

ПОГОДЖЕНО  
Директор НМК ПТО  
у Київській області  
\_\_\_\_\_ Марина СТАССЄВА  
« \_\_\_ » \_\_\_\_\_ 2021 р.

ЗАТВЕРДЖУЮ  
Директор ДПТНЗ «Переяслав-  
Хмельницький ЦПТО»  
\_\_\_\_\_ Микола ЛОПАТА  
« \_\_\_ » \_\_\_\_\_ 2021 р.

## **РОБОЧА ОСВІТНЯ ПРОГРАМА**

**Професія: Кухар**

**Код: 5122**

**Кваліфікації: кухар 3-го розряду**

**Термін навчання: три роки**

**СХВАЛЕНО**  
Протокол засідання  
педагогічної ради  
20.05.2021 №11

Робоча освітня програма складена на основі стандарту професійної (професійно-технічної) освіти з професії 5122 Кухар затвердженого наказом Міністерства освіти і науки України від 29 серпня 2007 р. № 771.

Укладачі:

Юрченко Т.В. – методист;

Степаненко А.В. – методист;

Лопата Н.А. – викладач спеціальних предметів;

Доготар Н.В. – викладач спеціальних предметів;

Бутник В.П. - викладач спеціальних предметів;

Кацалап Л.М. - викладач спеціальних предметів;

Колоткова В.М. – майстер виробничого навчання;

Цабенко Ю.В. – майстер виробничого навчання.

## ЗМІСТ

1. Пояснювальна записка.....	4-5
2. Розподіл годин за державним стандартом.....	6
3. Навчальна програма з предмета «Інформаційні технології».....	7-8
4. Навчальна програма з предмета «Основи правових знань».....	9
5. Навчальна програма з предмета «правила дорожнього руху».....	10
6. Навчальна програма з предмета «Основи галузевої економіки і підприємництва».....	11
7. Навчальна програма з предмета «Технологія приготування їжі з основами товарознавства».....	12-15
8. Навчальна програма з предмета «Устаткування підприємств харчування».....	16-18
9. Навчальна програма з предмета «Облік, калькуляція та звітність».....	17
10. Навчальна програма з предмета «Гігієна та санітарія виробництва».....	19-20
11. Навчальна програма з предмета «Організація виробництва та обслуговування».....	21
12. Навчальна програма з предмета «Облік, калькуляція і звітність».....	22
13. Навчальна програма з предмета «Охорона праці».....	23-24
14. Навчальна програма з виробничого навчання.....	25-27
15. Навчальна програма з виробничої практики.....	28-30
16. Приклади робіт для ДПА і ДКА.....	31-37

## ПОЯСНЮВАЛЬНА ЗАПИСКА

до робочої освітньої програми 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 ДСПТО 5122-НО.55.3-5-2007 з професії 5122 Кухар, затвердженого наказом Міністерства освіти і науки України від 29 серпня 2007 р. №771.

Дана програма розроблена з метою дотримання єдиних вимог при плануванні освітньої діяльності з урахуванням вимог стандартів професійної (професійно-технічної) освіти. Цілі і завдання робочої освітньої програми – розвиток в учнів особистісних якостей, а також формування загальних і професійних компетентностей у відповідності з вимогами Міністерства освіти і науки України з даної професії.

Робоча освітня програма розрахована на навчання слухачів, 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 (професійних базових, професійних профільних і загальних) компетентностей.

Програма включає загально-професійну підготовку, а також передбачає послідовне вивчення навчальних предметів професійно-теоретичної та професійно-практичної підготовки.

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

Для вивчення навчальних дисциплін професійно-теоретичної підготовки відводиться 247 годин. Для професійно-практичної підготовки відводиться 553 години.

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

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

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

Кваліфікаційна пробна робота проводиться за рахунок часу, відведеного на виробничу практику. Перелік кваліфікаційних пробних робіт розробляється професійно-технічними навчальними закладами, підприємствами, установами та організаціями відповідно до вимог освітньо-кваліфікаційних характеристик.

Критерії кваліфікаційної атестації випускників визначаються 12-ти бальною системою оцінювання навчальних досягнень здобувачів освіти. Присвоєння освітньо-кваліфікаційного рівня «кваліфікований робітник» відповідного розряду можливе за умови отримання здобувачем освіти не менше чотирьох балів за критеріями кваліфікаційної атестації.

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

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

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

**Умовні позначення, що використовуються:**

ДСПТО – державний стандарт професійної (професійно-технічної) освіти;

.....

Т – тема;

ЛР – лабораторна робота;

ПР – практична робота;

ЛПР – лабораторно-практична робота;

ПКА – поетапна кваліфікаційна атестація;

ДКА – державна кваліфікаційна атестація.

Розподіл годин за державним стандартом

Професія: Кухар  
Код ДК: 5122  
Розряд: 3 розряд

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

Навчальна програма з предмета  
«Інформаційні технології»

Професія: Кухар

Рівень кваліфікації: кухар 3 розряду

№ з/п	Тема	Кількість годин		Форма контролю
		Всього	ЛПЗ	
<b>Тема 1. Використання інформаційних та комп'ютерних технологій для автоматизації ресторанного бізнесу. Система «Ресторан».</b>		<b>2</b>		
1	Вступ. Поняття інформаційних технологій.	1		опитування
2	Використання інформаційних та комп'ютерних технологій для автоматизації ресторанного бізнесу. Система «Ресторан»	1		опитування
<b>Тема 2. Оформлення ділових паперів за допомогою текстових редакторів</b>		<b>5</b>	<b>4</b>	
3	Текстовий редактор MS Word. Створення документів на основі шаблону. Робота з таблицями.	1		опитування
4	Інструктаж з БЖД. Лабораторно-практична робота: створення документу на основі шаблону.		1	ЛПР
5	Інструктаж з БЖД. Лабораторно-практична робота: робота з документами, що містять таблиці.		1	ЛПР
6	Інструктаж з БЖД. Лабораторно-практична робота: створення графічних елементів в документі.		1	ЛПР
7	Інструктаж з БЖД. Лабораторно-практична робота: створення графічних елементів в документі		1	ЛПР
<b>Тема 3. Використання електронних таблиць</b>		<b>5</b>	<b>4</b>	
8	Ознайомлення з програмами, які використовуються в роботі з розрахунковими документами. Табличний процесор Microsoft Excel.	1		опитування
9	Інструктаж з БЖД. Лабораторно-практична робота: форматування таблиць в Microsoft Excel. Створення та збереження книг. Редагування даних.		1	ЛПР
10	Інструктаж з БЖД. Лабораторно-практична робота: виконання розрахунків. Використання майстра функцій, введення формул.		1	ЛПР
11	Інструктаж з БЖД. Лабораторно-практична робота: побудова діаграм. Використання майстра діаграм.		1	ЛПР
12	Інструктаж з БЖД. Лабораторно-практична робота: використання Microsoft Excel під час вирішення галузевих, професійних задач.		1	ЛПР
<b>Тема 4. Інформаційно-комунікаційні технології. Комп'ютерні мережі</b>		<b>5</b>	<b>2</b>	

13.	Поняття комп'ютерних мереж. Локальні та глобальні мережі. Пошук інформації в мережі Інтернет. Освітні ресурси мережі Інтернет. Електронна пошта, електронне листування.	1		опитування
14	Інструктаж з БЖД. Лабораторно-практична робота: пошук інформаційних ресурсів за напрямком професії.		1	ЛПР
15	Інструктаж з БЖД. Лабораторно-практична робота: створення та надсилання електронних листів		1	ЛПР
16	Інструктаж з БЖД. Лабораторно-практична робота: пошук роботи через Інтернет. Безпека під час роботи в мережі Інтернет.		1	ЛПР
17	Підсумково-узагальнюючий урок.		1	захист проектів
	<b>Всього годин:</b>	<b>17</b>	<b>12</b>	



Навчальна програма з предмета  
«Основи правових знань»

Професія: Кухар

Рівень кваліфікації: кухар 3 розряду

№ з/п	Тема	Кількість годин		Форма контролю
		Всього	З них на ЛПР	
<b>Право – соціальна цінність, складова частина загальнолюдської культури. Поняття та ознаки правової держави</b>		<b>2</b>		
1	Принципи права, його провідні основоположні ідеї.	1		опитування
2	Правомірна поведінка та правопорушення. Юридична відповідальність.	1		опитування
<b>Конституційні основи України</b>		<b>10</b>	<b>2</b>	
3	Поняття Конституції як Основного Закону держави. Загальні засади Основного Закону України.	1		опитування
4	Державні символи України.	1		опитування
5	Громадянин і держава. Поняття громадянства в Україні.	1		опитування
6	Основні особисті, соціально-економічні, культурні та політичні права свободи громадян України.	1		опитування
7	Вибори, референдум в Україні.	1		опитування
8	Верховна Рада України (парламент).	1		опитування
9	Президент України. Кабінет Міністрів України	1		опитування
10	Правосуддя. Конституційний Суд України. Місцеве самоврядування. Поняття місцевого самоврядування в Україні, його система та повноваження.	1		опитування
11-12	<b>Практична робота:</b> особисті (громадянські) права та свободи громадян України. Конституційні основи України.	2	2	ЛПР
<b>Правові основи професійно – технічної освіти</b>		<b>2</b>		
13	Законодавство України про освіту та його завдання. Професійно-технічна освіта невід’ємна складова частина освіти України.	1		опитування
14	Особливий соціальний захист учнів, слухачів професійно-технічних навчальних закладів. Документи про професійно-технічну освіту.			тести
<b>Цивільне право та відносини, що ним регулюються</b>		<b>2</b>		
15	Поняття цивільного права України. Цивільне законодавство.	1		опитування
16	Спадкове право. Підстави спадкоємства.	1		тести
<b>Господарство і право</b>		<b>1</b>		
17	Поняття господарського права та його роль у регулюванні господарських відносин. Система господарського права.	1		захист проектів
<b>Всього годин:</b>		<b>17</b>	<b>2</b>	

Навчальна програма з предмета  
«Правила дорожнього руху»

Професія: Кухар

Рівень кваліфікації: кухар 3 розряду

№ з/п	Тема	Кількість годин		Форма контролю
		Всього	ЛПР	
1	Загальні положення, терміни та визначення	1		опитування
2	Обов'язки та права пішоходів і пасажирів	1		опитування
3	Вимоги до водіїв мопедів, велосипедів, осіб, які керують гужовим транспортом і погоничів тварин	1		тести
4	Регулювання дорожнього руху	1		опитування
5	Поняття про сигнали, дистанцію, інтервали, перехрестя.	1		опитування
6	Особливі умови руху	1		тести
7	Надання першої медичної допомоги під час дорожньо-транспортних пригод	1		опитування
8	Відповідальність за порушення правил дорожнього руху	1		тести
<b>Всього годин:</b>		<b>8</b>		

Навчальна програма з предмета  
«Основи галузевої економіки і підприємництва»

Професія: Кухар

Рівень кваліфікації: кухар 3 розряду

№ з/п	Назва теми	Кількість годин	Форма опитування
<b>Тема 1. Економічна наука та її роль у розвитку суспільства.</b>		<b>4</b>	
1	Вступ. Предмет економічної науки.	1	опитування
2	Виробництво та його фактори.	1	опитування
3	Економічні потреби та їх класифікація.	1	опитування
4	Ефективне використання обмежених виробничих ресурсів у сфері ресторанного господарства.	1	тести
<b>Тема 2. Економічні системи.</b>		<b>2</b>	
5	Характерні риси основних економічних моделей. Права власності в економіці.	1	опитування
6	Порівняльна характеристика ринкової та адміністративно - командної економіки.	1	тести
<b>Тема 3. Ринкова економіка та її функціонування.</b>		<b>6</b>	
7	Принципи, на яких базується ринкова економіка.	1	опитування
8	Попит, пропозиція та чинники, що їх визначають.	1	опитування
9	Ринок та види ринку.	1	опитування
10	Зміст та ознаки ринкової конкуренції у функціонуванні економіки.	1	опитування
11	Ринкова ціна.	1	опитування
12	Інфраструктура ринку.	1	тести
<b>Тема 4. Підприємництво як форма діяльності в умовах ринкової економіки.</b>		<b>5</b>	
13	Сутність підприємництва, його функції та умови розвитку в Україні.	1	опитування
14	Мета підприємницької діяльності. Види підприємств.	1	опитування
15	Організаційно-правові форми підприємництва в Україні.	1	опитування
16	Підприємницький дохід, його зміст і структура.	1	опитування
17	Контрольна робота	1	контрольна робота
	<b>Всього:</b>	<b>17</b>	

Навчальна програма з предмета  
«Технологія їжі з основами товарознавства»

Професія: Кухар

Рівень кваліфікації: кухар 3 розряду

№ з/п	Тема	К-сть годин		Форма контролю
		всього	ЛПР	
<b>Вступ . Хімічний склад продуктів харчування.</b>		<b>10</b>		
1	Ознайомлення з підприємствами громадського харчування.	1		опитування
2	Класифікація закладів громадського харчування.	1		опитування
3	Поняття про сировину ,напівфабрикати.	1		опитування
4	Поняття про головну страву.	1		опитування
5	Вода, мінеральні речовини, вуглеводи.	1		опитування
6	Білки, жири, вітаміни.	1		опитування
7	Визначення та фактори якості.	1		опитування
8	Методи визначення якості.	1		опитування
9	Консервування продуктів: суть та значення.	1		опитування
10	Методи консервування продуктів. Тематичне оцінювання.	1		контрольна робота
<b>Овочі ,гриби : обробка, продукти їх переробки.</b>		<b>12</b>	<b>4</b>	
11	Хімічний склад овочів. Харчова цінність овочів.	1		опитування
12	Класифікація овочів.	1		опитування
13	Харчова цінність ,склад, механічна обробка та використання : капустианих, салатно-шпинатних овочів .	1		опитування
14	Харчова цінність ,склад, механічна обробка та використання : бульбоплодів та коренеплодів .	1		опитування
15	Харчова цінність, склад, механічна обробка та використання :цибулевих, прямих, десертних та плодових овочів.	1		опитування
16	Напівфабрикати з овочів. Овочеві консерви.	1		опитування
17	Нарізання овочів: значення, методи, прийоми.	1		опитування
18	Форми нарізання овочів.	1		опитування
19	Хімічний склад і харчова цінність грибів.	1		опитування
20	Первинна кулінарна обробка грибів та їх використання.	1		опитування
21	Лабораторно-практична робота №1. Механічна обробка овочів.		1	ЛПР
22	Лабораторно-практична робота №1. Прості форми нарізання.		1	ЛПР
23	Лабораторно-практична робота №1. Складні форми нарізання.		1	ЛПР
24	Лабораторно-практична робота №1. Відпрацювання методів і прийомів різних форм нарізання. Тематичне оцінювання.		1	ЛПР
<b>Риба : обробка, технологія приготування напівфабрикатів.</b>		<b>12</b>	<b>4</b>	
25	Хімічний склад риби. Харчова цінність риби.	1		опитування
26	Класифікація риби.	1		опитування
27	Механічна кулінарна обробка риби з лускою.	1		опитування
28	Розбирання риби з лускою. Особливості розбирання інших видів риб. Відсоток відходів.	1		опитування
29	Види паніровок та їх призначення.	1		опитування
30	Технологія приготування котлетної маси.	1		опитування
31	Напівфабрикати з котлетної маси.	1		опитування
32	Вихід напівфабрикатів, їх формування та панірування.	1		опитування

33	Лабораторно-практична робота №2. Механічна обробка риби з лускою.		1	ЛПР
34	Лабораторно-практична робота №2. Розбирання риби з лускою.		1	ЛПР
35	Лабораторно-практична робота №2. Технологія приготування котлетної маси .		1	ЛПР
36	Лабораторно-практична робота №2. Напівфабрикати з котлетної маси. Тематичне оцінювання.		1	ЛПР
<b>М'ясо ,птиця, дичина, субпродукти :обробка, технологія приготування напівфабрикатів.</b>		<b>16</b>	<b>4</b>	
37	Хімічний склад і харчова цінність м'яса. Тканини м'яса.	1		опитування
38	Класифікація м'яса за видами, віком та вгодованістю тварин. Вимоги до якості м'яса.	1		опитування
39	Технологічний процес обробки м'яса.	1		опитування
40	Кулінарне призначення частин. Поділ на відруби.	1		опитування
41	Технологія приготування котлетної маси.	1		опитування
42	Напівфабрикати з січеної та котлетної маси. Вимоги до якості напівфабрикатів.	1		опитування
43	Хімічний склад сільськогосподарської птиці, дичини, класифікація за видом, вгодованістю, термічним станом.	1		опитування
44	Механічна обробка сільськогосподарської птиці.	1		опитування
45	Технологія приготування н/ф з птиці. Способи формування с/г птиці.	1		опитування
46	Умови та терміни зберігання напівфабрикатів з м'яса.	1		опитування
47	М'ясні субпродукти, їх види, класифікація та кулінарна обробка.	1		опитування
48	Умови та терміни зберігання субпродуктів.	1		опитування
49	Лабораторно-практична робота №3. Технологія приготування котлетної маси.		1	ЛПР
50	Лабораторно-практична робота №3. Технологія приготування котлетної маси.		1	ЛПР
51	Лабораторно-практична робота №3. Напівфабрикати з котлетної маси.		1	ЛПР
52	Лабораторно-практична робота №3. Напівфабрикати з котлетної маси. Тематичне оцінювання.		1	ЛПР
<b>Теплова кулінарна обробка продуктів.</b>		<b>6</b>		
53	Значення та класифікація теплової обробки.	1		опитування
54	Характеристика основних способів теплової обробки.	1		опитування
55	Характеристика допоміжних способів теплової обробки.	1		опитування
56	Характеристика комбінованих способів теплової обробки.	1		опитування
57	Класифікація та характеристика харчових жирів.	1		опитування
58	Використання харчових жирів. Тематичне оцінювання.	1		опитування
<b>Крупи, бобові, макаронні вироби: обробка, технологія приготування.</b>		<b>10</b>	<b>4</b>	
59	Будова та хімічний склад зерна.	1		опитування
60	Види та асортимент круп. Харчова цінність та використання.	1		опитування
61	Види, асортимент та використання бобових.	1		опитування
62	Види ,асортимент та використання макаронних виробів. Способи варіння.	1		опитування
63	Правила варіння каш, макаронних та бобових виробів.	1		опитування

64	Відпуск каш. Вимоги до якості.	1		опитування
65	Лабораторно-практична робота №4. Технологія приготування страв з круп та макаронних виробів. Правила подачі.		1	ЛПР
66	Лабораторно-практична робота №4. Технологія приготування страв з бобових виробів. Правила подачі.		1	ЛПР
67	Лабораторно-практична робота №4. Відварні макаронні вироби. Каша розсипчаста, рідка, в'язка.		1	ЛПР
68	Лабораторно-практична робота №4. Відварні бобові вироби. Тематичне оцінювання.		1	ЛПР
<b>Технологія приготування супів.</b>		<b>14</b>	<b>4</b>	
69	Харчова цінність та класифікація супів.	1		опитування
70	Порядок і норми відпуску. Приготування овочевої пасеровки.	1		опитування
71	Характеристика класифікація та технологія приготування заправних супів.	1		опитування
72	Супи картопляні та овочеві. Вимоги до якості.	1		опитування
73	Характеристика молока, вершків, молочнокислих продуктів.	1		опитування
74	Технологія приготування молочних супів. Відпуск ,вимоги до якості.	1		опитування
75	Технологія приготування холодних супів. Відпуск ,вимоги до якості.	1		опитування
76	Технологія приготування солодких супів. Відпуск ,вимоги до якості.	1		опитування
77	Технологія приготування супів-пюре. Відпуск ,вимоги до якості.	1		опитування
78	Технологія приготування бульйонів та способи їх освітлення.	1		опитування
79	Лабораторно-практична робота №5. Суп картопляний.		1	ЛПР
80	Лабораторно-практична робота №5. Суп молочний з крупою.		1	ЛПР
81	Лабораторно-практична робота №5. Суп з бобових.		1	ЛПР
82	Лабораторно-практична робота №5. Технологія приготування борщу, капустаю. Тематичне оцінювання.		1	ЛПР
<b>Яйця, яєчні продукти: обробка ,технологія приготування страв.</b>		<b>4</b>		
83	Будова та хімічний склад яйця. Значення страв з яєць у харчуванні.	1		опитування
84	Види яєць, яєчні продукти ,їх асортимент.	1		опитування
85	Загальні правила теплової обробки яєць.	1		опитування
86	Технологія приготування та відпуск страв з яєць: яйця варені, смажені. Вимоги до якості. Тематичне оцінювання.	1		опитування
<b>Технологія приготування страв з овочів.</b>		<b>8</b>	<b>4</b>	
87	Значення страв з овочів у харчуванні. Технологія приготування та відпуск картоплі відвареної, овочів припущеної, капусти відвареної. Вимоги до якості страв.	1		опитування
88	Загальні правила смаження овочів. Технологія приготування картоплі смаженої основним способом ,у фритюрі. Кабачки, баклажани , перець, помідори, гарбузи, цибуля ,смажені.	1		опитування
89	Загальні правила запікання та тушкування овочів, відпуск, вимоги до якості.	1		опитування
90	Гарніри. Поняття про основний, додатковий, простий ,комбінований, складний.	1		опитування
91	Лабораторно-практична робота №6. Технологія приготування страв з відварених овочів.		1	ЛПР
92	Лабораторно-практична робота №6. Технологія приготування		1	ЛПР

	страв з припущених овочів.			
93	Лабораторно-практична робота №6. Технологія приготування овочів смажених основним способом.		1	ЛПР
94	Лабораторно-практична робота №6. Технологія приготування запечених овочів. Тематичне оцінювання.		1	ЛПР
<b>Технологія приготування прісного тіста та виробів з нього.</b>		<b>8</b>	<b>4</b>	
95	Види та сорти борошна. Значення виробів з тіста. Вимоги до якості.	1		опитування
96	Технологія приготування пельменів, локшини, галушок та чебуреків.	1		опитування
97	Технологія приготування вареників з різними начинками. Способи формування. Характеристика та технологія приготування фаршів та начинок.	1		опитування
98	Технологія приготування налисників, млинців. Вимоги до якості страв з борошна.	1		опитування
99	Лабораторно-практична робота №7. Технологія приготування локшини, галушок, чебуреків.		1	ЛПР
100	Лабораторно-практична робота №7. Технологія приготування пельменів.		1	ЛПР
101	Лабораторно-практична робота №7. Технологія приготування вареників з різними начинками.		1	ЛПР
102	Лабораторно-практична робота №7. Технологія приготування налисників, млинців. Тематичне оцінювання.		1	ЛПР
<b>Всього</b>		<b>120</b>	<b>28</b>	

Навчальна програма з предмета  
«Устаткування підприємств харчування»

Професія: Кухар

Рівень кваліфікації: кухар 3 розряду

№ з/п	Тема	Кількість годин		Форма контролю
		всього	ЛПР	
<b>1. Вступ</b>		<b>2</b>		
1-2	Знайомство з технікою підприємств харчування.	2		опитування
<b>2. Загальні відомості про машини та механізми</b>		<b>4</b>		
3	Поняття про механічну машину. Класифікація машин. Вимоги до машин.	1		опитування
4	Основні частини та деталі машин. Відомості про передавальні механізми.	1		опитування
5	Технічна документація машин. Загальні правила експлуатації устаткування та вимоги техніки безпеки.	1		опитування
6	Контрольна робота по т.№2.	1		контрольна робота
<b>3. Універсальні кухонні машини</b>		<b>4</b>	<b>2</b>	
7	Універсальні кухонні машини. Класифікація універсальних кухонних машин. Призначення.	1		опитування
8	Будова універсальних кухонних машин, правила експлуатації та вимоги техніки безпеки.	1		опитування
9-10	Лабораторно-практична робота №1.		2	ЛПР
<b>4. Ваговимірювальне устаткування</b>		<b>2</b>		
11	Класифікація вагівниць. Призначення. Будова.	1		опитування
12	Вимоги до вагівниць, гирь.	1		опитування
<b>5. Машини та механізми для обробки овочів.</b>		<b>10</b>	<b>4</b>	
13	Машини для обробки овочів і картоплі. Класифікація.	1		опитування
14	Картоплечисні машини та механізми.	1		опитування
15	Машини і механізми для нарізання сирих овочів.	1		опитування
16	Машини і механізми для нарізання варених овочів.	1		опитування
17	Протиральні машини і механізми. Будова, принцип роботи та правила безпечної експлуатації.	1		опитування
18 -19	Лабораторно - практична робота №2.		2	ЛПР
20 -21	Лабораторно – практична робота №3.		2	ЛПР
22	Тестові завдання по т.№ 5.	1		тести
<b>6. Машини і механізми для обробки м'яса та риби.</b>		<b>12</b>	<b>4</b>	
23	Машини та механізми для обробки м'яса Загальна характеристика..	1		опитування
24	Машини і механізми для обробки риби. Загальна характеристика.	1		опитування
25	М'ясорубки. Будова, принцип роботи та правила безпечної експлуатації.	1		опитування
26	Куттери. Будова, принцип роботи та правила безпечної експлуатації.	1		опитування
27	Фаршемішалки. Будова, принцип роботи та правила безпечної експлуатації.	1		опитування
28	Машини і механізми для розпушування м'яса.	1		опитування



29	Машини і механізми для формування котлет.	1		опитування
30	Машини і механізми для формування пельменів.	1		опитування
31 -32	Лабораторно- практична робота №4.		2	ЛПР
33 -34	Лабораторно –практична робота №5.		2	ЛПР
<b>7. Машини і механізми для приготування тіста.</b>		<b>6</b>	<b>2</b>	
35	Машини і механізми для приготування тіста. Загальна характеристика.	1		опитування
36	Машини і механізми для просіювання борошна.	1		опитування
37	Машини і механізми для замішування тіста.	1		опитування
38	Машини і механізми для розкачування тіста.	1		опитування
39 -40	Лабораторно – практична робота №6.	2	2	ЛПР
<b>8. Підйомне – транспортне устаткування.</b>		<b>2</b>		
41	Підйомне – транспортне устаткування. Загальна характеристика.	1		опитування
42	Класифікація підйомно – транспортного устаткування. Правила експлуатації та вимоги техніки безпеки.	1		опитування
<b>9. Теплове устаткування. Загальні відомості.</b>		<b>4</b>		
43	Загальні відомості про теплове устаткування. Класифікація теплового устаткування. Паливо, його види, склад. Повне і неповне згорання палива.	1		опитування
44	Загальні відомості про устаткування на газовому обігріві. Характеристика та властивості горючих газів . Правила експлуатації та безпека праці на газовому обладнанні.	1		опитування
45	Загальні відомості про електричне устаткування. Електронагрівальні елементи. Види, будова, принцип роботи.	1		опитування
46	Тестові завдання по т.№9.	1		тести
<b>10. Устаткування для варіння їжі.</b>		<b>6</b>	<b>2</b>	
47	Казани секційно – модульовані для варіння їжі.	1		опитування
48	Автоклави. Будова, принцип роботи та правила безпечної експлуатації.	1		опитування
49	Пароварильні шафи. Будова, принцип роботи та правила безпечної експлуатації.	1		опитування
50	Кавові апарати. Кавоварки. Будова, принцип роботи та правила безпечної експлуатації.	1		опитування
51 - 52	Лабораторно – практична робота №7.		2	ЛПР
<b>11. Устаткування для смажіння їжі.</b>		<b>12</b>	<b>4</b>	
53	Устаткування для смажіння їжі. Загальна характеристика.	1		опитування
54	Електричні плити. Будова, принцип роботи та правила безпечної експлуатації.	1		опитування
55	Газові плити. Будова, принцип роботи та правила безпечної експлуатації.	1		опитування
56	Електросковороди. Будова, принцип роботи та правила безпечної експлуатації.	1		опитування
57	Смажильні поверхні. Будова, принцип роботи та правила безпечної експлуатації.	1		опитування
58	Жарові шафи. Будова, принцип роботи та правила безпечної експлуатації.	1		опитування
59	Пекарні шафи. Будова, принцип роботи та правила безпечної експлуатації.	1		опитування
60	Фритюрниці. Будова, принцип роботи та правила безпечної експлуатації.	1		опитування

61-62	Лабораторно – практична робота №8.		2	ЛПР
63-64	Лабораторно – практична робота № 9.		2	ЛПР
<b>12. Допоміжне устаткування.</b>		<b>6</b>	<b>2</b>	
65	Водонагрівачі. Кип'ятильники. Будова, принцип роботи та правила безпечної експлуатації.	1		опитування
66	Електричні марніти для 1-х страв. Будова, принцип роботи та правила безпечної експлуатації.	1		опитування
67	Електричні марніти для 2 –х страв. Будова, принцип роботи та правила безпечної експлуатації.	1		опитування
68-69	Лабораторно – практична робота №10.		2	ЛПР
70	Тестові завдання. Підсумковий урок.	1		тести
	<b>Всього</b>	<b>70</b>	<b>20</b>	

Навчальна програма з предмета  
«Гігієна та санітарія виробництва»

Професія: Кухар

Рівень кваліфікації: кухар 3 розряду

№ з/п	Назва теми	Кількість годин	Форма контролю
	<b>Вступ</b>	<b>2</b>	
1	Вступ. Предмет. Завдання гігієни та санітарії виробництва.	1	опитування
2	Поняття про професійні захворювання.	1	опитування
<b>Розділ 1. Основи мікробіології. Харчові захворювання.</b>			
	<b>Тема 1. Основи мікробіології.</b>	<b>2</b>	
3	Поняття про мікроорганізми. Класифікація мікроорганізмів.	1	опитування
4	Морфологія і фізіологія мікробів.	1	опитування
	<b>Тема 2. Харчові інфекції та їх профілактика.</b>	<b>3</b>	
5	Поняття про інфекцію, харчові інфекції та імунітет.	1	опитування
6	Гострі кишкові інфекції та їх профілактика.	1	опитування
7	Зоонози та їх профілактика.	1	опитування
	<b>Тема 3. Харчові отруєння та їх профілактика.</b>	<b>3</b>	
8	Поняття про харчові отруєння. Види харчових отруень.	1	опитування
9	Харчові отруєння мікробного походження.	1	опитування
10	Харчові отруєння немікробного походження.	1	опитування
	<b>Тема 4. Глистяні захворювання та їх профілактика.</b>	<b>2</b>	
11	Поняття про гельмінти і гельмінтози. Профілактика гельмінтозів.	1	опитування
12	Контрольна робота по т. №.1-4.	1	контрольна робота
<b>Розділ 2. Основи гігієни і санітарії.</b>			
	<b>Тема 5. Особиста гігієна працівників підприємств харчування.</b>	<b>2</b>	
13	Поняття про особисту гігієну працівників підприємств харчування.	1	опитування
14	Вимоги до режиму праці. Обов'язки та відповідальність за дотримання санітарних правил.	1	опитування
	<b>Тема 6. Гігієнічні вимоги до утримання підприємств харчування.</b>	<b>2</b>	
15	Вимоги до водопостачання, опалення, вентиляції, каналізації та освітлення.	1	опитування
16	Вимоги до санітарного стану підприємств. Дезінфекція.	1	опитування
	<b>Тема 7. Гігієнічні вимоги до обладнання, інвентарю, посуду та пакувальних матеріалів.</b>	<b>4</b>	
17	Гігієнічні вимоги до обладнання. Санітарна характеристика механічного і немеханічного обладнання.	1	опитування
18	Гігієнічні вимоги до інвентарю. Вимоги до миття та знезараження.	1	опитування
19	Гігієнічні вимоги до посуду. Вимоги до миття та знезараження.	1	опитування
20	Гігієнічні вимоги до тари і пакувальних матеріалів.	1	опитування
	<b>Тема 8. Гігієнічні вимоги до транспортування, прийому та</b>	<b>2</b>	

<b>зберігання харчових продуктів.</b>			
21	Вимоги до транспортування та прийому харчових продуктів.	1	опитування
22	Вимоги до складських приміщень. Вимоги до зберігання швидкопсувних продуктів.	1	опитування
<b>Тема 9. Санітарні вимоги до кулінарної обробки харчових продуктів.</b>		<b>5</b>	
23	Санітарні вимоги до механічної обробки харчових продуктів.	1	опитування
24	Санітарні вимоги до теплової обробки харчових продуктів.	1	опитування
25	Санітарні вимоги до реалізації готової продукції.	1	опитування
26	Санітарні вимоги до режиму зберігання готової продукції.	1	опитування
27	Контрольна робота. Підсумковий урок.	1	контрольна робота
<b>Всього</b>		<b>27</b>	

Навчальна програма з предмета  
«Організація виробництва та обслуговування»

Професія: Кухар

Рівень кваліфікації: кухар 3 розряду

№ з/п	Тема	К-сть год	Форма контролю
<b>Типи закладів ресторанного господарства та оперативне планування їх роботи.</b>		<b>4</b>	
1	Класифікаційна характеристика кухаря 3 розряду. Довідник кваліфікаційних характеристик професій.	1	опитування
2-3	Загальна характеристика закладів ресторанного господарства. Класифікація закладів ресторанного господарства за різними ознаками.	1	опитування
4	Основи оперативного планування роботи закладу ресторанного господарства, значення та види меню.	1	опитування тести
<b>Організація виробництва на підприємствах ресторанного господарства.</b>		<b>15</b>	
5-6	Загальні вимоги до організації виробництва	2	опитування
7-8	Організація роботи овочевого цеху.	2	опитування
9-10	Організація роботи рибного цеху.	2	опитування
11-12	Організація роботи м'ясного цеху.	2	опитування
13-14	Організація роботи гарячого цеху.	2	опитування
15-16	Організація робочих місць для приготування страв з круп, бобових і макаронних виробів.	2	тести
17	Організація робочих місць для приготування страв з яєць та овочів.	1	опитування
18	Організація робочого місця для приготування виробів з прісного тіста.	1	опитування
19	Контрольна робота.	1	контрольна робота
<b>Посуд для закладів ресторанного господарства.</b>		<b>3</b>	
20-21	Характеристика, призначення та види столового посуду.	2	опитування
22	Вимоги до столового посуду.	1	тести
<b>Торгівельна частина закладів ресторанного господарства.</b>		<b>5</b>	
23-24	Характеристика приміщень для відвідувачів, склад торгівельних приміщень.	2	опитування
25-26	Вимоги до розташування, устаткування та оформлення залів.	2	опитування
27	Організація роботи роздавальні. Підсумковий урок.	1	контрольна робота
	<b>Всього</b>	<b>27</b>	

Навчальна програма з предмета  
«Облік, калькуляція, звітність»

Професія: Кухар

Рівень кваліфікації: кухар 3 розряду

№ з/п	Тема	Кількість годин		Форма контролю
		всього	ЛПР	
<b>1. Господарський облік у закладах ресторанного господарства.</b>		<b>1</b>		
1	Загальні відомості про господарський облік. Завдання господарського обліку.	1		опитування
<b>2. Нормативно-технологічні документи в галузі ресторанного господарства. Види, призначення, використання.</b>		<b>9</b>	<b>6</b>	
2	Нормативно-технологічні документи в галузі ресторанного господарства.	1		опитування
3-4	Збірник рецептур страв та кулінарних виробів: призначення, зміст, порядок використання. Ознайомлення зі збірником.	3		опитування
5-6	Практична робота №1: Розрахунок сировини на необхідну кількість порцій.		2	ЛПР
7-8	Практична робота №2: перерахунок овочів в залежності від місяця року.		2	ЛПР
9-10	Практична робота №3: Розрахунок взаємозаміни сировини.		2	ЛПР
<b>Всього</b>		<b>10</b>	<b>6</b>	

Навчальна програма з предмета  
«Охорона праці»

Професія: Кухар

Рівень кваліфікації: кухар 3 розряду

№ з/п	Тема	К-сть годин	Форма контролю
<b>Правові та організаційні основи охорони праці.</b>		<b>4</b>	
1	Поняття охорони праці, мета і завдання. Кодекс законів про працю.	1	опитування
2	Закони України про охорону праці.	1	опитування
3	Інструктажі з питань охорони праці.	1	опитування
4	Травматизм і профзахворювання та профотруєння. Облік нещасних випадків. Тематичне оцінювання.	1	тести
<b>Основи безпеки у галузі.</b>		<b>10</b>	
5	Питання безпеки праці. Небезпечні виробничі фактори.	1	опитування
6	Роботи з підвищеною небезпекою, шкідливі умови праці.	1	опитування
7	Зони небезпеки, види огорожень.	1	опитування
8	Світлова і звукова сигналізація. Сигналізуючі пристрої на обладнанні.	1	опитування
9	Запобіжні знаки і надписи.	1	тести
10	Засоби захисту від шкідливих і небезпечних факторів.	1	опитування
11	Мікроклімат виробничих приміщень.	1	опитування
12	План ліквідації аварії.	1	опитування
13	План евакуації у випадку аварії.	1	опитування
14	Вимоги безпеки до майстерень і лабораторій. Тематичне оцінювання.	1	контрольна робота
<b>Основи пожежної безпеки. Вибухонебезпека виробництва і вибухозахист.</b>		<b>3</b>	
15	Причини виникнення пожеж. Вогнегасильні речовини та матеріали.	1	опитування
16	Організація пожежної охорони у галузі. Теоретичні основи механізму горіння та вибуху.	1	опитування
17	Загальні відомості про великі виробничі аварії, їх типи ,причини та наслідки. Приклади великих техногенних аварій і катастроф. Тематичне оцінювання.	1	тести
<b>Основи електробезпеки.</b>		<b>3</b>	
18	Види електрики. Фактори що впливають на ступінь ураження людини електрострумом .	1	опитування
19	Класифікація виробничих приміщень відносно небезпеки ураження працюючих електричним струмом.	1	опитування
20	Допуск до робіт з електрикою. Захист від статичної електрики, правила поведінки. Тематичне оцінювання.	1	тести
<b>Основи гігієни праці та виробничої санітарії. Медичні огляди.</b>		<b>4</b>	
21	Поняття про виробничу санітарію та гігієну праці. Шкідливі виробничі фактори та засоби захисту від них.	1	опитування
22	Фізіологія праці. Додержання норм підймання і переміщення важких речей неповнолітнім і жінкам.	1	опитування
23	Основні гігієнічні особливості праці за професією кухар. Вимоги до опалення, вентиляції та кондиціонування повітря виробничих,	1	опитування

	навчальних та побутових приміщень.		
24	Види освітлення. Щорічні медичні огляди. Тематичне оцінювання.	1	тести
<b>Надання першої допомоги потерпілим при нещасних випадках.</b>		<b>6</b>	
25	Послідовність, принципи й засоби надання першої допомоги.	1	опитування
26	Запобіжні заходи щодо інфікування СНІДом під час надання першої допомоги. Склад медичної аптечки.	1	опитування
27	Способи реанімації. Перша допомога при ударах, вивихах, переломах, розтягненні зв'язок, пораненнях.	1	опитування
28	Надання першої допомоги при знепритомленні (втрати свідомості), шоку, тепловому і сонячному ударі, обмороженні.	1	опитування
29	Опіки, їх класифікація. Перша допомога при опіках. Ознаки отруєння і перша допомога потерпілому.	1	опитування
30	Транспортування потерпілого. Тематичне оцінювання.	1	контрольна робота
	<b>Всього</b>	<b>30</b>	



Навчальна програма з предмета  
«Виробниче навчання»

Професія: Кухар

Рівень кваліфікації: кухар 3 розряду

№ п/п	Назва теми	Кількість годин
	<b>Ознайомлення із закладом ресторанного господарства. Інструктажі з безпеки праці та пожежної безпеки на виробництві (в кухні-лабораторії)</b>	<b>6</b>
1	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.	6
	<b>Робота в цеху для миття посуду</b>	<b>6</b>
2	Ознайомлення з цехом для миття посуду. Інструктаж за змістом занять, організації робочого місця, безпеки праці. Організація миття столового та кухонного посуду. Миючі та дезінфікуючі засоби. Правила їх використання. Зберігання чистого посуду. Санітарні вимоги до столового посуду.	6
	<b>Механічна кулінарна обробка овочів, грибів</b>	<b>24</b>
3	Ознайомлення з овочевим цехом: устаткування, інструмент, інвентар, посуд. Інструктаж за змістом занять, організації робочого місця, безпеки праці. Робота із Збірником рецептур. Нарізка овочів: значення, методи, прийоми, прості форми нарізки, використання. Обробка бульбоплодів, форми нарізання та кулінарне використання.	6
4	Обробка коренеплодів, форми нарізання та кулінарне використання.	6
5	Обробка капустяних, салатних, пряних, десертних овочів, їх використання.	6
6	Обробка цибулевих, плодових, зернобобових овочів, грибів, форми нарізання та кулінарне використання. Закріплення навичок з теми. <b>Тематична атестація</b>	6
	<b>Механічна кулінарна обробка риби, приготування напівфабрикатів</b>	<b>24</b>
7	Ознайомлення з м'ясо - рибним цехом: устаткування цеху, інструмент, інвентар, посуд. Інструктаж за змістом занять, організації робочого місця, безпеки праці. Робота із Збірником рецептур. Ознаки та органолептичні методи визначення доброякісності риб з лускою, без луски. Механічна кулінарна обробка риби з лускою, без луски. Розбирання риби з лускою.	6
8	Особливості механічної кулінарної обробки інших видів риб. Особливості розбирання інших видів риб. Визначення відсотку відходів.	6
9	Види панірувань та їх призначення. Приготування котлетної маси з риби та напівфабрикатів з неї: котлети, биточки, тюфтельки, рулет та ін. Вихід напівфабрикатів.	6
10	Освоєння прийомів формування та панірування напівфабрикатів з риби. Вимоги до якості. Закріплення навичок з теми. <b>Тематична атестація</b>	6
	<b>Механічна кулінарна обробка м'яса, м'ясопродуктів, сільськогосподарської птиці, субпродуктів, приготування</b>	<b>30</b>

<b>напівфабрикатів</b>		
11	Ознайомлення з м'ясним цехом: устаткування м'ясного цеху, інструмент, інвентар, посуд. Інструктаж за змістом занять, організації робочого місця, безпеки праці. Робота із Збірником рецептур. Механічна кулінарна обробка м'яса.	6
12	Приготування котлетної маси з м'яса та напівфабрикатів з неї: котлети, биточки, тюфтельки, рулет та ін. Вихід напівфабрикатів	6
13	Освоєння прийомів порціонування та панірування напівфабрикатів. Вимоги до якості.	6
14	Механічна кулінарна обробка субпродуктів, кісток.	6
15	Механічна кулінарна обробка птиці. Закріплення навичок з теми. <b>Тематична атестація</b>	6
<b>Приготування страв з круп, макаронних виробів і бобових</b>		<b>18</b>
16	Ознайомлення з гарячим цехом: устаткування, інструмент, інвентар, посуд для приготування страв. Інструктаж за змістом занять, організації робочого місця, безпеки праці. Робота із Збірником рецептур. Приготування каш різної консистенції: розсипчасті, в'язкі, рідкі. Вимоги до якості каш. Відпуск.	6
17	Приготування страв з макаронних виробів: макарони відварні з жиром, з сметаною, сиром. Вимоги до якості. Відпуск.	6
18	Приготування страв з бобових: квасоля відварна з томатом і цибулею. Вимоги до якості. Відпуск. Закріплення навичок з теми. <b>Тематична атестація</b>	6
<b>Приготування супів</b>		<b>18</b>
19	Інструктаж за змістом занять, організації робочого місця, безпеки праці. Устаткування, посуд, інструмент, інвентар для приготування та відпуску перших страв. Робота із Збірником рецептур з перерахунку сировини на задану кількість порцій. Приготування овочевої пасеровки.	6
20	Приготування супів картопляних з крупами, бобовими, макаронними виробами, супів з різних овочів та ін. Вимоги до якості. Відпуск.	6
21	Приготування супів молочних з крупою, макаронними виробами. Вимоги до якості. Відпуск. Закріплення навичок з теми. <b>Тематична атестація</b>	6
<b>Приготування страв з яєць</b>		<b>12</b>
22	Інструктаж за змістом занять, організації робочого місця, безпеки праці. Устаткування, посуд, інструмент, інвентар для приготування та відпуску страв з яєць. Робота із Збірником рецептур. Обробка яєць та яєчних продуктів. Варіння яєць у шкаралупі. Вимоги до якості. Відпуск.	6
23	Приготування яєць смажених. Вимоги до якості. Відпуск. Закріплення навичок з теми. <b>Тематична атестація</b>	6
<b>Приготування страв і гарнірів з овочів</b>		<b>30</b>
24	Інструктаж за змістом занять, організації робочого місця, безпеки праці. Організація роботи в соусному відділенні, інструмент, інвентар, посуд. Робота із Збірником рецептур. Визначення проценту відходів, втрат. Страви та гарніри з варених овочів: картопля відварна, картопляне пюре, капуста відварна та ін. Вимоги до якості. Відпуск.	6
25	Страви та гарніри з припущених овочів:.. Вимоги до якості. Відпуск.	6
26	Страви та гарніри з смажених овочів: картопля смажена основним способом з сирію та відвареною, картопля смажена у фритюрі, Вимоги до якості. Відпуск.	6

27-28	Страви та гарніри з запечених овочів. Вимоги до якості. Відпуск. Закріплення навичок з теми. <b>Тематична атестація</b>	12
<b>Приготування прісного тіста та виробів з нього</b>		<b>36</b>
29	Ознайомлення з борошняним цехом. Інструктаж за змістом занять, організації робочого місця, безпеки праці. Організація роботи в борошняному цеху для приготування тіста та виробів з нього: підбір посуду, інструменту, інвентарю, підготовка устаткування до роботи. Робота із Збірником рецептур. Перерахунок сировини. Приготування прісного тіста	6
30	Приготування прісного тіста та формування виробів з нього: локшини	6
31	Приготування прісного тіста та формування виробів з нього: галушок,	6
32-33	Приготування прісного тіста та формування виробів з нього: вареників з різними фаршами	12
34	Приготування прісного тіста та формування виробів з нього: пельменів та ін. Вимоги до якості. Відпуск. Закріплення навичок з теми. <b>Тематична атестація</b>	6
<b>Всього</b>		<b>204</b>

Навчальна програма з предмета  
«Виробнича практика»

Професія: Кухар

Рівень кваліфікації: кухар 3 розряду

№ п/п	Назва теми	Кількість годин
	<b>Ознайомлення із закладом ресторанного господарства. Інструктажі з безпеки праці та пожежної безпеки на виробництві (в кухні-лабораторії)</b>	<b>14</b>
1	Ознайомлення з виробничими приміщеннями закладу ресторанного господарства. Взаємозв'язок між цехами та підсобними приміщеннями.	7
2	Санітарно-гігієнічні вимоги до них. Особиста гігієна кухара. Правила використання спецодягу. Інструктаж з безпеки праці на підприємстві	7
	<b>Робота в цеху для миття посуду</b>	<b>7</b>
3	Ознайомлення з цехом для миття посуду. Інструктаж за змістом занять, організації робочого місця, безпеки праці. Організація миття столового та кухонного посуду. Миючі та дезінфікуючі засоби. Правила їх використання. Зберігання чистого посуду. Санітарні вимоги до столового посуду.	7
	<b>Механічна кулінарна обробка овочів, грибів</b>	<b>35</b>
4	Ознайомлення з овочевим цехом: устаткування, інструмент, інвентар, посуд. Інструктаж за змістом занять, організації робочого місця, безпеки праці. Робота із Збірником рецептур. Нарізка овочів: значення, методи, прийоми, прості форми нарізки, використання. Обробка бульбоплодів, форми нарізання та кулінарне використання.	7
5	Обробка бульбоплодів, форми нарізання та кулінарне використання.	7
6	Обробка коренеплодів, форми нарізання та кулінарне використання.	7
7	Обробка капустяних, салатних, пряних, десертних овочів, їх використання.	7
8	Обробка цибулевих, плодових, зернобобових овочів, грибів, форми нарізання та кулінарне використання. Закріплення навичок з теми.	7
	<b>Механічна кулінарна обробка риби, приготування напівфабрикатів</b>	<b>49</b>
9-10	Ознайомлення з м'ясо - рибним цехом: устаткування цеху, інструмент, інвентар, посуд. Інструктаж за змістом занять, організації робочого місця, безпеки праці. Робота із Збірником рецептур. Ознаки та органолептичні методи визначення доброякісності риб з лускою, без луски. Механічна кулінарна обробка риби з лускою, без луски. Розбирання риби з лускою.	14
11	Особливості механічної кулінарної обробки інших видів риб. Особливості розбирання інших видів риб. Визначення відсотку відходів.	7
12-13	Види панірувань та їх призначення. Приготування котлетної маси з риби та напівфабрикатів з неї: котлети, биточки, тюфтельки, рулет та ін. Вихід напівфабрикатів.	14
14-15	Освоєння прийомів формування та панірування напівфабрикатів з риби. Вимоги до якості. Закріплення навичок з теми.	14
	<b>Механічна кулінарна обробка м'яса, м'ясопродуктів, сільськогосподарської птиці, субпродуктів, приготування</b>	<b>42</b>

<b>напівфабрикатів</b>		
16-17	Ознайомлення з м'ясним цехом: устаткування м'ясного цеху, інструмент, інвентар, посуд. Інструктаж за змістом занять, організації робочого місця, безпеки праці. Робота із Збірником рецептур. Механічна кулінарна обробка м'яса.	14
18	Приготування котлетної маси з м'яса та напівфабрикатів з неї: котлети, биточки, тюфтельки, рулет та ін. Вихід напівфабрикатів	7
19	Освоєння прийомів порціонування та панірування напівфабрикатів. Вимоги до якості.	7
20	Механічна кулінарна обробка субпродуктів, кісток.	7
21	Механічна кулінарна обробка птиці. Закріплення навичок з теми.	7
<b>Приготування страв з круп, макаронних виробів і бобових</b>		<b>21</b>
22	Ознайомлення з гарячим цехом: устаткування, інструмент, інвентар, посуд для приготування страв. Інструктаж за змістом занять, організації робочого місця, безпеки праці. Робота із Збірником рецептур. Приготування каш різної консистенції: розсипчасті, в'язкі, рідкі. Вимоги до якості каш. Відпуск.	7
23	Приготування страв з макаронних виробів: макарони відварні з жиром, з сметаною, сиром. Вимоги до якості. Відпуск.	7
24	Приготування страв з бобових: квасоля відварна з томатом і цибулею. Вимоги до якості. Відпуск. Закріплення навичок з теми.	7
<b>Приготування супів</b>		<b>35</b>
25	Інструктаж за змістом занять, організації робочого місця, безпеки праці. Устаткування, посуд, інструмент, інвентар для приготування та відпуску перших страв. Робота із Збірником рецептур з перерахунку сировини на задану кількість порцій. Приготування овочевої пасеровки.	7
26-27	Приготування супів картопляних з крупами, бобовими, макаронними виробами, супів з різних овочів та ін. Вимоги до якості. Відпуск.	14
28-29	Приготування супів молочних з крупою, макаронними виробами. Вимоги до якості. Відпуск. Закріплення навичок з теми.	14
<b>Приготування страв з яєць</b>		<b>14</b>
30	Інструктаж за змістом занять, організації робочого місця, безпеки праці. Устаткування, посуд, інструмент, інвентар для приготування та відпуску страв з яєць. Робота із Збірником рецептур. Обробка яєць та яєчних продуктів. Варіння яєць у шкаралупі. Вимоги до якості. Відпуск.	7
31	Приготування яєць смажених. Вимоги до якості. Відпуск. Закріплення навичок з теми.	7
<b>Приготування страв і гарнірів з овочів</b>		<b>56</b>
32-33	Інструктаж за змістом занять, організації робочого місця, безпеки праці. Організація роботи в соусному відділенні, інструмент, інвентар, посуд. Робота із Збірником рецептур. Визначення проценту відходів, втрат. Страви та гарніри з варених овочів: картопля відварна, картопляне пюре, капуста відварна та ін. Вимоги до якості. Відпуск.	14
34-35	Страви та гарніри з припущених овочів. Вимоги до якості. Відпуск.	14
36-37	Страви та гарніри з смажених овочів: картопля смажена основним способом з сирої та відвареної, картопля смажена у фритюрі, Вимоги до якості. Відпуск.	14
38-39	Страви та гарніри з запечених овочів. Вимоги до якості. Відпуск. Закріплення навичок з теми.	14

<b>Приготування прісного тіста та виробів з нього</b>		<b>70</b>
40-41	Ознайомлення з борошняним цехом. Інструктаж за змістом занять, організації робочого місця, безпеки праці. Організація роботи в борошняному цеху для приготування тіста та виробів з нього: підбір посуду, інструменту, інвентарю, підготовка устаткування до роботи. Робота із Збірником рецептур. Перерахунок сировини. Приготування прісного тіста.	14
42-43	Приготування прісного тіста та формування виробів з нього: локшини	14
44-45	Приготування прісного тіста та формування виробів з нього: галушок,	14
46-47	Приготування прісного тіста та формування виробів з нього: вареників з різними фаршами	14
48-49	Приготування прісного тіста та формування виробів з нього: пельменів та ін. Вимоги до якості. Відпуск. Закріплення навичок з теми.	14
<b>Всього</b>		<b>343</b>

## Перелік

перевірочних робіт за 1 семестр

професія – 5122 кухар

кваліфікація – 3 розряд

- 1.Каша розсипчаста гречана.
- 2.Каша розсипчаста рисова.
- 3.Рис припущений.
- 4.Каша пшенична в'язка.
- 5.Каша манна рідка.
- 6.Макарони відварні.
- 7.Відварні макаронні вироби(різної форми).
- 8.Квасоля відварна.
- 9.Горох варений.
- 10.Суп картопляний з крупою.
- 11.Суп картопляний з макаронними виробами.
- 12.Суп молочний з крупою.
- 13.Суп молочний з макаронними виробами.
- 14.Яйця варені в шкаралупі.
- 15.Яйця варені без шкаралупи.
- 16.Яєчня натуральна.
- 17.Яєчня з овочами.
- 18.Картопля відварна.
- 19.Картопляне пюре.
- 20.Капуста відварна.
- 21.Морква припущена.
- 22.Зелений горох припущений.
- 23.Картопля смажена.
- 24.Цибуля смажена.
- 25.Баклажани запечені.
- 26.Кабачки запечені.
- 27.Гарбуз запечений.
- 28.Перець фарширований овочами.
- 29.Голубці овочеві.
- 30.Локшина домашня.
- 31.Галушки.
- 32.Вареники з картоплею.
- 33.Вареники з капустою.
- 34.Вареники з сиром.
- 35.Пельмені.

## Перелік

страв на державну кваліфікаційну атестацію для здобувачів освіти за професією: 5122 кухар 3 розряд

Страви з субпродуктів:

- ❖ Печінковий торт
- ❖ Печінковий рулет

Страви з риби та рибної котлетної маси:

- ❖ Риба заливна з ананасами
- ❖ Котлета рибна
- ❖ Риба в тісті кляр
- ❖ Пиріг закусочний
- ❖ Риба запечена
- ❖ Риба тушкована з овочами
- ❖ Риба запечена під сиром
- ❖ Биточок рибний

Страви з м'яса та котлетної маси:

- ❖ Котлети
- ❖ Зрази «Хрещатик»
- ❖ Котлети по-київськи
- ❖ Крученики волинські
- ❖ Крученики з грибами
- ❖ Крученики з чорносливом
- ❖ Відбивна свиняча
- ❖ Відбивна куряча з ананасами
- ❖ Відбивна куряча з грибами
- ❖ Відбивна куряча з помідорами
- ❖ Курячі стегенця фаршировані
- ❖ Гомілки запечені
- ❖ Куряча грудка
- ❖ Котлета «Марічка»
- ❖ Січеники полтавські

Страви з запечених овочів:

- ❖ Картошка фарширова
- ❖ Кабачки фаршировані
- ❖ Баклажани запечені

Відкриті бутерброди, канапе, тарталетки



**ЗАВДАННЯ**  
**Для кваліфікаційної атестації за професією «Кухар» ( III розряд)**  
**I варіант**  
**I рівень ( 1-4 бали)**

**1. Бульбоплоди це:**

- а) огірки;
- б) салат;
- в) морква;
- г) картопля.

**2. Сортування – це відбір за:**

- а) розміром;
- б) якістю;
- в) видом;
- г) вагою.

**3. До простих форм нарізки овочів відносять:**

- а) соломка;
- б) кубики;
- в) зірочки;
- г) шестерні.

**4. Губчасті гриби це:**

- а) масляки;
- б) сиріжки;
- в) білі;
- г) підберезовики.

**5. Білок риби засвоюється:**

- а) важко;
- б) не застосовується;
- в) легко.

**6. Для приготування молочних супів з крупою її попередньо відварюють:**

- а) у воді;
- б) у сиропі;
- в) у молоці.

**7. Меланж це:**

- а) суміш заморожених яєць;
- б) жовтки яєць;
- в) білки яєць;
- г) висушені яйця.

**II рівень (5-6 балів)**

**1. Виріб що потребує теплової обробки називається:**

- а) напівфабрикатом;
- б) стравою;
- в) кулінарним виробом.

**2. М'ясо складається з таких тканин:**

- а) шкіра;
- б) суглоби;
- в) м'язова тканина;
- г) кісткова тканина.

**3. Яловичина відрізняється від телятини за:**

- а) видом;
- б) запахом;
- в) віком;
- г) смаком.

**4. На якість м'яса сполучна тканина впливає:**

- а) негативно;
- б) позитивно;
- в) нейтрально.

**5.Для приготування січеної маси з яловичини використовують:**

- а) вирізку;
- б) грудину;
- в) обрізки;
- г) товстий край.

**6.До якої підгрупи належить картопля:**

- а)до концервантів;
- б)до бульбоплодів.

**7.Що нарізають шашками?**

- а)моркву;
- б)картоплю;
- в)капусту;

### III рівень (7-9 балів)

**1.Смаження у фритюрі – це нагрівання в:**

- а) рідині;
- б) 5-10% жиру;
- в) в 4-5 разовій кількості жиру.

**2. Комбіновані способи теплової обробки це:**

- а) тушкування;
- б) варіння;
- в) смаження;
- г) обсмалювання.

**3.Для приготування розсипної каші на 1 кг крупи беруть рідини:**

- а) 4 літри;
- б) 2,5 літри;
- в) 5 літрів.

**4.Приварок більше в макаронах зварених способом:**

- а) зливним;
- б) незливним;

**5.Основною складовою заправних супів є:**

- а) картопля;
- б) буряк;
- в) овочева пасеровка.
- г) томатне пюре

**6.Який термін та умови зберігання виробів з м'ясної котлетної маси:**

- а) зберігають напівфабрикати при температурі -1\*С не більше, ніж 24 год;
- б) зберігають напівфабрикати при температурі 4-8\*С не більше, ніж 12 год;
- в) зберігають напівфабрикати при температурі 10-12\*С не більше, ніж 6 год;

**7.При користуванні електроплитою необхідно:**

- а) наявність керівника;
- б) заземлення;
- в) наявність.

### VI рівень ( 10-12 балів)

#### ЗАВДАННЯ

1. Опишіть технологію приготування та вимоги до якості картоплі смаженої із вареної.
2. Підберіть технологічне обладнання, інструмент, сировину. Опишіть організацію робочого місця.
3. Зробіть розрахунки сировини на 10 порцій, згідно технологічної карти.
4. Вкажіть вимоги санітарії та техніки безпеки при виконанні робіт.

**ТЕХНОЛОГІЧНА КАРТА  
КАРТОПЛЯ СМАЖЕНА ІЗ ВАРЕНОЇ**

№ п\п	Назва продукту	Маса,г (нетто)	Технологія приготування
1	Картопля	413	Картоплю варять з шкіркою, охолоджують, обчищають, нарізують тоненькими скибочками або кружальцями, солять, кладуть на сковороду або лист з розігрітим жиром шаром 4-5 см і смажать, обережно перевертаючи, до утворення рум'яної кірочки. Перед подаванням картоплю поливають розтопленим маргарином, посипають зеленню.
	Маса вареної картоплі	301	
	Кулінарний жир	24	
	Маса смаженої картоплі	250	
	Маргарин	10	
	Вихід	260	

**II варіант  
I рівень ( 1-4 бали)**

**1. Рибу розморожують:**

- а) в холодильній камері;
- б) на повітрі;
- в) у воді;
- г) на повітрі та воді.

**2. Чисте філе з риби:**

- а) філе з шкірою;
- б) філе без шкіри і кісток;
- в) філе з кістками;
- г) філе з реберною кісткою.

**3. Види паніровок:**

- а) біла;
- б) жовта;
- в) борошняна;
- г) крохмальна.

**4. Для приготування котлетної маси з риби додають:**

- а) часник;
- б) зелень;
- в) цукор;
- г) хліб.

**5. Котлети – це напівфабрикат форми:**

- а) круглої;
- б) овальної;
- в) овальної з загостреним кінцем;
- г) круглої приплюснутої.

**6. Назвіть асортимент бобових**

- а) гречка;
- б) сочевиця;
- в) горох.

**7. Чому перлову крупу перед додаванням у супи попередньо відварюють?**

- а) для прискорення варіння;
- б) щоб уникнути помутніння супу.

**II рівень (5-6 балів)**

**1. Для приготування січеної маси з свинини використовують:**

- а) обрізки;
- б) вирізку;
- в) корейку;
- г) грудинку.

**2. При обвалюванні м'яса, не допускаються надрізи більші:**

- а) 2 см;
- б) 4 см;
- в) 1 см;
- г) 10 см.

**3. Субпродукти це:**

- а) вирізка;
- б) шия;
- в) внутрішні органи;
- г) кістки.

**4. Заправляють птицю для:**

- а) кращого порціонування;
- б) для поліпшення смаку;
- в) для зовнішнього вигляду.

**5. Варіння – це нагрівання продуктів:**

- а) в жирі;
- б) в жаровій шафі;
- в) на вогні;
- г) в киплячій рідині.

**6. Мета панірування виробів:**

- а) зменшення витікання соку;
- б) для утворення рум'яної кірочки;
- в) для кращого вигляду.

**7. До котлетної маси входять такі інгредієнти:**

- а) м'ясо січене;
- б) молоко;
- в) яйця;
- г) хліб;
- д) сіль;
- ж) корінь петрушки;
- є) перець.

### III рівень (7-9 балів)

1. Для приготування молочних супів з крупою її попередньо відварюють:

- а) у воді;
- б) у сиропі;
- в) у молоці.

2. Меланж це:

- а) суміш заморожених яєць;
- б) жовтки яєць;
- в) білки яєць;
- г) висушені яйця.

3. Для круто зварених яєць їх варять:

- а) 5-7 хв;
- б) 2-3 хв;
- в) 7-10 хв.

4. Для збереження вітамінів овочі краще:

- а) варити;
- б) смажити;
- в) припускати.

5. Простий гарнір складається з :

- а) одного виду овочів;
- б) двох видів овочів;
- в) трьох і більше видів овочів.

6. Панірують вироби з котлетної маси у :

- а) сухарях;
- б) борошні;
- в) льє зоні;
- г) тісті кляр;
- д) хлібній паніровці.

7. Способи приготування виробів з котлетної маси:

- а) запікання;
- б) бланшування;
- в) тушкування;
- г) смаження.

### VI рівень ( 10-12 балів)

#### ЗАВДАННЯ

1. Опишіть технологію приготування та вимоги до якості моркви в молочному соусі.
2. Підберіть технологічне обладнання, інструмент, сировину. Опишіть організацію робочого місця.
3. Зробіть розрахунки сировини на 10 порцій, згідно технологічної карти.
4. Вкажіть вимоги санітарії та техніки безпеки при виконанні робіт.

#### ТЕХНОЛОГІЧНА КАРТКА МОРКВА В МОЛОЧНОМУ СОУСІ

№ П/П	Назва продукту	Маса, г (нетто)	Технологія приготування
1	Морква	217	Обчищену моркву нарізують дрібними кубиками, часточками або брусочками, кладуть у посуд, додають бульйон( 0,2-0,3 л на 1кг), маргарин і припускають до готовності, потім додають молочний соус, сіль,цукор, перемішують і доводять до кипіння.
2	Маргарин	5	
	Маса припущеної моркви	5	
	Соус	200	
		75	
	Вихід	275	

