

**Поурочно-тематичний план  
з предмету «Організація виробництва»  
Кухар 3 розряд**

№ теми	№ п/п	Назва та зміст результату навчання	К-сть годин	Примітка
<b>33. Загальні знання</b>			<b>5</b>	
33	<b>1. Типи закладів ресторанного господарства та оперативне планування їх роботи</b>		<b>1</b>	
	1.	Довідник кваліфікаційних характеристик професій працівника. Кваліфікаційна характеристика кухаря Зрозряду. Загальна характеристика закладів ресторанного господарства. Поєднання виробничих та торговельних функцій та організація споживання їжі, як основна особливість підприємств харчування. Основи оперативного планування роботи закладу ресторанного господарства, значення та види меню.	1	
	<b>2. Організація виробництва на підприємствах ресторанного господарства</b>		<b>2</b>	
	2.	Загальні вимоги до організації виробництва. Взаємозв'язок цехів, виробничих та складських приміщень. Характеристика приміщень для відвідувачів, склад торговельних приміщень, їх розміщення.	1	
	3.	Вимоги до розташування устаткування та оформлення залів. Організація роботи роздавальні, її інвентар та обладнання.	1	
	<b>Тема 3: Обслуговування споживачів</b>		<b>2</b>	
	4.	Основи оперативного планування роботи закладу ресторанного господарства, значення та види меню. Основи меню. Значення правильного та чіткого оформлення меню. Порядок запису страв в меню. Форми обслуговування відвідувачів.	1	
5.	Значення правильного та чіткого оформлення меню. Порядок запису страв в меню. Форми обслуговування відвідувачів.	1		
<b>РН 1. Обробляти овочі, гриби, фрукти, ягоди, горіхоплідні та готувати напівфабрикати з них</b>			1	
<b>ПК 1. Здатність підготуватися до обробки овочів, грибів, ягід, організувати робоче місце</b>				
	<b>Тема 4: Організація роботи овочевого цеху, Підбір інструменту, устаткування, інвентарю, посуду</b>		<b>1</b>	
ПК 1	6.	Види матеріалів, з яких виготовляється столовий посуд. Види інструменту, устаткування, інвентарю, посуду для готування овочів, грибів, ягід, правила їх експлуатації та безпечного застосування. Правила зберігання овочів та грибів, фруктів, ягід, горіхоплідних. Організація роботи овочевого цеху. Підбір інструменту, інвентарю, посуду. Організація робочого місця кухара під час обробки овочів.	1	
<b>РН 2. Готувати страви та гарніри з овочів, грибів</b>			<b>2</b>	

<b>ПК1. Здатність підготуватись до робочого процесу, організувати робоче місце</b>		<b>2</b>	
<b>Тема 5. Організація робочого місця кухаря під час приготування страв та гарнірів з овочів, грибів та ягід</b>		<b>2</b>	
<b>ПК 1</b>	<b>7.</b>	Види інструменту, обладнання, посуду для приготування страв і гарнірів з овочів та грибів. Організація робочого місця кухаря під час приготування страв та гарнірів з овочів, грибів та ягід.	1
	<b>8.</b>	Правила підбору столового посуду для подавання страв і гарнірів з овочів та грибів. Загальні правила подачі страв і гарнірів з овочів, грибів та ягід.	1
<b>РН 3. Готувати страви з яєць, молока та молочних продуктів</b>		<b>1</b>	
<b>ПК 1 Здатність підготуватись до приготування яєць, молока та молочних продуктів, організувати робоче місце</b>			
<b>Тема 6: Організація робочих місць для приготування страв з яєць, молока та молочних продуктів</b>		1	
<b>ПК 1</b>	<b>9.</b>	Види інструменту, обладнання, посуду що використовують для приготування страв з яєць, молока та молочних продуктів. Організація робочого місця кухаря під час приготування страв з яєць, молока та молочних продуктів. Правила підбору столового посуду для подавання страв з різних видів яєць, молока та молочних продуктів. Загальні правила подачі страв з яєць, молока та молочних продуктів.	1
<b>РН 4. Обробляти різні види риби, продуктів моря та готувати напівфабрикати з них</b>		<b>1</b>	
<b>ПК 1. Здатність підготуватись до робочого процесу оброблення різних видів риби, продуктів моря та приготування напівфабрикатів з них, організувати робоче місце</b>		<b>1</b>	
<b>Тема 7: Організація роботи рибного цеху. Підбір інструментів, інвентарю, устаткування, посуду</b>		1	
<b>ПК 1</b>	<b>10.</b>	Організація роботи рибного цеху. Види інструменту, обладнання, посуду що використовують для оброблення різних видів риби, продуктів моря та приготування напівфабрикатів з них. Організація робочого місця кухаря для обробки різних видів риби, продуктів моря та напівфабрикатів з них.	1
<b>РН 5. Обробляти м'ясо, субпродукти, птицю, дичину та готувати напівфабрикати з них</b>		<b>2</b>	
<b>ПК 1. Здатність підготуватись до оброблення м'яса та приготування напівфабрикатів з м'яса, організувати робоче місце</b>		<b>1</b>	
<b>Тема 8: Організація роботи м'ясного цеху. Підбір інструментів, інвентарю, устаткування для обробки м'яса, субпродуктів, птиці</b>		1	
	<b>11.</b>	Організація роботи м'ясного цеху. Види інструменту, обладнання, посуду що використовують для оброблення	

ПК 1		різних видів м'яса субпродуктів та приготування напівфабрикатів з них. Організація робочого місця кухаря для обробки м'яса, субпродуктів, птиці та приготування напівфабрикатів з м'яса.	1	
	<b>ПК 9. Здатність готувати котлетну масу з птиці та напівфабрикати з неї</b>		1	
	<b>Тема 9: Організація робочого місця кухаря для приготування котлетної маси з птиці та напівфабрикатів з неї</b>		1	
	12.	Організація робочого місця кухаря для приготування котлетної маси з птиці та напівфабрикатів з неї. Види інструменту, обладнання, посуду, що використовують для приготування котлетної маси з птиці та напівфабрикатів з неї.	1	
<b>РН 6. Готувати бульйони, супи та соуси</b>			<b>3</b>	
<b>ПК 1. Здатність підготуватись до робочого процесу приготування бульйонів, супів та соусів, організувати робоче місце для приготування бульйонів, супів та соусів</b>				
	<b>Тема 10: Організація роботи гарячого цеху. Інструмент, інвентар, посуд і устаткування гарячого цеху</b>		1	
ПК 1	13.	Організація роботи гарячого цеху. Види інструменту, обладнання, посуду, що використовують при приготуванні гарячих страв.	1	
<b>ПК 2. Здатність приготування бульйонів, супів: заправних, пюреподібних, холодних та різних, їх відпуск</b>			<b>2</b>	
	<b>Тема 11. Характеристика супового та соусного відділення гарячого цеху</b>		2	
	14.	Характеристика супового та соусного відділення гарячого цеху. Інструмент, інвентар, посуд і устаткування гарячого цеху.	1	
	15.	Правила підбору столового посуду для подавання бульйонів, супів та соусів. Загальні правила подачі перших страв	1	
<b>РН 7. Готувати страви і гарніри з круп, бобових, макаронних виробів</b>			1	
<b>ПК 1. Здатність підготуватись до приготування страв і гарнірів з круп, бобових, макаронних виробів, організувати робоче місце</b>				
	<b>Тема 12: Організація робочих місць, підбір інструментів, інвентарю, посуду, устаткування для приготування та відпуску страв з круп, бобових і макаронних виробів</b>		1	
ПК 1	16.	Види інструменту, обладнання, посуду, що використовують для приготування страв з круп, макаронних виробів та бобових. Правила підбору столового посуду для подавання страв і гарнірів з круп, бобових, макаронних виробів. Організація робочого місця кухаря. Загальні правила подачі страв з круп, бобових та макаронних виробів	1	
	<b>Всього годин:</b>		<b>16</b>	