

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 - 5 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 - 5 розряд _____
(рівень кваліфікації – розряд, клас, категорія)

3. Кваліфікаційні вимоги

Повинен знати: види, характеристика, оброблення рибних, м'ясних гастрономічних товарів; вимоги до якості, ознаки та органолептичні методи визначення їх доброякісності, терміни та умови їх зберігання; види, характеристика смакових і ароматичних речовин, барвників, способи їх застосування з метою поліпшення смакових властивостей продукції; рецептури, технологію виготовлення, вимоги до якості, терміни та умови зберігання, порціонування, оформлення та подавання страв, кулінарних виробів, страв української кухні складного приготування; основи раціонального, лікувального та лікувально-профілактичного харчування; характеристику дієт; страви та продукти, що заборонені до вживання за окремими дієтами; рецептури та технологію виготовлення дієтичних страв, види та способи обробки сировини для дієтичних страв; способи скорочення втрат та зберігання поживної цінності харчових продуктів під час теплової обробки; види та особливості сервіровки столу; правила складання меню (святкового та щоденного), заявок на продукти; складання технологічних карток; порядок ведення обліку та складання товарних звітів; 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..

Повинен уміти:

Готувати та оформляти страви і кулінарні вироби, які потребують певних знань та навичок у разі застосування різних способів кулінарної обробки (холодні страви, супи прозорі та заправні, солянки); другі страви складного приготування з варених, припущених, смажених, тушкованих, січених, парових: м'яса, риби, птиці, кролика. Готувати усі види гарячих та холодних соусів, гарнірів, солодкі страви. Готувати тісто пісочне, заварне, бісквітне, листкове та вироби з нього. Готувати, оформляти та відпускати різноманітні дієтичні страви, страви для лікувального та лікувально-профілактичного харчування. Складати меню, заявки на отримання сировини, напівфабрикатів та інших харчових компонентів, товарні звіти. Відповідати за додержання рецептури та технології виготовлення страв і кулінарних виробів. Проводити інструктаж кухарів, які мають нижчий розряд.

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 4 розряду”:

- за умови продовження первинної професійної підготовки в професійно-технічних навчальних закладах третього атестаційного рівня без вимог до стажу роботи;

- за умови підвищення кваліфікації стаж роботи за професією “Кухар 4 розряду” не менше 2 років.

6. Сфера професійного використання випускника

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

7. Специфічні вимоги:

7.1. *Вік:* по закінченні терміну навчання - не менше 18 років.

7.2. *Стать:* чоловіча, жіноча.

7.3. *Медичні обмеження.*

**Типовий навчальний план
підготовки кваліфікованих робітників**

Професія - 5122 Кухар

(код, назва професії)

Кваліфікація - 5 розряд

(рівень кваліфікації – розряд, клас, категорія)

Загальний фонд навчального часу – 720 годин

№№ з/п	Навчальні предмети	Кількість годин	
		Всього	З них на лабораторно- практичні роботи
2.	Загально-професійна підготовка	51	8
2.1.	Інформаційні технології	12	8
2.2.	Основи правових знань	12	
2.3.	Основи галузевої економіки і підприємництва	12	
2.4.	Резерв часу	15	
3.	Професійно-теоретична підготовка	236	60
3.1.	Технологія приготування їжі з основами товарознавства	125	42
3.2.	Устаткування підприємств харчування	22	6
3.3.	Організація виробництва та обслуговування	18	2
3.4.	Облік, калькуляція і звітність	24	6
3.5.	Іноземна мова за професійним спрямуванням	32	4
3.6.	Охорона праці	15	
4.	Професійно-практична підготовка	406	
4.1.	Виробниче навчання	150	
4.2.	Виробнича практика	256	
5.	Консультації	20	
6.	Державна кваліфікаційна атестація	7	
7.	Загальний обсяг навчального часу (без п.5)	700	68

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

1.Кабінети:

- Технології приготування їжі *
- Устаткування підприємств харчування
- Організації обслуговування
- 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	Система керування базами даних Access	12	8
	<i>Всього годин:</i>	12	8

Тема1. Система керування базами даних Access

Створення і редагування таблиць MS Access.

Лабораторно-практична робота 1: Побудова структури таблиці. Введення та редагування даних в таблиці. Упорядкування записів.

Лабораторно-практична робота 2: Створення форм та побудова запитів засобами MS Access.

Лабораторно-практична робота 3: Створення звіту засобами MS Access.

Лабораторно-практична робота 4: Використання можливостей MS Access у 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	Основи державного права України	1	
2	Цивільне право	2	
3	Господарство і право	2	
4	Правове регулювання господарських відносин у сфері ресторанного господарства	1	
5	Трудове право	2	
6	Адміністративне та кримінальне право	2	
7	Правова охорона природи	1	
8	Сімейне право	1	
	<i>Всього годин:</i>	12	

Тема 1. Основи державного права України

Основи теорії держави. Поняття “держави”, “право”. Загальне поняття прав. Норми права. Джерела права. Система права. Реалізація права.

Тема 2. Цивільне право

Цивільно-правові відносини. Джерела та система цивільного права. Суб’єкти цивільного права. Поняття та зміст цивільно-правової правосдатності і дієздатності громадян.

Тема 3. Правове регулювання господарських відносин у сфері ресторанного господарства

Права споживача у сфері торговельного та інших видів обслуговування. Право споживача на обмін товару належної якості.

Недійсність умов договорів, що обмежують права споживача. Відповідальність за порушення законодавства про захист прав споживачів.

Поняття і значення договору купівлі-продажу. Права і обов’язки продавця і покупця.

Порядок заняття торговельною діяльністю та правила торговельного обслуговування населення.

Побутове обслуговування населення. Порядок приймання та оформлення замовлень на послуги. Виконання та видача замовлень. Розгляд господарських спорів.

Тема 4. Господарство і право

Підприємництво в Україні. Законодавство про підприємницьку діяльність. Поняття підприємництва. Обмеження у здійсненні підприємницької

діяльності. Державна реєстрація підприємництва. Припинення підприємницької діяльності.

Правове регулювання неспроможності, банкрутства суб'єктів підприємницької діяльності.

Правове регулювання окремих галузей господарства. Правове регулювання промисловості. Правове регулювання господарських відносин у капітальному будівництві. Правове регулювання господарських відносин у сфері транспорту. Правове регулювання господарської діяльності у сільському господарстві.

Тема 5. Трудове право

Поняття трудового права та трудових відносин і підстави виникнення трудових правовідносин. Припинення трудових правовідносин. Правове регулювання робочого часу та часу відпочинку. Трудова дисципліна, дисциплінарна та матеріальна відповідальність. Правове регулювання трудових спорів. Зміни правових норм в законодавстві України.

Тема 6. Адміністративне та кримінальне право

Поняття адміністративно-правових відносин та адміністративного права.

Адміністративний примус у системі методів державного управління. Адміністративна відповідальність як вид юридичної відповідальності. Характеристика адміністративного правопорушення. Види адміністративних стягнень та їх зміст. Адміністративні порушення в системі торгівлі та ресторанному господарстві.

Поняття та структура кримінального права. Підстави кримінальної відповідальності. Поняття злочину, характеристика складу злочину як його юридичного вираження. Співучасть у злочині. Види покарань. Обставини, що пом'якшують та обтяжують відповідальність. Зміни правових норм в законодавстві України.

Тема 7. Правова охорона природи

Основні принципи охорони навколишнього середовища.

Знання закону – важлива умова попередження екологічних правопорушень, збереження природи.

Екологізація усього виробничо-господарського процесу – принцип господарювання. Єдність основних прав і обов'язків підприємств щодо охорони навколишнього природного середовища, раціонального використання земель.

Відповідальність за порушення законодавства про охорону навколишнього середовища.

Тема 8. Сімейне право

Порядок усиновлення дітей. Опіка й піклування, їх встановлення та припинення. Позбавлення батьківських прав. Державна допомога сім'ям з дітьми та малозабезпеченим сім'ям.

**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	6	
2	Підприємець - головна постать економічного процесу	2	
3	Вплив національної та світової економіки на розвиток ресторанного господарства в Україні	4	
	<i>Всього годин:</i>	<i>12</i>	

Тема 1. Підприємництво у сфері ресторанного господарства на сучасному етапі

Фактори прямого та непрямого впливу на підприємницьку діяльність у сфері ресторанного господарства. Правова база підприємництва в Україні. Засновницькі документи, статутний фонд, державна реєстрація суб'єктів підприємницької діяльності

Тема 2. Підприємець – головна постать економічного процесу

Види витрат і прибутків. Розрахунок чистого прибутку. Сплата податків.

Тема 3. Вплив національної та світової економіки на розвиток ресторанного господарства в Україні

Податки та державний бюджет.

Безробіття та інфляція як наслідок порушення макроекономічної рівноваги, вплив цих факторів 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>
	Розділ 1. Технологія приготування їжі	109	42
1	Сучасні тенденції у технології приготування та оформленні страв	1	
2	Теплова обробка продуктів	3	
3	Технологія приготування супів, соусів, страв з овочів	14	6
4	Технологія приготування страв з риби та морепродуктів	16	6
5	Технологія приготування страв з м'яса, птиці, субпродуктів	28	12
6	Технологія приготування холодних страв і закусок	14	6
7	Технологія приготування солодких страв і напоїв	12	6
8	Технологія приготування тіста та виробів з нього	21	6
	Розділ 2. Наукові основи розробки новітніх технологій у ресторанному господарстві	5	
9	Основні напрями розвитку та сучасні аспекти оздоровчого харчування	1	
10	Новітні технології продуктів харчування	2	
11	Науково-практичні та методологічні підходи конструювання продуктів харчування	2	
	Розділ 3. Технологія продуктів лікувально-профілактичного призначення	4	
12	Значення лікувально-профілактичного харчування. Характеристика раціонів лікувально-профілактичного харчування	2	
13	Характеристика страв функціонального призначення	2	
	Розділ 4. Технологія дієтичного та дитячого харчування	7	
14	Основні принципи організації дієтичного харчування. Характеристика основних лікувальних дієт	2	

15	Технологія приготування страв для дієтичного харчування	3	
16	Технологія приготування страв для дитячого харчування	2	
	Всього годин:	125	42

Розділ 1. Технологія приготування їжі та організація виробництва

Тема 1. Сучасні тенденції у технології приготування та оформленні страв

Особливості оформлення страв. Поєднання продуктів за смаком, кольором, формою нарізки. Основні принципи оформлення страв. Способи оформлення страв.

Тема 2. Теплова обробка продуктів

Процеси, що відбуваються в продуктах під час теплової обробки. Вплив різних температур і терміну теплової обробки на якість готової продукції.

Способи скорочення втрат та зберігання поживної цінності харчових продуктів під час теплової обробки.

Ароматичні речовини, смакові добавки та способи їх застосування з метою поліпшення смакових властивостей продукції.

Тема 3. Технологія приготування супів, соусів, страв з овочів

Технологія приготування, відпуск, вимоги до якості солянок: з птиці, рибної, грибною.

Технологія приготування, відпуск, вимоги до якості супів-кремів: з печериць, креветок тощо.

Прозорі супи, їх характеристика. Технологія приготування прозорих бульйонів, способи освітлення, види витяжок.

Технологія приготування гарнірів до прозорих бульйонів: рису, вермішелі відварної, пиріжків, фрикадельок, омлету парового, гострих грінок, яєць “в мішечок” тощо. Відпуск прозорих супів з гарнірами. Вимоги до якості.

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

Технологія приготування фірмових супів.

Технологія приготування соусів з грибами, вином, кисло-солодкого тощо. Вимоги до якості, використання.

Технологія приготування соусів похідних білого основного: з яйцем, з розсолем, соус біле вино, соус білий з капарцями. Вимоги до якості, використання.

Технологія приготування яєчно-масляних соусів: соус польський, сухарний, голландський та його похідних. Вимоги до якості, використання, вихід соусів.

Технологія приготування масляних сумішей: масло зелене, оселедцеве, ракове, сирне та ін. Вимоги до якості, використання в кулінарії.

Технологія приготування похідних майонезу: з корнішонами, з желе, з хроном. Вимоги до якості, використання.

Технологія приготування, відпуск, вимоги до якості соус-хрін, м'ясного та рибного желе. Вимоги до якості.

Технологія приготування, відпуск, вимоги до якості солодких соусів: шоколадного, чорносмородинового, горіхового, ванільного тощо. Вимоги до якості.

Технологія приготування фірмових соусів.

Технологія приготування, відпуск, вимоги до якості страв з овочів (спаржа, артишок, савойська капуста, брюссельська капуста та ін.): спаржа з беконом під Голландським соусом, гарбуз фарширований (2 способи), муси овочеві тощо.

Технологія приготування фірмових страв.

Лабораторно-практична робота 1. Технологія приготування супів.

1. Солянки
2. Бульйони прозорі з гарнірами
3. Супи-креми
4. Фірмові супи.

Тема 4. Технологія приготування страв з риби та морепродуктів

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

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

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

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

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

Технологія приготування фірмових рибних страв.

Лабораторно-практична робота 2. Технологія приготування страв з риби та морепродуктів.

1. Риба відварна або припущена з соусом
2. Риба смажена з соусом
3. Риба запечена з соусом
4. Страви з січеної рибної маси
5. Страви з морепродуктів
6. Фірмові страви з риби та морепродуктів

Тема 5. Технологія приготування страв з м'яса, птиці, субпродуктів

Технологія приготування, відпуск страв з вареного м'яса складного приготування. Вимоги до якості, підбір гарнірів, визначення відсотку втрат.

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

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

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

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

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

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

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

Технологія приготування страв з кролика. Вимоги до якості, втрати під час теплової обробки, умови і терміни зберігання.

Технологія приготування страв з дичини. Вимоги до якості, втрати під час теплової обробки, умови і терміни зберігання.

Технологія приготування фірмових страв з м'яса, птиці, дичини.

Лабораторно-практична робота 3. Технологія приготування страв з м'яса.

1. Страви з відварного м'яса
2. Страви з смаженого м'яса
3. Страви з тушкованого м'яса
4. Страви з січеної маси з м'яса
5. Фірмові страви з м'яса.

Лабораторно-практична робота 4. Технологія приготування страв з птиці, кролика, дичини.

1. Страви з смаженої птиці, кролика
2. Страви з філе птиці
3. Страви з тушованої птиці, кролика
4. Страви з фаршированої птиці
5. Фірмові страви з птиці, кролика, дичини.

Тема 6. Технологія приготування холодних страв і закусок

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

Технологія приготування та відпуск салатів-коктейлів (овочевий, рибний, грибний, з нерибних продуктів моря, з креветок, з птиці, дичини, фруктовий), овочів фаршированих. Вимоги до якості страв.

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

Технологія приготування та відпуск закусок з м'яса складного приготування. Вимоги до якості страв.

Технологія приготування та відпуск гарячих закусок складного приготування. Вимоги до якості страв.

Технологія приготування та відпуск закусок з нерибних морепродуктів. Вимоги до якості страв.

Технологія приготування фірмових холодних страв і закусок.

Умови та термін зберігання холодних страв і закусок.

Лабораторно-практична робота 5. Технологія приготування холодних страв і закусок.

1. Бутерброди в асортименті
2. Салати-коктейлі в асортименті
3. Холодні страви і закуски з риби
4. Холодні страви і закуски з м'яса
5. Гарячі закуски
6. Закуски з морепродуктів
7. Фірмові холодні страви і закуски.

Тема 7. Технологія приготування солодких страв і напоїв

Технологія приготування та відпуск десертних салатів-коктейлів. Вимоги до якості.

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

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

Технологія приготування та відпуск кремів. Вимоги до якості кремів.

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

Технологія приготування та відпуск гарячих напоїв. Вимоги до якості.

Технологія приготування фірмових солодких страв.

Технологія приготування фірмових напоїв.

Умови та термін зберігання солодких страв, напоїв.

Лабораторно-практична робота 6. Технологія приготування солодких страв і напоїв.

1. Десертні салати-коктейлі
2. Холодні солодкі страви
3. Гарячі солодкі страви
4. Гарячі напої
5. Фірмові солодкі страви і напої.

Тема 8. Технологія приготування тіста та виробів з нього

Характеристика сировини для приготування борошняних кондитерських виробів. Види розпушувачів.

Технологія приготування напівфабрикатів для тістечок і тортів: сироп для промочування виробів, цукрова помадка (її різновидності), інвертний сироп та ін. Технологія приготування кремів: масляний, білковий, заварний, їх різновидності та ін. креми. Вимоги до якості. Умови та терміни зберігання кремів.

Технологія приготування пісочного тіста. Підготовка сировини, заміс тіста. Технологія приготування виробів з пісочного тіста. Вимоги до якості виробів.

Технологія приготування дріжджового листкового тіста. Підготовка вершкового масла, заміс тіста, прошарування. Технологія приготування виробів з дріжджового листкового тіста. Вихід, вимоги до якості.

Технологія приготування листкового прісного тіста та виробів з нього. Вихід, вимоги до якості.

Технологія приготування масляного бісквіту, бісквітного тіста (2 способи) та його різновидності: бісквіт з горіхами, бісквіт з какао. Технологія приготування виробів з бісквіту. Вимоги до якості.

Технологія приготування заварного тіста та виробів з нього. Вимоги до якості.

Технологія приготування фірмових борошняних і кондитерських виробів. Умови та терміни зберігання борошняних і кондитерських виробів.

Лабораторно-практична робота 7. Технологія приготування тіста та виробів з нього.

1. Вироби з прісного листкового тіста
2. Вироби з дріжджового листкового тіста
3. Вироби з пісочного тіста
4. Вироби з бісквітного тіста
5. Вироби з заварного тіста.

Розділ 2. Наукові основи розробки новітніх технологій у ресторанному господарстві

Тема 9. Основні напрями розвитку та сучасні аспекти оздоровчого харчування

Сучасні проблеми харчування населення. Роль науки у вирішенні проблеми здорового харчування населення. Сучасні аспекти оздоровчого харчування людини. Концепція оздоровчого харчування населення України.

Основні теорії харчування. Основні закони раціонального харчування. Теорія збалансованого харчування. Теорія адекватного харчування. Теорія оптимального харчування.

Характеристика наукових концепцій харчування: диференційоване, цільове та індивідуальне харчування. Альтернативні теорії харчування: вегетаріанство, лікувальне голодування, концепція харчування пращурів (сироїдіння, сухоїдіння), концепція поділеного харчування, концепція індексів харчової цінності, концепція головного харчового фактору.

Тема 10. Новітні технології продуктів харчування

Значення біологічно активних речовин (БАР). Класифікація та характеристика біологічно активних речовин.

Класифікація та характеристика біологічно-активних харчових добавок (БАД).

БАД-нутрицевтики та їх характеристика.

БАД-пробіотики та їх характеристика.

БАД-парафармацевтики та їх характеристика.

Генетично модифіковані продукти харчування.

Тема 11. Науково-практичні та методологічні підходи конструювання продуктів харчування

Сутність методології проектування рецептур харчових продуктів.

Методика проектування рецептур багатокомпонентних харчових продуктів. Конструювання рецептур продуктів харчування з функціональними добавками.

Методика визначення раціональних технологічних режимів виробництва продуктів харчування.

Методологія оцінки якості харчових продуктів.

Поняття категорії якості продуктів харчування.

Комплексна оцінка якості продуктів харчування.

Розділ 3. Технологія продуктів лікувально-профілактичного призначення

Тема 12. Значення лікувально-профілактичного харчування.

Характеристика раціонів лікувально-профілактичного харчування

Значення лікувально-профілактичного харчування.

Характеристика раціонів лікувально-профілактичного харчування.

Раціон №1: робота з радіонуклідами. Раціон № 2: зайнятість у виробництві сірчаної та азотної кислот, сполучень хлору, фтору, ціанідів, лужних металів. Раціон № 2^a: робота з хромом та його сполученнями. Раціон № 3: робота з органічними та неорганічними сполученнями свинцю. Раціон № 4: робота на виробництві з хлорпохідними вуглецю; нітро- і аміносполученнями ароматичного ряду та їхніми похідними; сполученнями миш'яку, фосфору, ртуті.

Тема 13. Характеристика страв функціонального призначення

Характеристика холодних закусок, страв та кулінарних виробів із картоплі та овочів з використанням біологічно активних добавок.

Характеристика супів та соусів із використанням біологічно активних добавок. Соуси промислового виробництва.

Характеристика страв з риби та рибних продуктів, м'яса та м'ясних продуктів, сільськогосподарської птиці з використанням біологічно активних добавок.

Характеристика солодких страв, напоїв, борошняних і кондитерських виробів із використанням біологічно активних добавок.

Розділ 4. Технологія дієтичного та дитячого харчування

Тема 14. Основні принципи організації дієтичного харчування.

Характеристика основних лікувальних дієт

Значення дієтичної терапії у лікуванні та профілактиці захворювань. Організація дієтичного харчування. Вимоги до складання дієт.

Основні принципи побудови дієтичного харчування. Режими харчування, збалансованість раціону.

Характеристика дієт № 1, 2, 3, 4, 5.

Характеристика дієт № 6, 7, 9.

Характеристика дієт № 8, 10, 14.

Спеціальні дієти. Лікувальне дієтичне харчування при окремих захворюваннях.

Тема 15. Технологія приготування страв для дієтичного харчування

Технологія дієтичних холодних страв та закусок.

Приготування перших страв на дієти № 1, 2, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 14.

Особливості технології других страв на дієти № 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 14.

Технологія солодких страв, напоїв і кондитерських виробів лікувального спрямування.

Тема 16. Технологія приготування страв для дитячого харчування

Сучасні вимоги до раціонального харчування дітей.

Організація раціонального харчування для дітей раннього віку (1-3 роки).

Раціональне харчування дітей дошкільного віку (1-6 років).

Раціональне харчування дітей шкільного віку.

Технологія приготування страв, кулінарних виробів, напоїв, виробів із тіста для дитячого харчування.

**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	Вступ. Знайомство з новітніми зразками сучасної техніки для закладів ресторанного господарства	1	
2	Машина для подрібнення кави, блендери, коктейлезбивальні машини	3	2
3	Слайсери	2	
4	Ваговимірювальна електронна торгова техніка	2	
5	Реєстратори розрахункових операцій	5	2
6	Автоматизовані машини для санітарної обробки столового посуду	2	
7	Малогабаритне спеціалізоване та комбіноване теплове устаткування	5	2
8	Спеціалізоване холодильне устаткування	2	
<i>Всього годин:</i>		22	6

Тема 1. Вступ. Знайомство з новітніми зразками сучасної техніки для закладів ресторанного господарства

Нове в області механізації та автоматизації трудоміких робіт у закладах ресторанного господарства.

Значення ефективного та раціонального використання техніки і дотримання безпеки праці, підвищення її продуктивності, поліпшення якості продукції. Використання автоматики в сучасному устаткуванні.

Роль технічних знань для раціонального, безпечного та ефективного використання устаткування.

Тема 2. Машина для подрібнення кави, блендери, коктейлезбивальні машини

Сучасні види малогабаритного устаткування для вузькоспеціалізованих підприємств. Блендери, їх класифікація, будова, правила експлуатації з дотриманням технічних вимог безпеки праці. Можливі проблеми під час роботи, їх причини й вирішення.

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

Лабораторно-практична робота 1: вивчення будови різних моделей подрібнювачів кави, блендерів, коктейлезбивальних машин; раціональних

правил експлуатації, інструкції з технічних вимог безпеки праці. Відпрацювання умінь та навичок експлуатації з дотриманням технічних вимог безпеки праці.

Тема 3. Слайсери

Машина для нарізання ніжних овочів та фруктів, гастрономічних продуктів, їх класифікація, призначення, будова, принцип дії. Правила експлуатації з дотриманням технічних вимог безпеки праці. Періодичність та порядок загострення ножа. Можливі проблеми в роботі, причини та способи їх вирішення.

Тема 4. Ваговимірювальна електронна торгова техніка

Ваги електронні: призначення, будова, правила експлуатації, технічні вимоги безпеки праці, можливі проблеми під час роботи, їх причини й вирішення. Метрологічні, торгово-експлуатаційні та санітарно-гігієнічні вимоги до ваг.

Тема 5. Реєстратори розрахункових операцій

Електронні контрольно-касові апарати. Види та призначення, функціональні можливості та порядок підготовки до роботи. Правила експлуатації в режимі реєстрації, режимах програмування та зняття звітів. Можливі проблеми під час роботи, їх причини та способи вирішення. Порядок ведення журналу касира.

Лабораторно-практична робота 2: правила встановлення чекової та друкуючої стрічки. Вивчення клавіатури та порядку оформлення службових чеків. Правила розрахунків за кодами товарів, оформлення товарних чеків зі здачею, проведення анулювання товару в межах чеку. Виконання звітів операторів. Відпрацювання умінь та навичок раціональної експлуатації з дотриманням технічних вимог безпеки праці. Ознайомлення з технічною документацією касових апаратів.

Тема 6. Автоматизовані машини для санітарної обробки столового посуду

Спеціалізовані та універсальні машини для санітарної обробки столового посуду: їх види, призначення, будова, правила експлуатації, технічні вимоги безпеки праці. Види миючих засобів, їх використання. Можливі проблеми в роботі машин, причини та способи їх вирішення.

Тема 7. Малогабаритне спеціалізоване та комбіноване теплове устаткування

Поняття про нові електрофізичні методи нагрівання. Автоматика безпеки та регулювання теплового режиму в сучасному тепловому устаткуванні. Прилади автоматики, їх призначення, принцип дії, правила користування. Технологічні вимоги до конструкції сучасного теплового устаткування. Значення техніко-економічних та експлуатаційних показників роботи теплових апаратів для отримання якісної продукції, ефективної роботи підприємства та безпечної роботи кухаря. Особливості експлуатації мікромодульного настільного сучасного теплового устаткування зарубіжного та вітчизняного

виробництва: пароконвектомати, експрес-кавоварки та ін. устаткування. Можливі проблеми під час роботи, їх причини й вирішення. Сучасні теплові апарати для обробки продуктів інфрачервоними променями та хвилями надвисокої частоти: комбіновані НВЧ-шафи, грилі. Переваги та недоліки в роботі, особливості в експлуатації та технічні вимоги безпеки праці.

Лабораторно-практична робота 3: вивчення будови, підготовки до роботи, відпрацювання навичок раціональної та ефективної експлуатації різних видів сучасного теплового устаткування. Вивчення пускорегулювальної, запобіжної, сигнальної та іншої арматури теплових апаратів. Складання інструкції з технічних вимог безпеки праці та заходів щодо економних витрат електроенергії під час роботи теплового устаткування. Ознайомлення з технічною документацією теплових апаратів.

Тема 8. Спеціалізоване холодильне устаткування

Переваги та недоліки сучасної холодильної техніки. Економічні та експлуатаційні показники холодильного устаткування, призначення та види автоматики холодильної техніки. Вимоги державних, європейських та світових стандартів (ДСТУ, СЕ та ISO) до показників якості холодильної техніки. Льодогенератори: їх призначення, будова, принцип дії. Правила експлуатації, заходи щодо забезпечення надійності в роботі та економії електроенергії під час експлуатації холодильного устаткування.

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

№ з/п	Тема	Кількість годин	
		Всього	З них на лабораторно-практичні роботи
1	Організація складського господарства та постачання сировини і товарів	2	
2	Організація обслуговування у закладах ресторанного господарства	14	2
3	Особливості обслуговування у закладах ресторанного господарства різних типів	2	
Всього годин:		18	2

Тема 1. Організація складського господарства та постачання сировини і товарів

Джерела та організація постачання сировини і товарів. Організація складського господарства. Порядок складання договорів і замовлень. Правила приймання товарів і тари. Порядок видавання продуктів зі складу. Організація тарного господарства.

Тема 2. Організація обслуговування у закладах ресторанного господарства

Кваліфікаційна характеристика кухаря 5 розряду.

Види графіків виходу на роботу. Характеристика графіків. Підбір графіків для ефективної роботи підприємства. Складання графіків виходу на роботу.

Меню ресторану, види меню, план-меню. Прейскурант. Вимоги до їх складання. Порядок складання та затвердження плану-меню.

Види банкетів і прийомів, їх специфіка. Порядок складання та прийому замовлення на банкет. Меню банкетів. Складання меню на різні види банкету. Порядок підбору та розрахунку кількості посуду, білизни. Сервіровка столу на різні види банкетів. Обслуговування банкетів. Послідовність подачі страв, напоїв; правила та способи подачі.

Практична робота 1: складання меню на різні види банкету. Порядок підбору та розрахунку кількості посуду, білизни. Сервіровка столу на різні види банкетів. Послідовність подачі страв, напоїв; правила та способи подачі.

Тема 3. Особливості обслуговування у закладах ресторанного господарства різних типів

Особливості обслуговування відвідувачів у закладах ресторанного господарства при залізничних, річкових, морських вокзалах та аеропортах. Організація роботи буфетів, магазинів кулінарії, домових кухонь, фабрик-заготівелень, фабрик-кухонь тощо.

Організація обслуговування туристів.

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

№ з/п	Тема	Кількість годин	
		Всього	З них на лабораторно-практичні роботи
1	Бухгалтерські документи та облік сировини і товарів на складі підприємств харчування	4	
2	Облік сировини та готової продукції на виробництві	20	6
Всього годин:		24	6

Тема 1. Бухгалтерські документи та облік сировини і товарів на складі підприємств харчування

Вимоги до оформлення бухгалтерських документів. Матеріальна відповідальність. Порядок забезпечення складу сировиною. Документальне оформлення, одержання та видача сировини зі складу. Порядок складання звіту про рух сировини і тари на складі.

Тема 2. Облік сировини та готової продукції на виробництві

Матеріальна відповідальність. Облік матеріальних цінностей. Порядок складання плану-меню. Порядок розрахунку сировини для планового випуску страв. Документальне оформлення на одержання сировини для кухні та відпуск готових страв з кухні.

Порядок і терміни складання звітів матеріально відповідальними особами. Форми звітності. Порядок складання звіту про рух сировини та готових страв на кухні. Порядок проведення інвентаризації. Визначення та затвердження результатів інвентаризації.

Практична робота 1: складання плану-меню та відомості розрахунку сировини.

Практична робота 2: складання документів на одержання сировини для кухні та видачу готових страв з кухні.

Практична робота 3: складання звіту про рух сировини на кухні.

**Типова навчальна програма з предмета
“Іноземної мови за професійним спрямуванням”**

<i>№ з/п</i>	<i>Тема</i>	<i>Кількість годин</i>	
		<i>Всього</i>	<i>З них на лабораторно-практичні роботи</i>
1	Заклади ресторанного господарства та їх обладнання	5	
2	Страви з овочів і фруктів	5	
3	Страви з м'ясних і рибних продуктів	6	
4	Страви з круп і молочних продуктів	4	
5	Борошняні та кондитерські вироби	4	
6	Обслуговування відвідувачів	4	2
7	Ділові контакти	4	2
	<i>Всього годин:</i>	32	4

Тема 1. Заклади ресторанного господарства та їх обладнання

Типи закладів ресторанного господарства, кухонні механізми, посуд, меблі. Користування годинником, календарем.

Граматичний матеріал: алфавіт, транскрипція. Частини мови: іменники, прикметники, займенники, прийменники; кількісні, порядкові та дробові числівники.

Тема 2. Страви з овочів і фруктів

Лексичний матеріал: назви овочів, фруктів, ягід, грибів; напоїв, спецій та пряних трав; відповідних технологічних процесів. Переклад рецептів салатів, овочевих страв і гарнірів, перших страв, соусів, напоїв.

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

Тема 3. Страви з м'ясних і рибних продуктів

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

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

Тема 4. Страви з круп і молочних продуктів

Лексичний матеріал: назви крупів, різних молочних продуктів; супів, гарнірів, пудингів тощо; відповідних технологічних процесів. Переклад рецептів.

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

Тема 5. Борошняні та кондитерські вироби

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

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

Тема 6. Обслуговування відвідувачів

Вивчення тематичних висловів і діалогів, використання їх під час обслуговування відвідувачів у закладах ресторанного господарства. Меню.

Граматичний матеріал: часові форми дієслова (минулий час).

Практична робота 1: тренінг з обслуговування відвідувачів.

Тема 7. Ділові контакти.

Складання автобіографії, резюме та заповнення анкети для влаштування на роботу.

Граматичний матеріал: модальні дієслова.

Практична робота 2: тренінг щодо влаштування на роботу.

**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	
	<i>Всього годин:</i>	<i>15</i>	

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 - 5 розряд

(рівень кваліфікації – розряд, клас, категорія)

Загальний фонд навчального часу – 406 годин

№ з/п	Тема	Кількість годин
I. Виробниче навчання		
1.	Приготування супів	12
2.	Приготування соусів	12
3.	Приготування страв з овочів	6
4.	Приготування страв з риби та морепродуктів	18
5.	Приготування страв з м'яса, сільськогосподарської птиці та субпродуктів	24
6.	Приготування холодних страв і закусок	18
7.	Приготування солодких страв і напоїв	12
8.	Приготування тіста та виробів з нього	18
9.	Приготування страв лікувально-профілактичного харчування	12
10.	Приготування страв дієтичного та дитячого харчування	12
11.	Організація обслуговування	6
	Всього годин:	150
II. Виробнича практика		
1.	Ознайомлення із закладом ресторанного господарства. Система охорони праці на даному підприємстві	7
2.	Самостійна робота кухаря 5 розряду	249
	Кваліфікаційна пробна робота	
	Всього годин:	256
	Разом:	406

Виробниче навчання

Тема 1. Приготування супів

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

Приготування солянок: збірної м'ясної, з птиці, рибної, грибної. Відпуск.

Приготування прозорих бульйонів, способи освітлення, види витяжок. Приготування гарнірів до супів прозорих: рису, вермішелі відварної, пиріжків, фрикадельок, омлету, гострих грінок, яєць в мішечок тощо. Правила відпуску.

Приготування холодних супів: окрошки м'ясної тощо. Правила відпуску.

Приготування фірмових супів. Закріплення навичок з теми.

Тема 2. Приготування соусів

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

Устаткування, інструмент, інвентар, посуд для приготування соусів. Робота із Збірником рецептур. Перерахунок сировини.

Приготування яєчно-масляних соусів: польського, голландського, сухарного, їх похідних.

Приготування масляних сумішей: масло сирне, оселедцеве, зелене, томатне тощо. Вимоги до якості.

Приготування холодних соусів і заправок: соусу майонез та похідних: з корнішонами, хроном, желе; соусу-хрін, сметанно-майонезних заправок, соусу з кетчупом, соусу з медом. Вимоги до якості.

Приготування фірмових соусів підприємств харчування.

Закріплення навичок з теми.

Тема 3. Приготування страв з овочів

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

Приготування картоплі смаженої у фритюрі складної форми нарізки. Приготування страв з гарбуза.

Приготування фірмових страв підприємств харчування.

Закріплення навичок з теми.

Тема 4. Приготування страв з риби та морепродуктів

Інструктаж за змістом занять, організації робочого місця, безпеки праці. Устаткування, інструмент, інвентар, посуд для приготування страв з риби та морепродуктів. Робота із Збірником рецептур. Перерахунок сировини. Вимоги до якості готових страв. Правила подачі, оформлення страв, визначення відсотку втрат.

Приготування страв з відварної та припущеної риби: стерлядь відварна ціла, форель припущена з білим вином, осетер відварний з капарцями та ін. Добір соусу, гарнірів. Вимоги до якості. Відпуск.

Приготування страв із смаженої риби: риба смажена з зеленим маслом, риба-гриль (2 сп.), риба на вертелі, осетер смажений пластами тощо. Добір соусу, гарнірів. Вимоги до якості. Відпуск.

Приготування страв із запеченої риби: риба запечена з грибами, цибулею, риба запечена з яйцем, риба запечена в сметанному соусі та ін. Вимоги до якості. Відпуск.

Приготування страв із січеної рибної маси.

Приготування судаку, шуки фаршированої у цілому вигляді.

Приготування страв з морських продуктів. Вимоги до якості. Відпуск.

Приготування фірмових страв з риби та морепродуктів підприємств харчування.

Закріплення навичок з теми.

Тема 5. 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. Вимоги до якості готових страв. Правила подачі, оформлення страв, визначення відсотку втрат.

Приготування поросся відварного з хроном. Вимоги до якості. Відпуск.

Приготування страв з м'яса смаженого великими шматками: грудинка фарширована (3 види фаршу), ростбїф, м'ясо смажене з часником і цибулею, шпиговане тощо. Вимоги до якості. Підбір гарнірів, соусу. Відпуск.

Приготування страв з м'яса смаженого порційними шматками: бїфштекс натуральний, філе натуральне з грибами, соусом і помідорами, бїфштекс на грилі, ромштекс фломбїрований, стейк, котлети натуральні та ін. Вимоги до якості. Підбір гарнірів, соусу. Відпуск.

Приготування та відпуск шашликів.

Приготування та відпуск страв з тушкованого та запеченого м'яса: м'ясо шпиговане, печеня по-кримські, по-житомирські тощо.

Приготування страв з січеної маси.

Приготування страв з птиці: птиця фарширована різними фаршами, котлети по-київські, котлети натуральні, панїровані, шніцель по-столичному, стегенця фаршировані та ін. Вимоги до якості. Підбір гарнірів, соусу. Відпуск.

Приготування качки або гуски фаршированої.

Приготування фірмових, страв з м'яса, птиці, дичини, субпродуктів.

Закріплення навичок з теми.

Тема 6. Приготування холодних страв і закусок

Інструктаж за змістом занять, організації робочого місця, безпеки праці. Устаткування, посуд, інструмент, інвентар для приготування холодних страв і закусок. Робота із Збірником рецептур. Перерахунок сировини. Правила та умови зберігання готових страв. Вимоги до якості готових страв. Правила подачі, оформлення страв, визначення відсотку втрат.

Приготування бутербродів закусочних в банкетному виконанні (канапе, валовани, корзинки), закусочних на шпажках, листових, бутербродів-рулетів, бутербродів-тортів, калорійних. Вимоги до якості бутербродів.

Приготування та відпуск салатів-коктейлів: з нерибних продуктів моря, з птиці, з овочів, фруктів, ягід. Вимоги до якості. Оформлення, відпуск.

Приготування овочів фаршированих. Вимоги до якості.

Оформлення та відпуск рибної гастрономії: рибних консервів, риби солоної, баліків, асорті рибного, ікри. Приготування та відпуск закусок з риби, рибних продуктів: оселедець січеного по-київськи, під "шубою", риба заливна з гарніром, риба відварна з гарніром і хроном, рибне асорті, закуски з морепродуктів та ін. Вимоги до якості. Оформлення, відпуск.

Приготування та відпуск риби фаршированої, фаршированої заливної, заливної у формах. Вимоги до якості.

Приготування риби "кокіль", крабів запечених в кокотницях тощо. Вимоги до якості. Оформлення, відпуск.

Приготування та відпуск страв з м'яса: курки фаршированої (галантин), асорті з м'яса, м'ясних продуктів, язика або поросся заливного, холодцю, рулетів, різних видів паштетів (паштет з печінки, паштет з м'ясопродуктів),

ковбаси “Домашньої”, буженини, шпигованої часником, кров'янки та ін. Вимоги до якості. Оформлення, відпуск.

Приготування фірмових холодних страв і закусок. Різновиди подачі. Оформлення та правила відпуску.

Закріплення навичок з теми.

Тема 7. Приготування солодких страв і напоїв

Інструктаж за змістом занять, організації робочого місця, безпеки праці. Організація роботи в холодному та гарячому цехах під час приготування солодких страв і напоїв: інструмент, інвентар, посуд. Робота із Збірником рецептур. Перерахунок сировини норми виходу, правила порціонування. Правила зберігання готових страв.

Приготування десерту фруктового з субтропічних цитрусових, чорносливу із збитими вершками та ін. Приготування м'якого морозива, асортимент і відпуск.

Приготування холодних солодких страв: желе, мусів, самбуків, кремів тощо. Відпуск. Вимоги до якості.

Приготування та відпуск гарячих солодких страв: грінки з фруктами, пудинг сухарний, яблука в листовому тісті, яблука по-київськи та ін. Вимоги до якості.

Приготування та відпуск гарячих напоїв: кава капучино, кава “Пунш”, кава чорна з жовтком, кава з прянощами, гарячий шоколад тощо. Вимоги до якості.

Приготування фірмових страв підприємств харчування.

Закріплення навичок з теми.

Тема 8. Приготування тіста та виробів з нього

Інструктаж за змістом занять, організації робочого місця, безпеки праці. Організація роботи в борошняному та кондитерському цехах: інструменти, інвентар, посуд. Робота із Збірником рецептур. Перерахунок сировини.

Приготування сиропів, помади. Приготування кремів: масляного, білкового, заварного та ін. Вимоги до якості.

Приготування здобного прісного та пісочного тіста та виробів з них: корзиночки, сочники з сиром, печиво нарізне, формове та ін. Вимоги до якості.

Приготування листового прісного тіста та виробів з нього: валовани, піріжки, кулеб'яки, язички та ін. Вимоги до якості.

Приготування дріжджового листового тіста, виробів з нього: булочки, піріжки тощо. Вимоги до якості.

Приготування масляного бісквіту, бісквітного тіста (2 способи) та його різновидності: бісквіт з горіхами, бісквіт з какао. Вимоги до якості. Приготування виробів з бісквіту: рулети, тістечка та ін. Вимоги до якості.

Приготування заварного тіста та виробів з нього: заварні трубочки з кремом, кільце заварне, профітролі тощо. Вимоги до якості.

Приготування фірмових виробів з тіста.

Закріплення навичок з теми.

Тема 9. Приготування страв лікувально-профілактичного харчування

Ознайомлення з харчовими речовинами, які застосовують для підвищення біологічної цінності страв.

Приготування холодних закусок, страв та кулінарних виробів із картоплі та овочів з використанням біологічно активних добавок. Вимоги до якості.

Приготування супів та соусів із використанням біологічно активних добавок. Вимоги до якості.

Приготування страв із м'яса та м'ясних продуктів і сільськогосподарської птиці з використанням біологічно активних добавок. Вимоги до якості.

Приготування страв із риби та нерибних продуктів моря з використанням біологічно активних добавок. Вимоги до якості.

Приготування солодких страв, напоїв, борошняних і кондитерських виробів із використанням біологічно активних добавок. Вимоги до якості.

Тема 10. Приготування страв дієтичного та дитячого харчування

Ознайомлення з характеристиками лікувальних столів та рецептурами дієтичних страв.

Підбирання, освоєння видів та способів обробки сировини для дієтичних страв.

Приготування, оформлення та відпуск різноманітних дієтичних страв.

Особливості приготування страв для харчування школярів.

Тема 11. Організація обслуговування

Основи складання меню. Різновиди меню, оформлення меню.

Документальне оформлення та порядок отримання готової продукції.

Виробнича практика

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

Ознайомлення із закладом ресторанного господарства: режим роботи, характеристика підприємства, санітарні вимоги до підприємства. Ознайомлення з правилами внутрішнього трудового розпорядку, правилами особистої гігієни кухаря, обладнання підприємства. Ознайомлення з правилами введення 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 5 розряду

Самостійне виконання робіт на робочому місці кухаря 5 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.

Оброблення, нарізання риби, рибних продуктів та виготовлення асорті рибного, риби заливної з гарніром, риби відварної з гарніром і хроном, ковбаси з риби та ін.;

оброблення, нарізання м'яса, м'ясних продуктів та виготовлення язика заливного, асорті м'ясного, холодців, рулетів, паштетів, ковбаси "Домашньої", кров'яної, буженини, шпигованої часником тощо;

виготовлення бутербродів канапе, складних;

підготовка необхідних компонентів та варіння бульйонів прозорих з м'яса, птиці; заправних супів: солянок, юшок; супів-пюре;

виготовлення гарячих і холодних соусів з додаванням особливих добавок (вина, грибів, каперсів тощо);

виготовлення страв з риби та морепродуктів;

виготовлення біфштексів, м'яса шпигованого, котлет натуральних, шніцелів з м'яса, птиці, дичини; тушкування, смаження кролика, дичини, птиці;

виготовлення желе, мусів, напоїв тощо;

замішування листкового, пісочного, заварного, бісквітного тіста, випікання з нього тістечок, печива, тортів, рулетів, пирогів, вертунів тощо.

Критерії кваліфікаційної атестації випускників

Професія - 5122 Кухар

(код, назва професії)

Кваліфікація - 5 розряд

(рівень кваліфікації – розряд, клас, категорія)

Бали	Знає	Бали	Уміє
1	<p>Учень (слухач) з допомогою викладача відтворює теоретичний матеріал на рівні розпізнавання окремих етапів технологічного процесу з приготування напівфабрикатів для солянок, прозорих супів; страв з овочів; січеної маси з риби, м'яса; закусок; солодких гарячих страв, виробів з борошна; підготовки круп, борошна для приготування страв. Під час відповідей і практичних завдань допускає суттєві помилки, які не може виправити самостійно. Виконує із значними труднощами окремі елементи практичних завдань.</p>	1	<p>Учень (слухач) з допомогою майстра відтворює на рівні розпізнавання окремі елементи професійних знань, необхідних для виконання даної роботи. Неусвідомлено виконує окремі частини виробничих завдань з приготування напівфабрикатів для солянок, прозорих супів, страв з овочів, січеної маси з риби, м'яса, закусок, солодких гарячих страв, виробів з борошна при постійній допомозі майстра виробничого навчання. Під час виконання роботи допускає помилки з організації робочого місця, планування робочих дій, прийомах порціонування та інших технологічних операціях. Виконана робота повністю не відповідає якісним показникам. Без присвоєння кваліфікації.</p>
2	<p>Учень (слухач) безсистемно, неповно відтворює окремі фрагменти навчального матеріалу, пов'язаного з етапами технологічного процесу з приготування напівфабрикатів для солянок, прозорих супів, простих страв з овочів, січеної маси з риби, м'яса, закусок, солодких страв, виробів з борошна. Виявляє здатність елементарно висловити думку. Під час відповідей допускає суттєві помилки, які не може самостійно виправити. Виконує тільки фрагменти практичних завдань.</p>	2	<p>Учень (слухач) з допомогою майстра виробничого навчання відтворює окремі фрагменти професійних знань, необхідних для виконання простих операцій з приготування напівфабрикатів для солянок, прозорих супів, простих страв з овочів, січеної маси з риби, м'яса, закусок, солодких страв, виробів з борошна. При цьому допускає суттєві помилки в організації робочого місця, плануванні робочих дій, прийомах праці та технологічних операціях. Виконана робота на низькому кваліфікаційному рівні. Вимоги до якості страв визначає з допомогою майстра. Без присвоєння кваліфікації.</p>

3	<p>Учень (слухач) з допомогою викладача відтворює окремі фрагменти навчального матеріалу, пов'язаного з етапами технологічного процесу з приготування солянок, прозорих супів, простих страв з овочів, січеної маси з риби, м'яса, закусок, солодких страв, виробів з борошна. Знає в якому посуді можна подати ці страви. Виявляє здатність елементарно висловити думку.</p> <p>Під час відповідей допускає суттєві помилки, які не може виправити. Виконує тільки фрагменти практичних завдань. Проявляє пасивно-спостережливий інтерес до нової технології.</p>	3	<p>Учень (слухач) безсистемно відтворює окремі компоненти професійних знань, необхідних для виконання даної роботи. З допомогою майстра виробничого навчання виконує частину навчального виробничого завдання, пов'язаного з організацією робочого місця, простими прийомами та технологічними операціями з приготування солянок, прозорих супів, простих страв з овочів, січеної маси з риби, м'яса, закусок, солодких страв, виробів з борошна. Не усвідомлено виконує окремі частини практичних завдань, допускаючи помилки, які можуть бути виправлені з допомогою майстра та не вплинуть на якість страви. Дати об'єктивну якісну оцінку виготовленим стравам може тільки з допомогою майстра.</p> <p>Без присвоєння кваліфікації.</p>
4	<p>Учень (слухач) на рівні запам'ятовування, без розуміння з допомогою викладача відтворює навчальний матеріал, пов'язаний з харчовою цінністю сировини, необхідної для приготування страв, організацію робочого місця та технологію приготування солянок, прозорих супів, страв з овочів, січеної маси з риби, м'яса, закусок, солодких страв, виробів з борошна. Під час відповіді допускає значну кількість помилок, які може виправити з допомогою викладача.</p> <p>Має значні труднощі під час аналізу та порівнянні. Вміє користуватися збірником рецептур та технологічними картками під час приготування страв.</p>	4	<p>Учень (слухач) без достатнього розуміння відтворює окремі компоненти професійних знань та недостатньо усвідомлено виконує основні прийоми та технологічні операції, необхідні для приготування солянок, прозорих супів, страв з овочів, січеної маси з риби, м'яса, закусок, солодких страв, виробів з борошна. За допомогою майстра складає інструктивно-технологічні картки для приготування страв, недостатньо усвідомлено користуючись при цьому збірником рецептур. Може відпустити готові страви, допускаючи при цьому неточності щодо їх температури подачі. Недостатньо володіє нормами контролю за якістю страв, тому результати роботи відповідають мінімальним діючим якісним показникам.</p> <p>Під час виконання роботи допускає значну кількість помилок, які</p>

			самостійно виправити не може. В окремих випадках потребує допомоги та контролю у дотриманні технічних вимог безпеки праці. Кваліфікація присвоюється, але потребує подальшого удосконалення через досвід роботи або навчання.
5	Учень (слухач) без достатнього розуміння відтворює навчальний матеріал, пов'язаний з харчовою цінністю сировини, необхідної для приготування страв, організацією робочого місця та технологією приготування прозорих супів, солянок, страв з овочів, риби, м'яса великими та порційними шматками, закусок, солодких страв, виробів з борошна. Розповідає правила відпуску страв, та дає їм якісну оцінку. Орієнтується в підборі соусів до страв з використанням збірника рецептур, в підборі посуду під час відпуску страв. Може частково обґрунтувати та проаналізувати свою відповідь. Під час відповіді допускає незначну кількість помилок, які може виправити з допомогою викладача.	5	Учень (слухач) не достатньо усвідомлено виконує переважну більшість прийомів і технологічних операцій, необхідних для виконання завдань з приготування прозорих супів, солянок, страв з овочів, риби, м'яса великими та порційними шматками, закусок, солодких страв, виробів з борошна, їх порціонуванню та відпуску, підбирає соуси до страв, допускаючи незначні помилки. Намагається скласти технологічні картки, але недостатньо усвідомлено користується збірником рецептур. Під час виконання роботи допускає помилки, які самостійно виправити не може. Результат роботи відповідає низькому рівню діючих якісних та кількісних показників. Кваліфікація присвоюється, але потребує подальшого удосконалення через досвід роботи або навчання.
6	Учень (слухач) у цілому самостійно відтворює основний навчальний матеріал в межах програми. Дає товарознавчу характеристику сировини для приготування прозорих супів, солянок, страв з овочів, риби, м'яса великими та порційними шматками, закусок, солодких страв, приготування прісного листкового, пісочного тіста та виробів з них. Розповідає правила відпуску страв, та дає	6	Учень (слухач) з допомогою майстра виробничого навчання самостійно планує робочі дії та виконує навчально-виробниче завдання із застосуванням інструктивно-технологічних карток з приготування прозорих супів, солянок, страв з овочів, риби, м'яса великими та порційними шматками, закусок, солодких страв, приготування прісного листкового, пісочного тіста та виробів з нього. Орієнтується в підборі соусів до страв, дає їм

	<p>їм якісну оцінку. Орієнтується в підборі соусів до страв з використанням збірника рецептур, в підборі посуду під час відпуску страв.</p> <p>Під час відповіді допускає окремі помилки, які не може виправити. Може частково обґрунтувати навчальний матеріал при оцінюванні інших учнів, порівнювати та робити висновки.</p>	<p>якісну оцінку.</p> <p>З епізодичною допомогою викладача вирішує проблемні виробничі ситуації, складає інструктивно-технологічні картки з використанням нормативно-технологічної документації.</p> <p>Відпускає страви, допускаючи помилки в підборі посуду та температури подачі.</p> <p>Організовує робоче місце з дотриманням технічних вимог безпеки праці.</p> <p>Результат виконаної роботи відповідає низькому рівню діючих якісних і кількісних показників.</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 в межах програми. Дає товарознавчу характеристику сировини для приготування страв, підбирає устаткування. Розповідає або складає схеми приготування прозорих супів, солянок, страв з овочів, риби, м'яса великими та порційними шматками, закусок, солодких страв, приготування прісного листкового, пісочного, бісквітного, заварного тіста та виробів з нього. Розповідає правила відпуску страв, та дає їм якісну оцінку. Орієнтується в підборі соусів до страв з використанням збірника рецептур, в підборі посуду при відпуску страв.</p> <p>Може частково обґрунтувати навчальний матеріал під час оцінювання інших учнів, порівнювати та робити висновки. Його відповідь у цілому правильна, але містить</p>	<p>7</p> <p>Учень (слухач) правильно виконує технологічні операції, може самостійно виконувати переважну більшість прийомів і технологічних операцій згідно інструктивно-технологічних карток. Готує прозорі супи, солянки, страви з овочів, риби, м'яса великими та порційними шматками, закуски, солодкі страви, прісне листкове, пісочне, бісквітне, заварне тісто та вироби з нього з незначним відхиленням від установлених норм часу. Вміло та правильно підбирає устаткування, інструмент, інвентар, посуд для відпуску страви. За консультацією майстра виробничого навчання робить необхідні розрахунки сировини, користуючись нормативною документацією, складає технологічні картки, допускаючи незначні помилки. Дає якісну оцінку стравам.</p> <p>Організовує робоче місце з дотриманням технічних вимог безпеки праці.</p> <p>Результат виконаної роботи</p>

	неточності та недостатньо обґрунтована. Під час відповіді допускає несуттєві помилки, які може частково виправити. Знає як користуватися довідковою літературою з технології приготування страв.		відповідає середнім діючим якісним і кількісним показникам запланованого рівня кваліфікації.
8	Учень (слухач) самостійно з розумінням відтворює основний навчальний матеріал. Знає хімічний склад та харчову цінність сировини, будову та правила застосування устаткування, необхідного для приготування страв. Розповідає або складає схеми приготування прозорих супів, солянок, страв з овочів, риби, м'яса великими та порційними шматками, закусок, солодких страв, прісного листкового, пісочного, бісквітного, заварного тіста та виробів з нього. Підбирає посуд для відпуску страв, дає їм якісну оцінку. Дає визначення основних процесів, що відбуваються в продуктах під час теплової обробки. Вміло користується збірником рецептур під час складання інструктивно-технологічних карток. За допомогою викладача аналізує, порівнює, робить висновки харчової цінності страв, встановлює зв'язок між професією кухаря з іншими предметами. Відповідь у цілому правильна, логічна та достатньо обґрунтована; допускає несуттєві помилки, які частково виправляє.	8	Учень (слухач) самостійно й правильно виконує основні прийоми та технологічні операції з організації та приготування прозорих супів, солянок, страв з овочів, риби, м'яса великими та порційними шматками, закусок, солодких страв, прісного листкового, пісочного, бісквітного, заварного тіста та виробів з нього. Підбирає посуд, та відпускає страви, дає їм якісну оцінку. Підбирає устаткування та посуд для виконання технологічних операцій. Визначає втрати під час холодної та теплової обробки продуктів. Готує страви з дотриманням послідовності технологічного процесу, допускає несуттєві помилки, які виправляє. Усвідомлено користується збірником рецептур та іншою довідковою літературою. Дотримується норм витрат продуктів, енергоресурсів та технічних вимог безпеки праці. Результат роботи відповідає якісним і кількісним показникам, що передбачені запланованим рівнем кваліфікації.
9	Учень (слухач) самостійно відтворює основний навчаль-	9	Учень (слухач) володіє основними професійними знаннями та

	<p>ний матеріал та застосовує його під час виконання практичних завдань. Розповідає або складає схеми приготування прозорих супів, солянок, страв з овочів, риби, м'яса великими та порційними шматками, закусок, солодких страв, прісного здобного, пісочного, листкового, бісквітного, заварного тіста та виробів з нього. Вміє пояснити процеси, що відбуваються в м'ясі, рибі, виробих з тіста під час теплової обробки.</p> <p>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 може виправити.</p>	<p>правильно виконує переважно більшість прийомів і технологічних операцій. Самостійно, та у цілому правильно організовує робоче місце, впевнено застосовує теоретичні знання під час виконання практичних завдань: приготування прозорих супів, солянок, страв з овочів, риби, м'яса великими, порційними, дрібнопорційними шматками, закусок, солодких страв, пісочного листкового, бісквітного, заварного тіста і виробів з нього. Підбирає посуд для відпуску страв, дає їм якісну оцінку. Усвідомлено користується збірником рецептур та іншою нормативною документацією. Інколи допускає несуттєві помилки, які може сам виправити.</p> <p>Дотримується норм витрат продуктів, енергоресурсів та технічних вимог безпеки праці.</p> <p>Результат виконаної роботи відповідає достатнім діючим якісним і кількісним показникам запланованого рівня кваліфікації.</p>
10	<p>Учень (слухач) уміє засвоювати нову інформацію обсягом, передбаченим програмою. Володіє глибокими, міцними знаннями навчального матеріалу, пов'язаного з принципами роботи сучасного устаткування. Виявляє елементи творчого підходу в технології приготування страв на замовлення з м'яса, риби, закусок, солодких страв, виробів з борошна, фірмових страв, правилах їх відпуску, підбору гарнірів, соусів та визначенні якості.</p> <p>Усвідомлено засвоює нову інформацію в ширшому обсязі, ніж передбачено про-</p>	<p>10</p> <p>Учень (слухач) володіє професійними знаннями, передбаченими навчальною програмою та самостійно, правильно, впевнено виконує всі прийоми та технологічні операції необхідні для приготування страв на замовлення з м'яса, риби, закусок, солодких страв, виробів з борошна, фірмових страв. Правильно їх відпускає, підбираючи гарніри, соуси та проводить бракераж. Вміє готувати страви для різних закладів ресторанного господарства. Порівнює та аналізує асортимент та технологію приготування страв різних кухонь. Встановлює причинно-наслідкові та міжпредметні зв'язки, робить</p>

	<p>грамою. Володіє глибокими професійними знаннями навчального матеріалу з підбору посуду, при виготовленні страв. Відповідь повна, правильна, логічна, системна, містить аналіз, робить аргументовані висновки з незначною консультацією викладача, самостійно користується джерелами інформації. На основі нормативної документації самостійно складає інструктивно-технологічні картки для приготування страв.</p> <p>Під час відповіді допускає окремі неточності, які може виправити самостійно. Виявляє творчий інтерес до обраної професії, нової техніки (устаткування) та новітньої технології.</p>		<p>аргументовані висновки з незначною консультацією викладача. Вміє самостійно користуватися інформаційними джерелами. Практичні завдання щодо перерахунку сировини, визначення відсотку втрат в продуктах під час холодної та теплової обробки; складання технологічних схем виконує у цілому правильно, у повному обсязі, як з використанням типового алгоритму, так і в дещо змінних умовах..</p> <p>Здійснює самоконтроль якості продукції, забезпечує високий рівень організації праці та дотримання технічних вимог безпеки праці, 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 узагальненими знаннями навчального матеріалу у повному обсязі, який пов'язаний з складною технологією приготування страв з м'яса, риби закусок, солодких страв, виробів з прісного листового, пісочного, дріжджового листового, бісквітного, заварного тіста, правилами їх відпуску. Виявляє творчі здібності у виконанні теоретичних і практичних завдань з складною технологією приготування страв. Відповідь учня повна, правильна, логічна, містить аналіз і систематизацію навчального матеріалу. Усвідомлено засвоює нову інформацію в ширшому обсязі, ніж передбачено програмою. Вміє її само-</p>	11	<p>Учень (слухач) володіє професійними знаннями у повному обсязі та самостійно, правильно, впевнено виконує всі прийоми і технологічні операції, які необхідні для виконання даної роботи в межах програми та встановлених норм часу.</p> <p>Самостійно виконує операції з приготування страв складної технології з м'яса, риби закусок, солодких страв, виробів з прісного листового, пісочного, дріжджового листового, бісквітного, заварного тіста. Порівнює асортимент та технологію приготування страв в різних закладах ресторанного господарства. 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</p>

	<p>стійно оцінювати, застосовувати та робити аргументовані висновки.</p> <p>Під час відповіді та виконанні практичних завдань припускається окремих неточностей, які самостійно виправляє.</p> <p>Виявляє пізнавально-творчий інтерес до обраної професії, вивченні нової техніки (устаткування) та новітньої технології.</p>		<p>обробки, складання технологічних схем виконує правильно, у повному обсязі. Вміє вирішувати проблемні виробничі ситуації.</p> <p>Зразково дотримується нормативів витрат сировини та інших ресурсів. Забезпечує високий рівень організації праці та дотримання технічних вимог 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) володіє системними знаннями навчального матеріалу, пов'язаного з складною технологією приготування страв з м'яса, риби закусок, солодких страв, виробів з прісного листкового, пісочного, дріжджового листкового, бісквітного, заварного тіста, правилами їх відпуску. 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 та визначення їх якості. Встановлює причинно-наслідкові та міжпредметні зв'язки, робить аргументовані висновки. Правильно робить перерахунок сировини, вміло користується довідковою літературою та нормативною документацією. Відповідь повна, правильна, логічна, містить аналіз, систематизацію, уза-</p>	12	<p>Учень (слухач) вміло використовує системні професійні знання у повному обсязі та бездоганно виконує всі прийоми та технологічні операції, необхідні для виконання конкретної роботи в межах програми. Повністю виконує або перевиконує норми часу.</p> <p>Готує складні страви з м'яса, риби, закуски, солодкі страви, вироби з заварного, прісного листкового, пісочного, дріжджового листкового, бісквітного, заварного тіста в різних закладах ресторанного господарства. Уміло підбирає елементи оформлення з урахуванням кольорової гами, оформляє та відпускає страви з дотриманням санітарних норм. 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</p>

<p>гальнення. Вміє самостійно знаходити та користуватися джерелами інформації, робити аргументовані висновки.</p> <p>Виявляє пізнавально-творчий інтерес до обраної професії, нової техніки (устаткування) та новітньої технології.</p>	<p>використанням збірника рецептур, так і інших нормативних документів. Виконує дослідницьку роботу, робить висновки та узагальнення.</p> <p>Застосовує в своїй роботі досвід кухарів-новаторів. Володіє основами професійної культури та виявляє прагнення і здатність до продуктивної та творчої праці в колективі. Забезпечує високий рівень організації праці та дотримання технічних вимог 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>Результат виконаної роботи повністю відповідає діючим якісним і кількісним показникам або може бути кращий від них.</p> <p>Учень є учасником і переможцем міських конкурсів професійної майстерності.</p>
---	--

Перелік основних обов'язкових засобів навчання

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

Примітка: Устаткування має відповідати вимогам європейських та світових стандартам з безпеки праці та надійності використання, технологічним та експлуатаційним вимогам професійних сучасних моделей.

Крім устаткування, яке необхідне для підготовки кухарів 3-4 розряду, додається:

№№ з/п	Найменування	Кількість на групу з 15 осіб, шт.		Примітка
		Для індивідуального користування	Для групового користування	
1	2	3	4	5
	Обладнання			
1.	Блендер		1	
2.	Коктейлезбивальна машина		1	
3.	Кавомолка		1	
4.	Комбінована НВЧ-шафа		1	
5.	Експрес-кавоварка		1	
6.	Електронна вага		1	
7.	Реєстратор розрахункових операцій (ЕККА)		4	
8.	Пароконвектомат		1	
9.	Льодогенератор		1	

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 індивідуального користування	Для групового користування	
1	2	3	4	5
	Обладнання			
1	Столи виробничі		8	
2	Універсальна кухонна машина з комплектом змінних механізмів для: перемішування, помелу, протирання, просіювання, збивання, подрібнення, нарізання.		1	
	Або: 1) Електром'ясорубка 2) Малогабаритна збивальна машина 3) Протиральна машина		1 1 1	
3	Плита електрична	1 комф.	16 комф.	
4	Шафа пекарна		1	3 трьома камерами
5	Електронні ваги		3	
6	Електроміксер (блендер)		4	
7	Шафа холодильна		1	
8	Електрофритюрниця		1	
9	Тостер		1	
10	Комбінована мікрохвильова піч з грилем		1	
11	Слайсер (універсальна машина для нарізання продуктів скибочками)		1	
12	Кавомолка		1	
13	Чайник електричний		2	
	Інструмент			
1	Виймка для тіста		1 комплект	
2	Виймки 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		8	
8	Ніж –шкребок для масла		4	
9	Ножиці		2	
10	Ножі корінчасті		5	

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 конструкції		5	
16	Різець для тіста		8	
17	Сікач для відбивання м'яса		5	
18	Тертка		5	
19	Шпажки для шашликів	1	15	
20	Шпажки пластмасові	2	30	
21	Яйцерізка		2	
	<i>Інвентар</i>			
1	Дошки розробні з відповідним маркуванням	3	45	
2	Друшляк		4	
3	Вінчик сталевий		4	
4	Качалка		8	
5	Лоток глибокий		8	
6	Лоток мілкий	1	15	
7	Лопатка металева	1	15	
8	Лопатка дерев'яна (копистка)		8	
9	Лопатки для розкладання заливних страв		4	
10	Лопатка для торта		4	
11	Лопатка кондитерська		4	
12	Лист кондитерський		8	
13	Ложка гарнірна		4	
14	Ложка супова розливальна		4	
15	Ложки мірні		5	
16	Ложка соусна 50 і 75 г.		8+8	
17	Лотки для заливних страв		8	
18	Пензлик для змащування виробів із тіста		4	
19	Мішок кондитерський з набором насадок		8	
20	Сито волосяне		2	
21	Сито конічне		2	
22	Сито металеве		2	
23	Сито-грохот		2	
24	Ступка з товкачиком		2	
25	Форма для отримання харчового льоду		2	
26	Формочки для корзинок	2	30	
27	Форми металеві для запікання страв		8	
28	Форми фігурні для заливних страв	1	15	

29	Цідилки		4	
30	Черпак 0,25-0,5 л		4	
31	Шумівка		2	
32	Щипці для відпуску страв		4	
	Кухонний посуд			
1	Горщик керамічний		4	
2	Гусятниця		4	
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		8	
9	Сковорідка для смаження яєчні		4	
10	Сковорідки Д=250 мм		8	
11	Сотейник		4	
12	Турочка		4	
13	Чайник		2	
	Столовий посуд			
1	Баранчики		10	
2	Блюдо кругле	1	15	
3	Блюдо овальне	1	15	
4	Ваза плоска (плато)		4	
5	Вершківник		2	
6	Ікорниця		2	
7	Кавник		2	
8	Кавовий набір		2	
9	Кокільниця		8	
10	Кокотниця		5	
11	Креманка скляна	1	15	
12	Лотки фаянсові		3	
13	Молочник		2	
14	Оселедниця		5	
15	Таці	1	15	
16	Підставка для яєць (пашотниця)		3	
17	Розетки		5	
18	Салатниці різної форми	1	15	
19	Склянка конічна або циліндрична з потовщеним дном	1	15	
20	Склянка чайна	1	15	
21	Сковорідка порційна		8	
22	Соусники металеві	1	15	
23	Соусники фаянсові	1	15	
24	Тарілка глибока напівпорційна 280мл	1	15	

25	Тарілка глибока столова	1	15	
26	Тарілка десертна мілка	1	15	
27	Тарілка закусочна	1	15	
28	Тарілка мілка столова	2	30	
29	Тарілка піріжкова	1	15	
30	Хрінниця		2	
31	Цукорниця		2	
32	Чайний набір		1	
33	Чайник для заварювання чаю		2	
34	Чайник доливний		2	
35	Чашка бульйонна	1	15	
	<i>Столові прибори, білизна</i>			
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**

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

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

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

Посуд із скла (або кришталю)

Назва	Призначення	Місткість, см ³	Характерні ознаки
Чарка горілчана 6 штук	Для гірких настоянок, наливок, горілки	50	
Чарка мадерна 6 штук	Для міцних ("Мадера", "Херес", "Портвейн") і десертних ("Мускат", "Кагор" та ін.) вин.	75	
Чарка рейнвейна 6 штук	Для білих сухих і напівсухих вин	100-150	На високій ніжці, частіше кольорова
Чарка лафітна 6 штук	Для червоних столових вин	100-125	
Чарка коньячна 6 штук	Для коньяку	75	
Чарка лікерна 6 штук	Для лікеру	25-30 на високій ніжці, кольорова	
Чарка коктейльна 6 штук	Для міцних коктейлів	125-150	На низькій ніжці
Інгалятор-тюльпан 6 штук	До коньяку за столом до кави чи в барах	100-125	Розширюється донизу і звужується догори, на низькій ніжці
Келихи 6 штук	Для шампанського	125-150	Конічної, подовженої, циліндричної, грушоподібної, кременчатої форми
	Для соків і пива	250-400	Циліндричної форми на низькій ніжці

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

- склянка циліндрична		100	Має дві риски на 50см ³ і 100 см ³
- склянка циліндрична		200	Має дві риски на 50см ³ і 100 см ³

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

Назва	Призначення	Місткість	Характерні ознаки
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 кованій чорненькій сталі з крюком для підвішування миски з ухою та підставкою для спиртівки (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 ³	Конічна каструлька з довгою ручкою
Кавник	Подача процідженої кави при обслуговуванні учасників конференцій та з'їздів	1, 2, 4 порції 500-1500см ³	Подають з кришкою
Посуд для вершків, молочник	Подача вершків, молока до кави	200-500см ³ 50-200см ³	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 шипучих напоїв		У відерце засипають колотий лід
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.	по 2 кожного виду	

17) Підставка для приборів.		
18) Прибор для раків, омарів.		
19) Прибор для розкладання страв.		
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 х 46 см	6	
4	Серветки кольорові для застилання столу замість скатерті 50см х 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 ³ 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	