологічною докумен-тацією. При виконанні роботи допускає несуттєві помилки, які може виправити.		шмат-ками (в т.ч. на замовлення, в банкетному виконанні), соусів до них, закусок, солодких страв, миг-дального, білково-повітряного тіста і виробів з нього. Готує страви національних та за-рубіжних кухонь. Підбирає посуд для відпуску страв, дає їм якісну оцінку. Усвідомлено норматив-ною документацією. Інколи допускає несуттєві по-милки, які може сам виправити. Дотримується норм витрат продуктів, енергоресурсів і тех-нічних вимог безпеки праці. Результат виконаної роботи відповідає достатнім діючим якісним і кількісним показникам запланованого рівня кваліфікації.
10	Учень (слухач) уміє засвою-вати нову інформацію обсягом, передбаченим про-грамою. Володіє глибокими, міцними знаннями навчаль-ного матеріалу, пов'язаного з принципами роботи сучасного устаткування. Виявляє елементи творчого підходу в технології при-готування страв на замов-лення та в банкетному вико-нанні з м'яса, риби, дичини, закусок, солодких страв; виробів з мигдального, біл-ково-повітряного тіста; страв національної та зарубіж-ної кухні, правилах їх відпуску, підбору гарнірів, соусів та визначенні якості. Усвідомлено засвоює нову інформацію в ширшому	10	Учень (слухач) володіє професій-ними знаннями, передбаченими навчальною програмою та самостійно, правильно, впевнено виконує всі прийоми та тех-нологічні операції необхідні для приготування страв на замовлення з м'яса, риби, дичини, закусок, солодких страв, виробів з мигдаль-ного та білково-повітряного тіста; страв національної та зарубіжної кухні. Правильно їх відпускає, підбираючи гарніри, соуси та проводить бракераж. Вміє готувати фірмові страви для різних закладів ресторанного господарства. Встановлює причинно-наслідкові та міжпредметні зв'язки, робить аргументовані висновки з незначною консультацією викла-дача. Вміє самостійно

	обсязі, ніж передбачено програмою. Володіє глибо-кими професійними знаннями навчального матеріалу з підбору посуди, при виготов-лені страв. Відповідь повна, правильна, логічна, системна, містить аналіз; робить аргументовані висновки з незначною кон-сультацією викладача, са-мостійно користується джере-лами інформації. На основі нормативної документації самостійно складає інструк-тивно-технологічні картки для приготування страв. Під час відповіді допускає окремі неточності, які може виправити самостійно. Виявляє творчий інтерес до нової техніки (устаткування) та новітньої технології.		користу-ватися інформаційними джерела-ми. Практичні завдання щодо перерахунку сировини, визначен-ня відсотку втрат в продуктах при холодній та тепловій обробці; складання технологічних схем виконує у цілому правильно, у повному обсязі, як з вико-ристанням типового алгоритму, так і в дещо змінних умовах.. Здійснює самоконтроль якості продукції, забезпечує високий рівень організації праці та дотримується технічних вимог безпеки праці, економно вико-ристовує продукти та енерго-ресурси. Здатен до самокерування під час навчання і має практичний досвід у роботі як у простих, так і у виняткових ситуаціях.
11	Учень (слухач) володіє узагальненими знаннями навчального матеріалу у повному обсязі, який пов’я-заний з складною техноло-гією приготування страв і закусок з м’яса, риби, птиці, дичини; солодких страв, виробів з мигдального, білково-повітряного тіста, правилами їх відпуску; техно-логією приготування страв національної та зарубіжної кухонь, в т.ч. на замовлення та в банкетному виконанні. Виявляє творчі здібності у виконанні теоретичних і практичних завдань з склад-ною	11	Учень (слухач) володіє професійними знаннями в пов-ному обсязі та самостійно, правильно, впевнено виконує всі прийоми та технологічні операції, які необхідні для виконання даної роботи в межах програми та встановлених норм часу. Самостійно виконує операції з приготування страв і закусок складної технології з м’яса, риби, птиці, дичини; солодких страв, виробів з мигдального, білково-повітряного тіста; страв націо-нальної та зарубіжної кухонь, в т.ч. на замовлення та в банкетному виконанні. Порівнює асортимент та технологію приготування страв у різних

	технологією приготу-вання страв. Відповідь учня повна, пра-вильна, логічна, містить ана-ліз і систематизацію навчаль-ного матеріалу. Усвідомлено засвоює нову інформацію в ширшому обсязі, ніж перед-бачено програмою. Вміє її самостійно оцінювати, засто-совувати та робити аргумен-товані висновки. При від-повіді та виконанні практич-них завдань допускає окремі неточності, які самостійно виправляє. Проявляє пізна-вально-творчий інтерес до нової техніки (устаткування) та новітньої технології.		закладах ресторанного господарства. Практичні завдання з перерахунку сировини, визначення відсотку втрат в продуктах при холодній та тепловій обробці, складання технологічних схем виконує правильно, у повному обсязі. Вміє вирішувати проблемні виробничі ситуації. Зразково дотримується нормативів витрат сировини та інших ресурсів. Забезпечує високий рівень організації праці та дотримання технічних вимог безпеки праці. Здатен до самокерування під час навчання і має практичний досвід у роботі як у простих, так і у виняткових ситуаціях.
12	Учень (слухач) володіє системними знаннями нав-чального матеріалу, пов’яза-ного з складною техноло-гією приготування страв і закусок з м’яса, риби, птиці, дичини; солодких страв; виробів з мигдального, білково-повітряного тіста, правилами їх відпуску; технологією приготування страв національної та зарубіж-ної кухонь, в т.ч. на замовлення та в банкетному виконанні. Усвідомлено за-своює нову інформацію в ширшому обсязі, ніж перед-бачено програмою. Володіє узагальненими професійними знаннями, виявляє творчі здібності у виконанні теоре-тичного та	12	Учень (слухач) вміло вико-ристовує системні професійні знання у повному обсязі та бездоганно виконує всі прийоми та технологічні операції, необхід-ні для виконання конкретної роботи в межах програми. Готує складні страви і закуски з м’яса, риби, птиці, дичини; солодкі страви; вироби з мигдального, білково-повітряного тіста; страви та вироби національної та зарубіжної кухонь; в т.ч. на за-мовлення та в банкетному вико-нанні. Уміло підбирає елементи оформлення з урахуванням кольорової гами, оформляє та відпускає страви з дотриманням санітарних норм. Вміє самостійно користуватися інформаційними джерелами. Порівнює та аналізує асортимент

	практичного завдань з технології приго-тування страв та визначення їх якості. Встановлює причинно-наслідкові та між-предметні зв'язки, робить аргументовані висновки. Правильно робить перераху-нок сировини, вміло корис-тується довідковою літерату-рою та нормативною докумен-тацією. Відповідь повна, правильна, логічна, містить аналіз, систематизацію, уза-гальнення. Вміє самостійно знаходити та користуватися джерелами інформації, роби-ти аргументовані висновки. Виявляє пізнавально-творчий інтерес до нової техніки (устаткування) та новітньої технології.		та технологію при-готування страв різних кухонь. Практичні завдання з перерахунку сировини, визначення відсотку втрат в продуктах при холодній та тепловій обробці, складання технологічних схем для приго-тування страв виконує правильно, у повному обсязі, як з вико-ристанням збірника рецептур, так і інших нормативних документів. Застосовує в своїй роботі досвід кухарів-новаторів. Володіє осно-вами професійної культури та виявляє прагнення і здатність до продуктивної та творчої праці в колективі. Забезпечує високий рівень організації праці та дотримання технічних вимог безпеки праці. Здатен до самокерування під час навчання і має практичний досвід у роботі як у простих, так і у виняткових ситуаціях. Результат виконаної роботи повністю відповідає діючим якісним і кількісним показникам або може бути кращий від них.

Перелік основних обов'язкових засобів навчання

Перелік нормативного оснащення кабінету "Устаткування підприємств харчування" для підготовки кваліфікованого робітника

Примітка: Устаткування має відповідати вимогам європейських та світових стандартам з безпеки праці та надійності використання, технологічним та експлуатаційним вимогам професійних сучасних моделей.
Крім устаткування, яке необхідне для підготовки кухарів 3, 4, 5 розряду, обов'язкова наявність каталогів, проспектів та відеоматеріалів нових видів обладнання (устаткування) для закладів ресторанно-готельного бізнесу.

Рекомендується використовувати сучасні новітні технології навчання:

13. Комп'ютерне програмне забезпечення
14. Мультимедійна дошка
15. Мультимедійний проектор
16. Відеосупроводження

Норми оснащення лабораторно-практичних робіт з предмета "Технологія приготування їжі з основами товарознавства"

№№ з/п	Найменування	Кількість на групу з 15 осіб, шт.		Примітка
		Для індивіду-ального користу-вання	Для групового користу-вання	
1	2	3	4	5
	Обладнання			
1			8	
2	Універсальна кухонна машина з комплектом змінних механізмів для: перемішування, помелу, протирання, просіювання, збивання, подрібнення, нарізання.		1	
	Або: 1) Електром'ясорубка		1	
	2) Малогабаритна збивальна машина		1	
	3) Протиральна машина		1	
3	Плита електрична	1 комф.	16 комф.	
4	Шафа пекарна		1	З трьома камерами
5	Електронні ваги		3	
6	Електроміксер (блендер)		4	
7	Шафа холодильна		1	
8	Електрофритюрниця		1	
9	Тостер		1	
10	Комбінована мікрохвильова піч з грилем		1	
11	Слайсер (універсальна машина для нарізання продуктів скибочками)		1	
12	Кавомолка		1	
13	Чайник електричний		2	
	Інструмент			
1	Виїмка для тіста		1 комплект	
2	Виїмки для бутербродів		2 комплекта	
3	Голка для шпигування м'яса		4	
4	Горіхокол		2	
5	Кухарська голка		4	
6	Мусат		2	
7	Набір інструментів для фігурної нарізки овочів		8	

8	Ніж –шкребок для масла		4	
9	Ножиці		2	
10	Ножі корінчасті		5	
11	Ножі карбувальні		8	
12		1	15	
13	Подрібнювач часнику		2	
14	Пристосування для видалення серцевини з яблук		2	
15	Рибочистки (скребки) різної конструкції		5	
16	Різець для тіста		8	
17	Сікач для відбивання м’яса		5	
18	Тертка		5	
19	Шпажки для шашликів	1	15	
20	Шпажки пластмасові	2	30	
21	Яйцерізка		2	
	Інвентар			
1	Дошки розробні з відповідним маркуванням	3	45	
2			4	
3	Вінчик сталевий		4	
4	Качалка		8	
5	Лоток глибокий		8	
6	Лоток мілкий	1	15	
7	Лопатка металева	1	15	
8	Лопатка дерев’яна (копистка)		8	
9	Лопатки для розкладання заливних страв		4	
10	Лопатка для торта		4	
11	Лопатка кондитерська		4	
12	Лист кондитерський		8	
13	Ложка гарнірна		4	
14	Ложка супова розливальна		4	
15	Ложки мірні		5	
16	Ложка соусна 50 і 75 г.		8+8	
17	Лотки для заливних страв		8	
18	Пензлик для змащування виробів із тіста		4	
19	Мішок кондитерський з набором насадок		8	
20	Сито волосяне		2	
21	Сито конічне		2	
22	Сито металеве		2	

23	Сито-грохот		2	
24	Ступка з товкачиком		2	
25	Форма для отримання харчового льоду		2	
26	Формочки для корзинок	2	30	
27	Форми металеві для запікання страв		8	
28	Форма роз'ємна для бісквітного тіста		5	
29	Форми фігурні для заливних страв	1	15	
30	Цідилки		4	
31	Черпак 0,25-0,5 л		4	
32	Шумівка		2	
33	Щипці для відпуску страв		4	
	Кухонний посуд			
1	Горщик керамічний		4	
2	Гусятниця		4	
3	Каструлі різної ємності та матеріалу, який не вступає в реакцію з продуктами	2	30	
4	Каструля з сітками		2	
5	Котел рибний з решіткою		2	
6	Миска глибока	1	15	
7	Протвені для запікання страв		5	
8	Сковорідка Д=150-200мм		8	
9	Сковорідки Д=250 мм		8	
10	Сотейник		4	
11	Турочка		4	
12	Чайник		2	
	Столовий посуд			
1	Баранчики		10	
2	Блюдо кругле	1	15	
3	Блюдо овальне	1	15	
4	Ваза плоска (плато)		4	
5	Вершківник		2	
6	Ікорниця		2	
7	Кавник		2	
8	Кавовий набір		2	
9	Кокільниця		8	
10	Кокотниця		5	
11	Креманка скляна	1	15	
12	Лотки фаянсові		3	
13	Молочник		2	
14	Оселедниця		5	
15	Таці	1	15	
16	Підставка для яєць (пашотниця)		3	
17	Розетки		5	

18	Салатниці різної форми	1	15	
19	Склянка конічна або циліндрична з потовщеним дном	1	15	
20	Склянка чайна	1	15	
21	Сковорідка порційна		8	
22	Соусники металеві	1	15	
23	Соусники фаянсові	1	15	
24	Тарілка глибока напівпорційна 280мл	1	15	
25	Тарілка глибока столова	1	15	
26	Тарілка десертна мілка	1	15	
27	Тарілка закусочна	1	15	
28	Тарілка мілка столова	2	30	
29	Тарілка пиріжкова	1	15	
30	Хрінниця		2	
31	Цукорниця		2	
32	Чайний набір		1	
33	Чайник для заварювання чаю		2	
34	Чайник доливний		2	
35	Чашка бульйонна	1	15	
	Столові прибори, білизна			
1	Виделки	2	30	
2	Графин		1	
3	Ложки десертні	1	15	
4	Ложки столові	2	30	
5	Ложки чайні	2	30	
6	Ножі	1	15	
7	Рушники		3	
8	Серветки з тканини	2	30	
9	Скатерті з тканини		5	

Перелік нормативного оснащення кабінету “Організація обслуговування” столовим посудом, приборами, білизною *
Фарфоровий та фаянсовий посуд

Назва / кількість	Призначення	Місткість	Розмір	Примітки
Тарілка пиріжкова **6 штук**	Подача хліба, тостів, розтягаїв, ватрушок, грінок та інших булочних виробів; як підставна тарілка під соусники, кокотниці, креманки, ікорниці та ін.		Ǿ175 мм	
Тарілка закусочна **6 штук**	Подача закусок; як підставна тарілка під салатники, порційні сковорідки та ін.		Ǿ200 мм	Можуть бути інших розмірів
Тарілка столова мілка **6 штук**	Подача других га-рячих страв; як під-ставна тарілка під глибокі тарілки з першої стравою		Ǿ240 мм	Можуть бути інших розмірів
Тарілка столова глибока **6 штук**	Подача перших страв порціями	500 $м^3$	Ǿ240 мм	Можуть бути інших розмірів
Тарілка столова глибока напів-порційна **6 штук**	Подача перших страв невеликими порціями	250 $м^3$	Ǿ200 мм	Можуть бути інших розмірів
Тарілка десертна мілка **6 штук**	Подача фруктів і деяких солодких страв		Ǿ200 мм	Наявність малюнка у вигляді ягід, фруктів, на дні чи бортах тарілки
Тарілка десертна глибока **6 штук**	Подача об’ємних солодких страв			
Тарілка десертна ікорна **6 штук**	Подача ікри		Ǿ150 мм	
Блюдо овальне **2 штуки**	Подача холодних страв і закусок	Від 1 до 12 порцій		Має овальну форму

Оселедниця **2 штуки**	Подача оселедця з гарніром, натураль-ного оселедця, риби гарячого та холод-ного копчення		135, 250, 270, 300 мм	Має більш вузьку та видовжену форму, ніж овальне блю-до відповід-ного розміру
Лоток **1 штука**	Подача холодних закусок, бутербродів, тарталеток і корзи-ночок з різними продуктами, птицею, дичиною, овочами як правило на банкет-них святкових столах		350 мм	
Салатник **6 штук**	Подача салатів, вінегретів, соління, маринадів та різних солодких страв	120, 240 480, 720, 1000 $см^3$		Можуть мати різну форму та розміри
Ваза салатна на низькій ніжці **2 штуки**	Подача (при групо-вому обслуговуванні) салатів (столичного, з крабів та інших), натуральних овочів	240 $мм^3$ (6 пор-цій)		
Чашка бульйонна **6 штук**	Подача бульйонів, супів-пюре, заправ-них супів з дрібно-нарізаними продук-тами	350-400 $см^3$		
Чашка чайна **6 штук**	Подача чаю, кави з молоком, вершками, кави по-варшавські, какао, шоколаду	200-250с $м^3$		
Чашка для кави **6 штук**	Подача кави чорної	75-100$см^3$		
	Подача кави по-східному	50-100$см^3$		
Кавник **2 штуки**	Подача кави чорної	250-1400с $м^3$		
Посуд для вершків, молочник	Подача вершків, молока до кави	150, 300, 450, 500,		Молочник має більш гострий

2 штуки		750, 1000 $см^3$		носик, ніж посуд для вершків
Соусник **2 штуки**	Подача холодних соусів і сметани	1-6 порц. (100-400с $м^3$)		
Хрінниця **2 штуки**	Подача соусу-хрін	100-200 $см^3$		Має дві руч-ки з проти-лежни х сто-рін і кришку
Підставка для яєць (пашотниця) **2 штуки**	Подача яєць зварених у мішечок (не круто)		35-40мм	
Розетка **2 штуки**	Подача варення, джему, меду, лимону, цукру		90 мм	
Прибор для спецій: солянка, перечниця, гірчичниця **2 штуки**	Подача солі, перцю, гірчиці			Мають різну форму та розміри. Для банкетів — відкриті

Посуд із скла (або кришталю)

Назва	Призначення	Місткість, $см^3$	Характерні ознаки
Чарка горілчана **6 штук**	Для гірких настоянок, наливок, горілки	50	
Чарка мадерна **6 штук**	Для міцних ("Мадера", "Херес", "Портвейн") і десертних ("Мускат", "Кагор" та ін.) вин.	75	
Чарка рейнвейна **6 штук**	Для білих сухих і напівсухих вин	100-150	На високій ніжці, частіше кольорова
Чарка лафітна **6 штук**	Для червоних столових вин	100-125	
Чарка коньячна **6 штук**	Для коньяку	75	
Чарка лікерна **6 штук**	Для лікеру	25-30 на високій ніжці, кольорова	

Чарка коктейльна **6 штук**	Для міцних коктейлів	125-150	На низькій ніжці
Інгалятор-тюльпан **6 штук**	До коньяку за столом до кави чи в барах	100-125	Розширяється донизу і звужується догори, на низькій ніжці
Келихи **6 штук**	Для шампанського	125-150	Конічної, подовже-ної, циліндричної, грушоподібної, креманчатої форми
	Для соків і пива	250-400	Циліндричної форми на низькій ніжці
	Для фруктово-ягідних соків, фруктово-ягід-них коктейлів з моро-зивом чи молочних	250-350	
Фужер **6 штук**	Для мінеральної та фруктової води	200-250	Великий "кошик" на високій ніжці
Склянка конічна або циліндрична з потовщеним дном **6 штук**	Для кави-глясе, вершкових, молочних і фруктово-ягідних коктейлів	250-300	
Стопка **6 штук**	Для соків	125	
Склянка чайна **6 штук**	Для чаю, кави з молоком, какао та ін.	250	Використовують разом з підстав-ником
Креманка **6 штук**	Для солодких страв	250	На високій, серед-ній чи низькій ніжці
Графин **2 штуки**	Для соків та інших напоїв, що відпус-каються на розлив	Від 100 до 1200	Подають закритим пробкою
Глечики **2 штуки**	Для води, фірмових напоїв, соків	Від 1200 до 1750	Має витягнутий носик, ручку та, обов’язково, кришку
Салатник **2 штуки**	Для овочевих, фруктово-ягідних салатів з натуральних		Різноманітної форми на 1, 2, 4, 6 порцій

	фруктів, овочів і консервованих грибів		
Ваза **1 штука**	Для фруктів, конди-терських виробів, цукерок, варення		Для подачі фруктів використовують вази з круглою чашею на високій ніжці чи без ніжки (типу човна)
Розетка **2 штуки**	Для варення, джему, меду	90-100 мм	
Ваза плоска (плато) **1 штука**	Для торта, тістечок	240-300 мм	Кольорова
Ваза для квітів **6 штук**	Для зрізаних квітів		Можуть бути різної форми та кольору
Ваза-крюшонниця **1 штука**	Для приготування та подачі напою — крюшон		
Мірний посуд:	Для вимірювання точних порцій напоїв		Має клеймо держстандарту
- склянка циліндрична		100	Має дві риски на 50см^3 і 100 см^3
- склянка циліндрична		200	Має дві риски на 50см^3 і 100 см^3

Металевий посуд
(весь асортимент по 1 штуці)

Назва	Призначення	Місткість	Характерні ознаки
Ікорниця	Подача ікри в охолодженому вигляді	1, 2, 4 порції	Форма півбочечки з кришталевою або скляною розеткою; простір між розеткою та дном ікорниці заповнюється колотим льодом
Кокільниця	Запікання та подача гарячої закуски з осетрини, судака та інших риб і море-продуктів	1 порція	Форма мушлі з металу на підставці
Кокотниця	Запікання та подача закусок з соусами	100 г.	Маленька каструлька з довгою ручкою
Порційна сковорідка	Приготування (запікання) та подача	1-2 порції	Маленька сковорідка з двома ручками та

	різноманітних гаря-чих закусок (гриби в сметані, тюфтельки під соусом, сосиски у томатному соусі, яєчня, шинка смажена з цибулею, нирки смажені з помідорами та ін.) та деяких гаря-чих солодких страв (суфле, каша гур'єв-ська). Приготування та подача деяких за-печених страв з м'яса, риби, овочів (риба запечена по-російсь-ки, солянка рибна на сковорідці тощо)		прямими бортиками (кроншель)
Миска	Подача перших страв і підтримання їх в гарячому стані	1-2-4-6 і більше порцій	Подають з кришкою
Прибор для подачі "Ухи рибацької"	Подача "Ухи рибацької" з підігрівом	1-2 порції	Кронштейн на кованій чорненькій сталі з крюком для підвішу-вання миски з ухою та підставкою для спир-тівки (для підігріву)
Блюдо овальне	Подача других гаря-чих страв (крім страв з соусом) з м'яса, риби, овочів. Великі блюда викладають на банкетах	1, 2, 3, 5, 10 і більше порцій	
Блюдо кругле	Подача других нату-ральних смажених страв з м'яса, птиці, овочів, а також гаря-чих пиріжків	Від 6 до 12 порцій	

Баранчик круглий	Подача припущених, тушкованих у соусі страв з м'яса, птиці, овочевих гарнірів	Від 1 до 6 порцій	Подають обов'язково з кришкою
Соусник	Подача гарячих соу-сів до м'ясних, риб-них, овочевих страв	1-2 порції	
Баранчик овальний	Подача других гаря-чих страв з при-пущеної, тушкованої у соусі риби, птиці, дичини	Від 1 до 6 і більше порцій	
Креманка	Подача солодких страв (морозиво, кре-ми, фруктові салати, желе, муси та інші десертні страви)	1 порція	Буває на високій, середній і низькій ніжці
Турочка	Приготування та подача кави по-східному	1-2 порції 125-250см^3	Конічна каструлька з довгою ручкою
Кавник	Подача процідженої кави при обслуго-вуванні учасників конференцій та з'їздів	1, 2, 4 порції 500-1500см^3	Подають з кришкою
Посуд для вершків, молочник	Подача вершків, молока до кави	200-500см^3 50-200см^3	Молочник має більш гострий носик, ніж посуд для вершків
Відерце для льоду (льодяниця)	Подача харчового льоду		Маленьке відерце з кришкою та решіткою на дні
Відерце для шампанського	Охолодження та подача шампанського та інших ігристих шипучих напоїв		У відерце засипають колотий лід
Таці	Переноска страв і посуду	50х40 см	Прямокутної форми
		Ø 50 см	Круглої форми
	Обслуговування прийомів, подача напоїв	35х25 чи 30х30 см	
	Подача тютюнових виробів, сірників чи одного келиха	25х20 см	

	(склян-ки) напоїв, рахунку		
Решітка для спаржі	Подача відварної спаржі		Решітку накривають однією половинкою чайної серветки, потім укладають спаржу та накривають другою половинкою серветки.

Столові прибори

№ з/п	Найменування столових приборів	Кількість, шт.	Примітки
1	Основні столові прибори — закусочні, рибні, столові, десертні та фруктові прибори (ніж, виделка, ложка), чайна ложка, кавова ложка, кокотна виделка	по 6 кожного виду	
2	Допоміжні прибори: 53) Виделка для лимона. 54) Виделка для устриць. 55) Виделка для шпрот. 56) Виделка-скидач для розкладання виробів. 57) Кільце для серветок. 58) Ложка для лимонаду, віскі. 59) Ложка для салату. 60) Лопатка для зернистої ікри. 61) Лопатка для ікри паюсної. 62) Лопатка для розкладання кондитерських виробів. 63) Лопатка для розкладання страв з м’яса. 64) Лопатка для розкладання страв з риби. 65) Мірна ложка для масла, соусів. 66) Ніж для лимона. 67) Ніж для масла. 68) Ніж-виделка для сиру. 69) Підставка для приборів. 70) Прибор для раків, омарів. 71) Прибор для розкладання страв. 72) Розливна ложка для супів. 73) Совок для цукру. 74) Штопор. 75) Щипці для горіхів. 76) Щипці для розкладання кондитерських виробів.	по 2 кожного виду	

	77) Щипці для спаржі. 78) Щипці для цукру.		

Столова білизна

№ з/п	Найменування столової білизни	Кількість, шт.	Примітки
1	Скатерті з полотна	4	
2	Скатерті банкетні	1	
3	Серветки білі з льону розміром 46см х 46 см	6	
4	Серветки кольорові для застилання столу замість скатерті 50см х 35см	6	
5	Серветки для поліровки посуду	3	
6	Серветки для розносів	3	
7	Рушники	2	
8	Ручники	2	

Керамічний посуд

№ з/п	Найменування керамічного посуду	Кількість, шт.	Примітки
1	Ваза для квітів	1	
2	Глечик	1	
3	Дошка	1	
4	Керамічна миска	1	
5	Керамічний горщик *	2	*-об’ємом 500 $см^3$ для перших страв, тушкованих страв
6	Молочник	1	
7	Набір для вареників	1	
8	Салатник	1	
9	Тарілка	1	
10	Чарка	1	
11	Чашка	1	

***Примітка:** крім необхідного переліку нормативного оснащення столовим посудом, приборами, білизною для підготовки кухарів 3, 4, 5 розряду, рекомендується мати в наявності національний посуд, прибори, білизну народів світу.

Список рекомендованої літератури:

1. Афанасьєва І. Діловий етикет.- К., 2000.
2. Бандрівський М.І., Приймак Є.Є. Правила та безпека дорожнього руху. – Львів: Світ, 1997.
3. Бех П.О. Англійська мова: Навч. посіб. – 4-те вид., перерб. І доп. - К.: Либідь, 1997. – 286 с.
4. Білоруська І.С. Основи мікробіології, санітарії та гігієни: Навчальний посібник для учнів професійно-технічних навчальних закладів. - К.: Техніка, 2003.
5. Большая книга по этикету. – М., 2000.
6. Бунтіна Л.Ф. Англійська мова ресторанної справи: Навч. посіб. – К.: Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2000. – 172 с.
7. Бухгалтерський облік у громадському харчуванні. Навчальний посібник / за редакцією проф. Ф.Ф. Бутинця. – Житомир: ПП “Рута”, 2002 – 440 с.
8. Верба Г.В., Верба Г.Г., Верба Л.Г. Довідник з граматики англійської мови (з вправами): Навчальний посібник – К,: Освіта, 2001.
9. Виноградська А.М. Основи підприємництва: Навчальний посібник – К.: Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2002.
10. Винокурова А.Е., Васильчук М.В., Гаман М.В. Основи охорони праці: Підручник для проф.-техн. навчальних закладів. - К.: Вікторія, 2001.
11. Гаврик Є.О. Охорона праці: Навчальний посібник для студентів вищих навчальних закладів. – К.: Ельга, Ніка-Центр, 2003.
12. ГОСТ 30390-95 Общественное питание. Кулинарная продукция, реализуемая населению. Общие технические условия.
13. Грищенко І.М., Кравчук Н.М. Дієтичне та дитяче харчування: Навч. посібник. – Київ: КНТЕУ, 2003.
14. Доцяк В.С. Українська кухня. – Львів: Вид.-во “Оріяна-Нова”, 1998.
15. Доцяк В.С. Українська кухня: Технологія приготування страв: Підручник. –К.: Вища школа, 1995.
16. Доцяк В.С., Стременко Л.О. Страви, закуски, напої, десерти барів і буфетів. -К.: Вища школа, 1998.
17. ДСТУ 4281:2004 Заклади ресторанного господарства. Класифікація.
18. Задоя А.А., Петруня Ю.Е. Макроэкономика: Учебник. – К.: О-во «Знання», КОО, 2004.
19. Зайцева Г.Т., Горпинко Т.М. Технологія виготовлення борошняних кондитерських виробів. К.: Вікторія, 2002.
20. Закон України “Про бухгалтерський облік та фінансову звітність в Україні” від 16.07. 99р. №996-Х1У.
21. Закон України “Про застосування електронних контрольно–касових апаратів і товарно–касових книг при розрахунках із споживачами у сфері торгівлі, громадського харчування та послуг” від 01.06 2000року № 1776-111.
22. Закон України “Про оплату праці” від 19.10. 00р. № 2056 – 14.
23. Закон України “Про професійно-технічну освіту” // Вісник профтехосвіти №3, березень 1998.

24. Закон України “Про якість та безпеку харчових продуктів і продовольчої сировини” № 711/97 – ВР.
25. Захарова Н.В. Искусство китайской кулинарии. – М.: Издательство МТУ, 1992.- 46 с.
26. Збірник рецептур національних страв та кулінарних виробів. - К.: А.С.К., 2000.
27. Збірник рецептур страв і кулінарних виробів з використанням біологічно активних добавок. – К.: Книга, 2004.
28. Збірник рецептур страв української кухні / М-во торгівлі України. – К.: Техніка, 1992.
29. Зощенко Л.А. English of Food Science and Commercial Activity: Нвч. посіб. – К.: Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2002. – 216 с.
30. Капрельянц Л.В., Іоргачова К.Г. Функціональні продукти. Одеса: Друк., 2003.
31. Кодекс законів України про працю.
32. Конституція України. – К., 1998.
33. Корзун В.Н. Гігієна харчування: Підручник – К.: Київ. нац. торг.-економ. ун-т, 2003.
34. Корягіна М.Ф., Юліна А.І., Петренко Т.Ф. Технологія продукції громадського харчування: Навчальний посібник - К.: Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2002.
35. Кушко В.В. Витамины и здоровье. – М.: Медицина, 1996.
36. Лабораторний практикум з предмета “Технологія приготування їжі та організація виробництва”/ Л.І. Антонець, О.М. Куба, Л.Я. Старовойт – К,: Факт, 2003.
37. Мазаракі А.А., Пересічний М.І., Зубар Н.М., Кутєпова Р.Г. Кулінарне мистецтво: правила змагань (вимоги, коментарії, рекомендації). – К.: КНТЕУ, 2004.
38. Меджитова Э. Вкус домашней пищи. М.: ЭКСМО, 2002.
39. Нагодченко О.В., Чумак П.О. Основи правознавства: Навчальний посібник – Д.: Арт-Прес, 2000.
40. Наказ “Про затвердження Правил роботи закладів (підприємств) громадського харчування №219 від 24.07.2002. Міністерство економіки та з питань Європейської інтеграції України.
41. Носаченко І.М. Зовнішньоекономічні аспекти ринкової економіки: Навчальний посібник – Львів: Світ, 2000.
42. Общая технология пищевых производств / Под ред. Л.П. Ковальской. – М.: Колос, 1993.
43. Олійник О.М. Основи фізіології, санітарії та гігієни харчування. - Львів.: Вид-во “Оріяна-Нова”, 1998.
44. Опорний конспект лекцій з курсу “Бухгалтерський облік у громадському харчуванні” для студентів спеціалізацій “Менеджмент громадського харчування”, “Технологія громадського харчування”. Укладачі: проф. Горєлкін В.Г., ас. Король С.Я. Видавничий центр КНТЕУ, Київ 2002.

45. Осієвська В.В. Основи стандартизації, метрології та управління якістю: Навч. посіб. – К.: Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2002.
46. Основи правових знань. Підручник / П.І. Гнатенко, В.М. Калашніков та ін.; Кер авт.кол. П.І. Гнатенко. – К.: ВД “Юридична книга”, 2000.
47. Основи правових знань: Підручник для учнів проф.-тех. навч. закл. / В.М. Калашников, К.А. Марков, А.В. Грабильников та ін. – К.: Юрид. книга, 2000.
48. Парфененко В.В., Зимюр И.В. Производство кондитерских изделий с использованием нетрадиционного сырья. – М.: Экономика, 1996.
49. Пересичный М.И., Якименко Д.М. Рациональное питание в условиях ионизирующей радиации. – Киев: Лыбидь, 1992.
50. Пересічний М.І., Корзун В.Н., Кравченко М.Ф., Григоренко О.М. Харчування людини і сучасне довкілля: теорія і практика. Монографія. – Київ: КНТЕУ, 2003.
51. Пересічний М.І., Кравченко М.Ф., Карпенко П.О. Технологія продуктів харчування з використанням біологічно активних добавок: Навчальний посібник. – К.: КНТЕУ, 2001.
52. Пересічний М.І., Кравченко М.Ф., Карпенко П.О. Технологія продукції громадського харчування з використанням біологічно-активних добавок. –Київ: КНТЕУ, 2003.
53. Пивоваров П.П. Теоретична технологія продукції громадського харчування: Навч. посібник. Частина І. Білки в технології продукції громадського харчування / Харк. держ. акад. та орг. харчування. – Харків, 2000.
54. Пивоваров П.П., Гринченко О.О. Теоретичні основи технології громадського харчування: Навч. посібник. Частина ІІ. Вуглеводи в технологічному процесі виробництва продукції громадського харчування / Харк. держ. акад. та орг. харчування. – Харків, 2001.
55. Пищевая химия. /Нечаев А.П., и др./ Издание 2-е, - СПб, ГИОРД, 2003.
56. Порядок розробки та затвердження технологічної документації на фірмові страви, кулінарні та борошняні кондитерські вироби на підприємствах громадського харчування. Наказ Мінекономіки України № 210 від 25.09.2000.
57. Послуги громадського харчування, збірник нормативних документів: Державний комітет України з стандартизації, метрології та сертифікації. -Харків, 1997.
58. Постанова КМУ "Про установлення повноважень виконавчої влади відносно регулювання цін (тарифів)" від 25.19.96 р. № 1548 зі змінами та доповненнями від 01.02.97 р. № 116, від 15.07.97 р. №743.
59. Практикум з курсу “Бухгалтерський облік у ресторанному господарстві” для студентів напряму підготовки “Харчова технологія та інженерія”. Укладачі: проф. Горєлкін В.Г., ас. Федіс І.Л. Видавничий центр КНТЕУ, 2004р.
60. Про дорожній рух: Закон України: Затв. Верховною Радою України від 28 січ. 1993 р. № 2695-XII // Законодавство України про охорону праці: У 3 т. Т. 3. – К., 1995.

61. Про забезпечення санітарного та епідемічного благополуччя населення: Закон України: Затв. Верховною Радою України від 24 лют. 1994 р. № 2695-XII // Законодавство України про охорону праці: У 3 т. Т. 3. – К., 1995.
62. Про охорону праці: Закон України: Затв. Верховною Радою України від 14 жовт. 1992 р. № 2695-XII // Законодавство України про охорону праці: У 3 т. Т. 1. – К., 1995.
63. Про пожежну безпеку: Закон України: Затв. Верховною Радою України від 17 груд. 1993 р. № 2695-XII // Законодавство України про охорону праці: У 3 т. Т. 3. – К., 1995.
64. Райт Дж., Трой Э. Новое о кулинариии. М.: Изд. Дом «Ниола 21-й век», 2001.
65. Рогов И.А., Антипова Л.В. Химия пищи. – М.: Колос. 2000.
66. Руденко В.Д., Макарчук О.М., Патланжоглу М.О. Практичний курс інформатики / За ред. Мадзігона В.М. - К.: Фенікс, 1997.
67. Рыбные блюда. М.: ЭКСМО-Пресс, 2001.
68. Салаты и закуски круглый год. М.: ЭКСМО-Пресс, 2002.
69. Сарафанова Л.А. Применение пищевых добавок. – СПб.: ГИОРД, 2002.
70. Сачков Л.С., Медвідь М.К. Охорона праці (законодавчі та нормативні акти, порядок реалізації і коментарі до них). – К.: АТ “ОКО”, 1995.
71. Сборник рецептур блюд диетического питания для предприятий общественного питания. – К.: Техника, 1989.
72. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. – М.: Экономика, 1982. – 720 с. (Министерство торговли СССР)
73. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: для предприятий общественного питания / Авт. сост.: А.И. Здобнов, В.А. Циганенко, М.И. Пересичный. – К.: А.С.К., 2002.
74. Сборник рецептур мучных кондитерских и булочных изделий для предприятий общественного питания. – М.: Экономика, 1985.
75. Сервировка стола. Этикет (энциклопелия). – Мн., 2000.
76. Сопко В. Бухгалтерський облік: Навчальний посібник – К.: КНТЕУ, 1998.
77. Справочник технолога общественного питания / А.И. Мглинец, Г.Н. Ловачева, Л.М. Алешина и др. – М.: Колос, 2000.
78. Старовойт Л.Я., Косовенко М.С., Смирнова Ж.М. Кулинария. - К.: Генеза, 1999.
79. Технологические карты на продукцию общественного питания. Часть I. Часть II. – К.: Тэхника, 1990.
80. Технологія приготування їжі: Підручник для проф.-техн. навч. закладів / М.С. Косовенко, Ж.М. Смірнова, Л.Я. Старовойт. – К.: Факт, 2003.
81. Тойбнер Христиан, Вольтер Аннет. Мировая кухня. – М., 2000.
82. Туманян К.Д. English for Culinari Experts: Нвч. посіб. – К.: Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2004. – 184 с.
83. Уолтон Стюарт. Энциклопедия крепких спиртных напитков. М.: БММ АО, 2004.

84. Устаткування підприємств громадського харчування: Лабораторний практикум / Л.Я. Старовойт, О.П. Шинкаренко, Т.П. Сидорчук, Л.М. Дідик – Л.: Вид-во “Оріяна-Нова”, 2001.
85. Фельдман И.А. Зарубежная кухня. – К.: Реклама, 1990. – 192 с.
86. Фесенко Г.П., Куцеленко П.И., Василюк П.А. Блюда иностранной кухни. – К.: Рекламбюро ММФ, 1969. – 235 с.
87. Химический состав пищевых продуктов. Справочные таблицы содержания основных пищевых веществ и энергетической ценности блюд и кулинарных изделий. – М.: Легкая и пищевая пром-сть, 1984. –328с.
88. Шаповал М.І. Основи стандартизації, управління якістю і сертифікації: Підручник.- 3-є вид., перероб. І доп. – К.: Вид-во Європ. ун-ту, 2001.
89. Шаталова Г. Целебное питание. – М., Культура и традиции, 1995.
90. Шелтон Г. Правильное питание. – М., 1992.
91. Шеннон С. Питание в атомном веке. – Минск, Беларусь, 1991.
92. Щелкунов Л.Ф., Дудкин М.С., Корзун В.Н. Пища и экология. – Одесса: Оптимум, 2000.

ЗМІСТ:

1. Загальні положення……. 6
2. **Державний стандарт кухар 3 розряд…….** 9
3. Освітньо-кваліфікаційна характеристика…….. 10
4. Типовий навчальний план підготовки кваліфікованих робітників…. 12
5. Типова навчальна програма з предмета “Інформаційні технології”... 13
6. Типова навчальна програма з предмета “Основи правових знань”… 14
7. Типова навчальна програма з предмета “Правила дорожнього руху” 17
8. Типова навчальна програма з предмета “Основи галузевої економіки і підприємництва”…….. 20
9. Типова навчальна програма з предмета “Технологія приготування їжі з основами товарознавства”…….. 21
10. Типова навчальна програма з предмета “Устаткування підприємств харчування”……... 26
11. Типова навчальна програма з предмета “Гігієна та санітарія виробництва”……..….. 30
12. Типова навчальна програма з предмета “Організація виробництва та обслуговування”…….. 33
13. Типова навчальна програма з предмета “Облік, калькуляція і звітність”……... 35
14. Типова навчальна програма з предмета “Охорона праці”……... 36
15. Типова навчальна програма з виробничого навчання……. 41
16. Виробниче навчання…… 41
17. Виробнича практика…… 44
18. Критерії кваліфікаційної атестації випускників……... 45
19. Перелік основних обов’язкових засобів навчання…… 52
20. **Державний стандарт кухар 4 розряд…….** 56
21. Освітньо-кваліфікаційна характеристика…….. 57
22. Типовий навчальний план підготовки кваліфікованих робітників…. 59
23. Типова навчальна програма з предмета “Інформаційні технології”... 60
24. Типова навчальна програма з предмета “Основи правових знань”… 61
25. Типова навчальна програма з предмета “Основи галузевої економіки і підприємництва”…….. 63
26. Типова навчальна програма з предмета “Технологія приготування їжі з основами товарознавства”…….. 62
27. Типова навчальна програма з предмета “Устаткування підприємств харчування”……... 74
28. Типова навчальна програма з предмета “Гігієна та санітарія виробництва ”……... 76
29. Типова навчальна програма з предмета “Фізіологія харчування”….. 77
30. Типова навчальна програма з предмета “Організація виробництва та обслуговування”…….. 79

31. Типова навчальна програма з предмета “Облік, калькуляція і звітність”……... 81
32. Типова навчальна програма з предмета “Охорона праці”……... 82
33. Типова навчальна програма з виробничого навчання…….. 85
34. Виробниче навчання…… 85
35. Виробнича практика…… 92
36. Критерії кваліфікаційної атестації випускників……... 94
37. Перелік основних обов’язкових засобів навчання…… 102
38. **Державний стандарт кухар 5 розряд……** 114
39. Освітньо-кваліфікаційна характеристика…….. 114
40. Типовий навчальний план підготовки кваліфікованих робітників…. 117
41. Типова навчальна програма з предмета “Інформаційні технології”... 118
42. Типова навчальна програма з предмета “Основи правових знань”… 119
43. Типова навчальна програма з предмета “Основи галузевої економіки і підприємництва”…….. 121
44. Типова навчальна програма з предмета “Технологія приготування їжі з основами товарознавства”…….. 122
45. Типова навчальна програма з предмета “Устаткування підприємств харчування”……... 130
46. Типова навчальна програма з предмета “Організація виробництва та обслуговування”…….. 133
47. Типова навчальна програма з предмета “Облік, калькуляція і звітність”……... 134
48. Типова навчальна програма з предмета “Іноземна мова за професійним спрямуванням”……..…… 135
49. Типова навчальна програма з предмета “Охорона праці”……... 137
50. Типова навчальна програма з виробничого навчання…….. 140
51. Виробниче навчання…… 140
52. Виробнича практика…… 144
53. Критерії кваліфікаційної атестації випускників……... 146
54. Перелік основних обов’язкових засобів навчання…… 155
55. **Державний стандарт кухар 6 розряд……** 168
56. Освітньо-кваліфікаційна характеристика…….. 169
57. Типовий навчальний план підготовки кваліфікованих робітників…. 171
58. Типова навчальна програма з предмета “Інформаційні технології”... 173
59. Типова навчальна програма з предмета “Основи правових знань”… 174
60. Типова навчальна програма з предмета “Основи галузевої економіки і підприємництва”…….. 175
61. Типова навчальна програма з предмета “Технологія приготування їжі з основами товарознавства”…….. 176

62. Типова навчальна програма з предмета “Устаткування підприємств харчування”……... 180
63. Типова навчальна програма з предмета “Стандартизація і сертифікація у ресторанному господарстві”……. 181
64. Типова навчальна програма з предмета “Методи контролю та управління якістю продукції ресторанного господарства”……. 182
65. Типова навчальна програма з предмета “ Гігієна та санітарія виробництва”…… 183
66. Типова навчальна програма з предмета “Особливості зарубіжного сервісу”…….. 185

67. Типова навчальна програма з предмета “Облік, калькуляція і звітність”……... 187
68. Типова навчальна програма з предмета “Іноземна мова за професійним спрямуванням”……..…… 188
69. Типова навчальна програма з предмета “Охорона праці”……... 189
70. Типова навчальна програма з виробничого навчання…….. 192
71. Виробниче навчання…… 192
72. Виробнича практика…… 196
73. Критерії кваліфікаційної атестації випускників……... 198
74. Перелік основних обов’язкових засобів навчання…… 207
75. Список рекомендованої літератури…… 220