

Міністерство освіти і науки України  
Міністерство праці та соціальної політики України

*Державний стандарт  
професійно-технічної освіти*

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

**Професія - Кухар**

**Код - 5122**

**Кваліфікація - 4 розряд**

Видання офіційне  
*Київ 2007*

**Освітньо-кваліфікаційна характеристика випускника  
професійно-технічного навчального закладу**  
(підприємства, установи та організації, що здійснюють підготовку кваліфікованих  
робітників)

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

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

**3. Кваліфікаційні вимоги**

**Повинен знати:** кулінарне призначення риби, морепродуктів, м'яса, м'ясопродуктів, домашньої птиці та кролів, властивість цих продуктів; вимоги до якості, ознаки та органолептичні методи визначення їх доброякісності, терміни та умови їх зберігання; порядок обробки риб осетрових порід, морепродуктів; ознаки та органолептичні методи визначення доброякісності риб осетрових порід; правила виготовлення натуральних напівфабрикатів і січеної маси з риби, яловичини, свинини, баранини; рецептури, технологію виготовлення страв та кулінарних виробів, що потребують основної, комбінованої та допоміжної теплової обробки; вимоги до їх якості, терміни та умови їх зберігання, відпуску; рецептури, технологію виготовлення страв та кулінарних виробів української кухні, оформлення та реалізацію готових страв і кулінарних виробів; вплив кислот, солей та жорсткої води на тривалість теплової обробки продуктів; характеристику різних видів столового посуду, правила підбору посуду та подачі різних груп страв; правила організації раціонального та безпечного харчування; правила експлуатації відповідних видів технологічного обладнання, виробничого інвентарю, інструменту, ваговимірювальних приладів, посуду, їх призначення та використання в технологічному процесі; технічні вимоги безпеки праці; правила та норми протипожежного захисту, виробничої санітарії та особистої гігієни; правила користування нормативно–технологічними документами.

**Повинен уміти:**

Виготовляти та порціонувати напівфабрикати з риби, яловичини, свинини, баранини. Здійснювати підготовку риби осетрових порід до теплової обробки. Готувати птицю для варіння та смаження. Готувати страви та кулінарні вироби масового попиту із застосуванням різних способів теплової кулінарної обробки. Виготовляти холодні страви та закуски: салати овочеві, з м'ясом, вінегрети, рибу під маринадом, холодці тощо. Варити бульйони (м'ясні, м'ясо-кісткові, рибні, грибні) та супи (заправні, пюреподібні, холодні, солодкі, молочні). Готувати різні види пасерування та соусів на бульйонах, молоці, сметані. Готувати другі страви з м'яса, риби, овочів, круп у вареному, тушкованому, запеченому, смаженому вигляді (м'ясо відварне, рибу відварну, смажену, парову, овочі фаршировані, запіканки з овочів, круп, молочні страви тощо). Готувати гарячі та холодні напої, солодкі страви. Готувати прісне

здобне, дріжджове тісто, формувати та випікати з нього вироби. Видавати виготовлені страви.

#### **4. Загальнопрофесійні вимоги**

##### **Повинен:**

- а) раціонально та ефективно організовувати працю на робочому місці;
- б) дотримуватись норм технологічного процесу;
- в) не допускати браку в роботі;
- г) знати та виконувати вимоги нормативних актів про охорону праці й навколишнього середовища, додержуватись норм, методів і прийомів безпечного ведення робіт;
- д) використовувати в разі необхідності засоби попередження та усунення природних і небезпечних негативних явищ (пожежі, аварії, повені тощо);
- є) знати інформаційні технології.

#### **5. Вимоги до освітнього рівня осіб, які навчатимуться в системі професійно-технічної освіти**

Попередній освітньо-кваліфікаційний рівень – “Кухар 3 розряду”:

- за умови продовження первинної професійної підготовки в професійно-технічних навчальних закладах другого та третього атестаційного рівня без вимог до стажу роботи;
- за умови підвищення кваліфікації стаж роботи за професією “Кухар 3 розряду” не менше 1-го року.

#### **6. Сфера професійного використання випускника**

Діяльність: ресторанив, барів, їдалень та послуги з постачання готової їжі.

#### **7. Специфічні вимоги:**

- 7.1. *Вік:* по закінченні терміну навчання - не менше 16 років.
- 7.2. *Стать:* чоловіча, жіноча.
- 7.3. *Медичні обмеження.*

**Типовий навчальний план  
підготовки кваліфікованих робітників**

Професія - 5122 Кухар

*(код, назва професії)*

Кваліфікація - 4 розряд

*(рівень кваліфікації – розряд, клас, категорія)*

Загальний фонд навчального часу – 1105 годин

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

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

1.Кабінети:

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

2. Лабораторії:

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

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

**Тематичний план з навчального предмета  
“Інформаційні технології”**

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

**Тема 1. Вступ**

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

**Тема 2. Комп'ютерні телекомунікації та комп'ютерні мережі**

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

Мультимедіа: компоненти і засоби мультимедіа, сценарій мультимедійного проекту.

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

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

**Лабораторно-практична робота 3.** Застосування Інтернету в галузі.

**Типова навчальна програма з предмета  
“Основи правових знань”**

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

**Тема 1. Господарство і право**

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

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

**Тема 2. Правове регулювання господарських відносин у галузі ресторанного господарства**

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

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

**Тема 3. Праця, закон і ми**

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

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

Охорона праці. Відповідальність підприємства за шкоду, заподіяну працівникові.

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

#### **Тема 4. Адміністративний проступок і адміністративна відповідальність**

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

Адміністративна відповідальність неповнолітніх. Адміністративна відповідальність за господарські правопорушення.

#### **Тема 5. Злочин і покарання**

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

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

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

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

Звільнення від кримінальної відповідальності та від покарання.

Кримінальна відповідальність за господарські злочини.

#### **Тема 6. Подружжя, батьки, діти – їхні права та обов'язки**

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

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

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

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

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

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

**Тема 2. Підприємець – головна постать економічного процесу**

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

**Тема 3. Сутність та функції менеджменту**

Сутність поняття менеджмент. Функції менеджменту в підприємницькій діяльності.

**Тема 4. Мета та основні етапи сучасного маркетингу**

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

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

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

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

<i>№ з/п</i>	<i>Тема</i>	<i>Кількість годин</i>	
		<i>Всього</i>	<i>З них на лабораторно-практичні роботи</i>
1	Технологія приготування напівфабрикатів з риби, морепродуктів	8	
2	Технологія приготування напівфабрикатів з м'яса, птиці, субпродуктів	18	
3	Технологія приготування супів	22	6
4	Технологія приготування соусів	12	4
5	Технологія приготування страв з овочів і грибів	12	6
6	Технологія приготування страв з яєць та сиру	6	2
7	Технологія приготування страв з круп, бобових і макаронних виробів	8	4
8	Технологія приготування страв з риби, морепродуктів	22	6
9	Технологія приготування страв з м'яса, птиці, субпродуктів	34	6
10	Технологія приготування холодних страв і закусок	26	8
11	Технологія приготування солодких страв і напоїв	22	6
12	Технологія приготування тіста та виробів з нього	20	6
	<b><i>Всього годин:</i></b>	<b><i>210</i></b>	<b><i>54</i></b>

**Тема 1. Технологія приготування напівфабрикатів з риби, морепродуктів**

Хімічний склад, харчова цінність, властивості, кулінарне призначення риб осетрових порід, риб без луски (налим, вугор, сом, зубатка та ін.).

Ознаки та органолептичні методи визначення доброякісності риб осетрових порід.

Порядок обробки риб осетрових порід. Механічна кулінарна обробка риб осетрових порід. Визначення відсотку відходів. Підготовка до теплової обробки.

Приготування рибних напівфабрикатів з усіх видів риб. Прийоми, що використовують під час виготовлення напівфабрикатів. Приготування напівфабрикатів для варіння, припускання, тушкування, смаження, запікання.

Підготовка риби для фарширування у цілому вигляді, кругляками та філе. Механічна кулінарна обробка харчових відходів.

Технологія приготування натуральної січеної маси з риби та напівфабрикатів: ковбаски рибні, січеники рибні та ін. Вихід напівфабрикатів, вимоги до якості.

Способи формування та панірування напівфабрикатів з риби.

Морепродукти: асортимент, види, хімічний склад і харчова цінність, призначення, вимоги до якості, умови зберігання, використання. Ознаки та органолептичні методи визначення доброякісності морепродуктів.

Механічна кулінарна обробка морепродуктів. Особливості механічної кулінарної обробки свіжих, сушених, заморожених морепродуктів. Визначення відсотку відходів. Підготовка до теплової обробки.

## **Тема 2. Технологія приготування напівфабрикатів з м'яса, птиці, субпродуктів**

Розбирання яловичини, кулінарне призначення частин, визначення відсотку м'яса та кісток.

Розбирання свинячої, телячої, баранячої туш, кулінарне призначення частин, визначення відсотку м'яса та кісток.

Характеристика прийомів, що використовуються при виготовленні напівфабрикатів: нарізування, відбивання, підрізування сухожиль, панірування, маринування, шпигування.

Технологія приготування великошматкових напівфабрикатів для варіння, смаження, тушкування: м'ясо відварне, м'ясо смажене великим шматком, м'ясо шпиговане, м'ясо тушковане великим шматком.

Технологія приготування порційних напівфабрикатів з яловичини для смаження: біфштекс, філе, лангет, антрекот, ромштекс та ін. Вихід напівфабрикатів, вимоги до якості.

Технологія приготування порційних напівфабрикатів для смаження з м'яса свинини, баранини, телятини: котлета натуральна, котлета відбивна, ескалоп, шніцель, битки київські та ін. Вихід напівфабрикатів, вимоги до якості.

Технологія приготування порційних напівфабрикатів для тушкування: яловичина в кисло-солодкому соусі, битки українські, крученики, завиванці, вертуни та ін. Вихід напівфабрикатів, вимоги до якості.

Технологія приготування дрібношматкових напівфабрикатів: бефстроганов, азу, гуляш, рагу, плов, печеня по-домашньому, печеня київська, шашлики та ін. Вихід напівфабрикатів, вимоги до якості.

Технологія приготування натуральної січеної маси та напівфабрикатів з неї: біфштекс січений, котлети (січеники) полтавські, шніцель натуральний січений, биточки по-селянськи та ін. Вихід напівфабрикатів, вимоги до якості.

Технологія приготування напівфабрикатів з птиці. Значення, види, прийоми заправлення (формування) птиці перед тепловою обробкою.

Технологія приготування котлетної маси з птиці та напівфабрикатів з неї: котлети, биточки та ін. Вихід напівфабрикатів, вимоги до якості.

Приготування напівфабрикатів із субпродуктів: печінка смажена, мозок та серце відварні та ін. Вихід напівфабрикатів, вимоги до якості.

Способи формування та панірування напівфабрикатів з м'яса, птиці.

Умови й терміни зберігання напівфабрикатів з м'яса та птиці.

### **Тема 3. Технологія приготування супів**

Прянощі, приправи: класифікація, коротка характеристика, використання.  
Технологія приготування пасеровок: борошняної, бурякової.

Технологія приготування бульйонів: м'ясного, м'ясо-кісткового, рибного, грибного, з птиці. Вимоги до якості.

Загальні правила відпуску бульйонів, з різними гарнірами: рисом, вермішелью відварною, пиріжками, фрикадельками, омлетом паровим, гострими грінками, яйцем “в мішечок” та ін. Вимоги до якості.

Борщі. Загальні правила приготування. Технологія приготування та особливості приготування борщів: українського, київського, полтавського, чернігівського, львівського, з свіжою картоплею та капустою, з чорносливом та грибами, зеленого та ін. Вимоги до якості борщів, правила відпуску, вихід.

Щі. Загальні правила приготування, асортимент. Технологія приготування та відпуск: щі з свіжою капустою та картоплею, щі зелені тощо. Вимоги до якості.

Капусняки. Технологія приготування, асортимент, відпуск, вимоги до якості.

Розсольники. Загальні правила приготування, асортимент. Технологія приготування та відпуск розсольнику з крупою, розсольнику домашнього тощо. Вимоги до якості розсольників.

Солянки. Технологія приготування та відпуск: солянка домашня, солянка збірна м'ясна тощо. Правила відпуску, вимоги до якості.

Технологія приготування та відпуск різних супів: суп локшина домашня та ін. Вимоги до якості.

Супи-пюре. Загальні правила приготування. Технологія приготування супів-пюре: суп-пюре з картоплі, суп-пюре з різних овочів тощо. Відпуск та вимоги до якості.

Технологія приготування холодних супів: окрошки овочевої, м'ясної, борщу холодного та ін. Відпуск, вимоги до якості.

Технологія приготування, відпуск, вимоги до якості солодких супів: з ягід, з свіжих плодів та ін. Гарніри до солодких супів.

**Лабораторно-практична робота 1. Технологія приготування супів.**

1. Борщі
2. Щі
3. Капусняки
4. Розсольники
5. Солянки
6. Суп-пюре з різних овочів
7. Холодні супи

### **Тема 4. Технологія приготування соусів**

Значення соусів в харчуванні, класифікація.

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

Технологія приготування основних соусів на бульйонах та їх похідних: соус білий основний, соус томатний, паровий, білий з овочами та ін. Вимоги до якості, використання.

Технологія приготування молочних і сметанних соусів: молочного основного, молочного солодкого; сметанного (натурального сметанного, сметанного на білому основному, сметанного з томатом), грибного. Вимоги до якості, використання соусів.

Технологія приготування холодних соусів та заправок: маринад овочевий з томатом, салатні заправки, соус-гірчиця тощо. Майонез та його похідні: із сметаною, зеленню та ін. Вимоги до якості соусів, використання.

Технологія приготування солодких соусів: соус яблучний, соус абрикосовий тощо. Вимоги до якості, використання.

#### **Лабораторно-практична робота 2. Технологія приготування соусів.**

1. Соуси на бульйонах різної консистенції
2. Соус томатний
3. Соус сметанний, сметанний з томатом
4. Соус грибний
5. Соуси молочний основний, молочний солодкий
6. Маринад овочевий з томатом
7. Солодкі соуси: яблучний, абрикосовий

#### **Тема 5. Технологія приготування страв з овочів і грибів**

Загальні правила оформлення страв. Складні форми нарізання овочів. Елементи оформлення, композиції.

Загальні правила смаження страв з овочів. Технологія приготування страв: деруни (різновиди приготування та подачі), картопляні котлети, картопляники (зрази), картопляні пальчики, крокети картопляні, оладки з кабачків, оладки з гарбуза та ін. Вимоги до якості, правила відпуску. Відсоток втрат під час теплової обробки.

Загальні правила тушкування та запікання страв з овочів. Технологія приготування страв: картопля тушкована, баклажани тушковані з картоплею, капуста тушкована, рагу овочева, запіканка картопляна, рулет картопляний, голубці овочеві, овочі фаршировані, картопля фарширована, гриби запечені в сметані та ін. Вимоги до якості, правила відпуску. Відсоток втрат під час теплової обробки.

Технологія приготування гарнірів. Варіанти складних гарнірів і правила їх підбору. Вимоги до якості, правила відпуску.

**Лабораторно-практична робота 3.** Складні форми нарізання овочів. Елементи оформлення страв та складання композицій.

**Лабораторно-практична робота 4.** Технологія приготування страв з овочів і грибів.

1. Страви з смажених овочів і грибів
2. Страви з тушкованих овочів і грибів
3. Страви із запечених овочів і грибів

#### **Тема 6. Технологія приготування страв з яєць та сиру**

Яєчні продукти та їх використання.

Технологія приготування та відпуск страв з яєць: омлети (натуральний, змішаний та фарширований) тощо. Вимоги до якості.

Технологія приготування та відпуск страв із запечених яєчних продуктів. Вимоги до якості, відсоток втрат під час теплової обробки.

Значення страв з сиру в харчуванні. Відпуск сиру з сметаною, варенням, медом, молоком, тощо. Вимоги до якості. Процеси, що відбуваються з сиром під час теплової обробки.

Технологія приготування та відпуск страв із сиру: вареники з сиром, вареники лінівці, сирники (різновидності), запіканка з сиру, пудинг з сиру та ін. Вимоги до якості. Відсоток втрат під час теплової обробки.

Вимоги до якості страв, відпуск. Визначення відсотку приварку.

**Лабораторно-практична робота 5.** Технологія приготування страв з сиру, яєць.

1. Сирники
2. Вареники лінівці
3. Омлет натуральний та змішаний
4. Омлет фарширований
5. Запіканка з сиру
6. Пудинг з сиру.

**Тема 7. Технологія приготування страв з круп, бобових і макаронних виробів**

Технологія приготування страв з каш: котлет, биточків, пудингів, запіканок тощо. Вимоги до якості страв, відпуск. Відсоток втрат під час теплової обробки.

Технологія приготування страв з бобових і макаронних виробів: запіканок, макароннику, бабки з локшини та сиру та ін. Вимоги до якості страв, відпуск. Відсоток втрат.

**Лабораторно-практична робота 6.** Технологія приготування страв з круп, бобових і макаронних виробів.

1. Крупник
2. Запіканка рисова, соус солодкий
3. Пудинг
4. Котлети манні, соус молочний
5. Макаронник
6. Бобові з тушкованою капустою

**Тема 8. Технологія приготування страв з риби, морепродуктів**

Значення страв з риби в харчуванні. Процеси, що відбуваються в рибі під час теплової обробки. Класифікація страв з риби за способом теплової обробки.

Загальні правила варіння та припускання риби, підбір соусів, гарнірів, правила подачі, вимоги до якості, відсоток втрат. Технологія приготування та відпуск риби відвареної, риби припущеної.

Загальні правила смаження та тушкування риби, підбір соусів, гарнірів, посуду для відпуску, відсоток втрат. Технологія приготування страв: риба смажена основним способом, риба “фрі”, риба смажена в тісті та ін.; риба тушкована з овочами і томатом, риба тушкована в сметані (два способи) та ін.

Загальні правила запікання риби, підбір гарнірів, соусів, відсоток втрат. Технологія приготування страв: риба запечена під майонезом, карасі запечені в сметані, риба запечена по-російськи та ін. Вихід, відпуск, відсоток втрат.

Технологія приготування страв з фаршированої риби: риба фарширована цілою, кругляками, філе з риби фаршироване, короп фарширований кашею та грибами та ін. Відпуск, вимоги до якості, відсоток втрат.

Технологія приготування страви з рибної натуральної січеної та котлетної маси: ковбаски рибні, січеники рибні українські, рулет, зрази та ін. Відпуск страв, вимоги до якості, відсоток втрат під час теплової обробки.

Технологія приготування страв з продуктів моря: раки або креветки відварені натуральні, кальмари в томатному або сметанному соусі та ін. Відпуск страв, вимоги до якості, відсоток втрат під час теплової обробки.

**Лабораторно–практична робота 7.** Технологія приготування страв з риби, морепродуктів.

1. Риба відварна або припущена
2. Риба смажена
3. Риба тушкована
4. Риба запечена
5. Риба фарширована
6. Страви з рибної січеної маси
7. Страви з морепродуктів.

## **Тема 9. Технологія приготування страв з м'яса, птиці, субпродуктів**

Значення страв з м'яса в харчуванні. Класифікація страв з м'яса за способом теплової обробки. Процеси, що відбуваються у м'ясі під час теплової обробки.

Загальні правила варіння м'яса, визначення готовності, підбір гарнірів, соусів, відпуск, вимоги до якості, відсоток втрат. Технологія приготування та відпуск м'яса відварного.

Загальні правила смаження м'яса, підбір гарнірів, соусів, відпуск, вимоги до якості, відсоток втрат. Технологія приготування та відпуск страв із смаженого м'яса великим шматком: свинина, телятина смажена великим шматком тощо.

Технологія приготування страв із смаженого м'яса (яловичини) порційними шматками: біфштекс, філе, лангет, антрекот, ромштекс та ін. Вихід, підбір гарнірів, соусів, відпуск, вимоги до якості, відсоток втрат.

Технологія приготування та відпуск страв із смаженого м'яса дрібної худоби: ескалоп, битки київські, котлета відбивна та ін. Вихід, підбір гарнірів, соусів, відпуск, вимоги до якості, відсоток втрат.

Технологія приготування та відпуск страв із смаженого м'яса дрібними шматками: шашлик з яловичини (по-московськи), шашлик з баранини (по-кавказьки), бефстроганов (2 способи) тощо. Підбір гарнірів, відпуск, вимоги до якості, відсоток втрат.

Загальні правила тушкування м'яса, підбір гарнірів, соусів, відпуск, відсоток втрат. Технологія приготування та відпуск страв: м'ясо тушковане великим шматком, яловичина тушкована в кисло-солодкому соусі, битки українські, азу, рагу, гуляш, плов, крученики волинські, печеня київська, печеня

по-домашньому тощо. Вимоги до якості страв, відсоток втрат під час теплової обробки.

Загальні правила запікання страв з м'яса. Технологія приготування та відпуск страв: запіканка або рулет картопляний з м'ясом, кабачки, перець фаршировані м'ясом і рисом, голубці з м'ясом та ін. Вимоги до якості страв.

Технологія приготування та відпуск страв з натуральної січеної маси: біфштекс січений, котлети натуральні січені, шніцель натуральний січений, биточки по-селянськи, котлети полтавські та ін. Вимоги до якості, підбір гарнірів, відсоток втрат.

Технологія приготування та відпуск страв з котлетної маси: зрази, рулет тощо. Вимоги до якості, підбір гарнірів, відсоток втрат.

Технологія приготування страв з птиці. Технологія приготування та відпуск птиці відвареної, порціонування птиці, підбір гарнірів, соусів.

Основні правила смаження птиці у цілому вигляді, порціонування птиці, підбір гарнірів, відсоток втрат.

Технологія приготування та відпуск страв з тушкованої птиці: птиця тушкова в соусі тощо. Вихід, підбір гарнірів, відпуск, вимоги до якості.

Технологія приготування та відпуск страв з котлетної маси з птиці: котлети, биточки та ін. Вихід, підбір гарнірів, соусів, відпуск, вимоги до якості, відсоток втрат.

Технологія приготування та відпуск страв із субпродуктів: печінка, нирки, мозок смажені, мозок "фрі" та ін. Вихід, підбір гарнірів, соусів, відпуск, вимоги до якості, відсоток втрат.

**Лабораторно-практична робота 8.** Технологія приготування страв з м'яса, птиці, субпродуктів.

1. Страви з відварного м'яса, птиці, субпродуктів
2. Страви з смаженого м'яса, птиці, субпродуктів
3. Страви з тушкованого м'яса, птиці, субпродуктів
4. Страви з запеченого м'яса, птиці, субпродуктів
5. Страви з січеної маси з м'яса, птиці.

## **Тема 10. Технологія приготування холодних страв і закусок**

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

Рибні продукти солоні, копчені, баликові вироби, ікра риб, рибні консерви, крабові палички, пасти: види, характеристика, вимоги до якості, використання, умови та строки зберігання.

Ковбасні вироби, м'ясо-копченості, консерви: види, характеристика, вимоги до якості, використання, умови та строки зберігання.

Сири тверді та м'які сичужні, плавлені, розсольні, кисломолочні: види, характеристика, вимоги до якості, використання, умови та строки зберігання.

Хліб і хлібобулочні вироби: характеристика, вимоги до якості, використання, умови та строки зберігання.

Підготування сировини для приготування бутербродів. Загальні правила приготування, оформлення та відпуску бутербродів.

Технологія приготування бутербродів: відкриті та закриті, гарячі, багатошарові тощо. Вимоги до якості.

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

Технологія приготування страв і закусок з овочів: ікра овочева, ікра баклажана тощо; помідори, перець, кабачки фаршировані та ін. Вимоги до якості. Оформлення, відпуск.

Технологія приготування закусок з сиру та яєць: закуска гостра, яйця під майонезом, яйця фаршировані та ін. Вимоги до якості. Оформлення, відпуск.

Технологія приготування страв і закусок з риби, рибних продуктів: оселедець натуральний, оселедець з цибулею, оселедець з гарніром, риба під маринадом, холодець з риби тощо. Вимоги до якості. Оформлення, відпуск.

Технологія приготування страв і закусок з м'яса, м'ясних продуктів: м'ясо або птиця відварні (смажені) з гарніром, холодець з м'яса, субпродуктів, холодець з птиці, рулет полтавський тощо. Вимоги до якості. Оформлення, відпуск.

**Лабораторно-практична робота 9.** Технологія приготування холодних страв і закусок.

1. Бутерброди закусочні
2. Бутерброди закриті
3. Бутерброди гарячі
4. Салати з сирих овочів
5. Салати з варених овочів.

**Лабораторно-практична робота 10.** Технологія приготування холодних страв і закусок.

1. Страви і закуски з овочів, грибів
2. Закуски з сиру
3. Закуски з яєць
4. Страви і закуски з риби, рибних продуктів
5. Страви і закуски з м'яса, птиці, субпродуктів”.

## **Тема 11. Технологія приготування солодких страв і напоїв**

Значення солодких страв в харчуванні. Класифікація. Загальна характеристика сировини для приготування солодких страв.

Плоди зерняткові, кісточкові: особливості хімічного складу, види, сорти, вимоги до якості, умови зберігання, використання.

Ягоди та горіхоплідні, субтропічні та тропічні плоди: особливості хімічного складу, види, сорти, вимоги до якості, умови зберігання, використання.

Правила подачі (відпуску) натуральних плодів та ягід.

Цукор: види, значення для організму, вимоги до якості, використання в кулінарії. Мед натуральний: види, хімічний склад, коротка характеристика, лікувальні властивості, вимоги до якості, використання.

Технологія приготування та відпуск компотів із свіжих та заморожених ягід і плодів, сухофруктів, узвар.

Загальні правила приготування киселів. Технологія приготування та відпуск киселів різної консистенції з ягід, плодів, консервованих фруктів, молочного та ін. Вимоги до якості киселів.

Желеподібні страви. Характеристика драгелеподібних речовин: желатин, агар, агароїд.

Технологія приготування та відпуск желе молочного, з плодів або свіжих ягід, з цитрусових тощо. Вимоги до якості.

Технологія приготування та відпуск гарячих солодких страв: яблука печені, яблука у тісті смажені, яблука по-київські, шарлотка з яблуками та ін. Вимоги до якості.

Чай: хімічний склад, харчова цінність, класифікація, вимоги до якості. Правила заварювання чаю, різновиди подачі.

Кава: хімічний склад, харчова цінність, види, вимоги до якості.

Технологія приготування, способи подачі: кава натуральна, кава з молоком, кава з вершками, кава по-східному, кава глясе. Відпуск.

Какао: хімічний склад, харчова цінність. Технологія приготування какао з молоком, шоколаду. Взаємозамінність продуктів.

**Лабораторно-практична робота 11.** Технологія приготування солодких страв і напоїв.

- |             |                              |
|-------------|------------------------------|
| 1. Компот   | 1. Натуральні плоди та ягоди |
| 2. Узвар    | 2. Холодні солодкі страви    |
| 3. Кисіль   | 3. Гарячі солодкі страви     |
| 4. Чай      |                              |
| 5. Кава     |                              |
| 6. Какао    |                              |
| 7. Шоколад” |                              |

## **Тема 12. Технологія приготування тіста та виробів з нього**

Загальна характеристика розпушувачів, використання, вимоги до якості.

Підготовка сировини для замішування тіста.

Технологія приготування фаршів: з м'яса, риби, сиру, капусти, яєць і зеленої цибулі, рису та ін. Вимоги до якості, використання.

Технологія приготування солодких фаршів: з яблук, свіжих вишень або слив, маку, гарбуза, тощо. Вимоги до якості. Використання фаршів.

Технологія приготування рідкого прісного тіста та виробів з нього: налисників з різними фаршами, оладок на кислому молоці тощо. Вихід, вимоги до якості. Правила відпуску.

Технологія приготування дріжджового тіста безопарним і опарним способом. Вимоги до якості. Процеси, що проходять під час замісу, бродінні тіста та випіканні виробів. Недоліки тіста, що виникають внаслідок неправильного режиму бродіння, причини, способи усунення.

Технологія приготування виробів з дріжджового тіста: ватрушок, розтягаїв, булочок різних, оладок, млинців, пиріжків, біляшів, пампушок та ін. Вихід, вимоги до якості, відсоток втрат виробів під час теплової обробки.

Технологія приготування багатопорційних виробів з дріжджового тіста: пироги відкриті, напіввідкриті, закриті, кулеб'яка, рулет з маком та ін. Вихід, вимоги до якості, відсоток втрат виробів під час теплової обробки.

Технологія приготування піци різних видів і фаршів до неї. Вихід, вимоги до якості. Недоліки випечених виробів, причини, способи усунення.

Технологія приготування прісного здобного тіста. Підготовка сировини, заміс тіста. Технологія приготування виробів з прісного здобного тіста: пироги напіввідкриті з різними начинками та ін. Вимоги до якості виробів.

**Лабораторно-практична робота 12.** Технологія приготування тіста та виробів з нього.

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

**Типова навчальна програма з предмета  
“Устаткування підприємств харчування”**

<i>№ з/п</i>	<i>Тема</i>	<i>Кількість годин</i>	
		<i>Всього</i>	<i>З них на лабораторно-практичні роботи</i>
1	Машини та механізми для приготування кремів	6	2
2	Сучасна електронна ваговимірювальна техніка	4	
3	Машини для нарізання хліба та гастрономічних продуктів	6	2
4	Сучасне теплове устаткування	12	2
5	Сучасне холодильне устаткування	12	2
<i>Всього годин:</i>		<b>40</b>	<b>8</b>

**Тема 1. Машини та механізми для приготування кремів**

Характеристика машин та механізмів для збивання продуктів.

Призначення даного устаткування, його будова, принцип роботи, регулювання швидкості, складання та розбирання робочих деталей. Правила експлуатації з дотриманням технічних вимог безпеки праці.

**Лабораторно-практична робота 1:** вивчення будови, принципу роботи машин і механізмів для збивання продуктів; набуття експлуатаційних навичок з дотриманням технічних вимог безпеки праці. Складання та розбирання машин. Ознайомлення з технічною документацією.

**Тема 2. Сучасна електронна ваговимірювальна техніка**

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

**Тема 3. Машини для нарізання хліба та гастрономічних продуктів**

Характеристика машин для нарізання хліба та гастрономічних продуктів, їх класифікація, призначення, будова, принцип роботи, правила експлуатації та технічні вимоги безпеки праці. Можливі проблеми під час роботи машини, причини та способи їх вирішення.

**Лабораторно-практична робота 2:** вивчення будови, принципу роботи машин для нарізання хліба та гастрономічних продуктів, ваговимірювальної техніки; набуття експлуатаційних навичок з дотриманням технічних вимог безпеки праці. Ознайомлення з блокуваннями машин, правила загострення ножів.

#### **Тема 4. Сучасне теплове устаткування**

Жаровні для смаження млинців-напівфабрикатів, шашличні печі, грилі, НВЧ-печі: їх призначення, будова, принцип дії, регулювання температурного режиму, правила раціональної та безпечної експлуатації теплових апаратів. Заходи щодо економії паливно-енергетичних ресурсів.

**Лабораторно-практична робота 3:** вивчення будови, підготовки до роботи жаровень, grillів, шашличних і НВЧ-печей. Набуття експлуатаційних навичок. Ознайомлення з приладами автоматики регулювання та безпеки, технічною документацією.

#### **Тема 5. Сучасне холодильне устаткування**

Значення холодильної техніки для підприємств харчування. Види та способи охолодження. Характеристика способів охолодження: льодяного, льодяно-соляного, охолодження за допомогою сухого льоду. Холодильне устаткування з машинним охолодженням. Характеристика холодильних машин.

Класифікація торговельного холодильного устаткування за конструкцією, температурою зберігання, способом охолодження: сучасні збірно-розбірні холодильні камери, холодильні шафи, холодильні прилавки-вітрини; їх типи, призначення, будова, прилади автоматики, правила експлуатації, технічні вимоги безпеки праці. Заходи щодо забезпечення надійності та економії електроенергії під час експлуатації холодильного устаткування з дотриманням технічних вимог безпеки праці.

**Лабораторно-практична робота 4:** вивчення будови, принципу роботи схеми холодильної компресійної машини. Набуття експлуатаційних навичок з виконанням технічних вимог безпеки праці холодильних шаф різних модифікацій, камер, вітрин, прилавків, прилавків-вітрин. Ознайомлення з технічною документацією, приладами автоматики холодильного устаткування.

**Типова навчальна програма з предмета  
“Гігієна та санітарія виробництва”**

<i>№ з/п</i>	<i>Тема</i>	<i>Кількість годин</i>	
		<i>Всього</i>	<i>З них на лабораторно-практичні роботи</i>
1	Санітарні вимоги до кулінарної обробки харчових продуктів. Гігієнічні вимоги до реалізації готової продукції	5	
2	Гігієнічна оцінка якості харчових продуктів	10	
<b><i>Всього годин:</i></b>		<b><i>15</i></b>	

**Тема 1. Санітарні вимоги до кулінарної обробки харчових продуктів**

Санітарні вимоги до приготування холодних страв і закусок, холодних солодких страв. Гігієнічні вимоги до реалізації готової продукції.

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

**Тема 2. Гігієнічна оцінка якості харчових продуктів**

Законодавчі основи якості харчових продуктів. Гігієнічна оцінка якості молока та молочних продуктів, м'яса та м'ясопродуктів, ковбас та ковбасних виробів, риби та рибних продуктів, морепродуктів, яєць та яйцепродуктів, зернових продуктів (зерна, борошна, крупи), хліба та хлібопродуктів, овочів, фруктів, ягід. Умови та терміни зберігання.

**Типова навчальна програма з предмета  
“Фізіологія харчування”**

<i>№ з/п</i>	<i>Тема</i>	<i>Кількість годин</i>	
		<i>Всього</i>	<i>З них на лабораторно-практичні роботи</i>
1	Вступ. Предмет і завдання курсу фізіологія харчування.	2	
2	Харчові речовини та їх фізіологічне значення для організму людини	6	
3	Фізіологічна характеристика основних продуктів харчування	4	
4	Основи раціонального харчування	4	
5	Харчування різних вікових та професійних груп населення	6	
6	Основи дієтичного та лікувально-профілактичного харчування	6	
<b><i>Всього годин:</i></b>		<b>28</b>	

**Тема 1. Вступ. Предмет і завдання курсу фізіологія харчування**

Історія розвитку харчування людини.

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

Поняття термінів "фізіологія" та "фізіологія харчування".

Завдання фізіології харчування. Зміст предмету "Фізіологія харчування".

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

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

Нормування ліпідів у раціонах харчування.

Нормування вуглеводів у раціонах харчування.

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

Нормування мінеральних речовин у раціонах харчування.

Вода - фізіологічне значення води.

**Тема 3. Фізіологічна характеристика основних продуктів харчування**

Характеристика, значення та використання продуктів тваринного походження у раціональному та лікувальному харчуванні (м'яса та

м'ясопродуктів, риби та рибопродуктів, молока та молокопродуктів, яєць та яйцепродуктів).

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

#### **Тема 4. Основи раціонального харчування**

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

#### **Тема 5. Харчування різних вікових та професійних груп населення**

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

#### **Тема 6. Основи дієтичного та лікувально-профілактичного харчування**

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

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

**Типова навчальна програма з предмета  
“Організація виробництва та обслуговування”**

<i>№ з/п</i>	<i>Тема</i>	<i>Кількість годин</i>	
		<i>Всього</i>	<i>З них на лабораторно-практичні роботи</i>
1	Організація робочих місць з приготування напівфабрикатів і страв на підприємствах ресторанного господарства	9	
2	Організація діяльності торгової частини підприємства та оперативне планування роботи	10	2
3	Посуд, столові прибори та столова білизна для закладів ресторанного господарства	6	
4	Обслуговування споживачів	17	4
<b><i>Всього годин:</i></b>		<b>42</b>	<b>6</b>

**Тема 1. Організація робочих місць з приготування напівфабрикатів і страв на підприємствах ресторанного господарства**

Кваліфікаційна характеристика кухаря 4 розряду з сумісництвом офіціанта, бармена.

Організація робочих місць м'ясо-рибного цеху для приготування напівфабрикатів. Підбір інструментів, інвентарю, устаткування.

Організація робочих місць для приготування соусів, підбір посуду, устаткування, інструменту

Організація робочих місць для приготування страв з сиру. Підбір посуду, інструмента, устаткування для приготування та відпуску страв з сиру.

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

Організація робочих місць для приготування та відпуску холодних страв і закусок.

Організація робочого місця, підбір інструмента, інвентарю, посуду для приготування та відпуску солодких страв і напоїв.

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

**Тема 2. Організація діяльності торгової частини підприємства та оперативне планування роботи**

Вимоги до розміщення устаткування та оформлення залів, підготовка приміщень до обслуговування відвідувачів.

Організація роботи ресторанів, кафе, буфетів, барів, роздавальних на підприємствах харчування. Інвентар. Обладнання.

Основи меню. Значення правильного та чіткого оформлення меню. Порядок запису страв в меню.

**Практична робота 1:** складання меню для різних закладів ресторанного господарства.

### **Тема 3. Посуд, столові прибори та столова білизна для закладів ресторанного господарства**

Матеріальна відповідальність на підприємствах харчування, її види, обов'язки підприємства відповідно до угоди про матеріальну відповідальність.

Види матеріалу, з якого виготовляється столовий посуд (в т.ч. фірмовий), столові прибори та білизна для підприємств харчування.

Характеристика, призначення та види столового посуду, приборів та білизни.

Вимоги до столового посуду, приборів та білизни, його отримання. Облік та збереження.

Підготовка столового посуду, приборів, білизни до обслуговування.

Серветка – як елемент оформлення столу.

### **Тема 4. Обслуговування споживачів**

Загальні правила підбору посуду та подачі холодних та гарячих закусок, перших та других страв, солодких страв, гарячих та холодних напоїв, алкогольних напоїв.

Форми, методи та правила обслуговування відвідувачів.

**Практична робота 2, 3:** сервіровка столу.

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

<i>№ з/п</i>	<i>Тема</i>	<i>Кількість годин</i>	
		<i>Всього</i>	<i>З них на лабораторно-практичні роботи</i>
1	Нормативно-технологічні документи: призначення, використання	6	4
2	Ціноутворення та калькуляція у закладах ресторанного господарства	11	6
<b><i>Всього годин:</i></b>		<b><i>17</i></b>	<b><i>10</i></b>

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

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

**Практична робота 1:** розрахунок сировини на необхідну кількість порцій.

**Практична робота 2:** розрахунок взаємозаміни сировини.

**Тема 2. Ціноутворення та калькуляція у закладах ресторанного господарства**

Поняття про ціни, види цін. Порядок розрахунку суми націнок та продажної ціни на сировину. Порядок розрахунку продажної ціни на готові страви, напої, вироби з борошна, гарніри. Порядок калькуляції продажної ціни на продукцію власного виробництва. Складання калькуляційних карток.

**Практична робота 3:** розрахунок ціни реалізації на сировину, сум націнок.

**Практична робота 4:** розрахунок ціни реалізації на готові страви.

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

**Типова навчальна програма з предмета  
“Охорона праці”**

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

**Тема 1. Правові та організаційні основи охорони праці**

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

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

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

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

Основні завдання системи стандартів безпеки праці: зниження і усунення небезпечних та шкідливих виробничих факторів, створення ефективних засобів захисту працівників. Порядок забезпечення працівників засобами індивідуального та колективного захисту. Основні причини травматизму і професійних захворювань на виробництві. Основні заходи запобігання травматизму та захворювання на виробництві: організаційні, технічні, санітарно-виробничі, методико-профілактичні. Соціальне страхування від нещасних випадків і професійних захворювань. Соціальна і медична

реабілітація працівників. Розслідування та облік нещасних випадків на виробництві, професійних захворювань і професійних отруєнь.

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

Загальні відомості про потенціал небезпек.

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

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

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

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

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

## **Тема 3. Основи пожежної безпеки. Вибухонебезпека виробництва і вибухозахист**

Організаційні та технічні протипожежні заходи. Пожежна сигналізація.

Особливості гасіння пожежі на об'єктах галузі.

Організація пожежної охорони в галузі.

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

Основні характеристики вибухонебезпеки; показники рівня руйнування промислових аварій.

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

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

## **Тема 4. Основи електробезпеки**

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

Класифікація виробничих приміщень відносно безпеки ураження працюючих електричним струмом.

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

Правила безпечної експлуатації електроустановок споживачів.

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

### **Тема 5. Основи гігієни праці. Медичні огляди**

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

Лікувально-профілактичне харчування.

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

Правила експлуатації освітлення.

Санітарно-побутове забезпечення працівників.

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

### **Тема 6. Надання першої допомоги потерпілим при нещасних випадках**

Послідовність, принципи й засоби надання першої допомоги.

Запобіжні заходи щодо інфікування СНІДом під час надання першої допомоги при пораненнях, припиненні кровотечі з ран, носа, вуха тощо.

Засоби надання першої допомоги. Медична аптечка, її склад, призначення, правила користування.

## Типова навчальна програма з виробничого навчання

Професія - 5122 Кухар

(код, назва професії)

Кваліфікація - 4 розряд

(рівень кваліфікації – розряд, клас, категорія)

Загальний фонд навчального часу – 665 годин

№ з/п	Тема	Кількість годин
<b>I. Виробниче навчання</b>		
1.	Механічна кулінарна обробка риби та приготування рибних напівфабрикатів	18
2.	Приготування напівфабрикатів з м'яса та сільськогосподарської птиці	30
3.	Приготування супів	24
4.	Приготування соусів	12
5.	Нарізання овочів складними формами. Елементи оформлення страв	12
6.	Приготування страв і гарнірів з овочів та грибів	18
7.	Приготування страв з яєць та сиру	12
8.	Приготування страв і гарнірів з крупів, макаронних виробів і бобових	6
9.	Приготування страв з риби та морських продуктів	30
10.	Приготування страв з м'яса, сільськогосподарської птиці та субпродуктів	30
11.	Приготування холодних страв і закусок	24
12.	Приготування солодких страв і напоїв	12
13.	Приготування тіста та виробів з нього	18
14.	Організація обслуговування	6
	<b>Всього годин:</b>	<b>252</b>
<b>II. Виробнича практика</b>		
1.	Ознайомлення із закладом ресторанного господарства. Система охорони праці на даному підприємстві	7
2.	Самостійна робота кухаря 4 розряду	406
	Кваліфікаційна пробна робота	
	<b>Всього годин:</b>	<b>413</b>
	<b>Разом:</b>	<b>665</b>

### Виробниче навчання

#### Тема 1. Механічна кулінарна обробка риби та приготування рибних напівфабрикатів

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

Ознаки та органолептичні методи визначення доброякісності риб осетрових порід.

Підготовка робочого місця для розбирання риби з хрящовим скелетом (осетрові), риб без луски та морепродуктів. Використання інструменту, інвентарю, посуду. Технічні вимоги безпеки праці. Робота із Збірником

рецептур. Обробка риби з хрящовим скелетом, риб без луски. Визначення відсотку відходів. Підготовка риби осетрових порід для варіння та припускання.

Приготування напівфабрикатів. Прийоми приготування напівфабрикатів. Види панірувань і їх призначення.

Приготування напівфабрикатів для варіння, припускання, смаження, тушкування, запікання. Виготовлення напівфабрикатів з риби для смаження у фритюрі: риба "фрі", риба в тісті. Вимоги до якості.

Підготовка риби для фарширування у цілому вигляді, порційними шматками, кругляками, філе. Короп фарширований гречаною кашею.

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

Обробка нерибних продуктів моря. Підготовка до теплової обробки.

Закріплення навичок з теми.

## **Тема 2. Приготування напівфабрикатів з м'яса та сільськогосподарської птиці**

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Підготовка напівфабрикатів високого ступеня готовності для теплової обробки.

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

### **Тема 3. Приготування супів**

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

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

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

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

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

Приготування капусняків: капусняк Запорізький та ін. Відпуск.

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

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

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

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

Приготування холодних супів: борщ холодний. Правила відпуску.

Приготування солодких супів з ягід, свіжих плодів. Відпуск.

Закріплення навичок з теми.

### **Тема 4. Приготування соусів**

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

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

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

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

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

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

## **Тема 5. Нарізання овочів складними формами. Елементи оформлення страв**

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

Нарізання овочів складними формами, складання композицій.

Виготовлення елементів з овочів для оформлення страв.

Закріплення навичок з теми.

## **Тема 6. Приготування страв і гарнірів з овочів та грибів**

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

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

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

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

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

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

## **Тема 7. Приготування страв з яєць та сиру**

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Закріплення навичок з теми.

## **Тема 9. Приготування страв з риби та морських продуктів**

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Закріплення навичок з теми.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

## **Тема 11. Приготування холодних страв і закусок**

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

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

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

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

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

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

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

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

Закріплення навичок з теми.

## **Тема 12. Приготування солодких страв і напоїв**

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

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

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

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

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

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

Закріплення навичок з теми.

## **Тема 13. Приготування тіста та виробів з нього**

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Закріплення навичок з теми.

## **Тема 14. Організація обслуговування**

Культура обслуговування споживачів. Впровадження прогресивних форм обслуговування.

Споживчий попит та його вивчення. Книга скарг і пропозицій.

Види реклами. Форми обслуговування споживачів.

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

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

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

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

Бракераж готової продукції. Ведення бракеражного журналу.

## **Виробнича практика**

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

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

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

### **Тема 2. Самостійна робота кухаря 4 розряду**

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

*Примітка.* Детальна програма виробничої практики розробляється кожним навчальним закладом окремо з врахуванням сучасних технологій,

новітніх устаткувань та матеріалів, умов виробництва, за погодженням з підприємствами-замовниками кадрів та затверджується в установленому порядку.

### **Кваліфікаційна пробна робота**

#### **Приклади робіт.**

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

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

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

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

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

виготовлення страв з яєць та сиру;

виготовлення овочевих, круп'яних страв і запіканок;

виготовлення гарячих та холодних напоїв, солодких страв;

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

## Критерії кваліфікаційної атестації випускників

Професія - 5122 Кухар

(код, назва професії)

Кваліфікація - 4 розряд

(рівень кваліфікації – розряд, клас, категорія)

<b>Бали</b>	<b>Знає</b>	<b>Бали</b>	<b>Уміє</b>
1	Учень (слухач) з допомогою викладача відтворює теоретичний матеріал на рівні розпізнання окремих етапів технологічного процесу з приготування напівфабрикатів для страв з овочів, риби, м'яса, простих закусок; підготовки круп, борошна для приготування страв і виробів. Під час відповідей і практичних завдань допускає суттєві помилки, які не може виправити самостійно. Виконує тільки фрагменти практичних завдань.	1	Учень (слухач) з допомогою майстра відтворює окремі частини практичних завдань з приготування деяких напівфабрикатів для страв з овочів, риби, м'яса, простих закусок. Неусвідомлено виконує окремі частини практичних завдань. Виконана робота не повністю відповідає якісним показникам. В організації робочого місця є суттєві недоліки. Системно порушує правила безпеки праці. Без присвоєння кваліфікації.
2	Учень (слухач) з допомогою викладача відтворює на рівні розпізнання окремі фрагменти навчального матеріалу, пов'язаного з етапами технологічного процесу з приготування напівфабрикатів для страв з овочів, риби, м'яса, простих закусок. Виявляє здатність висловити просту думку. Під час відповідей допускає суттєві помилки, які не може виправити. Виконує тільки фрагменти практичних завдань. Відсутній інтерес до обраної професії.	2	Учень (слухач) зі значними труднощами виконує прості прийоми та технологічні операції з приготування напівфабрикатів для страв з овочів, риби, м'яса, простих закусок, приготуванні напівфабрикатів для соусів та супів, допускаючи суттєві помилки. Робота виконана на низькому кваліфікаційному рівні. Вимоги до якості напівфабрикатів визначає з допомогою майстра. В організації робочого місця є суттєві недоліки. Системно порушує правила безпеки праці. Без присвоєння кваліфікації.
3	Учень (слухач) з допомогою викладача відтворює на рівні розпізнавання фрагменти навчального матеріалу, пов'язаного з етапами технологічного процесу з приготування простих страв з овочів, риби, м'яса,	3	Учень (слухач) володіє деякими простими прийомами та технологічними операціями з приготування простих страв з овочів, риби, м'яса, закусок. Не усвідомлено виконує окремі частини практичних знань, допускаючи помилки, які можуть

	закусок, борошняних та овочевих пасеровок. Знає в якому посуді можна подавати ці страви. Під час відповідей допускає суттєві помилки, які не може виправити. Виконує тільки фрагменти практичних завдань. Проявляє спостережливий інтерес до нової технології.		бути виправлені з допомогою майстра та не вплинуть на якість страви. Дати об'єктивну якісну оцінку виготовленим стравам може тільки з допомогою майстра. Допускає епізодичні порушення в практичних завданнях. Проявляє спостережливий інтерес до нової технології. Без присвоєння кваліфікації.
4	Учень (слухач) на рівні запам'ятовування, без розуміння, з допомогою викладача відтворює навчальний матеріал, пов'язаний з харчовою цінністю сировини, необхідної для приготування страв, організацією робочого місця та технологією приготування нескладних страв з овочів, риби, м'яса, закусок, солодких страв, виробів з прісного тіста. Під час відповіді допускає значну кількість помилок, які може виправити з допомогою викладача. Вміє частково користуватися збірником рецептур та технологічними картками з приготування страв.	4	Учень (слухач) володіє деякими простими прийомами та з допомогою майстра виконує технологічні операції, необхідні для приготування простих страв з овочів, риби, м'яса, закусок, солодких страв, виробів з прісного тіста. За допомогою майстра складає інструктивно-технологічні картки для приготування страв, недостатньо усвідомлено користуючись при цьому збірником рецептур. Може відпустити виготовлені страви, при цьому допускає неточності маси виходу. Недостатньо володіє знаннями у визначенні якості страв, тому результати його роботи відповідають мінімальним діючим якісним показникам. Допускає епізодичні порушення в організації робочого місця, дотриманні технічних вимог безпеки праці, які не впливають на безпеку життєдіяльності. Кваліфікація присвоюється, але потребує подальшого удосконалення через досвід роботи або навчання.
5	Учень (слухач) на рівні запам'ятовування, без достатнього розуміння, з допомогою викладача відтворює навчальний матеріал, пов'язаний з харчовою цінністю сировини, необхідною для приготуван-	5	Учень (слухач) виконує переважно більшість прийомів та технологічних операцій, необхідних для виконання завдань з приготування напівфабрикатів та нескладних страв з овочів, риби, м'яса, закусок, солодких страв, виробів з прісного, дріжджового

	<p>ня страв, організацією робочого місця та технологією приготування нескладних страв з овочів, риби, м'яса, закусок, солодких страв, виробів з тіста. Розповідає правила відпуску страв та дає їм якісну оцінку. Орієнтується в підборі соусів до страв з використанням збірника рецептур та посуду для їх відпуску. Може частково обґрунтувати свою відповідь. Під час відповіді допускає незначну кількість помилок, які може виправити з допомогою викладача. Виявляє пізнавальний інтерес до нової технології.</p>		<p>тіста, їх порціонування та відпуску. Підбирає соуси до страв, допускаючи незначні помилки.</p> <p>Намагається скласти інструктивно-технологічні картки, але недостатньо усвідомлено користується збірником рецептур, не вміє робити перерахунок сировини.</p> <p>В окремих випадках допускає порушення технічних вимог безпеки праці, які не впливають на безпеку життєдіяльності. Економно використовує продукти та енергоресурси.</p> <p>Кваліфікація присвоюється, але потребує подальшого удосконалення через досвід роботи або навчання.</p>
6	<p>Учень (слухач) виявляє знання та розуміння основних положень навчального матеріалу, у цілому самостійно відтворює основний навчальний матеріал. Дає товарознавчу характеристику сировини для приготування закусок, солодких страв, розповідає загальні правила приготування страв з овочів, м'яса, риби, супів, закусок, солодких страв та виробів з тіста. Під час відповіді допускає окремі помилки, які не може частково виправити. Орієнтується в підборі посуду для відпуску страв. Може частково обґрунтувати навчальний матеріал під час оцінювання інших учнів, порівнювати та робити висновки.</p>	6	<p>Учень (слухач) самостійно готує напівфабрикати та страви з овочів, риби, м'яса, супи, закуски, солодкі страви, борошняні вироби, дає їм якісну оцінку.</p> <p>З епізодичною допомогою викладача вирішує проблемні виробничі ситуації, складає інструктивно-технологічні картки з використанням нормативно-технологічної документації. Відпускає страви, допускаючи помилки у підборі посуду та температури подачі. Організовує робоче місце з дотриманням технічних вимог безпеки праці.</p> <p>Кваліфікація присвоюється, але потребує подальшого удосконалення через досвід роботи або навчання.</p>
7	<p>Учень (слухач). самостійно, з розумінням відтворює суть основних положень навчального матеріалу, а саме: організацію роботи та</p>	7	<p>Учень (слухач) може самостійно виконувати переважну більшість прийомів і технологічних операцій згідно інструктивно-технологічних карток під час</p>

	<p>технологію приготування заправних супів, супів-пюре, соусів, овочевих, рибних, м'ясних страв, закусок, солодких страв, виробів з тіста. Дає визначення харчової цінності продуктів, необхідних для приготування страв. Аналізує, порівнює кулінарну характеристику страв, робить висновки. Відповідь учня у цілому правильна, але містить неточності та недостатньо обґрунтована, допускає несуттєві помилки, які може частково виправити. Знає як користуватися довідковою літературою з технології приготування страв.</p>		<p>приготування супів, соусів, овочевих, рибних, м'ясних страв, закусок, солодких страв, виробів з тіста з незначним відхиленням від установлених норм часу. Вміло застосовує теоретичні знання під час підготовки устаткування до роботи, виконує правила санітарії та гігієни. Вміло та правильно підбирає інструмент, інвентар, посуд для відпуску страв. Робить необхідні розрахунки сировини, користуючись нормативною документацією, складає технологічні картки, допускаючи незначні помилки. Дає якісну оцінку стравам. Організовує робоче місце з дотриманням технічних вимог безпеки праці.</p> <p>Результат виконаної роботи відповідає середнім діючим якісним і кількісним показникам запланованого рівня кваліфікації</p>
8	<p>Учень (слухач) самостійно, з розумінням відтворює основний навчальний матеріал з технології приготування напівфабрикатів для виготовлення страв з овочів, риби, м'яса, супів, соусів, закусок, солодких страв, виробів з прісного, дріжджового тіста. Дає визначення основних процесів, що відбуваються в харчових продуктах під час теплової обробки. Користується збірником рецептур під час складання інструктивно-технологічних карток.</p> <p>За допомогою викладача аналізує, порівнює, робить висновки харчової цінності страв, встановлює зв'язок професії кухаря з іншими предметами. Підбирає посуд та відпускає страви, дає їм</p>	8	<p>Учень (слухач) може самостійно виконувати всі прийоми та технологічні операції з організації та приготування напівфабрикатів, супів, овочевих, рибних, м'ясних страв, закусок, солодких страв, виробів з тіста. Підбирає соуси для відпуску страв з риби та м'яса.</p> <p>Вміло застосовує теоретичні знання з санітарної обробки продуктів, обладнання. Вміло та правильно підбирає устаткування і посуд для виконання технологічних операцій. Готує страви з дотриманням послідовності технологічного процесу, допускає незначні помилки, які може сам виправити. За консультацією викладача визначає втрати під час холодної та теплової обробки продуктів.</p> <p>Усвідомлено користується збірником рецептур та іншою</p>

	якісну оцінку. У цілому дає логічну, достатньо обґрунтовану відповідь, допускаючи несуттєві помилки, які частково виправляє.		довідковою літературою. Організовує робоче місце з дотриманням техніки безпеки. Результат роботи відповідає якісним і кількісним показникам, що передбачені запланованим рівнем кваліфікації.
9	Учень (слухач) правильно та логічно відтворює навчальний матеріал в межах програми, самостійно використовує знання для теоретичних і практичних завдань з визначення харчової цінності страв, приготування складних рибних, м'ясних і солодких страв, закусок, виробів з прісного, дріжджового тіста. Дає визначення основних технологічних понять, аналізує, порівнює, систематизує інформацію, робить висновки та встановлює зв'язок з виробничим навчанням. Його відповідь у цілому правильна, логічна та достатньо обґрунтована. Інколи допускає несуттєві помилки, які може сам виправити. Усвідомлено користується збірником рецептур та іншою нормативною документацією.	9	Учень (слухач) правильно виконує всі прийоми та технологічні операції під час виконання практичних завдань: приготування складних рибних, м'ясних і солодких страв, закусок, виробів з тіста; експлуатації устаткування; визначення відсотка втрат в продуктах під час холодної та теплової обробки, перерахунку сировини на задану кількість. Вміє пояснити процеси, що відбуваються в м'ясі, рибі, виробках з тіста під час теплової обробки. Вміло підбирає посуд, відпускає та проводить бракераж страв. Усвідомлено користується довідковою інформацією, технічною та нормативно-технологічною документацією. Під час виконання роботи допускає несуттєві помилки, які сам виправляє. Організація робочого місця відповідає вимогам. Результат виконаної роботи відповідає достатнім діючим якісним і кількісним показникам запланованого рівня кваліфікації.
10	Учень (слухач) володіє глибокими міцними знаннями, здатний використовувати їх у нестандартних умовах. Виявляє елементи творчого підходу до технології приготування страв з м'яса, риби, супів, закусок, солодких страв, виробів з борошна, знає правила їх	10	Учень (слухач) правильно виконує всі прийоми та технологічні операції з приготування страв з м'яса, риби, супів, соусів, закусок, солодких страв, виробів з борошна, знає правила їх відпуску, підбору гарнірів, соусів і визначення їх якості. Вміє готувати страви для різних закладів ресторанного господар-

	<p>відпуску, підбору гарнірів, соусів, визначення якості.</p> <p>Усвідомлено засвоює нову інформацію в ширшому обсязі, ніж передбачено програмою. Володіє глибокими професійними знаннями навчального матеріалу з підбору посуду, устаткування для приготування страв. Відповідь повна, правильна, логічна, системна, містить аналіз. На основі нормативної документації самостійно складає інструктивно-технологічні картки для приготування страв. Під час відповіді допускає окремі неточності, які може виправити самостійно. Виявляє творчий інтерес до обраної професії, нової техніки (устаткування) та новітньої технології.</p>		<p>ства. Встановлює причинно-наслідкові та міжпредметні зв'язки, робить аргументовані висновки з незначною консультацією викладача. Вміє самостійно користуватися інформаційними джерелами. Практичні завдання з перерахунку сировини, визначення відсотку втрат в продуктах під час холодної і теплової обробки; складання технологічних схем виконує у цілому правильно, у повному обсязі, як з використанням типового алгоритму, та і в дещо змінених умовах. Здійснює самоконтроль якості продукції.</p> <p>Забезпечує високий рівень організації праці та дотримання правил техніки безпеки, економно використовує продукти та енергоресурси.</p> <p>Здатен до самокерування під час навчання і має практичний досвід у роботі як у простих, так і у виняткових ситуаціях.</p>
11	<p>Учень (слухач) володіє глибокими узагальненими знаннями, виявляє творчі здібності у виконанні теоретичних і практичних завдань з складною технологією приготування страв з м'яса, риби, закусок, супів, солодких страв, виробів з, дріжджового, прісного, здобного тіста, правилами їх відпуску, підбору гарнірів, соусів та визначенню якості страв. Відповідь повна, правильна, логічна, містить аналіз і систематизацію.</p> <p>Усвідомлено засвоює нову інформацію в ширшому обсязі, ніж передбачено програмою.</p> <p>Виказує творчий інтерес до</p>	11	<p>Учень (слухач) правильно виконує всі прийоми та технологічні операції з приготування страв складної технології з м'яса, риби, супів, соусів, закусок, солодких страв, виробів з дріжджового, прісного, здобного тіста. Знає правила їх відпуску, підбору гарнірів, соусів та визначення якості. Порівнює асортимент та технологію приготування страв у різних закладах ресторанного господарства. Встановлює причинно-наслідкові та міжпредметні зв'язки, робить аргументовані висновки. Вміє самостійно користуватися інформаційними джерелами. Практичні завдання з перерахунку сировини, визначення відсотку втрат в продуктах під час холодної і теплової</p>

	<p>обраної професії, вивчення нової техніки (устаткування) та новітньої технології.</p>		<p>обробці, складання технологічних схем виконує правильно, у повному обсязі. Вміє вирішувати проблемні виробничі ситуації. Вміє обрати оптимальний варіант виконання навчально-виробничого завдання. Забезпечує високий рівень організації праці та дотримання правил безпеки праці.</p> <p>Здатен до самокерування під час навчання і має практичний досвід у роботі як у простих, так і у виняткових ситуаціях.</p> <p>Учень є учасником і переможцем загально-училищних конкурсів професійної майстерності.</p>
12	<p>Учень (слухач) усвідомлено засвоює нову інформацію в ширшому обсязі, ніж передбачено програмою. Володіє узагальненими професійними знаннями, виявляє творчі здібності у виконанні теоретичного та практичного завдань з технології приготування страв з м'яса, риби, супів, соусів, закусок, солодких страв, виробів з дріжджового, прісного, здобного тіста, знає правила відпуску страв, підбору гарнірів, соусів та визначення якості страв. Встановлює причинно-наслідкові та міжпредметні зв'язки, робить аргументовані висновки. Правильно робить перерахунок сировини, вміло користується довідковою літературою, нормативною документацією. Відповідь повна, правильна, логічна, містить аналіз, систематизацію. Виказує пізнавальний творчий інтерес до обраної</p>	12	<p>Учень (слухач) правильно виконує всі прийоми та технологічні операції під час приготування страв з м'яса, риби, супів, соусів, закусок, солодких страв, виробів з дріжджового, прісного, здобного тіста в різних закладах ресторанного господарства. Вміє самостійно користуватися інформаційними джерелами. Порівнює та аналізує асортимент та технологію приготування страв різних кухонь. Практичні завдання з перерахунку сировини, визначення відсотку втрат в продуктах під час холодної та теплової обробки, складання технологічних схем для приготування страв виконує правильно, у повному обсязі, як з використанням збірника рецептур так і інших нормативних документів. Виконує дослідницьку роботу, робить висновки та узагальнення.</p> <p>Здатен до самокерування під час навчання і має практичний досвід у роботі як у простих, так і у виняткових ситуаціях.</p> <p>Результат виконаної роботи</p>

	професії, нової техніки (устаткування) та новітньої технології.		повністю відповідає діючим якісним і кількісним показникам, або може бути кращим від них. Учень є учасником та переможцем міських конкурсів професійної майстерності.
--	---	--	--

## Перелік основних обов'язкових засобів навчання

### Перелік нормативного оснащення кабінету “Устаткування підприємств харчування” для підготовки кваліфікованого робітника

№№ з/п	Найменування	Кількість на групу з 15 осіб, шт.		Примітка
		Для індивідуального користування	Для групового користування	
1	2	3	4	5
	<b>Обладнання</b>			
1.	Електронні ваги		1	
2.	Тістомісильна машина малогабаритна		1	
3.	Збивальна машина		1	
4.	Машина для нарізання хліба		1	
5.	Машина для нарізання гастрономічних продуктів		1	
6.	НВЧ-шафа		1	Або гриль
7.	Холодильне устаткування		1	Холодильна шафа, прилавок-вітрина

Рекомендується використовувати сучасні новітні технології навчання:

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

**Норми оснащення лабораторно-практичних робіт з предмета  
“Технологія приготування їжі з основами товарознавства ”**

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

	конструкції			
16	Різець для тіста		8	
17	Сікач для відбивання м'яса		5	
18	Тертка		8	
19	Шпажки для шашликів	1	15	
	<b>Інвентар</b>			
1	Дошки розробні з відповідним маркуванням	3	45	
2	Друшляк		8	
3	Вінчик сталевий		8	
4	Качалка		8	
5	Лоток глибокий		8	
6	Лоток мілкий	1	15	
7	Лопатка металева	1	15	
8	Лопатка дерев'яна (копистка)	1	15	
9	Лопатка кондитерська		8	
10	Лист кондитерський		8	
11	Ложка гарнірна		8	
12	Ложка супова розливальна		8	
13	Ложки мірні		8	
14	Ложка соусна 50 і 75 г.		8+8	
15	Пензлик для змащування виробів із тіста		8	
16	Сито волосяне		8	
17	Сито конічне		2	
18	Сито металеве		2	
19	Сито-грохот		2	
20	Ступка з товкачиком		4	
21	Форми металеві для запікання страв		8	
22	Формочки для корзинок	2	30	
23	Цідилки		4	
24	Черпак 0,25-0,5 л		8	
25	Шумівка		8	
26	Щипці для відпуску страв		5	
	<b>Кухонний посуд</b>			
1	Горщик керамічний	1	15	
2	Гусятниця		3	
3	Каструлі різної ємності та матеріалу, який не вступає в реакцію з продуктами	3	45	
4	Каструля з сітками		2	
5	Котел рибний з решіткою		2	
6	Миска глибока	1	15	
7	Протвені для запікання страв		5	
8	Сковорідка Д=150-200мм	1	15	
9	Сковорідка для смаження яєчні		5	
10	Сковорідки Д=250 мм	1	15	

11	Сотейник		5	
12	Турочка		8	
13	Чайник		2	
	<b>Столовий посуд</b>			
1	Баранчики		10	
2	Блюдо кругле	1	15	
3	Блюдо овальне	1	15	
4	Вершківник		3	
5	Кавник		2	
6	Кавовий набір		2	
7	Креманка скляна	1	15	
8	Лотки фаянсові		5	
9	Лоток для оселедців		5	
10	Миски супові металеві	1	15	
11	Молочник		3	
12	Таці	1	15	
13	Підставка для яєць (пашотниця)		3	
14	Розетки		5	
15	Салатниці різної форми	2	30	
16	Склянка конічна або циліндрична з потовщеним дном	2	30	
17	Склянка чайна	1	15	
18	Сковорідка порційна	1	15	
19	Соусники металеві	1	15	
20	Соусники фаянсові	1	15	
21	Тарілка глибока напівпорційна 280 мл	1	15	
22	Тарілка глибока столова	2	30	
23	Тарілка десертна мілка	1	15	
24	Тарілка закусочна	2	30	
25	Тарілка мілка столова	3	45	
26	Тарілка пиріжкова	1	15	
27	Хрінниця		2	
28	Цукорниця		2	
29	Чайний набір		3	
30	Чайник для заварювання чаю		3	
31	Чашка бульйонна	1	15	
	<b>Столові прибори, білизна</b>			
1	Виделки	2	30	
2	Графин		1	
3	Ложки десертні	1	15	
4	Ложки столові	2	30	
5	Ложки чайні	2	30	
6	Ножі	1	15	
7	Рушники		3	
8	Серветки з тканини	2	30	
9	Скатерті з тканини		5	

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

**Фарфоровий та фаянсовий посуд**

<b>Назва / кількість</b>	<b>Призначення</b>	<b>Місткість</b>	<b>Розмір</b>	<b>Примітки</b>
Тарілка пиріжкова <b>6 штук</b>	Подача хліба, тостів, розтягаїв, ватрушок, грінок та інших булочних виробів; як підставна тарілка під соусники, кокотниці, креманки, ікорниці та ін.		Ø175 мм	
Тарілка закусочна <b>6 штук</b>	Подача закусок; як підставна тарілка під салатники, порційні сковорідки та ін.		Ø200 мм	Можуть бути інших розмірів
Тарілка столова мілка <b>6 штук</b>	Подача других гарячих страв; як підставна тарілка під глибокі тарілки з першої стравою		Ø240 мм	Можуть бути інших розмірів
Тарілка столова глибока <b>6 штук</b>	Подача перших страв порціями	500 м <sup>3</sup>	Ø240 мм	Можуть бути інших розмірів
Тарілка столова глибока напів- порційна <b>6 штук</b>	Подача перших страв невеликими порціями	250 м <sup>3</sup>	Ø200 мм	Можуть бути інших розмірів
Тарілка десертна мілка <b>6 штук</b>	Подача фруктів і деяких солодких страв		Ø200 мм	Наявність малюнка у вигляді ягід, фруктів, на дні чи бортах тарілки
Тарілка десертна глибока <b>6 штук</b>	Подача об’ємних солодких страв			
Тарілка десертна ікорна <b>6 штук</b>	Подача ікри		Ø150 мм	
Блюдо овальне <b>2 штуки</b>	Подача холодних страв і закусок	Від 1 до 12 порцій		Має овальну форму
Оселедниця <b>2 штуки</b>	Подача оселедця з гарніром, натураль-		135, 250, 270, 300	Має більш вузьку та

	ного оселедця, риби гарячого та холодного копчення		мм	видовжену форму, ніж овальне блюдо відповідного розміру
Лоток <b>1 штука</b>	Подача холодних закусок, бутербродів, тарталеток і корзиночок з різними продуктами, птицею, дичиною, овочами як правило на банкетних святкових столах		350 мм	
Салатник <b>6 штук</b>	Подача салатів, вінегретів, соління, маринадів та різних солодких страв	120, 240 480, 720, 1000 см <sup>3</sup>		Можуть мати різну форму та розміри
Ваза салатна на низькій ніжці <b>2 штуки</b>	Подача (при груповому обслуговуванні) салатів (столичного, з крабів та інших), натуральних овочів	240 мм <sup>3</sup> (6 порцій)		
Чашка бульйонна <b>6 штук</b>	Подача бульйонів, супів-пюре, заправних супів з дрібнонарізаними продуктами	350-400 см <sup>3</sup>		
Чашка чайна <b>6 штук</b>	Подача чаю, кави з молоком, вершками, кави по-варшавські, какао, шоколаду	200- 250см <sup>3</sup>		
Чашка для кави <b>6 штук</b>	Подача кави чорної	75-100см <sup>3</sup>		
	Подача кави по-східному	50-100см <sup>3</sup>		
Кавник <b>2 штуки</b>	Подача кави чорної	250- 1400см <sup>3</sup>		
Посуд для вершків, молочник <b>2 штуки</b>	Подача вершків, молока до кави	150, 300, 450, 500, 750, 1000 см <sup>3</sup>		Молочник має більш гострий носик, ніж посуд для вершків
Соусник <b>2 штуки</b>	Подача холодних соусів і сметани	1-6 порцій (100- 400см <sup>3</sup> )		
Хрінниця <b>2 штуки</b>	Подача соусу-хрін	100-200 см <sup>3</sup>		Має дві ручки з проти-

				лежних сторін і кришку
Підставка для яєць (пашотниця) <b>2 штуки</b>	Подача яєць зварених у мішечок (не круто)		35-40мм	
Розетка <b>2 штуки</b>	Подача варення, джему, меду, лимону, цукру		90 мм	
Прибор для спецій: солянка, перечниця, гірчичниця <b>2 штуки</b>	Подача солі, перцю, гірчиці			Мають різну форму та розміри. Для банкетів — відкриті

### Посуд із скла (або кришталю)

Назва	Призначення	Місткість, см <sup>3</sup>	Характерні ознаки
Чарка горілчана <b>6 штук</b>	Для гірких настоянок, наливок, горілки	50	
Чарка мадерна <b>6 штук</b>	Для міцних ("Мадера", "Херес", "Портвейн") і десертних ("Мускат", "Кагор" та ін.) вин.	75	
Чарка рейнвейна <b>6 штук</b>	Для білих сухих і напівсухих вин	100-150	На високій ніжці, частіше кольорова
Чарка лафітна <b>6 штук</b>	Для червоних столових вин	100-125	
Чарка коньячна <b>6 штук</b>	Для коньяку	75	
Чарка лікерна <b>6 штук</b>	Для лікеру	25-30 на високій ніжці, кольорова	
Чарка коктейльна <b>6 штук</b>	Для міцних коктейлів	125-150	На низькій ніжці
Інгалятор-тюльпан <b>6 штук</b>	До коньяку за столом до кави чи в барах	100-125	Розширюється донизу і звужується догори, на низькій ніжці
Келихи <b>6 штук</b>	Для шампанського	125-150	Конічної, подовженої, циліндричної, грушоподібної, кремачатої форми

	Для соків та пива	250-400	Циліндричної форми на низькій ніжці
	Для фруктово-ягідних соків, фруктово-ягідних коктейлів з морозивом чи молочних	250-350	
Фужер <b>6 штук</b>	Для мінеральної та фруктової води	200-250	Великий "кошик" на високій ніжці
Склянка конічна або циліндрична з потовщеним дном <b>6 штук</b>	Для кави-глясе, вершкових, молочних і фруктово-ягідних коктейлів	250-300	
Стопка <b>6 штук</b>	Для соків	125	
Склянка чайна <b>6 штук</b>	Для чаю, кави з молоком, какао та ін.	250	Використовують разом з підставником
Креманка <b>6 штук</b>	Для солодких страв	250	На високій, середній чи низькій ніжці
Графин <b>2 штуки</b>	Для соків та інших напоїв, що відпускаються на розлив	Від 100 до 1200	Подають закритим пробкою
Глечики <b>2 штуки</b>	Для води, фірмових напоїв, соків	Від 1200 до 1750	Має витягнутий носик, ручку та, обов'язково, кришку
Салатник <b>2 штуки</b>	Для овочевих, фруктово-ягідних салатів з натуральних фруктів, овочів і консервованих грибів		Різноманітної форми на 1, 2, 4, 6 порцій
Ваза <b>1 штука</b>	Для фруктів, кондитерських виробів, цукерок, варення		Для подачі фруктів використовують вази з круглою чашею на високій ніжці чи без ніжки (типу човна)
Розетка <b>2 штуки</b>	Для варення, джему, меду	90-100 мм	
Ваза плоска (плато) <b>1 штука</b>	Для торта, тістечок	240-300 мм	Кольорова
Ваза для квітів <b>6 штук</b>	Для зрізаних квітів		Можуть бути різної форми та кольору

**Металевий посуд**  
(весь асортимент по 1 штуці)

<b>Назва</b>	<b>Призначення</b>	<b>Місткість</b>	<b>Характерні ознаки</b>
Ікорниця	Подача ікри в охолодженому вигляді	1, 2, 4 порції	Форма півбочечки з кришталевою або скляною розеткою; простір між розеткою та дном ікорниці заповнюється колотим льодом
Кокільниця	Запікання та подача гарячої закуски з осетрини, судака та інших риб і морепродуктів	1 порція	Форма мушлі з металу на підставці
Кокотниця	Запікання та подача закусок з соусами	100 г.	Маленька каструлька з довгою ручкою
Порційна сковорідка	Приготування (запікання) та подача різноманітних гарячих закусок (гриби в сметані, тюфтельки під соусом, сосиски у томатному соусі, яєчня, шинка смажена з цибулею, нирки смажені з помідорами та ін.) та деяких гарячих солодких страв (суфле, каша гур'євська). Приготування та подача деяких запечених страв з м'яса, риби, овочів (риба запечена по-російськи, солянка рибна на сковорідці тощо)	1-2 порції	Маленька сковорідка з двома ручками та прямими бортиками (кроншель)
Миска	Подача перших страв і підтримання їх в гарячому стані	1-2-4-6 і більше порцій	Подають з кришкою
Прибор для подачі "Ухи рибацької"	Подача "Ухи рибацької" з підігрівом	1-2 порції	Кронштейн на кований чорненькій сталі з крюком для підвішування миски з ухою та підставкою для спир-

			тівки (для підігріву)
Блюдо овальне	Подача других гарячих страв (крім страв з соусом) з м'яса, риби, овочів. Великі блюда викладають на банкетах	1, 2, 3, 5, 10 і більше порцій	
Блюдо кругле	Подача других натуральних смажених страв з м'яса, птиці, овочів, а також гарячих пиріжків	Від 6 до 12 порцій	
Баранчик круглий	Подача припущених, тушкованих у соусі страв з м'яса, птиці, овочевих гарнірів	Від 1 до 6 порцій	Подають обов'язково з кришкою
Соусник	Подача гарячих соусів до м'ясних, рибних, овочевих страв	1-2 порції	
Баранчик овальний	Подача других гарячих страв з припущеної, тушованої у соусі риби, птиці, дичини	Від 1 до 6 і більше порцій	
Креманка	Подача солодких страв (морозиво, креми, фруктові салати, желе, муси та інші десертні страви)	1 порція	Буває на високій, середній і низькій ніжці
Турочка	Приготування та подача кави по-східному	1-2 порції 125-250см <sup>3</sup>	Конічна каструлька з довгою ручкою
Кавник	Подача процідженої кави при обслуговуванні учасників конференцій та з'їздів	1, 2, 4 порції 500-1500см <sup>3</sup>	Подають з кришкою
Посуд для вершків, молочник	Подача вершків, молока до кави	200-500см <sup>3</sup> 50-200см <sup>3</sup>	Молочник має більш гострий носик, ніж посуд для вершків
Відерце для льоду (льодяниця)	Подача харчового льоду		Маленьке відерце з кришкою та решіткою на дні
Відерце для шампанського	Охолодження та подача шампанського та інших ігристих		У відерце засипають колотий лід

	шипучих напоїв		
Таці	Переноска страв і посуду	50x40 см Ø 50 см	Прямокутної форми Круглої форми
	Обслуговування прийомів, подача напоїв	35x25 чи 30x30 см	
	Подача тютюнових виробів, сірників чи одного келиха (склянки) напоїв, рахунку	25x20 см	
Решітка для спаржі	Подача відварної спаржі		Решітку накривають однією половинкою чайної серветки, потім укладають спаржу та накривають другою половинкою серветки.

### Столові прибори

№ з/п	Найменування столових приборів	Кількість, шт.	Примітки
1	Основні столові прибори — закусочні, рибні, столові, десертні та фруктові прибори (ніж, виделка, ложка), чайна ложка, кавова ложка, кокотна виделка	по 6 кожного виду	
2	Допоміжні прибори: 1) Виделка для лимона. 2) Виделка для устриць. 3) Виделка для шпрот. 4) Виделка-скидач для розкладання виробів. 5) Кільце для серветок. 6) Ложка для лимонаду, віскі. 7) Ложка для салату. 8) Лопатка для зернистої ікри. 9) Лопатка для ікри паюсної. 10) Лопатка для розкладання кондитерських виробів. 11) Лопатка для розкладання страв з м'яса. 12) Лопатка для розкладання страв з риби. 13) Мірна ложка для масла, соусів. 14) Ніж для лимона. 15) Ніж для масла. 16) Ніж-виделка для сиру. 17) Підставка для приборів. 18) Прибор для раків, омарів. 19) Прибор для розкладання страв.	по 2 кожного виду	

20) Розливна ложка для супів.		
21) Совок для цукру.		
22) Штопор.		
23) Щипці для горіхів.		
24) Щипці для розкладання кондитерських виробів.		
25) Щипці для спаржі.		
26) Щипці для цукру.		

### Столова білизна

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

### Керамічний посуд

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