

ПОГОДЖЕНО
Директор НМК ПТО
у Київській області
_____ Марина СТАСЄЄВА
«___»_____ 2022 р.

ЗАТВЕРДЖУЮ
Директор ДПТНЗ «Переяслав-
Хмельницький ЦПТО»
_____ Микола ЛОПАТА
«___»_____ 2022 р.

РОБОЧА ОСВІТНЯ ПРОГРАМА

Професія: Кухар

Код:5122

Кваліфікація: кухар 3-го, 4-го розряду

Термін навчання: три роки

СХВАЛЕНО
Протокол засідання
педагогічної ради
13.06. 2022 №7

Робоча освітня програма складена на основі стандарту професійної (професійно-технічної) освіти з професії 5122 Кухар затвердженого наказом Міністерства освіти і науки України від 26 жовтня 2021 р. № 1133 на компетентнісному підході, що передбачає формування і розвиток у здобувача освіти ключових та професійних компетентностей.

Укладачі:

Юрченко Т.В. – методист;

Лопата Н.А. – викладач спеціальних предметів;

Доготар Н.В. – викладач спеціальних предметів;

Колоткова В.М. – майстер виробничого навчання.

ЗМІСТ

№	Назва розділу	стор
1	Пояснювальна записка	4-5
2	Зведена таблиця відповідності загальних знань, ключових компетентностей та результатів навчання навчальним предметам	6
3	Таблиця відповідності загальних знань та вмінь за професією навчальним предметам	7
4	Таблиця відповідності компетентностей РН1. «Обробляти овочі, гриби, фрукти, ягоди, горіхоплідні та готувати напівфабрикати з них» навчальним предметам	8-11
5	Таблиця відповідності компетентностей РН 2. «Готувати страви та гарніри з овочів, грибів» навчальним предметам	12-13
6	Таблиця відповідності компетентностей РН 3. «Готувати страви з яєць, молока та молочних продуктів» навчальним предметам	14-16
7	Таблиця відповідності компетентностей РН 4. «Обробляти різні види риб, продуктів моря та готувати напівфабрикати з них» навчальним предметам	17-20
8	Таблиця відповідності компетентностей РН 5. «Обробляти м'ясо, субпродукти, птицю, дичину та готувати напівфабрикати з них» навчальним предметам	21-27
9	Таблиця відповідності компетентностей РН 6. «Готувати бульйони, супи та соуси» навчальним предметам	28-30
10	Таблиця відповідності компетентностей РН 7. «Готувати страви і гарніри з круп, бобових, макаронних виробів» навчальним предметам	31-33
11	Таблиця відповідності компетентностей РН 8. «Готувати страви з риби та нерибних продуктів моря» навчальним предметам	34-36
12	Таблиця відповідності компетентностей РН 9. «Готувати страви з різних видів м'ясної продукції» навчальним предметам	37-39
13	Таблиця відповідності компетентностей РН 10. «Готувати тісто та вироби з нього» навчальним предметам	40-43
14	Таблиця відповідності компетентностей РН 11. «Готувати холодні страви та закуски» навчальним предметам	44-47
15	Таблиця відповідності компетентностей РН 12. «Готувати солодкі страви та напої» навчальним предметам	48-50
16	Навчальна програма з предмета «Інформаційно-комунікаційні технології»	51
17	Навчальна програма з предмета «Основи правових знань»	52
18	Навчальна програма з предмета «Основи енергоефективності та екології»	53-55
19	Навчальна програма з предмета «Основи підприємницької діяльності»	56-57
20	Навчальна програма з предмета «Іноземна мова професійного спрямування»	58-60
21	Навчальна програма з предмета «Професійна етика і психологія»	61
22	Навчальна програма з предмета «Охорона праці»	62-66
23	Навчальна програма з предмета «Облік, калькуляція і звітність»	67-69
24	Навчальна програма з предмета «Технологія приготування їжі»	70-80
25	Навчальна програма з предмета «Гігієна та санітарія виробництва»	81-84
26	Навчальна програма з предмета «Організація виробництва»	85-90
27	Навчальна програма з предмета «Устаткування підприємств харчування»	91-96
28	Навчальна програма з предмета «Фізіологія харчування»	97-98
29	Навчальна програма з предмета «Виробниче навчання»	99-114
30	Навчальна програма з предмета «Виробнича практика»	115-130
31	Приклади робіт для ДКА	131-133

ПОЯСНЮВАЛЬНА ЗАПИСКА

до робочої освітньої програми з використанням компетентнісного підходу для підготовки кваліфікованих робітників на основі базової загальної середньої освіти з отриманням повної загальної середньої освіти за професією 5122 Кухар.

Робоча освітня програма розроблена відповідно до СП(ПТ)О 5122.1.56.10-2021 з професії 5122 Кухар, затвердженого наказом Міністерства освіти і науки України від 26 жовтня 2021 р. № 1133.

Дана програма розроблена з метою дотримання єдиних вимог при плануванні освітньої діяльності з урахуванням вимог стандартів професійної (професійно-технічної) освіти на основі компетентнісного підходу. Цілі і завдання робочої освітньої програми – розвиток у здобувача освіти ключових та професійних компетентностей у відповідності з вимогами Міністерства освіти і науки України з даної професії.

Робоча 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 переліку важких робіт і робіт зі шкідливими та небезпечними умовами праці, на яких забороняється використання праці жінок, затверджених Міністерством охорони здоров'я України № 256 від 29.12.1993.

Робоча освітня програма з підготовки кваліфікованих робітників містить співвідношення між загально-професійною, професійно-теоретичною та професійно-практичною підготовками, в процесі яких забезпечується формування професійних (ключових і професійних) компетентностей.

Програма включає загальнопрофесійний блок, а також передбачає послідовне вивчення навчальних предметів професійно-теоретичної та професійно-практичної підготовок.

Навчальні предмети з професійно-теоретичної підготовки вивчаються за робочими навчальними програмами, розробленими на основі компетентностей, у яких відображаються зміни, притаманні відповідній галузі виробництва, підприємству-замовнику кадрів.

Для вивчення навчальних дисциплін професійно-теоретичної підготовки відводиться 350 годин. Для професійно-практичної підготовки відводиться 843 години.

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

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

З метою визначення досягнутих рівнів професійної кваліфікації здобувачів освіти з професії «Кухар» проводиться поетапна кваліфікаційна атестація, за наслідками якої присвоюється відповідна кваліфікація.

Державна кваліфікаційна атестація складає 7 годин.

Критерії кваліфікаційної атестації випускників розробляються закладом освіти і базуються на компетентнісному підході відповідно до вимог освітньо-кваліфікаційної характеристики.

Присвоєння освітньо-кваліфікаційного рівня «кваліфікований робітник» відповідного розряду можливе за умови набуття здобувачем освіти усіх результатів навчання.

Оволодіння загальними знаннями та вміннями за професією, а саме: володіння загальними відомостями про професію та професійну діяльність; основними нормативними актами у професійній діяльності; загальними правилами санітарії та гігієни у професійній діяльності; типами, видами підприємств громадського харчування; загальними відомостями про організацію виробництва на підприємствах громадського харчування; загальними правилами охорони праці у професійній діяльності є передумовою опанування ключовими та професійними компетентностями.

Випускнику закладу професійної (професійно-технічної) освіти, який успішно пройшов кваліфікаційну атестацію, присвоюється освітньо-кваліфікаційний рівень «кваліфікований робітник» з набутої професії відповідного розряду і видається диплом державного зразка.

Умовні позначення, що використовуються:

КК – ключова компетентність;

ПК – професійна компетентність;

РН – результат навчання

.....

Т – тема;

ЛР – лабораторна робота;

ПР – практична робота;

ЛПР – лабораторно-практична робота;

ПКА – поетапна кваліфікаційна атестація;

ДКА – державна кваліфікаційна атестація.

**ЗВЕДЕНА ТАБЛИЦЯ ВІДПОВІДНОСТІ ЗАГАЛЬНИХ ЗНАНЬ, КЛЮЧОВИХ КОМПЕТЕНТНОСТЕЙ ТА РЕЗУЛЬТАТІВ НАВЧАННЯ
НАВЧАЛЬНИМ ПРЕДМЕТАМ**

Професія: **5122 Кухар**

Рівень кваліфікації: **кухар 3, 4 розряду**

№	Навчальні предмети за видами підготовки	Кількість годин за результатами навчання															всього
		33	PH1	PH2	PH3	PH4	PH5	PH6	PH7	кухар 3 розряду	PH8	PH9	PH10	PH11	PH12	кухар 4 розряду	
1.	Загально-професійна підготовка (компетентності/навчальні предмети)	33	14	2	2	1	2	2	2	58	2	2	2	2	9	17	75
1.1	Інформаційно-комунікаційні технології		4							4							4
1.2.	Основи правових знань	3	4							7							7
1.3	Основи енергоефективності та екології		1	1	1		1	1	1	6	1	1	1	1	1	5	11
1.4	Основи підприємницької діяльності													7		7	7
1.5	Іноземна мова професійного спрямування		1	1	1	1	1	1	1	7	1	1	1	1	1	5	12
1.6	Професійна етика і психологія		4							4							4
1.7	Охорона праці	30								30							30
2.	Професійно-теоретична підготовка (компетентності/навчальні предмети)	37	19	21	19	22	41	36	20	215	22	37	27	28	21	135	350
2.1.	Облік і калькуляція	5	1	1	1	1	1	1	1	12	1	1	1	1	1	5	17
2.2.	Технологія приготування їжі з основами товарознавства	8	11	13	13	16	32	26	14	133	14	25	17	22	15	93	226
2.3.	Гігієна і санітарія	5	2	1	1	1	1	1	1	13	1	2	2			5	18
2.4.	Організація виробництва	5	2	2	1	1	2	3	1	17	2	3	2	2	2	11	28
2.5.	Устаткування підприємств харчування		3	4	3	3	5	5	3	26	4	6	5	3	3	21	47
2.6	Фізіологія харчування	14								14							14
3.	Професійно-практична підготовка (професійні компетентності)	6	39	65	45	59	104	90	46	454	78	84	84	84	59	389	843
3.1.	Виробниче навчання	6	18	30	24	24	48	48	18	216	36	42	42	42	24	186	402
3.2.	Виробнича практика		21	35	21	35	56	42	28	238	42	42	42	42	35	203	441
4.	Консультації																
5.	Державна кваліфікаційна атестація (або поетапна атестація при продовженні навчання)									7						7	14
6.	Загальний обсяг навчального часу (без п.4)	76	72	88	66	82	147	128	68	727	102	130	113	114	89	555	1282

Предмети: «Облік, калькуляція і звітність», «Технологія приготування їжі», «Гігієна та санітарія виробництва», «Організація виробництва», «Фізіологія харчування», що входять в розділ загальні знання і вміння за професією, було розміщено до професійно-теоретичної підготовки в зв'язку з тим, що матеріал за цими предметами продовжує вивчатися за результатами навчання від 1 до 12.

Таблиця відповідності загальних знань та вмінь за професією навчальним предметам

№ з/п	Загальні знання та вміння за професією	Назва предмета	Кількість годин
1	Знати: загальні відомості про професію та професійну діяльність. Типи, види підприємств громадського харчування. Загальні відомості про організацію виробництва на підприємствах громадського харчування.	Організація виробництва	5
2	Знати: основні нормативні акти у професійній діяльності	Основи правових знань	3
3	Знати: загальні правила санітарії та гігієни у професійній діяльності: стандарти ISO9001,ISO22000, HACCP(ХАССП)	Гігієна та санітарія виробництва	5
4	Знати: зміст та порядок користування Збірником рецептур страв і кулінарних виробів	Облік, калькуляція і звітність	5
5	Знати: загальні відомості про фізіологію харчування	Фізіологія харчування	14
6	Знати: види кулінарної обробки продуктів	Технологія приготування їжі	8
7	Знати: загальні правила охорони праці у професійній діяльності. Загальні правила пожежної безпеки. Загальні правила електробезпеки. Загальні правила санітарії та гігієни у професійній діяльності. Причини нещасних випадків на підприємстві. План ліквідації аварійних ситуацій та їх наслідків. Правила та засоби надання долікарської допомоги потерпілим у разі нещасних випадків.	Охорона праці	30
8	Вміти: застосовувати загальні правила охорони праці у професійній діяльності. Застосовувати загальні правила санітарії та гігієни. Застосовувати первинні засоби пожежогасіння. Діяти у разі виникнення нещасних випадків чи аварійних ситуацій. Використовувати, в разі необхідності, засоби попередження і усунення виробничих, природних непередбачених явищ (пожежі, аварії, повені, тощо). Надавати долікарську допомогу потерпілим у разі нещасних випадків.	Виробниче навчання	6

Таблиця відповідності компетентностей навчальним предметам
РН 1. Обробляти овочі, гриби, фрукти, ягоди, горіхоплідні та готувати напівфабрикати з них

Інформаційно-комунікаційні технології – 4 години
 Основи правових знань – 4 години
 Основи енергоефективності та екології – 1 година
 Іноземна мова професійного спрямування – 1 година
 Професійна етика і психологія – 4 години
 Облік і калькуляція – 1 година
 Технологія приготування їжі з основами товарознавства – 11 годин
 Гігієна і санітарія – 2 години
 Організація виробництва – 2 години
 Устаткування підприємств харчування – 3 години
 Виробниче навчання – 18 годин
 Виробнича практика – 21 година

Компетентності	Опис компетентностей	Назва предмета	Кількість годин
ПК 1. Здатність підготуватися до обробки овочів, грибів, ягід, організувати робоче місце	Санітарно-гігієнічні вимоги до робочого місця та особистої гігієни працівника.	Гігієна і санітарія	1
	Види інструменту, обладнання, посуду для готування овочів, грибів, ягід, правила їх експлуатації та безпечного застосування.	Організація виробництва	1
	Вимоги охорони праці при експлуатації машин, механізмів, обладнання та устаткування, що використовують для обробки та нарізання овочів, грибів, ягід.	Устаткування підприємств харчування	2
	Перевіряти 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	3 7
ПК 2. Здатність отримувати сировину зі складу	Правила приймання сировини за якістю зі складу або від постачальника. Асортимент та основні характеристики овочів та грибів, фруктів, ягід, горіхоплідних. Харчову цінність різних овочів та грибів, фруктів, ягід, горіхоплідних. Правила підбору овочів та грибів, фруктів, ягід, горіхоплідних.	Технологія приготування їжі з основами товарознавства	3
	Правила зберігання овочів та грибів, фруктів, ягід, горіхоплідних.	Організація виробництва	1

або постачальника	від	Отримувати сировину зі складу або від постачальника. Відбирати овочі, гриби, фрукти, ягоди, горіхоплідні, відповідно до їх кулінарного використання.	Виробниче навчання	3
		Зберігати овочі, гриби, фрукти, ягоди, горіхоплідні відповідно до правил та умов зберігання.	Виробнича практика	7
КК	1.	Знати професійну термінологію, у тому числі іноземною мовою, щодо овочів, грибів, ягід. Правила спілкування з керівництвом, постачальником, колегами. Норми професійної етики та етикету при спілкуванні.	Іноземна мова професійного спрямування	1
КК 2. Математична компетентність		Знати правила математичних розрахунків при отриманні та приготуванні овочів, грибів, ягід.	Облік і калькуляція	1
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.		Знати вимоги до якості овочів та грибів, фруктів, ягід, призначених для механічної кулінарної обробки. Знати методи обробки овочів, фруктів, ягід, грибів та зелені. Знати норми виходу овочів та грибів, фруктів, ягід, горіхоплідних після механічної кулінарної обробки. Знати способи мінімізації кількості відходів під час обробки овочів та грибів, фруктів, ягід. Знати правила зберігання оброблених овочів та грибів, фруктів, ягід, для подальшого приготування страв. Знати прийоми та способи нарізання овочів та грибів, фруктів простими та складними формами та їх кулінарне використання. Знати прийоми та способи підготовки овочів та грибів для фарширування. Знати норми виходу овочів та грибів, фруктів після нарізки. Знати правила охолодження та заморожування нарізаних овочів, фруктів та грибів. Знати правила зберігання нарізаних овочів, ягід, фруктів та грибів в свіжому, охолодженому та замороженому вигляді.	Технологія приготування їжі з основами товарознавства	8
		Знати правила санітарної обробки кухонного посуду, інструментів, інвентарю, їх маркування та використання для обробки овочів та грибів, фруктів, ягід.	Гігієна і санітарія	1
		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.	Устаткування підприємств харчування	1
		Вміти перевіряти органолептичним методом якість оброблених овочів та грибів, фруктів, ягід, призначених для нарізання різними способами. Вміти нарізати овочі та	Виробниче навчання	12

	гриби, фрукти, ягоди простими та складними формами. Вміти обробляти та подрібнювати зелень. Вміти безпечно користуватися інструментом і обладнанням під час нарізання овочів, фруктів, ягід та грибів різними формами. Вміти виготовляти елементи з овочів та грибів, фруктів, ягід для оформлення страв; готувати овочі та гриби для фарширування. Вміти 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	Виробнича практика	7
КК 3. Особистісна, соціальна й навчальна компетентність.	Знати особливості роботи в команді, співпраці з іншими командами підприємства. Знати поняття особистості, риси характеру, темперамент; індивідуальні психологічні властивості особистості та її поведінки; основні психічні процеси та їх вплив на діяльність кухара; 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 кухара; стрес у роботі кухара, способи саморегуляції психічних станів. Вміти 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.	Професійна етика і психологія	4
КК 4. Громадянсько-правова компетентність	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. Вміти 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	Основи правових знань	4

	трудового договору (контракту); соціальних гарантій та чинного соціального захисту на підприємстві, зокрема про види та порядок надання відпусток, порядок оплати 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. Вміти 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 енергоефективності та екології	1
КК 7. Цифрова компетентність.	Знати інформаційно-комунікаційні засоби, способи їх застосування; способи пошуку, збереження, обробки та передачі інформації у професійній діяльності. Вміти використовувати інформаційно-комунікаційні засоби, технології; здійснювати пошук інформації, її обробку, передачу та збереження у професійній діяльності.	Інформаційно-комунікаційні технології	4

**Таблиця відповідності компетентностей навчальним предметам
PH 2. Готувати страви та гарніри з овочів, грибів**

Основи енергоефективності та екології – 1 година
 Іноземна мова професійного спрямування – 1 година
 Облік і калькуляція – 1 година
 Технологія приготування їжі з основами товарознавства – 13 годин
 Гігієна і санітарія – 1 година
 Організація виробництва – 2 години
 Устаткування підприємств харчування – 4 години
 Виробниче навчання – 30 годин
 Виробнича практика – 35 годин

Компетентності	Опис компетентностей	Назва предмета	Кількість годин
КК1. Комунікативна компетентність	Знати професійну лексику та термінологію, у тому числі іноземною мовою, стосовно приготування страв та гарнірів овочів, грибів. Уміти застосовувати професійну лексику та термінологію, у тому числі іноземною мовою, стосовно приготування страв та гарнірів з овочів, грибів.	Іноземна мова професійного спрямування	1
ПК1. 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 і грибів; Знати правила підбору столового посуду для подавання страв і гарнірів з овочів та грибів	Організація виробництва	2
	Знати правила санітарної обробки столового та кухонного посуду, інструментів, інвентарю, їх маркування та використання для приготування страв та гарнірів з овочів, грибів.	Гігієна і санітарія	1
	Знати правила експлуатації відповідних видів технологічного обладнання, виробничого інвентарю, інструменту та ваговимірювальних приладів для приготування страв та гарнірів з овочів, грибів; Знати правила охорони праці при приготуванні страв та гарнірів з овочів, грибів.	Устаткування підприємств харчування	4
	Вміти підбирати інструмент, інвентар, посуд та організувати робоче місце для приготування та відпуску страв і гарнірів з овочів та грибів; Вміти підбирати столовий посуд для подавання страв і гарнірів з овочів та грибів; Вміти проводити санітарну обробку столового та кухонного посуду, інструментів,	Виробниче навчання Виробнича практика	6 7

	інвентарю; Вміти безпечно користуватися інструментом і обладнанням під час приготування страв і гарнірів з овочів та грибів		
ПК2. Здатність готувати страви та гарніри з овочів і грибів	Знати способи та послідовність виконання теплової обробки овочів та грибів; Знати рецептуру та послідовність виконання технологічних операцій приготування страв і гарнірів з овочів та грибів; Знати правила порціонування, відпуску страв і гарнірів з овочів та грибів; Знати рівень готовності страв; Знати способи оформлення та температуру подачі страв і гарнірів з овочів та грибів; Знати органолептичні показники якості страв і гарнірів з овочів та грибів; Знати умови і терміни зберігання страв і гарнірів з овочів та грибів.	Технологія приготування їжі з основами товарознавства	13
	Вміти дотримуватись рецептури та послідовності виконання технологічних операцій приготування страв і гарнірів з овочів та грибів; Вміти порціонувати і оформляти страви і гарніри з овочів та грибів; Вміти перевіряти за органолептичними показниками якість страв і гарнірів з овочів та грибів; Вміти мінімізувати кількість відходів при приготуванні страв і гарнірів з овочів та грибів; Вміти дотримуватись правил відпуску, температури подачі, норм виходу приготовлених страв і гарнірів з овочів та грибів; Вміти дотримуватись умов і термінів зберігання страв і гарнірів з овочів та грибів.	Виробниче навчання	24
		Виробнича практика	28
КК2. Математична компетентність	Знати правила проведення обрахунків при приготуванні страв та гарнірів з овочів, грибів. Вміти проводити обрахунки при приготуванні страв та гарнірів з овочів, грибів.	Облік і калькуляція	1
КК 6. Екологічна та енергоефективна компетентність	Знати способи енергоефективного використання матеріалів та ресурсів у процесі приготування страв та гарнірів з овочів, грибів Вміти застосовувати способи енергоефективного використання матеріалів та ресурсів у процесі приготування страв та гарнірів з овочів, грибів. Вміти дотримуватись правил сортування сміття та утилізації відходів після приготування страв та гарнірів з овочів, грибів.	Основи енергоефективності та екології	1

**Таблиця відповідності компетентностей навчальним предметам
РН 3. Готувати страви з яєць, молока та молочних продуктів**

Основи енергоефективності та екології – 1 година
 Іноземна мова професійного спрямування – 1 година
 Облік і калькуляція – 1 година
 Технологія приготування їжі з основами товарознавства – 13 годин
 Гігієна і санітарія – 1 година
 Організація виробництва – 1 година
 Устаткування підприємств харчування – 3 години
 Виробниче навчання – 24 годин
 Виробнича практика – 21 година

Компетентності	Опис компетентностей	Назва предмета	Кількість годин
КК 1. Комунікативна компетентність	Знати професійну лексику та термінологію, у тому числі іноземною мовою, щодо приготування страв з яєць, молока та молочних продуктів. Вміти застосовувати професійну лексику та термінологію, у тому числі іноземною мовою, щодо приготування страв з яєць, молока та молочних продуктів.	Іноземна мова професійного спрямування	1
ПК 1. Здатність підготуватись до приготування яєць та сиру, 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; Знати вимоги охорони праці при експлуатації обладнання та устаткування, що використовують під час приготування страв з яєць, молока та молочних продуктів;	Устаткування підприємств харчування	3
	Знати види кухонного посуду для приготування яєць, молока та молочних продуктів, правила підбору столового посуду для подавання страв з різних видів яєць та сиру	Організація виробництва	1
	Знати правила санітарної обробки кухонного посуду, інструментів, інвентарю, їх маркування та використання у процесі приготування страв з яєць, молока та молочних продуктів.	Гігієна і санітарія	1
	Вміти підбирати інструмент, інвентар, посуд та організовувати робоче місце для приготування страв з яєць, молока та молочних продуктів; Вміти підбирати столовий посуд для подавання страв з яєць, молока та молочних продуктів;	Виробниче навчання Виробнича практика	6 7

	<p>Вміти отримувати яйця та сири зі складу або від постачальника; Вміти безпечно користуватися інструментом і обладнанням під час приготування страв з яєць, молока та молочних продуктів</p>		
<p>ПК 2. Здатність готувати страви з яєць, молока та молочних продуктів</p>	<p>Знати вимоги до якості, ознаки та органолептичні методи визначення доброякісності яєць, молока та молочних продуктів; Знати особливості та послідовність обробки яєць, молока та молочних продуктів; Знати правила підготовки яєць, молока та молочних продуктів до теплової обробки; Знати рецептуру та послідовність виконання технологічних операцій приготування страв з яєць, молока та молочних продуктів; Знати правила порціонування, відпуску, температуру подачі страв з яєць, молока та молочних продуктів; Знати органолептичні показники якості страв з яєць, молока та молочних продуктів; Знати умови і терміни зберігання страв з яєць, молока та молочних продуктів.</p>	<p>Технологія приготування їжі з основами товарознавства</p>	<p>13</p>
	<p>Вміти дотримуватись рецептури та послідовності виконання технологічних операцій приготування страв з яєць, молока та молочних продуктів; Вміти готувати яйця, яєчні продукти, молоко та молочні продукти до теплової обробки; Вміти готувати та оформлювати страви з яєць, молока та молочних продуктів, дотримуючись сучасних технологій приготування та оформлення страв; Вміти мінімізувати кількість відходів при приготуванні страв з яєць, молока та молочних продуктів; Вміти порціонувати та відпускати страви з яєць, молока та молочних продуктів; Вміти дотримуватись правил відпуску та контролювати вихід приготовлених страв з яєць, молока та молочних продуктів; Вміти дотримуватись умов і термінів зберігання страв з яєць, молока та молочних продуктів. Вміти застосовувати способи енергоефективного використання матеріалів та ресурсів у процесі приготування страв з яєць, молока та молочних продуктів; Вміти дотримуватись правил сортування сміття та утилізації відходів після приготування страв з яєць, молока та молочних продуктів.</p>	<p>Виробниче навчання</p>	<p>18</p>
		<p>Виробнича практика</p>	<p>14</p>

КК 2. Математична компетентність	Знати правила проведення обрахунків при приготуванні страв з яєць, молока та молочних продуктів. Вміти застосовувати правила проведення обрахунків при приготуванні страв із яєць, молока та молочних продуктів.	Облік і калькуляція	1
КК 6. Екологічна та енергоефективна компетентність	Знати способи енергоефективного використання матеріалів та ресурсів у процесі приготування страв з яєць, молока та молочних продуктів; Знати правила утилізації відходів після приготування страв з яєць, молока та молочних продуктів	Основи енергоефективності та екології	1

Таблиця відповідності компетентностей навчальним предметам
РН 4. Обробляти різні види риб, продуктів моря та готувати напівфабрикати з них

Іноземна мова професійного спрямування – 1 година
 Облік і калькуляція – 1 година
 Технологія приготування їжі з основами товарознавства – 16 годин
 Гігієна і санітарія – 1 година
 Організація виробництва – 1 година
 Устаткування підприємств харчування – 3 години
 Виробниче навчання – 24 години
 Виробнича практика – 35 годин

Компетентності	Опис компетентностей	Назва предмета	Кількість годин
КК 1. Комуникативна компетентність	Знати професійну лексику та термінологію, що використовується стосовно кулінарної обробки різних видів риб, продуктів моря та приготування напівфабрикатів з них, у тому числі іноземною мовою. Вміти застосовувати професійну лексику та термінологію стосовно кулінарної обробки різних видів риб, продуктів моря та приготування напівфабрикатів з них, у тому числі іноземною мовою.	Іноземна мова професійного спрямування	1
ПК 1. Здатність підготуватись до робочого процесу оброблення різних видів риб, продуктів моря та приготування напівфабрикатів з них, організувати робоче місце	Знати санітарні норми щодо інструментів, обладнання, посуду, робочого місця при обробці різних видів риб, продуктів моря та приготуванні напівфабрикатів з них.	Гігієна і санітарія	1
	Знати види інструменту, обладнання стосовно оброблення різних видів риб, продуктів моря та приготування напівфабрикатів з них, правила їх експлуатації; Знати правила безпеки праці при роботі з інструментом, обладнанням	Устаткування підприємств харчування	2
	Знати організацію робочого місця для оброблення різних видів риб, продуктів моря та приготування напівфабрикатів з них; Знати порядок отримання сировини зі складу або від постачальника	Організація виробництва	1
	Вміти дотримуватися санітарних норм щодо інструментів, обладнання, посуду, робочого місця при роботі з рибою, морепродуктами, напівфабрикатами; Вміти вибирати інструмент, обладнання для оброблення риби, морепродуктів та приготування напівфабрикатів; Вміти дотримуватися правил безпеки праці при роботі з інструментом, обладнанням; Вміти отримувати сировину зі складу або від постачальника.	Виробниче навчання Виробнича практика	3 7

ПК 2. Здатність проводити механічну кулінарну обробку риби з кістковим і хрящовим скелетом, інших видів риби	Знати класифікацію та характеристику риби з кістковим і хрящовим скелетом; Знати харчову цінність риби з кістковим і хрящовим скелетом; Знати кулінарне призначення кожної родини риби; вимоги до якості живої, охолодженої і замороженої риби; Знати способи кулінарної механічної обробки риби з кістковим та хрящовим скелетом; норми виходу обробленої риби; Знати 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, прийоми виготовлення різних видів філе, оброблення дрібної риби; Знати прийоми, які використовують при приготуванні напівфабрикатів з риби; Знати правила охолодження і заморожування обробленої риби; правила зберігання оброблених видів риби в охолодженому та замороженому вигляді.	Технологія приготування їжі з основами товарознавства	8
	Знати правила розрахунку для приготування різних видів риби, продуктів моря та готувати напівфабрикати з них; Знати зміст та порядок користування Збірником рецептур і кулінарних виробів;	Облік і калькуляція	1
	Вміти перевіряти якість живої, охолодженої та замороженої риби; Вміти забезпечувати режим розморожування різної риби з урахуванням вимог до харчової безпеки; Вміти здійснювати механічну кулінарну обробку риби; виконувати обробку різних видів риби для використання цілою, порційними шматками-кругляками, порційними шматками та для отримання різних видів філе; Вміти застосовувати прийоми, які використовують при приготуванні напівфабрикатів з риби; мінімізувати кількість відходів під час проведення механічної кулінарної обробки риби; Вміти дотримуватись умов зберігання риби в охолодженому і замороженому вигляді.	Виробниче навчання Виробнича практика	3 7
ПК 3. Здатність готувати котлетну та січену маси з різних видів риби та напівфабрикатів з неї	Знати правила відбору риби за якістю та кількістю відповідно до технологічних вимог приготування котлетної та січеної маси та напівфабрикатів з них; Знати рецептуру та послідовність виконання технологічних операцій приготування котлетної маси та січеної маси з риби та напівфабрикатів з них; Знати вимоги до якості котлетної та січеної маси з риби та напівфабрикатів з них; Знати норми виходу напівфабрикатів з котлетної та січеної маси з риби; Знати умови і терміни зберігання котлетної та січеної маси з риби та напівфабрикатів з них;	Технологія приготування їжі	5

	<p>Знати правила відбору риби за якістю та кількістю відповідно до технологічних вимог фарширування риби;</p> <p>Знати рецептуру та послідовність виконання технологічних операцій приготування фаршированої риби;</p> <p>Знати вимоги до якості фаршированої риби; норми виходу фаршированої риби; умови і терміни зберігання фаршированої риби.</p>		
	<p>Вміти підбирати рибу для приготування котлетної та січеної маси та напівфабрикатів з них;</p> <p>Вміти дотримуватись рецептури та послідовності виконання технологічних операцій під час приготування напівфабрикатів з котлетної та січеної маси з риби;</p> <p>Вміти мінімізувати відходи під час приготування напівфабрикатів з риби; контролювати вихід напівфабрикатів;</p> <p>Вміти перевіряти якість напівфабрикатів з риби; дотримуватись умов і термінів зберігання напівфабрикатів з риби;</p> <p>Вміти забезпечувати температурний режим і терміни зберігання напівфабрикатів з риби в охолодженому та замороженому вигляді;</p> <p>Вміти виконувати фарширування риби; визначати якість фаршированої риби; зберігати фаршировану рибу.</p>	<p>Виробниче навчання</p> <p>Виробнича практика</p>	<p>12</p> <p>14</p>
ПК 4. Здатність обробляти морепродукти	<p>Знати класифікацію та характеристику основних видів морепродуктів;</p> <p>Знати харчову цінність та кулінарне призначення різних видів морепродуктів;</p> <p>Знати вимоги до якості живих раків, охолоджених та заморожених морепродуктів та морських водоростей;</p> <p>Знати способи кулінарної механічної обробки морепродуктів: очищення, потрошіння, промивання, нарізка, замочування, панірування;</p> <p>Знати норми виходу різних видів морепродуктів після обробки; органолептичні показники якості оброблених морепродуктів;</p> <p>Знати правила охолодження і заморожування морепродуктів; правила зберігання оброблених морепродуктів в охолодженому і замороженому вигляді.</p>	<p>Технологія приготування їжі з основами товарознавства</p>	<p>3</p>
	<p>Знати види технологічного обладнання, виробничого інвентарю, інструменту та ваговимірювальних приладів, що використовуються при обробці морепродуктів (гідробіонтів) та підготовці їх до приготування;</p> <p>Знати правила експлуатації відповідних видів технологічного обладнання, виробничого інвентарю та інструменту;</p>	<p>Устаткування підприємств харчування</p>	<p>1</p>
	<p>Вміти перевіряти якість різних видів морепродуктів; забезпечувати режим</p>	<p>Виробниче навчання</p>	<p>6</p>

	<p>розморожування морепродуктів з урахуванням вимог до харчової безпеки; Вміти здійснювати механічну кулінарну обробку морепродуктів: очищення, потрошіння, промивання, нарізка, замочування, панірування; Вміти мінімізувати кількість відходів під час проведення механічної кулінарної обробки морепродуктів; Вміти дотримуватись умов зберігання морепродуктів в охолодженому і замороженому вигляді; безпечно користуватися інструментом і обладнанням при механічній кулінарній обробці різних видів морепродуктів.</p>	Виробнича практика	7
--	--	--------------------	---

**Таблиця відповідності компетентностей навчальним предметам
PH 5. Обробляти м'ясо, субпродукти, птицю, дичину та готувати напівфабрикати з них**

Основи енергоефективності та екології – 1 година
 Іноземна мова професійного спрямування – 1 година
 Облік і калькуляція – 1 година
 Технологія приготування їжі з основами товарознавства – 32 години
 Гігієна і санітарія – 1 година
 Організація виробництва – 2 години
 Устаткування підприємств харчування – 5 годин
 Виробниче навчання – 48 годин
 Виробнича практика – 56 годин

Компетентності	Опис компетентностей	Назва предмета	Кількість годин
КК 1. Комуникативна компетентність	Знати професійну лексику та термінологію, що використовується при обробці та приготуванні напівфабрикатів з м'яса, субпродуктів, птиці, дичини, у тому числі іноземною мовою. Вміти застосовувати професійну лексику та термінологію стосовно отримання, оброблення та приготування напівфабрикатів з м'яса, субпродуктів, птиці, дичини, у тому числі іноземною мовою.	Іноземна мова професійного спрямування	1
ПК 1. Здатність підготуватися до оброблення м'яса та приготування напівфабрикатів з м'яса, організувати робоче місце	Знати санітарні норми щодо інструментів, обладнання, посуду, робочого місця при роботі з м'ясом, субпродуктами, птицею, дичиною	Гігієна і санітарія	1
	Знати види інструменту, обладнання для оброблення та приготування напівфабрикатів з м'яса, субпродуктів, птиці, дичини; Знати правила безпеки праці при роботі з інструментом, обладнанням.	Устаткування підприємств харчування	1
	Знати види інструменту, обладнання для оброблення та приготування напівфабрикатів з м'яса, субпродуктів, птиці, дичини	Організація виробництва	1
	Вміти дотримуватися санітарних норм щодо інструментів, обладнання, посуду, робочого місця при роботі з м'ясом, субпродуктами, птицею, дичиною; Вміти вибирати інструмент, обладнання, для оброблення та приготування напівфабрикатів з м'яса, субпродуктів, птиці, дичини; дотримуватися правил безпеки праці при роботі з інструментом, обладнанням.	Виробниче навчання Виробнича практика	3 3
ПК 2. Здатність	Знати види м'яса; морфологічний склад м'яса; основні характеристики м'яса домашніх	Технологія	4

<p>проводити механічну кулінарну обробку баранячих туш, четвертин яловичини, напівтуш телятини, свинини та підготовку окремих частин м'яса</p>	<p>тварин; Знати харчову цінність різних видів м'яса; вимоги до якості баранячих, яловичих, телячих, свинячих туш в охолодженому і замороженому вигляді; Знати технологічні схеми та послідовність обробки баранячих, телячих, яловичих, свинячих туш для приготування напівфабрикатів: розморожування, обмивання, обсушування, розрубання на частини, обвалювання, жилкування, зачистка, охолодження, заморожування.</p>	<p>приготування їжі з основами товарознавства</p>	
	<p>Вміти визначати види м'яса; перевіряти та визначати якість охолоджених і заморожених м'ясних туш, окремих частин м'яса; Вміти виконувати механічну кулінарну обробку баранячих, телячих, яловичих, свинячих туш: розморожування, обмивання, обсушування, розрубання на частини, обвалювання, жилкування, зачищення, приготування напівфабрикатів, охолодження, заморожування.</p>	<p>Виробниче навчання</p>	3
		<p>Виробнича практика</p>	4
<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; Знати прийоми, які використовують при приготуванні напівфабрикатів з м'яса: відбивання, маринування, шпигування; Знати послідовність і правила приготування великошматкових напівфабрикатів; Знати послідовність і правила приготування панірованих натуральних напівфабрикатів; Знати послідовність і правила приготування порційних і дрібношматкових натуральних напівфабрикатів; Знати норми виходу напівфабрикатів з м'яса; вимоги до якості напівфабрикатів з м'яса; Знати правила охолодження і заморожування підготовлених напівфабрикатів з м'яса, призначених для подальшого використання; Знати умови зберігання охолоджених та заморожених напівфабрикатів з м'яса, призначених для подальшого використання.</p>	<p>Технологія приготування їжі з основами товарознавства</p>	4
	<p>Вміти 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; Вміти мінімізувати кількість відходів під час приготування напівфабрикатів з м'яса; дотримуватися умов зберігання напівфабрикатів в охолодженому і замороженому</p>	<p>Виробниче навчання</p>	6
		<p>Виробнича практика</p>	7

	вигляді; перевіряти за органолептичними показниками якість напівфабрикатів з м'яса; Вміти 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.	Знати види технологічного обладнання, виробничого інвентарю та інструменту, що використовують при приготуванні напівфабрикатів із субпродуктів; Знати правила експлуатації відповідних видів технологічного обладнання, виробничого інвентарю, інструменту та ваговимірювальних приладів.	Устаткування підприємств харчування	1
	Знати характеристику, харчову цінність та кулінарне призначення різних видів субпродуктів; Знати правила відбору різних видів субпродуктів за якістю і кількістю відповідно до технологічних вимог приготування напівфабрикатів; Знати прийоми, які використовують при приготуванні напівфабрикатів із субпродуктів; норми виходу напівфабрикатів із субпродуктів; Знати вимоги до якості напівфабрикатів із субпродуктів; правила охолодження і заморожування підготовлених напівфабрикатів із субпродуктів, призначених для подальшого використання; Знати умови і терміни зберігання охолоджених та заморожених напівфабрикатів із субпродуктів, призначених для подальшого використання.	Технологія приготування їжі з основами товарознавства	4
	Вміти підбирати інструмент, інвентар, посуд та організувати робоче місце для приготування напівфабрикатів із субпродуктів; безпечно користуватися інструментом і обладнанням при приготуванні напівфабрикатів із субпродуктів; Вміти проводити механічну кулінарну обробку субпродуктів; готувати різними способами напівфабрикати із субпродуктів; Вміти мінімізувати кількість відходів під час приготування напівфабрикатів із субпродуктів; дотримуватися умов зберігання напівфабрикатів із субпродуктів в охолодженому і замороженому вигляді; Вміти перевіряти за органолептичними показниками якість напівфабрикатів із субпродуктів; Вміти забезпечувати температурний режим і термін зберігання напівфабрикатів із субпродуктів в охолодженому та замороженому вигляді.	Виробниче навчання	6
		Виробнича практика	7

ПК 5. Здатність готувати натуральну січену та котлетну масу з різних видів м'яса та напівфабрикати з них.	Знати правила підбору частин яловичої, свинячої туші та телятини для приготування натуральної січеної та котлетної маси; Знати рецептуру та послідовність виконання технологічного процесу приготування натуральної січеної та котлетної маси з м'яса та напівфабрикатів з неї; Знати кулінарне використання напівфабрикатів з натуральної січеної та котлетної маси; Знати органолептичні показники якості натуральної січеної та котлетної маси із м'яса та напівфабрикатів з них; Знати 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 з основами товарознавства	5
	Вміти готувати натуральну січену та котлетну масу з м'яса, дотримуючись рецептури та послідовності технологічного процесу; Вміти готувати напівфабрикати з натуральної січеної та котлетної маси із м'яса, дотримуючись рецептури та послідовності технологічного процесу; Вміти мінімізувати кількість відходів під час приготування натуральної січеної та котлетної маси із м'яса та напівфабрикатів з них; Вміти 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.	Виробниче навчання Виробнича практика	6 7
ПК 6. Здатність проводити механічну кулінарну обробку птиці	Знати види птиці; морфологічний склад м'яса птиці; основні характеристики м'яса птиці; Знати харчову цінність різних видів м'яса птиці; вимоги до якості птиці в охолодженому і замороженому вигляді; Знати способи обробки птиці та приготування основних напівфабрикатів: розморожування, промивання, обсушування, обсмажування, видалення голів, ший і ніжок, потрошіння, доочищення, заправка різними способами;	Технологія приготування їжі з основами товарознавства	3
	Знати види технологічного обладнання, виробничого інвентарю та інструменту, що використовують при механічній кулінарній обробці птиці; Знати правила експлуатації відповідних видів технологічного обладнання, використання виробничого інвентарю та інструменту, ваговимірних приладів.	Устаткування підприємств харчування	1

	<p>Вміти визначати види птиці; перевіряти та визначати якість охолоджених і заморожених цілих та окремих частин птиці;</p> <p>Вміти виконувати механічну кулінарну обробку птиці: розморожування, промивання, обсушування, обсмалювання, видалення голів, ший і ніжок, потрошіння, доочищення, заправка різними способами;</p> <p>Вміти застосовувати та правильно експлуатувати технологічне обладнання, виробничий інвентар та інструмент при механічній кулінарній обробці птиці; дотримуватись правил охорони праці при механічній кулінарній обробці птиці.</p>	<p>Виробниче навчання</p> <p>Виробнича практика</p>	<p>6</p> <p>7</p>
<p>ПК 7. Здатність готувати напівфабрикати з птиці різної складності.</p>	<p>Знати правила відбору птиці за якістю відповідно до технологічних вимог приготування напівфабрикатів з птиці різної складності;</p> <p>Знати прийоми, які використовують при приготуванні напівфабрикатів з птиці: відбивання, маринування, шпигування;</p> <p>Знати послідовність і правила приготування великошматкових напівфабрикатів;</p> <p>Знати послідовність і правила приготування панірованих натуральних напівфабрикатів;</p> <p>Знати послідовність і правила приготування порційних і дрібношматкових натуральних напівфабрикатів;</p> <p>Знати норми виходу напівфабрикатів з птиці; вимоги до якості напівфабрикатів з птиці;</p> <p>Знати правила охолодження і заморожування підготовлених напівфабрикатів з птиці, призначених для подальшого використання;</p> <p>Знати умови зберігання охолоджених та заморожених напівфабрикатів з птиці, призначених для подальшого використання.</p>	<p>Технологія приготування їжі з основами товарознавства</p>	<p>4</p>
	<p>Вміти підбирати інструмент, інвентар, посуд та організувати робоче місце для приготування напівфабрикатів з птиці;</p> <p>Вміти безпечно користуватися інструментом і обладнанням при приготуванні напівфабрикатів з птиці;</p> <p>Вміти готувати різними способами напівфабрикати з птиці: великошматкові, порційні, дрібношматкові;</p> <p>Вміти мінімізувати кількість відходів під час приготування напівфабрикатів з птиці;</p> <p>Вміти дотримуватися умов зберігання напівфабрикатів в охолодженому і замороженому вигляді; перевіряти за органолептичними показниками якість напівфабрикатів з птиці;</p> <p>Вміти забезпечувати температурний режим і термін зберігання напівфабрикатів з</p>	<p>Виробниче навчання</p> <p>Виробнича практика</p>	<p>6</p> <p>7</p>

	птиці в охолодженому та замороженому вигляді.		
ПК 8. Здатність проводити механічну кулінарну обробку та підготовку субпродуктів птиці	Знати види технологічного обладнання, виробничого інвентарю та інструменту, що використовують при обробці субпродуктів і приготуванні напівфабрикатів із них; Знати правила експлуатації відповідних видів технологічного обладнання, використання виробничого інвентарю та інструменту, ваговимірювальних приладів.	Устаткування підприємств харчування	2
	Знати технології обробки субпродуктів птиці; норми виходу напівфабрикатів із субпродуктів; Знати вимоги до якості напівфабрикатів із субпродуктів; Знати правила охолодження і заморожування приготовлених напівфабрикатів із субпродуктів, призначених для подальшого використання; Знати способи мінімізації відходів при приготуванні напівфабрикатів із субпродуктів	Технологія приготування їжі з основами товарознавства	4
	Вміти підбирати інструмент, інвентар, посуд та організувати робоче місце для приготування напівфабрикатів із субпродуктів; Вміти безпечно користуватися інструментом і обладнанням при приготуванні напівфабрикатів із субпродуктів; Вміти проводити механічну кулінарну обробку субпродуктів; готувати різними способами напівфабрикати із субпродуктів; Вміти мінімізувати кількість відходів під час приготування напівфабрикатів із субпродуктів; дотримуватись умов зберігання напівфабрикатів із субпродуктів в охолодженому і замороженому вигляді; Вміти перевіряти за органолептичними показниками якість напівфабрикатів із субпродуктів; забезпечувати температурний режим і термін зберігання напівфабрикатів із субпродуктів в охолодженому та замороженому вигляді.	Виробниче навчання Виробнича практика	6 7
ПК 9. Здатність готувати котлетну масу з птиці та напівфабрикати з неї.	Знати види інструменту, інвентарю, посуду та правила організації робочого місця для приготування котлетної маси з м'яса птиці та напівфабрикатів з неї.	Організація виробництва	1
	Знати технології та рецепти виготовлення котлетної маси з птиці; Знати органолептичні показники якості котлетної маси з птиці та напівфабрикатів з неї; Знати види спецій та паніровок; умови і термін зберігання котлетної маси з м'яса та напівфабрикатів з неї.	Технологія приготування їжі з основами товарознавства	4
	Вміти підбирати інструмент, інвентар, посуд та організувати робоче місце для приготування котлетної маси з м'яса птиці та напівфабрикатів з неї; Вміти виготовляти котлетну масу з різних видів птиці; Вміти визначати якість котлетної маси; застосовувати спеції та паніровки;	Виробниче навчання Виробнича практика	6 7

	Вміти забезпечувати температурний режим і терміни зберігання напівфабрикатів з птиці в охолодженому та замороженому вигляді.		
КК 2. Математична компетентність	Знати способи проведення математичних обрахунків при отриманні, обробленні та приготуванні м'ясної продукції та виробів. Вміти проводити математичні обрахунки при отриманні, обробленні та приготуванні м'ясної продукції та виробів.	Облік і калькуляція	1
КК 6. Екологічна та енергоефективна компетентність.	Знати способи енергоефективного використання матеріалів та ресурсів у процесі механічної кулінарної обробки та приготування м'яса; правила утилізації відходів після обробки різних видів м'ясної продукції та виготовлення котлетної маси з неї. Вміти 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.	Основи енергоефективності та екології	1

**Таблиця відповідності компетентностей навчальним предметам
РН 6. Готувати бульйони, супи та соуси**

Основи енергоефективності та екології – 1 година
 Іноземна мова професійного спрямування – 1 година
 Облік і калькуляція – 1 година
 Технологія приготування їжі з основами товарознавства – 26 годин
 Гігієна і санітарія – 1 година
 Організація виробництва – 3 години
 Устаткування підприємств харчування – 5 годин
 Виробниче навчання – 48 годин
 Виробнича практика – 42 години

Компетентності	Опис компетентностей	Назва предмета	Кількість годин
КК 1. Комуникативна компетентність	Знати професійну лексику та термінологію щодо приготування бульйонів, супів та соусів, у тому числі іноземною мовою. Вміти застосовувати професійну лексику та термінологію щодо приготування бульйонів, супів та соусів, у тому числі іноземною мовою.	Іноземна мова професійного спрямування	1
ПК 1. Здатність підготуватись до робочого процесу приготування бульйонів, супів та соусів, організувати робоче місце для приготування бульйонів, супів та соусів.	Знати види кухонного посуду та технологічного обладнання, виробничого інвентарю та інструменту, що використовують при приготуванні бульйонів, супів та соусів.	Організація виробництва	2
	Знати види кухонного посуду та технологічного обладнання, виробничого інвентарю та інструменту, що використовують при приготуванні бульйонів, супів та соусів. Знати правила експлуатації технологічного обладнання; вимоги охорони праці при експлуатації машин, механізмів, обладнання та устаткування, що використовують під час приготування бульйонів, супів та соусів.	Устаткування підприємств харчування	5
	Знати правила санітарної обробки кухонного посуду, інструментів, інвентарю, їх маркування та використання у процесі приготування бульйонів, супів та соусів.	Гігієна і санітарія	1
	Вміти підбирати інструмент, інвентар, посуд та організувати робоче місце для приготування бульйонів, супів та соусів; Вміти безпечно користуватися інструментом і обладнанням під час приготування бульйонів, супів та соусів; Вміти проводити санітарну обробку столового та кухонного посуду, інструментів, інвентарю;	Виробниче навчання	6
		Виробнича практика	7

	Вміти дотримуватись вимог охорони праці, пожежної та електробезпеки під час експлуатації машин, механізмів, обладнання та устаткування.		
ПК 2. Здатність приготування бульйонів, супів: заправних, пюреподібних, холодних та різних, їх відпуск.	Знати правила відбору інгредієнтів за якістю та кількістю відповідно до технологічних вимог приготування бульйонів, супів та соусів; Знати рецептуру та послідовність виконання технологічних операцій приготування бульйонів, відварів, пасеровок, супів та соусів; Знати органолептичні показники якості приготовлених бульйонів, супів та соусів; Знати методи виправлення недоліків, які можуть виникнути при приготуванні бульйонів, супів та соусів; Знати способи мінімізації кількості відходів при приготуванні бульйонів, супів; Знати правила порціонування, відпуску, температури подачі бульйонів, супів та соусів; умови і терміни зберігання бульйонів, супів та соусів.	Технологія приготування їжі з основами товарознавства	26
	Знати правила підбору столового посуду для подавання супів.	Організація виробництва	1
	Вміти дотримуватись рецептури та послідовності виконання технологічних операцій приготування бульйонів, супів та соусів; Вміти мінімізувати кількість відходів при приготуванні бульйонів, супів та соусів; перевіряти за органолептичними показниками якість приготовлених бульйонів, супів та соусів; Вміти дотримуватись умов і термінів зберігання бульйонів, відварів, пасеровок, супів та соусів; підбирати столовий посуд для подавання супів: заправних, пюреподібних, холодних та різних; Вміти використовувати ваговимірвальні прилади; порціонувати супи; Вміти дотримуватись рецептури та послідовності виконання технологічних операцій приготування супів: заправних, пюреподібних, холодних та різних; Вміти дотримуватись правил відпуску та температури подачі супів: заправних, пюреподібних, холодних та різних; перевіряти вихід приготовлених супів: заправних, пюреподібних, холодних та різних; Вміти дотримуватись умов і термінів зберігання супів: заправних, пюреподібних, холодних та різних	Виробниче навчання Виробнича практика	42 35
КК 2. Математична компетентність	Знати правила проведення обрахунків сировини при приготуванні бульйонів, супів та соусів. Вміти проводити обрахунки сировини при приготуванні бульйонів, супів та соусів.	Облік і калькуляція	1
КК 6. Екологічна та	Знати способи енергоефективного використання матеріалів та ресурсів у процесах	Основи	1

енергоефективна компетентність	приготування бульйонів, супів та соусів. Вміти застосувати способи енергоефективного використання матеріалів та ресурсів у процесі приготування бульйонів, супів та соусів; дотримуватись правил сортування сміття та утилізації відходів після приготування бульйонів, супів та соусів.	енергоефективності та екології	
---------------------------------------	---	--------------------------------	--

**Таблиця відповідності компетентностей навчальним предметам
PH 7. Готувати страви і гарніри з круп, бобових, макаронних виробів**

Основи енергоефективності та екології – 1 година
 Іноземна мова професійного спрямування – 1 година
 Облік і калькуляція – 1 година
 Технологія приготування їжі з основами товарознавства - 14 годин
 Гігієна і санітарія – 1 година
 Організація виробництва – 1 година
 Устаткування підприємств харчування – 3 години
 Виробниче навчання – 18 годин
 Виробнича практика – 28 годин

Компетентності	Опис компетентностей	Назва предмета	Кількість годин
КК 1. Комуникативна компетентність	Знати професійну лексику та термінологію щодо приготування страв і гарнірів з круп, бобових, макаронних виробів, у тому числі іноземною мовою. Вміти застосовувати професійну лексику та термінологію щодо приготування страв і гарнірів з круп, бобових, макаронних виробів, у тому числі іноземною мовою.	Іноземна мова професійного спрямування	1
ПК 1. Здатність підготуватись до приготування страв і гарнірів з круп, бобових, макаронних виробів, організувати робоче місце	Знати види технологічного обладнання, інвентарю та інструменту, що використовують при приготуванні страв з круп, макаронних виробів, бобових та консервів і концентратів; Знати вимоги охорони праці при експлуатації обладнання та устаткування, що використовують під час приготування страв і гарнірів з круп, бобових, макаронних виробів	Устаткування підприємств харчування	3
	Знати правила експлуатації технологічного обладнання, інвентарю, інструменту та ваговимірювальних приладів; Знати види кухонного посуду для приготування страв і гарнірів з круп, бобових, макаронних виробів; Знати правила підбору столового посуду для подавання страв з круп, макаронних виробів, бобових та консервів і концентратів;	Організація виробництва	1
	Знати правила санітарної обробки кухонного посуду, інструментів, інвентарю, їх маркування та використання у процесі приготування страв і гарнірів з круп, бобових, макаронних виробів.	Гігієна і санітарія	1

	<p>Вміти підбирати інструмент, інвентар, посуд та організувати робоче місце для приготування страв і гарнірів з круп, бобових, макаронних виробів;</p> <p>Вміти безпечно користуватися інструментом і обладнанням під час приготування страв і гарнірів з круп, бобових, макаронних виробів;</p> <p>Вміти проводити санітарну обробку столового та кухонного посуду, інструментів, інвентарю.</p>	<p>Виробниче навчання</p> <p>6</p>	<p>7</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;</p> <p>Знати правила відбору інгредієнтів за якістю та кількістю відповідно до технологічних вимог приготування страв з круп, макаронних виробів, бобових та консервів і концентратів;</p> <p>Знати загальні правила варіння каш, макаронних виробів, бобових, консервів і концентратів;</p> <p>Знати рецептуру та послідовність виконання технологічних операцій приготування страв з круп, макаронних виробів, бобових та консервів і концентратів;</p> <p>Знати способи мінімізації відходів при приготуванні страв з круп, макаронних виробів, бобових та консервів і концентратів;</p> <p>Знати правила порціонування відпуску; температуру подачі страв з круп, макаронних виробів, бобових, консервів і концентратів;</p> <p>Знати органолептичні показники якості страв з круп, макаронних виробів, бобових та консервів і концентратів;</p> <p>Знати умови і терміни зберігання страв з круп, макаронних виробів, бобових та консервів і концентратів.</p>	<p>Технологія приготування їжі з основами товарознавства</p>	<p>14</p>
	<p>Вміти готувати крупи, макаронні вироби, бобові та консерви і концентрати до теплової обробки;</p> <p>Вміти варити бобові, каші різної консистенції, макаронні вироби зливним і незливним способом;</p> <p>Вміти готувати страви з каш, бобових та макаронних виробів;</p> <p>Вміти дотримуватись рецептури та послідовності виконання технологічних операцій приготування страв з круп, макаронних виробів, бобових та консервів і концентратів;</p> <p>Вміти мінімізувати кількість відходів при приготуванні страв з круп, макаронних виробів, бобових та консервів і концентратів;</p> <p>Вміти порціонувати та відпускати страви з круп, макаронних виробів, бобових та консервів і концентратів</p>	<p>Виробниче навчання</p> <p>12</p>	<p>21</p>

	<p>Вміти перевіряти за органолептичними показниками якість страв з круп, макаронних виробів, бобових та консервів і концентратів;</p> <p>Вміти дотримуватись умов і термінів зберігання страв з круп, макаронних виробів, бобових та консервів і концентратів.</p>		
КК 2. Математична компетентність.	<p>Знати правила проведення обрахунків сировини при приготуванні страв і гарнірів з круп, бобових, макаронних виробів (паст).</p> <p>Вміти проводити обрахунки сировини при приготуванні страв і гарнірів з круп, бобових, макаронних виробів (паст).</p>	Облік і калькуляція	1
КК 6. Екологічна та енергоефективна компетентність	<p>Знати способи енергоефективного використання матеріалів та ресурсів у процесі приготування страв і гарнірів з круп, бобових, макаронних виробів (паст);</p> <p>Знати правила утилізації відходів після приготування страв і гарнірів з круп, бобових, макаронних виробів (паст).</p> <p>Вміти застосовувати способи енергоефективного використання матеріалів та ресурсів у процесі приготування страв і гарнірів з круп, бобових, макаронних виробів (паст);</p> <p>Вміти дотримуватись правил сортування сміття та утилізації відходів після приготування страв і гарнірів з круп, бобових, макаронних виробів (паст)</p>	Основи енергоефективності та екології	1

**Таблиця відповідності компетентностей навчальним предметам
PH 8. Готувати страви з риби та нерибних продуктів моря**

Основи енергоефективності та екології – 1 година
 Іноземна мова професійного спрямування – 1 година
 Облік і калькуляція – 1 година
 Технологія приготування їжі з основами товарознавства – 14 годин
 Гігієна і санітарія – 1 година
 Організація виробництва – 2 години
 Устаткування підприємств харчування – 4 години
 Виробниче навчання – 36 годин
 Виробнича практика – 42 години

Компетентності	Опис компетентностей	Назва предмета	Кількість годин
КК 1. Комуникативна компетентність	Знати професійну лексику та термінологію щодо приготування страв з риби та нерибних продуктів моря, у тому числі іноземною мовою. Вміти застосовувати професійну лексику та термінологію щодо приготування страв з риби та нерибних продуктів моря, у тому числі іноземною мовою.	Іноземна мова професійного спрямування	1
ПК 1. Здатність підготуватись до приготування страв з риби та нерибних продуктів моря, організувати робоче місце.	Знати види технологічного обладнання, інвентарю та інструменту, що використовують при приготуванні страв з риби та нерибних продуктів моря; Знати правила експлуатації технологічного обладнання, інвентарю, інструменту та ваговимірвальних приладів; Знати вимоги охорони праці при експлуатації обладнання та устаткування, що використовують під час приготування страв з риби та нерибних продуктів моря	Устаткування підприємств харчування	4
	Знати види кухонного посуду для приготування страв з риби та нерибних продуктів моря; Знати правила підбору столового посуду для подавання страв з риби та нерибних продуктів моря	Організація виробництва	1
	Знати правила санітарної обробки кухонного посуду, інструментів, інвентарю, їх маркування та використання у процесі приготування страв з риби та нерибних продуктів моря.	Гігієна і санітарія	1
	Вміти підбирати інструмент, інвентар, посуд та організувати робоче місце для приготування страв з риби та нерибних продуктів моря;	Виробниче навчання	6
		Виробнича практика	7

	<p>Вміти безпечно користуватися інструментом і обладнанням під час приготування страв з риби та нерибних продуктів моря;</p> <p>Вміти проводити санітарну обробку столового та кухонного посуду, інструментів, інвентарю</p>		
ПК 2. Здатність готувати страви з риби та нерибних продуктів моря (морепродуктів)	<p>Знати правила відбору інгредієнтів за якістю та кількістю відповідно до технологічних вимог приготування страв із риби та нерибних продуктів моря;</p> <p>Знати рецептуру та послідовність виконання технологічних операцій приготування страв із риби та нерибних продуктів моря;</p> <p>Знати технології приготування страв з риби та нерибних продуктів моря;</p> <p>Знати процеси, які відбуваються в рибі та морепродуктах під час теплової обробки; правила підбору соусів та гарнірів для страв з риби та морепродуктів;</p> <p>Знати органолептичні показники якості приготовлених страв із риби та нерибних продуктів моря; способи мінімізації відходів при приготуванні страв із риби та нерибних продуктів моря;</p> <p>Знати умови та терміни зберігання страв із риби та нерибних продуктів моря; правила оформлення, порціонування, подачі страв із риби та нерибних продуктів моря.</p>	Технологія приготування їжі з основами товарознавства	14
	Знати види столового посуду для відпуску страв із риби та нерибних продуктів моря.	Організація виробництва	1
	<p>Вміти розраховувати кількість інгредієнтів відповідно до кількості порцій;</p> <p>Вміти визначати необхідні спеції для отримання смакових властивостей; дотримуватись рецептури та послідовності виконання технологічних операцій приготування страв із риби та нерибних продуктів моря;</p> <p>Вміти перевіряти за органолептичними показниками якість страв із риби та нерибних продуктів моря;</p> <p>Вміти 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;</p> <p>Вміти дотримуватись умов і термінів зберігання страв із риби та нерибних продуктів моря.</p>	Виробниче навчання	30
		Виробнича практика	35
КК 2. Математична компетентність	<p>Знати правила проведення обрахунків при приготуванні страв із риби та нерибних продуктів моря.</p> <p>Вміти застосовувати правила проведення обрахунків при приготуванні страв із риби та нерибних продуктів моря.</p>	Облік і калькуляція	1

КК 6. Екологічна та енергоефективна компетентність	<p>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.</p> <p>Вміти 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 страв із риби та нерибних продуктів моря</p>	<p>Основи енергоефективності та екології</p>	<p>1</p>
---	--	--	----------

**Таблиця відповідності компетентностей навчальним предметам
РН 9. Готувати страви з різних видів м'ясної продукції**

Основи енергоефективності та екології – 1 година
 Іноземна мова професійного спрямування – 1 година
 Облік і калькуляція – 1 година
 Технологія приготування їжі з основами товарознавства – 25 годин
 Гігієна і санітарія – 2 години
 Організація виробництва – 3 години
 Устаткування підприємств харчування – 6 годин
 Виробниче навчання – 42 години
 Виробнича практика – 42 годин

Компетентності	Опис компетентностей	Назва предмета	Кількість годин
КК 1. Комуникативна компетентність	Знати професійну лексику та термінологію, у тому числі іноземною мовою, щодо приготування страв з різних видів м'ясної продукції. Вміти застосовувати професійну лексику та термінологію, у тому числі іноземною мовою, щодо приготування страв з різних видів м'ясної продукції.	Іноземна мова професійного спрямування	1
ПК 1. Здатність підготуватись до приготування страв з різних видів м'ясної продукції, організувати робоче місце.	Знати види технологічного обладнання, інвентарю та інструменту, що використовують при приготуванні страв з різних видів м'ясної продукції; Знати правила експлуатації технологічного обладнання, інвентарю, інструменту та ваговимірювальних приладів; Знати вимоги охорони праці при експлуатації обладнання та устаткування, що використовують під час приготування страв з різних видів м'ясної продукції.	Устаткування підприємств харчування	6
	Знати види кухонного посуду для приготування страв і гарнірів з різних видів м'ясної продукції; Знати правила підбору столового посуду для подавання страв з різних видів м'ясної продукції;	Організація виробництва	2
	Знати правила санітарної обробки кухонного посуду, інструментів, інвентарю, їх маркування та використання у процесі приготування страв з різних видів м'ясної продукції.	Гігієна і санітарія	2
	Вміти підбирати інструмент, інвентар, посуд та організувати робоче місце для приготування страв з різних видів м'ясної продукції. Вміти безпечно користуватися інструментом і обладнанням під час приготування	Виробниче навчання Виробнича практика	6 7

	<p>страв з різних видів м'ясної продукції</p> <p>Вміти проводити санітарну обробку столового та кухонного посуду, інструментів, інвентарю.</p>		
ПК 2. Здатність готувати страви з м'яса, м'ясної котлетної та січеної маси, субпродуктів	<p>Знати правила відбору інгредієнтів за якістю та кількістю відповідно до технологічних вимог приготування страв із м'яса, котлетної та січеної маси й субпродуктів;</p> <p>Знати рецептуру та послідовність виконання технологічних операцій приготування страв із м'яса, котлетної та січеної маси й субпродуктів;</p> <p>Знати технології приготування страв із м'яса, котлетної та січеної маси й субпродуктів; процеси, які відбуваються в м'ясі, котлетній та січеній масі й субпродуктах під час теплової обробки;</p> <p>Знати правила підбору соусів та гарнірів для страв із м'яса, котлетної та січеної маси й субпродуктів; органолептичні показники якості приготовлених страв із м'яса, котлетної та січеної маси й субпродуктів; способи мінімізації відходів при приготуванні страв із м'яса, котлетної та січеної маси й субпродуктів;</p> <p>Знати умови та терміни зберігання страв із м'яса, котлетної та січеної маси й субпродуктів;</p> <p>Знати норми виходу та температуру подачі страв із м'яса, котлетної та січеної маси й субпродуктів; правила оформлення, порціонування, подачі страв із м'яса, котлетної та січеної маси й субпродуктів;</p> <p>Знати правила відбору інгредієнтів за якістю та кількістю відповідно до технологічних вимог приготування страв із птиці;</p> <p>Знати 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;</p> <p>Знати правила підбору соусів та гарнірів для страв із птиці; органолептичні показники якості приготовлених страв із птиці; способи мінімізації відходів при приготуванні страв із птиці;</p> <p>Знати умови та терміни зберігання страв із птиці; правила оформлення, порціонування, подачі страв із птиці.</p>	Технологія приготування їжі з основами товарознавства	25
	<p>Знати види столового посуду для відпуску страв із м'яса, котлетної та січеної маси й субпродуктів;</p> <p>Знати види столового посуду для відпуску страв із птиці.</p>	Організація виробництва	1
	Вміти розраховувати кількість інгредієнтів відповідно до кількості порцій; визначати	Виробниче навчання	36

	<p>необхідні спеції для отримання смакових властивостей;</p> <p>Вміти дотримуватись рецептури та послідовності виконання технологічних операцій приготування страв із м'яса, котлетної та січеної маси й субпродуктів; підбирати до страв соуси, гарніри; перевіряти за органолептичними показниками якість страв із м'яса, котлетної та січеної маси й субпродуктів;</p> <p>Вміти підбирати столовий посуд для подавання страв із м'яса, котлетної та січеної маси й субпродуктів;</p> <p>Вміти порціонувати страв із м'яса, котлетної та січеної маси й субпродуктів; оформлювати страви, використовуючи елементи сучасного декору; дотримуватись правил відпуску та температури подачі страв; перевіряти вихід готових страв; дотримуватись умов і термінів зберігання страв;</p> <p>Вміти безпечно користуватись інструментом і обладнанням під час приготування страв;</p> <p>Вміти дотримуватись рецептури та послідовності виконання технологічних операцій приготування страв із птиці; перевіряти за органолептичними показниками якість страв із птиці;</p> <p>Вміти 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.</p>	Виробнича практика	35
КК 2. Математична компетентність	<p>Знати правила проведення обрахунків сировини при приготуванні страв з різних видів м'ясної продукції.</p> <p>Вміти застосовувати правила проведення обрахунків сировини при приготуванні страв з різних видів м'ясної продукції.</p>	Облік і калькуляція	1
КК 6. Екологічна та енергоефективна компетентність	<p>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.</p> <p>Вміти 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.</p>	Основи енергоефективності та екології	1

**Таблиця відповідності компетентностей навчальним предметам
PH 10. Готувати тісто та вироби з нього**

Основи енергоефективності та екології – 1 година
 Іноземна мова професійного спрямування – 1 година
 Облік і калькуляція – 1 година
 Технологія приготування їжі з основами товарознавства – 17 годин
 Гігієна і санітарія – 2 години
 Організація виробництва – 2 години
 Устаткування підприємств харчування – 5 годин
 Виробниче навчання – 42 години
 Виробнича практика – 42 години

Компетентності	Опис компетентностей	Назва предмета	Кількість годин
КК 1. Комуникативна компетентність	Знати професійну лексику та термінологію, у тому числі іноземною мовою, стосовно виготовлення тіста та виробів з нього. Вміти застосовувати професійну лексику та термінологію, у тому числі іноземною мовою, стосовно виготовлення тіста та виробів з нього.	Іноземна мова професійного спрямування	1
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 і санітарія	2
	Знати види інструменту, обладнання для готування тіста та виробів з нього; правила їх експлуатації; Знати правила безпеки праці при роботі з інструментом і обладнанням.	Устаткування підприємств харчування	3
	Знати порядок отримання сировини зі складу або від постачальника.	Організація виробництва	1
	Вміти дотримуватися санітарних норм щодо інструментів, обладнання, посуду, робочого місця для готування тіста та виробів з нього; Вміти вибирати інструмент, обладнання для готування тіста та виробів з нього; дотримуватися правил безпеки праці при роботі з інструментом, обладнанням; Вміти отримувати сировину зі складу або від постачальника.	Виробниче навчання Виробнича практика	6 7
ПК 2. Здатність виготовляти різні види прісного тіста	Знати види та ознаки доброякісності борошна; види поліпшувачів для зміни клейковини борошна; правила підготовки борошна, яєць, рідини для замішування прісного тіста;	Технологія приготування їжі з основами	7

та виробів з нього, в тому числі з різними начинками: вареників, пельменів, млинчиків, тощо	Знати вимоги до якості замішаного тіста; умови і терміни зберігання прісного тіста; Знати способи мінімізації кількості відходів під час приготування напівфабрикатів та виробів з прісного тіста; Знати рецептуру та послідовність виконання технологічних операцій приготування начинок та виробів з прісного тіста; Знати органолептичні показники якості виробів з прісного тіста; норми виходу напівфабрикатів та готових страв з прісного тіста; Знати правила відпуску та температуру подачі виробів з прісного тіста; умови і терміни зберігання страв та кулінарних виробів з прісного тіста.	товарознавства	
	Вміти визначати види та якість борошна; застосовувати поліпшувачі для зміни клейковини борошна; Вміти готувати тісто відповідно до послідовності виконання технологічних операцій приготування прісного тіста для вареників, пельменів, локшини, пасти, млинчиків, тощо; дотримуватись рецептури Вміти мінімізувати кількість відходів при приготуванні прісного тіста; перевіряти за органолептичними показниками якість приготовленого прісного тіста; дотримуватись умов і терміну зберігання прісного тіста. Вміти 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; Вміти перевіряти за органолептичними показниками якість напівфабрикатів та готових страв з прісного тіста; оформляти та відпускати вироби з прісного тіста; дотримуватись умов і термінів зберігання напівфабрикатів та виробів з прісного тіста.	Виробниче навчання Виробнича практика	18 14
ПК 3. Здатність готувати дріжджове тісто та вироби з нього.	Знати види технологічного обладнання, виробничого інвентарю, інструменту, посуду для приготування безопарного дріжджового тіста та виробів з нього;	Устаткування підприємств харчування	2
	Знати правила відбору продуктів за якістю і кількістю відповідно до технологічних вимог приготування безопарного дріжджового тіста та виробів з нього; Знати рецептуру та послідовність виконання технологічних операцій приготування безопарного дріжджового тіста та виробів з нього; Знати рецептуру та послідовність виконання технологічних операцій приготування фаршів та начинок; Знати рецептуру та послідовність виконання технологічних операцій приготування виробів з безопарного дріжджового тіста;	Технологія приготування їжі з основами товарознавства	10

	<p>Знати вимоги до якості дріжджового тіста та виробів з нього; Знати процеси, що проходять під час замісу, бродіння тіста та випікання виробів; недоліки тіста, що виникають внаслідок неправильного режиму бродіння, причини, способи усунення; Знати недоліки випечених виробів, причини, способи усунення; можливі втрати під час теплової обробки; способи оформлення та подавання виробів з дріжджового тіста; Знати вихід виробів з дріжджового тіста; правила відбору продуктів за якістю і кількістю відповідно до технологічних вимог приготування опарного дріжджового тіста та виробів з нього; Знати 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>		
	<p>Знати види посуду для подавання виробів з дріжджового тіста;</p>	<p>Організація виробництва</p>	<p>1</p>
	<p>Вміти організовувати робоче місце під час приготування безопарного дріжджового тіста та виробів з нього; Вміти підбирати виробничий інвентар, обладнання, безпечно користуватися ним під час приготування безопарного дріжджового тіста та виробів з нього; Вміти підбирати столовий посуд для подавання виробів з дріжджового тіста; Вміти підбирати сировину для приготування дріжджового тіста та виробів з нього; підбирати сировину для приготування фаршів та начинок; Вміти перевіряти за органолептичними показниками якість сировини для приготування дріжджового тіста та виробів з нього; Вміти готувати безопарне дріжджове тісто та вироби з нього: штучні, порційні, багатопорційні; готувати фарші та начинки для виробів з дріжджового тіста; Вміти мінімізувати кількість відходів при приготуванні дріжджового тіста та виробів з нього; оформляти та відпускати вироби з дріжджового тіста; Вміти 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; Вміти 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</p>	<p>Виробниче навчання Виробнича практика</p>	<p>18 21</p>

	виробів з дріжджового тіста.		
КК 2. Математична компетентність	Знати правила проведення обрахунків сировини при виготовленні різних видів тіста та виробів з нього. Вміти проводити обрахунки сировини при виготовленні різних видів тіста та виробів з нього; проводити обрахунки при виготовленні дріжджового тіста опарним та безопарним способом та виробів з нього.	Облік і калькуляція	1
КК 6. Екологічна та енергоефективна компетентність	Знати способи енергоефективного використання матеріалів та ресурсів у процесі виготовлення різних видів тіста та виробів з нього; правила утилізації відходів після виготовлення різних видів тіста та виробів з нього. Вміти застосовувати способи енергоефективного використання матеріалів та ресурсів у процесі виготовлення різних видів тіста та виробів з нього; дотримуватись правил сортування сміття та утилізації відходів після виготовлення різних видів тіста та виробів з нього	Основи енергоефективності та екології	1

**Таблиця відповідності компетентностей навчальним предметам
РН 11. Готувати холодні страви та закуски**

Основи енергоефективності та екології – 1 година
 Іноземна мова професійного спрямування – 1 година
 Облік і калькуляція – 1 година
 Технологія приготування їжі з основами товарознавства – 22 години
 Організація виробництва – 2 години
 Устаткування підприємств харчування – 3 години
 Виробниче навчання – 42 години
 Виробнича практика – 42 години

Компетентності	Опис компетентностей	Назва предмета	Кількість годин
КК 1. Комунікативна компетентність	Знати професійну лексику та термінологію, у тому числі іноземною мовою, стосовно приготування холодних страв і закусок. Вміти застосовувати професійну лексику та термінологію, у тому числі іноземною мовою, стосовно приготування холодних страв і закусок.	Іноземна мова професійного спрямування	1
ПК 1. Здатність готувати салати, овочеві закуски, холодні страви і закуски із сиру, яєць	Знати види технологічного обладнання, виробничого інвентарю, інструменту, посуду для приготування холодних страв і закусок із сиру, яєць; Знати загальну характеристику сировини для приготування холодних страв, закусок із сиру, яєць; органолептичні показники якості сировини для виготовлення холодних страв, закусок із сиру, яєць; Знати правила підготовки сировини для виготовлення холодних страв, закусок із сиру, яєць; Знати умови і терміни зберігання сировини для приготування холодних страв і закусок із сиру, яєць; Знати 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; Знати органолептичні показники якості салатів, овочевих закусок, холодних страв, закусок із сиру, яєць;	Устаткування підприємств харчування Технологія приготування їжі з основами товарознавства	2 7

	Знати способи оформлення та подавання салатів, овочевих закусок, холодних страв, закусок із сиру, яєць; Знати правила порціонування та відпуску салатів, овочевих закусок, холодних страв, закусок із сиру, яєць.		
	Знати види посуду для подавання салатів, овочевих закусок, холодних страв, закусок із сиру, яєць;	Організація виробництва	1
	Вміти підбирати сировину для холодних страв, закусок із сиру, яєць; готувати сировину для холодних страв, закусок із сиру, яєць; Вміти перевіряти за органолептичними показниками якість сировини для холодних страв, закусок із сиру, яєць; Вміти готувати салати, овочеві закуски, холодні страви, закуски із сиру, яєць; Вміти порціонувати та відпускати салати, овочеві закуски, холодні страви, закуски із сиру, яєць; Вміти підбирати до салатів соуси та салатні заправки; оформляти салати, овочеві закуски, холодні страви, закуски із сиру, яєць використовуючи сучасні елементи декору; Вміти перевіряти органолептичним методом якість салатів, овочевих закусок, холодних страв, закусок із сиру, яєць; Вміти підбирати столовий посуд для подавання салатів, овочевих закусок, холодних страв, закусок із сиру, яєць; Вміти порціонувати салати, овочеві закуски, холодні страви, закуски із сиру, яєць; Вміти перевіряти вихід готових страв; дотримуватись умов і термінів зберігання салатів, овочевих закусок, холодних страв, закусок із сиру, яєць;	Виробниче навчання	24
		Виробнича практика	14
КК 2. Математична компетентність	Знати правила проведення обрахунків сировини при приготуванні холодних страв і закусок. Вміти проводити обрахунки сировини при приготуванні холодних страв і закусок.	Облік і калькуляція	1
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; Знати рецептуру та послідовність виконання технологічних операцій приготування холодних страв і закусок з риби; Знати органолептичні показники якості холодних страв і закусок з риби; Знати способи оформлення та подавання холодних страв і закусок з риби; Знати правила порціонування та відпуску холодних страв і закусок з риби.	Технологія приготування їжі з основами товарознавства	7
	Вміти організовувати робоче місце під час приготування холодних страв і закусок з	Виробниче навчання	6

	<p>риби;</p> <p>Вміти підбирати виробничий інвентар, обладнання; безпечно користуватися ним під час приготування холодних страв та закусок з риби;</p> <p>Вміти підбирати столовий посуд для подавання холодних страв та закусок з риби; підбирати сировину для приготування холодних страв з риби;</p> <p>Вміти перевіряти за органолептичними показниками якість сировини для холодних страв та закусок з риби; готувати холодні страви та закуски з риби; мінімізувати кількість відходів при приготуванні холодних страв та закусок з риби;</p> <p>Вміти оформляти, порціонувати та відпускати холодні страви та закуски з риби, використовуючи сучасні елементи декору;</p> <p>Вміти перевіряти за органолептичними показниками якість холодних страв та закусок з риби;</p> <p>Вміти перевіряти вихід готових страв; дотримуватись умов і термінів зберігання холодних страв та закусок з риби.</p>	Виробнича практика	14
ПК 3. Здатність готувати холодні страви і закуски з м'яса, птиці та субпродуктів	Знати види технологічного обладнання, виробничого інвентарю, інструменту, посуду для приготування холодних страв і закусок з м'яса, птиці та субпродуктів;	Устаткування підприємств харчування	1
	Знати правила відбору продуктів за якістю і кількістю відповідно до технологічних вимог приготування холодних страв і закусок з м'яса, птиці та субпродуктів;	Технологія приготування їжі з основами товарознавства	8
	Знати рецептуру та послідовність виконання технологічних операцій приготування холодних страв і закусок з м'яса, птиці та субпродуктів;		
	Знати органолептичні показники якості холодних страв і закусок з м'яса, птиці та субпродуктів;	Організація виробництва	1
	Знати сучасні способи оформлення та подавання холодних страв і закусок з м'яса, птиці та субпродуктів;		
Знати правила порціонування та відпуску холодних страв і закусок з м'яса, птиці та субпродуктів.			
Знати види посуду для подавання холодних страв і закусок з м'яса, риби, птиці та субпродуктів;	Виробниче навчання	12	
Вміти організовувати робоче місце для приготування холодних страв та закусок з м'яса, птиці та субпродуктів;	Виробнича практика	14	
Підбирати виробничий інвентар, обладнання, безпечно користуватися ним під час приготування холодних страв та закусок з м'яса, птиці та субпродуктів;			
Вміти підбирати столовий посуд для подавання холодних страв та закусок з м'яса,			

	<p>птиці та субпродуктів; Вміти підбирати сировину для приготування холодних страв з м'яса, птиці та субпродуктів; Вміти перевіряти за органолептичними показниками якість сировини для холодних страв та закусок з м'яса, птиці та субпродуктів; Вміти готувати холодні страви та закуски з м'яса, птиці та субпродуктів; мінімізувати кількість відходів при приготуванні холодних страв та закусок з м'яса, птиці та субпродуктів; Вміти оформляти, порціонувати та відпускати холодні страви та закуски з м'яса, птиці та субпродуктів, використовуючи сучасні елементи декору; Вміти перевіряти за органолептичними показниками якість холодних страв та закусок з м'яса, птиці та субпродуктів; Вміти перевіряти вихід готових страв; дотримуватись умов і термінів зберігання холодних страв та закусок з м'яса, птиці та субпродуктів.</p>		
КК 6. Екологічна та енергоефективна компетентність	<p>Знати способи енергоефективного використання матеріалів та ресурсів при приготуванні холодних страв і закусок; правила утилізації відходів після приготування холодних страв і закусок. Вміти застосовувати способи енергоефективного використання матеріалів та ресурсів при приготуванні холодних страв і закусок; дотримуватись правил сортування сміття та утилізації відходів після приготування холодних страв і закусок.</p>	<p>Основи енергоефективності та екології</p>	<p>1</p>

**Таблиця відповідності компетентностей навчальним предметам
PH 12. Готувати солодкі страви та напої**

Основи енергоефективності та екології – 1 година
 Основи підприємницької діяльності – 7 годин
 Іноземна мова професійного спрямування – 1 година
 Облік і калькуляція – 1 година
 Технологія приготування їжі з основами товарознавства – 15 годин
 Організація виробництва – 2 години
 Устаткування підприємств харчування – 3 години
 Виробниче навчання – 24 години
 Виробнича практика – 35 годин

Компетентності	Опис компетентностей	Назва предмета	Кількість годин
КК 1. Комуникативна компетентність	Знати професійну лексику та термінологію, у тому числі іноземною мовою, стосовно приготування солодких страв і напоїв. Вміти застосовувати професійну лексику та термінологію, у тому числі іноземною мовою, стосовно приготування солодких страв і напоїв.	Іноземна мова професійного спрямування	1
ПК 1. Здатність готувати солодкі страви	Знати види кухонного посуду та технологічного обладнання, виробничого інвентарю, інструменту, що використовують при приготуванні солодких страв; Знати правила експлуатації технологічного обладнання, виробничого інвентарю, інструменту та ваговимірювальних приладів;	Устаткування підприємств харчування	1
	Знати види столового посуду для подавання солодких страв; Знати види посуду для подавання солодких страв	Організація виробництва	1
	Знати правила відбору продуктів за якістю відповідно до технологічних вимог приготування солодких страв; Знати рецептуру та послідовність виконання технологічних операцій приготування солодких страв; Знати органолептичні показники якості солодких страв; способи оформлення та подавання солодких страв; правила порціонування солодких страв.	Технологія приготування їжі з основами товарознавства	7
	Вміти організувати робоче місце під час приготування солодких страв; підбирати виробничий інвентар, обладнання, безпечно користуватися ним під час приготування солодких страв;	Виробниче навчання Виробнича практика	18 21

	<p>Вміти підбирати столовий посуд для подавання солодких страв;</p> <p>Вміти підбирати сировину для приготування солодких страв; перевіряти за органолептичними показниками якість сировини для солодких страв;</p> <p>Вміти готувати солодкі страви відповідно до рецептури; мінімізувати кількість відходів при приготуванні солодких страв;</p> <p>Вміти оформляти, порціонувати та відпускати солодкі страви, використовуючи сучасні елементи декору;</p> <p>Вміти перевіряти за органолептичними показниками якість солодких страв; перевіряти вихід готових страв; дотримуватись умов і термінів зберігання солодких страв.</p>		
ПК 2. Здатність готувати напої	<p>Знати види кухонного посуду та технологічного обладнання, виробничого інвентарю та інструменту, що використовують при приготуванні напоїв;</p> <p>Знати правила експлуатації відповідних видів технологічного обладнання, виробничого інвентарю, інструменту;</p>	Устаткування підприємств харчування	2
	<p>Знати види посуду для подавання напоїв;</p>	Організація виробництва	1
	<p>Знати правила відбору продуктів за якістю і кількістю відповідно до технологічних вимог приготування напоїв;</p> <p>Знати рецептуру та послідовність виконання технологічних операцій приготування напоїв; органолептичні показники якості напоїв;</p> <p>Знати правила порціонування напоїв; способи подавання напоїв.</p>	Технологія приготування їжі	8
	<p>Вміти організовувати робоче місце для приготування напоїв; підбирати виробничий інвентар, обладнання, безпечно користуватися ним під час приготування напоїв;</p> <p>Вміти підбирати посуд для подавання напоїв; підбирати сировину для приготування напоїв;</p> <p>Вміти перевіряти за органолептичними показниками якість сировини для приготування напоїв;</p> <p>Вміти готувати напої відповідно до рецептури; порціонувати та відпускати напої; перевіряти за органолептичними показниками якість напоїв; перевіряти вихід напоїв.</p>	Виробниче навчання	6
		Виробнича практика	14
КК 2. Математична компетентність	<p>Знати правила проведення обрахунків сировини при приготуванні солодких страв і напоїв.</p> <p>Вміти проводити обрахунки сировини при приготуванні солодких страв і напоїв.</p>	Облік і калькуляція	1
КК 6. Екологічна та енергоефективна компетентність	<p>Знати способи енергоефективного використання матеріалів та ресурсів при приготуванні солодких страв і напоїв; правила утилізації відходів після виготовлення солодких страв і напоїв.</p>	Основи енергоефективності та екології	1

	Вміти застосовувати способи енергоефективного використання матеріалів та ресурсів у процесі приготування солодких страв і напоїв; дотримуватись правил сортування сміття та утилізації відходів після виготовлення солодких страв і напоїв.		
КК 5. Підприємницька компетентність	Знати поняття «ринкова економіка» та принципи, на яких вона базується; Знати організаційно-правові форми підприємництва в Україні; положення основних документів, що регламентують підприємницьку діяльність; процедури відкриття власної справи; Знати поняття «Бізнес-план»; основні поняття про господарський облік; види та порядок ціноутворення; види заробітної плати; види стимулювання праці персоналу підприємств; Знати порядок створення приватного підприємства; порядок створення та заповнення нормативної документації (книга «доходів та витрат», баланс підприємства); порядок ведення обліково-фінансової документації підприємства; Знати 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) Вміти користуватися нормативно-правовими актами щодо підприємницької діяльності; розробляти бізнес-плани.	Основи підприємницької діяльності	7

**НАВЧАЛЬНА ПРОГРАМА З ПРЕДМЕТА
«Інформаційно-комунікаційні технології»**

Умовне позначення	Загальні знання	Кількість годин	Форма контролю
РН1 Обробляти овочі, гриби, фрукти, ягоди, горіхоплідні та готувати напівфабрикати з них		4	
КК7	1.Оформлення ділових паперів за допомогою текстових редакторів	1	Опитування, тестові завдання
	2.Використання електронних таблиць	1	Опитування, тестові завдання
	3.Комп'ютерні телекомунікації та комп'ютерні мережі	2	Опитування, тестові завдання
ВСЬОГО		4	

Тема 1. Оформлення ділових паперів за допомогою текстових редакторів

Текстовий редактор MS Word.

Лабораторно-практична робота 1: текстовий редактор MS Word. Робота з меню “Таблиця”. Виконання індивідуального завдання, робота з документами, що містять таблиці (побудова таблиці, видалення та додавання рядків і стовпців, форматування інформації в таблицях).

Тема 2. Використання електронних таблиць

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

Лабораторно-практична робота 2: форматування таблиць в Microsoft Excel. Редагування даних. Виконання розрахунків. Використання майстра функцій, введення формул.

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.

Пошук потрібної інформації, її збереження, друк.

Створення електронної скриньки. Відправка та отримання листів.

**НАВЧАЛЬНА ПРОГРАМА З ПРЕДМЕТА
«Основи правових знань»**

Умовне позначення	Загальні знання	Кількість годин	Форма контролю
Загальні знання		3	
33	1. Вступ. Основні нормативні акти у професійній діяльності	1	Опитування, тестові завдання
	2. Основні трудові права та обов'язки працівників	2	
РН1 Обробляти овочі, гриби, фрукти, ягоди, горіхоплідні та готувати напівфабрикати з них		4	
КК 6	Громадянсько-правова компетентність		4
	3. Трудовий договір. Підстави припинення трудового договору (контракту)	1	Опитування, тестові завдання
	4. Правове регулювання робочого часу і часу відпочинку	1	
	5. Індивідуальні та колективні трудові спори	1	
	6. Закон України про захист прав споживачів	1	
Всього		7	

Тема 1. Основні нормативні акти у професійній діяльності.

Основні нормативно-правові акти у професійній сфері, що регламентують трудову діяльність. Кодекс законів про працю України та його завдання.

Тема 2. Основні трудові права та обов'язки працівників.

Основні трудові права і обов'язки працівників. Особливості регулювання праці деяких категорій працівників.

КК6 Громадянсько-правова компетентність

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.

Види робочого часу, тривалість робочого часу. Підсумковий облік робочого часу. Обмеження надурочних робіт. Право громадян на відпочинок. Соціальні гарантії та чинний соціальний захист на підприємстві (види та порядок надання відпусток). Пільги для працівників, які поєднують роботу з навчанням.

Тема 5. Індивідуальні та колективні трудові спори.

Порядок розгляду та способи вирішення індивідуальних та колективних трудових спорів. Виконання рішень комісій з трудових спорів.

Тема 6. Закон України про захист прав споживачів.

Закон України про захист прав споживачів. Права споживачів та їх захист.

НАВЧАЛЬНА ПРОГРАМА З ПРЕДМЕТА
«Основи енергоефективності та екології»

Умовне позначення	Загальні знання	Кількість годин	Форма контролю
РН1.Обробляти овочі, гриби, фрукти, ягоди, горіхоплідні та готувати напівфабрикати з них			
КК6	1. Вступ. Екологічність та енергоефективність в процесі механічної кулінарної обробки та нарізання овочів, грибів та фруктів, ягід	1	Опитування
РН 2. Готувати страви та гарніри з овочів, грибів			
КК6	2. Енергоефективне використання матеріалів та ресурсів в процесі приготування страв та гарнірів з овочів та грибів	1	Опитування
РН 3. Готувати страви з яєць, молока та молочних продуктів			
КК6	3. Енергоефективне використання матеріалів та ресурсів в процесі приготування страв з яєць, молока та молочних продуктів	1	Опитування
РН 5. Обробляти м'ясо, субпродукти, птицю, дичину та готувати напівфабрикати з них			
КК6	4. Енергоефективне використання матеріалів та ресурсів в процесі механічної кулінарної обробки та приготування м'яса	1	Опитування
РН 6. Готувати бульйони, супи та соуси			
КК6	5. Енергоефективне використання матеріалів та ресурсів в процесі приготування бульйонів, супів та соусів	1	Опитування
РН 7. Готувати страви і гарніри з круп, бобових, макаронних виробів			
КК6	6. Енергоефективне використання матеріалів та ресурсів в процесі приготування страв і гарнірів з круп, бобових, макаронних виробів (паст)	1	Опитування
РН 8. Готувати страви з риби та нерибних продуктів моря			
КК6	7. Енергоефективне використання матеріалів та ресурсів в процесі приготування страв із риби та нерибних продуктів моря	1	Опитування
РН 9. Готувати страви з різних видів м'ясної продукції			
КК6	8. Енергоефективне використання матеріалів та ресурсів в процесі приготування страв з різних видів м'ясної продукції	1	Опитування
РН 10. Готувати тісто та вироби з нього			
КК6	9. Енергоефективне використання матеріалів та ресурсів в процесі виготовлення різних видів тіста та виробів з нього	1	Опитування
РН 11. Готувати холодні страви та закуски			

КК6	10. Енергоефективне використання матеріалів та ресурсів при приготуванні холодних страв і закусок	1	Опитування
РН 12. Готувати солодкі страви та напої			
КК6	11. Енергоефективне використання матеріалів та ресурсів при приготуванні солодких страв та напоїв.	1	Опитування
Всього		11	

РН 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.

РН 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.

РН 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.

РН 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'ясної продукції та виготовлення котлетної маси з неї.

РН 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).

РН 8. Готувати страви з риби та нерибних продуктів моря

Тема 7. 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 8. 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 9. 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 10. 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.

Тема 11. Енергоефективне використання матеріалів та ресурсів при приготуванні солодких страв та напоїв.

Способи енергоефективного використання матеріалів та ресурсів при приготуванні солодких страв і напоїв. Правила утилізації відходів після виготовлення солодких страв і напоїв.

**НАВЧАЛЬНА ПРОГРАМА З ПРЕДМЕТА
«Основи підприємницької діяльності»**

Умовне позначення	Загальні знання	Кількість годин	Форма контролю
РН 12. Готувати солодкі страви та напої			
КК5	Підприємницька компетентність		
	1. Ринкова економіка та її функціонування	1	
	2. Підприємництво у сфері ресторанного господарства	1	Опитування
	3. Власна справа	1	Опитування
	4. Господарський облік. Ціноутворення	1	Опитування
	5. Види заробітної плати в закладах ресторанного господарства	1	Опитування
	6. Документація в закладах ресторанного господарства	1	Опитування
	7. Інвентаризація товарно-матеріальних цінностей	1	Опитування
Всього		7	

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
«Іноземна мова професійного спрямування»

Умовне позначення	Загальні знання	Кількість годин	Форма контролю
РН1.Обробляти овочі, гриби, фрукти, ягоди, горіхоплідні та готувати напівфабрикати з них			
KK1	1.Страви з овочів, грибів, фруктів, ягід, горіхоплідних	1	Опитування
РН 2. Готувати страви та гарніри з овочів, грибів			
KK1	2.Страви та гарніри з овочів, грибів	1	Опитування
РН 3. Готувати страви з яєць, молока та молочних продуктів			
KK1	3.Страви з яєць, молока та молочних продуктів	1	Опитування
РН 4. Обробляти різні види риб, продуктів моря та готувати напівфабрикатів з них			
KK1	4.Страви з риби та продуктів моря	1	Опитування
РН 5. Обробляти м'ясо, субпродукти, птицю, дичину та готувати напівфабрикати з них			
KK1	5. Страви з м'яса та м'ясопродуктів	1	Опитування
РН 6. Готувати бульйони, супи та соуси			
KK1	6.Бульйони, супи та соуси	1	Опитування
РН 7. Готувати страви і гарніри з круп, бобових, макаронних виробів			
KK1	7.Страви з круп, бобових, макаронних виробів	1	Опитування
РН 8. Готувати страви з риби та нерибних продуктів моря			
KK1	8. Страви з риби та нерибних продуктів моря	1	Опитування
РН 9. Готувати страви з різних видів м'ясної продукції			
KK1	9.Страви з різних видів м'ясної продукції	1	Опитування
РН 10. Готувати тісто та вироби з нього			
KK1	10.Тісто та борошняні вироби	1	Опитування
РН 11. Готувати холодні страви та закуски			
KK1	11.Холодні страви та закуски	1	Опитування
РН 12. Готувати солодкі страви та напої			
KK1	12.Солодкі страви та напої	1	Опитування
Всього		12	

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

РН 4. Обробляти різні види риби, 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. Граматичний 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. Граматичний 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. Граматичний 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.

РН 8. Готувати страви з риби та нерибних продуктів моря

Тема 8. 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 9. 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 10. 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 11. 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 12. 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 психологія»**

Умовне позначення	Найменування та зміст ключових компетентностей	Кількість годин	Форма контролю
РН1 обробляти овочі, гриби, фрукти, ягоди, горіхоплідні та готувати напівфабрикати з них		4	
РН1	1.Поняття особистості. Індивідуальні психологічні особливості особистості	1	Опитування
	2.Особливості роботи в команді. Забезпечення сприятливого психологічного клімату в колективі	1	Опитування
	3.Причини і способи розв’язання конфліктних ситуацій у виробничому колективі	1	Опитування,
	4.Основні психологічні та моральні вимоги до роботи кухара	1	Тестові завдання

РН1 обробляти овочі, гриби, фрукти, ягоди, горіхоплідні та готувати напівфабрикати з них

Тема 1. Поняття особистості. Індивідуальні психологічні особливості особистості.

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

Тема 2. Особливості роботи в команді. Забезпечення сприятливого психологічного клімату в колективі.

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

Тема 3. Причини і способи розв’язання конфліктних ситуацій у виробничому колективі.

Причини конфліктів у системі трудових відносин (інформаційні, конфлікти інтересів, конфлікти спілкування). Різновиди конфліктів, стратегії їх розв’язання. Методи управління конфліктом, шляхи розв’язання суперечок.

Тема 4. Основні психологічні та моральні вимоги до роботи кухара.

Прийняття самостійних рішень, діяльність у нестандартних ситуаціях, планування трудової діяльності, освіта впродовж життя, культура професійної поведінки в колективі.

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

№	Тема	К-сть годин	Форма контролю
Загальні знання та вміння за професією (33).		30	
Правові та організаційні основи охорони праці.		4	
1	Поняття охорони праці, мета і завдання. Кодекс законів про працю.	1	Опитування, тестові завдання
2	Закони України про охорону праці.	1	Опитування, тестові завдання
3	Інструктажі з питань охорони праці.	1	Опитування, тестові завдання
4	Травматизм і профзахворювання та профотруєння. Облік нещасних випадків. Тематичне оцінювання.	1	Опитування, тестові завдання
Основи безпеки у галузі.		10	
5	Питання безпеки праці. Небезпечні виробничі фактори.	1	Опитування, тестові завдання
6	Роботи з підвищеною небезпекою, шкідливі умови праці.	1	Опитування, тестові завдання
7	Зони небезпеки, види огорожень.	1	Опитування, тестові завдання
8	Світлова і звукова сигналізація. Сигналізуючі пристрої на обладнанні.	1	Опитування, тестові завдання
9	Запобіжні знаки і надписи.	1	Опитування, тестові завдання
10	Засоби захисту від шкідливих і небезпечних факторів.	1	Опитування, тестові завдання
11	Мікроклімат виробничих приміщень.	1	Опитування, тестові завдання
12	План ліквідації аварії.	1	Опитування, тестові завдання
13	План евакуації у випадку аварії.	1	Опитування, тестові завдання

14	Вимоги безпеки до майстерень і лабораторій. Тематичне оцінювання.	1	Опитування, тестові завдання
Основи пожежної безпеки.		3	
15	Причини виникнення пожеж. Вогнегасильні речовини та матеріали.	1	Опитування, тестові завдання
16	Організація пожежної охорони у галузі. Теоретичні основи механізму горіння та вибуху.	1	Опитування, тестові завдання
17	Загальні відомості про великі виробничі аварії, їх типи ,причини та наслідки. Приклади великих техногенних аварій і катастроф. Тематичне оцінювання.	1	Опитування, тестові завдання
Основи електробезпеки.		3	
18	Види електрики. Фактори що впливають на ступінь ураження людини електрострумом .	1	Опитування, тестові завдання
19	Класифікація виробничих приміщень відносно небезпеки ураження працюючих електричним струмом.	1	Опитування, тестові завдання
20	Допуск до робіт з електрикою. Захист від статичної електрики, правила поведінки. Тематичне оцінювання.	1	Опитування, тестові завдання
Основи гігієни праці та виробничої санітарії. Медичні огляди.		4	
21	Поняття про виробничу санітарію та гігієну праці. Шкідливі виробничі фактори та засоби захисту від них.	1	Опитування, тестові завдання
22	Фізіологія праці. Додержання норм підймання і переміщення важких речей неповнолітнім і жінкам.	1	Опитування, тестові завдання
23	Основні гігієнічні особливості праці за професією кухар. Вимоги до опалення, вентиляції та кондиціонування повітря виробничих, навчальних та побутових приміщень.	1	Опитування, тестові завдання
24	Види освітлення. Щорічні медичні огляди. Тематичне оцінювання.	1	Опитування, тестові завдання
Правила та засоби надання долікарської допомоги потерпілим у разі нещасних випадків.		6	
25	Послідовність, принципи й засоби надання першої допомоги.	1	Опитування, тестові завдання
26	Запобіжні заходи щодо інфікування СНІДом під час надання першої допомоги. Склад медичної аптечки.	1	Опитування, тестові завдання
27	Способи реанімації. Перша допомога при ударах, вивихах, переломах, розтягненні зв'язок, пораненнях.	1	Опитування, тестові завдання
28	Надання першої допомоги при знепритомленні (втрати свідомості), шоку, тепловому і сонячному ударі,	1	Опитування,

	обмороженні.		тестові завдання
29	Опіки, їх класифікація. Перша допомога при опіках. Ознаки отруєння і перша допомога потерпілому.	1	Опитування, тестові завдання
30	Траспортування потерпілого. Тематичне оцінювання.	1	Опитування, тестові завдання
Всього			30

33. Загальні знання

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.

Охорона праці жінок і неповнолітніх. Відповідальність за порушення законодавства про працю, охорону праці, нормативно-правових актів 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 питання безпеки праці. Перелік робіт з підвищеною небезпекою, для проведення яких потрібне спеціальне навчання і щорічна перевірка знань з охорони праці.

Загальні відомості про потенціал небезпек. Основні небезпеки під час проведення робіт за професіями в галузі.

Роботи з підвищеною небезпекою в галузі. Вимоги безпеки праці при експлуатації машин, механізмів, обладнання та устаткування, які відносяться до даної професії. Захист від дії хімічних і біологічних чинників. Зони безпеки та їх 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. Мікроклімат виробничих приміщень. У Прилади контролю безпечних умов праці, порядок їх використання. Правила та заходи щодо попередження нещасних випадків і аварій. Вимоги безпеки у навчальних, навчально-виробничих приміщеннях навчальних закладів.

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

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

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

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

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

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

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 безпеки ураження працюючих електричним струмом.

Допуск до робіт 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.

Види освітлення. 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 випадків.

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»**

Умовне позначення	Назва та зміст результату навчання	Кількість годин	Форма контролю
33. Загальні знання		5	
КК2	1. Нормативно-технологічні документи: види, призначення, використання	5	Опитування
РН 1. Обробляти овочі, гриби, фрукти, ягоди, горіхоплідні та готувати напівфабрикати з них		1	
КК2	2. Розрахунок сировини для приготування напівфабрикатів з грибів, фруктів, ягід, горіхоплідних	1	Опитування
РН 2. Готувати страви та гарніри з овочів, грибів		1	
КК2	3. Розрахунок сировини для приготування страв та гарнірів з овочів, грибів	1	Опитування
РН 3. Готувати страви з яєць, молока та молочних продуктів		1	
КК2	4. Розрахунок сировини для приготування страв з яєць, молока та молочних продуктів	1	Опитування
РН 4. Обробляти різні види риб, продуктів моря та готувати напівфабрикати з них		1	
КК2	5. Розрахунок сировини для обробки риби та продуктів моря	1	Опитування
РН 5. Обробляти м'ясо, субпродукти, птицю, дичину та готувати напівфабрикати з них		1	
КК2	6. Розрахунок сировини для приготування страв з м'яса та м'ясопродуктів	1	Опитування
РН 6. Готувати бульйони, супи та соуси		1	
КК2	7. Розрахунок сировини для приготування бульйонів, супів та соусів	1	Опитування
РН 7. Готувати страви і гарніри з круп, бобових, макаронних виробів		1	
КК2	8. Розрахунок сировини для приготування страв з круп, бобових, макаронних виробів	1	Опитування
Всього на 3 розряд		12	
РН 8. Готувати страви з риби та нерибних продуктів моря		1	
КК2	9. Розрахунок сировини для приготування страв з риби та нерибних продуктів моря	1	Опитування
РН 9. Готувати страви з різних видів м'ясної продукції		1	
КК2	10. Розрахунок сировини для приготування страв з різних видів м'ясної продукції	1	Опитування
РН 10. Готувати тісто та вироби з нього		1	
КК2	11. Розрахунок сировини для приготування тіста та борошняних виробів	1	Опитування
РН 11. Готувати холодні страви та закуски		1	
КК2	12. Розрахунок сировини для приготування холодних страв та закусок	1	Опитування
РН 12. Готувати солодкі страви та напої		1	
КК2	5. Розрахунок сировини для приготування солодких страв та напоїв	1	Опитування
Всього на 4 розряд		5	
Всього		17	

33. Загальні знання

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.

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

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.

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

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.

РН 8. Готувати страви з риби та нерибних продуктів моря

Тема 9. 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 10 . 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 11. 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 12. 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 13. 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»

Умовне позначення	Назва та зміст результату навчання	Кількість годин	Форма контролю
ЗЗ Загальні знання			8
	1.Види кулінарної обробки продуктів.	8	Опитування, тестові завдання
РН1.Обробляти овочі, гриби, фрукти, ягоди, горіхоплідні та готувати напівфабрикати з них			11
ПК 2	2.Хімічний склад продуктів харчування.	3	Опитування, тестові завдання
ПК 3	3.Механічна кулінарна обробка овочів та грибів. Технологія приготування напівфабрикатів з овочів та грибів.	8	Опитування, тестові завдання
РН2. Готувати страви та гарніри з овочів, грибів			13
ПК 2	4.Технологія приготування страв і гарнірів з овочів і грибів.	13	Опитування, тестові завдання
РН3. Готувати страви з яєць, молока та молочних продуктів			13
ПК 2	5.Технологія приготування страв з яєць, молока та молочних продуктів.	13	Опитування, тестові завдання
РН4. Обробляти різні види риби, продуктів моря та готувати напівфабрикати з них			16
ПК 2	6.Технологія приготування страв з риби з кістковим та хрящовим скелетом, інших видів риби.	8	Опитування, тестові завдання
ПК 3	7.Технологія приготування котлетної та січеної маси з різних видів риби та напівфабрикатів з неї.	5	Опитування, тестові завдання
ПК 4	8.Технологія обробки морепродуктів.	3	Опитування, тестові завдання
РН 5. Обробляти м'ясо, субпродукти, птицю, дичину та готувати напівфабрикати з них			32
ПК 2	9.Технологія обробки яловичини, телятини, свинини, баранини та підготовка окремих частин м'яса.	4	Опитування, тестові завдання
ПК 3	10.Технологія приготування страв з напівфабрикатів з м'яса різної складності.	4	Опитування, тестові завдання
ПК 4	11.Технологія проведення механічної кулінарної обробки субпродуктів м'яса .	4	Опитування, тестові завдання

ПК 5	12.Технологія приготування натуральної січеної та котлетної маси з різних видів м'яса та напівфабрикатів з нього.	5	Опитування, тестові завдання
ПК 6	13.Технологія проведення механічної кулінарної обробки птиці.	3	Опитування, тестові завдання
ПК 7	14.Технологія приготування напівфабрикатів з птиці різної складності.	4	Опитування, тестові завдання
ПК 8	15.Технологія проведення механічної кулінарної обробки субпродуктів птиці.	4	Опитування, тестові завдання
ПК 9	16.Технологія приготування котлетної маси з птиці та напівфабрикатів з неї.	4	Опитування , тестові завдання
РН 6. Готувати бульйони, супи та соуси		26	
ПК 2	17.Технологія приготування бульйонів та супів. 18.Значення соусів у харчуванні, їх класифікація та технологія приготування.	26	Опитування, тестові завдання
РН 7. Готувати страви і гарніри з круп, бобових, макаронних виробів		14	
ПК 2	19.Технологія приготування страв та гарнірів із круп, бобових, макаронних виробів (паст).	14	Опитування, тестові завдання
Всього на 3 розряд		133	
РН 8. Готувати страви з риби та нерибних продуктів моря		14	
ПК 2	20.Технологія приготування страв з риби та нерибних продуктів моря (морепродуктів).	14	Опитування, тестові завдання
РН 9. Готувати страви з різних видів м'ясної продукції		25	
ПК 2	21.Технологія приготування страв з м'яса, м'ясної котлетної маси та субпродуктів.	25	Опитування, тестові завдання
РН 10. Готувати тісто та вироби з нього		17	
ПК 2	22.Технологія приготування різних видів тіста та виробів з нього.	7	Опитування, тестові завдання
ПК 3	23.Технологія приготування дріжджового тіста та виробів з нього.	10	Опитування , тестові завдання
РН 11. Готувати холодні страви та закуски		22	
ПК 1	24.Технологія приготування салатів, овочевих закусок, холодних страв і закусок із сиру, яєць.	7	Опитування, тестові завдання
ПК 2	25.Технологія приготування холодних страв з риби.	7	Опитування, тестові завдання

ПК 3	26.Технологія приготування холодних страв і закусок з м'яса птиці та субпродуктів.	8	Опитування, тестові завдання
РН 12. Готувати солодкі страви та напої		15	
ПК 1	27.Технологія приготування солодких страв.	7	Опитування, тестові завдання
ПК 2	28.Технологія приготування напоїв.	8	Опитування, тестові завдання
		Всього на 4 розряд	93
		Разом	226

33. Загальні знання

Тема 1. Види кулінарної обробки продуктів

Значення теплової кулінарної обробки продуктів. Класифікація.

Характеристика способів теплової обробки: основних, комбінованих, допоміжних.

Поняття про сировину, напівфабрикати, готову страву.

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

Консервування продуктів: суть, значення, методи.

Харчові жири: види, класифікація, характеристика, використання.

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

ПК 2. Здатність отримувати сировину зі складу або від постачальника

Тема 2. Хімічний склад продуктів харчування

Правила приймання сировини за якістю зі складу або від постачальника.

Асортимент та основні характеристики овочів та грибів, фруктів, ягід, горіхоплідних. Хімічний склад і харчова цінність різних овочів та грибів, фруктів, ягід, горіхоплідних; їх класифікація.

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

Тема 3. Технологія приготування страв з овочів, грибів та фруктів, ягід

Бульбоплоди та коренеплоди: види, харчова цінність, вимоги до якості, методи обробки, процент відходів та способи мінімізації кількості відходів під час механічної кулінарної обробки, правила зберігання оброблених овочів, способи нарізання простими та складними формами, кулінарне використання.

Капустяні, салатно-шпинатні овочі: види, харчова цінність, вимоги до якості, механічна кулінарна обробка, процент відходів та способи мінімізації кількості відходів при обробці, правила зберігання оброблених овочів, форми нарізання та кулінарне використання.

Цибулеві, пряні (зелень), десертні овочі: види, харчова цінність, вимоги до якості механічна кулінарна обробка, процент відходів та способи мінімізації кількості відходів при обробці, умови зберігання оброблених овочів, форми нарізання та кулінарне використання.

Плодові овочі: види, харчова цінність, вимоги до якості, механічна кулінарна обробка, процент відходів та способи мінімізації кількості відходів при обробці, умови зберігання оброблених овочів, форми нарізання та кулінарне використання.

Гриби: види, харчова цінність, вимоги до якості, механічна кулінарна обробка, процент відходів та способи мінімізації кількості відходів при обробці, умови зберігання, використання.

Прийоми та способи підготовки овочів і грибів для фарширування.

Плоди зерняткові, кісточкові: види, харчова цінність, вимоги до якості, умови зберігання, використання.

Ягоди та горіхоплідні, субтропічні та тропічні плоди: види, харчова цінність, вимоги до якості, умови зберігання, використання.

Правила охолодження та заморожування нарізаних овочів, фруктів та грибів, правила зберігання нарізаних овочів, фруктів, ягід та грибів у свіжому, охолодженому та замороженому вигляді.

РН 2. Готувати страви та гарніри з овочів, грибів

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

Тема 4. Технологія приготування страв і гарнірів з овочів і грибів

Класифікація страв з овочів за способом теплової обробки.

Загальні правила варіння та припускання овочів. Технологія приготування та відпуск картоплі відвареної, картопляного пюре, капусти відвареної, гарбуза вареного, пюре з гарбуза, пюре з моркви, пюре з шпинату з яйцем, квасолі овочевої вареної, гороху овочевого вареного, моркви припущеної, овочів припущених в молочному або сметанному соусі. Вимоги до якості страв.

Загальні правила смаження овочів, технологія приготування страв: картопля смажена основним способом з сирі та відвареної, картопля смажена (фрі), капуста цвітна, смажена в тісті «кляр», кабачки, баклажани, перець, цибуля смажені, зелень петрушки «фрі», різновиди та технологія приготування дерунів, картопляних котлет, крокет, зраз, оладок з кабачків, гарбуза. Вимоги до якості, правила відпуску. Відсоток втрат під час теплової обробки.

Загальні правила тушкування та запікання страв з овочів. Технологія приготування страв: картопля тушкована, баклажани тушковані з картоплею, капуста тушкована, рагу овочеве, буряки тушковані в сметані, голубці українські, голубці тушковані з рисом і грибами, перець тушкований по-домашньому, гриби тушковані в сметанному соусі, запіканка картопляна, рулет картопляний, гриби запечені в сметанному соусі; фаршировані запечені овочі: перець фарширований, помідори фаршировані, кабачки фаршировані, баклажани фаршировані. Вимоги до якості страв, правила відпуску. Відсоток втрат під час теплової обробки.

Технологія приготування гарнірів. Варіанти складних гарнірів і правила їх підбору.

Органолептичні показники якості страв і гарнірів з овочів та грибів, умови і терміни зберігання страв і гарнірів з овочів та грибів.

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

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

Тема 5. Технологія приготування страв з яєць, молока та молочних продуктів

Будова та хімічний склад яйця. Види яєць за строками зберігання та категоріями. Вимоги до якості, ознаки та органолептичні методи визначення доброякісності яєць. Яєчні продукти, їх асортимент. Механічна кулінара обробка яєць, яєчних продуктів. Технологія приготування та відпуск страв з яєць: яйця варені, яєчня (різновиди приготування та відпуску), омлети: смажені (натуральний, змішаний, фарширований), запечені омлети, пряження, яйця запечені з грибами. Вимоги до якості страв з яєць, умови і терміни зберігання.

Кисломолочний сир: харчова цінність. Класифікація. Відпуск сиру з сметаною, варенням, медом, молоком, із свіжою зеленню. Технологія приготування та відпуск страв з сиру: вареники з сиром, вареники ліниві, сирники різних видів, кільця сирні, запіканка з сиру, пудинг з сиру. . Вимоги до якості страв, умови і терміни зберігання.

Молоко: харчова цінність, класифікація та асортимент питного молока. Молочні консерви. Вимоги до якості, ознаки та органолептичні методи визначення якості молока та молочних продуктів. Технологія приготування та відпуск молочних супів з крупами, макаронними виробами, овочами. Вимоги до якості супів, умови і терміни зберігання.

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

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

Тема 6. Технологія приготування страв з риби з кістковим та хрящовим скелетом, інших видів риб

Класифікація, харчова цінність риби. Характеристика родин риб: коропових, окуневих, оселедцевих, тріскових, осетрових, лососевих та інших видів; кулінарне призначення кожної родини риб; вимоги до якості живої, охолодженої, замороженої риби. Механічна кулінарна обробка риби з лускою, розбирання риби для використання цілою, на порційні куски кругляки та різні види філе. Особливості обробки та розбирання окремих видів риб.

Механічна кулінарна обробка риби з хрящовим скелетом. Норми виходу обробленої риби, органолептичні показники якості обробленої риби.

Прийоми при приготуванні рибних напівфабрикатів, види паніровок та їх призначення, натуральні напівфабрикати з усіх видів риб: для варіння, припускання, смаження, тушкування, запікання.

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

Тема 7. Технологія приготування котлетної та січеної маси з різних видів риби та напівфабрикатів з неї

Технологія приготування котлетної маси з риби та напівфабрикатів: котлети, биточки, тюфтельки, зрази січені, рулет та ін. Технологія приготування натуральної січеної маси з риби та напівфабрикатів: ковбаски рибні, січеники рибні, зрази «Хрещатик», шніцель січений натуральний, фрикадельки. Вимоги до якості котлетної та січеної маси та напівфабрикатів з них, норми виходу напівфабрикатів з котлетної та січеної маси з риби, умови і терміни зберігання котлетної та січеної маси та напівфабрикатів з них

Підготовка риби для фарширування у цілому вигляді, кругляками ; вимоги до якості фаршированої риби, умови і терміни зберігання фаршированої риби.

ПК 4. Здатність обробляти морепродукти

Тема 8. Технологія обробки морепродуктів

Класифікація та характеристика основних видів морепродуктів; харчова цінність та призначення різних видів морепродуктів; вимоги до якості живих раків, охолоджених та заморожених морепродуктів та морських водоростей.

Механічна кулінарна обробка морепродуктів; норми виходу різних видів морепродуктів після обробки; органолептичні показники якості оброблених морепродуктів. Правила зберігання оброблених морепродуктів в охолодженому і замороженому вигляді.

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

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

Тема 9. Технологія обробки яловичини, телятини, свинини, баранини та підготовка окремих частин м'яса

Класифікація м'яса за видами тварин, віком, вгодованістю, термічним станом; харчова цінність м'яса; вимоги до якості м'яса в охолодженому і замороженому вигляді.

Технологічний процес механічної кулінарної обробки м'яса: розморожування, обмивання, обсушування, розрубання на частини, обвалювання, жилкування, зачистка, охолодження, заморожування.

Технологічні схеми та послідовність обробки яловичих, телячих, баранячих, свинячих туш, кулінарне використання частин туш.

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

Тема 10. Технологія приготування напівфабрикатів з м'яса різної складності

Прийоми, які використовують при приготуванні напівфабрикатів з м'яса: нарізання, відбивання, маринування, шпигування, панірування.

Послідовність і правила приготування великошматкових напівфабрикатів з натурального м'яса яловичини для варіння, смаження і тушкування: м'ясо відварне, м'ясо смажене великим куском (ростбіф), полядниця, м'ясо тушковане великим куском, м'ясо шпиговане.

Технологія приготування порційних напівфабрикатів з яловичини для смаження: біфштекс, філе, лангет, антрекот, ромштекс; порційних напівфабрикатів з яловичини для тушкування: зрази відбивні, крученики волинські, яловичина в кисло-солодкому соусі; вихід напівфабрикатів, вимоги до якості.

Технологія приготування великошматкових напівфабрикатів з м'яса свинини, баранини, телятини для варіння, смаження і тушкування: баранина (свинина) смажена, м'ясо тушковане, м'ясо відварне; вихід напівфабрикатів, вимоги до якості.

Технологія приготування порційних напівфабрикатів для смаження з м'яса свинини, баранини, телятини: котлета натуральна, котлета відбивна, ескалоп, шніцель відбивний, битки по-київські.

Технологія приготування порційних напівфабрикатів для тушкування: битки українські, м'ясо духове; вихід напівфабрикатів, вимоги до якості.

Технологія приготування дрібно-шматкових напівфабрикатів для смаження і тушкування: бефстроганов, піджарка, шашлики, азу, гуляш, рагу, плов, печеня по-домашньому, печеня київська; вихід напівфабрикатів, вимоги до якості.

Правила охолодження і заморожування підготовлених напівфабрикатів з м'яса, умови зберігання охолоджених та заморожених напівфабрикатів з м'яса для подальшого використання.

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

Тема 11. Технологія проведення механічної кулінарної обробки субпродуктів м'яса

Характеристика, харчова цінність та кулінарне призначення різних видів субпродуктів; механічна кулінарна обробка. Приготування напівфабрикатів: печінка смажена, печінка по-строгановському, мозок смажений; норми виходу, вимоги до якості напівфабрикатів із субпродуктів, умови і терміни зберігання.

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

Тема 12. Технологія приготування натуральної січеної та котлетної маси з різних видів м'яса та напівфабрикатів з нього

Технологія приготування котлетної маси з м'яса та напівфабрикатів з неї: котлети, биточки, шніцель, зрази січені, тюфтельки, рулет.

Технологія приготування натуральної січеної маси та напівфабрикатів: біфштекс січений, котлети (січеники) полтавські, биточки по-селянськи, фрикадельки м'ясні, шніцель натуральний січений, ковбаски львівські, люля кебаб; органолептичні показники якості котлетної та натуральної січеної маси із м'яса та напівфабрикатів з них; вихід напівфабрикатів, умови і терміни зберігання натуральної січеної та котлетної маси та напівфабрикатів з них.

ПК 6. Здатність проводити механічну кулінарну обробку птиці

Тема 13. Технологія проведення кулінарної обробки птиці

Класифікація птиці за видом, віком, способом обробки, термічним станом, способом обробки; харчова цінність птиці; вимоги до якості птиці в охолодженому і замороженому вигляді. Технологічний процес обробки птиці, обробка дичини. Способи заправки птиці.

ПК 7. Здатність готувати напівфабрикати з птиці різної складності

Тема 14. Технологія приготування напівфабрикатів з птиці різної складності

Приготування напівфабрикатів з птиці: курчата табака, рагу, плов. Технологічний процес відокремлення філе з птиці, дичини, підготовка філе до приготування напівфабрикатів. Напівфабрикати з філе птиці, або дичини: котлети натуральні, котлети паніровані, шніцель (по-столичному), котлети по-київськи, котлети фаршировані соусом молочним з грибами; норми виходу напівфабрикатів, вимоги до якості.

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

Тема 15. Технологія проведення механічної кулінарної обробки субпродуктів птиці

Види субпродуктів з птиці, порядок обробки субпродуктів з птиці, кулінарне використання оброблених субпродуктів, вимоги до якості.

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

Тема 16. Технологія приготування котлетної маси з птиці та напівфабрикатів з неї

Рецептура та технологія приготування котлетної маси з птиці; напівфабрикати з котлетної маси птиці: котлети, биточки січені, котлети (фуршет); органолептичні показники якості котлетної маси з птиці та напівфабрикатів з неї, умови і терміни зберігання котлетної маси з птиці та напівфабрикатів з неї.

РН 6. Готувати бульйони, супи та соуси

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

Тема 17. Технологія приготування бульйонів та супів

Прянощі, приправи: класифікація, коротка характеристика, використання. Класифікація, харчова цінність супів.

Технологія приготування бульйонів: м'ясо-кісткового, м'ясного, бульйону з птиці, рибного, з грибів; вимоги до якості бульйонів.

Характеристика заправних супів, технологія приготування овочевої пасеровки, підготовка продуктів для заправних супів, загальні правила приготування супів.

Технологія приготування, порціонування та відпуск картопляних супів з крупами, бобовими, макаронними виробами, з фрикадельками; супів з різних овочів, вимоги до якості супів.

Технологія приготування, порціонування та подачі борщів: з картоплею і свіжою капустою, українського, полтавського з галушками, київського, львівського, чернігівського, зеленого, органолептичні показники якості борщів.

Технологія приготування, порціонування та відпуск капусняків: звичайного, запорізького, львівського, капусняку з грибами; органолептичні показники якості страв.

Технологія приготування щів: із свіжої капусти з картоплею, зелених, органолептичні показники якості страв.

Технологія приготування, порціонування та відпуск розсольників: звичайного, домашнього, розсольника з крупою; органолептичні показники якості розсольників.

Технологія приготування та відпуск солянок: м'ясної збірної, домашньої, рибної, грибної, органолептичні показники якості солянок.

Характеристика, загальні правила приготування супів-пюре. Технологія приготування та відпуск супів-пюре: з картоплі, з моркви, з різних овочів, з бобових, з птиці, органолептичні показники якості супів-пюре.

Технологія приготування холодних супів: окрошки овочевої, м'ясної, борщу холодного, порціонування та відпуск страв, органолептичні показники якості.

Технологія приготування солодких супів: із свіжих плодів, із суміші сухофруктів, порціонування та відпуск страв, органолептичні показники якості.

Тема 18. Значення соусів у харчуванні, класифікація соусів.

Приготування напівфабрикатів для соусів: пасеровок овочевої, борошняної (сухої та з жиром), м'ясного соку. Принципи підбирання соусів до страв.

Технологія приготування основних соусів на бульйонах та їх похідних: соус білий основний, паровий м'ясний або рибний, соус білий м'ясний з яйцем, соус білий м'ясний з овочами, соус білий рибний з розсоллом, соус томатний м'ясний або рибний, соус томатний м'ясний з грибами, соус томатний рибний з овочами; органолептичні показники якості соусів, використання.

Технологія приготування грибних соусів: основний грибний соус, соус грибний із сметаною, соус грибний з томатом; органолептичні показники якості соусів, використання.

Технологія приготування молочних і сметанних соусів: основного молочного різних консистенцій, молочного з цибулею, молочного солодкого, сметанного натурального, сметанного на основі білого соусу, сметанного з томатом, сметанного з цибулею, сметанного з цибулею і томатом; органолептичні показники якості соусів, використання.

Види холодних соусів. Технологія приготування соусу майонезу та похідних від нього (з часником, з огірками, зі сметаною, із зеленню, пепер-соусу та ін.

Технологія приготування заправок: для салатів, гірчичної, фруктові, заправки з часником. Технологія приготування та використання маринаду овочевого з томатом, соусу з хріну, гірчиці столової.

Технологія приготування та використання солодких соусів: шоколадного, яблучного, абрикосового, гранатового, з кураги, соусу Ремікс та ін. Вимоги до якості.

Правила порціонування, відпуску, температура подачі бульйонів, супів та соусів; умови і терміни зберігання бульйонів, супів та соусів.

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

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

Тема 19. Технологія приготування страв і гарнірів з круп, бобових, макаронних виробів (паст)

Види, асортимент, харчова цінність, використання круп; особливості підготовки круп до варіння; умови зберігання.

Способи варіння та відсоток приварку каш різної консистенції. Розрахунок води та круп. Відпуск каш, температура подачі, органолептичні показники якості.

Технологія приготування страв з каш: котлет, биточків, зраз, запіканок, крупників, пудингів.

Бобові: види асортимент, харчова цінність, використання; особливості підготовки бобових до варіння; умови зберігання. Загальні правила варіння бобових, відсоток приварку. Технологія приготування страв з бобових: бобові з копченою грудинкою або корейкою, бобові з тушкованою капустою, бабка з квасолі, свіжого сиру з морквою, горохлянка.

Макаронні вироби: асортимент, харчова цінність, підготовка до варіння; умови зберігання. Способи варіння макаронних виробів. Приготування та відпуск макаронів відварних з жиром, з овочами, зі сметаною, з сиром, макаронів запечених з яйцем, макаронників, бабки з локшини і сиру.

Температура подачі страв з круп, бобових, макаронних виробів; органолептичні показники якості страв; умови і терміни зберігання.

РН 8. Готувати страви з риби та нерибних продуктів моря

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

Тема 20. Технологія приготування страв з риби та нерибних продуктів моря (морепродуктів)

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

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

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

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

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

Технологія приготування фірмових рибних страв.

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

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

Тема 21. Технологія приготування страв з м'яса, м'ясної котлетної маси, субпродуктів

Технологія приготування, відпуск страв з вареного м'яса складного приготування. Вимоги до якості, підбір соусів та гарнірів.

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

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

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

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

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

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

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

РН 10. Готувати тісто та вироби з нього

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

Тема 22. Технологія приготування різних видів тіста та виробів з нього

Загальна характеристика борошна. Розпушувачі тіста, їх характеристика та використання. Підготовка сировини для замішування тіста. Технологія приготування фаршів: з м'яса, риби, сиру, капусти, яєць і зеленої цибулі, рису та ін. Вимоги до якості, використання. Технологія приготування солодких фаршів: з яблук, свіжих вишень або слив, маку, гарбуза, тощо. Вимоги до якості. Використання фаршів. Технологія приготування рідкого прісного тіста та виробів з нього: налисників з різними фаршами, оладок на кислому молоці тощо. Вихід, вимоги до якості. Правила відпуску. Характеристика сировини для приготування борошняних кондитерських виробів. Види розпушувачів.

ПК 3. Здатність готувати дріжджове тісто та вироби з нього

Тема 23. Технологія приготування дріжджового тіста та виробів з нього

Технологія приготування дріжджового тіста безопарним і опарним способом. Вимоги до якості. Процеси, що проходять під час замісу, бродінні тіста та випіканні виробів. Недоліки тіста, що виникають внаслідок неправильного режиму бродіння, причини, способи усунення. Технологія приготування виробів з дріжджового тіста: ватрушок, розтягаїв, булочок різних, оладок, млинців, пиріжків, біляшів, пампушок та ін. Вихід, вимоги до якості, відсоток втрат виробів під час теплової обробки. Технологія приготування багатопорційних виробів з дріжджового тіста: пироги відкриті, напіввідкриті, закриті, кулеб'яка, рулет з маком та ін. Вихід, вимоги до якості, відсоток втрат виробів під час теплової обробки. Технологія приготування піци різних видів і фаршів до неї. Вихід, вимоги до якості. Недоліки випечених виробів, причини, та способи їх усунення. Технологія приготування прісного здобного тіста. Підготовка сировини, заміс тіста. Технологія приготування виробів з прісного здобного тіста: пироги напіввідкриті з різними начинками та ін. Вимоги до якості виробів.

РН 11. Готувати холодні страви та закуски

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

Тема 24. Технологія приготування холодних страв і закусок із сиру, яєць

Загальна характеристика сировини для приготування холодних страв і закусок та її підготовка. Правила оформлення закусок. Умови й терміни зберігання холодних страв і закусок .

Технологія приготування салатів із сирих та варених овочів: з зеленої цибулі, редису, помідорів, огірків, перцю тощо; з картоплі (різновидності), салат м'ясний, вінегрет (різновидності) та ін. Вимоги до якості. Оформлення, відпуск.

Технологія приготування страв і закусок з овочів: ікра овочева, ікра баклажана тощо; помідори, перець, кабачки фаршировані та ін. Вимоги до якості. Оформлення, відпуск. Технологія приготування закусок з сиру та яєць: закуска гостра, яйця під майонезом, яйця фаршировані та ін. Вимоги до якості. Оформлення, відпуск.

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

Технологія приготування фірмових холодних страв і закусок.

Умови та термін зберігання холодних страв і закусок.

ПК 2. Здатність готувати холодні страви з риби

Тема 25. Технологія приготування холодних страв з риби

Технологія приготування страв і закусок з риби та рибних продуктів: оселедець натуральний, оселедець з цибулею, оселедець з гарніром, риба під маринадом, холодець з риби ; приготування та відпуск салатів-коктейлів з риби. Вимоги до якості страв.

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

Технологія приготування фірмових холодних страв і закусок.

Умови та термін зберігання холодних страв і закусок.

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

Тема 26. Технологія приготування холодних страв і закусок з м'яса птиці та субпродуктів

Технологія приготування страв і закусок з м'яса, м'ясних продуктів: м'ясо або птиця відварні (смажені) з гарніром, холодець з м'яса, субпродуктів, холодець з птиці, рулет полтавський тощо. Вимоги до якості. Оформлення, відпуск. Технологія приготування та відпуск бутербродів закусочних (канапе), закусочних на шпажках, листкових, бутербродів-рулетів, бутербродів-тортів, калорійних. Вимоги до якості бутербродів.

Технологія приготування та відпуск салатів-коктейлів з птиці, дичини. Вимоги до якості страв.

Технологія приготування фірмових холодних страв і закусок.

Умови та термін зберігання холодних страв і закусок.

РН 12. Готувати солодкі страви та напої

ПК 1. Здатність готувати солодкі страви

Тема 27. Технологія приготування солодких страв

Загальна характеристика сировини для приготування солодких страв. Технологія приготування та відпуск десертних салатів-коктейлів. Вимоги до якості.

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

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

Технологія приготування та відпуск кремів. Вимоги до якості кремів.

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

Технологія приготування фірмових солодких страв.

Умови та термін зберігання солодких страв.

ПК 2. Здатність готувати напої

Тема 28. Технологія приготування напоїв

Технологія приготування та відпуск напоїв: гарячих, холодних. Технологія приготування чаю, кави , какао, узвару, киселів, компотів, способи подачі. Вимоги до якості.

Технологія приготування фірмових напоїв.

Умови та термін зберігання напоїв.

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

Умовне позначення	Назва та зміст результату навчання	Кількість годин	Форма контролю
Загальні знання		5	
ЗЗ	1. Санітарно-гігієнічні вимоги до закладів ресторанного господарства	1	
	2. Санітарні вимоги до кулінарної обробки, зберігання та реалізації харчових продуктів, готової продукції	2	Опитування
	3. Харчові захворювання та їх профілактика	2	Опитування
РН 1. Обробляти овочі, гриби, фрукти, ягоди, горіхоплідні та готувати напівфабрикати з них		2	
ПК 1	4. Основи гігієни та санітарії	1	Опитування
ПК 3	5. Правила санітарної обробки інвентарю та посуду для обробки овочів, грибів, фруктів, ягід	1	Опитування
РН 2. Готувати страви та гарніри з овочів, грибів		1	
ПК 1	6. Обробка столового та кухонного посуду	1	Опитування
РН 3. Готувати страви з яєць, молока та молочних продуктів		1	
ПК 1	7. Правила санітарії в процесі приготування страв з яєць, молока та молочних продуктів	1	Опитування
РН 4. Обробляти різні види риби, продуктів моря та готувати напівфабрикати з них		1	
ПК 1	8. Правила санітарії під час обробки риби, продуктів моря	1	Опитування
РН 5. Обробляти м'ясо, субпродукти, птицю, дичину та готувати напівфабрикати з них		1	
ПК 1	9. Правила санітарії під час обробки м'яса та приготування напівфабрикатів з м'яса	1	Опитування
РН 6. Готувати бульйони, супи та соуси		1	
ПК 1	10. Правила санітарії під час приготування бульйонів, супів та соусів	1	Опитування
РН 7. Готувати страви і гарніри з круп, бобових, макаронних виробів		1	
ПК 1	11. Правила санітарії під час приготування страв і гарнірів з круп, бобових, макаронних виробів (паст)	1	Опитування, тестові завдання
Всього на 3 розряд		13	
РН 8. Готувати страви з риби та нерибних продуктів моря		1	
ПК 1	12. Правила санітарії під час приготування страв з риби та нерибних продуктів моря (морепродуктів)	1	Опитування
РН 9. Готувати страви з різних видів м'ясної продукції		2	
ПК 1	13. Правила санітарії у процесі приготування та реалізації страв з м'яса, м'ясної котлетної маси, субпродуктів	2	Опитування

РН 10. Готувати тісто та вироби з нього		2	
ПК 1	14.Правила санітарії під час приготування різних видів тіста та виробів з нього	2	Опитування
	Всього на 4 розряд	5	
Всього		18	

33. Загальні знання

Тема 1. Санітарно-гігієнічні вимоги до закладів ресторанного господарства

Санітарний нагляд та санітарне законодавство України в галузі гігієни харчування.

Загальні правила санітарії та гігієни у професійній діяльності: стандарти ISO 9001, ISO 22000, HACCP (ХАССП)

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

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

Тема 2. Санітарні вимоги до кулінарної обробки, зберігання та реалізації харчових продуктів, готової продукції

Гігієнічна оцінка якості харчових продуктів. Вплив прийомів кулінарної обробки харчових продуктів на одержання доброякісної і нешкідливої їжі. Дотримання гігієнічних вимог технологічного процесу. Санітарні вимоги до механічної та теплової обробки. Значення дотримання температурного режиму і тривалості обробки для попередження харчових отруєнь.

Санітарні вимоги до приготування холодних страв і закусок, перших, других, солодких страв, кондитерських, кремкових виробів. Гігієнічні вимоги до реалізації готової продукції.

Санітарні вимоги щодо використання новітніх технологій зберігання, обробки продуктів; використання нових добавок, поліпшувачів, консервантів і т.ін.

Тема 3. Харчові захворювання та їх профілактика

Харчові інфекції та їх профілактика.

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

Профілактика аліментарних захворювань, найважливіших неінфекційних захворювань з харчовим фактором ризику, харчових отруєнь, інфекційних та інвазійних захворювань з аліментарним фактором передачі.

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

Тема 4. Основи гігієни та санітарії

Поняття про особисту гігієну працівників харчування. 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.

Санітарно-гігієнічні вимоги до робочого місця. Гігієнічні вимоги до матеріалу для виготовлення інвентарю посуду, тари. Вимоги до обладнання, інвентарю, посуду, тари. Вимоги до миття і знезаражування посуду, обладнання, інвентарю. Санітарна характеристика механічного обладнання. Санітарна характеристика не механічного обладнання, інвентарю. Гігієнічні вимоги до пакувальних матеріалів.

Тема 5. Правила санітарної обробки інвентарю та посуду для обробки овочів, грибів, фруктів, ягід

Гігієнічна оцінка якості овочів, фруктів, ягід. Умови та терміни зберігання.

Правила санітарної обробки кухонного посуду, інструментів, інвентарю, їх маркування та використання для обробки овочів та грибів, фруктів, ягід. Гігієнічні вимоги до реалізації готової продукції.

РН 2. Готувати страви та гарніри з овочів, грибів

Тема 6. Обробка столового та кухонного посуду

Правила санітарної обробки столового та кухонного посуду, інструментів, інвентарю, їх маркування та використання для приготування страв та гарнірів з овочів, грибів. Гігієнічні вимоги до реалізації готової продукції.

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

Тема 7. Правила санітарії в процесі приготування страв з яєць, молока та молочних продуктів

Гігієнічна оцінка якості молока та молочних продуктів, яєць та яйцепродуктів. Умови та терміни зберігання.

Правила санітарної обробки кухонного посуду, інструментів, інвентарю, їх маркування та використання у процесі приготування страв з яєць, молока та молочних продуктів. Гігієнічні вимоги до реалізації готової продукції.

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

Тема 8. Правила санітарії під час обробки риби, продуктів моря

Гігієнічна оцінка якості риби та рибних продуктів, морепродуктів. Умови та терміни зберігання. Санітарні норми щодо інструментів, обладнання, посуду, робочого місця при обробці різних видів риб, продуктів моря та приготуванні напівфабрикатів з них. Гігієнічні вимоги до реалізації готової продукції.

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

Тема 9. Правила санітарії під час обробки м'яса та приготування напівфабрикатів з м'яса

Гігієнічна оцінка якості м'яса та м'ясопродуктів, ковбас та ковбасних виробів. Умови та терміни зберігання. Санітарні норми щодо інструментів, обладнання, посуду, робочого місця при роботі з м'ясом, субпродуктами, птицею, дичиною. Гігієнічні вимоги до реалізації готової продукції.

РН 6. Готувати бульйони, супи та соуси

Тема 10. Правила санітарії 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. Гігієнічні вимоги до реалізації готової продукції.

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

Тема 11. Правила санітарії під час приготування страв і гарнірів з круп, бобових, макаронних виробів (паст)

Гігієнічна оцінка якості круп, бобових та макаронних виробів. Умови та терміни зберігання. Правила санітарної обробки кухонного посуду, інструментів, інвентарю, їх маркування та використання у процесі приготування страв і гарнірів з круп, бобових, макаронних виробів. Гігієнічні вимоги до реалізації готової продукції.

РН 8. Готувати страви з риби та нерибних продуктів моря

Тема 12. Правила санітарії під час приготування страв з риби та нерибних продуктів моря (морепродуктів)

Гігієнічна оцінка риби та нерибних продуктів моря. Умови та терміни зберігання. Правила санітарної обробки кухонного посуду, інструментів, інвентарю, їх маркування та використання у процесі приготування страв з риби та нерибних продуктів моря. Гігієнічні вимоги до реалізації готової продукції.

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

Тема 13. Правила санітарії у процесі приготування страв з м'яса, м'ясної котлетної маси, субпродуктів

Правила санітарної обробки кухонного посуду, інструментів, інвентарю, їх маркування та використання у процесі приготування страв. Санітарні вимоги до приготування страв з м'яса, м'ясної котлетної маси, субпродуктів. Гігієнічні вимоги до реалізації готової продукції.

РН 10. Готувати тісто та вироби з нього

Тема 14. Правила санітарії під час приготування різних видів тіста та виробів з нього

Гігієнічна оцінка якості борошна. Умови та терміни зберігання. Санітарні норми щодо інструментів, обладнання, посуду, робочого місця для готування тіста та виробів з нього.

Санітарні вимоги до приготування борошняних виробів. Вимоги до ароматичних речовин і харчових барвників. Гігієнічні вимоги до реалізації готової продукції. Умови та терміни зберігання та реалізації.

**НАВЧАЛЬНА ПРОГРАМА З ПРЕДМЕТА
«Організація виробництва»**

Умовне позначення	Назва та зміст результату навчання	Кількість годин	Форма контролю
Загальні знання		5	
ЗЗ	1. Типи закладів ресторанного господарства та оперативне планування їх роботи	1	Опитування
	2. Організація виробництва на підприємствах ресторанного господарства	2	Опитування, тестові завдання
	3. Обслуговування споживачів	2	Опитування, тестові завдання
РН 1. Обробляти овочі, гриби, фрукти, ягоди, горіхоплідні та готувати напівфабрикати з них		2	
ПК 1	4. Організація роботи овочевого цеху.	1	Опитування, тестові завдання
ПК 2	5. Підбір інструменту, устаткування, інвентарю, посуду для приготування страв з овочів, грибів, ягід	1	Опитування, тестові завдання
РН 2. Готувати страви та гарніри з овочів, грибів		2	
ПК 1	6. Організація робочого місця кухара під час приготування страв та гарнірів з овочів, грибів та ягід	2	Опитування, тестові завдання
РН 3. Готувати страви з яєць, молока та молочних продуктів		1	
ПК 1	7. Організація робочих місць для приготування страв з яєць, молока та молочних продуктів	1	Опитування, тестові завдання
РН 4. Обробляти різні види риб, продуктів моря та готувати напівфабрикати з них		1	
ПК 1	8. Організація роботи рибного цеху. Підбір інструменту, інвентарю, устаткування, посуду	1	Опитування, тестові завдання
РН 5. Обробляти м'ясо, субпродукти, птицю, дичину та готувати напівфабрикати з них		2	
ПК 1	9. Організація роботи м'ясного цеху. Підбір інструментів, інвентарю, устаткування для обробки м'яса, субпродуктів, птиці	1	Опитування, тестові завдання
ПК 9	10. Організація робочого місця кухара для приготування котлетної маси з птиці та напівфабрикатів з неї	1	Опитування, тестові завдання
РН 6. Готувати бульйони, супи та соуси		3	
ПК 1	11. Організація роботи гарячого цеху. Інструмент, інвентар, посуд і устаткування гарячого цеху	2	Тестові завдання, опитування

ПК 2	12. Характеристика супового та соусного відділення гарячого цеху	1	Опитування, тестові завдання
РН 7. Готувати страви і гарніри з круп, бобових, макаронних виробів		1	
ПК 1	13. Організація робочих місць, підбір інструментів, інвентарю, посуду, устаткування для приготування та відпуску страв з круп, бобових і макаронних виробів	1	Опитування, тестові завдання
		Всього на 3 розряд	17
РН 8. Готувати страви з риби та нерибних продуктів моря		2	
ПК 1	14. Організація робочих місць м'ясо-рибного цеху для приготування напівфабрикатів	1	Опитування, тестові завдання
ПК 2	15. Організація робочих місць м'ясо-рибного цеху для приготування страв з риби та не рибних продуктів моря	1	Опитування, тестові завдання
РН 9. Готувати страви з різних видів м'ясної продукції		3	
ПК 1	16. Організація робочих місць, підбір інструмента, інвентарю, посуду, устаткування для приготування та відпуску страв з м'яса	2	Опитування, тестові завдання
ПК 2	17. Організація робочих місць, підбір інструмента, інвентарю, посуду для приготування та відпуску страв з м'яса, м'ясної котлетної та січеної маси, субпродуктів	1	Опитування, тестові завдання
РН 10. Готувати тісто та вироби з нього		2	
ПК 1	18. Організація робочого місця, підбір інструмента, інвентарю, посуду, устаткування для приготування різних видів тіста та виробів з них	1	Опитування, тестові завдання
ПК 3	19. Організація роботи холодного цеху. Організація робочого місця для приготування дріжджового тіста та виробів з нього	1	Опитування, тестові завдання
РН 11. Готувати холодні страви та закуски		2	
ПК 1	20. Організація робочого місця для приготування салатів, овочевих закусок, холодних страв і закусок із сиру, яєць	1	Опитування, тестові завдання
ПК 3	21. Організація робочих місць для приготування та відпуску салатів холодних страв і закусок з риби, м'яса, птиці та субпродуктів	1	Опитування, тестові завдання
РН 12. Готувати солодкі страви та напої		2	
ПК 1	22. Організація робочих місць для приготування та відпуску солодких страв	1	Опитування, тестові завдання
ПК 2	23. Організація робочих місць для приготування та відпуску напоїв	1	Опитування, тестові завдання
		Всього на 4 розряд	11
Всього		28	

33. Загальні знання

Тема 1. Типи закладів ресторанного господарства та оперативне планування їх роботи

Довідник кваліфікаційних характеристик професій працівника — основа присвоєння та визначення розряду працівників. Основні положення, порядок підготовки, перепідготовки та підвищення кваліфікації працівників. Кваліфікаційна характеристика кухара 3,4 розряду, ознайомлення з характеристиками суміжних професій касира, буфетника.

Основи оперативного планування роботи закладу ресторанного господарства. Загальна характеристика закладів ресторанного господарства. Поєднання виробничих та торговельних функцій та організація споживання їжі, як основна особливість підприємств харчування. Класифікація закладів ресторанного господарства за різними ознаками.

Тема 2. Організація виробництва на підприємствах ресторанного господарства

Загальні вимоги до організації виробництва. Взаємозв'язок цехів, виробничих та складських приміщень.

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

Тема 3. Обслуговування споживачів

Значення та види меню. Основи меню. Значення правильного та чіткого оформлення меню. Порядок запису страв в меню. Форми обслуговування відвідувачів.

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

Тема 4. Організація роботи овочевого цеху.

Види матеріалів, з яких виготовляється столовий посуд. Види інструменту, устаткування, інвентарю, посуду для готування овочів, грибів, ягід, правила їх експлуатації та безпечного застосування.

Тема 5. Підбір інструменту, устаткування, інвентарю, посуду

Правила зберігання овочів та грибів, фруктів, ягід, горіхоплідних. Організація роботи овочевого цеху. Підбір інструменту, інвентарю, посуду. Організація робочого місця кухара під час обробки овочів.

РН 2. Готувати страви та гарніри з овочів, грибів

Тема 6. Організація робочого місця кухара під час приготування страв та гарнірів з овочів, грибів та ягід

Види інструменту, обладнання, посуду для приготування страв і гарнірів з овочів та грибів. Організація робочого місця кухаря під час приготування страв та гарнірів з овочів, грибів та ягід.

Правила підбору столового посуду для подавання страв і гарнірів з овочів та грибів. Загальні правила подачі страв і гарнірів з овочів, грибів та ягід.

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

Тема 7. Організація робочих місць для приготування страв з яєць, молока та молочних продуктів

Види інструменту, обладнання, посуду що використовують для приготування страв з яєць, молока та молочних продуктів. Організація робочого місця кухара під час приготування страв з яєць, молока та молочних продуктів.

Правила підбору столового посуду для подавання страв з різних видів яєць, молока та молочних продуктів. Загальні правила подачі страв з яєць, молока та молочних продуктів.

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

Тема 8. Організація роботи рибного цеху. Підбір інструментів, інвентарю, устаткування, посуду

Організація роботи рибного цеху. Види інструменту, обладнання, посуду що використовують для оброблення різних видів риб, продуктів моря та приготування напівфабрикатів з них. Організація робочого місця кухара для обробки різних видів риб, продуктів моря та напівфабрикатів з них.

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

Тема 9. Організація роботи м'ясного цеху. Підбір інструментів, інвентарю, устаткування для обробки м'яса, субпродуктів, птиці

Організація роботи м'ясного цеху. Види інструменту, обладнання, посуду що використовують для оброблення різних видів м'яса субпродуктів та приготування напівфабрикатів з них. Організація робочого місця кухара для обробки м'яса, субпродуктів, птиці та приготування напівфабрикатів з м'яса.

Тема 10. Організація робочого місця кухара для приготування котлетної маси з птиці та напівфабрикатів з неї

Організація робочого місця кухара для приготування котлетної маси з птиці та напівфабрикатів з неї. Види інструменту, обладнання, посуду, що використовують для приготування котлетної маси з птиці та напівфабрикатів з неї.

РН 6. Готувати бульйони, супи та соуси

Тема 11. Організація роботи гарячого цеху. Інструмент, інвентар, посуд і устаткування гарячого цеху

Організація роботи гарячого цеху. Види інструменту, обладнання, посуду, що використовують при приготуванні гарячих страв.

Тема 12. Характеристика супового та соусного відділення гарячого цеху

Характеристика супового та соусного відділення гарячого цеху. Інструмент, інвентар, посуд і устаткування гарячого цеху. Правила підбору столового посуду для подавання бульйонів, супів та соусів. Загальні правила подачі перших страв.

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

Тема 13. Організація робочих місць, підбір інструментів, інвентарю, посуду, устаткування для приготування та відпуску страв з круп, бобових і макаронних виробів

Види інструменту, обладнання, посуду, що використовують для приготування страв з круп, макаронних виробів та бобових. Правила підбору столового посуду для подавання страв і гарнірів з круп, бобових, макаронних виробів. Організація робочого місця кухара. Загальні правила подачі страв з круп, бобових та макаронних виробів.

РН 8. Готувати страви з риби та нерибних продуктів моря

Тема 14. Організація робочих місць м'ясо-рибного цеху для приготування напівфабрикатів

Організація робочих місць м'ясо-рибного цеху для приготування напівфабрикатів з риби та не рибних продуктів моря. Підбір інструментів, інвентарю, устаткування. Види кухонного посуду для приготування напівфабрикатів з риби та не рибних продуктів моря.

Тема 15. Організація робочих місць м'ясо-рибного цеху для приготування страв з риби та не рибних продуктів моря

Організація робочих місць м'ясо-рибного цеху для приготування страв з риби та не рибних продуктів моря. Підбір інструментів, інвентарю, устаткування. Види кухонного посуду для приготування страв з риби та не рибних продуктів моря. Види столового посуду для відпуску страв з риби та нерибних продуктів моря. Правила підбору столового посуду для подавання страв з риби та не рибних продуктів моря. Загальні правила подачі страв з риби та не рибних продуктів моря.

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

Тема 16. Організація робочих місць, підбір інструмента, інвентарю, посуду, устаткування для приготування та відпуску страв з м'яса

Організація робочих місць, підбір інструмента, інвентарю, посуду, устаткування для приготування та відпуску страв з м'яса. Підбір інструментів, інвентарю, устаткування, що використовують для приготування страв з різних видів м'ясної продукції. Види кухонного посуду для приготування страв з різних видів м'ясної продукції. Правила підбору столового посуду для подавання страв з різних видів м'ясної продукції. Загальні правила подачі страв з м'яса.

Тема 17. Організація робочих місць, підбір інструмента, інвентарю, посуду для приготування та відпуску страв з м'яса, м'ясної котлетної та січеної маси, субпродуктів

Організація робочих місць, підбір інструмента, інвентарю, посуду для приготування та відпуску страв з м'яса, м'ясної котлетної та січеної маси, субпродуктів. Види столового посуду для відпуску страв з м'яса, м'ясної котлетної та січеної маси, субпродуктів. Загальні правила подачі страв з котлетної, січеної маси, субпродуктів.

РН 10. Готувати тісто та вироби з нього

Тема 18. Організація робочого місця, підбір інструмента, інвентарю, посуду, устаткування для приготування різних видів тіста та виробів з них

Організація робочого місця, підбір інструмента, інвентарю, посуду, устаткування для приготування різних видів тіста та виробів з них. Правила подавання виробів з тіста. Організація роботи буфетів та кафе.

Тема 19. Організація робочого місця для приготування дріжджового тіста та виробів з нього

Організація робочого місця, підбір інструмента, інвентарю, посуду, устаткування для приготування дріжджового тіста виробів з нього.

Види та правила підбору столового посуду для приготування та подавання виробів з різних видів тіста. Загальні правила подачі виробів з різних видів тіста.

РН 11. Готувати холодні страви та закуски

Тема 20. Організація роботи холодного цеху. Організація робочого місця для приготування салатів, овочевих закусок, холодних страв і закусок із сиру, яєць

Організація роботи холодного цеху. Організація робочих місць для приготування та відпуску салатів, овочевих закусок, холодних страв і закусок із сиру, яєць.

Види та правила підбору столового посуду для приготування та подавання холодних страв і закусок. Загальні правила подачі салатів, овочевих закусок, холодних страв і закусок із сиру та яєць.

Тема 21. Організація робочих місць для приготування та відпуску салатів холодних страв і закусок з риби, м'яса, птиці та субпродуктів

Організація робочих місць для приготування та відпуску салатів, холодних страв і закусок із риби, м'яса, птиці та субпродуктів.

Види та правила підбору столового посуду для приготування та подавання холодних страв і закусок. Загальні правила подачі холодних страв та закусок.

РН 12. Готувати холодні солодкі страви та напої

Тема 22. Організація робочих місць для приготування та відпуску солодких страв

Організація робочого місця, підбір інструмента, інвентарю, посуду для приготування та відпуску солодких страв. Види та правила підбору столового посуду для приготування та подавання солодких страв. Загальні правила подачі солодких страв.

Тема 23. Організація робочих місць для приготування та відпуску напоїв

Організація робочого місця, підбір інструмента, інвентарю, посуду для приготування та відпуску напоїв. Види та правила підбору столового посуду для приготування та подавання напоїв. Загальні правила подачі напоїв.

Організація роботи буфетів, барів.

**НАВЧАЛЬНА ПРОГРАМА З ПРЕДМЕТА
«Устаткування підприємств харчування»**

Позначення	Назва та зміст результатів навчання	Кількість годин	Форма контролю
РН 1. Обробляти овочі, гриби, фрукти, ягоди, горіхоплідні та готувати напівфабрикати з них		3	
ПК 1	1.Технологічне обладнання та його класифікація Технологічне обладнання для підготовки овочів, грибів, ягід та його безпечна експлуатація	2	Опитування, тестові завдання
ПК3	2.Технологічне обладнання для готування овочів, грибів, ягід	1	Опитування, тестові завдання
РН 2. Готувати страви та гарніри з овочів, грибів		4	
ПК 1	3.Технологічне обладнання для приготування страв і гарнірів з овочів та грибів та його безпечна експлуатація	4	Опитування, тестові завдання
РН 3. Готувати страви з яєць, молока та молочних продуктів		3	
ПК 1	4.Технологічне обладнання для приготування страв з яєць, молока та молочних продуктів та його безпечна експлуатація	3	Опитування, тестові завдання
РН 4. Обробляти різні види риб, продуктів моря та готувати напівфабрикати з них		3	
ПК 1	5. Технологічне обладнання для обробки риби, продуктів моря, приготування напівфабрикатів з них та його безпечна експлуатація	2	Опитування, тестові завдання
ПК 4	6.Технологічне обладнання для обробки морепродуктів	1	Опитування, тестові завдання
РН 5. Обробляти м'ясо, субпродукти, птицю, дичину та готувати напівфабрикати з них		5	
ПК 1	7. Технологічне обладнання для обробки м'яса, приготування м'ясних напівфабрикатів та його безпечна експлуатація	1	Опитування
ПК 4	8. Технологічне обладнання для приготування напівфабрикатів із субпродуктів	1	Опитування
ПК 6	9. Технологічне обладнання для механічної кулінарної обробки птиці та його безпечна експлуатація	1	Опитування
ПК 8	10. Технологічне обладнання для механічної кулінарної обробки субпродуктів птиці та приготування напівфабрикатів та його безпечна експлуатація	2	Опитування
РН 6. Готувати бульйони, супи та соуси		5	
ПК 1	11. Технологічне обладнання для приготування бульйонів, супів та соусів та його безпечна експлуатація	5	Опитування, тестові завдання
РН 7. Готувати страви і гарніри з круп, бобових, макаронних виробів		3	

ПК 1	12. Технологічне обладнання для приготування страв з круп, бобових, макаронних виробів та його безпечна експлуатація	3	Опитування, тестові завдання
Всього на 3 розряд		26	
РН 8. Готувати страви з риби та нерибних продуктів моря		4	
ПК 1	13. Технологічне обладнання для готування страв з риби та нерибних продуктів моря та його безпечна експлуатація	4	Опитування, тестові завдання
РН 9. Готувати страви з різних видів м'ясної продукції		6	
ПК 1	14. Технологічне обладнання для приготування страв з різних видів м'ясної продукції та його безпечна експлуатація	6	Опитування, тестові завдання
РН 10. Готувати тісто та вироби з нього		5	
ПК 1	15. Види технологічне обладнання для приготування тіста та виробів з нього та його безпечна експлуатація	3	Опитування, тестові завдання
ПК 3	16. Технологічне обладнання для приготування тіста та виробів з нього	2	Опитування, тестові завдання
РН 11. Готувати холодні страви та закуски		3	
ПК 1	17. Технологічне обладнання для приготування салатів, овочевих закусок, холодних страв і закусок із сиру, яєць та його безпечна експлуатація	1	Опитування, тестові завдання
ПК 3	18. Технологічне обладнання для приготування холодних страв і закусок з м'яса птиці та субпродуктів та його безпечна експлуатація	2	Опитування, тестові завдання
РН 12. Готувати солодкі страви та напої		3	
ПК 1	19. Технологічне обладнання для приготування солодких страв та його безпечна експлуатація	1	Опитування, тестові завдання
ПК 2	20. Технологічне обладнання для приготування напоїв та його безпечна експлуатація	2	Опитування, тестові завдання
Всього на 4 розряд		21	
Разом		47	

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

Тема 1. Технологічне обладнання та його класифікація Технологічне обладнання для підготовки овочів, грибів, ягід та його безпечна експлуатація

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.

Тема 2. Технологічне обладнання для готування овочів, грибів, ягід

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 3. 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 4. 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 5. 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 6. Технологічне обладнання для обробки морепродуктів

Загальна характеристика машин та механізмів для обробки морепродуктів. Обладнання для варіння морської капусти. Лінія для калібрування та інспектування равліків. 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 7. 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 8. 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 9. Технологічне обладнання для механічної кулінарної обробки птиці

Загальна характеристика технологічного обладнання для кулінарної обробки птиці. Пристрій для обсмалювання 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 10. Технологічне обладнання для механічної кулінарної обробки субпродуктів птиці та приготування напівфабрикатів

Машини 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 11. 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 12. 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.

РН 8. Готувати страви з риби та нерибних продуктів моря

Тема 13. 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 Mercurychef, 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 14. 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 15. 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.

Тема 16. Технологічне обладнання для приготування тіста та виробів з нього

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 17. Технологічне обладнання для приготування салатів, холодних закусок

Сучасні види малогабаритного устаткування для вузькоспеціалізованих підприємств. Характеристика машин для приготування салатів та холодних закусок. Холодильний преп-стіл. Призначення даного устаткування, будова, підготовка до експлуатації.

Тема 18. Технологічне обладнання для приготування холодних страв і закусок з м'яса птиці та субпродуктів та його безпечна експлуатація

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 19. 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 20. 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»**

Умовне позначення	Найменування та зміст ключових компетентностей	Кількість годин	Форма контролю
ЗЗ	Загальні знання		
	1. Предмет і завдання курсу фізіологія харчування	1	
	2. Харчові речовини та їх фізіологічне значення для організму людини	4	
	3. Фізіологічна характеристика основних продуктів харчування	2	Опитування, тестові завдання
	4. Основи раціонального харчування	2	Опитування
	5. Харчування різних вікових та професійних груп населення	3	
	6. Основи дієтичного та лікувально-профілактичного харчування	2	Опитування, тестові завдання
Всього		14	

ЗЗ. Загальні знання

Тема 1. Предмет і завдання курсу фізіологія харчування

Історія розвитку харчування людини.

Вплив харчування на стан здоров'я населення. Функції їжі.

Поняття термінів "фізіологія" та "фізіологія харчування".

Завдання фізіології харчування. Зміст предмету "Фізіологія харчування".

Тема 2. Харчові речовини та їх фізіологічне значення для організму людини

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

Нормування ліпідів у раціонах харчування.

Нормування вуглеводів у раціонах харчування.

Нормування вітамінів у раціонах харчування. Ознаки вітамінної недостатності. Причини розвитку вітамінної недостатності.

Профілактика гіповітамінозів. Вплив кулінарної обробки на збереження вітамінів.

Нормування мінеральних речовин у раціонах харчування.

Вода - фізіологічне значення води.

Тема 3. Фізіологічна характеристика основних продуктів харчування

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

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

Тема 4. Основи раціонального харчування

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

Тема 5. Харчування різних вікових та професійних груп населення

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

Тема 6. Основи дієтичного та лікувально-профілактичного харчування

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

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

**НАВЧАЛЬНА ПРОГРАМА З ПРЕДМЕТА
«Виробниче навчання»**

Умовне позначення	Назва та зміст результату навчання	Кількість годин
Загальні знання		6
ЗЗ	Ознайомлення із закладом рестосторанного господарства. Інструктажі з безпеки праці та пожежної безпеки на виробництві	6
РН1. Обробляти овочі, гриби, фрукти, ягоди, горіхоплідні та готувати напівфабрикати з них		18
ПК 1	Ознайомлення з овочевим цехом: устаткування, інструменти, інвентар, посуд. Інструктаж за змістом занять, організації робочого місця, безпеки праці. Робота зі збірником рецептур.	3
ПК 2	Отримувати сировину зі складу або від постачальника. Відбирання овочів, грибів, фруктів, ягід, горіхоплідних відповідно до кулінарного використання. Зберігання овочів, грибів, фруктів, ягід, горіхоплідних, відповідно до правил та умов зберігання.	3
ПК 3	Механічна кулінарна обробка овочів, грибів, фруктів, ягід. Вимоги до якості. Обробка бульбоплодів та коренеплодів, капустяних, салатних-шпинатних, цибулевих, прямих (зелені), десертних, плодових овочів та гриби: види, способи обробки, форми нарізання та кулінарне використання. Умови зберігання.	6
	Прийоми та способи підготовки овочів і грибів для фарширування. Плоди зерняткові, кісточкові: види, способи обробки, форми нарізки та кулінарне використання, вимоги до якості. Умови зберігання.	6
РН2. Готувати страви та гарніри з овочів, грибів		30
ПК 1	Інструктаж за змістом занять, організації робочого місця, безпеки праці. Організація роботи в соусному відділенні.	6
ПК 2	Робота зі Збірником рецептур. Страви та гарніри з варених та припущених овочів. Умови і терміни зберігання. Вимоги до якості страв.	6
	Страви та гарніри з смажених овочів. Вимоги до якості. Правила відпуску страв. Відсоток витрат підчас теплової обробки.	6
	Страви та гарніри з тушкованих та запечених овочів. Вимоги до якості страв. Правила відпуску. Умови і терміни зберігання	6
	Приготування фаршированих запечених овочів. Вимоги до якості страв. Правила відпуску. Умови і терміни зберігання.	6
РН3. Готувати страви з яєць, молока та молочних продуктів		24
ПК 1	Інструктаж за змістом занять, організації робочого місця, безпеки праці.	6
ПК 2	Робота зі збірником рецептур. приготування страв з яєць, омлети. Вимоги до якості страв з яєць. Правила відпуску. Умови і терміни зберігання	6
	Приготування страв з сиру. Вимоги до якості страв. Правила відпуску. Умови і терміни зберігання	6
	Приготування молочних супів. Вимоги до якості супів. Правила відпуску. Умови і терміни зберігання.	6
РН4. Обробляти різні види риб, продуктів моря та готувати напівфабрикати з них		24

ПК 1	Ознайомлення з рибним цехом. Інструктаж за змістом занять, організації робочого місця, безпеки праці. Робота зі Збірником рецептур.	3
ПК 2	Механічна кулінарна обробка риби з лускою. окремих видів риб. Механічна кулінарна обробка риби з хрящовим скелетом. Натуральні напівфабрикати з усіх видів риб: для варіння, припускання, смаження, тушкування, запікання.	3
ПК 3	Приготування котлетної та січеної маси з різних видів риби та напівфабрикатів з неї	6
	Підготовка риби до фарширування у цілому вигляді, кругляками та філе. Вимоги до якості фаршированої риби. Умови і терміни зберігання фаршированої риби.	6
ПК 4	Механічна кулінарна обробка морепродуктів, очищення, потрошіння, промивання, нарізування, замочування, панірування.	6
РН 5. Обробляти м'ясо, субпродукти, птицю, дичину та готувати напівфабрикати з них		48
ПК 1	Ознайомлення з м'ясним цехом. Устаткування м'ясного цеху, інвентар, інструменти та посуд. Інструктаж за змістом занять, організації робочого місця при роботі з м'ясом, субпродуктами, птицею, дичиною. Робота зі Збірником рецептур.	3
ПК 2	Механічна кулінарна обробка яловичини, телятини, свинини, баранини. Кулінарне використання частин туш.	3
ПК 3	Приготування напівфабрикатів з м'яса Організація робочого місця при приготуванні напівфабрикатів з м'яса.	6
ПК 4	Механічна кулінарна обробка субпродуктів м'яса	6
ПК 5	Приготування натуральної січеної маси з різних видів м'яса та напівфабрикатів з нього	6
ПК 6	Механічна кулінарна обробка птиці	6
ПК 7	Приготування напівфабрикатів з птиці	6
ПК 8	Механічна кулінарна обробка субпродуктів птиці	6
ПК 9	Приготування котлетної маси з птиці та напівфабрикатів з неї	6
РН 6. Готувати бульйони, супи та соуси		48
ПК 1	Інструктаж за змістом занять, організації робочого місця, безпеки праці. Устаткування, посуд, інвентар для приготування та відпуску перших страв та соусів. Робота зі збірником рецептур.	6
ПК 2	Приготування бульйонів. Приготування пасеровок. Приготування картопляних супів. Вимоги до якості супів.	6
	Приготування та відпуск борщів. Вимоги до якості борщів.	6
	Приготування та відпуск капусняків, щів. Вимоги до якості капусняків, щів.	6
	Приготування розсольників, солянок. Вимоги до якості розсольників, солянок.	6
	Приготування супів-пюре, холодних супів, солодких супів Органолептичні показники якості супів. Правила відпуску. Умови і терміни зберігання супів.	6
	Приготування напівфабрикатів для соусів. Приготування основних соусів на бульйонах та їх похідних, молочних і сметанних соусів. Органолептичні показники якості соусів. Використання соусів.	6
	Види холодних соусів. Приготування соусу майонезу та похідних від нього, заправок для салатів. Приготування солодких соусів. Органолептичні показники якості соусів. Використання.	6

РН 7. Готувати страви і гарніри з круп, бобових, макаронних виробів		18
ПК 1	Інструктаж за змістом занять, організації робочого місця, безпеки праці. Устаткування, інвентар, інструменти та посуд для приготування та подавання страв. Робота зі Збірником рецептур.	6
ПК 2	Способи варіння каш різної консистенції. Приготування страв з каш. Вимоги до якості. Відпуск страв.	6
	Приготування страв макаронних виробів і бобових Вимоги до якості. Відпуск страв. Температура подачі.	6
Всього на 3 розряд:		216
РН 8. Готувати страви з риби та нерибних продуктів моря		36
ПК1	Інструктаж за змістом занять, організації робочого місця, безпеки праці. Устаткування, посуд, інвентар та інструменти для приготування та подавання страв з риби та нерибних продуктів моря.	6
ПК2	Робота зі Збірником рецептур. Варіння риби. Припускання риби. Смаження риби. Порціонування страв та дотримання правил відпуску та температури подачі. Органолептичні показники якості страв риби. Умови і терміни зберігання.	6
	Тушкування риби. Запікання риби. Порціонування страв та дотримання правил відпуску та температури подачі. Органолептичні показники якості страв з риби. Умови і терміни зберігання.	6
	Приготування страв з фаршированої риби. Порціонування страв та дотримання правил відпуску та температури подачі. Органолептичні показники якості страв з фаршированої риби. Умови і терміни зберігання.	6
	Приготування страв з рибної січеної натуральної маси та з рибної котлетної маси. Порціонування страв та дотримання правил відпуску та температури подачі. Органолептичні показники якості страв з рибної січеної натуральної маси та котлетної маси. Умови і терміни зберігання.	6
	Приготування страв з продуктів моря. Порціонування страв та дотримання правил відпуску та температури подачі. Органолептичні показники якості страв з нерибних продуктів моря. Умови і терміни зберігання.	6
РН 9. Готувати страви з різних видів м'ясної продукції		42
ПК 1	Устаткування, посуд, інвентар та інструменти для приготування та подавання страв з різних видів м'ясної продукції.	6
ПК 2	Приготування та подавання страв із вареного м'яса, страв із м'яса смаженого. Вихід страв, підбір гарнірів, соусів. Особливості подачі. Оформлення страв з використанням елементів сучасного декору. Органолептичні показники якості страв.	6
	Тушкування м'яса, запікання м'яса . Органолептичні показники якості страв.	6
	Приготування та відпуску страв з натурально січеної маси та страв з котлетної маси. Оформлення страв з використанням елементів сучасного декору. Органолептичні показники якості страв.	6
	Приготування та відпуску страв із субпродуктів. Вихід страв. Оформлення страв з використовуючи елементи сучасного декору. Органолептичні показники якості страв.	6
	Приготування та відпуску став із тушкованої птиці. Приготування та відпуску страв із натурально січеної та котлетної маси птиці Вихід страв, підбір гарнірів та соусів. Оформлення страв з використанням елементів сучасного декору. Органолептичні показники якості страв.	6
РН 10. Готувати тісто та вироби з нього		42

ПК 1	Інструктаж за змістом занять, організації робочого місця, безпеки праці. Устаткування, посуд, інвентар та інструменти для приготування тіста та виробів з нього. Отримання сировини зі складу або від постачальника. Робота зі Збірником рецептур.	6
ПК 2	Приготування різних видів прісного тіста для вареників. Загальні правила варіння та подавання. Дотримання правил відпуску та температури подачі. Органолептичні показники якості страв. Приготування прісного тіста для пельменів	6
	Приготування галушок, локшини домашньої: замішування тіста, формування виробів, варіння, подавання.	6
	Приготування млинчиків. Приготування оладок та млинців на кислому молоці. Дотримання правил відпуску та температури подачі. Органолептичні показники якості страв.	6
ПК 3	Приготування безопарного дріжджового тіста та виробів з нього. Приготування фаршів та начинок	6
	Приготування виробів з дріжджового безопарного тіста. Підбір столового посуду для подавання виробів, вихід виробів.	6
	Приготування опарного дріжджового тіста та виробів з нього. Підбір столового посуду для подавання виробів, вихід виробів	6
РН 11. Готувати холодні страви та закуски		42
ПК 1	Робота зі збірником рецептур. Підготовка сировини для приготування бутербродів Приготування бутербродів. Вимоги до якості.	6
	Приготування, порціонування та відпуску салатів із сирих овочів, салатів із варених продуктів. Органолептичні показники якості. Умови і терміни зберігання.	6
	Приготування, порціонування та відпуску страв і закусок з овочів та грибів.	6
	Приготування закусок з сиру та яєць. Органолептичні показники якості. Умови і терміни зберігання.	6
ПК 2	Приготування, оформлення та подавання страв і закусок з риби, рибних продуктів. Органолептичні показники якості холодних страв з риби. Умови і терміни зберігання приготування холодних страв з риби	6
ПК 3	Приготування, оформлення та подавання холодних страв і закусок з м'яса. Органолептичні показники якості холодних страв і закусок з м'яса, птиці та субпродуктів.	6
	Приготування, оформлення та подавання холодних страв і закусок з м'ясних продуктів. Органолептичні показники якості холодних страв і закусок з м'яса, птиці та субпродуктів. Умови і терміни зберігання.	6
РН 12. Готувати солодкі страви та напої		24
ПК 1	Правила подачі натуральних плодів та ягід. Приготування компотів, киселів Вимоги до якості. Умови і терміни зберігання. Приготування та відпуску желе. Органолептичні показники якості. Умови і терміни зберігання.	6
	Приготування та відпуску мусів, самбуків, кремів. Органолептичні показники якості. Умови і терміни зберігання.	6
	Приготування та відпуску гарячих солодких страв Органолептичні показники якості. Умови і терміни зберігання.	6
ПК 2	Правила заварювання чаю, різновиди подачі. Приготування кави. Приготування какао з молоком, гарячого шоколаду. Органолептичні показники якості напоїв. Умови і терміни зберігання	6
Всього годин на 4 розряд		186
Всього		402

Загальні знання.

Ознайомлення із закладами ресторанного господарства. Інструктажі з безпеки праці та пожежної безпеки на виробництві.

Ознайомлення з виробничими приміщеннями закладу ресторанного господарства. Взаємозв'язок між цехами та підсобними приміщеннями. Санітарно-гігієнічні вимоги до них. Особиста гігієна кухара. Правила використання спецодягу. Інструктаж з безпеки праці на підприємстві.

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

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

Ознайомлення з овочевим цехом: устаткування, інструменти, інвентар, посуд. Інструктаж за змістом занять, організації робочого місця, безпеки праці. Робота зі збірником рецептур.

ПК 2 Здатність отримувати сировину зі складу або постачальника

Отримувати сировину зі складу або від постачальника. Відбирання овочів, грибів, фруктів, ягід, горіхоплідних відповідно до кулінарного використання. Зберігання овочів, грибів, фруктів, ягід, горіхоплідних, відповідно до правил та умов зберігання.

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.

Механічна кулінарна обробка овочів, грибів, фруктів, ягід, процент відходів та способи мінімалізації кількості відходів при обробці. Вимоги до якості. Правила зберігання оброблених овочів.

Обробка бульбоплодів та коренеплодів: види, способи обробки, прийоми, способи нарізання простими та складними формами, кулінарне використання. Правила зберігання оброблених овочів.

Обробка капустяних, салатних-шпинатних овочів: види, способи обробки, форми нарізання, та кулінарне використання. Правила зберігання оброблених овочів.

Цибулеві, пряні (зелені), десертні овочі: види, способи обробки, форми нарізання та кулінарне використання. Умови зберігання оброблених овочів.

Плодові овочі: види, способи обробки, форми нарізання та кулінарне використання. Умови зберігання оброблених овочів.

Гриби: види, способи обробки, форми нарізання та кулінарне використання. Умови зберігання.

Прийоми та способи підготовки овочів і грибів для фарширування.

Плоди зерняткові, кісточкові: види, способи обробки, форми нарізки та кулінарне використання, вимоги до якості. Умови зберігання.

РН 2. Готувати страви та гарніри з овочів, грибів.

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

Інструктаж за змістом занять, організації робочого місця, безпеки праці. Організація роботи в соусному відділенні, підбір інструментів, інвентарю, посуду, обладнання. Підбір столового посуду для подавання страв і гарнірів з овочів та грибів. Санітарні вимоги до столового посуду.

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

Робота зі Збірником рецептур. Визначення проценту відходів, витрат. Страви та гарніри з варених та припущених овочів. Послідовність виконання технологічних операцій та дотримання рецептури при приготуванні: картоплі відварної, картопляного пюре, капусти відварної, гарбуза вареного, пюре з гарбуза, пюре з моркви, пюре з шпинату з яйцем, квасолі овочевої вареної, гороху овочевого вареного, моркви

припущеної, овочів припущених в молочному або сметанному соусі. Порціонування, оформлення та правила відпуску страв. Температура подачі та норми виходу приготовлених страв. Умови і терміни зберігання. Вимоги до якості страв.

Страви та гарніри з смажених овочів. Послідовність виконання технологічних операцій при приготуванні: картоплі смаженої основним способом з сирої та відварної, картоплі смаженої в жирі (фрі), капусти цвітної, смаженої в тісті «кляр», кабачків, баклажанів, перцю, цибулі смаженої, зелені петрушки «фрі». Різновиди та послідовність використання технологічних операцій при приготуванні дерунів, картопляних котлет, крокет, зраз, оладок з кабачків, гарбузів. Вимоги до якості. Правила відпуску страв. Відсоток витрат під час теплової обробки.

Страви та гарніри з тушкованих та запечених овочів. Послідовність виконання технологічних операцій при приготуванні: картоплі тушованої, баклажанів тушкованих з картоплею, капусти тушованої, рагу овочевого, буряка тушованого в сметані, голубців українських, голубців тушкованих з рисом і грибами, перцю тушованого в сметанному соусі, запіканки картопляної, рулету, грибів запечених в сметанному соусі.

Приготування фаршированих запечених овочів: перцю фаршированого, помідорів фаршированих, кабачків фаршированих, баклажанів фаршированих. Вимоги до якості страв. Правила відпуску. Умови і терміни зберігання. Відсоток витрат під час теплової обробки.

Послідовність виконання технологічних операцій при приготуванні гарнірів. Варіанти складних гарнірів і правила їх підбору. Органолептичний показник якості страв і гарнірів з овочів та грибів. Умови і терміни зберігання страв і гарнірів з овочів та грибів.

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

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

Інструктаж за змістом занять, організації робочого місця, безпеки праці. Устаткування, посуд, інвентар та інші інструменти для приготування страв з яєць та сиру. Підбір столового посуду для подавання страв з яєць та сиру. Отримання яєць та сиру зі складу або від постачальника. Обробка яєць та яєчних продуктів.

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

Робота зі збірником рецептур. Послідовність виконання технологічних операцій приготування страв з яєць: яйця варені, яєчня (різновиди приготування та відпуску), омлети: смажені (натуральний, змішаний, фарширований), запечені омлети, яйця запечені з грибами. Вимоги до якості страв з яєць. Правила відпуску. Умови і терміни зберігання.

Кисломолочний сир. Відпуск сиру з сметаною, варенням, медом, молоком, із свіжою зеленню. Послідовність виконання технологічних операцій приготування страв з сиру: вареники з сиром, вареники ліниві, сирники різних видів, кільця з сиру, запіканка з сиру, пудинг з сиру. Вимоги до якості страв. Правила відпуску. Умови і терміни зберігання.

Молоко і молочні продукти. Послідовність виконання технологічних операцій приготування молочних супів: з крупами, макаронними виробами, овочами. Вимоги до якості супів. Правила відпуску. Умови і терміни зберігання.

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

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

Ознайомлення з рибним цехом. Інструктаж за змістом занять, організації робочого місця, безпеки праці. Устаткування цеху, інструмент, інвентар та посуд. Отримання сировини зі складу або від постачальника. Робота зі Збірником рецептур.

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

Ознаки та органолептичні методи визначення доброякісності риб з лускою, без луски. Механічна кулінарна обробка риби з лускою. Розбирання риби з лускою для використання цілою, на порційні куски кругляки, та різні види філе.

Особливості обробки та розбирання окремих видів риб. Механічна кулінарна обробка риби з хрящовим скелетом. Норми виходу обробленої риби, органолептичні показники, якості обробленої риби. Визначення відсотку відходів. Прийоми які використовують при приготуванні рибних напівфабрикатів, види паніровок та їх призначення. Натуральні напівфабрикати з усіх видів риб: для варіння, припускання, смаження, тушкування, запікання.

ПК 3. Здатність готувати котлетну масу та січену масу з різних видів риби та напівфабрикатів з неї.

Послідовність виконання технологічних операцій при приготуванні котлетної маси з риби та напівфабрикатів: котлети, биточки, тюфтельки, зрази січені, рулет інш. Послідовність виконання технологічних операцій при приготуванні натурально січеної маси з риби та напівфабрикатів: ковбаски рибні, січеники рибні, зрази «Хрещатик», шніцель січений натуральний, фрикадельки. Освоєння прийомів формування та панірування напівфабрикатів з риби. Вимоги до якості котлетної та січеної маси, та напівфабрикатів з них. Норми виходу напівфабрикатів з котлетної та січеної маси з риби. Умови і терміни зберігання котлетної та січеної маси та напівфабрикатів з них.

Підготовка риби до фарширування у цілому вигляді, кругляками та філе. Вимоги до якості фаршированої риби. Умови і терміни зберігання фаршированої риби.

ПК 4. Здатність обробляти морепродукти

Призначення різних видів морепродуктів, вимоги до якості живих раків, охолоджених та заморожених морепродуктів та морських водоростей.

Механічна кулінарна обробка морепродуктів, очищення, потрошіння, промивання, нарізування, замочування, панірування. Норми виходу різних видів морепродуктів після обробки. Органолептичні показники якості оброблених 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.

Ознайомлення з м'ясним цехом. Устаткування м'ясного цеху, інвентар, інструменти та посуд. Інструктаж за змістом занять, організації робочого місця при роботі з м'ясом, субпродуктами, птицею, дичиною. Робота зі Збірником рецептур.

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

Уміти визначати види м'яса, перевіряти, визначати якість охолоджених і заморожених м'ясних туш, окремих частин м'яса. Технологічний процес механічної кулінарної обробки м'яса: розморожування, обмивання, обсушування, розрубання, на частини, обвалювання, жилкування, зачистка, охолодження, замороження. Технологічні схеми та послідовність обробки яловичих, телячих, баранячих, свинних туш. Кулінарне використання частин туш.

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

Організація робочого місця при приготуванні напівфабрикатів з м'яса. Прийоми які використовують при приготуванні напівфабрикатів з м'яса: нарізання, відбивання, маринування, шпигування, панірування. Послідовність і правила приготування великошматкових напівфабрикатів, з натурального м'яса яловичини для варіння, смаження і тушкування: м'ясо відварне, м'ясо смажене великим шматком (ростбіф), полядвіця м'ясо тушковане великим куском, м'ясо шпиговане.

Послідовність виконання технологічних операцій при приготуванні порційних напівфабрикатів з яловичини для смаження: біфштекс, філе. Лангет, антрекот, ромштекс.

Порційні напівфабрикатів з яловичини для тушкування: зрази відбивні, крученики волинські, яловичина в кисло-солодкому соусі. Вихід напівфабрикатів. Вимоги до якості.

Послідовність виконання технологічного процесу при приготуванні велико кускових напівфабрикатів з м'яса свинини, баранини, телятини для варіння, смаження, тушкування: баранина, свинина смажена, м'ясо тушковане, м'ясо варене. Вихід напівфабрикатів. Вимоги до якості.

Послідовність виконання технологічного операцій при приготуванні порційних напівфабрикатів для смаження з м'яса свинини, баранини, телятини: котлета натуральна, котлета відбивна, ескалоп, шніцель відбивний, битки київські. Порційних напівфабрикатів для тушкування: битки українські, м'ясо духове. Вихід напівфабрикатів. Вимоги до якості.

Послідовність виконання технологічного процесу при приготуванні дрібно-шматкових напівфабрикатів для смаження і тушкування: бефстроганов, піджарка, шашлики, азу, гуляш, рагу, плов, печеня по-домашньому, печеня київська. Вихід напівфабрикатів. Вимоги до якості. Умови зберігання охолоджених та заморожених напівфабрикатів з м'яса.

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

Організація робочого місця при приготуванні напівфабрикатів із субпродуктів. Механічна кулінарна обробка субпродуктів, приготування напівфабрикатів: печінка смажена, печінка по-строгановському, мозок смажений. Вихід напівфабрикатів. Вимоги до якості. Умови і терміни зберігання.

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

Послідовність виконання технологічного процесу при приготуванні котлетної маси з м'яса та напівфабрикатів: котлети, биточки, шніцель, зрази січені, тюфтельки, рулет.

Послідовність виконання технологічного процесу при приготуванні натурально січеної маси та напівфабрикатів: біфштекс січений, котлети (січеники) полтавські, биточки по-селянські, фрикадельки м'ясні, шніцель натуральний січений, ковбаски львівські, люля-кебаб. Освоєння прийомів порціонування, формування та панірування напівфабрикатів з них. Органолептичні показники якості котлетної та натурально січеної маси із м'яса та напівфабрикатів з них. Вихід напівфабрикатів. Умови і терміни зберігання натурально січеної та котлетної маси та напівфабрикатів з них.

ПК 6. Здатність проводити механічну кулінарну обробку птиці

Уміти визначати види птиці, перевіряти і визначати якість охолодженої і заморожених цілих та окремих частин птиці. Технологічний процес механічної кулінарної обробки птиці, дичини: розморожування, обмивання, обсушування, обсмалювання, видалення голів, ший, ніжок, потрошіння, доочищення. Заправка тушок птиці різними способами.

ПК 7. Здатність готувати напівфабрикати з птиці різної складності.

Організація робочого місця приготуванні напівфабрикатів з птиці. Приготування напівфабрикатів з птиці: курчата табака, рагу, плов. Послідовність технологічного процесу відокремлення філе з птиці, дичини. Підготовка філе до приготування напівфабрикатів. Напівфабрикати з філе птиці або дичини: котлети натуральні, котлети паніровані, шніцель (по-столичному), котлети по-київські, котлети фаршировані соусом молочним з грибами. Норми виходу напівфабрикатів. Вимоги до якості. Умови і терміни зберігання напівфабрикатів з птиці в охолодженому і замороженому вигляді.

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

Організація робочого місця при приготуванні напівфабрикатів з субпродуктів птиці. Види субпродуктів з птиці. Технологічний процес механічної кулінарної обробки субпродуктів з птиці. Кулінарне використання оброблених субпродуктів. Вимоги до якості. Умови зберігання напівфабрикатів із субпродуктів птиці в охолодженому і мороженому вигляді.

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

Організація робочого місця при приготуванні котлетної маси з м'яса птиці та напівфабрикатів з неї. Приготування котлетної маси з різних видів птиці. Дотримання рецептури, застосування спецій та паніровок. Визначення якості котлетної маси. Послідовність виконання технологічного процесу при приготуванні напівфабрикатів з котлетної маси птиці: котлети, биточки січені, котлети (фуршет), котлети Пожарські. Освоєння прийомів порціонування, формування та панірування напівфабрикатів. Вимоги до якості котлетної маси з птиці та напівфабрикатів з неї. Норми виходу напівфабрикатів. Умови і терміни зберігання котлетної маси з птиці та напівфабрикатів з неї.

РН 6. Готувати бульйони супи та соуси.

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

Інструктаж за змістом занять, організації робочого місця, безпеки праці. Устаткування, посуд, інвентар для приготування та відпуску перших страв та соусів. Робота зі збірником рецептур.

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

Послідовність виконання технологічних операцій приготування бульйонів: м'ясо-кісткового, м'ясного, бульйону з птиці, рибного, відвару з грибів. Вимогу до якості бульйонів.

Приготування пасеронок: борошняної, овочевої, бурякової. Підготовка продуктів для заправних супів.

Послідовність виконання технологічного процесу приготування, порціонування та відпуск картопляних супів з крупами, бобовими, макаронними виробами з фрикадельками, супів з різних овочів. Правила відпуску та температура подачі супів. Вимоги до якості супів. Умови і терміни зберігання супів.

Послідовність виконання технологічного процесу приготування, та відпуск борщів: з картоплею і свіжою капустою, українського, полтавського, з галушками, київського, львівського, чернігівського, зеленого. Правила відпуску та температури подачі борщів. Вимоги до якості борщів. Умови і терміни зберігання борщів.

Послідовність виконання технологічного процесу приготування, порціонування та відпуску капусняків: звичайного, запорізького, львівського, капусняка з грибами, Правила відпуску та температури подачі капусняків. Органолептичні показники якості капусняків. Умови і терміни зберігання капусняків.

Приготування порціонування та відпуск щів із свіжої капусти з картоплею, зелених, органолептичні показники якості щів. Правила відпуску.

Приготування, порціонування та подачі розсольників: звичайного, домашнього, розсольників з крупою. Органолептичні показники якості розсольників. Правила відпуску.

Приготування, порціонування та подачі солянок: м'ясної збірної, домашньої, рибної, грибної. Органолептичні показники якості солянок. Правила відпуску.

Загальні правила та послідовність виконання технологічного процесу приготування, порціонування та подачі супів-пюре: з бобових, з птиці. Органолептичні показники якості супів-пюре. Правила відпуску. Умови і терміни зберігання супів-пюре.

Приготування, порціонування та подача холодних супів: окрошки овочевої, м'ясної, борщу холодного. Органолептичні показники якості холодних супів. Правила відпуску. Умови і терміни зберігання холодних супів.

Приготування, порціонування. Та подача солодких супів: із свіжих плодів, із суміші сухофруктів. Органолептичні показники якості солодких супів. Правила відпуску. Умови і терміни зберігання солодких супів.

Приготування напівфабрикатів для соусів: пасеровок овочевої, борошняної (сухої та жирової), м'ясного соку. Принципи підбирання соусів до страв.

Послідовність використання технологічного процесу приготування основних соусів на бульйонах та їх похідних: соус білий основний, паровий, м'ясний, або рибний, соус білий м'ясний з яйцем, соус білий рибний з розсолем, соус томатний м'ясний з грибами, соус томатний рибний з овочами. Органолептичні показники якості соусів.

Приготування молочних і сметанних соусів: основного молочних і сметанних соусів: основного молочного різних консистенцій, молочного з цибулею, молочного солодкого на основі білого соусу, сметанного на основі білого соусу, сметанного з томатом, сметанного з цибулею, сметанного з цибулею і томатом. Органолептичні показники якості соусів. Використання соусів.

Види холодних соусів. Послідовність використання технологічного процесу приготування соусу майонезу та похідних від нього, із зеленню, пепер-соусу та інш. Органолептичні показники якості соусів. Використання соусів.

Приготування заправок для салатів: гірчичної, фруктової, заправок з часником.

Приготування маринаду овочевого з томатом, соусу хріну, гірчиці столової. Органолептичні показники якості заправок та маринадів. Використання.

Приготування солодких соусів: яблучного, абрикосового, гранатового, з кураги, соусу Ремікс та ін... Органолептичні показники якості солодких соусів. Використання.

Правила порціонування, відпуску, температури подачі, бульйонів, супів та соусів. Умови і терміни зберігання бульйонів, супів та соусів.

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.

Інструктаж за змістом занять, організації робочого місця, безпеки праці. Устаткування, інвентар, інструменти та посуд для приготування та подавання страв. Робота зі Збірником рецептур.

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

Особливості підготовки крупи до варіння, умови зберігання.

Способи варіння та відсоток привару каш різної консистенції. Розрахунок води та крупи. Відпуск каш, температура подачі, органолептичні показники якості.

Послідовність виконання технологічного процесу приготування страв з каш: котлет, биточків, зраз, запіканок, крупників, пудингів. Вимоги до якості. Відпуск страв.

Особливості підготовки бобових до варіння, умови зберігання. Загальні правила варіння бобових, відсоток привару.

Послідовність виконання технологічного процесу приготування страв з бобових: бобові з копченою грудинкою або корейкою, бобові з тушкованою капустою, бабка з квасолі, горохлянка. Вимоги до якості. Відпуск страв, температура подачі. Умови і терміни зберігання страв з бобових.

Особливості підготовки макаронних виробів до варіння, умови зберігання. Способи варіння макаронних виробів. Приготування та відпуск: макарони з жиром, з овочами, зі сметаною, із сиром, макаронів запечених з яйцем, макаронників, бабки з локшини і сиру. Вимоги до якості. Відпуск страв. Температура подачі. Умови і терміни зберігання страв з макаронних виробів.

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.

Інструктаж за змістом занять, організації робочого місця, безпеки праці. Устаткування, посуд, інвентар та інструменти для приготування та подавання страв з риби та нерибних продуктів моря.

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

Робота зі Збірником рецептур.

Послідовність виконання технологічних операцій варіння риби; підбір соусів і гарнірів до відварної риби, загальні прийоми оформлення і подавання відварної риби цілими тушками для бенкету.

Загальні прийоми оформлення і подавання вареної риби порційними шматочками.

Послідовність виконання технологічних операцій припускання риби; соуси і гарніри до припущеної риби, особливості подачі риби припущеної тушками для бенкету та риби припущеної порційними шматочками. Підбір столового посуду для подачі страв з відварної та припущеної риби. Порціонування страв та дотримання правил відпуску та температури подачі. Органолептичні показники якості страв з відварної та припущеної риби. Умови і терміни зберігання.

Послідовність виконання технологічних операцій смаження риби; приготування та подавання страв: риба смажена основним способом, риба смажена з цибулею «фрі», риба смажена у фритюрі, риба в тісті.

Підбір столового посуду для подачі смажених страв з риби. Порціонування страв та дотримання правил відпуску та температури подачі. Органолептичні показники якості страв з смаженої риби. Умови і терміни зберігання.

Послідовність виконання технологічних операцій тушкування риби; приготування та подавання страв: риба тушкована у сметані, риба тушкована у томаті з овочами, риба тушкована з цибулею і помідорами. Підбір столового посуду для подачі тушкованих страв з риби. Порціонування страв та дотримання правил відпуску та температури подачі. Органолептичні показники якості страв з тушкованої риби. Умови і терміни зберігання.

Послідовність виконання технологічних операцій запікання риби; приготування та подавання страв: карасі (коропи) запечені під сметанним соусом, риба запечена з картоплею під соусом білим основним, риба запечена під молочним соусом, риба запечена під майонезом, риба запечена під яєчним білком. Підбір столового посуду для подачі запечених страв з риби. Порціонування страв та дотримання правил відпуску та температури подачі. Органолептичні показники якості запечених страв з риби. Умови і терміни зберігання.

Послідовність виконання технологічних операцій приготування страв з фаршированої риби: риба фарширована цілою, кусками кругляками, філе з риби фаршироване, короп фарширований кашею з грибами. Підбір столового посуду для подачі страв з фаршированої риби. Порціонування страв та дотримання правил відпуску та температури подачі. Органолептичні показники якості страв з фаршированої риби. Умови і терміни зберігання.

Послідовність виконання технологічних операцій приготування страв з рибної січеної натуральної маси: ковбаски рибні українські, січеники рибні українські, зрази Хрещатик, шніцель рибний натуральний.

Послідовність виконання технологічної операції приготування страв з рибної котлетної маси: котлети або биточки рибні, кульки рибні, зрази рибні січені, рулет з риби. Підбір столового посуду для подачі страв з рибної січеної натуральної маси та котлетної маси. Порціонування страв та дотримання правил відпуску та температури подачі. Органолептичні показники якості страв з рибної січеної натуральної маси та котлетної маси. Умови і терміни зберігання.

Послідовність виконання технологічних операцій приготування страв з продуктів моря: раки або креветки варені натуральні., креветки з соусом, креветки запечені під молочним або сметанним соусом, краби з рисом і соусом, кальмари в томатному або сметанному соусі, морський гребінець варений з соусом. Підбір столового посуду для подачі страв з продуктів моря. Порціонування страв та дотримання правил відпуску та температури подачі. Органолептичні показники якості страв з нерибних продуктів моря. Умови і терміни зберігання.

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

ПК 1. Інструктаж за змістом занять, організації робочого місця, безпеки праці.

Устаткування, посуд, інвентар та інструменти для приготування та подавання страв з різних видів м'ясної продукції.

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

Робота зі Збірником рецептур.

Послідовність виконання технологічних операцій варіння м'яса; підбір гарнірів і соусів до відварного м'яса. Приготування та подавання страв із вареного м'яса: м'ясо варене, м'ясо варене з цибулею та сметаною, сосиски, сардельки варені. Підбір столового посуду для подачі страв із вареного м'яса. Порціонування страв та дотримання правил відпуску та температури подачі. Оформлення страв з використанням елементів сучасного декору. Органолептичні показники якості страв з відварного м'яса.

Послідовність виконання технологічних операцій смаження м'яса. Приготування та відпуск страв із м'яса смаженого великим шматком: ростбїф, полядвіця, свинина, телятина, баранина смажена великим шматком. Особливості подачі страв. Оформлення страв з використанням елементів сучасного декору. Органолептичні показники якості страв із смаженого м'яса.

Послідовність використання технологічного процесу приготування та відпуску страв з м'яса яловичини порційними шматками: бїфштекс, філе, лангет, антрекот, ромштекс; з м'яса свинини, баранини, телятини порційними шматками: ескалоп, котлети натуральні, котлети відбивні, битки київські, шніцель натуральний, шніцель відбивний. Підбір столового посуду для подачі страв. Вихід страв, підбір гарнірів, соусів. Особливості подачі. Оформлення страв з використанням елементів сучасного декору. Органолептичні показники якості страв.

Послідовність виконання технологічних операцій приготування та відпуску страв з м'яса смаженого дрібними кусками: бефстроганов, підсмажка, шашлики з яловичини, баранини, свинини. Підбір столового посуду для подачі страв. Вихід страв, підбір гарнірів, соусів. Особливості подачі. Оформлення страв з використанням елементів сучасного декору. Органолептичні показники якості страв.

Послідовність виконання технологічних операцій тушкування м'яса. Приготування та відпуск страв: м'ясо тушковане, яловичина шпигована часником і салом, яловичина тушкова в кисло-солодкому соусі, битки українські, зрази відбивні, крученики волинські, печеня по-домашньому, печеня по-київському, гуляш, азу, рагу, плов. Особливості подачі. Вихід страв. Підбір столового посуду для подачі страв. Оформлення страв з використанням елементів сучасного декору. Органолептичні показники якості страв.

Послідовність виконання технологічних операцій приготування та відпуску страв з натурально січеної маси: бїфштекс січений, котлети натуральні, січеники з баранини або свинини, січеники полтавські, биточки по-селяські, шніцель натуральний січений, ковбаски львівські.

Підбір столового посуду для подачі страв. Оформлення страв з використанням елементів сучасного декору. Органолептичні показники якості страв.

Послідовність виконання технологічних операцій приготування та відпуску страв з котлетної маси: котлети, биточки, шніцель, биточки запечені під сметаним соусом з рисом (по-козацьки) , зрази січені, тюфтельки, рулет. Підбір столового посуду для подачі страв. Порціонування страв та дотримання правил відпуску та температури подачі. Вихід страв, підбір гарнірів. Оформлення страв з використанням елементів сучасного декору. Органолептичні показники якості страв.

Послідовність виконання технологічного процесу запікання м'яса. Приготування та відпуск страв: м'ясо пікантне, баранина або телятина запечена в молочному соусі, запіканка або рулет картопляний з м'ясом, овочі фаршировані м'ясом і рисом, голубці. Підбір столового посуду для подачі. Порціонування страв та дотримання правил відпуску та температури подачі. Вихід страв. Оформлення страв з використанням елементів сучасного декору. Органолептичні показники якості страв.

Послідовність виконання технологічного процесу приготування та відпуску страв із субпродуктів: язик варений з соусом, мозок варений; печінка, нирки, легені , мозок смажені, мозок «фрі», печінка тушкована в соусі. Підбір столового посуду для подачі страв. Оформлення страв з використанням елементів сучасного декору. Вихід страв. Оформлення страв з використовуючи елементи сучасного декору. Органолептичні показники якості страв.

Послідовність виконання технологічних операцій приготування та відпуску страв із вареної та смаженої птиці: птиця варена (цілими тушками) з гарніром, птиця під соусом паровим з грибами, птиця смажена цілими тушками, курчата табака, птиця смажена у фритюрі, смажені страви з філе птиці: котлета натуральна, котлета панірована, котлета київська, шніцель столичний. Підбір столового посуду для подачі страв. Порціонування страв та дотримання правил відпуску та температури подачі. Вихід страв. Підбір гарнірів та соусів. Оформлення страв з використанням елементів сучасного декору. Органолептичні показники якості страв.

Послідовність виконання технологічного процесу приготування та відпуску страв із тушкованої птиці: птиця тушкована в соусі, рагу з птиці, чахохбілі, гуска (качка) по-домашньому, курчата тушковані з яблуками у сметані, качка тушкована з вишнями. Підбір столового посуду для подачі страв. Порціонування, вихід страв. Оформлення страв з використанням елементів сучасного декору . Органолептичні показники якості страв.

Послідовність виконання технологічних операцій приготування та відпуску страв із натурально січеної та котлетної маси птиці: котлета Дніпрянка , котлети або биточки з котлетної маси птиці, котлети Пожарські, котлети для фуршету. Підбір столового посуду для подачі страв. Порціонування страв та дотримання правил відпуску та температури подачі. Вихід страв, підбір гарнірів та соусів. Оформлення страв з використанням елементів сучасного декору. Органолептичні показники якості страв. Умови і терміни зберігання страв із м'яса, птиці, субпродуктів.

РН 10. Готувати тісто та вироби з нього.

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

Інструктаж за змістом занять, організації робочого місця, безпеки праці. Устаткування, посуд, інвентар та інструменти для приготування тіста та виробів з нього. Отримання сировини зі складу або від постачальника. Робота зі Збірником рецептур.

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

Уміти визначити визначати види та якість борошна, застосовувати поліпшувачі для зміни клейковини борошна, правила підготовки борошна, яєць, рідини для замішування прісного тіста. Умови і терміни зберігання прісного тіста.

Послідовність виконання технологічних операцій приготування різних видів прісного тіста для вареників. Приготування начинок для вареників: м'ясна з цибулею, ліверна, картопляна з цибулею, грибна, картопляна з грибами і цибулею, капустяна, з кисломолочного сиру, з сиру з кропом, з вишень, з полуниць. Способи формування вареників. Загальні правила варіння та подавання. Підбір столового посуду. Дотримання правил відпуску та температури подачі. Органолептичні показники якості страв.

Послідовність виконання технологічних операцій приготування прісного тіста для пельменів: замішування тіста, приготування начинки, формування, варіння і подавання пельменів. Підбір столового посуду. Дотримання правил відпуску та температури подачі. Органолептичні показники якості страв.

Послідовність виконання технологічних операцій приготування галушок, локшини домашньої: замішування тіста, формування виробів, варіння, подавання.

Послідовність виконання технологічних операцій приготування млинчиків: приготування тіста, начинок. Смаження та подавання млинчиків.

Приготування та подавання оладок та млинців на кислому молоці. Підбір столового посуду. Дотримання правил відпуску та температури подачі. Органолептичні показники якості страв.

Оформлення та відпуск виробів з прісного тіста. Умови і терміни зберігання напівфабрикатів та страв з прісного тіста.

ПК 3. Здатність готувати дріжджове тісто та вироби з нього

Робота зі Збірником рецептур. Приготування безопарного та опарного дріжджового тіста. Можливі недоліки тіста, причини їх виникнення та способи виправлення. Процесу, що проходять підчас замісу, бродіння тіста та випікання виробів. Втрати маси виробів під час випікання і зберігання.

Послідовність виконання технологічних операцій приготування безопарного дріжджового тіста та виробів з нього: формування виробів, вистоявання сформованих виробів, оздоблення та випікання виробів, недоліки випечених виробів та способи їх усунення.

Послідовність виконання технологічних операцій, приготування фаршів: з м'яса, ліверу, риби, грибів, свіжої капусти. Послідовність виконання технологічних операцій приготування начинок: із свіжих яблук, слив, вишень, ревеню, сухофруктів, із маку, буряка і повидла, моркви і яблук, моркви і сиру.

Приготування виробів з дріжджового безопарного тіста: булочок, пиріжків, ватрушок, розтягаїв, пампушок, біляшів, пончиків, а також оладок і млинців. Підбір столового посуду для подавання виробів, вихід виробів.

Послідовність виконання технологічних операцій приготування опарного дріжджового тіста та виробів з нього: штучних, порційних багато порційних. Приготування: пирогів, кулеб'як, завиванців. Підбір столового посуду для подавання виробів, вихід виробів.

Органолептичні показники якості виробів. Умови і терміни 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.

Робота зі збірником рецептур. Підбір сировини для холодних страв, закусок її підготовка. Підбір столового посуду для подавання салатів, овочевих закусок, холодних страв, закусок із сиру, яєць. Правила оформлення холодних страв і закусок, сучасні елементи декору.

Порціонування та відпуск. Вихід холодних став і закусок. Підбір до салатів соусів та салатних заправок. Органолептичні показники якості. Умови і терміни зберігання холодних страв і закусок

Рибні продукти солоні, копчені, крабові палички, ікра риб, рибні консерви: види, вимоги до якості, використання. Умови і терміни зберігання.

Ковбасні вироби; м'ясо копченості, консерви: види, вимоги до якості, використання. Умови і терміни зберігання.

Сири тверді та м'які сичужні, плавлені, розсольні, кисломолочні: види, вимоги до якості, використання. Умови і терміни зберігання.

Хліб і хлібобулочні вироби: види, вимоги до якості, використання. Умови і терміни зберігання.

Підготовка сировини для приготування бутербродів. Правила приготування, оформлення та відпуску бутербродів.

Послідовність виконання технологічних операцій приготування бутербродів: відкрити, закритих, багат шарових, гарячих. Вимоги до якості.

Послідовність виконання технологічних операцій приготування, порціонування та відпуску салатів із сирих овочів: з огірків, з помідорів, із зеленої цибулі, із редису й свіжих огірків, із перцю, із свіжої капусти білоголової, червоноголової, із квашеної капусти; салат Весняний, салат Осінній.

Послідовність виконання технологічних операцій приготування, порціонування та відпуску салатів із варених продуктів: картопляний різних видів, сала Літній, салат Зимовий, салат м'ясний, салат рибний, салати з буряків різних видів, вінегрети.

Способи оформлення та подавання салатів з сирих овочів та відварних продуктів. Органолептичні показники якості. Умови і терміни зберігання.

Послідовність виконання технологічних операцій приготування, порціонування та відпуску страв і закусок з овочів та грибів: помідори фаршировані різними начинками, ікра з кабачків, з баклажанів, ікра овочева, ікра грибною, гриби мариновані або солоні з цибулею.

Приготування закусок з сиру та яєць: яйця фаршировані; яйця під майонезом, закуска гостра з твердого сиру, тощо. Способи оформлення та подавання страв і закусок з овочів та грибів, закусок з сиру та яєць. Органолептичні показники якості. Умови і терміни зберігання.

ПК 2. Здатність готувати страви з риби

Послідовність виконання технологічних операцій приготування, оформлення та подавання страв і закусок з риби, рибних продуктів: закуски з оселедців, асорті рибне, риба смажена під маринадом, холодець рибний, риба заливна з гарніром, краби під маринадом. Підбір столового посуду для подавання холодних страв та закусок з риби. Порціонувати та відпускати холодні страви та закуски з риби, оформлення страв з використанням елементів сучасних декору. Вихід готових страв і закусок. Органолептичні показники якості холодних страв з риби. Умови і терміни зберігання.

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

Послідовність виконання технологічних операцій приготування, оформлення та подавання холодних страв і закусок з м'яса, м'ясних продуктів: асорті м'ясне, холодець свинний із субпродуктів, холодець яловичий із субпродуктів, холодець по-домашньому, свинина смажена шпигувана часником, рулет Полтавський, паштет з печінки.

Підбір столового посуду для подавання холодних став і закусок з м'яса, м'ясних продуктів, використовуючи сучасні елементи декору. Вихід готових страв та закусок. Органолептичні показники якості холодних страв і закусок з м'яса, птиці та субпродуктів. Умови і терміни зберігання.

РН 12. Готувати солодкі страви та напої.

ПК 1. Здатність готувати солодкі страви.

Інструктаж з організації робочих місць під час приготування солодких страв. Підбір інвентарю, інструментів, посуду та устаткування. Підбір сировини для приготування солодких страв. Робота із Збірником рецептур.

Правила подачі натуральних плодів та ягід.

Послідовність виконання технологічних операцій приготування компотів із свіжих, заморожених, консервованих плодів і ягід та сухофруктів, узвару. Посуд для подачі компотів. Вимоги до якості. Умови і терміни зберігання.

Загальні правила приготування киселів. Послідовність виконання технологічних операцій приготування та відпуску киселів різної консистенції з ягід, плодів, консервованих фруктів, з ревіню, молочного. Посуд для подачі киселів. Вимоги до якості. Умови і терміни зберігання.

Послідовність виконання технологічних операцій приготування та відпуску желе: зі свіжих плодів або ягід, з цитрусових, молочного, шарового. Посуд для подачі желе. Порціонування та відпуск желе, оформлення страв з використанням елементів сучасного декору. Органолептичні показники якості. Умови і терміни зберігання.

Послідовність виконання технологічних операцій приготування та відпуску мусів, самбуків, кремів. Посуд для подачі страв. Порціонування та відпуск мусів, самбуків, кремів оформлення страв з використанням елементів сучасних декору. Органолептичні показники якості. Умови і терміни зберігання.

Послідовність виконання технологічних операцій приготування та відпуску гарячих солодких страв: яблука печені, яблука з горіхами, яблука по-київські, яблука фаршировані сиром, яблука в тісті смажені, шарлотка з яблуками, грінки з плодами і ягодами. Посуд для подачі страв. Порціонування та відпуск гарячих солодких страв, оформлення страв з використанням елементів сучасних декору. Органолептичні показники якості. Умови і терміни зберігання.

ПК 2. Здатність готувати напої

Інструктаж з організації робочих місць під час приготування напоїв. Підбір інвентарю, інструментів, посуду та устаткування. Підбір сировини для приготування напоїв.

Робота із Збірником рецептур. Правила заварювання чаю, різновиди подачі. Підбір посуду, порціонування, та відпуск чаю. Вимоги до якості.

Послідовність виконання технологічних операцій приготування кави. Способи подачі: кава чорна, кава з молоком або вершками, кава по-східному, кава глясе. Підбір посуду, порціонування та відпуск кави. Вимоги до якості.

Приготування какао з молоком, гарячого шоколаду. Підбір посуду, порціонування та відпуск какао, гарячого шоколаду. Вимоги до якості. Органолептичні показники якості напоїв. Умови і терміни зберігання.

**НАВЧАЛЬНА ПРОГРАМА З ПРЕДМЕТА
«Виробнича практика»**

Умовне позначення	Назва та зміст результату навчання	Кількість годин
РН1. Обробляти овочі, гриби, фрукти, ягоди, горіхоплідні та готувати напівфабрикати з них		21
ПК 1	Ознайомлення з овочевим цехом: устаткування, інструменти, інвентар, посуд. Інструктаж за змістом занять, організації робочого місця, безпеки праці. Робота зі збірником рецептур.	7
ПК 2	Отримувати сировину зі складу або від постачальника. Відбирання овочів, грибів, фруктів, ягід, горіхоплідних відповідно до кулінарного використання. Зберігання овочів, грибів, фруктів, ягід, горіхоплідних, відповідно до правил та умов зберігання.	7
ПК 3	Механічна кулінарна обробка овочів, грибів, фруктів, ягід. Прийоми та способи підготовки овочів і грибів для фарширування. Форми нарізки та кулінарне використання, вимоги до якості. Умови зберігання.	7
РН2. Готувати страви та гарніри з овочів, грибів		35
ПК 1	Інструктаж за змістом занять, організації робочого місця, безпеки праці. Організація роботи в соусному відділенні.	7
ПК 2	Робота зі Збірником рецептур. Страви та гарніри з варених та припущених овочів. Умови і терміни зберігання. Вимоги до якості страв.	7
	Страви та гарніри з смажених овочів. Вимоги до якості. Правила відпуску страв. Відсоток витрат підчас теплової обробки.	7
	Страви та гарніри з тушкованих та запечених овочів. Вимоги до якості страв. Правила відпуску. Умови і терміни зберігання	7
	Приготування фаршированих запечених овочів. Вимоги до якості страв. Правила відпуску. Умови і терміни зберігання.	7
РН3. Готувати страви з яєць, молока та молочних продуктів		21
ПК 1	Інструктаж за змістом занять, організації робочого місця, безпеки праці.	7
ПК 2	Робота зі збірником рецептур. приготування страв з яєць, омлети, страв із сиру Вимоги до якості страв. Правила відпуску. Умови і терміни зберігання	7
	Приготування молочних супів. Вимоги до якості супів. Правила відпуску. Умови і терміни зберігання.	7
РН4. Обробляти різні види риб, продуктів моря та готувати напівфабрикати з них		35
ПК 1	Ознайомлення з рибним цехом. Інструктаж за змістом занять, організації робочого місця, безпеки праці. Робота зі Збірником рецептур.	7
ПК 2	Механічна кулінарна обробка риби з лускою. окремих видів риб. Механічна кулінарна обробка риби з хрящовим скелетом. Натуральні напівфабрикати з усіх видів риб: для варіння, припускання, смаження, тушкування, запікання.	7
ПК 3	Приготування котлетної та січеної маси з різних видів риби та напівфабрикатів з неї	7
	Підготовка риби до фарширування у цілому вигляді, кругляками та філе. Вимоги до якості фаршированої риби. Умови і терміни зберігання фаршированої риби.	7

ПК 4	Механічна кулінарна обробка морепродуктів, очищення, потрошіння, промивання, нарізування, замочування, панірування.	7
РН 5. Обробляти м'ясо, субпродукти, птицю, дичину та готувати напівфабрикати з них		56
ПК 1	Ознайомлення з м'ясним цехом. Устаткування м'ясного цеху, інвентар, інструменти та посуд. Інструктаж за змістом занять, організації робочого місця при роботі з м'ясом, субпродуктами, птицею, дичиною. Робота зі Збірником рецептур.	3
ПК 2	Механічна кулінарна обробка яловичини, телятини, свинини, баранини. Кулінарне використання частин туш.	4
ПК 3	Приготування напівфабрикатів з м'яса Організація робочого місця при приготуванні напівфабрикатів з м'яса.	7
ПК 4	Механічна кулінарна обробка субпродуктів м'яса	7
ПК 5	Приготування натуральної січеної маси з різних видів м'яса та напівфабрикатів з нього	7
ПК 6	Механічна кулінарна обробка птиці	7
ПК 7	Приготування напівфабрикатів з птиці	7
ПК 8	Механічна кулінарна обробка субпродуктів птиці	7
ПК 9	Приготування котлетної маси з птиці та напівфабрикатів з неї	7
РН 6. Готувати бульйони, супи та соуси		42
ПК 1	Інструктаж за змістом занять, організації робочого місця, безпеки праці. Устаткування, посуд, інвентар для приготування та відпуску перших страв та соусів. Робота зі збірником рецептур.	7
ПК 2	Приготування бульйонів. Приготування пасеровок. Приготування картопляних супів. Приготування та відпуск борщів. Вимоги до якості борщів. Вимоги до якості супів.	7
	Приготування та відпуск капусняків, щів. Вимоги до якості капусняків, щів.	7
	Приготування розсольників, солянок. Вимоги до якості розсольників, солянок.	7
	Приготування супів-пюре, холодних супів, солодких супів Органолептичні показники якості супів. Правила відпуску. Умови і терміни зберігання супів.	7
	Приготування соусів Органолептичні показники якості соусів. Використання соусів.	7
РН 7. Готувати страви і гарніри з круп, бобових, макаронних виробів		28
ПК 1	Інструктаж за змістом занять, організації робочого місця, безпеки праці. Устаткування, інвентар, інструменти та посуд для приготування та подавання страв. Робота зі Збірником рецептур.	7
ПК 2	Способи варіння каш різної консистенції.. Вимоги до якості. Відпуск страв.	7
	Приготування страв з каш. Вимоги до якості. Відпуск страв.	7
	Приготування страв макаронних виробів і бобових Вимоги до якості. Відпуск страв. Температура подачі.	7
Всього на 3 розряд:		238
Поетапна атестація		7
РН 8. Готувати страви з риби та нерибних продуктів моря		42
ПК1	Інструктаж за змістом занять, організації робочого місця, безпеки праці. Устаткування, посуд, інвентар та інструменти для	7

	приготування та подавання страв з риби та нерибних продуктів моря.	
ПК2	Робота зі Збірником рецептур. Варіння риби. Припускання риби. Смаження риби. Порціонування страв та дотримання правил відпуску та температури подачі. Органолептичні показники якості страв риби. Умови і терміни зберігання.	7
	Тушкування риби. Запікання риби. Порціонування страв та дотримання правил відпуску та температури подачі. Органолептичні показники якості страв з риби. Умови і терміни зберігання.	7
	Приготування страв з фаршированої риби. Порціонування страв та дотримання правил відпуску та температури подачі. Органолептичні показники якості страв з фаршированої риби. Умови і терміни зберігання.	7
	Приготування страв з рибної січеної натуральної маси та з рибної котлетної маси. Порціонування страв та дотримання правил відпуску та температури подачі. Органолептичні показники якості страв з рибної січеної натуральної маси та котлетної маси. Умови і терміни зберігання.	7
	Приготування страв з продуктів моря. Порціонування страв та дотримання правил відпуску та температури подачі. Органолептичні показники якості страв з нерибних продуктів моря. Умови і терміни зберігання.	7
РН 9. Готувати страви з різних видів м'ясної продукції		42
ПК 1	Устаткування, посуд, інвентар та інструменти для приготування та подавання страв з різних видів м'ясної продукції.	7
ПК 2	Приготування та подавання страв із вареного м'яса, страв із м'яса смаженого. Вихід страв, підбір гарнірів, соусів. Особливості подачі. Оформлення страв з використанням елементів сучасного декору. Органолептичні показники якості страв.	7
	Приготування та подавання страв тушкованого м'яса. Органолептичні показники якості страв.	7
	Приготування та подавання страв з запеченого м'яса. Органолептичні показники якості страв.	7
	Приготування та відпуску страв з натурально січеної маси та страв з котлетної маси. Оформлення страв з використанням елементів сучасного декору. Органолептичні показники якості страв.	7
	Приготування та відпуску страв із субпродуктів. Вихід страв. Оформлення страв з використовуючи елементи сучасного декору. Органолептичні показники якості страв.	7
	Приготування та відпуску страв із тушкованої птиці. Оформлення страв з використанням елементів сучасного декору. Органолептичні показники якості страв.	7
	Приготування та відпуску страв із натурально січеної та котлетної маси птиці. Вихід страв, підбір гарнірів та соусів. Оформлення страв з використанням елементів сучасного декору. Органолептичні показники якості страв.	7
РН 10. Готувати тісто та вироби з нього		42
ПК 1	Інструктаж за змістом занять, організації робочого місця, безпеки праці. Устаткування, посуд, інвентар та інструменти для приготування тіста та виробів з нього. Отримання сировини зі складу або від постачальника. Робота зі Збірником рецептур.	7
ПК 2	Приготування різних видів прісного тіста для вареників, пельменів, галушок. Загальні правила варіння та подавання. Дотримання правил відпуску та температури подачі. Органолептичні показники якості страв.	7
	Приготування локшини домашньої, млинчиків. Приготування оладок та млинців на кислому молоці. Дотримання правил	7

	відпуску та температури подачі. Органолептичні показники якості страв.	
ПК 3	Приготування безопарного дріжджового тіста та виробів з нього. Приготування фаршів та начинок	7
	Приготування виробів з дріжджового безопарного тіста. Підбір столового посуду для подавання виробів, вихід виробів.	7
	Приготування опарного дріжджового тіста та виробів з нього. Підбір столового посуду для подавання виробів, вихід виробів	7
РН 11. Готувати холодні страви та закуски		42
ПК 1	Робота зі збірником рецептур. Підготовка сировини для приготування бутербродів Приготування бутербродів. Приготування салатів із сирих овочів, салатів із варених продуктів. Вимоги до якості.	7
	Приготування, порціонування та відпуску страв і закусок з овочів та грибів, закусок з сиру та яєць. Органолептичні показники якості. Умови і терміни зберігання.	7
ПК 2	Приготування, оформлення та подавання страв і закусок з риби, рибних продуктів. Органолептичні показники якості холодних страв з риби. Умови і терміни зберігання приготування холодних страв з риби	7
	Приготування, оформлення та подавання страв і закусок з рибних продуктів. Органолептичні показники якості холодних страв з риби. Умови і терміни зберігання приготування холодних страв з риби	7
ПК 3	Приготування, оформлення та подавання холодних страв і закусок з м'яса. Органолептичні показники якості холодних страв і закусок з м'яса, птиці та субпродуктів.	7
	Приготування, оформлення та подавання холодних страв і закусок з м'ясних продуктів. Органолептичні показники якості холодних страв і закусок з м'яса, птиці та субпродуктів. Умови і терміни зберігання.	7
РН 12. Готувати солодкі страви та напої		35
ПК 1	Правила подачі натуральних плодів та ягід. Приготування компотів, киселів Вимоги до якості. Умови і терміни зберігання.	7
	Приготування та відпуску желе. Органолептичні показники якості. Умови і терміни зберігання.	7
	Приготування та відпуску мусів, самбуків, кремів. Органолептичні показники якості. Умови і терміни зберігання.	7
ПК 2	Робота із Збірником рецептур. Правила заварювання чаю, різновиди подачі. Приготування кави. Органолептичні показники якості напоїв. Умови і терміни зберігання	7
	Приготування какао з молоком, гарячого шоколаду. Органолептичні показники якості напоїв. Умови і терміни зберігання	7
Всього годин по 4 розряду		203
Державна кваліфікаційна атестація		7

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

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

Ознайомлення з овочевим цехом: устаткування, інструменти, інвентар, посуду. Інструктаж за змістом занять, організації робочого місця, безпеки праці. Робота зі збірником рецептур.

ПК 2 Здатність отримувати сировину зі складу або постачальника

Отримувати сировину зі складу або від постачальника. Відбирання овочів, грибів, фруктів, ягід, горіхоплідних відповідно до кулінарного використання. Зберігання овочів, грибів, фруктів, ягід, горіхоплідних, відповідно до правил та умов зберігання.

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.

Механічна кулінарна обробка овочів, грибів, фруктів, ягід, процент відходів та способи мінімалізації кількості відходів при обробці. Вимоги до якості. Правила зберігання оброблених овочів.

Обробка бульбоплодів та коренеплодів: види, способи обробки, прийоми, способи нарізання простими та складними формами, кулінарне використання. Правила зберігання оброблених овочів.

Обробка капустяних, салатних-шпинатних овочів: види, способи обробки, форми нарізання, та кулінарне використання. Правила зберігання оброблених овочів.

Цибулеві, пряні (зелені), десертні овочі: види, способи обробки, форми нарізання та кулінарне використання. Умови зберігання оброблених овочів.

Плодові овочі: види, способи обробки, форми нарізання та кулінарне використання. Умови зберігання оброблених овочів.

Гриби: види, способи обробки, форми нарізання та кулінарне використання. Умови зберігання.

Прийоми та способи підготовки овочів і грибів для фарширування.

Плоди зерняткові, кісточкові: види, способи обробки, форми нарізки та кулінарне використання, вимоги до якості. Умови зберігання.

РН 2. Готувати страви та гарніри з овочів, грибів.

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

Інструктаж за змістом занять, організації робочого місця, безпеки праці. Організація роботи в соусному відділенні, підбір інструментів, інвентарю, посуду, обладнання. Підбір столового посуду для подавання страв і гарнірів з овочів та грибів. Санітарні вимоги до столового посуду.

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

Робота зі Збірником рецептур. Визначення проценту відходів, витрат. Страви та гарніри з варених та припущених овочів. Послідовність виконання технологічних операцій та дотримання рецептури при приготуванні: картоплі відварної, картопляного пюре, капусти відварної, гарбуза вареного, пюре з гарбуза, пюре з моркви, пюре з шпинату з яйцем, квасолі овочевої вареної, гороху овочевого вареного, моркви припущеної, овочів припущених в молочному або сметанному соусі. Порціонування, оформлення та правила відпуску страв. Температура подачі та норми виходу приготовлених страв. Умови і терміни зберігання. Вимоги до якості страв.

Страви та гарніри з смажених овочів. Послідовність виконання технологічних операцій при приготуванні: картоплі смаженої основним способом з сирі та відварної, картоплі смаженої в жирі (фрі), капусти цвітної, смаженої в тісті «кляр», кабачків, баклажанів, перцю, цибулі смаженої, зелені петрушки «фрі». Різновиди та послідовність використання технологічних операцій при приготуванні дерунів, картопляних котлет, крокет, зраз, оладок з кабачків, гарбузів. Вимоги до якості. Правила відпуску страв. Відсоток витрат під час теплової обробки.

Страви та гарніри з тушкованих та запечених овочів. Послідовність виконання технологічних операцій при приготуванні: картоплі тушкованої, баклажанів тушкованих з картоплею, капусти тушкованої, рагу овочевого, буряка тушкованого в сметані, голубців українських,

голубців тушкованих з рисом і грибами, перцю тушкованого в сметанному соусі, запіканки картопляної, рулету, грибів запечених в сметанному соусі.

Приготування фаршированих запечених овочів: перцю фаршированого, помідорів фаршированих, кабачків фаршированих, баклажанів фаршированих. Вимоги до якості страв. Правила відпуску. Умови і терміни зберігання. Відсоток витрат під час теплової обробки.

Послідовність виконання технологічних операцій при приготуванні гарнірів. Варіанти складних гарнірів і правила їх підбору. Органолептичний показник якості страв і гарнірів з овочів та грибів. Умови і терміни зберігання страв і гарнірів з овочів та грибів.

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

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

Інструктаж за змістом занять, організації робочого місця, безпеки праці. Устаткування, посуд, інвентар та інші інструменти для приготування страв з яєць та сиру. Підбір столового посуду для подавання страв з яєць та сиру. Отримання яєць та сиру зі складу або від постачальника. Обробка яєць та яєчних продуктів.

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

Робота зі збірником рецептур. Послідовність виконання технологічних операцій приготування страв з яєць: яйця варені, яєчня (різновиди приготування та відпуску), омлети: смажені (натуральний, змішаний, фарширований), запечені омлети, яйця запечені з грибами. Вимоги до якості страв з яєць. Правила відпуску. Умови і терміни зберігання.

Кисломолочний сир. Відпуск сиру з сметаною, варенням, медом, молоком, із свіжою зеленню. Послідовність виконання технологічних операцій приготування страв з сиру: вареники з сиром, вареники ліниві, сирники різних видів, кільця з сиру, запіканка з сиру, пудинг з сиру. Вимоги до якості страв. Правила відпуску. Умови і терміни зберігання.

Молоко і молочні продукти. Послідовність виконання технологічних операцій приготування молочних супів: з крупами, макаронними виробами, овочами. Вимоги до якості супів. Правила відпуску. Умови і терміни зберігання.

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

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

Ознайомлення з рибним цехом. Інструктаж за змістом занять, організації робочого місця, безпеки праці. Устаткування цеху, інструмент, інвентар та посуд. Отримання сировини зі складу або від постачальника. Робота зі Збірником рецептур.

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

Ознаки та органолептичні методи визначення доброякісності риб з лускою, без луски. Механічна кулінарна обробка риби з лускою. Розбирання риби з лускою для використання цілою, на порційні куски кругляки, та різні види філе.

Особливості обробки та розбирання окремих видів риб. Механічна кулінарна обробка риби з хрящовим скелетом. Норми виходу обробленої риби, органолептичні показники, якості обробленої риби. Визначення відсотку відходів. Прийоми які використовують при приготуванні рибних напівфабрикатів, види паніровок та їх призначення. Натуральні напівфабрикати з усіх видів риб: для варіння, припускання, смаження, тушкування, запікання.

ПК 3. Здатність готувати котлетну масу та січену масу з різних видів риби та напівфабрикатів з неї.

Послідовність виконання технологічних операцій при приготуванні котлетної маси з риби та напівфабрикатів: котлети, биточки, тюфтельки, зрази січені, рулет інш. Послідовність виконання технологічних операцій при приготуванні натурально січеної маси з риби та

напівфабрикатів: ковбаски рибні, січеники рибні, зрази «Хрещатик», шніцель січений натуральний, фрикадельки. Освоєння прийомів формування та панірування напівфабрикатів з риби. Вимоги до якості котлетної та січеної маси, та напівфабрикатів з них. Норми виходу напівфабрикатів з котлетної та січеної маси з риби. Умови і терміни зберігання котлетної та січеної маси та напівфабрикатів з них.

Підготовка риби до фарширування у цілому вигляді, кругляками та філе. Вимоги до якості фаршированої риби. Умови і терміни зберігання фаршированої риби.

ПК 4. Здатність обробляти морепродукти

Призначення різних видів морепродуктів, вимоги до якості живих раків, охолоджених та заморожених морепродуктів та морських водоростей.

Механічна кулінарна обробка морепродуктів, очищення, потрошіння, промивання, нарізування, замочування, панірування. Норми виходу різних видів морепродуктів після обробки. Органолептичні показники якості оброблених 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.

Ознайомлення з м'ясним цехом. Устаткування м'ясного цеху, інвентар, інструменти та посуд. Інструктаж за змістом занять, організації робочого місця при роботі з м'ясом, субпродуктами, птицею, дичиною. Робота зі Збірником рецептур.

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

Уміти визначати види м'яса, перевіряти, визначати якість охолоджених і заморожених м'ясних туш, окремих частин м'яса. Технологічний процес механічної кулінарної обробки м'яса: розморожування, обмивання, обсушування, розрубання, на частини, обвалювання, жилкування, зачистка, охолодження, замороження. Технологічні схеми та послідовність обробки яловичих, телячих, баранячих, свинних туш. Кулінарне використання частин туш.

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

Організація робочого місця при приготуванні напівфабрикатів з м'яса. Прийоми які використовують при приготуванні напівфабрикатів з м'яса: нарізання, відбивання, маринування, шпигування, панірування. Послідовність і правила приготування великошматкових напівфабрикатів, з натурального м'яса яловичини для варіння, смаження і тушкування: м'ясо відварне, м'ясо смажене великим шматком (ростбіф), полядвіця м'ясо тушковане великим куском, м'ясо шпиговане.

Послідовність виконання технологічних операцій при приготуванні порційних напівфабрикатів з яловичини для смаження: біфштекс, філе. Лангет, антрекот, ромштекс.

Порційні напівфабрикатів з яловичини для тушкування: зрази відбивні, крученики волинські, яловичина в кисло-солодкому соусі. Вихід напівфабрикатів. Вимоги до якості.

Послідовність виконання технологічного процесу при приготуванні велико кускових напівфабрикатів з м'яса свинини, баранини, телятини для варіння, смаження, тушкування: баранина, свинина смажена, м'ясо тушковане, м'ясо варене. Вихід напівфабрикатів. Вимоги до якості.

Послідовність виконання технологічних операцій при приготуванні порційних напівфабрикатів для смаження з м'яса свинини, баранини, телятини: котлета натуральна, котлета відбивна, ескалоп, шніцель відбивний, битки київські. Порційних напівфабрикатів для тушкування: битки українські, м'ясо духове. Вихід напівфабрикатів. Вимоги до якості.

Послідовність виконання технологічного процесу при приготуванні дрібно-шматкових напівфабрикатів для смаження і тушкування: бефстроганов, піджарка, шашлики, азу, гуляш, рагу, плов, печеня по-домашньому, печеня київська. Вихід напівфабрикатів. Вимоги до якості. Умови зберігання охолоджених та заморожених напівфабрикатів з м'яса.

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

Організація робочого місця при приготуванні напівфабрикатів із субпродуктів. Механічна кулінарна обробка субпродуктів, приготування напівфабрикатів: печінка смажена, печінка по-строгановському, мозок смажений. Вихід напівфабрикатів. Вимоги до якості. Умови і терміни зберігання.

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

Послідовність виконання технологічного процесу при приготуванні котлетної маси з м'яса та напівфабрикатів: котлети, биточки, шніцель, зрази січені, тюфтельки, рулет.

Послідовність виконання технологічного процесу при приготуванні натурально січеної маси та напівфабрикатів: біфштекс січений, котлети (січеники) полтавські, биточки по-селянські, фрикадельки м'ясні, шніцель натуральний січений, ковбаски львівські, люля-кебаб. Освоєння прийомів порціонування, формування та панірування напівфабрикатів з них. Органолептичні показники якості котлетної та натурально січеної маси із м'яса та напівфабрикатів з них. Вихід напівфабрикатів. Умови і терміни зберігання натурально січеної та котлетної маси та напівфабрикатів з них.

ПК 6. Здатність проводити механічну кулінарну обробку птиці

Уміти визначати види птиці, перевіряти і визначати якість охолодженої і заморожених цілих та окремих частин птиці. Технологічний процес механічної кулінарної обробки птиці, дичини: розморожування, обмивання, обсушування, обсмалювання, видалення голів, ший, ніжок, потрошіння, доочищення. Заправка тушок птиці різними способами.

ПК 7. Здатність готувати напівфабрикати з птиці різної складності.

Організація робочого місця при приготуванні напівфабрикатів з птиці. Приготування напівфабрикатів з птиці: курчата табака, рагу, плов. Послідовність технологічного процесу відокремлення філе з птиці, дичини. Підготовка філе до приготування напівфабрикатів. Напівфабрикати з філе птиці або дичини: котлети натуральні, котлети паніровані, шніцель (по-столичному), котлети по-київські, котлети фаршировані соусом молочним з грибами. Норми виходу напівфабрикатів. Вимоги до якості. Умови і терміни зберігання напівфабрикатів з птиці в охолодженому і замороженому вигляді.

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

Організація робочого місця при приготуванні напівфабрикатів з субпродуктів птиці. Види субпродуктів з птиці. Технологічний процес механічної кулінарної обробки субпродуктів з птиці. Кулінарне використання оброблених субпродуктів. Вимоги до якості. Умови зберігання напівфабрикатів із субпродуктів птиці в охолодженому і мороженому вигляді.

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

Організація робочого місця при приготуванні котлетної маси з м'яса птиці та напівфабрикатів з неї. Приготування котлетної маси з різних видів птиці. Дотримання рецептури, застосування спецій та паніровок. Визначення якості котлетної маси. Послідовність виконання

технологічного процесу при приготуванні напівфабрикатів з котлетної маси птиці: котлети, биточки січені, котлети (фуршет), котлети Пожарські. Освоєння прийомів порціонування, формування та панірування напівфабрикатів. Вимоги до якості котлетної маси з птиці та напівфабрикатів з неї. Норми виходу напівфабрикатів. Умови і терміни зберігання котлетної маси з птиці та напівфабрикатів з неї.

РН 6. Готувати бульйони супи та соуси.

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

Інструктаж за змістом занять, організації робочого місця, безпеки праці. Устаткування, посуд, інвентар для приготування та відпуску перших страв та соусів. Робота зі збірником рецептур.

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

Послідовність виконання технологічних операцій приготування бульйонів: м'ясо-кісткового, м'ясного, бульйону з птиці, рибного, відвару з грибів. Вимогу до якості бульйонів.

Приготування пасеровок: борошняної, овочевої, бурякової. Підготовка продуктів для заправних супів.

Послідовність виконання технологічного процесу приготування, порціонування та відпуск картопляних супів з крупами, бобовими, макаронними виробами з фрикадельками, супів з різних овочів. Правила відпуску та температура подачі супів. Вимоги до якості супів. Умови і терміни зберігання супів.

Послідовність виконання технологічного процесу приготування, та відпуск борщів: з картоплею і свіжою капустою, українського, полтавського, з галушками, київського, львівського, чернігівського, зеленого. Правила відпуску та температури подачі борщів. Вимоги до якості борщів. Умови і терміни зберігання борщів.

Послідовність виконання технологічного процесу приготування, порціонування та відпуску капусняків: звичайного, запорізького, львівського, капусняку з грибами, Правила відпуску та температури подачі капусняків. Органолептичні показники якості капусняків. Умови і терміни зберігання капусняків.

Приготування порціонування та відпуск щів із свіжої капусти з картоплею, зелених, органолептичні показники якості щів. Правила відпуску.

Приготування, порціонування та подачі розсольників: звичайного, домашнього, розсольників з крупою. Органолептичні показники якості розсольників. Правила відпуску.

Приготування, порціонування та подачі солянок: м'ясної збірної, домашньої, рибної, грибної. Органолептичні показники якості солянок. Правила відпуску.

Загальні правила та послідовність виконання технологічного процесу приготування, порціонування та подачі супів-пюре: з бобових, з птиці. Органолептичні показники якості супів-пюре. Правила відпуску. Умови і терміни зберігання супів-пюре.

Приготування, порціонування та подача холодних супів: окрошки овочевої, м'ясної, борщу холодного. Органолептичні показники якості холодних супів. Правила відпуску. Умови і терміни зберігання холодних супів.

Приготування, порціонування. Та подача солодких супів: із свіжих плодів, із суміші сухофруктів. Органолептичні показники якості солодких супів. Правила відпуску. Умови і терміни зберігання солодких супів.

Приготування напівфабрикатів для соусів: пасеровок овочевої, борошняної (сухої та жирної), м'ясного соку. Принципи підбирання соусів до страв.

Послідовність використання технологічного процесу приготування основних соусів на бульйонах та їх похідних: соус білий основний, паровий, м'ясний, або рибний, соус білий м'ясний з яйцем, соус білий рибний з розсоллом, соус томатний м'ясний з грибами, соус томатний рибний з овочами. Органолептичні показники якості соусів.

Приготування молочних і сметанних соусів: основного молочних і сметанних соусів: основного молочного різних консистенцій, молочного з цибулею, молочного солодкого на основі білого соусу, сметанного на основі білого соусу, сметанного з томатом, сметанного з цибулею, сметанного з цибулею і томатом. Органолептичні показники якості соусів. Використання соусів.

Види холодних соусів. Послідовність використання технологічного процесу приготування соусу майонезу та похідних від нього, із зеленню, пепер-соусу та інш. Органолептичні показники якості соусів. Використання соусів.

Приготування заправок для салатів: гірчичної, фруктові, заправок з часником.

Приготування маринаду овочевого з томатом, соусу хріну, гірчиці столової. Органолептичні показники якості заправок та маринадів. Використання.

Приготування солодких соусів: яблучного, абрикосового, гранатового, з кураги, соусу Ремікс та ін... Органолептичні показники якості солодких соусів. Використання.

Правила порціонування, відпуску, температури подачі, бульйонів, супів та соусів. Умови і терміни зберігання бульйонів, супів та соусів.

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.

Інструктаж за змістом занять, організації робочого місця, безпеки праці. Устаткування, інвентар, інструменти та посуд для приготування та подавання страв. Робота зі Збірником рецептур.

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

Особливості підготовки крупи до варіння, умови зберігання.

Способи варіння та відсоток привару каш різної консистенції. Розрахунок води та крупи. Відпуск каш, температура подачі, органолептичні показники якості.

Послідовність виконання технологічного процесу приготування страв з каш: котлет, биточків, зраз, запіканок, крупників, пудингів. Вимоги до якості. Відпуск страв.

Особливості підготовки бобових до варіння, умови зберігання. Загальні правила варіння бобових, відсоток привару.

Послідовність виконання технологічного процесу приготування страв з бобових: бобові з копченою грудинкою або корейкою, бобові з тушкованою капустою, бабка з квасолі, горохлянка. Вимоги до якості. Відпуск страв, температура подачі. Умови і терміни зберігання страв з бобових.

Особливості підготовки макаронних виробів до варіння, умови зберігання. Способи варіння макаронних виробів. Приготування та відпуск: макарони з жиром, з овочами, зі сметаною, із сиром, макаронів запечених з яйцем, макаронників, бабки з локшини і сиру. Вимоги до якості. Відпуск страв. Температура подачі. Умови і терміни зберігання страв з макаронних виробів.

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.

Інструктаж за змістом занять, організації робочого місця, безпеки праці. Устаткування, посуд, інвентар та інструменти для приготування та подавання страв з риби та нерибних продуктів моря.

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

Робота зі Збірником рецептур.

Послідовність виконання технологічних операцій варіння риби; підбір соусів і гарнірів до відварної риби, загальні прийоми оформлення і подавання відварної риби цілими тушками для бенкету.

Загальні прийоми оформлення і подавання вареної риби порційними шматочками.

Послідовність виконання технологічних операцій припускання риби; соуси і гарніри до припущеної риби, особливості подачі риби припущеної тушками для бенкету та риби припущеної порційними шматочками. Підбір столового посуду для подачі страв з відварної та припущеної риби. Порціонування страв та дотримання правил відпуску та температури подачі. Органолептичні показники якості страв з відварної та припущеної риби. Умови і терміни зберігання.

Послідовність виконання технологічних операцій смаження риби; приготування та подавання страв: риба смажена основним способом, риба смажена з цибулею «фрі», риба смажена у фритюрі, риба в тісті.

Підбір столового посуду для подачі смажених страв з риби. Порціонування страв та дотримання правил відпуску та температури подачі. Органолептичні показники якості страв з смаженої риби. Умови і терміни зберігання.

Послідовність виконання технологічних операцій тушкування риби; приготування та подавання страв: риба тушкована у сметані, риба тушкована у томаті з овочами, риба тушкована з цибулею і помідорами. Підбір столового посуду для подачі тушкованих страв з риби. Порціонування страв та дотримання правил відпуску та температури подачі. Органолептичні показники якості страв з тушкованої риби. Умови і терміни зберігання.

Послідовність виконання технологічних операцій запікання риби; приготування та подавання страв: карасі (коропи) запечені під сметанним соусом, риба запечена з картоплею під соусом білим основним, риба запечена під молочним соусом, риба запечена під майонезом, риба запечена під яєчним білком. Підбір столового посуду для подачі запечених страв з риби. Порціонування страв та дотримання правил відпуску та температури подачі. Органолептичні показники якості запечених страв з риби. Умови і терміни зберігання.

Послідовність виконання технологічних операцій приготування страв з фаршированої риби: риба фарширована цілою, кусками кругляками, філе з риби фаршироване, короп фарширований кашею з грибами. Підбір столового посуду для подачі страв з фаршированої риби. Порціонування страв та дотримання правил відпуску та температури подачі. Органолептичні показники якості страв з фаршированої риби. Умови і терміни зберігання.

Послідовність виконання технологічних операцій приготування страв з рибної січеної натуральної маси: ковбаски рибні українські, січеники рибні українські, зрази Хрещатик, шніцель рибний натуральний.

Послідовність виконання технологічних операцій приготування страв з рибної котлетної маси: котлети або биточки рибні, кульки рибні, зрази рибні січені, рулет з риби. Підбір столового посуду для подачі страв з рибної січеної натуральної маси та котлетної маси. Порціонування страв та дотримання правил відпуску та температури подачі. Органолептичні показники якості страв з рибної січеної натуральної маси та котлетної маси. Умови і терміни зберігання.

Послідовність виконання технологічних операцій приготування страв з продуктів моря: раки або креветки варені натуральні., креветки з соусом, креветки запечені під молочним або сметанним соусом, краби з рисом і соусом, кальмари в томатному або сметанному соусі, морський гребінець варений з соусом. Підбір столового посуду для подачі страв з продуктів моря. Порціонування страв та дотримання правил відпуску та температури подачі. Органолептичні показники якості страв з нерибних продуктів моря. Умови і терміни зберігання.

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

ПК 1. Інструктаж за змістом занять, організації робочого місця, безпеки праці.

Устаткування, посуд, інвентар та інструменти для приготування та подавання страв з різних видів м'ясної продукції.

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

Робота зі Збірником рецептур.

Послідовність виконання технологічних операцій варіння м'яса; підбір гарнірів і соусів до відварного м'яса. Приготування та подавання страв із вареного м'яса: м'ясо варене, м'ясо варене з цибулею та сметаною, сосиски, сардельки варені. Підбір столового посуду для подачі страв із вареного м'яса. Порціонування страв та дотримання правил відпуску та температури подачі. Оформлення страв з використанням елементів сучасного декору. Органолептичні показники якості страв з відварного м'яса.

Послідовність виконання технологічних операцій смаження м'яса. Приготування та відпуск страв із м'яса смаженого великим шматком: ростбїф, полядвизця, свинина, телятина, баранина смажена великим шматком. Особливості подачі страв. Оформлення страв з використанням елементів сучасного декору. Органолептичні показники якості страв із смаженого м'яса.

Послідовність використання технологічного процесу приготування та відпуску страв з м'яса яловичини порційними шматками: бїфштекс, філе, лангет, антрекот, ромштекс; з м'яса свинини, баранини, телятини порційними шматками: ескалоп, котлети натуральні, котлети відбивні, битки київські, шніцель натуральний, шніцель відбивний. Підбір столового посуду для подачі страв. Вихід страв, підбір гарнірів, соусів. Особливості подачі. Оформлення страв з використанням елементів сучасного декору. Органолептичні показники якості страв.

Послідовність виконання технологічних операцій приготування та відпуску страв з м'яса смаженого дрібними кусками: бефстроганов, підсмажка, шашлики з яловичини, баранини, свинини. Підбір столового посуду для подачі страв. Вихід страв, підбір гарнірів, соусів. Особливості подачі. Оформлення страв з використанням елементів сучасного декору. Органолептичні показники якості страв.

Послідовність виконання технологічних операцій тушкування м'яса. Приготування та відпуск страв: м'ясо тушковане, яловичина шпигована часником і салом, яловичина тушкова в кисло-солодкому соусі, битки українські, зрази відбивні, крученики волинські, печеня по-домашньому, печеня по-київському, гуляш, азу, рагу, плов. Особливості подачі. Вихід страв. Підбір столового посуду для подачі страв. Оформлення страв з використанням елементів сучасного декору. Органолептичні показники якості страв.

Послідовність виконання технологічних операцій приготування та відпуску страв з натурально січеної маси: бїфштекс січений, котлети натуральні, січеники з баранини або свинини, січеники полтавські, биточки по-селяські, шніцель натуральний січений, ковбаски львівські. Підбір столового посуду для подачі страв. Оформлення страв з використанням елементів сучасного декору. Органолептичні показники якості страв.

Послідовність виконання технологічних операцій приготування та відпуску страв з котлетної маси: котлети, биточки, шніцель, биточки запечені під сметанним соусом з рисом (по-козацьки), зрази січені, тюфтельки, рулет. Підбір столового посуду для подачі страв. Порціонування страв та дотримання правил відпуску та температури подачі. Вихід страв, підбір гарнірів. Оформлення страв з використанням елементів сучасного декору. Органолептичні показники якості страв.

Послідовність виконання технологічного процесу запікання м'яса. Приготування та відпуск страв: м'ясо пікантне, баранина або телятина запечена в молочному соусі, запіканка або рулет картопляний з м'ясом, овочі фаршировані м'ясом і рисом, голубці. Підбір столового посуду для подачі. Порціонування страв та дотримання правил відпуску та температури подачі. Вихід страв. Оформлення страв з використанням елементів сучасного декору. Органолептичні показники якості страв.

Послідовність виконання технологічного процесу приготування та відпуску страв із субпродуктів: язик варений з соусом, мозок варений; печінка, нирки, легені, мозок смажені, мозок «фрі», печінка тушкована в соусі. Підбір столового посуду для подачі страв. Оформлення страв з використанням елементів сучасного декору. Вихід страв. Оформлення страв з використовуючи елементи сучасного декору. Органолептичні показники якості страв.

Послідовність виконання технологічних операцій приготування та відпуску страв із вареної та смаженої птиці: птиця варена (цілими тушками) з гарніром, птиця під соусом паровим з грибами, птиця смажена цілими тушками, курчата табака, птиця смажена у фритюрі, смажені страви з філе птиці: котлета натуральна, котлета панірована, котлета київська, шніцель столичний. Підбір столового посуду для подачі страв. Порціонування страв та дотримання правил відпуску та температури подачі. Вихід страв. Підбір гарнірів та соусів. Оформлення страв з використанням елементів сучасного декору. Органолептичні показники якості страв.

Послідовність виконання технологічного процесу приготування та відпуску страв із тушованої птиці: птиця тушкована в соусі, рагу з птиці, чахохбілі, гуска (качка) по-домашньому, курчата тушковані з яблуками у сметані, качка тушкована з вишнями. Підбір столового посуду для подачі страв. Порціонування, вихід страв. Оформлення страв з використанням елементів сучасного декору. Органолептичні показники якості страв.

Послідовність виконання технологічних операцій приготування та відпуску страв із натурально січеної та котлетної маси птиці: котлета Дніпрянка, котлети або биточки з котлетної маси птиці, котлети Пожарські, котлети для фуршету. Підбір столового посуду для подачі страв. Порціонування страв та дотримання правил відпуску та температури подачі. Вихід страв, підбір гарнірів та соусів. Оформлення страв з використанням елементів сучасного декору. Органолептичні показники якості страв. Умови і терміни зберігання страв із м'яса, птиці, субпродуктів.

РН 10. Готувати тісто та вироби з нього.

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

Інструктаж за змістом занять, організації робочого місця, безпеки праці. Устаткування, посуд, інвентар та інструменти для приготування тіста та виробів з нього. Отримання сировини зі складу або від постачальника. Робота зі Збірником рецептур.

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

Уміти визначити визначати види та якість борошна, застосовувати поліпшувачі для зміни клейковини борошна, правила підготовки борошна, яєць, рідини для замішування прісного тіста. Умови і терміни зберігання прісного тіста.

Послідовність виконання технологічних операцій приготування різних видів прісного тіста для вареників. Приготування начинок для вареників: м'ясна з цибулею, ліверна, картопляна з цибулею, грибна, картопляна з грибами і цибулею, капустиана, з кисломолочного сиру, з сиру з кропом, з вишень, з полуниць. Способи формування вареників. Загальні правила варіння та подавання. Підбір столового посуду. Дотримання правил відпуску та температури подачі. Органолептичні показники якості страв.

Послідовність виконання технологічних операцій приготування прісного тіста для пельменів: замішування тіста, приготування начинки, формування, варіння і подавання пельменів. Підбір столового посуду. Дотримання правил відпуску та температури подачі. Органолептичні показники якості страв.

Послідовність виконання технологічних операцій приготування галушок, локшини домашньої: замішування тіста, формування виробів, варіння, подавання.

Послідовність виконання технологічних операцій приготування млинчиків: приготування тіста, начинок. Смаження та подавання млинчиків.

Приготування та подавання оладок та млинців на кислому молоці. Підбір столового посуду. Дотримання правил відпуску та температури подачі. Органолептичні показники якості страв.

Оформлення та відпуск виробів з прісного тіста. Умови і терміни зберігання напівфабрикатів та страв з прісного тіста.

ПК 3. Здатність готувати дріжджове тісто та вироби з нього

Робота зі Збірником рецептур. Приготування безопарного та опарного дріжджового тіста. Можливі недоліки тіста, причини їх виникнення та способи виправлення. Процесу, що проходять підчас замісу, бродіння тіста та випікання виробів. Втрати маси виробів під час випікання і зберігання.

Послідовність виконання технологічних операцій приготування безопарного дріжджового тіста та виробів з нього: формування виробів, вистоювання сформованих виробів, оздоблення та випікання виробів, недоліки випечених виробів та способи їх усунення.

Послідовність виконання технологічних операцій, приготування фаршів: з м'яса, ліверу, риби, грибів, свіжої капусти. Послідовність виконання технологічних операцій приготування начинок: із свіжих яблук, слив, вишень, ревеню, сухофруктів, із маку, буряка і повидла, моркви і яблук, моркви і сиру.

Приготування виробів з дріжджового безопарного тіста: булочок, пиріжків, ватрушок, розтягаїв, пампушок, біляшів, пончиків, а також оладок і млинців. Підбір столового посуду для подавання виробів, вихід виробів.

Послідовність виконання технологічних операцій приготування опарного дріжджового тіста та виробів з нього: штучних, порційних багато порційних. Приготування: пирогів, кулеб'як, завиванців. Підбір столового посуду для подавання виробів, вихід виробів.

Органолептичні показники якості виробів. Умови і терміни 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.

Робота зі збірником рецептур. Підбір сировини для холодних страв, закусок її підготовка. Підбір столового посуду для подавання салатів, овочевих закусок, холодних страв, закусок із сиру, яєць. Правила оформлення холодних страв і закусок, сучасні елементи декору. Порціонування та відпуск. Вихід холодних страв і закусок. Підбір до салатів соусів та салатних заправок. Органолептичні показники якості. Умови і терміни зберігання холодних страв і закусок

Рибні продукти солоні, копчені, крабові палички, ікра риб, рибні консерви: види, вимоги до якості, використання. Умови і терміни зберігання.

Ковбасні вироби; м'ясо копченості, консерви: види, вимоги до якості, використання. Умови і терміни зберігання.

Сири тверді та м'які сичужні, плавлені, розсольні, кисломолочні: види, вимоги до якості, використання. Умови і терміни зберігання.

Хліб і хлібобулочні вироби: види, вимоги до якості, використання. Умови і терміни зберігання.

Підготовка сировини для приготування бутербродів. Правила приготування, оформлення та відпуску бутербродів.

Послідовність виконання технологічних операцій приготування бутербродів: відкрити, закритих, багатошарових, гарячих. Вимоги до якості.

Послідовність виконання технологічних операцій приготування, порціонування та відпуску салатів із сирих овочів: з огірків, з помідорів, із зеленої цибулі, із редису й свіжих огірків, із перцю, із свіжої капусти білоголової, червоноголової, із квашеної капусти; салат Весняний, салат Осінній.

Послідовність виконання технологічних операцій приготування, порціонування та відпуску салатів із варених продуктів: картопляний різних видів, сала Літній, салат Зимовий, салат м'ясний, салат рибний, салати з буряків різних видів, вінегрети.

Способи оформлення та подавання салатів з сирих овочів та відварних продуктів. Органолептичні показники якості. Умови і терміни зберігання.

Послідовність виконання технологічних операцій приготування, порціонування та відпуску страв і закусок з овочів та грибів: помідори фаршировані різними начинками, ікра з кабачків, з баклажанів, ікра овочева, ікра грибна, гриби мариновані або солоні з цибулею.

Приготування закусок з сиру та яєць: яйця фаршировані; яйця під майонезом, закуска гостра з твердого сиру, тощо. Способи оформлення та подавання страв і закусок з овочів та грибів, закусок з сиру та яєць. Органолептичні показники якості. Умови і терміни зберігання.

ПК 2. Здатність готувати страви з риби

Послідовність виконання технологічних операцій приготування, оформлення та подавання страв і закусок з риби, рибних продуктів: закуски з оселедців, асорті рибне, риба смажена під маринадом, холодець рибний, риба заливна з гарніром, краби під маринадом. Підбір столового посуду для подавання холодних страв та закусок з риби. Порціонувати та відпускати холодні страви та закуски з риби, оформлення страв з використанням елементів сучасних декору. Вихід готових страв і закусок. Органолептичні показники якості холодних страв з риби. Умови і терміни зберігання.

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

Послідовність виконання технологічних операцій приготування, оформлення та подавання холодних страв і закусок з м'яса, м'ясних продуктів: асорті м'ясне, холодець свинний із субпродуктів, холодець яловичий із субпродуктів, холодець по-домашньому, свинина смажена шпигована часником, рулет Полтавський, паштет з печінки.

Підбір столового посуду для подавання холодних страв і закусок з м'яса, м'ясних продуктів, використовуючи сучасні елементи декору. Вихід готових страв та закусок. Органолептичні показники якості холодних страв і закусок з м'яса, птиці та субпродуктів. Умови і терміни зберігання.

РН 12. Готувати солодкі страви та напої.

ПК 1. Здатність готувати солодкі страви.

Інструктаж з організації робочих місць під час приготування солодких страв. Підбір інвентарю, інструментів, посуду та устаткування. Підбір сировини для приготування солодких страв. Робота із Збірником рецептур.

Правила подачі натуральних плодів та ягід.

Послідовність виконання технологічних операцій приготування компотів із свіжих, заморожених, консервованих плодів і ягід та сухофруктів, узвару. Посуд для подачі компотів. Вимоги до якості. Умови і терміни зберігання.

Загальні правила приготування киселів. Послідовність виконання технологічних операцій приготування та відпуску киселів різної консистенції з ягід, плодів, консервованих фруктів, з ревіню, молочного. Посуд для подачі киселів. Вимоги до якості. Умови і терміни зберігання.

Послідовність виконання технологічних операцій приготування та відпуску желе: зі свіжих плодів або ягід, з цитрусових, молочного, шарового. Посуд для подачі желе. Порціонування та відпуск желе, оформлення страв з використанням елементів сучасного декору. Органолептичні показники якості. Умови і терміни зберігання.

Послідовність виконання технологічних операцій приготування та відпуску мусів, самбуків, кремів. Посуд для подачі страв. Порціонування та відпуск мусів, самбуків, кремів оформлення страв з використанням елементів сучасних декору. Органолептичні показники якості. Умови і терміни зберігання.

Послідовність виконання технологічних операцій приготування та відпуску гарячих солодких страв: яблука печені, яблука з горіхами, яблука по-київські, яблука фаршировані сиром, яблука в тісті смажені, шарлотка з яблуками, грінки з плодами і ягодами. Посуд для подачі страв. Порціонування та відпуск гарячих солодких страв, оформлення страв з використанням елементів сучасних декору. Органолептичні показники якості. Умови і терміни зберігання.

ПК 2. Здатність готувати напої

Інструктаж з організації робочих місць під час приготування напої. Підбір інвентарю, , інструментів, посуду та устаткування. Підбір сировини для приготування напої.

Робота із Збірником рецептур. Правила заварювання чаю, різновиди подачі. Підбір посуду, порціонування, та відпуск чаю. Вимоги до якості.

Послідовність виконання технологічних операцій приготування кави. Способи подачі: кава чорна, кава з молоком або вершками, кава по-східному, кава глясе. Підбір посуду, порціонування та відпуск кави. Вимоги до якості.

Приготування какао з молоком, гарячого шоколаду. Підбір посуду, порціонування та відпуск какао, гарячого шоколаду. Вимоги до якості. Органолептичні показники якості напоїв. Умови і терміни зберігання.

Приклади робіт для державної поетапної атестації (3 розряд)

Страви з овочів

1. Голубці українські
2. Голубці тушковані з рисом і грибами
3. Запіканка картопляна (рулет)
4. Гриби запечені в сметанному соусі.
5. Деруни фаршировані
6. Картопляні котлети (зрази)
7. Перець фарширований
8. Баклажани фаршировані

Страви з яєць, молока та молочних продуктів

9. Омлет (змішаний, фарширований)
10. Вареники з сиром
11. Сирники різних видів
12. Запіканка з сиру
13. Пудинг з сиру
14. Сирники по-київському
15. Зрази з сиру з родзинками

Перші страви

16. Борщ український з пампушками
17. Борщ полтавський з галушками
18. Капусняк звичайний
19. Капусняк запорізький
20. Розсольник домашній
21. Солянка м'ясна збірна
22. Солянка домашня
23. Суп-пюре з птиці
24. Холодний суп: окрошки м'ясна

Страви з круп, бобових, макаронних виробів .

25. Запіканка рисова з сухофруктами
26. Зрази манні фаршировані
27. Пудинг
28. Бабка з локшини та сиру
29. Бабка пшоняна з яблуками
30. Гречаники з сиром

Приклади робіт для державної кваліфікаційної атестації (4 розряд)

Страви з риби та морепродуктів

1. Риба в тісті
2. Риба фарширована у цілому вигляді
3. Короп фарширований гречаною кашею та грибами
4. Філе рибне фаршироване
5. Риба фарширована порційними шматками
6. Риба запечена під майонезом
7. Риба запечена під сиром
8. Риба запечена під соусом з ананасами
9. Ковбаски рибні
10. Січеники рибні
11. Січеники українські
12. Рулет рибний
13. Зрази рибні
14. Кальмари в сметанному соусі

Страви з м'яса та птиці

15. Шашлики по-кавказьки
16. Битки українські
17. Крученики волинські
18. Котлета відбивна
19. Битки київські
20. Свинина під вишневим соусом
21. Січеники полтавські
22. Рулет картопляний з м'ясом
23. Печінка тушкована з яблуками
24. Качка (гуска) по-домашньому
25. Качка тушкована з вишнями
26. Котлета Дніпрянка
27. Котлета по-Київському
28. Філе куряче фаршироване

Вироби з тіста

29. Млинчики з різними начинками
30. Ватрушки
31. Кулеб'яка

- 32. Пиріг відкритий
- 33. Рулет з маком та вишнями
- 34. Завиванці з родзинками

Холодні страви та закуски

- 35. Бутерброди різних видів
- 36. Салат м'ясний
- 37. Риба заливна з гарніром
- 38. Риба смажена під маринадом
- 39. Паштет з печінки
- 40. Свинина запечена шпигована часником
- 41. Рулетки з куриці з чорносливом, курагою, сиром