

ПОГОДЖЕНО:

(назва підприємства)
Директор 
«30» 06 2023 року


ЗАТВЕРДЖУЮ:
Т.в.о. директора ДНЗ «Іркліївський професійний аграрний ліцей»

(Жулінська Н.В.)
«30» 06 2023 року


РОБОЧА ОСВІТНЯ ПРОГРАМА
для підготовки кваліфікованих робітників
у ДНЗ «Іркліївський професійний аграрний ліцей»
з професії: 5122 «Кухар»
Кваліфікація: кухар 3-го розряду

СХВАЛЕНО:

Педагогічною радою
ДНЗ «Іркліївський професійний аграрний ліцей»
Протокол № 10 від 30.06 2023 року.

кухар 4-го розряду.
РОЗГЛЯНУТО ТА СХВАЛЕНО:

На засіданні методичної комісії з професій сільськогосподарського напрямку
Протокол № 9 від 26.06 2023 року.
Голова методичної комісії



Освітня програма буде введена в дію з «1» 09 2023 року

ЗМІСТ

<i>Назва розділу</i>	Сторінка
Пояснювальна записка	4
Зведена таблиця відповідності загальних знань, ключових компетентностей та результатів навчання навчальним предметам	7
Таблиця відповідності ключових компетентностей навчальним предметам	8
Таблиця відповідності професійних компетентностей навчальним предметам	12
Загально професійна підготовка (компетентності/навчальні предмети)	
Навчальна програма з предмета «Інформаційно технології»	46
Навчальна програма з предмета «Основи правових знань»	48
Навчальна програма з предмета «Основи енергозбереження»	50
Навчальна програма з предмета «Основи галузевої економіки та підприємницької діяльності»	53
Навчальна програма з предмета «Англійська мова за професійним спрямуванням»	55
Навчальна програма з предмета «Професійна етика і психологія»	58
Навчальна програма з предмета «Охорона праці»	59
Професійно-теоретична підготовка (компетентності/навчальні предмети)	
Навчальна програма з предмета «Облік, калькуляція і звітність»	62
Навчальна програма з предмета «Технологія приготування їжі»	66
Навчальна програма з предмета «Гігієна і санітарія»	77
Навчальна програма з предмета «Організація виробництва та обслуговування»	79
Навчальна програма з предмета «Устаткування підприємств»	81
Навчальна програма з предмета «Основи фізіології харчування»	86
Професійно - практична підготовка (професійні компетентності)	
Навчальна програма з професійно-практичної підготовки (виробниче навчання, виробнича практика)	87
Перелік кваліфікаційних пробних робіт для кухаря 3 розряду	98
Перелік кваліфікаційних пробних робіт для кухаря 4 розряду	99

Робоча освітня програма складена на підставі державного освітнього стандарту з професії 5122 «Кухар» затвердженого наказом Міністерства освіти і науки України від 26 жовтня 2021 р. № 1133 на компетентнісному підході

ПОЯСНЮВАЛЬНА ЗАПИСКА

Робоча освітня програма складена на підставі державного стандарту професійної (професійно-технічної) освіти з професії 5122 «Кухар» 3-го, 4-го розрядів СП(ПТ)О 5122.1.56.10-2021, затвердженого наказом Міністерства освіти і науки України від 26 жовтня 2021 р. № 1133, на компетентісному підході та базується на відповідних нормативно-правових актах: закон України «Про освіту», «Про професійну (професійно-технічну) освіту», наказ Міністерства освіти і науки України від 30.05.2006 № 419 «Про затвердження Положення про організацію навчально-виробничого процесу в професійно-технічних навчальних закладах», Лист департаменту професійної освіти МОН України від 26.04.2018 № 3-440 «Про методичний супровід упровадження стандартів професійної (професійно-технічної) освіти на основі компетентісного підходу».

Дана освітня програма розроблена для первинної професійної підготовки кваліфікованих робітників на початковому (кухар 3-го) та базовому (кухар 4-го) рівнях освітньої кваліфікації.

Робоча освітня програма розроблена з метою дотримання єдиних вимог при плануванні освітньої діяльності з урахуванням вимог державних освітніх стандартів на основі компетентісного підходу. Цілі і завдання робочої освітньої програми – розвиток у здобувачів освіти особистісних якостей, а також формування ключових, загальних і професійних компетентностей у відповідності з вимогами Міністерства освіти і науки України з даної професії.

Дана освітня програма розрахована на навчання здобувачів освіти, які отримали базову (повну) загальну середню освіту, мали при вступі до закладу освіти вік, установлений відповідно до законодавства, і не мали медичних протипоказань для виробничого навчання і роботи з цієї професії, а також з урахуванням вимог наказу Міністерства охорони здоров'я України від 29 грудня 1993 року № 256 «Про затвердження Переліку важких робіт і робіт зі шкідливими та небезпечними умовами праці, на яких забороняється використання праці жінок», глава 3 розділу І.

Робоча освітня програма з підготовки кваліфікованих робітників містить співвідношення між загальнопрофесійною, професійно-теоретичною та професійно-практичною підготовками, в процесі опанування яких забезпечується формування ключових, професійних (професійних загальних і професійних профільних) компетентностей, загальних компетентностей (знання і вміння), які в повному обсязі включаються до змісту першого результату навчання. Результати навчання формуються на основі переліку ключових і професійних компетентностей.

Робоча освітня програма (відповідно до ДОС) складається з максимально допустимої кількості годин при первинній професійній підготовці 1275 годин.

Для вивчення навчальних предметів загально професійної підготовки відводиться 131 годин(и), професійно-теоретичної підготовки 385 годин(и) та професійно-практичної підготовки 750 годин(и).

Навантаження здобувачів освіти під час професійно-практичної підготовки: виробниче навчання – 6 годин, виробнича практика – 7(8) годин.

До самостійного виконання робіт здобувачі освіти допускаються лише після навчання і перевірки знань з охорони праці.

Після успішного завершення освітньої програми та з метою визначення досягнутих рівнів професійної кваліфікації здобувачів освіти з професії «Кухар» проводиться державна (поетапна при продовженні навчання) кваліфікаційна атестація, яка передбачає оцінювання набутих компетентностей.

Державна (поетапна) кваліфікаційна атестація здійснюється за рахунок навчального часу, відведеного на професійно-практичну підготовку, і складає 7 годин.

Кваліфікаційна пробна робота проводиться за рахунок часу, відведеного на виробничу практику. Перелік кваліфікаційних пробних робіт розробляється закладом професійної (професійно-технічної) освіти з урахуванням пропозицій та потреб підприємств, установ та організацій роботодавців галузі відповідно до вимог професійного стандарту, сучасних технологій та новітніх матеріалів.

Критерії кваліфікаційної атестації випускників розробляються закладом освіти разом з роботодавцями.

Здобувачу освіти, який при первинній професійній підготовці опанував освітню програму й успішно пройшов кваліфікаційну атестацію, присвоюється освітньо-кваліфікаційний рівень «кваліфікований робітник» з набутої професії відповідного розряду та видається диплом державного зразка.

Здобувачу освіти, який при перепідготовці або професійному (професійно-технічному) навчанні опанував відповідну освітню програму та успішно пройшов кваліфікаційну атестацію, видається свідоцтво про присвоєння професійної кваліфікації державного зразка.

Умовні позначення, що використовуються:

ДОС – державний освітній стандарт;

КК – ключові компетентності;

ЗК – загальні компетентності;

ПК – професійні компетентності;

РН – результати навчання;
ПКА – поетапна кваліфікаційна атестація;
ДКА – державна кваліфікаційна атестація.

ТАБЛИЦЯ ВІДПОВІДНОСТІ КЛЮЧОВИХ КОМПЕТЕНТНОСТЕЙ НАВЧАЛЬНИМ ПРЕДМЕТАМ

Умовне позначення	Ключові компетентності	Опис компетентностей	Назва предметів
КК1	Комунікативна компетентність	Знати: ✓ професійну лексику та термінологію, у тому числі іноземною мовою за професійним спрямуванням Уміти: ✓ використовувати професійну лексику та термінологію за професійним спрямуванням, у тому числі іноземною мовою, при спілкуванні з керівництвом, колегами, клієнтами та постачальниками	Англійська мова за професійним спрямуванням
		Знати: ✓ правила професійної етики та етикету Уміти: ✓ слухати та доносити власну думку; ✓ презентувати себе та результати професійної діяльності	Професійна етика і основи психології
		Знати: ✓ види документів у професійній діяльності та правила їх створення та оформлення Уміти: ✓ користуватися документами у професійній діяльності, створювати та оформляти їх	Облік, калькуляція і звітність
КК2	Математична компетентність	Знати: ✓ правила математичних розрахунків у професійній діяльності, у тому числі розрахунок кількості необхідної сировини та інгредієнтів у залежності від результату навчання; ✓ порядок користування таблицями Збірника рецептур Уміти: ✓ застосовувати математичні розрахунки у професійній діяльності; ✓ користуватися таблицями Збірника рецептур	Облік, калькуляція і звітність
КК3	Особистісна, соціальна й навчальна компетентність	Знати: ✓ особливості роботи в команді, співпраця з іншими командами підприємства; ✓ поняття особистості, риси характеру, темперамент; ✓ індивідуальні психологічні властивості особистості та її поведінки; ✓ основні психічні процеси та їх вплив на діяльність кухаря; ✓ причини і способи розв'язання конфліктних ситуацій у виробничому колективі; ✓ підходи до забезпечення сприятливого психологічного клімату в колективі; ✓ основні психологічні та моральні вимоги до роботи кухаря; ✓ стрес у роботі кухаря, способи саморегуляції психічних станів. Уміти:	Професійна етика і основи психології

		<ul style="list-style-type: none"> ✓ працювати в команді; ✓ відповідально ставитися до професійної діяльності; ✓ самостійно приймати рішення; ✓ діяти в нестандартних ситуаціях; ✓ планувати трудову діяльність; ✓ знаходити та набувати нових знань, умінь і навичок; ✓ визначати навчальні цілі та способи їх досягнення; ✓ оцінювати власні результати навчання, навчатися впродовж життя; ✓ дотримуватися культури професійної поведінки в колективі; ✓ запобігати виникненню конфліктних ситуацій; ✓ визначати індивідуальні психологічні особливості особистості 	
КК4	Громадянсько-правова компетентність	<p>Знати:</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ основні трудові права та обов'язки працівників; ✓ основні нормативно-правові акти у професійній сфері, що регламентують трудову діяльність; ✓ положення, зміст, форми та строки укладання трудового договору (контракту), підстави його припинення; ✓ соціальні гарантії та чинний соціальний захист на підприємстві, зокрема види та порядок надання відпусток; ✓ порядок розгляду та способи вирішення індивідуальних та колективних трудових спорів; ✓ основи законодавства про захист прав споживачів. <p>Уміти застосовувати знання щодо:</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ основних трудових прав та обов'язків працівників; ✓ основних нормативно-правових актів у професійній сфері, що регламентують трудову діяльність; ✓ положення, змісту, форм, строку укладання та підстав припинення трудового договору (контракту); ✓ соціальних гарантій та чинного соціального захисту на підприємстві, зокрема про види та порядок надання відпусток, порядок оплати лікарняних листів, ✓ порядок розгляду та способів вирішення індивідуальних та колективних трудових спорів; ✓ дотримуватися законодавства про захист прав споживачів. 	Основи правових знань

КК5	Підприємницька компетентність	<p>Знати:</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ поняття «ринкова економіка» та принципи, на яких вона базується; ✓ організаційно-правові форми підприємництва в Україні; ✓ положення основних документів, що регламентують підприємницьку діяльність; ✓ процедури відкриття власної справи; ✓ поняття «Бізнес-план»; ✓ основні поняття про господарський облік; ✓ види та порядок ціноутворення; ✓ види заробітної плати; ✓ види стимулювання праці персоналу підприємств; ✓ порядок створення приватного підприємства; ✓ порядок створення та заповнення нормативної документації (книга «доходів та витрат», баланс підприємства); ✓ порядок ведення обліково-фінансової документації підприємства; ✓ порядок проведення інвентаризації; ✓ порядок ліквідації підприємства; ✓ поняття «конкуренція», її види та прояви у сфері громадського харчування; ✓ основні фактори впливу держави на економічні процеси (податки, пільги, дотації) <p>Уміти:</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ користуватися нормативно-правовими актами щодо підприємницької діяльності; ✓ розробляти бізнес-плани 	Основи галузевої економіки та підприємництва
КК6	Екологічна та енергоефективна компетентність	<p>Знати:</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ основи енергоефективності; ✓ нормативно-правові акти у сфері енергозбереження; ✓ способи енергоефективного використання матеріалів, ресурсів та енергозберігаючого обладнання у професійній діяльності та у побуті; ✓ способи енергозаощадження на підприємстві; ✓ нормативно-правові акти в сфері екології; ✓ основи раціонального використання, відтворення і збереження природних ресурсів; ✓ способи збереження та захисту екології в професійній діяльності та в побуті; ✓ правила сортування сміття, утилізація відходів. <p>Уміти:</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ раціонально використовувати енергоресурси, витратні матеріали у професійній діяльності та у побуті; ✓ використовувати енергоефективне устаткування; ✓ дотримуватися екологічних норм у професійній діяльності та в побуті 	Основи енергозбереження
КК7	Цифрова	Знати:	Інформаційні

	компетентність	<ul style="list-style-type: none"> ✓ інформаційно-комунікаційні засоби, способи їх застосування; ✓ способи пошуку, збереження, обробки та передачі інформації у професійній діяльності <p>Уміти:</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ використовувати інформаційно-комунікаційні засоби, технології; ✓ здійснювати пошук інформації, її обробку, передачу та збереження у професійній діяльності 	технології
--	----------------	---	------------

ТАБЛИЦЯ ВІДПОВІДНОСТІ ПРОФЕСІЙНИХ КОМПЕТЕНТНОСТЕЙ НАВЧАЛЬНИМ ПРЕДМЕТАМ

Професія: Кухар

Професійна кваліфікація: *кухар 3-го, 4-го розряду*

Бюджет навчального часу – 1275 год.

1. Загальнопрофесійна підготовка –131 год.

- 1.1 Англійська мова за професійним спрямуванням – 12 год.
- 1.2 Основи калькуляції – 15 год.
- 1.3 Професійна етика і психологія – 7 год
- 1.4 Основи правових знань – 17 год.
- 1.5 Основи галузевої економіки та підприємництва – 17 год.
- 1.6 Основи енергозбереження – 16 год.
- 1.7 Інформаційні технології – 17 год.
- 1.8 Охорона праці – 30 год.

2. Професійно-теоретична підготовка – 394 год.

- 2.1 Технологія приготування їжі – 246 год.
- 2.2 Гігієна та санітарія виробництва – 24 год.
- 2.3 Організація виробництва та обслуговування – 49 год.
- 2.4 Устаткування підприємств харчування – 57 год.
- 2.5 Основи фізіологія харчування – 18 год.

3. Професійно-практична підготовка – 750 год.

- 3.1 Виробниче навчання – 330 год.
- 3.2 Виробнича практика – 420 год

4. Державна (поетапна) кваліфікаційна атестація – 7 год.

Назва компетентності	Опис компетентності	Назва предмета
Кухар 3-го розряду. Результат навчання РН 1. Обробляти овочі, гриби, фрукти, ягоди, горіхоплідні та готувати напівфабрикати з них		
ПК 1. Здатність підготуватися до обробки овочів, грибів, ягід, організувати робоче місце	Знати: санітарно-гігієнічні вимоги до робочого місця та особистої гігієни працівника Уміти: перевірити санітарний стан приміщення, обладнання, інструментів, посуду	Гігієна та санітарія виробництва
	Знати: види інструменту, обладнання, посуду для готування овочів, грибів, ягід, правила їх експлуатації та безпечного застосування; Вимоги охорони праці при експлуатації машин, механізмів, обладнання та устаткування, що використовують для обробки та нарізання овочів, грибів, ягід Уміти: вибирати необхідний інструмент, обладнання для оброблення овочів, грибів, ягід; організувати робоче місце відповідно до вимог охорони праці	Устаткування підприємств громадського харчування
	Уміти: <ul style="list-style-type: none"> ✓ Перевірити санітарний стан приміщення, обладнання, інструментів, посуду; ✓ вибирати необхідний інструмент, обладнання для оброблення овочів, грибів, ягід; ✓ організувати робоче місце відповідно до вимог охорони праці 	Виробниче навчання Виробнича практика
ПК 2. Здатність отримувати сировину зі складу або від постачальника	Знати: правила приймання сировини за якістю і кількістю зі складу або від постачальника отримувати сировину зі складу або від постачальника; Уміти: отримувати сировину зі складу або від постачальника; - зберігати овочі, гриби, фрукти, ягоди, горіхоплідні відповідно до правил та умов зберігання.	Організація виробництва та обслуговування
	Знати: <ul style="list-style-type: none"> ✓ Асортимент та основні характеристики овочів та грибів, фруктів, ягід, горіхоплідних; ✓ харчову цінність різних овочів та грибів, фруктів, ягід, горіхоплідних; ✓ вимоги до якості овочів та грибів, фруктів, ягід, горіхоплідних; ✓ правила підбору овочів та грибів, фруктів, ягід, горіхоплідних; ✓ правила зберігання овочів та грибів, фруктів, ягід, горіхоплідних. Уміти: відбирати овочі, гриби, фрукти, ягоди, горіхоплідні, відповідно до їх кулінарного використання	Технологія приготування їжі
КК 1. Комунікативна компетентність	Знати: професійну термінологію, у тому числі іноземною мовою, щодо овочів, грибів, ягід; Уміти: застосовувати професійну термінологію, у тому числі іноземною мовою, щодо овочів, грибів, ягід	Англійська мова за професійним спрямуванням

	<p>Знати: правила спілкування з керівництвом, постачальником, колегами; - норми професійної етики та етикету при спілкуванні.</p> <p>Уміти: спілкуватися з керівництвом, постачальниками, колегами; - дотримуватись норм професійної етики та етикету</p>	Професійна етика і основи психології
КК 2. Математична компетентність	<p>Знати: правила математичних розрахунків при отриманні та приготуванні овочів, грибів, ягід</p> <p>Уміти: визначати кількість, вагу, вартість сировини</p>	Облік, калькуляція і звітність
ПК 3. Здатність проводити механічну кулінарну обробку та нарізання овочів, грибів та фруктів, ягід механічним та ручним способами, простими та складними формами; підготування овочів до фарширування	<p>Знати: вимоги до якості овочів та грибів, фруктів, ягід, призначених для механічної кулінарної обробки; методи обробки овочів, фруктів, ягід, грибів та зелені; норми виходу овочів та грибів, фруктів, ягід, горіхоплідних після механічної кулінарної обробки. способи мінімізації кількості відходів під час обробки овочів та грибів, фруктів, ягід. правила зберігання оброблених овочів та грибів, фруктів, ягід, для подальшого приготування страв. прийоми та способи нарізання овочів та грибів, фруктів простими та складними формами та їх кулінарне використання. прийоми та способи підготовки овочів та грибів для фарширування. норми виходу овочів та грибів, фруктів після нарізки. правила охолодження та заморожування нарізаних овочів, фруктів та грибів. правила зберігання нарізаних овочів, ягід, фруктів та грибів в свіжому, охолодженому та замороженому вигляді.</p>	Технологія приготування їжі
	<p>Знати: правила санітарної обробки кухонного посуду, інструментів, інвентарю, їх маркування та використання для обробки овочів та грибів, фруктів, ягід.</p>	Гігієна та санітарія виробництва
	<p>Знати: загальні правила безпечної експлуатації устаткування, що використовують для обробки та нарізання овочів та грибів, фруктів, ягід. Знати види та правила експлуатації технологічного обладнання, інвентарю та інструменту, що використовується для обробки овочів та грибів, фруктів, ягід.</p>	Устаткування підприємств громадського харчування
	<p>Уміти: перевіряти органолептичним методом якість оброблених овочів та грибів, фруктів, ягід, призначених для нарізання різними способами.</p>	Виробниче навчання

	<p>нарізати овочі та гриби, фрукти, ягоди простими та складними формами. Вміти обробляти та подрібнювати зелень.</p> <p>безпечно користуватися інструментом і обладнанням під час нарізання овочів, фруктів, ягід та грибів різними формами.</p> <p>виготовляти елементи з овочів та грибів, фруктів, ягід для оформлення страв; готувати овочі та гриби для фарширування;</p> <p>мінімізувати кількість відходів при нарізанні овочів та грибів, фруктів, ягід, подрібненні зелені. дотримуватись температурних режимів заморожування та охолодження нарізаних овочів та грибів, фруктів, ягід, зелені;</p> <p>дотримуватись температурних режимів встановлених для тимчасового зберігання овочів та грибів, фруктів, ягід, зелені перед приготуванням страв;</p> <p>дотримуватись умов та строків зберігання оброблених овочів та грибів, фруктів і ягід у свіжому, сушеному, консервованому та замороженому вигляді</p>	Виробнича практика
<p>КК 3. Особистісна, соціальна й навчальна компетентність</p>	<p>Знати: особливості роботи в команді, співпраці з іншими командами підприємства. поняття особистості, риси характеру, темперамент; індивідуальні психологічні властивості особистості та її поведінки; основні психічні процеси та їх вплив на діяльність кухаря; причини і способи розв'язання конфліктних ситуацій у виробничому колективі; підходи до забезпечення сприятливого психологічного клімату в колективі; основні психологічні та моральні вимоги до роботи кухаря; стрес у роботі кухаря, способи саморегуляції психічних станів.</p> <p>Уміти: працювати в команді; відповідально ставитися до професійної діяльності; самостійно приймати рішення; діяти в нестандартних ситуаціях; планувати трудову діяльність; знаходити та набувати нових знань, умінь і навичок; визначати навчальні цілі та способи їх досягнення; оцінювати власні результати навчання, навчатися впродовж життя; дотримуватись культури професійної поведінки в колективі; запобігати виникненню конфліктних ситуацій; визначати індивідуальні психологічні особливості особистості.</p>	Професійна етика і основи психології
<p>КК 4. Громадянсько-правова компетентність</p>	<p>Знати: основні трудові права та обов'язки працівників; основні нормативно-правові акти у професійній сфері, що регламентують трудову діяльність; положення, зміст, форми та строки укладання трудового договору (контракту), підстави його припинення; соціальні гарантії та чинний соціальний захист на підприємстві, зокрема види та порядок надання відпусток; порядок розгляду та способи вирішення індивідуальних та колективних трудових спорів; основи законодавства про захист прав споживачів.</p> <p>Уміти: застосовувати знання щодо: основних трудових прав та обов'язків працівників; основних нормативно-правових актів у професійній сфері, що регламентують трудову діяльність, положення, змісту, форм, строку укладання та підстав припинення трудового договору (контракту); соціальних гарантій та чинного соціального захисту на підприємстві, зокрема про види та порядок надання відпусток, порядок оплати</p>	Основи правових знань

	лікарняних листів, порядку розгляду та способів вирішення індивідуальних та колективних трудових спорів; дотримуватися законодавства про захист прав споживачів.	
КК 6. Екологічна та енергоефективна компетентність	Знати: способи енергоефективного використання матеріалів, ресурсів та енергозберігаючого обладнання у процесі механічної кулінарної обробки та нарізання овочів, грибів та фруктів, ягід; основи раціонального використання, відтворення і збереження природних ресурсів; правила утилізації відходів після обробки овочів та грибів, фруктів, ягід, горіхоплідних. Уміти: раціонально використовувати енергоресурси, витратні матеріали; використовувати енергоефективне устаткування; дотримуватись правил сортування сміття та утилізації відходів після обробки та нарізання овочів та грибів, фруктів і ягід.	Основи енергозбереження
КК 7. Цифрова компетентність	Знати: інформаційно-комунікаційні засоби, способи їх застосування; способи пошуку, збереження, обробки та передачі інформації у професійній діяльності. Уміти: використовувати інформаційно-комунікаційні засоби, технології; здійснювати пошук інформації, її обробку, передачу та збереження у професійній діяльності.	Інформаційні технології
Результат навчання РН 2. Готувати страви та гарніри з овочів, грибів		
КК 1. Комунікативна компетентність	Знати: професійну лексику та термінологію, у тому числі іноземною мовою, стосовно приготування страв та гарнірів з овочів, грибів. Уміти: застосовувати професійну лексику та термінологію, у тому числі іноземною мовою, стосовно приготування страв та гарнірів з овочів, грибів.	Англійська мова за професійним спрямуванням
ПК 1. Здатність підготуватись до робочого процесу, організувати робоче місце	Знати: види кухонного посуду та технологічного обладнання, виробничого інвентарю та інструменту, що використовують при приготуванні страв і гарнірів з овочів та грибів; - правила експлуатації відповідних видів технологічного обладнання, виробничого інвентарю, інструменту та ваговимірювальних приладів для приготування нескладних страв та гарнірів з овочів, грибів	Устаткування підприємств громадського харчування
	Знати: правила санітарної обробки столового та кухонного посуду, інструментів, інвентарю, їх маркування та використання для приготування страв та гарнірів з овочів, грибів	Гігієна та санітарія виробництва

	<p>Знати: правила підбору столового посуду для подавання страв і гарнірів з овочів та грибів;</p> <ul style="list-style-type: none"> - правила охорони праці при приготуванні страв і гарнірів з овочів, грибів. <p>Уміти: підбирати інструмент, інвентар, посуд та організувати робоче місце для приготування та відпуску страв і гарнірів з овочів та грибів;</p> <ul style="list-style-type: none"> - підбирати столовий посуд для подавання страв і гарнірів з овочів та грибів; - проводити санітарну обробку столового та кухонного посуду, інструментів, інвентарю; - безпечно користуватися інструментом і обладнанням під час приготування страв і гарнірів з овочів та грибів 	Організація виробництва та обслуговування
ПК2. Здатність готувати страву і гарніри з овочів і грибів	<p>Знати: способи та послідовність виконання теплової обробки овочів та грибів;</p> <ul style="list-style-type: none"> - рецептуру та послідовність виконання технологічних операцій приготування страв і гарнірів з варених, смажених, запечених, фаршированих овочів та грибів; - правила порціонування, відпуску страв і гарнірів з овочів та грибів; - рівень готовності страв; - способи оформлення та температуру подачі страв і гарнірів з овочів та грибів; - органолептичні показники якості страв і гарнірів з овочів та грибів; - умови і терміни зберігання страв і гарнірів з овочів та грибів. 	Технологія приготування їжі
	<p>Уміти: дотримуватись рецептури та послідовності виконання технологічних операцій приготування страв і гарнірів з овочів та грибів;</p> <ul style="list-style-type: none"> - порціонувати і оформляти страви і гарніри з овочів та грибів; - перевіряти за органолептичними показниками якість страв і гарнірів з овочів та грибів; - мінімізувати кількість відходів при приготуванні страв і гарнірів з овочів та грибів; - дотримуватись правил відпуску, температури подачі, норм виходу приготовлених страв і гарнірів з овочів та грибів; - дотримуватись умов і термінів зберігання страв і гарнірів з овочів та грибів 	Виробниче навчання Виробнича практика
КК 2. Математична компетентність	<p>Знати: правила проведення обрахунків при приготуванні страв та гарнірів з овочів, грибів.</p> <p>Уміти: проводити обрахунки при приготуванні страв та гарнірів з овочів, грибів.</p>	Облік, калькуляція та звітність
КК 6. Екологічна та енергоефективна компетентність	<p>Знати: способи енергоефективного використання матеріалів та ресурсів у процесі приготування страв та гарнірів з овочів, грибів;</p> <ul style="list-style-type: none"> - правила утилізації відходів після приготування страв та гарнірів з овочів, грибів. <p>Уміти: застосовувати способи енергоефективного використання матеріалів та ресурсів у процесі приготування страв та гарнірів з овочів, грибів;</p> <ul style="list-style-type: none"> - дотримуватись правил сортування сміття та утилізації відходів після приготування страв та гарнірів з овочів, грибів 	Основи енергозбереження
КК 1. Комунікативна компетентність	<p>Знати: професійну лексику та термінологію, у тому числі іноземною мовою, щодо приготування страв з яєць, молока та молочних продуктів.</p>	Англійська мова за професійним
	<p>Уміти: застосовувати професійну лексику та термінологію, у тому числі іноземною мовою, щодо приготування страв з яєць, молока та молочних продуктів</p>	

ПК 1. Здатність підготуватись до приготування яєць, молока та молочних продуктів, організувати робоче місце	Знати: види технологічного обладнання, інвентарю та інструменту, що використовують при приготуванні страв з яєць, молока та молочних продуктів, правила експлуатації технологічного обладнання, інвентарю, інструменту та ваговимірювальних приладів; - вимоги охорони праці при експлуатації обладнання та устаткування, що використовують під час приготування страв з яєць, молока та молочних продуктів Уміти: підбирати інструмент, інвентар, посуд та організовувати робоче місце для приготування та страв з яєць, молока та молочних продуктів; - безпечно користуватися інструментом і обладнанням під час приготування страв з яєць, молока та молочних продуктів	Устаткування підприємств громадського харчування
	Знати: правила санітарної обробки кухонного посуду, інструментів, інвентарю, їх маркування та використання у процесі приготування страв з яєць, молока та молочних продуктів	Гігієна та санітарія виробництва
	Знати: види кухонного посуду для приготування яєць, молока та молочних продуктів, правила підбору столового посуду для подавання страв з різних видів яєць, молока та молочних продуктів; Уміти: підбирати інструмент, інвентар, посуд та організовувати робоче місце для приготування та страв з яєць, молока та молочних продуктів; - підбирати столовий посуд для подавання страв з яєць, молока та молочних продуктів; - отримувати яйця, молоко та молочні продукти зі складу або від постачальника; - безпечно користуватися інструментом і обладнанням під час приготування страв з яєць, молока та молочних продуктів	Організація виробництва та обслуговування
ПК 2. Здатність готувати страви з яєць, молока та молочних продуктів	Знати: санітарні норми при готуванні страв з яєць, молока та молочних продуктів; - вимоги до якості, ознаки та органолептичні методи визначення доброякісності яєць, молока та молочних продуктів; - особливості та послідовність обробки яєць, молока та молочних продуктів; - правила підготовки яєць, молока та молочних продуктів до теплової обробки; - рецептуру та послідовність виконання технологічних операцій приготування страв з яєць, молока та молочних продуктів; - правила порціонування, відпуску, температуру подачі страв з яєць, молока та молочних продуктів; - органолептичні показники якості страв з яєць, молока та молочних продуктів; - умови і терміни зберігання страв з яєць, молока та молочних продуктів	Технологія приготування їжі

	<p>Уміти: дотримуватись рецептури та послідовності виконання технологічних операцій приготування страв з яєць, молока та молочних продуктів;</p> <ul style="list-style-type: none"> - готувати яйця, яєчні продукти, молоко та молочні продукти до теплової обробки; - готувати та оформлювати страви з яєць, молока та молочних продуктів, дотримуючись сучасних технологій приготування та оформлення страв; мінімізувати кількість відходів при приготуванні страв 	Виробниче навчання
	<p>з яєць, молока та молочних продуктів;</p> <ul style="list-style-type: none"> - порціонувати та відпускати страви з яєць, молока та молочних продуктів; - дотримуватись правил відпуску та контролювати вихід приготовлених страв з яєць, молока та молочних продуктів; - дотримуватись умов і термінів зберігання страв з яєць, молока та молочних продуктів 	Виробнича практика
КК 2. Математична компетентність	<p>Знати: правила проведення розрахунків при приготуванні страв з яєць, молока та молочних продуктів</p> <p>Уміти: застосовувати правила проведення розрахунків при приготуванні страв із яєць, молока та молочних продуктів</p>	Облік, калькуляція і звітність
КК 6. Екологічна та енергоефективна компетентність	<p>Знати: способи енергоефективного використання матеріалів та ресурсів у процесі приготування страв яєць, молока та молочних продуктів;</p> <ul style="list-style-type: none"> - правила утилізації відходів після приготування страв з яєць, молока та молочних продуктів. <p>Уміти: застосовувати способи енергоефективного використання матеріалів та ресурсів у процесі приготування страв з яєць, молока та молочних продуктів;</p> <ul style="list-style-type: none"> - дотримуватись правил сортування сміття та утилізації відходів після приготування страв з яєць, молока та молочних продуктів 	Основи енергозбереження
Результат навчання РН 4. Обробляти різні види риби, продуктів моря та готувати напівфабрикати з них		
КК 1. Комунікативна компетентність	<p>Знати: професійну лексику та термінологію, що використовується стосовно кулінарної обробки різних видів риби, продуктів моря та приготування напівфабрикатів з них, у тому числі іноземною мовою</p> <p>Уміти: застосовувати професійну лексику та термінологію стосовно кулінарної обробки різних видів риби, продуктів моря та приготування напівфабрикатів з них, у тому числі іноземною мовою</p>	Англійська мова за професійним спрямуванням
ПК 1. Здатність підготуватись до робочого процесу	<p>Знати: санітарні норми щодо інструментів, обладнання, посуду, робочого місця при обробці різних видів риби, продуктів моря та приготуванні напівфабрикатів з них</p>	Гігієна та санітарія виробництва
	<p>Знати: види інструменту, обладнання стосовно оброблення різних видів риби, продуктів моря та приготування напівфабрикатів з них, правила їх експлуатації;</p> <ul style="list-style-type: none"> - правила безпеки праці при роботі з інструментом, обладнанням 	Устаткування підприємств громадського харчування

<p>оброблення різних видів риби, продуктів моря та приготування напівфабрикатів з них, організувати робоче місце</p>	<p>Знати: організацію робочого місця для оброблення різних видів риби, продуктів моря та приготування напівфабрикатів з них Уміти: дотримуватися санітарних норм щодо інструментів, обладнання, посуду, робочого місця при роботі з рибою, морепродуктами, напівфабрикатами; - вибирати інструмент, обладнання для оброблення риби, морепродуктів, та приготування напівфабрикатів; дотримуватися правил безпеки праці при роботі з інструментом, обладнанням</p>	<p>Організація виробництва та обслуговування</p>
	<p>Знати: порядок отримання сировини зі складу або від постачальника Уміти: отримувати сировину зі складу або від постачальника</p>	<p>Облік, калькуляція і звітність</p>
<p>ПК 2. Здатність проводити механічну кулінарну обробку риби з кістковим і хрящовим скелетом, інших видів риби</p>	<p>Знати: класифікацію та характеристику риби з кістковим і хрящовим скелетом; - харчову цінність риби з кістковим і хрящовим скелетом; - кулінарне призначення кожної родини риби; - вимоги до якості живої, охолодженої і замороженої риби; - способи кулінарної механічної обробки риби з кістковим та хрящовим скелетом; - норми виходу обробленої риби; - органолептичні показники якості обробленої риби; - послідовність і правила обробки різних видів риби для приготування: риби обробленої в цілому (з розрізанням черевця і без розрізання) і пластованому вигляді, філе без шкіри, філе зі шкірою, оброблення дрібної риби; - прийоми, які використовують при приготуванні напівфабрикатів з риби; - правила охолодження і заморожування обробленої риби; - правила зберігання оброблених видів риби в охолодженому та замороженому вигляді</p>	<p>Технологія приготування їжі</p>
	<p>Уміти: перевіряти якість живої, охолодженої та замороженої риби; - забезпечувати режим розморожування різної риби з урахуванням вимог до харчової безпеки; - здійснювати механічну кулінарну обробку риби; - виконувати обробку різних видів риби для використання цілою, порційними шматками-кругляками, порційними шматками та напівфабрикатів з різних видів філе; - застосовувати прийоми, які використовують при приготуванні напівфабрикатів з риби; - мінімізувати кількість відходів під час проведення механічної кулінарної обробки риби; - дотримуватись умов зберігання риби в охолодженому і замороженому вигляді</p>	<p>Виробниче навчання Виробнича практика</p>

<p>ПК 3. Здатність готувати котлетну та січену маси з різних видів риби та напівфабрикатів з неї</p>	<p>Знати: правила відбору риби за якістю та кількістю відповідно до технологічних вимог приготування котлетної та січеної маси та напівфабрикатів з них;</p> <ul style="list-style-type: none"> - рецептуру та послідовність виконання технологічних операцій приготування котлетної маси та січеної маси з риби та напівфабрикатів з них; - вимоги до якості котлетної та січеної маси з риби та напівфабрикатів з них; - норми виходу напівфабрикатів з котлетної та січеної маси з риби; - умови і терміни зберігання котлетної та січеної маси з риби та напівфабрикатів з них; - правила відбору риби за якістю та кількістю відповідно до технологічних вимог фаршування риби; - рецептуру та послідовність виконання технологічних операцій приготування фаршированої риби; - вимоги до якості фаршированої риби, норми виходу фаршированої риби; - умови і терміни зберігання фаршированої риби - 	<p>Технологія приготування їжі</p>
	<p>Уміти: підбирати рибу для приготування котлетної та січеної маси та напівфабрикатів з них;</p> <ul style="list-style-type: none"> - дотримуватись рецептури та послідовності виконання технологічних операцій під час приготування напівфабрикатів з риби; - виконувати прийоми: вибивання і порціонування, панірування і формування напівфабрикатів; - мінімізувати відходи під час приготування напівфабрикатів з риби; - контролювати вихід напівфабрикатів; - перевіряти якість напівфабрикатів з риби; - дотримуватись умов і термінів зберігання напівфабрикатів з риби; - забезпечувати температурний режим і терміни зберігання напівфабрикатів з риби в охолодженому та замороженому вигляді; - виконувати фаршування риби; - визначати якість фаршированої риби, зберігати фаршировану рибу 	<p>Виробниче навчання</p> <p>Виробнича практика</p>
<p>ПК 4. Здатність обробляти морепродукти</p>	<p>Знати: види технологічного обладнання, виробничого інвентарю, інструменту та ваговимірювальних приладів, що використовуються при обробці морепродуктів та підготовці їх до приготування;</p> <ul style="list-style-type: none"> - правила експлуатації відповідних видів технологічного обладнання, виробничого інвентарю та інструменту - 	<p>Устаткування підприємств громадського харчування</p>

	<p>Знати: класифікацію та характеристику основних видів морепродуктів; - харчову цінність та кулінарне призначення різних видів морепродуктів; - вимоги до якості живих раків, охолоджених та заморожених морепродуктів та морських водоростей; - способи кулінарної механічної обробки морепродуктів: очищення, потрошіння, промивання, нарізка, замочування, панірування; - норми виходу різних видів морепродуктів після обробки; органолептичні показники якості оброблених морепродуктів; - правила охолодження і заморожування морепродуктів; - правила зберігання оброблених морепродуктів в охолодженому і замороженому вигляді</p>	Технологія приготування їжі
	<p>Уміти: перевіряти якість різних видів морепродуктів; - забезпечувати режим розморожування морепродуктів з урахуванням вимог до харчової безпеки; - здійснювати механічну кулінарну обробку морепродуктів: очищення, потрошіння, промивання, нарізка, замочування, панірування; - мінімізувати кількість відходів під час проведення механічної кулінарної морепродуктів; - дотримуватись умов зберігання морепродуктів в охолодженому і замороженому вигляді. - безпечно користуватися інструментом і обладнанням при механічній кулінарній обробці різних видів морепродуктів</p>	<p>Виробниче навчання</p> <p>Виробнича практика</p>
Результат навчання РН 5. Обробляти м'ясо, субпродукти, птицю, дичину та готувати напівфабрикати з них		
КК 1. Комунікативна компетентність	<p>Знати: професійну лексику та термінологію, що використовується при обробці та приготуванні напівфабрикатів з м'яса, субпродуктів, птиці, дичини, у тому числі іноземною мовою</p> <p>Уміти: застосовувати професійну лексику та термінологію стосовно отримання, оброблення та приготування напівфабрикатів з м'яса, субпродуктів, птиці, дичини, у тому числі іноземною мовою</p>	Англійська мова за професійним спрямуванням
ПК 1. Здатність підготуватися до оброблення м'яса та приготування напівфабрикатів з м'яса, організувати робоче місце	<p>Знати: санітарні норми щодо інструментів, обладнання, посуду, робочого місця при роботі з м'ясом, субпродуктами, птицею, дичиною</p> <p>Уміти: дотримуватися санітарних норм щодо інструментів, обладнання, посуду, робочого місця при роботі з м'ясом, субпродуктами, птицею, дичиною</p> <p>Знати: види інструменту, обладнання, для оброблення та приготування напівфабрикатів з м'яса, субпродуктів, птиці, дичини; - правила безпеки праці при роботі з інструментом, обладнанням</p> <p>Уміти: вибирати інструмент, обладнання, для оброблення та приготування напівфабрикатів з м'яса субпродуктів, птиці, дичини; - дотримуватися правил безпеки праці при роботі з інструментом, обладнанням</p>	<p>Гігієна та санітарія виробництва</p> <p>Устаткування підприємств громадського харчування</p>

<p>ПК 2. Здатність проводити механічну кулінарну обробку яловичини, телятини, свинини, баранини та підготовку окремих частин м'яса</p>	<p>Знати: види м'яса; - морфологічний склад м'яса; - основні характеристики м'яса домашніх тварин; - харчову цінність різних видів м'яса; - вимоги до якості баранячих, яловичих, телячих, свинячих туш в охолодженому і замороженому вигляді; - технологічні схеми та послідовність обробки баранячих, телячих, яловичих, свинячих туш для приготування напівфабрикатів: розморожування, обмивання, обсушування, розрубання на частини, обвалювання, жилування, зачистка, охолодження, заморожування</p>	Технологія приготування їжі
	<p>Уміти: визначати види м'яса; - перевіряти та визначати якість охолоджених і заморожених м'ясних туш, окремих частин м'яса; - виконувати механічну кулінарну обробку баранячих, телячих, яловичих, свинячих туш: розморожування, обмивання, обсушування, розрубання на частини, обвалювання, жилкування, зачищення, охолодження, заморожування</p>	Виробнича практика
<p>ПК 3. Здатність готувати напівфабрикати з м'яса різної складності</p>	<p>Знати: правила відбору м'яса за якістю і кількістю відповідно до технологічних вимог приготування напівфабрикатів з м'яса різної складності; - прийоми, які використовують при приготуванні напівфабрикатів з м'яса; - послідовність і правила приготування великошматкових напівфабрикатів; - послідовність і правила приготування панірованих натуральних напівфабрикатів; - послідовність і правила приготування порційних і дрібношматкових натуральних напівфабрикатів; - норми виходу напівфабрикатів з м'яса; - вимоги до якості напівфабрикатів з м'яса; - правила охолодження і заморожування підготовлених напівфабрикатів з м'яса, призначених для подальшого використання; - умови зберігання охолоджених та заморожених напівфабрикатів з м'яса, призначених для подальшого використання</p>	Технологія приготування їжі
	<p>Уміти: підбирати інструмент, інвентар, посуд та організувати робоче місце для приготування напівфабрикатів з м'яса; - безпечно користуватися інструментом і обладнанням при приготуванні напівфабрикатів з м'яса;</p>	Виробниче навчання

	<ul style="list-style-type: none"> - готувати різними способами напівфабрикати з м'яса: великошматкові, порційні, дрібношматкові; - мінімізувати кількість відходів під час приготування напівфабрикатів з м'яса; - дотримуватися умов зберігання напівфабрикатів в охолодженому і замороженому вигляді; - перевіряти за органолептичними показниками якість напівфабрикатів з м'яса; - забезпечувати температурний режим і термін зберігання напівфабрикатів з м'яса в охолодженому та замороженому вигляді 	Виробнича практика
ПК 4. Здатність проводити механічну кулінарну обробку та підготовку субпродуктів м'яса	Знати: види технологічного обладнання, виробничого інвентарю та інструменту, що використовують при приготуванні напівфабрикатів із субпродуктів; <ul style="list-style-type: none"> - правила експлуатації відповідних видів технологічного обладнання, виробничого інвентарю, інструменту та ваговимірювальних приладів 	Устаткування підприємств громадського харчування
	Знати: характеристику, харчову цінність та кулінарне призначення різних видів субпродуктів; <ul style="list-style-type: none"> - правила відбору різних видів субпродуктів за якістю і кількістю відповідно до технологічних вимог приготування напівфабрикатів; - правила механічної кулінарної обробки субпродуктів; - прийоми, які використовують при приготуванні напівфабрикатів із субпродуктів: - норми виходу напівфабрикатів із субпродуктів; - вимоги до якості напівфабрикатів із субпродуктів; - правила охолодження і заморожування підготовлених напівфабрикатів із субпродуктів, призначених для подальшого використання; - умови і терміни зберігання охолоджених та заморожених напівфабрикатів із субпродуктів, призначених для подальшого використання 	Технологія приготування їжі
	Уміти: підбирати інструмент, інвентар, посуд та організувати робоче місце для приготування напівфабрикатів із субпродуктів;	Виробниче навчання
	<ul style="list-style-type: none"> - безпечно користуватися інструментом і обладнанням при приготуванні напівфабрикатів із субпродуктів; - проводити механічну кулінарну обробку субпродуктів; - готувати різними способами напівфабрикати із субпродуктів; - мінімізувати кількість відходів під час приготування напівфабрикатів із субпродуктів; - дотримуватися умов зберігання напівфабрикатів із субпродуктів в охолодженому і замороженому вигляді; - перевіряти за органолептичними показниками якість напівфабрикатів із субпродуктів; - забезпечувати температурний режим і термін зберігання напівфабрикатів із субпродуктів в охолодженому та замороженому вигляді 	Виробнича практика

ПК 5. Здатність готувати натуральну січену та котлетну маси з різних видів м'яса та напівфабрикатів з них	Знати: правила підбору частин яловичої, свинячої туші та телятини для приготування натуральної січеної та котлетної маси; - рецептуру та послідовність виконання технологічного процесу приготування натуральної січеної та котлетної маси з м'яса та напівфабрикатів з неї; - правила розрахунку необхідної кількості сировини при приготуванні січеної та котлетної маси та напівфабрикатів з неї. - зміст та порядок користування Збірником рецептур і кулінарних виробів; - кулінарне використання напівфабрикатів з натуральної січеної та котлетної маси; - органолептичні показники якості натуральної січеної та котлетної маси із м'яса та напівфабрикатів з них; - норми виходу напівфабрикатів з натуральної січеної та котлетної маси з м'яса; - умови і терміни зберігання натуральної січеної та котлетної маси із м'яса та напівфабрикатів з них	Технологія приготування їжі
	Уміти: готувати натуральну січену та котлетну масу з м'яса, дотримуючись рецептури та послідовності технологічного процесу; - готувати напівфабрикати з натуральної січеної та котлетної маси із м'яса, дотримуючись рецептури та послідовності технологічного процесу; - мінімізувати кількість відходів під час приготування натуральної січеної та котлетної маси із м'яса та напівфабрикатів з них; контролювати вихід напівфабрикатів з натуральної січеної та котлетної маси із м'яса; - перевіряти за органолептичними показниками якість котлетної маси з натуральної січеної та котлетної маси із м'яса та напівфабрикатів з них; - дотримуватись умов і термінів зберігання натуральної січеної та котлетної маси із м'яса та напівфабрикатів з них	Виробниче навчання Виробнича практика
ПК 6. Здатність проводити механічну кулінарну обробку птиці	Знати: види птиці; - морфологічний склад м'яса птиці; - основні характеристики м'яса птиці; - харчову цінність різних видів м'яса птиці; - вимоги до якості птиці в охолодженому і замороженому вигляді; - способи обробки птиці для приготування основних напівфабрикатів: розморожування, промивання, обсушування, обсмалювання, видалення голів, ший і ніжок, потрошіння, заправка різними способами	Технологія приготування їжі
	Знати: види технологічного обладнання, виробничого інвентарю та інструменту, що використовують при механічній кулінарній обробці птиці; - правила експлуатації відповідних видів технологічного обладнання, використання виробничого інвентарю та інструменту, ваговимірювальних приладів	Устаткування підприємств громадського харчування

	<p>Уміти: визначати види птиці;</p> <ul style="list-style-type: none"> - перевіряти та визначати якість охолоджених і заморожених цілих та окремих частин птиці; - виконувати механічну кулінарну обробку птиці: розморожування, промивання, обсушування, обсмалювання, видалення голів, ший і ніжок, потрошіння, заправка різними способами; - застосовувати та правильно експлуатувати технологічне обладнання, виробничий інвентар та інструмент при механічній кулінарній обробці птиці; - дотримуватися правил охорони праці при механічній кулінарній обробці птиці 	Виробниче навчання
<p>ПК 7. Здатність готувати напівфабрикат и з птиці різної складності</p>	<p>Знати: правила відбору птиці за якістю відповідно до технологічних вимог приготування напівфабрикатів з птиці різної складності;</p> <ul style="list-style-type: none"> - прийоми, які використовують при приготуванні напівфабрикатів з птиці; - послідовність і правила приготування великошматкових напівфабрикатів; - послідовність і правила приготування панірованих натуральних напівфабрикатів; - послідовність і правила приготування порційних і дрібношматкових натуральних напівфабрикатів; - норми виходу напівфабрикатів з птиці; вимоги до якості напівфабрикатів з птиці; - правила охолодження і заморожування підготовлених напівфабрикатів з птиці, призначених для подальшого використання; - умови зберігання охолоджених та заморожених напівфабрикатів з птиці, призначених для подальшого використання 	Технологія приготування їжі
	<p>Уміти: підбирати інструмент, інвентар, посуд та організувати робоче місце для приготування напівфабрикатів з птиці;</p> <ul style="list-style-type: none"> - безпечно користуватися інструментом і обладнанням при приготуванні напівфабрикатів з птиці; - готувати різними способами напівфабрикати з птиці: великошматкові, порційні, дрібношматкові; - застосовувати прийоми, які використовують при приготуванні напівфабрикатів з птиці; - мінімізувати кількість відходів під час приготування напівфабрикатів з птиці; - дотримуватися умов зберігання напівфабрикатів в охолодженому і замороженому вигляді; - перевіряти за органолептичними показниками якість напівфабрикатів з птиці; - забезпечувати температурний режим і термін зберігання напівфабрикатів з птиці в охолодженому та замороженому вигляді 	Виробниче навчання
<p>ПК 8. Здатність проводити механічну</p>	<p>Знати: види технологічного обладнання, виробничого інвентарю та інструменту, що використовують при обробці субпродуктів і приготуванні напівфабрикатів із них;</p> <ul style="list-style-type: none"> - правила експлуатації відповідних видів технологічного обладнання, використання виробничого інвентарю та інструменту, ваговимірювальних приладів 	Устаткування підприємств громадського харчування

кулінарну обробку та підготовку субпродуктів птиці	<p>Знати: технології обробки субпродуктів птиці;</p> <ul style="list-style-type: none"> - норми виходу напівфабрикатів із субпродуктів; - вимоги до якості напівфабрикатів із субпродуктів; - правила охолодження і заморожування приготовлених напівфабрикатів із субпродуктів, призначених для подальшого використання; - способи мінімізації відходів при приготуванні напівфабрикатів із субпродуктів 	Технологія приготування їжі
	<p>Уміти: підбирати інструмент, інвентар, посуд та організувати робоче місце для приготування напівфабрикатів із субпродуктів;</p> <ul style="list-style-type: none"> - безпечно користуватися інструментом і обладнанням при приготуванні напівфабрикатів із субпродуктів; - проводити механічну кулінарну обробку субпродуктів; - готувати різними способами напівфабрикати із субпродуктів; - мінімізувати кількість відходів під час приготування напівфабрикатів із субпродуктів; - дотримуватися умов зберігання напівфабрикатів із субпродуктів в охолодженому і замороженому вигляді; - перевіряти за органолептичними показниками якість напівфабрикатів із субпродуктів; - забезпечувати температурний режим і термін зберігання напівфабрикатів із субпродуктів в охолодженому та замороженому вигляді 	Виробниче навчання
ПК 9. Здатність готувати котлетну масу з птиці та напівфабрикати з неї	<p>Знати: види інструменту, інвентарю, посуду та правила організації робочого місця для приготування котлетної маси з м'яса птиці та напівфабрикатів з неї</p>	Організація виробництва та обслуговування
	<p>Знати: технології та рецепти виготовлення котлетної маси з птиці;</p> <ul style="list-style-type: none"> - органолептичні показники якості котлетної маси з птиці та напівфабрикатів з неї; - види спецій та паніровок; - умови і термін зберігання котлетної маси з м'яса птиці та напівфабрикатів з неї 	Технологія приготування їжі
	<p>Уміти: підбирати інструмент, інвентар, посуд та організувати робоче місце для приготування котлетної маси з м'яса птиці та напівфабрикатів з неї;</p> <ul style="list-style-type: none"> - виготовляти котлетну масу з різних видів птиці та напівфабрикатів з неї; - визначати якість котлетної маси та напівфабрикатів з неї; - застосовувати спеції та паніровки; - забезпечувати температурний режим і терміни зберігання напівфабрикатів з котлетної маси з м'яса птиці в охолодженому та замороженому вигляді 	Виробниче навчання Виробнича практика
КК 2. Математична компетентність	<p>Знати: способи проведення математичних обрахунків при отриманні, обробленні та приготуванні м'ясної продукції та виробів</p> <p>Уміти: проводити математичні обрахунки при отриманні, обробленні та приготуванні м'ясної продукції та виробів</p>	Облік, калькуляція та звітність
КК 6.	Знати: способи енергоефективного використання матеріалів та ресурсів у процесі	Основи енергозбереження

Екологічна та енергоефективна на компетентність	<p>механічної кулінарної обробки та приготування м'яса; - правила утилізації відходів після обробки різних видів м'ясної продукції та виготовлення котлетної маси з неї. Уміти: застосовувати способи енергоефективного використання матеріалів та ресурсів у процесі механічної кулінарної обробки та приготування м'яса; - дотримуватись правил сортування сміття та утилізації відходів після обробки різних видів м'ясної продукції та виготовлення котлетної маси з неї</p>	
Результат навчання РН 6. Готувати бульйони, супи та соуси		
КК 1. Комунікативна компетентність	<p>Знати: професійну лексику та термінологію щодо приготування бульйонів, супів та соусів, в тому числі іноземною мовою Уміти: застосовувати професійну лексику та термінологію щодо приготування бульйонів, супів та соусів, у тому числі іноземною мовою</p>	Англійська мова за професійним спрямуванням
ПК 1. Здатність підготуватись до робочого процесу, організувати робоче місце	<p>Знати: види кухонного посуду та технологічного обладнання, виробничого інвентарю та інструменту, що використовують при приготуванні бульйонів, супів та соусів; - правила експлуатації технологічного обладнання; вимоги охорони праці при експлуатації машин, механізмів, обладнання та устаткування, що використовують під час приготування бульйонів, супів та соусів Уміти: підбирати інструмент, інвентар, посуд та організувати робоче місце для приготування бульйонів, супів та соусів; - безпечно користуватися інструментом і обладнанням під час приготування бульйонів, супів та соусів; - дотримуватись вимог охорони праці, пожежної та електробезпеки під час експлуатації машин, механізмів, обладнання та устаткування</p>	Устаткування підприємств громадського харчування
	<p>Знати: правила санітарної обробки кухонного посуду, інструментів, інвентарю, їх маркування та використання у процесі приготування бульйонів, супів та соусів Уміти: проводити санітарну обробку столового та кухонного посуду, інструментів, інвентарю</p>	Гігієна та санітарія виробництва
ПК 2. Здатність приготування бульйонів, соусів, супів: заправних, пюреподібних, холодних та різних, їх відпуск	<p>Знати: правила відбору інгредієнтів за якістю та кількістю відповідно до технологічних вимог приготування бульйонів, супів та соусів; - рецептуру та послідовність виконання технологічних операцій приготування бульйонів, відварів, пасеровок, супів та соусів; - органолептичні показники якості приготовлених бульйонів, супів та соусів; - методи виправлення недоліків, які можуть виникнути при приготуванні бульйонів, супів та соусів; - способи мінімізації кількості відходів при приготуванні бульйонів, супів та соусів; - умови і терміни зберігання бульйонів, супів та соусів</p>	Технологія приготування їжі
	<p>Знати: правила підбору столового посуду для подавання супів та соусів; - правила порціонування, відпуску, температури подачі бульйонів, супів та соусів</p>	Організація Виробництва та обслуговування

	<p>Уміти: дотримуватись рецептури та послідовності виконання технологічних операцій приготування бульйонів, супів;</p> <ul style="list-style-type: none"> - мінімізувати кількість відходів при приготуванні бульйонів, супів; - перевіряти, за органолептичними показниками якість приготовлених бульйонів, супів; - дотримуватися умов і термінів зберігання бульйонів, відварів, пасеровок; - підбирати столовий посуд для подавання супів: заправних, пюреподібних, холодних та різних; - використовувати ваговимірвальні прилади; - порціонувати супи; - дотримуватись рецептури та послідовності виконання технологічних операцій приготування супів: заправних, пюреподібних, холодних та різних; - дотримуватись правил відпуску та температури подачі супів: заправних, пюреподібних, холодних та різних; - перевіряти вихід приготовлених супів: заправних, пюреподібних, холодних та різних; - дотримуватись умов і термінів зберігання супів: заправних, пюреподібних, холодних та різних 	<p>Виробниче навчання</p> <p>Виробнича практика</p>
КК 2. Математична компетентність	<p>Знати: правила проведення обрахунків при приготуванні бульйонів, супів та соусів</p> <p>Уміти: проводити обрахунки при приготуванні бульйонів, супів та соусів</p>	<p>Облік, калькуляція і звітність</p>
КК 6. Екологічна та енергоефективна компетентність	<p>Знати: способи енергоефективного використання матеріалів та ресурсів у процесі приготування бульйонів, супів та соусів;</p> <ul style="list-style-type: none"> - правила утилізації відходів після приготування бульйонів, супів та соусів <p>Уміти: застосовувати способи енергоефективного використання матеріалів та ресурсів у процесі приготування бульйонів, супів та соусів;</p> <ul style="list-style-type: none"> - дотримуватись правил сортування сміття та утилізації відходів після приготування бульйонів, супів та соусів 	<p>Основи енергозбереження</p>
Результат навчання РН 7. Готувати страви і гарніри з круп, бобових, макаронних виробів		
КК 1. Комунікативна компетентність	<p>Знати: професійну лексику та термінологію щодо приготування страв і гарнірів з круп, бобових, макаронних виробів, у тому числі іноземною мовою</p> <p>Уміти: застосовувати професійну лексику та термінологію щодо приготування страв і гарнірів з круп, бобових, макаронних виробів, у тому числі іноземною мовою</p>	<p>Англійська мова за професійним спрямуванням</p>

<p>ПК 1. Здатність підготуватись до приготування страв і гарнірів з круп, бобових, макаронних виробів, організувати робоче місце</p>	<p>Знати: види технологічного обладнання, інвентарю та інструменту, що використовують при приготуванні страв з круп, макаронних виробів, бобових та консервів і концентратів; - правила експлуатації технологічного обладнання, інвентарю, інструменту та ваговимірjuвальних приладів; - вимоги охорони праці при експлуатації обладнання та устаткування, що використовують під час приготування страв і гарнірів з круп, бобових, макаронних виробів Уміти: безпечно користуватися інструментом і обладнанням під час приготування страв і гарнірів з круп, бобових, макаронних виробів</p>	<p>Устаткування підприємств громадського харчування</p>
	<p>Знати: види кухонного посуду для приготування страв і гарнірів з круп, бобових, макаронних виробів. - правила підбору столового посуду для подавання страв з круп, макаронних виробів, бобових та консервів і концентратів Уміти: підбирати інструмент, інвентар, посуд та організувати робоче місце для приготування страв і гарнірів з круп, бобових, макаронних виробів;</p>	<p>Організація виробництва та обслуговування</p>
	<p>Знати: правила санітарної обробки кухонного посуду, інструментів, інвентарю, їх маркування та використання у процесі приготування страв і гарнірів з круп, бобових, макаронних виробів Уміти: проводити санітарну обробку столового та кухонного посуду, інструментів, інвентарю</p>	<p>Гігієна та санітарія виробництва</p>
<p>ПК 2. Здатність готувати страви і гарніри з круп, бобових, макаронних виробів (паст)</p>	<p>Знати: види, властивості, кулінарне призначення та особливості підготовки круп, макаронних виробів, бобових та консервів і концентратів для приготування страв; - правила відбору інгредієнтів за якістю та кількістю відповідно до технологічних вимог приготування страв з круп, макаронних виробів, бобових та консервів і концентратів; - загальні правила варіння каш, макаронних виробів, бобових, консервів і концентратів; - рецептуру та послідовність виконання технологічних операцій приготування страв з круп, макаронних виробів, бобових та консервів і концентратів; - способи мінімізації відходів при приготуванні страв з круп, макаронних виробів, бобових та консервів і концентратів; - правила порціонування, відпуску; - температуру подачі страв з круп, макаронних виробів, бобових, консервів і концентратів; - органолептичні показники якості страв з круп, макаронних виробів, бобових та консервів і концентратів; - умови і терміни зберігання страв з круп, макаронних виробів, бобових та консервів і концентратів</p>	<p>Технологія приготування їжі</p>

	<p>Уміти: готувати крупи, макаронні вироби, бобові та консерви і концентрати до теплової обробки;</p> <ul style="list-style-type: none"> - варити бобові, каші різної консистенції, макаронні вироби зливним і незливним способом; - готувати страви з каш, бобових та макаронних виробів; - дотримуватись рецептури та послідовності виконання технологічних операцій приготування страв з круп, макаронних виробів, бобових та консервів і концентратів; - мінімізувати кількість відходів при приготуванні страв з круп, макаронних виробів, бобових та консервів і концентратів; - порціонувати та відпускати страви з круп, макаронних виробів, бобових та консервів і концентратів; - перевіряти за органолептичними показниками якість страв з круп, макаронних виробів, бобових та консервів і концентратів; - дотримуватись умов і термінів зберігання страв з круп, макаронних виробів, бобових та консервів і концентратів 	<p>Виробниче навчання</p> <p>Виробнича практика</p>
<p>КК 2. Математична компетентність</p>	<p>Знати: правила проведення обрахунків при приготуванні страв і гарнірів з круп, бобових, макаронних виробів (паст).</p> <p>Уміти: проводити обрахунки при приготуванні страв і гарнірів з круп, бобових, макаронних виробів (паст)</p>	<p>Облік, калькуляція і звітність</p>
<p>КК 6. Екологічна та енергоефективна компетентність</p>	<p>Знати: способи енергоефективного використання матеріалів та ресурсів у процесі приготування страв і гарнірів з круп, бобових, макаронних виробів (паст);</p> <ul style="list-style-type: none"> - правила утилізації відходів після приготування страв і гарнірів з круп, бобових, макаронних виробів (паст). <p>Уміти: застосовувати способи енергоефективного використання матеріалів та ресурсів у процесі приготування страв і гарнірів з круп, бобових, макаронних виробів (паст);</p> <ul style="list-style-type: none"> - дотримуватись правил сортування сміття та утилізації відходів після приготування страв і гарнірів з круп, бобових, макаронних виробів (паст) 	<p>Основи енергозбереження</p>
<p>Кухар 4 розряду. Результат навчання РН 8. Готувати страви з риби та нерибних продуктів моря</p>		
<p>КК 1. Комунікативна компетентність</p>	<p>Знати: професійну лексику та термінологію щодо приготування страв з риби та нерибних продуктів моря, у тому числі іноземною мовою</p> <p>Уміти: застосовувати професійну лексику та термінологію щодо приготування страв з риби та нерибних продуктів моря, у тому числі іноземною мовою</p>	<p>Англійська мова за професійним спрямуванням</p>

<p>ПК 1. Здатність підготуватись до приготування страв з риби та нерибних продуктів моря, організувати робоче місце</p>	<p>Знати: види кухонного посуду для приготування страв і гарнірів з риби та нерибних продуктів моря; - правила підбору столового посуду для подавання страв з риби та нерибних продуктів моря</p> <p>Уміти: підбирати інструмент, інвентар, посуд та організувати робоче місце для приготування страв з риби та нерибних продуктів моря</p>	<p>Організація виробництва та обслуговування</p>
	<p>Знати: види технологічного обладнання, інвентарю та інструменту, що використовують при приготуванні страв з риби та нерибних продуктів моря; - правила експлуатації технологічного обладнання, інвентарю, інструменту та ваговимірвальних приладів; - вимоги охорони праці при експлуатації обладнання та устаткування, що використовують під час приготування страв з риби та нерибних продуктів моря</p> <p>Уміти: безпечно користуватися інструментом і обладнанням під час приготування страв з риби та нерибних продуктів моря</p>	<p>Устаткування підприємств громадського харчування</p>
	<p>Знати: правила санітарної обробки кухонного посуду, інструментів, інвентарю, їх маркування та використання у процесі приготування страв з риби та нерибних продуктів моря</p> <p>Уміти: проводити санітарну обробку столового та кухонного посуду, інструментів, інвентарю</p>	<p>Гігієна та санітарія виробництва</p>

ПК 2. Здатність готувати страви з риби та нерибних продуктів моря (морепродуктів)	Знати: правила відбору інгредієнтів за якістю та кількістю відповідно до технологічних вимог приготування страв із риби та нерибних продуктів моря; - рецептуру та послідовність виконання технологічних операцій приготування страв із риби та нерибних продуктів моря; - технології приготування страв із риби та нерибних продуктів моря; - процеси, які відбуваються в рибі та морепродуктах під час теплової обробки; - правила відбору соусів та гарнірів для страв із риби та морепродуктів; - органолептичні показники якості приготовлених страв із риби та нерибних продуктів моря; - способи мінімізації відходів при приготуванні страв із риби та нерибних продуктів моря; - умови та терміни зберігання страв із риби та нерибних продуктів моря; - види столового посуду для відпуску страв із риби та нерибних продуктів моря; - правила оформлення, порціонування, подачі страв із риби та нерибних продуктів моря	Технологія приготування їжі
	Уміти: розрахувати кількість інгредієнтів відповідно до кількості порцій; - визначити необхідні спеції для отримання смакових властивостей; - дотримуватись рецептури та послідовності виконання технологічних операцій приготування страв із риби та нерибних продуктів моря; - перевіряти, за органолептичними показниками якість страв із риби та нерибних продуктів моря; - підбирати столовий посуд для подавання страв із риби та нерибних продуктів моря; - порціонувати страви із риби та нерибних продуктів моря; - дотримуватись правил відпуску та температури подачі страв із риби та нерибних продуктів моря; - перевіряти вихід готових страв із риби та нерибних продуктів моря; - дотримуватись умов і термінів зберігання страв із риби та нерибних продуктів моря	Виробниче навчання Виробнича практика
КК 2. Математична компетентність	Знати: правила проведення обрахунків при приготуванні страв із риби та нерибних продуктів моря. Уміти: застосовувати правила проведення обрахунків при приготуванні страв із риби та нерибних продуктів моря	Облік, калькуляція і звітність
КК 6. Екологічна та енергоефективна компетентність	Знати: способи енергоефективного використання матеріалів та ресурсів у процесі приготування страв із риби та нерибних продуктів моря; - правила утилізації відходів після приготування страв із риби та нерибних продуктів моря Уміти: застосовувати способи енергоефективного використання матеріалів та ресурсів у процесі приготування страв із риби та нерибних продуктів моря; дотримуватись правил сортування сміття та утилізації відходів після приготування	Основи енергозбереження

	страв із риби та нерибних продуктів моря	
Результат навчання РН 9. Готувати страви з різних видів м'ясної продукції		
КК 1. Комунікативна компетентність	Знати: професійну лексику та термінологію, у тому числі іноземною мовою, щодо приготування страв з різних видів м'ясної продукції Уміти: застосовувати професійну лексику та термінологію, у тому числі іноземною мовою, щодо приготування страв з різних видів м'ясної продукції	Англійська мова за професійним спрямуванням
ПК 1. Здатність підготуватись до приготування страв з різних видів м'ясної продукції, організувати робоче місце.	Знати: види кухонного посуду для приготування страв і гарнірів з різних видів м'ясної продукції; - правила підбору столового посуду для подавання страв з різних видів м'ясної продукції Уміти: підбирати інструмент, інвентар, посуд та організувати робоче місце для приготування страв	Організація виробництва та обслуговування
	Знати: види технологічного обладнання, інвентарю та інструменту, що використовують при приготуванні страв з різних видів м'ясної продукції; - правила експлуатації технологічного обладнання, інвентарю, інструменту та ваговимірвальних приладів; - вимоги охорони праці при експлуатації обладнання та устаткування, що використовують під час приготування страв з різних видів м'ясної продукції Уміти: безпечно користуватися інструментом і обладнанням під час приготування страв	Устаткування підприємств громадського харчування
	Знати: правила санітарної обробки кухонного посуду, інструментів, інвентарю, їх маркування та використання у процесі приготування страв. Уміти: проводити санітарну обробку столового та кухонного посуду, інструментів, інвентарю	Гігієна та санітарія виробництва

<p>ПК 2. Здатність готувати страви з м'яса, м'ясної котлетної маси, субпродуктів</p>	<p>Знати: правила відбору інгредієнтів за якістю та кількістю відповідно до технологічних вимог приготування страв із м'яса, котлетної маси та субпродуктів;</p> <ul style="list-style-type: none"> - рецептуру та послідовність виконання технологічних операцій приготування страв із м'яса, котлетної маси та субпродуктів; - технології приготування страв із м'яса, котлетної маси та субпродуктів; - процеси, які відбуваються в м'ясі, котлетній масі та субпродуктах під час теплової обробки; - правила підбору соусів та гарнірів для страв із м'яса, котлетної маси та субпродуктів; - органолептичні показники якості приготовлених страв із м'яса, котлетної маси та субпродуктів; - способи мінімізації відходів при приготуванні страв із м'яса, котлетної маси та субпродуктів; - умови та терміни зберігання страв із м'яса, котлетної маси та субпродуктів; - норми виходу та температуру подачі страв із м'яса, котлетної маси та субпродуктів; - правила оформлення, порціонування, подачі страв із м'яса, котлетної маси та субпродуктів; - правила відбору інгредієнтів за якістю та кількістю відповідно до технологічних вимог приготування страв із птиці; - рецептуру та послідовність виконання технологічних операцій приготування страв із птиці; - технології приготування страв із птиці; - процеси, які відбуваються в м'ясі птиці під час теплової обробки; - правила підбору соусів та гарнірів для страв із птиці; - органолептичні показники якості приготовлених страв із птиці; - способи мінімізації відходів при приготуванні страв із птиці; - умови та терміни зберігання страв із птиці; - правила оформлення, порціонування, подачі страв із птиці 	<p>Технологія приготування їжі</p>
	<p>Знати: види столового посуду для відпуску страв із м'яса, котлетної маси та субпродуктів;</p> <ul style="list-style-type: none"> - види столового посуду для відпуску страв із птиці 	<p>Організація виробництва та обслуговування</p>
	<p>Уміти: розрахувати кількість інгредієнтів відповідно до кількості порцій;</p> <ul style="list-style-type: none"> - визначити необхідні спеції для отримання смакових властивостей; 	<p>Виробниче навчання</p>

	<ul style="list-style-type: none"> - дотримуватись рецептури та послідовності виконання технологічних операцій приготування страв із м'яса, м'ясної котлетної маси, субпродуктів; - підбирати до страв соуси, гарніри; - перевіряти, за органолептичними показниками якість страв із м'яса, м'ясної котлетної маси, субпродуктів; - підбирати столовий посуд для подавання страв із м'яса, м'ясної котлетної маси, субпродуктів; - порціонувати страв із із м'яса, м'ясної котлетної маси, субпродуктів; - оформлювати страви, використовуючи елементи сучасного декору; - дотримуватись правил відпуску та температури подачі страв; - перевіряти вихід готових страв; - дотримуватись умов і термінів зберігання страв; - безпечно користуватися інструментом і обладнанням під час приготування страв; - дотримуватись рецептури та послідовності виконання технологічних операцій приготування страв із птиці; - перевіряти, за органолептичними показниками якість страв із птиці; - підбирати столовий посуд для подавання страв із птиці; - порціонувати страви із птиці; - дотримуватись правил відпуску та температури подачі страв із птиці; - перевіряти вихід готових страв із птиці; - дотримуватись умов і термінів зберігання страв із птиці 	Виробнича практика
КК 2. Математична компетентність	Знати: правила проведення обрахунків при приготуванні страв із м'яса, м'ясної котлетної маси, субпродуктів Уміти: застосовувати правила проведення обрахунків при приготуванні страв із м'яса, м'ясної котлетної маси, субпродуктів	Облік, калькуляція і звітність
КК 6. Екологічна та енергоефективна компетентність	Знати: способи енергоефективного використання матеріалів та ресурсів у процесі приготування страв з різних видів м'ясної продукції; - правила утилізації відходів після приготування страв з різних видів м'ясної продукції. Уміти: застосовувати способи енергоефективного використання матеріалів та ресурсів у процесі приготування страв з різних видів м'ясної продукції; - дотримуватись правил сортування сміття та утилізації відходів після приготування страв з різних видів м'ясної продукції	Основи енергозбереження
Результат навчання РН 10. Готувати тісто та вироби з нього		
КК 1. Комунікативна компетентність	Знати: професійну лексику та термінологію, у тому числі іноземною мовою, стосовно виготовлення прісного тіста та виробів з нього. Уміти: застосовувати професійну лексику та термінологію, у тому числі іноземною мовою, стосовно виготовлення прісного тіста та виробів з нього	Англійська мова за професійним спрямуванням

ПК 1. Здатність підготуватись до робочого процесу, організувати робоче місце	Знати: санітарні норми щодо інструментів, обладнання, посуду, робочого місця для готування тіста та виробів з нього	Гігієна та санітарія виробництва
	Знати: види інструменту, обладнання для готування тіста та виробів з нього; правила їх експлуатації; - правила безпеки праці при роботі з інструментом, обладнанням	Устаткування підприємств громадського харчування
	Знати: порядок отримання сировини зі складу або від постачальника Уміти: дотримуватися санітарних норм щодо інструментів, обладнання, посуду, робочого місця для готування тіста та виробів з нього; - вибирати інструмент, обладнання для готування тіста та виробів з нього; - дотримуватися правил безпеки праці при роботі з інструментом, обладнанням; - отримувати сировину зі складу або від постачальника	Організація виробництва та обслуговування
ПК 2. Здатність виготовляти різні види прісного тіста та виробів з нього, в тому числі з різними начинками: вареників, пельменів, млинчиків, тощо	Знати: види та ознаки доброякісності борошна; - види поліпшувачів для зміни клейковини борошна; - правила підготовки борошна, яєць, рідини для замішування прісного тіста; - вимоги до якості замішаного тіста; - умови і терміни зберігання прісного тіста; - способи мінімізації кількості відходів під час приготування напівфабрикатів та виробів з прісного тіста; - рецептуру та послідовність виконання технологічних операцій приготування начинок та виробів з прісного тіста: вареників, пельменів, пасти, млинчиків; - органолептичні показники якості виробів з прісного тіста; - норми виходу напівфабрикатів та готових страв з прісного тіста; - правила відпуску та температуру подачі виробів з прісного тіста; - умови і терміни зберігання страв та кулінарних виробів з прісного тіста	Технологія приготування їжі
	Уміти: визначати види та якість борошна; - застосовувати поліпшувачі для зміни клейковини борошна; - готувати тісто відповідно до послідовності виконання технологічних операцій приготування прісного тіста для вареників, пельменів, локшини, пасти, млинчиків; - дотримуватись рецептури; - мінімізувати кількість відходів при приготуванні прісного тіста; - перевіряти за органолептичними показниками якість приготовленого прісного тіста; - дотримуватись умов і терміну зберігання прісного тіста. - дотримуватись рецептури та послідовності виконання технологічних операцій приготування напівфабрикатів та виробів з прісного тіста; - готувати страви та кулінарні вироби з прісного тіста та різними начинками: вареників, пельменів, млинчиків;	Виробниче навчання
		Виробнича практика

	<ul style="list-style-type: none"> - перевіряти за органолептичними показниками якість напівфабрикатів та готових страв з прісного тіста; - оформляти та відпускати вироби з прісного тіста; <p>дотримуватися умов і термінів зберігання напівфабрикатів та виробів з прісного тіста</p>	
ПК 3. Здатність готувати дріжджове тісто та вироби з нього	<p>Знати: види технологічного обладнання, виробничого інвентарю, інструменту, посуду для приготування безопарного дріжджового тіста та виробів з нього</p>	<p>Устаткування підприємств громадського харчування</p>
	<p>Знати: правила відбору продуктів за якістю і кількістю відповідно до технологічних вимог приготування безопарного дріжджового тіста та виробів з нього;</p> <ul style="list-style-type: none"> - рецептуру та послідовність виконання технологічних операцій приготування безопарного дріжджового тіста та виробів з нього; - рецептуру та послідовність виконання технологічних операцій приготування фаршів та начинок; - рецептуру та послідовність виконання технологічних операцій приготування виробів з безопарного дріжджового тіста; - вимоги до якості дріжджового тіста та виробів з нього; - процеси, що проходять під час замісу, бродіння тіста та випікання виробів; - недоліки тіста, що виникають внаслідок неправильного режиму бродіння, причини, способи усунення; - недоліки випечених виробів, причини, способи усунення; - можливі втрати під час теплової обробки; - способи оформлення та подавання виробів з дріжджового тіста; - види посуду для подавання виробів з дріжджового тіста; - вихід виробів з дріжджового тіста; - правила відбору продуктів за якістю і кількістю відповідно до технологічних вимог приготування опарного дріжджового тіста та виробів з нього; - рецептуру та послідовність виконання технологічних операцій приготування опарного дріжджового тіста та виробів з нього; - рецептуру та послідовність виконання технологічних операцій приготування виробів з опарного дріжджового тіста: штучних, порційних, багатопорційних 	<p>Технологія приготування їжі</p>
	<p>Уміти: організувати робоче місце під час приготування безопарного дріжджового тіста та виробів з нього; підбирати виробничий інвентар, обладнання, безпечно користуватися ним під час приготування безопарного дріжджового тіста та виробів з нього;</p> <ul style="list-style-type: none"> - підбирати столовий посуд для подавання виробів з дріжджового тіста; - підбирати сировину для приготування дріжджового тіста та виробів з нього; - підбирати сировину для приготування фаршів; 	<p>Виробниче навчання</p>

	<ul style="list-style-type: none"> - перевіряти за органолептичними показниками якість сировини для приготування дріжджового тіста та виробів з нього; - готувати безопарне дріжджове тісто та вироби з нього: штучні, порційні, багатопорційні; - готувати фарші для виробів з дріжджового тіста; - мінімізувати кількість відходів при приготуванні дріжджового тіста та виробів з нього; - оформляти та відпускати вироби з дріжджового тіста; - перевіряти за органолептичними показниками якість виробів з дріжджового тіста; - перевіряти вихід готових виробів з дріжджового тіста; - дотримуватись умов і термінів зберігання виробів з дріжджового тіста; - готувати опарне дріжджове тісто та вироби з нього: штучні, порційні, багатопорційні; - оформляти та відпускати вироби з дріжджового тіста; - перевіряти вихід готових виробів з дріжджового тіста; - дотримуватись умов і термінів зберігання виробів з дріжджового тіста 	Виробнича практика
КК 2. Математична компетентність	<p>Знати: правила проведення обрахунків при виготовленні різних видів тіста та виробів з нього.</p> <p>Уміти: проводити розрахунки сировини при виготовленні різних видів тіста та виробів з нього;</p> <ul style="list-style-type: none"> - проводити розрахунки при виготовленні дріжджового тіста опарним та безопарним способом та виробів з нього 	Облік, калькуляція і звітність
КК 6. Екологічна та енергоефективна компетентність	<p>Знати: способи енергоефективного використання матеріалів та ресурсів у процесі виготовлення різних видів тіста та виробів з нього;</p> <ul style="list-style-type: none"> - правила утилізації відходів після виготовлення різних видів тіста та виробів з нього <p>Уміти: застосовувати способи енергоефективного використання матеріалів та ресурсів у процесі виготовлення різних видів тіста та виробів з нього;</p> <ul style="list-style-type: none"> - дотримуватись правил сортування сміття та утилізації відходів після виготовлення різних видів тіста та виробів з нього 	Основи енергозбереження
Результат навчання РН 11. Готувати холодні страви та закуски		
КК 1. Комунікативна компетентність	<p>Знати: професійну лексику та термінологію, у тому числі іноземною мовою, стосовно приготування холодних страв і закусок</p> <p>Уміти: застосовувати професійну лексику та термінологію, у тому числі іноземною мовою, стосовно приготування холодних страв і закусок</p>	Англійська мова за професійним спрямуванням
ПК 1. Здатність готувати салати, овочеві закуски,	<p>Знати: види технологічного обладнання, виробничого інвентарю, інструменту, посуду для приготування холодних страв і закусок із сиру і яєць</p>	Гігієна та санітарія виробництва

холодні страви і закуски із сиру, яєць	<p>Знати: загальну характеристику сировини для приготування холодних страв, закусок із сиру і яєць;</p> <ul style="list-style-type: none"> - органолептичні показники якості сировини для виготовлення холодних страв, закусок із сиру і яєць; - правила підготовки сировини для виготовлення холодних страв, закусок із сиру і яєць; - умови і терміни зберігання сировини для приготування холодних страв і закусок із сиру і яєць; - правила відбору інгредієнтів за якістю та кількістю відповідно до технологічних вимог салатів, овочевих закусок, холодних страв, закусок із сиру, яєць; - рецептуру та послідовність виконання технологічних операцій приготування салатів, овочевих закусок, холодних страв, закусок із сиру, яєць; - органолептичні показники якості салатів, овочевих закусок, холодних страв, закусок із сиру, яєць; - способи оформлення та подавання салатів, овочевих закусок, холодних страв, закусок із сиру, яєць 	Технологія приготування їжі
	<p>Знати: види посуду для подавання салатів, овочевих закусок, холодних страв, закусок із сиру, яєць;</p> <ul style="list-style-type: none"> - правила порціонування та відпуску салатів, овочевих закусок, холодних страв, закусок із сиру, яєць 	Організація виробництва та обслуговування
	<p>Уміти: підбирати сировину для холодних страв, закусок;</p> <ul style="list-style-type: none"> - готувати сировину для холодних страв, закусок; - перевіряти за органолептичними показниками якість сировини для холодних страв, закусок; - готувати салати, овочеві закуски, холодні страви, закуски із сиру, яєць; - оформляти, порціонувати та відпускати салати, овочеві закуски, холодні страви, закуски із сиру, яєць; - підбирати до салатів соуси та салатні заправки; - оформляти салати, овочеві закуски, холодні страви, закуски із сиру, яєць використовуючи сучасні елементи декору; - перевіряти органолептичним методом якість салатів, овочевих закусок, холодних страв, закусок із сиру, яєць; - підбирати столовий посуд для подавання салатів, овочевих закусок, холодних страв, закусок із сиру, яєць; - порціонувати салати, овочеві закуски, холодні страви, закуски із сиру, яєць; - перевіряти вихід готових страв; - дотримуватись умов і термінів зберігання салатів, овочевих закусок, холодних страв, закусок із сиру, яєць 	<p>Виробниче навчання</p> <p>Виробнича практика</p>

КК 2. Математична компетентність	Знати: правила проведення розрахунків сировини при приготуванні холодних страв і закусок Уміти: проводити розрахунки сировини при приготуванні холодних страв і закусок	Облік, калькуляція і звітність
ПК 2. Здатність готувати холодні страви з риби	Знати: правила відбору продуктів за якістю і кількістю відповідно до технологічних вимог приготування холодних страв і закусок з риби; - рецептуру та послідовність виконання технологічних операцій приготування холодних страв і закусок з риби; - органолептичні показники якості холодних страв і закусок з риби; - способи оформлення та подавання холодних страв і закусок з риби Знати: види посуду для подавання холодних страв і закусок з риби; - правила порціонування та відпуску холодних страв і закусок з риби Уміти: організовувати робоче місце під час приготування холодних страв та закусок з риби; - підбирати виробничий інвентар, обладнання; - безпечно користуватися ним під час приготування холодних страв та закусок з риби; - підбирати столовий посуд для подавання холодних страв та закусок з риби; - підбирати сировину для приготування холодних страв з риби; - перевіряти за органолептичними показниками якість сировини для холодних страв та закусок з риби; - готувати холодні страви та закуски з риби: оселедець з гарніром, оселедець з цибулею, оселедець з картоплею і маслом, риба під маринадом, холодець з риби та інші; - мінімізувати кількість відходів при приготуванні холодних страв та закусок з риби; - оформляти, порціонувати та відпускати холодні страви та закуски з риби, використовуючи сучасні елементи декору; - перевіряти за органолептичними показниками якість холодних страв та закусок з риби; - перевіряти вихід готових страв; - дотримуватись умов і термінів зберігання холодних страв та закусок з риби	Технологія приготування їжі Організація виробництва та обслуговування Виробниче навчання Виробнича практика
ПК 3. Здатність готувати холодні страви і закуски з	Знати: види технологічного обладнання для приготування холодних страв і закусок з м'яса, птиці та субпродуктів	Устаткування підприємств громадського харчування

<p>м'яса птиці та субпродуктів</p>	<p>Знати: види виробничого інвентарю, інструменту, посуду для приготування холодних страв і закусок з м'яса, птиці та субпродуктів;</p> <ul style="list-style-type: none"> - сучасні способи оформлення та подавання холодних страв і закусок з м'яса, птиці та субпродуктів; - види посуду для подавання холодних страв і закусок з м'яса, птиці та субпродуктів; - правила порціонування та відпуску холодних страв і закусок з м'яса, птиці та субпродуктів 	<p>Технологія приготування їжі</p>
	<p>Знати: правила відбору продуктів за якістю і кількістю відповідно до технологічних вимог приготування холодних страв і закусок з м'яса, птиці та субпродуктів ;</p> <ul style="list-style-type: none"> - рецептуру та послідовність виконання технологічних операцій приготування холодних страв і закусок з м'яса, птиці та субпродуктів; - органолептичні показники якості холодних страв і закусок з м'яса, птиці та субпродуктів 	<p>Технологія приготування їжі</p>
	<p>Уміти: організувати робоче місце для приготування холодних страв та закусок з м'яса, птиці та субпродуктів;</p> <ul style="list-style-type: none"> - підбирати виробничий інвентар, обладнання, безпечно користуватися ним під час приготування холодних страв та закусок з м'яса, птиці та субпродуктів; - підбирати столовий посуд для подавання холодних страв та закусок з м'яса, птиці та субпродуктів - підбирати сировину для приготування холодних страв з м'яса, птиці та субпродуктів; - перевіряти за органолептичними показниками якість сировини для холодних страв та закусок з м'яса, птиці та субпродуктів; - готувати холодні страви та закуски з м'яса, птиці та субпродуктів; - мінімізувати кількість відходів при приготуванні холодних страв та закусок з м'яса; - оформляти, порціонувати та відпускати холодні страви та закуски з м'яса, птиці та субпродуктів, використовуючи сучасні елементи декору; - перевіряти за органолептичними показниками якість холодних страв та закусок з м'яса, птиці та субпродуктів; - перевіряти вихід готових страв; - дотримуватись умов і термінів зберігання холодних страв та закусок з м'яса, птиці та субпродуктів 	<p>Виробниче навчання</p>
		<p>Виробнича практика</p>
<p>КК 6. Екологічна та енергоефективна компетентність</p>	<p>Знати: способи енергоефективного використання матеріалів та ресурсів при приготуванні холодних страв і закусок;</p> <ul style="list-style-type: none"> - правила утилізації відходів після приготування холодних страв і закусок <p>Уміти: застосовувати способи енергоефективного використання матеріалів та ресурсів при приготуванні холодних страв і закусок;</p> <ul style="list-style-type: none"> - дотримуватись правил сортування сміття та утилізації відходів після приготування 	<p>Основи енергозбереження</p>

	холодних страв і закусок	
Результат навчання РН 12. Готувати солодкі страви та напої		
КК 1. Комунікативна компетентність	Знати: професійну лексику та термінологію, у тому числі іноземною мовою, стосовно приготування солодких страв і напоїв Уміти: застосовувати професійну лексику та термінологію, у тому числі іноземною мовою, стосовно приготування солодких страв і напоїв	Англійська мова за професійним спрямуванням
ПК 1. Здатність готувати солодкі страви	Знати: види технологічного обладнання, що використовують при приготуванні солодких страв; - правила експлуатації технологічного обладнання та ваговимірювальних приладів	Устаткування підприємств громадського харчування
	Знати: види кухонного посуду, виробничого інвентарю, інструменту, що використовують при приготуванні солодких страв; - правила експлуатації виробничого інвентарю, інструменту; - види столового посуду для подавання солодких страв; види посуду для подавання солодких страв; - правила порціонування солодких страв	Організація виробництва та обслуговування
	Знати: правила відбору продуктів за якістю і кількістю відповідно до технологічних вимог приготування солодких страв; - рецептуру та послідовність виконання технологічних операцій приготування солодких страв; - органолептичні показники якості солодких страв; - способи оформлення та подавання солодких страв	Технологія приготування їжі
	Знати: санітарні норми щодо інструментів, обладнання, посуду, робочого місця для приготування солодких страв та напоїв	Гігієна та санітарія виробництва
	Уміти: організувати робоче місце під час приготування солодких страв; - підбирати виробничий інвентар, обладнання, безпечно користуватися ним під час приготування солодких страв; - підбирати столовий посуд для подавання солодких страв; - підбирати сировину для приготування солодких страв; - перевіряти за органолептичними показниками якість сировини для солодких страв; - готувати солодкі страви відповідно до рецептури; - мінімізувати кількість відходів при приготуванні солодких страв; - оформляти, порціонувати та відпускати солодкі страви, використовуючи сучасні елементи декору; - перевіряти за органолептичними показниками якість солодких страв; - перевіряти вихід готових страв; - дотримуватись умов і термінів зберігання солодких страв	Виробниче навчання Виробнича практика

ПК 2. Здатність готувати напої	Знати: види технологічного обладнання, що використовують при приготуванні напоїв; - правила експлуатації відповідних видів технологічного обладнання	Устаткування підприємств громадського харчування
	Знати: види кухонного посуду, виробничого інвентарю та інструменту, що використовують при приготуванні напоїв; - правила експлуатації виробничого інвентарю, інструменту; - види посуду для подавання напоїв; - правила порціонування напоїв; - способи подавання напоїв	Організація виробництва та обслуговування
	Знати: правила відбору продуктів за якістю і кількістю відповідно до технологічних вимог приготування напоїв; - рецептуру та послідовність виконання технологічних операцій приготування напоїв; - органолептичні показники якості напоїв	Технологія приготування їжі
	Уміти: організувати робоче місце для приготування напоїв; - підбирати виробничий інвентар, обладнання, безпечно користуватися ним під час приготування напоїв; - підбирати посуд для подавання напоїв; - підбирати сировину для приготування напоїв; - перевіряти за органолептичними показниками якість сировини для приготування напоїв; - готувати напої відповідно до рецептури; - порціонувати та відпускати напої; - перевіряти за органолептичними показниками якість напоїв; - перевіряти вихід напоїв	Виробниче навчання
		Виробнича практика
КК 2. Математична компетентність	Знати: правила проведення розрахунків сировини при приготуванні солодких страв і напоїв Уміти: проводити розрахунки сировини при приготуванні солодких страв і напоїв	Облік, калькуляція і звітність
КК 7. Підприємницька компетентність	Знати: поняття «ринкова економіка» та принципи, на яких вона базується; - організаційно-правові форми підприємництва в Україні; - положення основних документів, що регламентують підприємницьку діяльність; - процедури відкриття власної справи; - поняття «Бізнес-план»; - основні поняття про господарський облік; - види та порядок ціноутворення; - види заробітної плати; - види стимулювання праці персоналу підприємств; - порядок створення приватного підприємства; - порядок створення та заповнення нормативної документації (книга «доходів та	Основи галузевої економіки та підприємництва

	<p>витрат», баланс підприємства);</p> <ul style="list-style-type: none">- порядок ведення обліково-фінансової документації підприємства;- порядок проведення інвентаризації;- порядок ліквідації підприємства;- поняття «конкуренція», її види та прояви у сфері громадського харчування;- основні фактори впливу держави на економічні процеси (податки, пільги, дотації) <p>Уміти: користуватися нормативно-правовими актами щодо підприємницької діяльності;</p> <ul style="list-style-type: none">- розробляти бізнес-плани	
--	--	--

**НАВЧАЛЬНА ПРОГРАМА З ПРЕДМЕТА
«Інформаційні технології»**

Професія: 5122 Кухар

Професійна кваліфікація: кухар 3 розряду

Умовне позначення	Найменування та зміст ключових компетентностей	Кількість годин
РН1	Інформаційно-комунікаційні засоби, способи їх застосування	5
	Використання електронних таблиць	6
	Комп'ютерні телекомунікації та комп'ютерні мережі	6
Всього		17

ЗМІСТ ПРОГРАМИ

Тема 1. Інформаційно-комунікаційні засоби, способи їх застосування

Ознайомлення учнів з автоматизацією роботи з документацією у ресторанному господарстві.

Використання інформаційних та комп'ютерних технологій для автоматизації ресторанного бізнесу. Система „Ресторан”.

Тема 2. Використання електронних таблиць

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

форматування таблиць в Microsoft Excel. Створення та збереження книг. Редагування даних. використання Microsoft Excel під час вирішення галузевих, професійних задач

Тема 3. Комп'ютерні телекомунікації та комп'ютерні мережі

Способи пошуку, збереження, обробки та передачі інформації у професійній діяльності. Локальні та глобальні мережі, Інтернет, електронна пошта: історія виникнення, призначення, застосування.

Мультимедіа: компоненти і засоби мультимедіа, сценарій мультимедійного проекту.

Пошук потрібної інформації, її збереження, друк.

Створення електронної скриньки. Відправка та отримання листів.

НАВЧАЛЬНА ПРОГРАМА З ПРЕДМЕТА
«Основи правових знань»

Професія: 5122 Кухар

Професійна кваліфікація: кухар 3 розряду

Умовне позначення	Найменування та зміст ключових компетентностей	Кількість годин
РН1	Трудовий договір	6
	Правове регулювання робочого часу і часу відпочинку	4
	Порядок розгляду та способи вирішення індивідуальних та колективних трудових спорів	5
	Соціальні гарантії та соціальний захист працівників	2
	Всього	17

ЗМІСТ ПРОГРАМИ

Тема 1. Правові основи професійно-технічної освіти

Основні нормативно-правові акти у професійній сфері, що регламентують трудову діяльність. Законодавство України про освіту та його завдання. Закон України “Про освіту”. Право громадян на освіту. Основні принципи освіти. Державна політика в галузі освіти.

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 2. Основні трудові права та обов’язки працівників

Конституція України про права і свободи людини і громадянина. Основні трудові права і обов’язки працівників. Особливості регулювання праці деяких категорій працівників.

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

Тема 3. Трудовий договір

Положення, зміст, форми та строки укладання трудового договору (контракту), підстави його припинення. Випробні терміни при прийнятті на роботу. Переведення на іншу роботу. Підстави припинення трудового договору. Розірвання трудового договору з ініціативи працівника, власника або уповноваженого ним органу, за вимогами профспілкового органу. Гарантії забезпечення права на працю звільненим працівникам. Порядок їх звільнення.

Тема 4. Правове регулювання робочого часу і часу відпочинку

Право громадян на відпочинок. Види робочого часу, зумовлені його тривалістю. Підсумковий облік робочого часу. Обмеження надурочних робіт. Час відпочинку. Щорічні та додаткові відпустки, порядок їх надання. Пільги для працівників, які поєднують роботу з навчанням.

Тема 5. Порядок розгляду та способи вирішення індивідуальних та колективних трудових спорів

Трудові спори, порядок їх розгляду. Виконання рішень комісій з трудових спорів, народного суду.

Тема 6. Соціальні гарантії та соціальний захист працівників

Право громадян України на зайнятість. Регулювання та організація зайнятості населення. Компенсація при втраті роботи. Контроль і відповідальність за порушення законодавства про зайнятість населення.

Кухар НАВЧАЛЬНА ПРОГРАМА З ПРЕДМЕТА

Професія: 5122

Професійні кваліфікації: кухар 3, 4 розряду

«Основи енергозбереження»

Умовне позначення	Назва та зміст результату навчання	Кількість годин
РН 1. Обробляти овочі, гриби, фрукти, ягоди, горіхоплідні та готувати напівфабрикати з них		
КК6	Вступ. Екологічність та енергоефективність в процесі механічної кулінарної обробки та нарізання овочів, грибів та фруктів, ягід	2
РН 2. Готувати страви та гарніри з овочів, грибів		
КК6	Енергоефективне використання матеріалів та ресурсів в процесі приготування страв та гарнірів з овочів та грибів	1
РН 3. Готувати страви з яєць, молока та молочних продуктів		
КК6	Енергоефективне використання матеріалів та ресурсів в процесі приготування страв з яєць, молока та молочних продуктів	1
РН 5. Обробляти м'ясо, субпродукти, птицю, дичину та готувати напівфабрикати з них		
КК6	Енергоефективне використання матеріалів та ресурсів в процесі механічної кулінарної обробки та приготування м'яса	3
РН 6. Готувати бульйони, супи та соуси		
КК6	Енергоефективне використання матеріалів та ресурсів в процесі приготування бульйонів, супів та соусів	2
РН 7. Готувати страви і гарніри з круп, бобових, макаронних виробів		
КК6	Енергоефективне використання матеріалів та ресурсів в процесі приготування страв і гарнірів з круп, бобових, макаронних виробів (паст)	1
Всього на 3 розряд		10
РН 8. Готувати страви з риби та нерибних продуктів моря		
КК6	Енергоефективне використання матеріалів та ресурсів в процесі приготування страв із риби та нерибних продуктів моря	2
РН 9. Готувати страви з різних видів м'ясної продукції		
КК6	Енергоефективне використання матеріалів та ресурсів в процесі приготування страв з різних видів м'ясної продукції	1
РН 10. Готувати тісто та вироби з нього		
КК6	Енергоефективне використання матеріалів та ресурсів в процесі виготовлення різних видів тіста та виробів з нього	1
РН 11. Готувати холодні страви та закуски		
КК6	Енергоефективне використання матеріалів та ресурсів при приготуванні холодних страв і закусок	1

PH 12. Готувати солодкі страви та напої		
КК6	Енергоефективне використання матеріалів та ресурсів при приготуванні солодких страв та напоїв	1

ЗМІСТ ПРОГРАМИ

КУХАР 3 РОЗРЯДУ

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

Тема 1. Вступ. Екологічність та енергоефективність в процесі механічної кулінарної обробки та нарізання овочів, грибів та фруктів, ягід

Основні поняття енергії. Основні поняття енергозбереження. Основи енергоефективності. Нормативно-правові акти у сфері енергозбереження. Способи енергоефективного використання матеріалів, ресурсів та енергозберігаючого обладнання у професійній діяльності та у побуті. Способи енергозаощадження на підприємстві. Нормативно-правові акти в сфері екології. Способи збереження та захисту екології в професійній діяльності та побуті.

Способи енергоефективного використання матеріалів, ресурсів та енергозберігаючого обладнання в процесі механічної кулінарної обробки та нарізання овочів, грибів та фруктів, ягід.

Правила утилізації відходів після обробки овочів та грибів, фруктів, ягід, горіхоплідних.

PH 2. Готувати страви та гарніри з овочів, грибів

Тема 2. Енергоефективне використання матеріалів та ресурсів в процесі приготування страв та гарнірів з овочів та грибів

Способи ефективного використання матеріалів та ресурсів у процесі приготування страв та гарнірів з овочів, грибів.

Правила утилізації відходів після приготування страв та гарнірів з овочів та грибів.

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

Тема 3. Енергоефективне використання матеріалів та ресурсів в процесі приготування страв з яєць, молока та молочних продуктів

Способи ефективного використання матеріалів та ресурсів у процесі приготування страв з яєць, молока та молочних продуктів.

Правила утилізації відходів після приготування страв з яєць, молока та молочних продуктів.

PH 5. Обробляти м'ясо, субпродукти, птицю, дичину та готувати напівфабрикати з них

Тема 4. Енергоефективне використання матеріалів та ресурсів в процесі механічної кулінарної обробки та приготування м'яса

Способи ефективного використання матеріалів та ресурсів у процесі механічної кулінарної обробки та приготування м'яса.

Правила утилізації відходів після обробки різних видів м'ясої продукції та виготовлення котлетної маси з неї.

PH 6. Готувати бульйони, супи та соуси

Тема 5. Енергоефективне використання матеріалів та ресурсів в процесі приготування бульйонів, супів та соусів

Способи ефективного використання матеріалів та ресурсів у процесі приготування бульйонів, супів та соусів.

Правила утилізації відходів після приготування бульйонів, супів та соусів.

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

Тема 6. Енергоефективне використання матеріалів та ресурсів в процесі приготування страв і гарнірів з круп, бобових, макаронних виробів (паст)

Способи ефективного використання матеріалів та ресурсів у процесі приготування страв і гарнірів з круп, бобових, макаронних виробів (паст).

Правила утилізації відходів після приготування страв і гарнірів з круп, бобових, макаронних виробів (паст).

КУХАР 4 РОЗРЯДУ

РН 8. Готувати страви з риби та нерибних продуктів моря

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

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

Правила утилізації відходів після приготування страв із риби та нерибних продуктів моря.

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

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

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

Правила утилізації відходів після приготування страв з різних видів м'ясної продукції.

РН 10. Готувати тісто та вироби з нього

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

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

Правила утилізації відходів після виготовлення різних видів тіста та виробів з нього.

РН 11. Готувати холодні страви та закуски

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

Способи ефективного використання матеріалів та ресурсів при приготуванні холодних страв і закусок.

Правила утилізації відходів після приготування холодних страв і закусок.

РН 12. Готувати солодкі страви та напої

Енергоефективне використання матеріалів та ресурсів при приготуванні солодких страв та напоїв

Способи ефективного використання матеріалів та при приготуванні солодких страв та напоїв

Правила утилізації відходів після приготуванні солодких страв та напоїв.

НАВЧАЛЬНА ПРОГРАМА З ПРЕДМЕТА
«Основи галузевої економіки та підприємництва»

Професія: 5122 Кухар

Професійна кваліфікація: кухар 4 розряду

Умовне позначення	Найменування та зміст ключових компетентностей	Кількість годин
РН 12	Підприємницька компетентність	
	Ринкова економіка та її функціонування	2
	Підприємництво у сфері ресторанного господарства	4
	Власна справа	2
	Господарський облік. Ціноутворення	2
	Види заробітної плати в закладах ресторанного господарства	2
	Документація в закладах ресторанного господарства	2
	Інвентаризація товарно-матеріальних цінностей	3
Всього		17

ЗМІСТ ПРОГРАМИ

РН 12. Готувати солодкі страви та напої

Тема 1. Ринкова економіка та її функціонування

Поняття «ринкова економіка». Принципи, на яких базується ринкова економіка. Попит, пропозиція та чинники, що їх визначають. Ринкова ціна. Види та інфраструктура ринку. Поняття «конкуренція», її види та прояви у сфері громадського харчування. Основні фактори впливу держави на економічні процеси (податки, пільги, дотації).

Тема 2. Підприємництво у сфері ресторанного господарства

Організаційно-правові форми підприємництва в Україні. Державна підтримка та регулювання підприємництва в Україні. Положення основних документів, які регламентують підприємницьку діяльність.

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

Тема 3. Власна справа

Процедура відкриття власної справи. Поняття «Бізнес-план». Особистість підприємця, його функції та ділові якості. Підприємницька ідея. Витрати та прибуток підприємця. Розрахунок чистого прибутку. Сплата податків. Порядок ліквідації підприємства.

Тема 4. Господарський облік. Ціноутворення

Поняття про господарський облік. Види господарського обліку, їх характеристика. Завдання бухгалтерського обліку в закладах ресторанного господарства.

Поняття про ціну та ціноутворення Особливості ціноутворення в закладах ресторанного господарства.

Види цін, що застосовуються в закладах ресторанного господарства.

Призначення торгових знижок (націнок). Процентні обчислення. Правила проведення процентних обчислень.

Тема 5. Види заробітної плати в закладах ресторанного господарства

Види заробітної плати. Види стимулювання праці персоналу підприємства.

Тема 6. Документація в закладах ресторанного господарства

Значення документів. Класифікація, реквізити, вимоги до змісту та оформлення документів.

Порядок створення та заповнення нормативної документації («книга доходів та витрат», баланс підприємства). Порядок ведення обліково-фінансової документації підприємства.

Тема 7. Інвентаризація товарно-матеріальних цінностей

Документи, що оформлюються при проведенні інвентаризації.

Поняття про інвентаризацію Мета та завдання інвентаризації. Види інвентаризації. Терміни та порядок проведення інвентаризації. Документи, що оформлюються при проведенні інвентаризації.

НАВЧАЛЬНА ПРОГРАМА З ПРЕДМЕТА
«Англійська мова за професійним спрямування»

Професія: 5122 Кухар

Професійні кваліфікації: кухар 3, 4 розряду

Умовне позначення	Назва та зміст результату навчання	Кількість годин
РН1. Обробляти овочі, гриби, фрукти, ягоди, горіхоплідні та готувати напівфабрикати з них		
	Страви з овочів, грибів, фруктів, ягід, горіхоплідних	1
РН 2. Готувати страви та гарніри з овочів, грибів		
	Страви та гарніри з овочів, грибів	1
РН 3. Готувати страви з яєць, молока та молочних продуктів		
	Страви з яєць, молока та молочних продуктів	1
РН 4. Обробляти різні види риб, продуктів моря та готувати напівфабрикатів з них		
	Страви з риби та продуктів моря	1
РН 5. Обробляти м'ясо, субпродукти, птицю, дичину та готувати напівфабрикати з них		
	Страви з м'яса та м'ясопродуктів	1
РН 6. Готувати бульйони, супи та соуси		
	Бульйони, супи та соуси	1
РН 7. Готувати страви і гарніри з круп, бобових, макаронних виробів		
	Страви з круп, бобових, макаронних виробів	1
Всього на 3 розряд		7
РН 8. Готувати страви з риби та нерибних продуктів моря		
	Страви з риби та нерибних продуктів моря	1
РН 9. Готувати страви з різних видів м'ясної продукції		
	Страви з різних видів м'ясної продукції	1
РН 10. Готувати тісто та вироби з нього		
	Тісто та борошняні вироби	1
РН 11. Готувати холодні страви та закуски		
	Холодні страви та закуски	1
РН 12. Готувати солодкі страви та напої		
	Солодкі страви та напої	1
Всього на 4 розряд		5
Разом		12

ЗМІСТ ПРГРАМИ

КУХАР 3 РОЗРЯДУ

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

Тема 1. Страви з овочів, грибів, фруктів, ягід, горіхоплідних

Лексичний матеріал: назви овочів, фруктів, ягід, грибів, горіхоплідних; страви з них; відповідних технологічних процесів. Переклад рецептів овочевих страв, страв з грибів, фруктів, ягід та горіхоплідних.

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

РН 2. Готувати страви та гарніри з овочів, грибів

Тема 2. Страви та гарніри з овочів, грибів

Лексичний матеріал: назви овочів, грибів; страви та гарніри з них; відповідних технологічних процесів. Переклад рецептів страв та гарнірів з овочів, грибів.

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

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

Тема 3. Страви з яєць, молока та молочних продуктів

Лексичний матеріал: назви яєць, молока, різних молочних продуктів; страви з них; відповідних технологічних процесів. Переклад рецептів.

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

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

Тема 4. Страви з риби та продуктів моря

Лексичний матеріал: назви видів риби та продуктів моря, закусок, делікатесів; відповідних технологічних процесів. Переклад рецептів рибних страв.

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

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

Тема 5. Страви з м'яса та м'ясопродуктів

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

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

РН 6. Готувати бульйони, супи та соуси

Тема 6. Бульйони, супи та соуси

Лексичний матеріал: назви бульйонів, супів та соусів, спецій та пряних трав; відповідних технологічних процесів. Переклад рецептів перших страв, соусів.

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

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

Тема 7. Страви з круп, бобових, макаронних виробів

Лексичний матеріал: назви крупів, бобових, макаронних виробів; страв і гарнірів тощо; відповідних технологічних процесів. Переклад рецептів.

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

КУХАР 4 РОЗРЯДУ

РН 8. Готувати страви з риби та нерибних продуктів моря

Тема 1. Страви з риби та нерибних продуктів моря

Лексичний матеріал: назви видів риби та нерибних продуктів моря, закусок, делікатесів; відповідних технологічних процесів. Переклад рецептів рибних страв.

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

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

Тема 2. Страви з різних видів м'ясної продукції

Лексичний матеріал: назви страв з різних видів м'ясної продукції; відповідних технологічних процесів. Переклад рецептів м'ясних страв.

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

РН 10. Готувати тісто та вироби з нього

Тема 3. Тісто та борошняні вироби

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

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

РН 11. Готувати холодні страви та закуски

Тема 4. Холодні страви та закуски

Лексичний матеріал: назви холодних страв та закусок. Перелік рецептів приготування холодних страв і закусок.

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

РН 12. Готувати солодкі страви та напої

Тема 5. Солодкі страви та напої

Лексичний матеріал: назви солодких страв та напоїв; відповідних технологічних процесів. Перелік рецептів приготування солодких страв і напоїв.

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

НАВЧАЛЬНА ПРОГРАМА З ПРЕДМЕТА
«Професійна етика і основи психологія»

Професія: 5122 Кухар

Професійна кваліфікація: кухар 3 розряду

Умовне позначення	Найменування та зміст ключових компетентностей	Кількість годин
КК1	Індивідуальні психологічні властивості людини	4
	Особливості спілкування в сфері послуг	2
	Підходи до забезпечення сприятливого психологічного клімату в колективі	1
Всього		7

ЗМІСТ

Тема 1. Індивідуальні психологічні властивості особистості та її поведінка

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

Тема 2. Особливості спілкування в сфері послуг

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

Тема 3. Підходи до забезпечення сприятливого психологічного клімату в колективі

Мікроклімат в колективі. Причини несприятливого мікроклімату. Правила володіння технікою ведення ділових індивідуальних бесід. Методи налагодження сприятливих відносин зі співробітниками. Підходи до забезпечення сприятливого психологічного клімату в колективі.

**НАВЧАЛЬНА ПРОГРАМА З ПРЕДМЕТА
«Охорона праці»**

Професія: 5122 Кухар

Професійна кваліфікація: кухар 3 розряду

Умовне позначення	Найменування та зміст ключових компетентностей	Кількість годин
	Правові та організаційні основи охорони праці	4
	Основи безпеки праці у галузі. Загальні відомості про потенціал небезпек. Психологія безпеки праці. Організація роботи з охорони праці.	4
	Основи пожежної безпеки	6
	Основи електробезпеки	6
	Основи гігієни праці. Медичні огляди	4
	Правила та засоби надання долікарської допомоги потерпілим у разі нещасних випадках	6
Всього		30

ЗМІСТ ПРОГРАМИ

Тема 1. Правові та організаційні основи охорони праці

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

Зміни та доповнення до основних законодавчих актів з охорони праці. Відповідальність за порушення законодавства про працю, охорону праці, нормативно-правових актів з охорони праці.

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

Основні причини травматизму і професійних захворювань на виробництві. Основні заходи запобігання травматизму та захворювання на виробництві: організаційні, технічні, санітарно-виробничі, методико-профілактичні. Соціальне страхування від нещасних випадків і професійних захворювань. Соціальна і медична реабілітація працівників. Розслідування та облік нещасних випадків на виробництві, професійних захворювань і професійних отруєнь.

Дисциплінарна, адміністративна, матеріальна і кримінальна відповідальність за порушення законодавства про працю, правил та інструкцій з охорони праці.

Загальні правила охорони праці у професійній діяльності.

Вимоги охорони праці при експлуатації устаткування підприємств харчування.

Тема 2. Основи безпеки праці у галузі. Загальні 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 професією «Кухар».

Роботи з підвищеною небезпекою в галузі. Вимоги безпеки праці при експлуатації машин, механізмів, обладнання та устаткування, які використовуються в ресторанному господарстві.

Технічні вимоги безпеки праці при експлуатації вантажно-розвантажувального, механічного, теплового та холодильного устаткування. Захист від дії хімічних і біологічних чинників. Зони безпеки та їх огороження. 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. 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. Запобігання виникненню аварій техногенного характеру. План евакуації з приміщень у разі аварії.

Тема 3. Основи пожежної безпеки

Організаційні та технічні протипожежні заходи. Пожежна сигналізація.

Особливості гасіння пожежі на об'єктах галузі.

Організація пожежної охорони в галузі.

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

Основні характеристики вибухонебезпеки; показники рівня руйнування промислових аварій.

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

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

Вогнегасильні речовини та матеріали, їх характеристика.

Тема 4. Основи електробезпеки

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

Класифікація виробничих приміщень відносно небезпеки ураження працюючих електричним струмом.

Допуск до 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 електросвітільниками.

Правила безпечної експлуатації електроустановок споживачів.

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

Особливості ураження електричним струмом. Вплив електричного струму на організм людини.

Тема 5. Основи гігієни праці. Медичні огляди

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

Лікувально-профілактичне харчування.

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

Правила експлуатації освітлення.

Санітарно-побутове забезпечення працівників.

Шкідливі виробничі фактори (шум, вібрація, іонізуючі випромінювання тощо).

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

Тема 6. Правила та засоби надання долікарської допомоги потерпілим у разі нещасних випадках

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, нікотинном. Транспортування потерпілого. Підготовка потерпілого до транспортування. Вимоги до транспортних засобів.

НАВЧАЛЬНА ПРОГРАМА З ПРЕДМЕТА
«Облік, калькуляція і звітність»

Професія: 5122 Кухар

Професійні кваліфікації: кухар 3, 4 розряду

Умовне позначення	Назва та зміст результату навчання	Кількість годин
	РН 1. Обробляти овочі, гриби, фрукти, ягоди, горіхоплідні та готувати напівфабрикати з них	4
	Нормативно-технологічні документи: види, призначення, використання Розрахунок сировини для приготування напівфабрикатів з грибів, фруктів, ягід, горіхоплідних	4
	РН 2. Готувати страви та гарніри з овочів, грибів	2
	Розрахунок сировини для приготування страв та гарнірів з овочів, грибів	2
	РН 3. Готувати страви з яєць, молока та молочних продуктів	1
	Розрахунок сировини для приготування страв з яєць, молока та молочних продуктів	1
	РН 5. Обробляти м'ясо, субпродукти, птицю, дичину та готувати напівфабрикати з них	1
	Розрахунок сировини для приготування страв з м'яса та м'ясопродуктів	1
	РН 6. Готувати бульйони, супи та соуси	1
	Розрахунок сировини для приготування бульйонів, супів та соусів	1
	РН 7. Готувати страви і гарніри з круп, бобових, макаронних виробів	1
	Розрахунок сировини для приготування страв з круп, бобових, макаронних виробів	1
	РН 8. Готувати страви з риби та нерибних продуктів моря	1
	Розрахунок сировини для приготування страв з риби та нерибних продуктів моря	1
	Всього на 3 розряд	11
	РН 9. Готувати страви з різних видів м'ясної продукції	1
	Розрахунок сировини для приготування страв з різних видів м'ясної продукції	1
	РН 10. Готувати тісто та вироби з нього	1
	Розрахунок сировини для приготування тіста та борошняних виробів	1
	РН 11. Готувати холодні страви та закуски	1

	Розрахунок сировини для приготування холодних страв та закусок	1
РН 12. Готувати солодкі страви та напої		1
	Розрахунок сировини для приготування солодких страв та напоїв	1
Всього на 4 розряд		4
Всього		15

ЗМІСТ ПРОГРАМИ

КУХАР 3 РОЗРЯДУ

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

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

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

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

Збірник технологічних карток: призначення, зміст, порядок користування.

Розрахунок сировини на необхідну кількість порцій. Перерахунок овочів в залежності від місяця.

Тема 2. Розрахунок сировини для приготування напівфабрикатів з грибів, фруктів, ягід, горіхоплідних

Правила математичних розрахунків при отриманні та приготуванні овочів, грибів, ягід. Визначення кількості, ваги та вартості сировини. Порядок користування таблицями Збірника рецептур. Складання калькуляційних карток.

РН 2. Готувати страви та гарніри з овочів, грибів

Тема 3. Розрахунок сировини для приготування страв та гарнірів з овочів, грибів

Правила проведення обрахунків при приготуванні страв та гарнірів з овочів та грибів. Визначення кількості, ваги та вартості сировини. Користування таблицями Збірника рецептур. Складання калькуляційних карток. Розрахунок ціни реалізації на сировину, сум націнок. Розрахунок ціни реалізації на готові страви.

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

Тема 4. Розрахунок сировини для приготування страв з яєць, молока та молочних продуктів

Правила проведення обрахунків при приготуванні страв з яєць, молока та молочних продуктів. Визначення кількості, ваги та вартості сировини. Користування таблицями Збірника рецептур. Складання калькуляційних карток. Розрахунок ціни реалізації на сировину, сум націнок. Розрахунок ціни реалізації на готові страви.

Тема 5. Розрахунок сировини для обробки риби та продуктів моря

Порядок отримання сировини зі складу або від постачальника. Правила математичних розрахунків під час обробки різних видів риб та продуктів моря. Визначення кількості, ваги та вартості сировини. Користування таблицями Збірника рецептур. Складання калькуляційних карток. Розрахунок ціни реалізації на сировину, сум націнок. Розрахунок ціни реалізації на готові страви.

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

Тема 6. Розрахунок сировини для приготування страв з м'яса та м'ясопродуктів

Способи проведення математичних розрахунків при отриманні, обробленні та приготуванні страв з м'ясної продукції та виробів. Визначення кількості, ваги та вартості сировини. Користування таблицями Збірника рецептур. Складання калькуляційних карток. Розрахунок ціни реалізації на сировину, сум націнок. Розрахунок ціни реалізації на готові страви.

РН 6. Готувати бульйони, супи та соуси

Тема 7. Розрахунок сировини для приготування бульйонів, супів та соусів

Правила проведення обрахунків сировини при приготуванні бульйонів, супів та соусів. Визначення кількості, ваги та вартості сировини. Користування таблицями Збірника рецептур. Складання калькуляційних карток. Розрахунок ціни реалізації на сировину, сум націнок. Розрахунок ціни реалізації на готові страви.

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

Тема 8. Розрахунок сировини для приготування страв з круп, бобових, макаронних виробів

Правила проведення обрахунків сировини при приготуванні страв з круп, бобових, макаронних виробів. Визначення кількості, ваги та вартості сировини. Користування таблицями Збірника рецептур. Складання калькуляційних карток. Розрахунок ціни реалізації на сировину, сум націнок. Розрахунок ціни реалізації на готові страви.

КУХАР 4 РОЗРЯДУ

РН 8. Готувати страви з риби та нерибних продуктів моря

Тема 1. Розрахунок сировини для приготування страв з риби та нерибних продуктів моря

Правила проведення обрахунків при приготуванні страв з риби та нерибних продуктів моря. Визначення кількості, ваги та вартості сировини. Користування таблицями Збірника рецептур. Складання калькуляційних карток. Розрахунок ціни реалізації на сировину, сум націнок. Розрахунок ціни реалізації на готові страви.

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

Тема 2 . Розрахунок сировини для приготування страв з різних видів м'ясної продукції

Правила проведення обрахунків при приготуванні страв з різних видів м'ясної продукції. Визначення кількості, ваги та вартості сировини. Користування таблицями Збірника рецептур. Складання калькуляційних карток. Розрахунок ціни реалізації на сировину, сум націнок. Розрахунок ціни реалізації на готові страви.

РН 10. Готувати тісто та вироби з нього

Тема 3. Розрахунок сировини для приготування тіста та борошняних виробів

Правила проведення обрахунків сировини при виготовленні різних видів тіста та виробів з нього. Визначення кількості, ваги та вартості сировини. Користування таблицями Збірника рецептур. Складання калькуляційних карток. Розрахунок ціни реалізації на сировину, сум націнок. Розрахунок ціни реалізації на готові страви.

РН 11. Готувати холодні страви та закуски

Тема 4. Розрахунок сировини для приготування холодних страв та закусок

Правила проведення обрахунків сировини при приготуванні холодних страв та закусок. Визначення кількості, ваги та вартості сировини. Користування таблицями Збірника рецептур. Складання калькуляційних карток. Розрахунок ціни реалізації на сировину, сум націнок. Розрахунок ціни реалізації на готові страви.

РН 12. Готувати солодкі страви та напої

Тема 5. Розрахунок сировини для приготування солодких страв та напоїв

Правила проведення обрахунків сировини при приготуванні солодких страв та напоїв. Визначення кількості, ваги та вартості сировини. Користування таблицями Збірника рецептур. Складання калькуляційних карток. Розрахунок ціни реалізації на сировину, сум націнок. Розрахунок ціни реалізації на готові страви.

НАВЧАЛЬНА ПРОГРАМА З ПРЕДМЕТА
«Технологія приготування їжі»

Професія: 5122 Кухар

Професійні кваліфікації: кухар 3, 4 розряду

Результат навчання, професійна компетентність	Назва та зміст результату навчання	Кількість годин	
		всього	з них ЛПР
РН1.Обробляти овочі, гриби, фрукти, ягоди, горіхоплідні та готувати напівфабрикати з них		12	-
ПК 1	Здатність підготуватися до обробки овочів, грибів, ягід, організувати робоче місце	2	
ПК 2	Здатність отримувати сировину зі складу або від постачальника	4	
ПК 3	Здатність проводити механічну кулінарну обробку та нарізання овочів, грибів та фруктів, ягід механічним та ручним способами, простими та складними формами; підготування овочів до фарширування	6	
РН2. Готувати страви та гарніри з овочів, грибів		20	-
ПК 1	Здатність підготуватися до робочого процесу, організувати робоче місце	4	
ПК 2	Здатність готувати страви і гарніри з овочів і грибів	16	
РН3. Готувати страви з яєць, молока та молочних продуктів		15	
ПК 1	Здатність підготуватися до приготування яєць та сиру, організувати робоче місце	2	
ПК 2	Здатність готувати страви з яєць, молока та молочних продуктів	13	
РН4. Обробляти різні види риби, продуктів моря та готувати напівфабрикати з них		26	-
ПК 1	Здатність підготуватися до робочого процесу, оброблення різних видів риби, продуктів моря та приготування напівфабрикатів з них, організувати робоче місце	2	
ПК 2	Здатність проводити механічну кулінарну обробку риби з кістковим і хрящовим скелетом, інших видів риби	12	-
ПК 3	Здатність готувати котлетну та січену маси з різних видів риби та напівфабрикати з неї	6	
ПК 4	Здатність обробляти морепродукти	6	
РН 5. Обробляти м'ясо, субпродукти, птицю, дичину та готувати напівфабрикати з них		35	-
ПК 1	Здатність підготуватися до оброблення м'яса та приготування напівфабрикатів з м'яса, організувати робоче місце	2	
ПК 2	Здатність проводити механічну кулінарну обробку Баранячих туш, четвертини яловичини, напівтуш телятини, свинини підготовку окремих частин м'яса	8	

ПК 3	Здатність готувати напівфабрикати з м'яса різної складності	6	
ПК 4	Здатність проводити механічну кулінарну обробку та підготовку субпродуктів м'яса	4	
ПК 5	Здатність готувати натуральну січену та котлетну маси з різних видів м'яса та напівфабрикати з них	4	
ПК 6	Здатність проводити механічну кулінарну обробку птиці	4	
ПК 7	Здатність готувати напівфабрикати з птиці різної складності	2	
ПК 8	Здатність проводити механічну кулінарну обробку та підготовку субпродуктів птиці	2	
ПК 9	Здатність готувати котлетну масу з птиці та напівфабрикати з неї	3	
РН 6. Готувати бульйони, супи та соуси		16	
ПК 1	Здатність підготуватись до робочого процесу приготування бульйонів, супів та соусів, організувати робоче місце для приготування бульйонів, супів та соусів	2	
ПК 2	Здатність приготування бульйонів, супів: заправних, пюреподібних, холодних та різних, їх відпуск	14	
РН 7. Готувати страви і гарніри з круп, бобових, макаронних виробів		12	
ПК 1	Здатність підготуватись до приготування страв готувати страви і гарнірів з круп, бобових, макаронних виробів, організувати робоче місце	2	
ПК 2	Здатність готувати страви і гарніри з круп, бобових, макаронних виробів (паст)	10	
РН 8. Готувати страви з риби та нерибних продуктів моря		10	-
ПК 1	Здатність підготуватись до приготування страви з риби та нерибних продуктів моря, організувати робоче місце	2	
ПК 2	Здатність готувати страви з риби та нерибних продуктів моря (морепродуктів)	8	
Всього на 3 розряд		146	
РН 9. Готувати страви з різних видів м'ясної продукції		26	
ПК 1	Здатність підготуватись до приготування страв з різних видів м'ясної продукції, організувати робоче місце	2	
ПК 2	Здатність готувати страви з м'яса, м'ясної котлетної та січеної маси, субпродуктів	24	
РН 10. Готувати тісто та вироби з нього		32	
ПК 1	Здатність підготуватись до робочого процесу, організувати робоче місце	2	
ПК 2	Здатність виготовляти різні види прісного тіста та виробів з нього, в тому числі з різними начинками: вареників, пельменів, млинчиків, тощо	2	
ПК 3	Здатність готувати дріжджове тісто та вироби з нього	28	

РН 11. Готувати холодні страви та закуски		24	
ПК 1	Здатність готувати салати, овочеві закуски, холодні страви і закуски із сиру, яєць	2	
ПК 2	Здатність готувати холодні страви з риби	4	
ПК 3	Здатність готувати холодні страви і закуски з м'яса птиці та субпродуктів	18	
РН 12. Готувати солодкі страви та напої		18	
ПК 1	Здатність готувати солодкі страви	2	
ПК 2	Здатність готувати напої	16	
Всього на 4 розряд		100	
Всього		246	

ЗМІСТ ПРОГРАМИ

КУХАР 3 РОЗРЯДУ

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

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

Санітарно-гігієнічні вимоги до робочого місця; види інструменту, обладнання, посуду для готування овочів, грибів, ягід, правила їх експлуатації та безпечного застосування; вимоги охорони праці при експлуатації машин, механізмів, обладнання та устаткування, що використовують для обробки та нарізання овочів, грибів, ягід.

ПК 2. Здатність отримувати сировину зі складу або від постачальника

Асортимент та основні характеристики овочів та грибів, фруктів, ягід, горіхоплідних; харчову цінність різних овочів та грибів, фруктів, ягід, горіхоплідних; вимоги до якості овочів та грибів, фруктів, ягід, горіхоплідних; правила підбору овочів та грибів, фруктів, ягід, горіхоплідних; правила зберігання овочів та грибів, фруктів, ягід, горіхоплідних.

ПК 3. Здатність проводити механічну кулінарну обробку та нарізання овочів, грибів та фруктів, ягід механічним та ручним способами, простими та складними формами; підготування овочів до фарширування

Вимоги до якості овочів та грибів, фруктів, ягід, горіхоплідних, призначених для механічної кулінарної обробки; правила санітарної обробки кухонного посуду, інструментів, інвентарю, їх маркування та використання для обробки овочів та грибів, фруктів, ягід, горіхоплідних; загальні правила безпечної експлуатації устаткування, що використовують для обробки та нарізання овочів; методи обробки овочів, фруктів, ягід, грибів та зелені; норми виходу овочів та грибів, фруктів, ягід, горіхоплідних після механічної кулінарної обробки; способи мінімізації кількості відходів під час обробки овочів та грибів, фруктів, ягід, горіхоплідних; правила зберігання оброблених овочів та грибів, фруктів, ягід, горіхоплідних для подальшого приготування страв; види та правила експлуатації технологічного обладнання, інвентарю та інструменту, що використовується для обробки овочів та грибів, фруктів, ягід, горіхоплідних; прийоми та способи нарізання овочів та грибів, фруктів простими та складними формами: коренеплодів і бульбоплодів (соломкою, брусочками, кубиками, кружальцями, скибочками, часточками та іншими формами нарізки), капустяних овочів (соломкою, шашками), цибулевих овочів (соломкою, кубиками, часточками, кільцями, напівкільцями та іншими формами нарізки); томатних та гарбузових овочів, грибів та їх кулінарне використання; прийоми та способи підготовки овочів та грибів для фарширування; норми виходу овочів та грибів, фруктів після нарізки; правила охолодження та заморожування нарізаних овочів, фруктів та грибів; правила зберігання нарізаних овочів, ягід, фруктів та грибів в свіжому, охолодженому та замороженому вигляді.

РН2. Готувати страви та гарніри з овочів, грибів

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

Види кухонного посуду та технологічного обладнання, виробничого інвентарю та інструменту, що використовують при приготуванні страв і гарнірів з овочів та грибів; правила підбору столового посуду для подавання страв і гарнірів з овочів та грибів; правила санітарної обробки столового та кухонного посуду, інструментів, інвентарю, їх маркування та використання для приготування страв та гарнірів з овочів, грибів; правила експлуатації відповідних видів технологічного обладнання, виробничого інвентарю, інструменту та ваговимірвальних приладів для приготування нескладних страв та гарнірів з овочів, грибів;

правила охорони праці при приготуванні страв та гарнірів з овочів, грибів.

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

Способи та послідовність виконання теплової обробки овочів та грибів; рецептуру та послідовність виконання технологічних операцій приготування страв і гарнірів з варених, смажених, запечених, фаршированих овочів та грибів; правила порціонування, відпуску страв і гарнірів з овочів та грибів; рівень готовності страв; способи оформлення та температуру подачі страв і гарнірів з овочів та грибів; органолептичні показники якості страв і гарнірів з овочів та грибів; умови і терміни зберігання страв і гарнірів з овочів та грибів.

РНЗ. Готувати страви з яєць, молока та молочних продуктів

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

Види технологічного обладнання, інвентарю та інструменту, що використовують при приготуванні страв з яєць та сиру, правила експлуатації технологічного обладнання, інвентарю, інструменту та ваговимірювальних приладів; види кухонного посуду для приготування яєць та сиру, правила підбору столового посуду для подавання страв з різних видів яєць та сиру; вимоги охорони праці при експлуатації обладнання та устаткування, що використовують під час приготування страв з яєць та сиру; правила санітарної обробки кухонного посуду, інструментів, інвентарю, їх маркування та використання у процесі приготування страв.

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

Санітарні норми при готуванні страв з яєць та сиру; вимоги до якості, ознаки та органолептичні методи визначення доброякісності яєць та сиру; особливості та послідовність обробки яєць та сиру; правила підготовки яєчних продуктів та сиру до теплової обробки; рецептуру та послідовність виконання технологічних операцій приготування страв з яєць та сиру; правила порціонування, відпуску; температуру подачі страв з яєць та сиру; органолептичні показники якості страв з яєць та сиру; умови і терміни зберігання страв з яєць та сиру.

РН4. Обробляти різні види риб, продуктів моря та готувати напівфабрикати з них

ПК 1. Здатність підготуватись до робочого процесу оброблення різних видів риб, продуктів моря та приготування напівфабрикатів з них, організувати робоче місце.

Санітарні норми щодо інструментів, обладнання, посуду, робочого місця при обробці різних видів риб, продуктів моря та приготуванні напівфабрикатів з них; види інструменту, обладнання стосовно оброблення різних видів риб, продуктів моря та приготування напівфабрикатів з них, правила їх експлуатації; організацію робочого місця для оброблення різних видів риб, продуктів моря та приготування напівфабрикатів з них; правила безпеки праці при роботі з інструментом, обладнанням; порядок отримання сировини зі складу або від постачальника.

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

Класифікацію та характеристику риби з кістковим і хрящовим скелетом; харчову цінність риби з кістковим і хрящовим скелетом; кулінарне призначення кожної родини риб; вимоги до якості живої, охолодженої і замороженої риби; способи кулінарної механічної обробки риби з кістковим та хрящовим скелетом: розморожування, обчищення луски, промивання, видалення плавників, зябер, очей і голів, видалення нутрощів і слизу через розріз у череві, промивання, пластування, обробка дрібної риби, охолодження, заморожування; норми виходу обробленої риби; органолептичні показники якості обробленої риби; послідовність і правила обробки різних видів риб для приготування: риби обробленої в цілому (з розрізанням черевця і без розрізання) і пластованому вигляді, філе без шкіри, філе зі шкірою, оброблення дрібної риби; прийоми, які використовують при приготуванні напівфабрикатів з риби; правила охолодження і заморожування обробленої риби; правила зберігання оброблених видів риби в охолодженому та замороженому вигляді.

ПК 3. Здатність готувати котлетну та січену маси з різних видів риби та напівфабрикати з неї

Правила відбору риби за якістю та кількістю відповідно до технологічних вимог приготування котлетної та січеної маси та напівфабрикатів з них; рецептуру та послідовність виконання технологічних операцій приготування котлетної маси та січеної маси з риби та напівфабрикатів з них; вимоги до якості котлетної та січеної маси з риби та напівфабрикатів з них; норми виходу напівфабрикатів з котлетної та січеної маси з риби; умови і терміни зберігання котлетної та січеної маси з риби та напівфабрикатів з них; правила відбору риби за якістю та кількістю відповідно до технологічних вимог фарширування риби; рецептуру та послідовність виконання технологічних операцій приготування фаршированої риби; вимоги до якості фаршированої риби; норми виходу фаршированої риби; умови і терміни зберігання фаршированої риби.

ПК 4. Здатність обробляти морепродукти

Класифікацію та характеристику основних видів морепродуктів; харчову цінність та кулінарне призначення різних видів морепродуктів; вимоги до якості живих раків, охолоджених та заморожених морепродуктів та морських водоростей; види технологічного обладнання, виробничого інвентарю, інструменту та ваговимірювальних приладів, що використовуються при обробці морепродуктів (гідробіонтів) та підготовці їх до приготування; правила експлуатації відповідних видів технологічного обладнання, виробничого інвентарю та інструменту; способи кулінарної механічної обробки морепродуктів: очищення, потрошіння, промивання, нарізка, замочування, панірування; норми виходу різних видів морепродуктів після обробки; органолептичні показники якості оброблених морепродуктів; правила охолодження і заморожування морепродуктів; правила зберігання оброблених морепродуктів в охолодженому і замороженому вигляді.

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

ПК 1. Здатність підготуватися до оброблення м'яса та приготування напівфабрикатів з м'яса, організувати робоче місце

Санітарні норми щодо інструментів, обладнання, посуду, робочого місця при роботі з м'ясом, субпродуктами, птицею, дичиною; види інструменту, обладнання, для оброблення та приготування напівфабрикатів з м'яса, субпродуктів, птиці, дичини; правила безпеки праці при роботі з інструментом, обладнанням.

ПК 2. Здатність проводити механічну кулінарну обробку баранячих туш, четвертин яловичини, пів туш телятини, свинини та підготовку окремих частин м'яса

Види м'яса; морфологічний склад м'яса; основні характеристики м'яса домашніх тварин; харчову цінність різних видів м'яса; вимоги до якості баранячих, яловичих, телячих, свинячих туш в охолодженому і замороженому вигляді; технологічні схеми та послідовність обробки баранячих, телячих, яловичих, свинячих туш для приготування напівфабрикатів: розморожування, обмивання, обсушування, розрубання на частини, обвалювання, жилкування, зачистка, охолодження, заморожування.

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

Правила відбору м'яса за якістю і кількістю відповідно до технологічних вимог приготування напівфабрикатів з м'яса різної складності; прийоми, які використовують при приготуванні напівфабрикатів з м'яса; послідовність і правила приготування великошматкових напівфабрикатів; послідовність і правила приготування панірованих натуральних напівфабрикатів; послідовність і правила приготування порційних і дрібношматкових натуральних напівфабрикатів; норми виходу напівфабрикатів з м'яса; вимоги до якості напівфабрикатів з м'яса; правила охолодження і заморожування підготовлених

напівфабрикатів з м'яса, призначених для подальшого використання; умови зберігання охолоджених та заморожених напівфабрикатів з м'яса, призначених для подальшого використання.

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

Види технологічного обладнання, виробничого інвентарю та інструменту, що використовують при приготуванні напівфабрикатів із субпродуктів; правила експлуатації відповідних видів технологічного обладнання, виробничого інвентарю, інструменту та ваговимірювальних приладів; характеристику, харчову цінність та кулінарне призначення різних видів субпродуктів; правила відбору різних видів субпродуктів за якістю і кількістю відповідно до технологічних вимог приготування напівфабрикатів; правила механічної кулінарної обробки субпродуктів; прийоми, які використовують при приготуванні напівфабрикатів із субпродуктів: норми виходу напівфабрикатів із субпродуктів; вимоги до якості напівфабрикатів із субпродуктів; правила охолодження і заморожування підготовлених напівфабрикатів із субпродуктів, призначених для подальшого використання; умови і терміни зберігання охолоджених та заморожених напівфабрикатів із субпродуктів, призначених для подальшого використання.

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

Організацію робочого місця для приготування натуральної січеної та котлетної маси та напівфабрикатів з неї; правила відбору частин яловичої, свинячої туші та телятини для приготування натуральної січеної та котлетної маси; рецептуру та послідовність виконання технологічного процесу приготування натуральної січеної та котлетної маси з м'яса та напівфабрикатів з неї; правила розрахунку необхідної кількості сировини при приготуванні січеної та котлетної маси та напівфабрикатів з неї. Зміст та порядок користування Збірником рецептур і кулінарних виробів; кулінарне використання напівфабрикатів з натуральної січеної та котлетної маси; органолептичні показники якості натуральної січеної та котлетної маси із м'яса та напівфабрикатів з них; норми виходу напівфабрикатів з натуральної січеної та котлетної маси з м'яса; умови і терміни зберігання натуральної січеної та котлетної маси із м'яса та напівфабрикатів з них.

ПК 6. Здатність проводити механічну кулінарну обробку птиці

Види птиці; морфологічний склад м'яса птиці; основні характеристики м'яса птиці; харчову цінність різних видів м'яса птиці; вимоги до якості птиці в охолодженому і замороженому вигляді; види технологічного обладнання, виробничого інвентарю та інструменту, що використовують при механічній кулінарній обробці птиці; правила експлуатації відповідних видів технологічного обладнання, використання виробничого інвентарю та інструменту, ваговимірювальних приладів; способи обробки птиці для приготування основних напівфабрикатів: розморожування, промивання, обсушування, обсмалювання, видалення голів, ший і ніжок, потрошіння, заправка різними способами.

ПК 7. Здатність готувати напівфабрикати з птиці різної складності

Організацію робочого місця для приготування натуральної січеної та котлетної маси та напівфабрикатів з неї; правила відбору птиці за якістю відповідно до технологічних вимог приготування напівфабрикатів з птиці різної складності; прийоми, які використовують при приготуванні напівфабрикатів з птиці; послідовність і правила приготування великошматкових напівфабрикатів; послідовність і правила приготування панірованих натуральних напівфабрикатів; послідовність і правила приготування порційних і дрібношматкових натуральних напівфабрикатів; норми виходу напівфабрикатів з птиці; вимоги до якості напівфабрикатів з птиці; правила охолодження і заморожування підготовлених напівфабрикатів з птиці, призначених для подальшого використання; умови зберігання охолоджених та заморожених напівфабрикатів з птиці, призначених для подальшого використання.

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

Види технологічного обладнання, виробничого інвентарю та інструменту, що використовують при обробці субпродуктів і приготуванні напівфабрикатів із них; правила

експлуатації відповідних видів технологічного обладнання, використання виробничого інвентарю та інструменту, ваговимірювальних приладів; технології обробки субпродуктів птиці; норми виходу напівфабрикатів із субпродуктів; вимоги до якості напівфабрикатів із субпродуктів; правила охолодження і заморожування приготовлених напівфабрикатів із субпродуктів, призначених для подальшого використання; способи мінімізації відходів при приготуванні напівфабрикатів із субпродуктів.

ПК 9. Здатність готувати котлетну масу з птиці та напівфабрикати з неї

Види інструменту, інвентарю, посуду та правила організації робочого місця для приготування котлетної маси з м'яса птиці та напівфабрикатів з неї; технології та рецепти виготовлення котлетної маси з птиці; органолептичні показники якості котлетної маси з птиці та напівфабрикатів з неї; види спецій та паніровок; умови і термін зберігання котлетної маси з м'яса птиці та напівфабрикатів з неї.

РН 6. Готувати бульйони, супи та соуси

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

Види кухонного посуду та технологічного обладнання, виробничого інвентарю та інструменту, що використовують при приготуванні бульйонів, супів та соусів. Правила експлуатації технологічного обладнання; вимоги охорони праці при експлуатації машин, механізмів, обладнання та устаткування, що використовують під час приготування бульйонів, супів та соусів; правила санітарної обробки кухонного посуду, інструментів, інвентарю, їх маркування та використання у процесі приготування бульйонів, супів та соусів.

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

Правила відбору інгредієнтів за якістю та кількістю відповідно до технологічних вимог приготування бульйонів, соусів, супів; рецептуру та послідовність виконання технологічних операцій приготування бульйонів, відварів, пасеровок, супів; органолептичні показники якості приготовлених бульйонів, соусів, супів; методи виправлення недоліків, які можуть виникнути при приготуванні бульйонів, соусів, супів; способи мінімізації кількості відходів при приготуванні бульйонів, соусів, супів; правила підбору столового посуду для подавання супів; правила порціонування, відпуску, температури подачі бульйонів, соусів, супів; умови і терміни зберігання бульйонів, соусів, супів.

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

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

Види технологічного обладнання, інвентарю та інструменту, що використовують при приготуванні страв з круп, макаронних виробів, бобових та консервів і концентратів; правила експлуатації технологічного обладнання, інвентарю, інструменту та ваговимірювальних приладів; види кухонного посуду для приготування страв і гарнірів з круп, бобових, макаронних виробів. Правила підбору столового посуду для подавання страв з круп, макаронних виробів, бобових та консервів і концентратів; вимоги охорони праці при експлуатації обладнання та устаткування, що використовують під час приготування соусів; правила санітарної обробки кухонного посуду, інструментів, інвентарю, їх маркування та використання у процесі приготування страв.

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

Види, властивості, кулінарне призначення та особливості підготовки круп, макаронних виробів, бобових та консервів і концентратів для приготування страв; правила відбору інгредієнтів за якістю та кількістю відповідно до технологічних вимог приготування страв з круп, макаронних виробів, бобових та консервів і концентратів; загальні правила варіння каш, макаронних виробів, бобових, консервів і концентратів; рецептуру та послідовність виконання технологічних операцій приготування страв з круп, макаронних виробів, бобових та консервів і концентратів; способи мінімізації відходів при приготуванні страв з круп, макаронних виробів, бобових та консервів і концентратів; правила порціонування, відпуску; температуру подачі страв з круп, макаронних виробів, бобових, консервів і концентратів; органолептичні показники якості страв з круп, макаронних виробів, бобових та консервів і концентратів; умови і терміни зберігання страв з круп, макаронних виробів, бобових та консервів і концентратів.

РН 8. Готувати страви з риби та нерибних продуктів моря

ПК 1. Здатність підготуватись до приготування страв з риби та нерибних продуктів моря, організувати робоче місце

Правила організації роботи гарячого цеху; види технологічного обладнання, інвентарю та інструменту, що використовують при приготуванні страв з риби та нерибних продуктів моря; правила експлуатації технологічного обладнання, інвентарю, інструменту та ваговимірювальних приладів; види кухонного посуду для приготування страв і гарнірів з риби та нерибних продуктів моря; правила підбору столового посуду для подавання страв з риби та нерибних продуктів моря; вимоги охорони праці при експлуатації обладнання та устаткування, що використовують під час приготування страв з риби та нерибних продуктів моря; правила санітарної обробки кухонного посуду, інструментів, інвентарю, їх маркування та використання у процесі приготування страв.

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

Правила відбору інгредієнтів за якістю та кількістю відповідно до технологічних вимог приготування страв із риби та нерибних продуктів моря; рецептуру та послідовність виконання технологічних операцій приготування страв із риби та нерибних продуктів моря; технології приготування страв із риби та нерибних продуктів моря; процеси, які відбуваються в рибі та морепродуктах під час теплової обробки; правила підбору соусів та гарнірів для страв із риби та морепродуктів; органолептичні показники якості приготовлених страв із риби та нерибних продуктів моря; способи мінімізації відходів при приготуванні страв із риби та нерибних продуктів моря; умови та терміни зберігання страв із риби та нерибних продуктів моря; види столового посуду для відпуску страв із риби та нерибних продуктів моря; правила оформлення, порціонування, подачі страв із риби та нерибних продуктів моря.

Кухар 4 розряду

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

ПК 1. Здатність підготуватись до приготування страв з різних видів м'ясної продукції, організувати робоче місце.

Правила організації роботи гарячого цеху; види технологічного обладнання, інвентарю та інструменту, що використовують при приготуванні страв з різних видів м'ясної продукції; правила експлуатації технологічного обладнання, інвентарю, інструменту та ваговимірювальних приладів; види кухонного посуду для приготування страв і гарнірів з різних видів м'ясної продукції; правила підбору столового посуду для подавання страв з різних видів м'ясної продукції; вимоги охорони праці при експлуатації обладнання та устаткування, що використовують під час приготування страв з різних видів м'ясної продукції; правила санітарної обробки кухонного посуду, інструментів, інвентарю, їх маркування та використання у процесі приготування страв.

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

Правила відбору інгредієнтів за якістю та кількістю відповідно до технологічних вимог приготування страв із м'яса, котлетної маси та січеної субпродуктів; рецептуру та послідовність виконання технологічних операцій приготування страв із м'яса, котлетної маси та січеної субпродуктів; технології приготування страв із м'яса, котлетної маси та січеної, субпродуктів; процеси, які відбуваються в м'ясі, котлетній ті січеній масі та субпродуктах під час теплової обробки; правила підбору соусів та гарнірів для страв із м'яса, котлетної та січеної маси та субпродуктів; органолептичні показники якості приготовлених страв із м'яса, котлетної і січеної маси та субпродуктів; способи мінімізації відходів при приготуванні страв із м'яса, котлетної і січеної маси та субпродуктів; умови та терміни зберігання страв із м'яса, котлетної і січеної маси та субпродуктів; види столового посуду для відпуску страв із м'яса, котлетної і січеної маси та субпродуктів; норми виходу та температуру подачі страв із м'яса, котлетної і січеної маси та субпродуктів; правила оформлення, порціонування, подачі страв із м'яса, котлетної і січеної маси та субпродуктів; правила відбору інгредієнтів за якістю та кількістю відповідно до технологічних вимог приготування страв із птиці; рецептуру та послідовність виконання технологічних операцій приготування страв із птиці; технології приготування страв

із птиці; процеси, які відбуваються в м'ясі птиці під час теплової обробки; правила підбору соусів та гарнірів для страв із птиці; органолептичні показники якості приготовлених страв із птиці; способи мінімізації відходів при приготуванні страв із птиці; умови та терміни зберігання страв із птиці; види столового посуду для відпуску страв із птиці; правила оформлення, порціонування, подачі страв із птиці.

РН 10. Готувати тісто та вироби з нього

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

Санітарні норми щодо інструментів, обладнання, посуду, робочого місця для готування тіста та виробів з нього; види інструменту, обладнання для готування тіста та виробів з нього; правила їх експлуатації; правила безпеки праці при роботі з інструментом, обладнанням; порядок отримання сировини зі складу або від постачальника.

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

Види та ознаки доброякісності борошна; види поліпшувачів для зміни клейковини борошна; правила підготовки борошна, яєць, рідини для замішування прісного тіста; вимоги до якості замішаного тіста; умови і терміни зберігання прісного тіста; способи мінімізації кількості відходів під час приготування напівфабрикатів та виробів з прісного тіста; рецептуру та послідовність виконання технологічних операцій приготування начинок та виробів з прісного тіста: вареників, пельменів, пасти, млинчиків; органолептичні показники якості виробів з прісного тіста; норми виходу напівфабрикатів та готових страв з прісного тіста; правила відпуску та температуру подачі виробів з прісного тіста; умови і терміни зберігання страв та кулінарних виробів з прісного тіста.

ПК 3. Здатність готувати дріжджове тісто та вироби з нього

Види технологічного обладнання, виробничого інвентарю, інструменту, посуду для приготування безопарного дріжджового тіста та виробів з нього; правила відбору продуктів за якістю і кількістю відповідно до технологічних вимог приготування безопарного дріжджового тіста та виробів з нього; рецептуру та послідовність виконання технологічних операцій приготування безопарного дріжджового тіста та виробів з нього: підготовка продуктів, замішування тіста, бродіння; обминання тіста, поділ на шматки, вистоювання, порціонування, формування виробів та їх вистоювання, змашування, випікання; рецептуру та послідовність виконання технологічних операцій приготування фаршів: з м'яса, риби, сиру, капусти, яєць і зеленої цибулі, грибів, картоплі, рису, яблук, маку, свіжих вишень або слив, гарбуза; рецептуру та послідовність виконання технологічних операцій приготування виробів з безопарного дріжджового тіста: пироги, пиріжки смажені, біляші, пампушки, піца, оладки, млинці; вимоги до якості дріжджового тіста та виробів з нього; процеси, що проходять під час замісу, бродіння тіста та випікання виробів; недоліки тіста, що виникають внаслідок неправильного режиму бродіння, причини, способи усунення; недоліки випечених виробів, причини, способи усунення; можливі втрати під час теплової обробки; способи оформлення та подавання виробів з дріжджового тіста; види посуду для подавання виробів з дріжджового тіста; вихід виробів з дріжджового тіста; правила відбору продуктів за якістю і кількістю відповідно до технологічних вимог приготування опарного дріжджового тіста та виробів з нього; рецептуру та послідовність виконання технологічних операцій приготування опарного дріжджового тіста та виробів з нього: підготовка продуктів, приготування опари, бродіння опари, замішування тіста, бродіння й обминання тіста, поділ на шматки, вистоювання, порціонування, формування виробів, вистоювання, змашування, випікання; рецептуру та послідовність виконання технологічних операцій приготування виробів з опарного дріжджового тіста: пиріжки печені, рулет з маком, кулеб'яка, ватрушки, розтягаї, булочки.

РН 11. Готувати холодні страви та закуски

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

Види технологічного обладнання, виробничого інвентарю, інструменту, посуду для приготування холодних страв і закусок; загальну характеристику сировини для приготування холодних страв, закусок; органолептичні показники якості сировини для виготовлення холодних страв, закусок; правила підготовки сировини для виготовлення холодних страв, закусок; умови і терміни зберігання сировини для приготування холодних страв і закусок; правила відбору інгредієнтів за якістю та кількістю відповідно до технологічних вимог салатів,

овочевих закусок, холодних страв, закусок із сиру, яєць; рецептуру та послідовність виконання технологічних операцій приготування салатів, овочевих закусок, холодних страв, закусок із сиру, яєць; органолептичні показники якості салатів, овочевих закусок, холодних страв, закусок із сиру, яєць; способи оформлення та подавання салатів, овочевих закусок, холодних страв, закусок із сиру, яєць; види посуду для подавання салатів, овочевих закусок, холодних страв, закусок із сиру, яєць; правила порціонування та відпуску салатів, овочевих закусок, холодних страв, закусок із сиру, яєць.

ПК 2. Здатність готувати холодні страви з риби

Правила відбору продуктів за якістю і кількістю відповідно до технологічних вимог приготування холодних страв і закусок з риби; рецептуру та послідовність виконання технологічних операцій приготування холодних страв і закусок з риби; органолептичні показники якості холодних страв і закусок з риби; способи оформлення та подавання холодних страв і закусок з риби; види посуду для подавання холодних страв і закусок з риби; правила порціонування та відпуску холодних страв і закусок з риби.

ПК 3. Здатність готувати холодні страви і закуски з м'яса птиці та субпродуктів

Види технологічного обладнання, виробничого інвентарю, інструменту, посуду для приготування холодних страв і закусок з м'яса; правила відбору продуктів за якістю і кількістю відповідно до технологічних вимог приготування холодних страв і закусок з м'яса; рецептуру та послідовність виконання технологічних операцій приготування холодних страв і закусок з м'яса; органолептичні показники якості холодних страв і закусок з м'яса; сучасні способи оформлення та подавання холодних страв і закусок з м'яса; види посуду для подавання холодних страв і закусок з м'яса; правила порціонування та відпуску холодних страв і закусок з м'яса.

РН 12. Готувати солодкі страви та напої

ПК 1. Здатність готувати солодкі страви

Види кухонного посуду та технологічного обладнання, виробничого інвентарю, інструменту, що використовують при приготуванні солодких страв; правила експлуатації технологічного обладнання, виробничого інвентарю, інструменту та ваговимірювальних приладів; види столового посуду для подавання солодких страв; правила відбору продуктів за якістю і кількістю відповідно до технологічних вимог приготування солодких страв; рецептуру та послідовність виконання технологічних операцій приготування солодких страв; органолептичні показники якості солодких страв; способи оформлення та подавання солодких страв; види посуду для подавання солодких страв; правила порціонування солодких страв.

ПК 2. Здатність готувати напої

Види кухонного посуду та технологічного обладнання, виробничого інвентарю та інструменту, що використовують при приготуванні напоїв; правила експлуатації відповідних видів технологічного обладнання, виробничого інвентарю, інструменту; види посуду для подавання напоїв; правила відбору продуктів за якістю і кількістю відповідно до технологічних вимог приготування напоїв; рецептуру та послідовність виконання технологічних операцій приготування напоїв; органолептичні показники якості напоїв; правила порціонування напоїв; способи подавання напоїв.

**НАВЧАЛЬНА ПРОГРАМА З ПРЕДМЕТА
«Гігієна і санітарія виробництва»**

Професія: 5122 Кухар

Професійні кваліфікації: кухар 3, 4 розряду

Умовне позначення	Назва та зміст результату навчання	Кількість годин
РН 1-12	Основи гігієни та санітарії на виробництві. Основи мікробіології.	2
	Харчові захворювання, інфекції, отруєння та їх профілактика.	2
	Глистяні захворювання та їх профілактика.	2
	Особиста гігієна працівників підприємств харчування. за системою ХАССП.	4
	Гігієнічні вимоги до утримання підприємств харчування.	4
	Гігієнічні вимоги до обладнання, інвентарю, посуду та пакувального матеріалу згідно вимогам системи ХАССП.	2
	Гігієнічні вимоги до транспортування, прийому, зберігання харчових продуктів	2
	<i>Всього годин «Кухар» 3 розряду</i>	18
	Санітарні вимоги до кулінарної обробки харчових продуктів	3
	Гігієнічна оцінка якості харчових продуктів	3
	<i>Всього годин «Кухар» 4 розряду:</i>	6

ЗМІСТ ПРОГРАМИ

КУХАР 3 РОЗРЯДУ

Тема 1. Основи гігієни та санітарії на виробництві. Основи мікробіології.

Значення предмету для робітників закладів ресторанного господарства. Поняття термінів «гігієна», «гігієна харчування», «санітарія», «мікробіологія». Поняття про мікроорганізми. Розвиток і розмноження мікроорганізмів у харчових продуктах. Вплив факторів навколишнього середовища на мікроорганізми. Розповсюдження мікроорганізмів у природі. Основи гігієни та санітарії на виробництві, гігієнічні вимоги, санітарні вимоги до утримання підприємств ресторанного господарства. Вимоги до виробничої санітарії та особистої гігієни працівників галузі, санітарні вимоги до кулінарної обробки харчових продуктів

Тема 2. Харчові захворювання, інфекції, отруєння та їх профілактика

Загальні поняття про інфекцію, харчові інфекції та імунітет. Класифікація харчових інфекцій. Гострі інфекції та їх профілактика. Загоєння та їх профілактика. Поняття про харчові отруєння. Класифікація харчових отруень. Харчові отруєння мікробного походження (харчові токсикоінфекції і харчові інтоксикації та їх профілактика). Харчові отруєння немікробного походження (харчові отруєння токсичні за своєю природою). Отруєння харчовими продуктами за певних умов та харчові отруєння продуктами з

отруйними домішками. Харчові інфекції та їх профілактика, харчові отруєння та їх профілактика, глистяні захворювання та їх профілактика.

Тема 3. Глистяні захворювання та їх профілактика

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

Тема 4 Особиста гігієна працівників підприємств харчування за системою ХАССП.

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.

Елементи та головні завдання системи ХАССП щодо особистої гігієни працівників РГ. Медичні огляди та їх значення. Вимоги до режиму праці. Обов'язки та відповідальність за дотримання санітарних правил

Тема 5. 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 знезаражуючих розчинників. Боротьба з гризунами і тарганами сучасними засобами

Тема 6. Гігієнічні вимоги до обладнання, інвентарю, посуду та пакувального матеріалу.

Гігієнічні вимоги до матеріалу для виготовлення інвентарю посуду, тари. Вимоги до обладнання, інвентарю, посуду, тари. Вимоги до миття та знезараження посуду, обладнання, інвентарю. Санітарна характеристика механічного обладнання. Санітарна характеристика не механічного обладнання, інвентарю. Гігієнічні вимоги до пакувальних матеріалів.

Критичні точки, щодо інвентарю, обладнанню по системі ХАССП.

Тема 7 Гігієнічні вимоги до транспортування, прийому, зберігання харчових продуктів

Вимоги до транспорту та 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. Програми передумови та критичні точки при транспортуванні харчових продуктів за системою ХАССП.

КУХАР 4 РОЗРЯДУ

Тема 8 Санітарні вимоги до кулінарної обробки харчових продуктів

Санітарні гігієнічні вимоги до механічної обробки харчових продуктів: овочів, фруктів, риби, м'яса, субпродуктів, птиці. Санітарні вимоги до приготування страв та їх реалізації.

Тема 9. Гігієнічна оцінка якості харчових продуктів.

Законодавчі основи якості харчових продуктів прописані ХАССП. Гігієнічна оцінка якості сировини в РГ. Гігієнічна оцінка якості готової продукції підприємств РГ. Вимоги до транспорту для перевезення харчових продуктів. Вимоги до складських приміщень для зберігання харчових продуктів. Вимоги до прийому харчових продуктів. Санітарні вимоги до зберігання харчових продуктів, які швидко псуються. Умови та терміни зберігання продукції РГ.

Гігієнічні вимоги до зберігання та транспортування харчових продуктів.

НАВЧАЛЬНА ПРОГРАМА З ПРЕДМЕТА

Професія: 5122 Кухар

Професійні кваліфікації: кухар 3, 4 розряду

«Організація виробництва»

Результат навчання	Назва теми (компетентності)	Кількість годин	
		всього	з них ЛПР
РН 1.1.	Типи закладів ресторанного господарства та оперативне планування їх роботи	2	
РН 1.2.	Організація постачання і складське господарство підприємств РГ	2	
РН 1.3.	Оперативне планування роботи виробництва	4	
РН 1.4.	Організація праці у заготівельних цехах	2	
РН 2-3, 6-12.	Посуд, столові прибори та столова білизна для закладів ресторанного господарства	4	
РН 2-3, 6-7.	Організація праці у доготівельних цехах	3	
	Всього годин «кухар» 3 розряд :	17	
	«Кухар» 4 розряд		
РН 8-12.3.	Організація виробництва підприємств ресторанного господарства	16	-
РН 12.4	Обслуговування споживачів на підприємствах ресторанного господарства	16	
	Всього годин «кухар» 4 розряд:	32	
	Всього годин на предмет:	49	

ЗМІСТ ПРОГРАМИ

«Кухар» 3 розряду

РН 1.1. Типи закладів ресторанного господарства та оперативне планування їх роботи

Класифікація закладів ресторанного господарства за різними ознаками. Загальна характеристика типів підприємств. Поєднання виробничих та торговельних функцій й організація споживання їжі, як основна особливість підприємств харчування. Характеристика послуг закладів ресторанного господарства. Шляхи підвищення ефективності виробництва. Основи планування роботи закладу.

Р.Н.1.2 Організація постачання і складське господарство підприємств РГ

Джерела постачання сировини, продуктів, товарів до підприємств РГ. Характеристика складського господарства. Основи організації тарного та вагового господарства. Правила приймання, зберігання та відпуск сировини.

Р.Н. 1.3. Оперативне планування роботи виробництва

Характеристика та види меню. Основи меню. Значення правильного та чіткого оформлення меню. Порядок запису страв в меню. Збірник рецептур страв і кулінарних виробів: види, зміст, порядок користування. Збірник технологічних карток: призначення, зміст, порядок користування. Технологічна документація виробництва. Оперативне планування роботи виробництва. Характеристика плану-меню.

Р.Н. 1.4. Організація праці у заготівельних цехах

Кваліфікаційна характеристика кухаря 3 розряду. Структура виробництва. Характеристика

цехів. Поняття про технологічний процес. Поняття про систему ХАССП, принципи системи ХАССП, пов'язані з організацією виробництва на підприємствах ресторанного господарства. Вимоги до організації робочих місць кухаря. Складання схеми робочого місця. Організація роботи овочевого цеху. Характеристика робочих місць. Організація роботи м'ясо-рибного цеху. Характеристика робочих місць по обробці риби, м'яса, птиці та приготуванню н/ф з них, приготуванні січеної та котлетної маси з м'яса, риби. Підбір інструменту, пристосувань, кухонного приладдя, посуду, обладнання для приготування різних видів напівфабрикатів з м'яса, риби, птиці, субпродуктів, фаршів. Організація окремих робочих місць у технологічних лініях м'ясо-рибного цеху в залежності від плану-меню.

Р.Н. 2-3, 6-12 Посуд, столові прибори та столова білизна для закладів ресторанного господарства

Класифікація столового посуду за призначенням. Види матеріалу, з якого виготовляється столовий посуд (в т.ч. фірмовий). Характеристика порцелянового та фаянсового посуду. Характеристика металевого, скляного посуду та іншого посуду. Підбір посуду для подавання окремих та бенкетних страв. Види столових приборів. Призначення. Столова білизна: характеристика, призначення. Серветка – як елемент оформлення столу. Вимоги до столового посуду, приборів та білизни, його отримання.

Р.Н. 2-3, 6-7. Організація праці доготівельних цехів

Організація праці в гарячому цеху. Організація супового відділення гарячого цеху. Організація соусного відділення гарячого цеху. Робоче місце кухаря-соусника. Організація робочого місця по приготуванню страв та гарнірів з овочів, грибів. Організація робочих місць для приготування соусів, підбір посуду, устаткування, інструменту. Організація робочих місць для приготування страв з сиру. Підбір посуду, інструмента, устаткування. Особливості робочого місця для обробки яєць. Організація робочих місць для приготування страв з яєць, молока та молочних продуктів. Організація робочих місць для приготування страв з круп, бобових і макаронних виробів. Принципи системи ХАССП, щодо праці в гарячому цеху.

«Кухар» 4 розряду

Р.Н 8-12. Організація виробництва підприємств ресторанного господарства

Кваліфікаційна характеристика кухара 4 розряду. Організація робочих місць для приготування других гарячих страв. Підбір посуду, інструмента, устаткування для приготування та відпуску страв з риби, м'яса. Охорона праці на робочих місцях в гарячому цеху. Організація роботи цеху борошняних виробів, підбір посуду, інвентарю, пристосувань, обладнання. Особливості праці в борошняному цеху. Охорона праці в борошняному цеху.

Організація роботи холодного цеху: обладнання, посуд, інвентар, пристосування. Охорона праці в холодному цеху. Особливості робочого місця по обробки зелені. Особливості організації робочого місця для приготування солодких страв та напоїв. Організація праці у мийних відділеннях. Правила миття столового посуду і приборів, кухонного посуду. Організація праці хліборізки. Санітарний режим в хліборізці. Організація роботи роздавальної. Організація праці кухара-роздавальника. Організація бракеражу на виробництві. Заповнення бракеражного журналу.

Р.Н. 12 Обслуговування споживачів на підприємствах ресторанного господарства

Правила етикету за столом. Основи обслуговування відвідувачів. Правила підбору посуду, подача холодних закусок. Правила подавання гарячих закусок. Правила, види подавання перших страв. Правила подавання других страв, окремих національних страв. Правила подавання солодких, десертних страв, напоїв. Основи сервірування столу. Поняття про підприємство кейтерінг. Основи організації кейтерінгового обслуговування.

НАВЧАЛЬНА ПРОГРАМА З ПРЕДМЕТА
«Устаткування підприємств харчування»

Професія: 5122 Кухар

Професійні кваліфікації: кухар 3, 4 розряду

Позначення	Назва та зміст результатів навчання	Кількість годин всього
<i>РН 1. Обробляти овочі, гриби, фрукти, ягоди, горіхоплідні та готувати напівфабрикати з них</i>		2
	Технологічне обладнання для готування овочів, грибів, ягід	2
<i>РН 2. Готувати страви та гарніри з овочів, грибів -</i>		2
	Технологічне обладнання для приготування страв і гарнірів з овочів та грибів	2
<i>РН 3. Готувати страви з яєць, молока та молочних продуктів</i>		6
	Технологічне обладнання для приготування яєць, молока та молочних продуктів	6
<i>РН 4. Обробляти різні види риб, продуктів моря та готувати напівфабрикати з них</i>		8
ПК1	Технологічне обладнання для обробки риби, продуктів моря, приготування напівфабрикатів з них	4
ПК4	Технологічне обладнання для обробки морепродуктів	4
<i>РН 5. Обробляти м'ясо, субпродукти, птицю, дичину та готувати напівфабрикати з них</i>		13
ПК1	Технологічне обладнання для обробки м'яса, приготування м'ясних напівфабрикатів	6
ПК4	Технологічне обладнання для приготування напівфабрикатів із субпродуктів м'яса	4
ПК6	Технологічне обладнання для механічної кулінарної обробки птиці	3
<i>РН 6. Готувати бульйони, супи та соуси</i>		8
ПК1	Технологічне обладнання для приготування бульйонів, супів та соусів	8
<i>РН 7. Готувати страви і гарніри з круп, бобових, макаронних виробів</i>		6
ПК1	11. Технологічне обладнання для приготування страв з круп, бобових, макаронних виробів	6
Всього на 3 розряд		45
<i>РН 9. Готувати страви з різних видів м'ясної продукції</i>		4

ПК1	Технологічне обладнання для приготування страв з різних видів м'ясної продукції	4
РН 10. Готувати тісто та вироби з нього		8
ПК1	Технологічне обладнання для приготування тіста та виробів з нього	8
Всього на 4 розряд		12
Всього		57

ЗМІСТ ПРОГРАМИ

КУХАР 3 РОЗРЯДУ

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

Тема 1. Технологічне обладнання для готування овочів, грибів, ягід

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

Характеристика машин для обробки овочів, грибів, ягід на підприємствах харчування, їх класифікація. Машини та механізми для миття, очищення сирих та варених овочів. Машини та механізми для нарізання сирих та варених овочів, грибів. Машини та механізми для протирання овочів, ягід. Машини для фігурного нарізання овочів та фруктів, промислові станки для нарізання овочів.

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

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 холодильного устаткування за конструкцією, температурою зберігання, способом охолодження, Види холодильного обладнання. Сучасні збірно-розбірні холодильні камери, холодильні шафи, шафи-вітрини, холодильні прилавки-вітрини, фризери, камери шокового заморожування, бонети та ін.

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.

Будова, принцип роботи схеми холодильної компресійної машини. Можливі неполадки в роботі компресійної машини та способи їх усунення.

РН 2. Готувати страви та гарніри з овочів, грибів

Тема 2. Технологічне обладнання для приготування страв і гарнірів з овочів та грибів

Загальні відомості про теплове устаткування. Устаткування для варіння їжі.

Відомості про теплове устаткування. Класифікація теплового устаткування. Загальні відомості про електричне устаткування.

Електричні плити, їх призначення, будова. Принцип роботи, правила експлуатації та технічні вимоги безпеки праці. Можливі неполадки в роботі обладнання та способи їх усунення.

Устаткування для смаження їжі. Загальні відомості про устаткування для смаження їжі. Електричні сковороди, фритюрниці (фритюрниця RoFry), їх призначення, будова. Принцип дії, регулювання температурного режиму, правила раціональної та безпечної експлуатації теплових апаратів. Заходи щодо економії паливно-енергетичних ресурсів.

Устаткування для тушкування їжі. Загальні відомості про устаткування для тушкування їжі. Призначення, будова, та принцип дії електричної духової печі. Правила експлуатації та технічні вимоги безпеки праці. Можливі неполадки в роботі печі та способи їх усунення.

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

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

Тема 3. Технологічне обладнання для приготування яєць, молока та молочних продуктів

Загальні відомості про технологічне обладнання для приготування яєць, молока та молочних страв. Призначення, будова, та принцип дії апарату для приготування яєць, пароконвектомату, плит зі склокерамічним покриттям. Правила раціональної та безпечної експлуатації теплових апаратів. Можливі неполадки в роботі обладнання та способи їх усунення.

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

Тема 4. Технологічне обладнання для обробки риби, продуктів моря, приготування напівфабрикатів з них

Загальні відомості про технологічне обладнання для обробки риби. Характеристика машин та механізмів для обробки риби. Механізм для очищення риби від луски, універсальний пристрій для обробки риби. Машини та механізми для подрібнення риби: м'ясорубки, риборізка.

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

Тема 5. Технологічне обладнання для обробки морепродуктів

Загальна характеристика машин та механізмів для обробки морепродуктів. Обладнання для варіння морської капусти. Лінія для калібрування та інспектування равликів. Обладнання для переробки рапанів. Призначення обладнання, їх будова, принцип роботи, правила експлуатації з дотриманням технічних вимог безпеки праці. Можливі неполадки в роботі машин та способи їх усунення.

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

Тема 6. Технологічне обладнання для обробки м'яса, приготування м'ясних напівфабрикатів

Загальна характеристика машин та механізмів для обробки м'яса. Машини та механізми для подрібнення м'яса, фаршемішалки, машини та механізми для розпушування м'яса, для дозування та формування пельменів, пила для м'яса .

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

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

Загальна характеристика технологічного обладнання для приготування напівфабрикатів. Машина для виробництва вареників. Будова, принцип роботи, правила експлуатації з дотриманням технічних вимог безпеки праці. Небезпечні зони машин та механізмів, можливі проблеми під час роботи устаткування та методи їх вирішення.

Механізм для подрібнення субпродуктів із м'яса: кутер. Призначення, будова, принцип роботи, правила експлуатації з дотриманням технічних вимог безпеки праці.

Тема 8. Технологічне обладнання для механічної кулінарної обробки птиці

Загальна характеристика технологічного обладнання для кулінарної обробки птиці. Пристрій для обсмажування птиці, обладнання для обвалювання м'яса, сепаратор для механічного обвалювання м'яса, ін'єктор. Будова, принцип роботи, правила експлуатації з дотриманням технічних вимог безпеки праці. Небезпечні зони пристрою, можливі проблеми під час роботи устаткування та методи їх вирішення.

Тема 9. Технологічне обладнання для механічної кулінарної обробки субпродуктів птиці та приготування напівфабрикатів

Машина та механізми для формування котлет. Шприц ковбасний, наповнювач фаршу, кутер. Будова, принцип роботи технологічного обладнання, правила експлуатації з дотриманням технічних вимог безпеки праці. Можливі проблеми під час роботи устаткування та методи їх вирішення.

РН 6. Готувати бульйони, супи та соуси

Тема 10. Технологічне обладнання для приготування бульйонів, супів та соусів

Загальна характеристика технологічного обладнання для приготування перших страв та соусів. Котли секційно-модульовані для варіння їжі, багатофункціональні харчоварильні котли, термоміксінг, пароварильні шафи, їх призначення, будова, принцип роботи, правила експлуатації та технічні вимоги безпеки праці. Можливі неполадки в роботі обладнання та способи їх усунення.

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

Тема 11. Технологічне обладнання для приготування страв і гарнірів з круп, бобових, макаронних виробів

Загальна характеристика технологічного обладнання для приготування страв і гарнірів з круп, бобових, макаронних виробів. Пастоварка, шафи для випікання та смаження продуктів, марміти, їх призначення, будова, принцип дії, регулювання температурного режиму, правила раціональної та безпечної експлуатації теплових апаратів. Заходи щодо економії паливно-енергетичних ресурсів.

КУХАР 4 РОЗРЯДУ

РН 8. Готувати страви з риби та нерибних продуктів моря

Тема 1. Технологічне обладнання для приготування страв з риби та нерибних продуктів моря

Загальна характеристика технологічного обладнання для приготування страв з риби та нерибних продуктів моря. Стефан гриль, піч Merguchef, призначення, будова, принцип дії, регулювання температурного режиму, правила раціональної та безпечної експлуатації теплових апаратів. Заходи щодо економії паливно-енергетичних ресурсів.

Призначення, будова, та принцип дії апаратів з мікрохвильовим та індукційним нагрівом. Правила експлуатації та технічні вимоги безпеки праці. Можливі неполадки в роботі устаткування та способи їх усунення.

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

Тема 2. Технологічне обладнання для приготування страв з різних видів м'ясної продукції

Загальна характеристика технологічного обладнання для приготування страв з різних

видів м'ясної продукції. Гриль (контактний, лавовий, для курки, фаст-фуд, роллер-гриль, гриль з електронним управлінням, барбекю, фінський гриль, садовий гриль барбекю, піч-гриль), мангал (гриль-мангал, мангал Jospet), електрошашличниця, шашлична піч; їх призначення, будова, підготовка до роботи, принцип дії, регулювання температурного режиму, правила раціональної та безпечної експлуатації технологічного обладнання.

РН 10. Готувати тісто та вироби з нього

Тема 3. Технологічне обладнання для приготування тіста та виробів з нього

Характеристика машин для приготування тіста, їх призначення та класифікація. Машини для просіювання борошна. Машини для замішування та розкачування тіста. Жаровні для смаження млинців-напівфабрикатів. Дров'яна піч для піци, черенева і конвеєрна печі для піци, подова піч.

Призначення даного устаткування, будова, підготовка до роботи, принцип дії. Правила експлуатації з дотриманням технічних вимог безпеки праці. Неполадки в роботі машин та способи їх усунення.

РН 11. Готувати холодні страви та закуски

Тема 4. Технологічне обладнання для приготування салатів, холодних закусок

Сучасні види малогабаритного устаткування для вузькоспеціалізованих підприємств.

Характеристика машин для приготування салатів та холодних закусок. Холодильний креп-стіл. Призначення даного устаткування, будова, підготовка до експлуатації.

Машини для нарізання хліба та гастрономічних продуктів. Характеристика машин для нарізання хліба, ніжних фруктів та овочів, гастрономічних продуктів, їх класифікація, призначення, будова, принцип роботи, правила експлуатації та технічні вимоги безпеки праці. Блокування машин, періодичність та правила загострення ножа. Можливі проблеми під час роботи машини, причини та способи їх вирішення.

РН 12. Готувати холодні солодкі страви та напої

Тема 5. Технологічне обладнання для приготування солодких страв

Характеристика машин та механізмів для збивання продуктів. Блендери. Призначення даного устаткування, його будова, принцип роботи, регулювання швидкості, складання та розбирання робочих деталей. Правила експлуатації з дотриманням технічних вимог безпеки праці. Можливі проблеми під час роботи, їх причини й вирішення.

Тема 6. Технологічне обладнання для приготування напоїв

Загальна характеристика технологічного обладнання для приготування напоїв. Водонагрівачі, кип'ятильники безперервної дії, їх призначення, будова. Принцип роботи, автоматика, правила експлуатації та технічні вимоги безпеки праці.

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

НАВЧАЛЬНА ПРОГРАМА З ПРЕДМЕТА
«Фізіологія харчування»

Професія: 5122 Кухар

Професійна кваліфікація: кухар 3 розряду

Результат навчання	Найменування теми компетентності	Кількість годин
РН 2-3,6-12	Харчові речовини та їх фізіологічне значення для організму людини	6
	Основи раціонального харчування	2
	Харчування різних вікових та професійних груп населення	4
	Основи дієтичного та лікувально-профілактичного харчування	6
Всього		18

ЗМІСТ ПРОГРАМИ

Тема 1. Харчові речовини та їх фізіологічне значення для організму людини

Нормування білків у раціонах харчування (фізіологічне значення білків, джерела постачання, наслідки надлишку та дефіциту білків у харчовому раціону, добова погрєба). Зміни білків при кулінарній обробці.

Нормування ліпідів у раціонах харчування.

Нормування вуглеводів у раціонах харчування.

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

Нормування мінеральних речовин у раціонах харчування.

Вода - фізіологічне значення води.

Тема 2. 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 3. 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 4. 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.

**НАВЧАЛЬНА ПРОГРАМА З ПРОФЕСІЙНО-ПРАКТИЧНОЇ ПІДГОТОВКИ
ВИРОБНИЧЕ НАВЧАННЯ ТА ВИРОБНИЧА ПРАКТИКА**

Професія: 5122 Кухар

Професійні кваліфікації: кухар 3, 4 розряду

Результат навчання, професійна компетентність	Назва та зміст результату навчання	Кількість годин всього	
		Виробниче навчання	Виробнича практика
РН1.Обробляти овочі, гриби, фрукти, ягоди, горіхоплідні та готувати напівфабрикати з них		24	14
ПК 1	Здатність підготуватися до обробки овочів, грибів, ягід, організувати робоче місце	6	3
ПК 2	Здатність отримувати сировину зі складу або від постачальника	6	4
ПК 3	Здатність проводити механічну кулінарну обробку та нарізання овочів, грибів та фруктів, ягід механічним та ручним способами, простими та складними формами; підготування овочів до фарширування	12	7
РН2. Готувати страви та гарніри з овочів, грибів		30	28
ПК 1	Здатність підготуватися до робочого процесу, організувати робоче місце	6	7
ПК 2	Здатність готувати страви і гарніри з овочів і грибів	24	21
РН3. Готувати страви з яєць, молока та молочних продуктів		18	21
ПК 1	Здатність підготуватися до приготування яєць та сиру, організувати робоче місце	6	7
ПК 2	Здатність готувати страви з яєць, молока та молочних продуктів	12	14
РН4. Обробляти різні види риб, продуктів моря та готувати напівфабрикати з них		30	28
ПК 1	Здатність підготуватися до робочого процесу, оброблення різних видів риб, продуктів моря та приготування напівфабрикатів з них, організувати робоче місце	6	7
ПК 2	Здатність проводити механічну кулінарну обробку риби з кістковим і хрящовим скелетом, інших видів риб	6	7
ПК 3	Здатність готувати котлетну та січену маси з різних видів риби та напівфабрикати з неї	12	7
ПК 4	Здатність обробляти морепродукти	6	7
РН 5. Обробляти м'ясо, субпродукти, птицю, дичину та готувати напівфабрикати з них		36	42
ПК 1	Здатність підготуватися до оброблення м'яса та приготування напівфабрикатів з м'яса, організувати робоче місце	3	3

ПК 2	Здатність проводити механічну кулінарну обробку Баранячих туш, четвертини яловичини, напівтуш телятини, свинини підготовку окремих частин м'яса	3	4
ПК 3	Здатність готувати напівфабрикати з м'яса різної складності	6	7
ПК 4	Здатність проводити механічну кулінарну обробку та підготовку субпродуктів м'яса	6	7
ПК 5	Здатність готувати натуральну січену та котлетну маси з різних видів м'яса та напівфабрикати з них	6	7
ПК 6	Здатність проводити механічну кулінарну обробку птиці	3	3
ПК 7	Здатність готувати напівфабрикати з птиці різної складності	3	4
ПК 8	Здатність проводити механічну кулінарну обробку та підготовку субпродуктів птиці	3	3
ПК 9	Здатність готувати котлетну масу з птиці та напівфабрикати з неї	3	4
РН 6. Готувати бульйони, супи та соуси		48	63
ПК 1	Здатність підготуватись до робочого процесу приготування бульйонів, супів та соусів, організувати робоче місце для приготування бульйонів, супів та соусів	6	7
ПК 2	Здатність приготування бульйонів, супів: заправних, пюреподібних, холодних та різних, їх відпуск	42	56
РН 7. Готувати страви і гарніри з круп, бобових, макаронних виробів		18	21
ПК 1	Здатність підготуватись до приготування страв готувати страви і гарнірів з круп, бобових, макаронних виробів, організувати робоче місце	6	7
ПК 2	Здатність готувати страви і гарніри з круп, бобових, макаронних виробів (паст)	12	14
РН 8. Готувати страви з риби та нерибних продуктів моря		30	28
ПК 1	Здатність підготуватись до приготування страви з риби та нерибних продуктів моря, організувати робоче місце	6	7
ПК 2	Здатність готувати страви з риби та нерибних продуктів моря (морепродуктів)	24	21
Всього на 3 розряд		234	217
РН 9. Готувати страви з різних видів м'ясної продукції		30	35
ПК 1	Здатність підготуватись до приготування страв з різних видів м'ясної продукції, організувати робоче місце	6	7
ПК 2	Здатність готувати страви з м'яса, м'ясної котлетної та січеної маси, субпродуктів	24	28
РН 10. Готувати тісто та вироби з нього		24	35
ПК 1	Здатність підготуватись до робочого процесу, організувати робоче місце	6	7

ПК 2	Здатність виготовляти різні види прісного тіста та виробів з нього, в тому числі з різними начинками: вареників, пельменів, млинчиків, тощо	6	14
ПК 3	Здатність готувати дріжджове тісто та вироби з нього	12	14
РН 11. Готувати холодні страви та закуски		24	77
ПК 1	Здатність готувати салати, овочеві закуски, холодні страви і закуски із сиру, яєць	6	21
ПК 2	Здатність готувати холодні страви з риби	6	21
ПК 3	Здатність готувати холодні страви і закуски з м'яса птиці та субпродуктів	12	35
РН 12. Готувати солодкі страви та напої		18	28
ПК 1	Здатність готувати солодкі страви	12	14
ПК 2	Здатність готувати напої	6	14
Всього на 4 розряд		96	
Всього		330	420

ЗМІСТ ПРОГРАМИ

КУХАР 3 РОЗРЯДУ

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

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

- ☒ перевірити санітарний стан приміщення, обладнання, інструментів, посуду;
- ☒ вибирати необхідний інструмент, обладнання для оброблення овочів, грибів, ягід;
- ☒ організувати робоче місце відповідно до вимог охорони праці.

ПК 2. Здатність отримувати сировину зі складу або від постачальника

- ☒ відбирати овочі, гриби, фрукти, ягоди, горіхоплідні, відповідно до їх кулінарного використання; зберігати овочі, гриби, фрукти, ягоди, горіхоплідні.

ПК 3. Здатність проводити механічну кулінарну обробку та нарізання овочів, грибів та фруктів, ягід механічним та ручним способами, простими та складними формами; підготування овочів до фарширування

- ☒ перевіряти органолептичним методом якість оброблених овочів та грибів, фруктів, ягід, призначених для нарізання різними способами;
- ☒ нарізати овочі та гриби, фрукти, ягоди простими та складними формами;
- ☒ обробляти та подрібнювати зелень;
- ☒ безпечно користуватися інструментом і обладнанням під час нарізання овочів, фруктів, ягід та грибів різними формами;
- ☒ виготовляти елементи з овочів та грибів, фруктів, ягід для оформлення страв;
- ☒ мінімізувати кількість відходів при нарізанні овочів та грибів, фруктів, ягід, подрібненні зелені;
- ☒ дотримуватись температурних режимів заморожування та охолодження нарізаних овочів та грибів, фруктів, ягід, зелені;
- ☒ дотримуватись температурних режимів встановлених для тимчасового зберігання овочів та грибів, фруктів, ягід, зелені перед приготуванням страв; дотримуватись умов та строків зберігання оброблених овочів та грибів, фруктів і ягід у свіжому, сушеному, консервованому та замороженому вигляді, замороженому вигляді.

РН2. Готувати страви та гарніри з овочів, грибів

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

- ☒ підбирати інструмент, інвентар, посуд та організувати робоче місце для приготування та відпуску страв і гарнірів з овочів та грибів;
- ☒ підбирати столовий посуд для подавання страв і гарнірів з овочів та грибів;
- ☒ проводити санітарну обробку столового та кухонного посуду, інструментів, інвентарю; безпечно користуватися інструментом і обладнанням під час приготування страв і гарнірів з овочів та грибів.

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

- ☒ дотримуватись рецептури та послідовності виконання технологічних операцій приготування страв і гарнірів з овочів та грибів;
- ☒ порціонувати і оформляти страви і гарніри з овочів та грибів;
- ☒ перевіряти за органолептичними показниками якість страв і гарнірів з овочів та грибів;
- ☒ мінімізувати кількість відходів при приготуванні страв і гарнірів з овочів та грибів;
- ☒ дотримуватись правил відпуску, температури подачі, норм виходу приготовлених страв і гарнірів з овочів та грибів; дотримуватись умов і термінів зберігання страв і гарнірів з овочів та грибів.

РН3. Готувати страви з яєць, молока та молочних продуктів

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

- ☒ підбирати інструмент, інвентар, посуд та організувати робоче місце для приготування та страв з яєць та сиру;
- ☒ підбирати столовий посуд для подавання страв з яєць та сиру;

- ☒ отримувати яйця та сири зі складу або від постачальника;
- ☒ безпечно користуватися інструментом і обладнанням під час приготування страв з яєць та сиру.

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

- ☒ дотримуватись рецептури та послідовності виконання технологічних операцій приготування страв з яєць та сиру;
- ☒ готувати яйця, яєчні продукти та сир до теплової обробки;
- ☒ мінімізувати кількість відходів при приготуванні страв з яєць та сиру;
- ☒ порціонувати та відпускати страви з яєць та сиру;
- ☒ дотримуватись правил відпуску та контролювати вихід приготовлених страв з яєць та сиру; дотримуватись умов і термінів зберігання страв з яєць та сиру.

РН4. Обробляти різні види риб, продуктів моря та готувати напівфабрикати з них

ПК 1. Здатність підготуватись до робочого процесу оброблення різних видів риб, продуктів моря та приготування напівфабрикатів з них, організувати робоче місце.

- ☒ дотримуватись санітарних норм щодо інструментів, обладнання, посуду, робочого місця при роботі з рибою, морепродуктами, напівфабрикатами;
- ☒ вибирати інструмент, обладнання для оброблення риби, морепродуктів, та приготування напівфабрикатів;
- ☒ дотримуватись правил безпеки праці при роботі з інструментом, обладнанням; отримувати сировину зі складу або від постачальника.

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

- ☒ перевіряти якість живої, охолодженої та замороженої риби;
- ☒ забезпечувати режим розморожування різної риби з урахуванням вимог до харчової безпеки;
- ☒ здійснювати механічну кулінарну обробку риби: розморожування, очищення луски, промивання, видалення плавників, зябер, очей і голів, видалення нутрощів і слизу через розріз у череві, промивання, пластування, обробка дрібної риби, охолодження, заморожування;
- ☒ виконувати обробку різних видів риб для використання цілою, порційними шматками-кругляками, порційними шматками та напівфабрикатів з різних видів філе;
- ☒ застосовувати прийоми, які використовують при приготуванні напівфабрикатів з риби;
- ☒ мінімізувати кількість відходів під час проведення механічної кулінарної обробки риби; дотримуватись умов зберігання риби в охолодженому і замороженому вигляді.

ПК 3. Здатність готувати котлетну та січену маси з різних видів риби та напівфабрикати з неї

- ☒ підбирати рибу для приготування котлетної та січеної маси та напівфабрикатів з них;
- ☒ дотримуватись рецептури та послідовності виконання технологічних операцій під час приготування напівфабрикатів з риби;
- ☒ виконувати прийоми: вибивання і порціонування, панірування і формування напівфабрикатів;
- ☒ мінімізувати відходи під час приготування напівфабрикатів з риби;
- ☒ контролювати вихід напівфабрикатів;
- ☒ перевіряти якість напівфабрикатів з риби;
- ☒ дотримуватись умов і термінів зберігання напівфабрикатів з риби;
- ☒ забезпечувати температурний режим і терміни зберігання напівфабрикатів з риби в охолодженому та замороженому вигляді;
- ☒ виконувати фарширування риби;
 - визначати якість фаршированої риби; зберігати фаршировану рибу.

ПК 4. Здатність обробляти морепродукти

- ☒ перевіряти якість різних видів морепродуктів;
- ☒ забезпечувати режим розморожування морепродуктів з урахуванням вимог до харчової безпеки;
- ☒ здійснювати механічну кулінарну обробку морепродуктів: очищення, потрошіння, промивання, нарізка, замочування, панірування;
- ☒ мінімізувати кількість відходів під час проведення механічної кулінарної морепродуктів;

- ☒ дотримуватись умов зберігання морепродуктів в охолодженому і замороженому вигляді.
- безпечно користуватися інструментом і обладнанням при механічній кулінарній обробці різних видів морепродуктів.

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

ПК 1. Здатність підготуватися до оброблення м'яса та приготування напівфабрикатів з м'яса, організувати робоче місце

- ☒ дотримуватися санітарних норм щодо інструментів, обладнання, посуду, робочого місця при роботі з м'ясом, субпродуктами, птицею, дичиною;
- ☒ вибирати інструмент, обладнання, для оброблення та приготування напівфабрикатів з м'яса субпродуктів, птиці, дичини; дотримуватися правил безпеки праці при роботі з інструментом, обладнанням.

ПК 2. Здатність проводити механічну кулінарну обробку яловичини, телятини, свинини, баранини та підготовку окремих частин м'яса

- визначати види м'яса;
- перевіряти та визначати якість охолоджених і заморожених м'ясних туш, окремих частин м'яса;
- виконувати механічну кулінарну обробку баранячих, телячих, яловичих, свинячих туш: розморожування, обмивання, обсушування, розрубання на частини, обвалювання, жилкування, зачищення, охолодження, заморожування.

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

- ☒ підбирати інструмент, інвентар, посуд та організувати робоче місце для приготування напівфабрикатів з м'яса;
- ☒ безпечно користуватися інструментом і обладнанням при приготуванні напівфабрикатів з м'яса;
- ☒ готувати різними способами напівфабрикати з м'яса: великошматкові, порційні, дрібношматкові;
- ☒ мінімізувати кількість відходів під час приготування напівфабрикатів з м'яса;
- ☒ дотримуватися умов зберігання напівфабрикатів в охолодженому і замороженому вигляді;
- ☒ перевіряти за органолептичними показниками якість напівфабрикатів з м'яса;
- забезпечувати температурний режим і термін зберігання напівфабрикатів з м'яса в охолодженому та замороженому вигляді.

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

- ☒ підбирати інструмент, інвентар, посуд та організувати робоче місце для приготування напівфабрикатів із субпродуктів;
- ☒ безпечно користуватися інструментом і обладнанням при приготуванні напівфабрикатів із субпродуктів;
- ☒ проводити механічну кулінарну обробку субпродуктів;
- ☒ готувати різними способами напівфабрикати із субпродуктів;
- ☒ мінімізувати кількість відходів під час приготування напівфабрикатів із субпродуктів;
- ☒ дотримуватися умов зберігання напівфабрикатів із субпродуктів в охолодженому і замороженому вигляді;
- ☒ перевіряти за органолептичними показниками якість напівфабрикатів із субпродуктів;
- забезпечувати температурний режим і термін зберігання напівфабрикатів із субпродуктів в охолодженому та замороженому вигляді.

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

- ☒ підбирати інструмент, інвентар, посуд та організувати робоче місце для приготування натуральної січеної та котлетної маси та напівфабрикатів з неї;
- ☒ готувати натуральну січену та котлетну масу з м'яса, дотримуючись рецептури та послідовності технологічного процесу;
- ☒ готувати напівфабрикати з натуральної січеної та котлетної маси із м'яса, дотримуючись рецептури та послідовності технологічного процесу;

- ☒ мінімізувати кількість відходів під час приготування натуральної січеної та котлетної маси із м'яса та напівфабрикатів з них;
- ☒ контролювати вихід напівфабрикатів з натуральної січеної та котлетної маси із м'яса;
- ☒ перевіряти за органолептичними показниками якість котлетної маси з натуральної січеної та котлетної маси із м'яса та напівфабрикати з них;
- дотримуватись умов і термінів зберігання натуральної січеної та котлетної маси із м'яса та напівфабрикатів з них.

ПК 6. Здатність проводити механічну кулінарну обробку птиці

- ☒ визначати види птиці;
- ☒ перевіряти та визначати якість охолоджених і заморожених цілих та окремих частин птиці;
- ☒ виконувати механічну кулінарну обробку птиці: розморожування, промивання, обсушування, обсмалювання, видалення голів, ший і ніжок, потрошіння, заправка різними способами;
- ☒ застосовувати та правильно експлуатувати технологічне обладнання, виробничий інвентар та інструмент при механічній кулінарній обробці птиці;
- ☒ дотримуватися правил охорони праці при механічній кулінарній обробці птиці.

ПК 7. Здатність готувати напівфабрикати з птиці різної складності

- ☒ підбирати інструмент, інвентар, посуд та організувати робоче місце для приготування напівфабрикатів з птиці;
- ☒ безпечно користуватися інструментом і обладнанням при приготуванні напівфабрикатів з птиці;
- ☒ готувати різними способами напівфабрикати з птиці: великошматкові, порційні, дрібношматкові;
- ☒ застосовувати прийоми, які використовують при приготуванні напівфабрикатів з птиці;
- ☒ мінімізувати кількість відходів під час приготування напівфабрикатів з птиці;
- ☒ дотримуватися умов зберігання напівфабрикатів в охолодженому і замороженому вигляді;
- ☒ перевіряти за органолептичними показниками якість напівфабрикатів з птиці;
- забезпечувати температурний режим і термін зберігання напівфабрикатів з птиці в охолодженому та замороженому вигляді.

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

- ☒ підбирати інструмент, інвентар, посуд та організувати робоче місце для приготування напівфабрикатів із субпродуктів;
- ☒ безпечно користуватися інструментом і обладнанням при приготуванні напівфабрикатів із субпродуктів;
- ☒ проводити механічну кулінарну обробку субпродуктів;
- ☒ готувати різними способами напівфабрикати із субпродуктів;
- ☒ мінімізувати кількість відходів під час приготування напівфабрикатів із субпродуктів;
- ☒ дотримуватися умов зберігання напівфабрикатів із субпродуктів в охолодженому і замороженому вигляді;
- ☒ перевіряти за органолептичними показниками якість напівфабрикатів із субпродуктів;
- забезпечувати температурний режим і термін зберігання напівфабрикатів із субпродуктів в охолодженому та замороженому вигляді.

ПК 9. Здатність готувати котлетну масу з птиці та напівфабрикати з неї

- ☒ підбирати інструмент, інвентар, посуд та організувати робоче місце для приготування котлетної маси з м'яса птиці та напівфабрикатів з неї;
- ☒ виготовляти котлетну масу з різних видів птиці та напівфабрикатів з неї;
- ☒ визначати якість котлетної маси та напівфабрикатів з неї;
- ☒ застосовувати спеції та паніровки;
- ☒ забезпечувати температурний режим і терміни зберігання напівфабрикатів з котлетної маси з м'яса птиці в охолодженому та замороженому вигляді.

РН 6. Готувати бульйони, супи та соуси

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

- ☒ підбирати інструмент, інвентар, посуд та організувати робоче місце для приготування бульйонів, супів;
- ☒ безпечно користуватися інструментом і обладнанням під час приготування бульйонів, супів; проводити санітарну обробку столового та кухонного посуду, інструментів, інвентарю.

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

- ☒ дотримуватись рецептури та послідовності виконання технологічних операцій приготування бульйонів, супів;
- ☒ мінімізувати кількість відходів при приготуванні бульйонів, супів;
- ☒ перевіряти, за органолептичними показниками якість приготовлених бульйонів, супів;
- ☒ дотримуватися умов і термінів зберігання бульйонів, відварів, пасеровок;
- ☒ підбирати столовий посуд для подавання супів: заправних, пюреподібних, холодних та різних;
- ☒ використовувати ваговимірювальні прилади;
- ☒ порціонувати супи;
- ☒ дотримуватись рецептури та послідовності виконання технологічних операцій приготування супів: заправних, пюреподібних, холодних та різних;
- ☒ дотримуватись правил відпуску та температури подачі супів: заправних, пюреподібних, холодних та різних;
- ☒ перевіряти вихід приготовлених супів: заправних, пюреподібних, холодних та різних; дотримуватись умов і термінів зберігання супів: заправних, пюреподібних, холодних та різних.

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

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

- ☒ підбирати інструмент, інвентар, посуд та організувати робоче місце для приготування страв;
- ☒ безпечно користуватися інструментом і обладнанням під час приготування страв;
- проводити санітарну обробку столового та кухонного посуду, інструментів, інвентарю.

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

- ☒ готувати крупи, макаронні вироби, бобові та консерви і концентрати до теплової обробки;
 - ☒ варити бобові, каші різної консистенції, макаронні вироби зливним і незливним способом;
 - ☒ готувати страви з каш, бобових та макаронних виробів;
 - ☒ дотримуватись рецептури та послідовності виконання технологічних операцій приготування страв з круп, макаронних виробів, бобових та консервів і концентратів;
 - ☒ мінімізувати кількість відходів при приготуванні страв з круп, макаронних виробів, бобових та консервів і концентратів;
 - ☒ порціонувати та відпускати страви з круп, макаронних виробів, бобових та консервів і концентратів;
 - ☒ перевіряти за органолептичними показниками якість страв з круп, макаронних виробів, бобових та консервів і концентратів;
- дотримуватися умов і термінів зберігання страв з круп, макаронних виробів, бобових та консервів і концентратів.

РН 8. Готувати страви з риби та нерибних продуктів моря

ПК 1. Здатність підготуватись до приготування страв з риби та нерибних продуктів моря, організувати робоче місце

- ☒ підбирати інструмент, інвентар, посуд та організувати робоче місце для приготування страв;
- ☒ безпечно користуватися інструментом і обладнанням під час приготування страв;
- проводити санітарну обробку столового та кухонного посуду, інструментів, інвентарю.

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

- ☒ розрахувати кількість інгредієнтів відповідно до кількості порцій;
- ☒ визначити необхідні спеції для отримання смакових властивостей;
- ☒ дотримуватись рецептури та послідовності виконання технологічних операцій приготування страв із риби та нерибних продуктів моря;
- ☒ перевіряти, за органолептичними показниками якість страв із риби та нерибних продуктів моря;
- ☒ підбирати столовий посуд для подавання страв із риби та нерибних продуктів моря;

- ☒ порціонувати страви із риби та нерибних продуктів моря;
- ☒ дотримуватись правил відпуску та температури подачі страв із риби та нерибних продуктів моря;
- ☒ перевіряти вихід готових страв із риби та нерибних продуктів моря;
- дотримуватись умов і термінів зберігання страв із риби та нерибних продуктів моря.

Кухар 4 розряду

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

ПК 1. Здатність підготуватись до приготування страв з різних видів м'ясної продукції, організувати робоче місце.

- ☒ підбирати інструмент, інвентар, посуд та організувати робоче місце для приготування страв;
- ☒ безпечно користуватися інструментом і обладнанням під час приготування страв;
- проводити санітарну обробку столового та кухонного посуду, інструментів, інвентарю.

ПК 2. Здатність готувати страви з м'яса, м'ясної котлетної маси, субпродуктів

- ☒ розрахувати кількість інгредієнтів відповідно до кількості порцій;
 - ☒ визначити необхідні спеції для отримання смакових властивостей;
 - ☒ дотримуватись рецептури та послідовності виконання технологічних операцій приготування страв із м'яса, м'ясної котлетної маси, субпродуктів;
 - ☒ підбирати до страв соуси, гарніри;
 - ☒ перевіряти, за органолептичними показниками якість страв із м'яса, м'ясної котлетної маси, субпродуктів;
 - ☒ підбирати столовий посуд для подавання страв із м'яса, м'ясної котлетної маси, субпродуктів;
 - ☒ порціонувати страв із м'яса, м'ясної котлетної маси, субпродуктів;
 - ☒ оформлювати страви, використовуючи елементи сучасного декору;
 - ☒ дотримуватись правил відпуску та температури подачі страв;
 - ☒ перевіряти вихід готових страв;
 - ☒ дотримуватись умов і термінів зберігання страв;
 - ☒ безпечно користуватися інструментом і обладнанням під час приготування страв;
 - ☒ дотримуватись рецептури та послідовності виконання технологічних операцій приготування страв із птиці;
 - ☒ перевіряти, за органолептичними показниками якість страв із птиці;
 - ☒ підбирати столовий посуд для подавання страв із птиці;
 - ☒ порціонувати страви із птиці;
 - ☒ дотримуватись правил відпуску та температури подачі страв із птиці;
 - ☒ перевіряти вихід готових страв із птиці;
- дотримуватись умов і термінів зберігання страв із птиці.

РН 10. Готувати тісто та вироби з нього

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

- ☒ дотримуватися санітарних норм щодо інструментів, обладнання, посуду, робочого місця для готування тіста та виробів з нього;
- ☒ вибирати інструмент, обладнання для готування тіста та виробів з нього;
- ☒ дотримуватися правил безпеки праці при роботі з інструментом, обладнанням;
- отримувати сировину зі складу або від постачальника.

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

- ☒ визначати види та якість борошна;
- ☒ застосовувати поліпшувачі для зміни клейковини борошна;
- ☒ готувати тісто відповідно до послідовності виконання технологічних операцій приготування прісного тіста для вареників, пельменів, локшини, пасти, млинчиків;
- ☒ дотримуватись рецептури;
- ☒ мінімізувати кількість відходів при приготуванні прісного тіста;
- ☒ перевіряти за органолептичними показниками якість приготовленого прісного тіста;
- ☒ дотримуватися умов і терміну зберігання прісного тіста.
- ☒ дотримуватись рецептури та послідовності виконання технологічних операцій приготування напівфабрикатів та виробів з прісного тіста;

- ☒ готувати страви та кулінарні вироби з прісного тіста та різними начинками: вареників, пельменів, млинчиків;
- ☒ перевіряти за органолептичними показниками якість напівфабрикатів та готових страв з прісного тіста;
- ☒ оформляти та відпускати вироби з прісного тіста;
- дотримуватися умов і термінів зберігання напівфабрикатів та виробів з прісного тіста.

ПК 3. Здатність готувати дріжджове тісто та вироби з нього

- ☒ організувати робоче місце під час приготування безопарного дріжджового тіста та виробів з нього;
- ☒ підбирати виробничий інвентар, обладнання, безпечно користуватися ним під час приготування безопарного дріжджового тіста та виробів з нього;
- ☒ підбирати столовий посуд для подавання виробів з дріжджового тіста;
- ☒ підбирати сировину для приготування дріжджового тіста та виробів з нього;
- ☒ підбирати сировину для приготування фаршів;
- ☒ перевіряти за органолептичними показниками якість сировини для приготування дріжджового тіста та виробів з нього;
- ☒ готувати безопарне дріжджове тісто та вироби з нього: пироги відкриті, напіввідкриті, закриті; пиріжки смажені, біляші, пампушки, піца, оладки, млинці;
- ☒ готувати фарші для виробів з дріжджового тіста: з м'яса, риби, сиру, капусти, яєць і зеленої цибулі, грибів, картоплі, рису, яблук, маку, свіжих вишень або слив, гарбуза;
- ☒ мінімізувати кількість відходів при приготуванні дріжджового тіста та виробів з нього;
- ☒ оформляти та відпускати вироби з дріжджового тіста;
- ☒ перевіряти за органолептичними показниками якість виробів з дріжджового тіста;
- ☒ перевіряти вихід готових виробів з дріжджового тіста;
- ☒ дотримуватись умов і термінів зберігання виробів з дріжджового тіста;
- ☒ готувати опарне дріжджове тісто та вироби з нього: пиріжки печені, рулет з маком, кулеб'яка, ватрушки, розтягаї, булочки різні;
- ☒ оформляти та відпускати вироби з дріжджового тіста;
- ☒ перевіряти вихід готових виробів з дріжджового тіста;
- ☒ дотримуватись умов і термінів зберігання виробів з дріжджового тіста.

РН 11. Готувати холодні страви та закуски

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

- ☒ підбирати сировину для холодних страв, закусок;
- ☒ готувати сировину для холодних страв, закусок;
- ☒ перевіряти за органолептичними показниками якість сировини для холодних страв, закусок;
- ☒ готувати салати, овочеві закуски, холодні страви, закуски із сиру, яєць;
- ☒ оформляти, порціонувати та відпускати салати, овочеві закуски, холодні страви, закуски із сиру, яєць;
- ☒ підбирати до салатів соуси та салатні заправки;
- ☒ оформляти салати, овочеві закуски, холодні страви, закуски із сиру, яєць використовуючи сучасні елементи декору;
- ☒ перевіряти органолептичним методом якість салатів, овочевих закусок, холодних страв, закусок із сиру, яєць;
- ☒ підбирати столовий посуд для подавання салатів, овочевих закусок, холодних страв, закусок із сиру, яєць;
- ☒ порціонувати салати, овочеві закуски, холодні страви, закуски із сиру, яєць;
- ☒ перевіряти вихід готових страв;
- ☒ дотримуватись умов і термінів зберігання салатів, овочевих закусок, холодних страв, закусок із сиру, яєць.

ПК 2. Здатність готувати холодні страви з риби

- ☒ організувати робоче місце під час приготування холодних страв та закусок з риби;
- ☒ підбирати виробничий інвентар, обладнання;
- ☒ безпечно користуватися ним під час приготування холодних страв та закусок з риби;
- ☒ підбирати столовий посуд для подавання холодних страв та закусок з риби;
- ☒ підбирати сировину для приготування холодних страв з риби;

- ☒ перевіряти за органолептичними показниками якість сировини для холодних страв та закусок з риби;
- ☒ готувати холодні страви та закуски з риби: оселедець з гарніром, оселедець з цибулею, оселедець з картоплею і маслом, риба під маринадом, холодець з риби та інші;
- ☒ мінімізувати кількість відходів при приготуванні холодних страв та закусок з риби;
- ☒ оформляти, порціонувати та відпускати холодні страви та закуски з риби, використовуючи сучасні елементи декору;
- ☒ перевіряти за органолептичними показниками якість холодних страв та закусок з риби;
- ☒ перевіряти вихід готових страв;
- ☒ дотримуватись умов і термінів зберігання холодних страв та закусок з риби.

ПК 3. Здатність готувати холодні страви і закуски з м'яса птиці та субпродуктів

- ☒ організувати робоче місце для приготування холодних страв та закусок з м'яса;
- ☒ підбирати виробничий інвентар, обладнання, безпечно користуватися ним під час приготування холодних страв та закусок з м'яса;
- ☒ підбирати столовий посуд для подавання холодних страв та закусок з м'яса;
- ☒ підбирати сировину для приготування холодних страв з м'яса;
- ☒ перевіряти за органолептичними показниками якість сировини для холодних страв та закусок з м'яса;
- ☒ готувати холодні страви та закуски з м'яса: м'ясо або птиця смажені з гарніром, рулети, паштети з печінки, холодець з м'яса, холодець з птиці та інші;
- ☒ мінімізувати кількість відходів при приготуванні холодних страв та закусок з м'яса;
- ☒ оформляти, порціонувати та відпускати холодні страви та закуски з м'яса, використовуючи сучасні елементи декору;
- ☒ перевіряти за органолептичними показниками якість холодних страв та закусок з м'яса;
- ☒ перевіряти вихід готових страв;
- дотримуватись умов і термінів зберігання холодних страв та закусок з м'яса.

РН 12. Готувати солодкі страви та напої

ПК 1. Здатність готувати солодкі страви

- ☒ організувати робоче місце під час приготування солодких страв;
- ☒ підбирати виробничий інвентар, обладнання, безпечно користуватися ним під час приготування солодких страв;
- ☒ підбирати столовий посуд для подавання солодких страв;
- ☒ підбирати сировину для приготування солодких страв;
- ☒ перевіряти за органолептичними показниками якість сировини для солодких страв;
- ☒ готувати солодкі страви відповідно до рецептури;
- ☒ мінімізувати кількість відходів при приготуванні солодких страв;
- ☒ оформляти, порціонувати та відпускати солодкі страви, використовуючи сучасні елементи декору;
- ☒ перевіряти за органолептичними показниками якість солодких страв;
- ☒ перевіряти вихід готових страв;
- ☒ дотримуватись умов і термінів зберігання солодких страв.

ПК 2. Здатність готувати напої

- ☒ організувати робоче місце для приготування напоїв;
- ☒ підбирати виробничий інвентар, обладнання, безпечно користуватися ним під час приготування напоїв;
- ☒ підбирати посуд для подавання напоїв;
- ☒ підбирати сировину для приготування напоїв;
- ☒ перевіряти за органолептичними показниками якість сировини для приготування напоїв;
- ☒ готувати напої відповідно до рецептури;
- ☒ порціонувати та відпускати напої;
- ☒ перевіряти за органолептичними показниками якість напоїв; перевіряти вихід напоїв.

Перелік кваліфікаційних пробних робіт

Професія: 5122 Кухар

Професійна кваліфікація: кухар 3 розряду

Приклади робіт:

1. Технологія механічної кулінарної обробки овочів: нарізання овочів складним методом.
2. Технологія карвінгу овочів
3. Технологія приготування страв і гарнірів з варених та припущених овочів
4. Технологія приготування страв та гарнірів зі смажених овочів та грибів
5. Технологія приготування страв та гарнірів з запечених овочів і грибів
6. Технологія приготування страв та гарнірів з тушкованих овочів і грибів
7. Технологія приготування страв з яєць та яєчно-молочної суміші: смажених, запечених
8. Технологія приготування страв з сиру: сирники, бабка з сиру
9. Технологія приготування напівфабрикатів з риби вареної
10. Технологія приготування напівфабрикату: риба фарширована
11. Технологія приготування напівфабрикатів з риби смаженої
12. Технологія приготування напівфабрикатів з риби тушкованої
13. Технологія приготування напівфабрикатів з риби запеченої
14. Технологія приготування напівфабрикатів з рибної натуральної січеної маси
15. Технологія приготування напівфабрикатів з рибної котлетної маси
16. Технологія приготування напівфабрикатів з морепродуктів
17. Технологія приготування напівфабрикатів з м'яса вареного
18. Технологія приготування напівфабрикатів з м'яса смаженого
19. Технологія приготування напівфабрикатів з м'яса тушкованого
20. Технологія приготування напівфабрикатів з м'яса запеченого
21. Технологія приготування напівфабрикатів з м'ясної натуральної січеної маси
22. Технологія приготування напівфабрикатів з м'ясної котлетної маси
23. Технологія приготування напівфабрикатів з м'ясних субпродуктів
24. Технологія розрубу птиці на порційні шматки, відокремлення філе
25. Технологія приготування напівфабрикатів з птиці та дичини смаженої
26. Технологія приготування напівфабрикатів з птиці та дичини тушкованої
27. Технологія приготування напівфабрикатів з птиці запеченої
28. Технологія приготування напівфабрикатів з натуральної січеної маси з птиці
29. Технологія приготування, порціонування та відпуск картопляних супів з крупами, бобовими, макаронними виробами
30. Технологія приготування, порціонування та подачі борщів
31. Технологія приготування, порціонування та відпуск капустяків
32. Технологія приготування, порціонування та відпуск розсольників
33. Технологія приготування та відпуск солянок
34. Технологія приготування та відпуск супів-пюре
35. Технологія приготування та відпуск страв з каш
36. Технологія приготування та відпуск страв з бобових
37. Технологія приготування та відпуск страв з макаронних виробів.

Перелік кваліфікаційних пробних робіт

Професія: 5122 Кухар

Професійна кваліфікація: кухар 4 розряду

Приклади робіт:

1. Технологія приготування, відпуск страв з відвареної та припущеної риби складного приготування .
2. Технологія приготування, відпуск страв з смаженої риби складного приготування .
3. Технологія приготування, відпуск страв з запеченої риби складного приготування.
4. Технологія приготування, відпуск страв з тушкованої риби.
5. Технологія приготування, відпуск страв з рибної січеної маси.
6. Технологія приготування, відпуск страв з нерибних продуктів моря.
7. Технологія приготування, відпуск страв з вареного м'яса складного приготування.
8. Технологія приготування, відпуск страв з смаженого м'яса великими шматками.
9. Технологія приготування, відпуск страв з смаженого м'яса порційними шматками.
10. Технологія приготування, відпуск страв з м'яса дрібними шматками.
11. Технологія приготування, відпуск страв з тушкованого м'яса складного приготування.
12. Технологія приготування, відпуск страв з січеного м'яса складного приготування.
13. Технологія приготування, відпуск страв з птиці складного приготування.
14. Технологія приготування, відпуск страв з філе птиці.
15. Технологія приготування кремів.
16. Технологія приготування пісочного тіста та виробів з нього.
17. Технологія приготування листкового прісного тіста та виробів з нього.
18. Технологія приготування бісквітного тіста та виробів з нього.
19. Технологія приготування масляного бісквіту та виробів з нього.
20. Технологія приготування заварного тіста та виробів з нього.
21. Технологія приготування та відпуск бутербродів закусочних, листкових, бутербродів – рулетів, бутербродів – тортів.
22. Технологія приготування та відпуск закусок з яєць, сиру.
23. Технологія приготування та відпуск салатів – коктейлів з овочів, риби, м'яса, птиці.
24. Технологія приготування та відпуск закусок з риби та рибної гастрономії.
25. Технологія приготування та відпуск закусок з морепродуктів.
26. Технологія приготування та відпуск закусок з м'яса, птиці, субпродуктів.
27. Технологія приготування та відпуск гарячих закусок.
28. Технологія приготування та відпуск десертних салатів – коктейлів.
29. Технологія приготування та відпуск желе багат шарового, мозаїчного.
30. Технологія приготування та відпуск мусів.
31. Технологія приготування та відпуск самбуків.
32. Технологія приготування та відпуск гарячих солодких страв.
33. Технологія приготування та відпуск напоїв.