

МІЖРЕГІОНАЛЬНИЙ ЦЕНТР ПРОФЕСІЙНОЇ ПЕРЕПІДГОТОВКИ  
ЗВІЛЬНЕНИХ У ЗАПАС ВІЙСЬКОВОСЛЕЖБОВЦІВ  
М. КРИВОГО РОГУ ДНІПРОПЕТРОВСЬКОЇ ОБЛАСТІ

ПОГОДЖЕНО  
Директор



ЗАТВЕРДЖУЮ

Директор МЦПЦР



Володимир БАЛАКІН

*Освітня програма  
з підготовки кваліфікованих робітників  
Професія: 5122 «Кухар»  
Кваліфікація: Кухар 3, 4 розряду*

СХВАЛЕНО

Педагогічною радою  
Міжрегіонального центру  
звільнених у запас  
військовослужбовців  
Протокол від 27.05.2022р. № 11

РОЗГЛЯНУТО

На засіданні методичної комісії  
Міжрегіонального центру  
звільнених у запас  
військовослужбовців  
Протокол від 5.05.2022 № 5



## Таблиця відповідності компетентностей навчальним предметам

### Професійний базовий блок освітньої програми кухара 3,4 розрядів

- Бюджет навчального часу – 1275 год.
- Загально-професійна підготовка – 42 год.

Основи правових знань	12
Основи трудового законодавства	6
Основи галузевої економіки і підприємництва	12
Основи інформаційних технологій	12

- Професійно – теоретична підготовка – 462 год.

Технологія приготування їжі з основами товарознавства	246
Устаткування підприємств ресторанного господарства	64
Гігієна та санітарія виробництва	15
Організація виробництва та обслуговування	49
Облік, калькуляція і звітність	17
Основи фізіології харчування	10
Охорона праці	30
Основи енергоефективності	7
Іноземна мова за професійним спрямуванням	12
Професійна етика та основи психології	12

- Професійно – практична підготовка – 750 год.

Виробниче навчання – 330 год.

Виробнича практика – 420 год.

- Кваліфікаційна пробна робота – 14 год
- Державна кваліфікаційна атестація – 7 год.

НАВЧАЛЬНА ПРОГРАМА З ПРЕДМЕТУ:  
«**Основи правових знань**»

Професія: Кухар

Рівенькваліфікації: Зрозряд

**Тематичний план**

Ключові компетентності	Назва теми (компетентності)	Кількість годин	
		всього	з них ЛПП
КК 4.	Право – соціальна цінність, складова частина загальнолюдської культури. Поняття та ознаки правової держави.	2	-
КК 4.	Основні нормативно-правові акти у професійній сфері, що регламентують трудову діяльність.	4	-
КК 4.	Положення, зміст, форми та строки укладання трудового договору (контракту), підстави його припинення.	2	-
КК 4.	Соціальні гарантії та чинний соціальний захист на підприємстві. Види та порядок надання відпусток.	2	-
КК 4.	Способи вирішення трудових спорів. Основи законодавства про захист прав споживачів.	2	-
<b>Всього годин:</b>		<b>12</b>	<b>-</b>

**Зміст**

Ключові компетентності	Назва теми ( компетентності). Зміст навчального матеріалу.	Кількість годин
КК 4.	<b>Тема 1. Право – соціальна цінність, складова частина загальнолюдської культури. Поняття та ознаки правової держави.</b> Право - цінність - одна з засад державного та суспільного життя. Принципи права, його провідні основоположні ідеї. Морально-етична природа права. Загальна характеристика держави. Держава і громадянське суспільство.	2
КК 4.	<b>Тема 2. Основні нормативно-правові акти у професійній сфері, що регламентують трудову діяльність.</b> Основні нормативно-правові акти у професійній сфері, що регламентують трудову діяльність.	4
КК 4.	<b>Тема 3. Положення, зміст, форми та строки укладання трудового договору (контракту), підстави його припинення.</b> Положення, зміст, форми та строки укладання трудового договору (контракту), підстави припинення трудового договору.	2

<p>КК 4.</p>	<p><b>Тема 4. Соціальні гарантії та чинний соціальний захист на підприємстві. Види та порядок надання відпусток.</b>  Соціальні гарантії та чинний соціальний захист на підприємстві. Види та порядок надання відпусток.  Порядок оплати лікарняних листів.</p>	<p>2</p>
<p>КК 4.</p>	<p><b>Тема 5. Способи вирішення трудових спорів. Основи законодавства про захист прав споживачів.</b>  Порядок розгляду та способи вирішення індивідуальних та колективних трудових спорів. Основи законодавства про захист прав споживачів.</p>	<p>2</p>

НАВЧАЛЬНА ПРОГРАМА З ПРЕДМЕТУ:  
«**Основи галузевої економіки і підприємництва**»

Професія: Кухар

Рівень кваліфікації: 3 розряд

**Тематичний план**

Ключові компетентності	Назва теми (компетентності)	Кількість годин	
		всього	з них ЛПР
КК 5.	Економічна наука та її роль у ресторанному господарстві України.	1	-
КК 5.	Підприємництво у сфері ресторанного господарства на сучасному етапі.	2	-
КК 5.	Господарський облік на виробництві.	3	-
КК 5.	Порядок створення приватного підприємства.	4	2
КК 5.	Поняття «конкуренція» у сфері громадського харчування.	2	-
<b>Всього годин:</b>		<b>12</b>	<b>2</b>

**Зміст**

Ключові компетентності	Назва теми (компетентності)	Кількість годин
КК 5.	Зміст навчального матеріалу <b>Тема 1. Економічна наука та її роль у ресторанному господарстві України.</b> Предмет економічної науки. Виробництво та його фактори. Економічні потреби та ефективне використання обмежених виробничих ресурсів у сфері ресторанного господарства. Поняття «ринкова економіка» та принципи, на яких вона базується.	1
КК 5.	<b>Тема 2. Підприємництво у сфері ресторанного господарства на сучасному етапі.</b> Сутність підприємництва, його функції та умови розвитку в Україні. Мета підприємницької діяльності. Види підприємництва у сфері ресторанного господарства: виробнича, торговельна та посередницька діяльність. Положення основних документів, що регламентують підприємницьку діяльність. Процедури відкриття власної справи. Поняття «Бізнес-план».	2
КК 5.	<b>Тема 3. Господарський облік на виробництві.</b> Основні поняття про господарський облік. Види та порядок ціноутворення. Види заробітної плати. Види стимулювання праці персоналу підприємств.	3

КК 5.	<b>Тема 4. Порядок створення приватного підприємства.</b> Порядок створення приватного підприємства. Порядок створення та заповнення нормативної документації (книга «доходів та витрат», баланс підприємства). Порядок ведення обліково-фінансової документації підприємства. Порядок проведення інвентаризації. Порядок ліквідації підприємства. <b>ЛПР 1.</b> Порядок проведення інвентаризації.	4
КК 5.	<b>Тема 5. Поняття «конкуренція» у сфері громадського харчування.</b> Поняття «конкуренція», її види та прояви у сфері громадського харчування. Основні фактори впливу держави на економічні процеси (податки, пільги, дотації).	2

НАВЧАЛЬНА ПРОГРАМА З ПРЕДМЕТУ  
«**Основи інформаційних технологій**»

Професія: Кухар

Рівень кваліфікації: 3 розряд

**Тематичний план**

Ключові компетентності	Назва теми (компетентності)	Кількість годин	
		всього	з них ЛПР
КК 7.	Інформаційно-комунікаційні технології для автоматизації ресторанного бізнесу. Система «Ресторан».	1	-
КК 7.	Програмні засоби ПК.	3	2
КК 7.	Використання електронних таблиць.	4	3
КК 7.	Комп'ютерні телекомунікації та комп'ютерні мережі.	4	3
<b>Всього годин:</b>		<b>12</b>	<b>8</b>

**Зміст**

Ключові компетентності	Назва теми (компетентності) Зміст навчального матеріалу
КК 7.	<b>Тема 1. Використання інформаційно-комунікаційних технологій для автоматизації ресторанного бізнесу.</b> Поняття про інформацію та інформаційні технології. Використання інформаційних технологій та їх складових в галузі. Система «Ресторан».
КК 7.	<b>Тема 2. Програмні засоби ПК.</b> Програмне забезпечення ПК. Текстовий редактор MS Word. Робота з меню «Таблиця». Види і типи презентацій. Створення презентацій за допомогою MS PowerPoint або Google Презентацій. <b>ЛПР 1.</b> Робота з документами, що містять таблиці. <b>ЛПР 2.</b> Створення презентації.
КК 7.	<b>Тема 3. Використання електронних таблиць.</b> Програми, які використовуються в роботі з розрахунковими документами. Табличний процесор MS Excel для Windows. <b>ЛПР 3.</b> Форматування таблиць в MS Excel <b>ЛПР 4.</b> Виконання розрахунків. Використання майстра функцій, введення формул.
КК 7.	<b>Тема 4. Комп'ютерні телекомунікації та комп'ютерні мережі</b> Локальні та глобальні мережі, Інтернет. Електронна пошта: історія виникнення, призначення, застосування. <b>ЛПР 5.</b> Пошук потрібної інформації, її збереження, друк. <b>ЛПР 6.</b> Створення електронної скриньки. Відправка та отримання листів.



НАВЧАЛЬНА ПРОГРАМА З ПРЕДМЕТУ:  
**«Основи трудового законодавства»**

Професія: Кухар

Рівень кваліфікації: 4 розряд

**Тематичний план**

Ключові компетентності	Назва теми (компетентності)	Кількість годин	
		всього	з них ЛПП
КК 4.	Система трудового права в Україні.	2	
КК 4.	Основні трудові права і обов'язки працівників ресторанного господарства та їх захист.	4	
<b>Всього годин:</b>		<b>6</b>	

**Зміст**

Ключові компетентності	Назва теми (компетентності) Зміст навчального матеріалу	Кількість годин
КК 4.	<b>Тема 1. Система трудового права в Україні.</b> Система трудового права в Україні. Конституція України, що визначає принципи правового регулювання трудових відносин.	2
КК 4.	<b>Тема 2. Основні трудові права та обов'язки працівників та їх захист.</b> Положення, зміст, форми та строки укладання трудового договору. Підстави припинення трудового договору. Основні трудові права та обов'язки працівників, соціальні гарантії та чинний соціальний захист на підприємстві. Умови та порядок застосування у трудовому праві дисциплінарної та матеріальної відповідальності.	4

НАВЧАЛЬНА ПРОГРАМА З ПРЕДМЕТУ  
«Іноземна мова за професійним спрямуванням»

Професія: Кухар  
Рівень кваліфікації: 3,4 розряди

**Тематичний план**

Ключові компетентності	Назва теми (компетентності)	Кількість годин	
		всього	з них ЛПР
КК 1.	Вступ. Мета і завдання курсу. Форми привітання, діалогі при працевлаштуванні.	2	
РН 1-12.	Характеристика кухонного обладнання та інвентарю.	4	
РН 2-12.	Характеристика напоїв, страв і виробів.	6	
<b>Всього годин:</b>		<b>12</b>	

**Зміст**

Ключові компетентності	Назва теми (компетентності)
	Зміст навчального матеріалу
КК 1.	<b>Вступ. Мета і завдання курсу. Форми привітання, діалоги при працевлаштуванні.</b> Вступ. Форми привітання, знайомства, запрошення, подяка, прощання; заповнення анкети, складання резюме при прийомі на роботу; тематичні вислови і діалоги з професійної спрямованості.
РН 1-12.	<b>Характеристика кухонного обладнання та інвентарю.</b> Назви технологічних процесів; загальноживані слова: назви обладнання; інвентар, посуд; класифікація меблів ресторанного господарства.
РН 2-12.	<b>Характеристика напоїв, страв і виробів.</b> Назви овочів, фруктів, ягід та грибів; характеристика напоїв; спеції та прянощі; назви страв; назви борошняних і кондитерських виробів; види тіста та начинок; технологічні операції з приготування страв та виробів; переклад рецептів; складання технологічних карток.

НАВЧАЛЬНА ПРОГРАМА З ПРЕДМЕТУ

**«Охорона праці»**

Професія: Кухар

Рівень кваліфікації: 3,4 розряди

**Тематичний план**

КК, РН.	Назва теми (компетентності)	Кількість годин	
		всього	з них ЛПР
КК 3-4.	Правові та організаційні основи охорони праці	4	
РН 1–12.	Основи безпеки праці у галузі. Загальні відомості про потенціал небезпек. Психологія безпеки праці. Організація роботи з охорони праці.	10	
РН 1 –12.	Основи пожежної безпеки. Вибухонебезпека виробництва і вибухозахист.	3	
РН 1 –12.	Основи електробезпеки.	3	
РН 1 –12.	Основи гігієни праці та виробничої санітарії.	4	
РН 1 –12.	Надання першої допомоги потерпілим при нещасних випадках.	6	
<b>Всього годин:</b>		<b>30</b>	

**Зміст**

Компетентність, РН	Назва теми (компетентності) Зміст навчального матеріалу
КК 3. КК 4.	<p style="text-align: center;"><b>Правові та організаційні основи охорони праці</b></p> <p>Основні законодавчі акти з охорони праці: Конституція України, Закон України "Про охорону праці", Кодекс законів про працю України, Закон України «Про загальнообов'язкове державне соціальне страхування від нещасного випадку на виробництві та професійного захворювання, які спричинили втрату працездатності», Основи законодавства України про охорону здоров'я, Закон України «Про пожежну безпеку», Закон України «Про використання ядерної енергії та радіаційну безпеку». Закон України "Про забезпечення санітарного та епідемічного благополуччя населення", Закон України «Про колективні договори і угоди».</p> <p>Основні нормативно-правові акти з охорони праці. Право громадян на охорону праці при укладанні трудового договору. Правила внутрішнього трудового розпорядку. Тривалість робочого дня працівників. Колективний договір, його укладання і виконання. Права працівників на охорону праці під час роботи на підприємстві, на пільги і компенсації за важкі та шкідливі умови праці. Охорона праці жінок і неповнолітніх. Відповідальність за порушення законодавства про працю, охорону праці, нормативно-правових актів з охорони праці.</p> <p>Державне управління охороною праці. Соціальна політика щодо атестації робочих місць за умовами праці невідповідність вимогам нормативно-правових актів з охорони праці.</p>

	<p>Навчання - інструктування 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 і посадових осіб.</p> <p>Поняття про виробничий травматизм і профзахворювання. Нещасні випадки, пов'язані з працею на виробництві і побутові. Безпека праці і здоровий спосіб життя. Алкоголізм і безпека праці. Професійні захворювання і професійні отруєння. 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. Розслідування та облік нещасних випадків на виробництві, професійних захворювань і професійних отруєнь.</p>
PH 1–12.	<p style="text-align: center;"><b>Основи безпеки праці у галузі. Загальні відомості про потенціал небезпек.</b>  <b>Психологія безпеки праці. Організація роботи з охорони праці.</b></p> <p>Загальні питання безпеки праці. Перелік робіт з підвищеною небезпекою, для проведення яких потрібне спеціальне навчання і щорічна перевірка знань з охорони праці.</p> <p>Загальні відомості про потенціал небезпек. Основні небезпеки під час проведення робіт за професією «Кухар».</p> <p>Роботи з підвищеною небезпекою в галузі. Вимоги безпеки праці при експлуатації машин, механізмів, обладнання та устаткування, які використовуються в ресторанному господарстві. Технічні вимоги безпеки праці при експлуатації вантажно-розвантажувального, механічного, теплового та холодильного устаткування. Захист від дії хімічних і біологічних чинників. Зони безпеки та їх огороження. Світлова і звукова сигналізація. Попереджувальні надписи, сигнальні фарбування. Знаки безпеки. Засоби колективного та індивідуального захисту від небезпечних і шкідливих виробничих факторів у галузі. Спецодяг, спецвзуття та інші засоби індивідуального захисту. Захист від шуму, пилу, газу, вібрацій, несприятливих метеорологічних умов. Психологія безпеки праці. Пристосування людини до навколишніх умов в процесі праці (почуття, сприймання, увага, пам'ять, уява, емоції) та їх вплив на безпеку праці.</p> <p>Психофізичні фактори умов праці (промислова естетика, ритм і темп роботи, виробнича гімнастика, кімнати психологічного розвантаження) та їх вплив на Безпеку праці.</p> <p>Вимоги нормативно-правових актів про охорону праці щодо безпеки виробничих процесів, обладнання, будівель і споруд. Перелік робіт з підвищеною небезпекою та робіт, для яких є потреба в професійному доборі; організація безпеки праці на таких роботах згідно з нормами та правилами. Прилади контролю безпечних умов праці. Світлова та звукова сигналізація. Запобіжні написи, сигнальне пофарбування. Знаки безпеки. Організація роботи з охорони праці. Запобігання виникненню аварій техногенного характеру. План евакуації з приміщень у разі аварії.</p>
PH 1-12.	<p style="text-align: center;"><b>Основи пожежної безпеки. Вибухонебезпека виробництва і вибухозахист.</b></p> <p>Характерні причини виникнення пожеж: порушення правил використання відкритого вогню і електричної енергії, використання непідготовленої техніки в пожежонебезпечних місцях; порушення правил використання опалюваних систем, електронагрівальних прикладів, відсутність захисту від блискавки, дитячі пустоші.</p> <p>Вогнегасні речовини та матеріали: рідина, піна, вуглекислота, пісок, покривала, їх вогнегасні властивості. Пожежна техніка для захисту об'єктів: пожежні машини, автомобілі та мотопомпи, установки для пожежогасіння, вогнегасники, ручний пожежний інструмент, їх призначення, будова, використання на пожежі. Особливості гасіння пожежі на об'єктах галузі. Організація пожежної охорони в галузі. Загальні відомості про великі виробничі аварії, їх типи, причини та наслідки. Вплив техногенних чинників на екологічну безпеку та безпеку життя і здоров'я людей.</p>

PH 1–12.	<p style="text-align: center;"><b>Основи електробезпеки.</b></p> <p>Електрика промислова, статична і атмосферна. Особливості ураження електричним струмом. Вплив електричного струму на організм людини. Фактори, які впливають на ступінь ураження людини електрикою: величина напруги, частота струму, шлях і тривалість дії, фізичний стан людини, вологість повітря. Безпечні методи звільнення потерпілого від дії електричного струму. Класифікація виробничих приміщень відносно небезпеки ураження працюючих електричним струмом. Правила безпечної експлуатації технологічного устаткування. Захист від статичної електрики. Захист будівель та споруд від блискавки. Правила поведінки під час грози.</p>
PH 1–12.	<p style="text-align: center;"><b>Основи гігієни праці та виробничої санітарії.</b></p> <p>Поняття про гігієну праці як систему організаційних, гігієнічних та санітарно-технічних заходів. Шкідливі виробничі фактори (шум, вібрація, іонізуючі випромінювання тощо), основні шкідливі речовини, їх вплив на організм людини. Дії вірусів, інфекцій, що передаються через кров, біологічні рідини і спричиняють порушення нормальної життєдіяльності людини, викликають гострі та хронічні захворювання. Фізіологія праці. Чергування праці і відпочинку. Виробнича гімнастика. Додержання норм піднімання і переміщення важких речей неповнолітніми і жінками. Основні гігієнічні особливості праці за даною професією. Вимоги до опалення, вентиляції та кондиціонування повітря виробничих, навчальних та побутових приміщень. Правила експлуатації систем опалення та вентиляції. Види освітлення. Природне освітлення. Штучне освітлення: робоче та аварійне. Правила експлуатації освітлення.</p>
PH 1–12.	<p style="text-align: center;"><b>Надання першої допомоги потерпілим при нещасних випадках.</b></p> <p>Послідовність, принципи й засоби надання першої допомоги. Засоби надання першої допомоги. Медична аптечка, її склад, призначення, правила користування. Способи реанімації. Штучне дихання способом «з рота в рот» чи «з носа в ніс». Положення потерпілого і дії особи, яка надає допомогу. Непрямий масаж серця. Порядок одночасного виконання масажу серця та штучного дихання. Перша допомога при ударах, вивихах, переломах, розтягненні зв'язок. Припинення кровотечі з рани, носа, вуха, легень, стравоходу тощо. Перша допомога при пораненнях. Правила накладання пов'язок, їх типи. Надання першої допомоги при знепритомнінні (втраті свідомості), шоку, тепловому та сонячному ударі, обмороженні. Опіки, їх класифікація. Перша допомога при хімічних і термічних опічках, опіку очей. Перша допомога при запорошуванні очей. Способи промивання очей. Ознаки отруєння і перша допомога потерпілому. Способи надання допомоги при отруєнні чадним газом, алкоголем, ніотином. Транспортування потерпілого. Підготовка потерпілого до транспортування.</p>

НАВЧАЛЬНА ПРОГРАМА З ПРЕДМЕТУ  
«Основи енергоефективності»

Професія: Кухар

Рівенькваліфікації: 4розряд

**Тематичний план**

Ключові компетентності, РН	Назва теми (компетентності)	Кількість годин	
		всього	з них ЛПР
КК6. РН 8-12.	Основи раціонального використання енергоресурсів та матеріалозбереження в професійній діяльності.	1	-
КК6. РН 8-12.	Принципи раціональної роботи відповідних видів торговельно-технологічного обладнання та електрообладнання.	4	-
КК6. РН 8-12.	Перспективи застосування новітніх технологій в енергозбереженні.	2	-
<b>Всього годин:</b>		<b>7</b>	<b>-</b>

**Зміст**

Ключові компетентності, РН	Назва теми (компетентності) Зміст навчального матеріалу
КК 6. РН 8-12.	<b>Основи раціонального використання енергоресурсів та матеріалозбереження в професійній діяльності.</b> Основи енергоефективності. Нормативно-правові акти у сфері енергоефективності та екології. Поняття енергозбереження та збереження природних ресурсів. Екологічні норми у професійній діяльності та в побуті.
КК 6. РН 8-12.	<b>Принципи раціональної роботи відповідних видів торговельно-технологічного обладнання та електрообладнання</b> Енергоефективна компетентність в професійній діяльності кухара під час приготування страв та виробів. Аналіз енергетичних ресурсів в галузі. Принципи використання раціональної роботи електрообладнання в галузі. Шляхи економії енергії в галузі. Раціональна робота торговельно-технологічного обладнання. Раціональна робота електрообладнання. Правила сортування сміття, утилізації відходів після обробки сировини та приготування страв та виробів в галузі.
КК6. РН 8-12.	<b>Перспективи застосування новітніх технологій в енергозбереженні.</b> Застосування інформаційних технологій для вирішення проблем енергоефективності. Впровадження новітніх технологій в енергозбереженні. Способи енергоефективного використання матеріалів, ресурсів та енергозберігаючого обладнання у професійній діяльності та в побуті.

НАВЧАЛЬНА ПРОГРАМА З ПРЕДМЕТУ  
«Професійна етика та основи психології»

Професія: Кухар  
Рівенькваліфікації: 4розряд

**Тематичний план**

Ключові компетентності, РН	Назва теми (компетентності)	Кількість годин	
		Всього	З них ЛПР
КК 3. РН 8-12.	Індивідуальні психологічні властивості особистості.	2	
КК 3. РН 8-12.	Особливості спілкування в сфері послуг.	4	
КК 3.РН 8-12.	Підходи до забезпечення сприятливого психологічного клімату в колективі.	4	
КК 3.РН 8-12.	Причини і способи розв'язання конфліктних ситуацій у колективі.	4	
<b>Всього годин:</b>		<b>12</b>	

**Зміст**

Ключові компетентності, РН	Назва теми (компетентності) Зміст навчального матеріалу
КК 3. РН 8-12.	<b>Індивідуальні психологічні властивості особистості.</b> Індивідуальні психологічні особливості людини (самодіагностика). Риси характеру людини. Поняття темпераменту та його типів. Вплив темпераменту на поведінку людини. Визначення індивідуальних психологічних особливостей людини. Будова спілкування, обирання тактики поведінки з оточуючими, спираючись на отримані знання. Особливості роботи в команді, співпраця з командами підприємства.
КК 3. РН 8-12.	<b>Особливості спілкування в сфері послуг.</b> Основні психологічні та моральні вимоги до кухара. Правила спілкування в колективі. Вербальне та невербальне спілкування. Принципи професійної етики та етикету. Планування трудової діяльності.
КК 3. РН 8-12.	<b>Підходи до забезпечення сприятливого психологічного клімату в колективі.</b> Правила володіння технікою ведення ділових індивідуальних бесід. Причини несприятливого мікроклімату. Методи налагодження сприятливих відносин з колегами.
КК 3. РН 8-12.	<b>Причини і способи розв'язання конфліктних ситуацій у колективі.</b> Види конфліктів. Причини конфліктів. Способи вирішення та виходи з конфліктних ситуацій. Основні психологічні та моральні вимоги до роботи кухара. Стрес в роботі кухара. Способи саморегуляції психічних станів.

НАВЧАЛЬНА ПРОГРАМА З ПРЕДМЕТУ  
«Технологія приготування їжі з основами товарознавства»

Професія: Кухар

Рівень кваліфікації: 3,4 розряди

*Тематичний план*

Результат навчання	Назва теми (компетентності)	Кількість годин	
		всього	з них ЛПР
РН 1.1	Хімічний склад продуктів харчування	4	-
РН 1.2	Теплова кулінарна обробка продуктів	6	-
РН 1.3.	Обробка овочів, грибів, фруктів, ягід, горіхоплідних та приготування напівфабрикатів з них.	9	-
РН 2.	Приготування страв та гарнірів з овочів, грибів.	24	9
РН 3.	Приготування страв з яєць, молока та молочних продуктів.	12	4
РН 4.	Обробка різних видів риби, продуктів моря та приготування напівфабрикатів з них.	16	5
РН 5.	Обробка м'яса, субпродуктів, птиці, дичини та приготування напівфабрикатів з них.	23	6
РН 6.1	Приготування бульйонів, супів.	23	11
РН 6.2.	Приготування соусів.	6	-
РН 7.	Приготування страв і гарнірів з круп, бобових, макаронних виробів.	12	5
	<b>Всього годин «кухар» 3 розряд:</b>	<b>135</b>	<b>41</b>

*«Кухар» 3 розряд*

**Зміст**

Результат навчання	Назва теми (компетентності) Зміст навчального матеріалу
РН 1.1.	<p style="text-align: center;"><b>Хімічний склад продуктів харчування</b></p> <p>Ознайомлення з предметом. Поняття про сировину, напівфабрикати, готову страву. Вода значення її для організму людини. Вимоги до питної води, поняття про м'яку та жорстку воду. Мінеральні речовини: значення для організму, класифікація, коротка характеристика. Білки: класифікація, фізико-хімічні властивості, значення для організму людини, вміст в продуктах. Жири, вуглеводи: класифікація, склад, коротка характеристика властивостей, вміст в продуктах. Вітаміни: класифікація, коротка характеристика, інші речовини, ферменти, органічні кислоти. Якість продуктів харчування, сировини, що використовується для приготування страв: визначення, фактори, що впливають на якість. Методи визначення якості.</p>



PH 1.2.	<p style="text-align: center;"><b>Теплова кулінарна обробка продуктів</b></p> <p>Значення теплової кулінарної обробки продуктів. Класифікація способів теплової кулінарної обробки продуктів. Характеристика основних способів теплової обробки: варка, припускання, смаження. Характеристика комбінованих та допоміжних способів теплової обробки продуктів. Харчові жири: види, класифікація характеристика, кулінарне використання. Змінювання білків, жирів, вуглеводів, вітамінів при теплової обробці. Поняття про консервування продуктів.</p>
PH 1.3.	<p style="text-align: center;"><b>Обробка овочів, грибів, фруктів, ягід, горіхів та виготовлення напівфабрикатів з них</b></p> <p>Асортимент та основні характеристики овочів та грибів, фруктів та ягід, горіхоплідних, їх харчова цінність та вимоги до якості. Правила зберігання овочів та грибів, фруктів та ягід, горіхоплідних. Методи обробки овочів та грибів, фруктів та ягід, горіхоплідних, норми виходу після механічної кулінарної обробки. Способи мінімізації кількості відходів під час обробки овочів, грибів, фруктів, ягід, горіхоплідних. Прийоми та способи нарізання овочів і фруктів простими та складними формами нарізання, їх кулінарне використання. Прийоми та способи підготовки овочів та грибів до фарширування. Правила охолодження та заморожування нарізаних овочів, фруктів та грибів. Правила зберігання нарізаних овочів, грибів, фруктів, ягід в свіжому, охолодженому, замороженому вигляді.</p> <p>Поняття системи ХАССП. Аналіз критичних точок при обробці овочів, грибів, фруктів, ягід та виготовлення н/ф з них.</p>
PH 2.	<p style="text-align: center;"><b>Приготування страв та гарнірів з овочів, грибів</b></p> <p>Способи та послідовність виконання теплової обробки овочів та грибів. Рецептури, послідовність виконання технологічних операцій приготування страв і гарнірів з овочів і грибів. Правила порціонування, відпуску страв і гарнірів з овочів та грибів. Способи оформлення, температура подавання страв. Органолептичні показники якості страв з овочів та грибів. Умови та терміни зберігання страв та гарнірів з овочів та грибів.</p> <p>Елементи та головні завдання системи НАССР. Аналіз критичних точок при приготуванні страв та гарнірів з овочів, грибів.</p> <p><b>ЛПР№ 1.</b> «Складні форми нарізування овочів. Елементи карвінгу овочів».</p> <p><b>ЛПР№ 2.</b> «Технологія приготування страв та гарнірів з овочів, грибів».</p>
PH 3.	<p style="text-align: center;"><b>Приготування страв з яєць, молока та молочних продуктів</b></p> <p>Вимоги до якості, ознаки та органолептичні методи визначення доброякісності яєць, молока та молочних продуктів. Особливості та послідовність обробки яєць, молока та молочних продуктів. Правила підготовки яєць, молока та молочних продуктів до теплової обробки. Рецептури, послідовність виконання технологічних операцій приготування страв з яєць, молока та молочних продуктів. Приготування супу молочного. Правила порціонування, відпуску, дотримання температури подачі страв з яєць, молока та молочних продуктів. Органолептичні показники якості страв з яєць, молока та молочних продуктів. Умови і терміни зберігання страв з яєць, молока та молочних продуктів.</p> <p>Елементи та головні завдання системи ХАССП при приготуванні страв з яєць, молока та молочних продуктів.</p> <p><b>ЛПР № 3.</b> «Технологія приготування страв з яєць, молока та молочних продуктів, супу молочного».</p>

<p>PH 4.</p>	<p style="text-align: center;"><b>Обробка різних видів риби, продуктів моря та приготування напівфабрикатів з них</b></p> <p>Класифікація та характеристика риби з кістковим і хрящовим скелетом. Харчова цінність риби. Кулінарне призначення родин риби. Вимоги до якості живої, охолодженої, мороженої риби. Способи кулінарної механічної обробки риби з кістковим та хрящовим скелетом. Норми виходу обробленої риби. Органолептичні показники якості обробленої риби. Послідовність, правила обробки різних видів риби для приготування : риби обробленої в цілому (з розрізанням черевця і без розрізання) і пластованому вигляді. Прийоми виготовлення різних видів філе. Обробка дрібної риби. Прийоми, що використовують при приготуванні напівфабрикатів з риби. Підбирати рибу для приготування котлетної та січеної маси та н/ф з них. Дотримуватися рецептури та послідовності виконання технологічних операцій під час приготування н/ф з котлетної, січеної мас. Фарширування риби, визначення якості та правила зберігання фаршированої риби. Перевіряти якість різних видів морепродуктів з урахуванням вимог до харчової безпеки. Здійснювати механічну обробку морепродуктів. Мінімізувати кількість відходів під час обробки риби та продукції моря. Правила охолодження і заморожування обробленої риби. Правила зберігання оброблених видів риби в охолодженому та замороженому вигляді.</p> <p><b>ЛПР № 4.</b> «Обробка риби, продуктів моря та приготування напівфабрикатів з них».</p>
<p>PH 5.</p>	<p style="text-align: center;"><b>Обробка м'яса, субпродуктів, птиці, дичини та приготування напівфабрикатів з них</b></p> <p>Хімічний склад і харчова цінність м'яса забійних тварин. Тканини м'яса. Класифікація м'яса.</p> <p>Види м'яса. Морфологічний склад м'яса. Основні характеристики м'яса домашніх тварин. Харчова цінність різних видів м'яса. Вимоги до якості баранячих, яловичих, телячих, свинячих туш в охолодженому, замороженому вигляді. Технологічні схеми та послідовність обробки баранячих, яловичих, телячих, свинячих туш для приготування напівфабрикатів: розморожування, обмивання, обсушування, розрубання на частини, обвалювання, жилкування, зачистка, охолодження, заморожування. Правила відбору м'яса за якістю і кількістю відповідно до технологічних вимог приготування напівфабрикатів з м'яса різної складності. Прийоми, які використовують при приготуванні напівфабрикатів з м'яса: відбивання, маринування, шпигування. Послідовність і правила приготування великошматкових, порційних натуральних та панірованих, дрібношматкових напівфабрикатів. Норми виходу напівфабрикатів з м'яса, вимоги до їх якості. Правила охолодження та заморожування підготовлених напівфабрикатів. Умови та терміни зберігання м'ясних напівфабрикатів.</p> <p>Характеристика, харчова цінність, кулінарне призначення різних видів субпродуктів. Прийоми, що використовують при приготуванні напівфабрикатів із субпродуктів, норми виходу, вимоги до їх якості. Правила охолодження та заморожування підготовлених напівфабрикатів із субпродуктів. Умови і терміни зберігання охолоджених та заморожених напівфабрикатів із субпродуктів.</p> <p>Правила відбору частин яловичої, свинячої туші та телятини для приготування натуральної січеної та котлетної маси. Рецепт та послідовність виконання технологічного процесу приготування натуральної січеної та котлетної маси. Правила розрахунку необхідної кількості сировини при приготуванні натуральної січеної та котлетної маси та напівфабрикатів з неї. Зміст та порядок користування Збірником рецептур і кулінарних виробів. Кулінарне використання напівфабрикатів з натуральної січеної та котлетної маси. Органолептичні показники якості натуральної січеної та котлетної маси та напівфабрикатів з неї. Норми виходу напівфабрикатів, вимоги до їх якості. Правила охолодження та заморожування підготовлених напівфабрикатів. Умови та терміни зберігання напівфабрикатів.</p> <p>Види птиці. Основні характеристики м'яса птиці. Харчова цінність різних видів м'яса птиці. Вимоги до якості птиці в охолодженому та замороженому вигляді. Способи обробки птиці та приготування основних напівфабрикатів: розморожування, промивання, обсушування, обсмажування, видалення голів, ший і ніжок, потрошіння, заправка різними способами. Приготування напівфабрикатів з птиці різної складності. Прийоми, які використовують при приготуванні напівфабрикатів з птиці: відбивання, маринування, шпигування. Послідовність та правила приготування напівфабрикатів з</p>

	<p>птиці. Норми виходу та вимоги до якості напівфабрикатів. Правила охолодження та заморожування підготовлених напівфабрикатів. Умови та терміни зберігання напівфабрикатів. Виготовлення напівфабрикатів з субпродуктів, птиці. Приготування котлетної маси з м'яса птиці та напівфабрикатів з неї. Види спецій та паніровок.</p> <p><b>ЛПР № 5.</b> «Обробка м'яса, субпродуктів та приготування н/ф. Розруб птиці на порційні шматки, відокремлювання філе птиці».</p>
РН 6.1.	<p style="text-align: center;"><b>Приготування бульйонів, супів.</b></p> <p>Правила підбору інгредієнтів за якістю та кількістю відповідно до технологічних вимог приготування бульйонів, супів. Рецептури та послідовність виконання технологічних операцій приготування бульйонів, відварів, пасеровок, супів. Органолептичні показники якості приготовлених бульйонів, супів. Методи виправлення недоліків, що можуть виникнути під час приготування бульйонів, супів. Способи мінімізації кількості відходів при приготуванні бульйонів, супів. Правила подавання страв, вимоги до їх якості, правила та умови зберігання бульйонів, супів.</p> <p><b>ЛПР № 6.</b> «Технологія приготування бульйонів, юшок овочевих, супу горохового, юшки Європейських країн, юшки-лапши домашньої»</p> <p><b>ЛПР № 7.</b> «Технологія приготування заправних супів: борщу Українського, капустаку, розсольнику домашнього, солянки, супу-шюре, холодного супу».</p>
РН 6.2.	<p style="text-align: center;"><b>Приготування соусів</b></p> <p>Значення соусів у харчуванні, їх класифікація. Сировина і н/ф для приготування соусів. Класифікація та асортимент соусів. Соуси білі м'ясні і рибні . Соуси червоні м'ясні і рибні . Соуси грибні, молочні і сметанні. Вимоги до якості соусів. Соуси холодні. Вимоги до якості соусів. Солодкі соуси. Вимоги до якості соусів. Правила відбору інгредієнтів для приготування соусів. Методи виправлення недоліків, які можуть виникнути при приготуванні соусів. Правила порціонування, подавання соусів, температури подачі, рекомендація їх до страв.</p>
РН 7.	<p style="text-align: center;"><b>Приготування страв і гарнірів з круп, бобових, макаронних виробів</b></p> <p>Будова та хімічний склад зерна злаків. Асортимент круп. Асортимент бобових, макаронних виробів. Види, властивості, кулінарне призначення та особливості підготовки круп, макаронних виробів, бобових, консервів і концентратів для приготування страв. Правила відбору інгредієнтів за якістю та кількістю відповідно до технологічних вимог приготування страв з круп, макаронних виробів, бобових, консервів та концентратів. Загальні правила варіння каш, макаронних виробів, бобових. Рецептура та послідовність виконання технологічних операцій приготування страв з круп, макаронних виробів, бобових, консервів та концентратів. Способи мінімізації відходів під час приготування страв. Правила порціонування, відпуску . Температура подачі страв з круп, макаронних виробів, бобових, консервів та концентратів. Органолептичні показники якості страв з круп, макаронних виробів, бобових, консервів та концентратів. Умови і терміни зберігання страв.</p> <p><b>ЛПР № 8.</b> «Технологія приготування страв і гарнірів з круп, бобових, макаронних виробів»</p>

## «Кухар» 4 розряд

Професія: Кухар

Рівень кваліфікації: 4 розряд

### Тематичний план

Результат навчання	Назва теми (компетентності)	Кількість годин	
		всього	з них ЛПР
РН 8.	Приготування страв з риби та нерибних продуктів моря	21	7
РН 9.	Приготування страв з різних видів м'ясної продукції	28	7
РН 10.	Приготування тіста та виробів з нього	22	10
РН 11.	Приготування холодних страв та закусок	22	6
РН 12.	Приготування солодких страв та напоїв	18	6
	<b>Всього годин «кухар» 4 розряд:</b>	<b>111</b>	<b>36</b>
	<b>Всього годин на предмет:</b>	<b>246</b>	<b>77</b>

### Зміст

Результат навчання	Назва теми (компетентності) Зміст навчального матеріалу
РН 8.	<p><b>Приготування страв з риби та нерибних продуктів моря</b></p> <p>Значення рибних страв у харчуванні, їх класифікація. Процеси, що відбуваються в рибі під час теплової обробки. Страви з вареної риби. Вимоги до якості. Страви з припущеної риби. Риба фарширована. Вимоги до якості страв з вареної, припущеної. Вимоги до якості. Послідовність та виконання технологічних операцій приготування страв з вареної, припущеної, фаршированої риби. Технологія приготування страв з риби та нерибних продуктів моря. Риба смажена, тушкована, запечена-технологія приготування. Стравиз продуктів моря. Вимоги до якості та правила відпуску страв з риби та нерибних продуктів моря. Види столового посуду для відпуску страв. Умови та терміни зберігання готових страв з риби та нерибних продуктів моря. Способи енергоефективного використання матеріалів та ресурсів у процесі приготування страв з риби та нерибних продуктів моря. Страви з рибної натуральної січеної маси. Вимоги до якості. Страви з рибної котлетної маси: котлети, биточки, кульки. Тюфтельки, зрази, рулет. Вимоги до якості страв. Ознайомлення з сучасними стравами з риби та продуктів моря Європейської кухні. Національні, регіональні страви з риби.</p> <p><b>ЛПР № 9.</b> «Технологія приготування страв з риби та нерибних продуктів моря різними видами теплової обробки».</p>

<p>PH 9.</p>	<p style="text-align: center;"><b>Приготування страв з різних видів м'ясної продукції</b></p> <p>Значення м'ясних страв у харчуванні, їх класифікація. Процеси, що відбуваються в м'ясі під час теплової обробки. Варені м'ясні страви. Вимоги до якості страв. Смажені м'ясні страви великим шматком. Страви з м'яса смаженого натуральними порційними шматочками. Страви з м'яса смаженого запанірованими порційними шматочками. Страви з м'яса смаженого дрібними шматочками. Шашлик з яловичини, баранини, свинини, по-кавказькі. Загальні правила тушкування м'яса: м'ясо тушковане, яловичина тушкова в кисло-солодкому соусі, битки українськи, крученики, печені, гуляш, азу, рагу з баранини, свинини, плов. Запечені м'ясні страви: душенина, м'ясо пікантне, м'ясо в молочному соусі. Вимоги до якості страв. Смажені, запечені та тушковані м'ясні страви національних кухень. Страви з січеного натурального м'яса. Страви з котлетної маси. Вимоги до якості страв. Страви з субпродуктів. Вимоги до якості. Варені і припущені страви з птиці. Вимоги до якості. Смажені страви з птиці. Вимоги до якості. Тушковані страви з птиці. Вимоги до якості. Страви з січеної маси з птиці. Вимоги до якості. Посуд для відпуску страв, умови та строки зберігання страв з м'яса, субпродуктів, птиці. Правила підбору соусів, гарнірів для страв з м'яса та м'ясної продукції. Способи мінімізації відходів при приготуванні страв з м'яса, субпродуктів, птиці. Основні принципи системи ХАССП при приготуванні страв з м'яса, субпродуктів, птиці.  <b>ЛПР№ 10.</b> «Технологія приготування страв з м'яса, птиці, субпродуктів різними видами теплової обробки».</p>
<p>PH 10.</p>	<p style="text-align: center;"><b>Приготування тіста та виробів з нього</b></p> <p>Пшеничне борошно: види, сорти, хімічний склад. Ознаки доброякісності борошна. Види поліпшувачів для зміни клейковини борошна. Технологічні властивості борошна. Загальна характеристика розпушувачів тіста. Підготовка сировини для замішування тіста. Технологія приготування начинок. Солодкі начинки. Вимоги до якості начинок. Приготування прісного тіста, вареники. Начинки для вареників. Різні способи формування вареників. Технологія приготування пельменів, галушок, локшини домашньої. Чебуреки, різновиди піци. Технологія приготування рідкого прісного тіста. Налисники, млинці, оладки. Вимоги до якості страв. Технологія приготування дріжджового тіста: безопарного, опарного. Рецептатура та послідовність виконання технологічних операцій приготування виробів з безопарного дріжджового тіста: пироги, пиріжки смажені, біляші, пампушки, пончики; вимоги до якості дріжджового безопарного тіста та виробів з нього.  Асортимент виробів з дріжджового опарного тіста. Процеси, що відбуваються в тісті під час його замішування, бродіння, досягання, випікання. Недоліки, що виникають внаслідок неправильного режиму бродіння, причини, способи усунення. Можливі втрати під час теплової обробки. Вихід виробів. Види посуду для відпуску. Правила проведення розрахунків сировини при виготовленні різних видів тіста та виробів з нього. Види технологічного обладнання, інструментів, виробничого інвентарю для приготування тіста. Вимоги до якості виробів з дріжджового тіста.  <b>ЛПР№ 11.</b> «Технологія приготування прісного тіста та виробів з нього. Прісне здобне тісто: сочні».  <b>ЛПР№ 12.</b> «Технологія приготування дріжджового тіста(безопарним та опарним способом) та виробів з нього».</p>

РН 11.	<p style="text-align: center;"><b>Приготування холодних страв та закусок</b></p> <p>Значення холодних страв та закусок у харчуванні. Правила оформлення закусок перед подаванням. Підготовка продуктів для приготування холодних страв і закусок. Рибні продукти. М'ясо, м'ясні, ковбасні вироби, м'ясні консерви. Товарознавча характеристика сирів.</p> <p>Сирна тарілка. Бутерброди. Види бутербродів. Салати із сирих овочів. Салати із варених овочів. Вінегрети. Страви і закуски з м'яса і м'ясних продуктів. Приготування холодцю. Асортимент. Страви і закуски з риби. Страви і закуски з нерибних продуктів моря. Риба заливна. Страви і закуски з овочів і грибів. Страви і закуски з сиру та яєць. Паштети. Підбір посуду для відпуску холодних страв та закусок. Способи оформлення, виготовлення сучасних елементів для прикрашання холодних страв та закусок. Вимоги до якості страв. Правила порціонування норми відпуску холодних страв та закусок. Професійна лексика та сучасна термінологія стосовно приготування холодних страв і закусок. Правила утилізації відходів після приготування продукції.</p> <p><b>ЛПР№ 13.</b> «Технологія приготування холодних страв і закусок».</p>
РН 12.	<p style="text-align: center;"><b>Приготування солодких страв та напоїв</b></p> <p>Значення солодких страв у харчуванні та їх класифікація. Класифікація солодких страв. Загальна характеристика сировини для приготування солодких страв. Правила відбору продуктів за якістю і кількістю відповідно до технологічних вимог приготування солодких страв. Рецепттури та послідовність виконання технологічних операцій приготування солодких страв. Способи оформлення та виготовлення прикрас для прикрашання солодких страв. Види посуду для подавання солодких страв. Правила порціонування. Подавання натуральних плодів, ягід, субтропічних і тропічних фруктів. Речовини, що утворюють драгли. Кисілі, желе. Узвари, компоти. Гарячі солодкі страви. Гарячі напої: чай. Асортимент. Вимоги до якості чаю та чайних напоїв. Кава. Асортимент. Вимоги до якості. Какао, гарячий шоколад. Вимоги до якості. Різні види подавання гарячих напоїв. Дотримання умов і терміну зберігання солодких страв.</p> <p><b>ЛПР№ 14.</b> «Технологія приготування солодких страв»</p>

НАВЧАЛЬНА ПРОГРАМА З ПРЕДМЕТУ  
«Устаткування підприємств ресторанного господарства»

Професія: Кухар

Рівень кваліфікації: 3, 4 розряди «Кухар» 3 розряд

*Тематичний план*

Результат навчання	Назва теми (компетентності)	Кількість годин	
		всього	з них ЛПР
РН 1-7.	Знайомство з технікою підприємств ресторанного господарства Загальні відомості про машини та механізми	3	-
РН 1-7.	Універсальні кухонні машини	3	1
РН 1-2.	Машини та механізми для обробки овочів	6	2
РН 4-5.	Машини та механізми для обробки м'яса та риби	6	2
РН 2, РН 6-7.	Загальні відомості про теплове устаткування	4	-
РН 2, РН 6-7.	Універсальне теплове устаткування	3	1
РН 2, РН 6-7.	Допоміжне устаткування	2	-
<b>Всього годин «кухар» 3 розряд :</b>		<b>27</b>	<b>6</b>

**Зміст**

Результат навчання	Назва теми (компетентності) Зміст навчального матеріалу
РН 1.1-7.	Ознайомлення з технікою підприємств ресторанного господарства. Значення ефективного та раціонального використання техніки і дотримання технічних вимог безпеки праці, підвищення її продуктивності, поліпшення якості продукції. Роль технічних знань для раціонального, безпечного та ефективного використання устаткування. Зв'язок з іншими предметами. Поняття про машину. Класифікація машин, які використовуються на підприємствах ресторанного господарства. Вимоги до машин та матеріалів для їх виготовлення. Основні частини та деталі машин, їх призначення та будова. Загальні відомості про передаточні механізми, їх призначення, основні види і застосування. Технічна документація машин, загальні правила експлуатації устаткування і основні вимоги техніки безпеки праці. Елементи та головні завдання системи ХАССП. Аналіз критичних точок при експлуатації механічного технологічного обладнання.

PH 1.2-7.	<p style="text-align: center;"><b>Універсальні кухонні машини</b></p> <p>Універсальні кухонні машини: їх класифікація, призначення, будова. Універсальні кухонні машини: комплектація змінними механізмами, правила експлуатації та технічні вимоги безпеки праці.</p> <p><b>ЛПР№ 1.</b> «Вивчення будови, принципу роботи універсальних кухонних машин, набуття експлуатаційних навичок за натуральними зразками. Ознайомлення з технічною характеристикою приводів (паспорти, інструкції)».</p>
PH 1.3-2.	<p style="text-align: center;"><b>Машини та механізми для обробки овочів</b></p> <p>Характеристика машин для обробки овочів та картоплі на підприємства харчування, їх класифікація. Машини та механізми для очищення овочів та картоплі, Призначення, їх будова, принцип роботи. Правила експлуатації з дотриманням технічних вимог безпеки праці. Можливі проблеми під час роботи. Машини та механізми для нарізання сирих овочів. Призначення, їх будова, принцип роботи, правила експлуатації з дотриманням технічних вимог безпеки праці. Можливі проблеми під час роботи. Машини та механізми для нарізання варених овочів та протирання продуктів та овочів. Призначення, їх будова, принцип роботи, правила експлуатації з дотриманням технічних вимог безпеки праці. Можливі проблеми під час роботи. <b>ЛПР№ 2.</b> «Вивчення будови, принципу роботи машин для очищення овочів; апарати захисту та управління. Складання та розбирання машин, набуття експлуатаційних навичок з дотриманням технічних вимог безпеки праці. Ознайомлення з технічною документацією».</p> <p><b>ЛПР№ 3.</b> «Вивчення будови, принципу роботи машин для нарізання та протирання овочів; апарати захисту та управління. Складання та розбирання машин, набуття експлуатаційних навичок з дотриманням технічних вимог безпеки праці. Ознайомлення з технічною документацією».</p>
PH 4-5.	<p style="text-align: center;"><b>Машини та механізми для обробки м'яса та риби</b></p> <p>Загальна характеристика машин та механізмів для обробки м'яса та риби. Машини та механізми для подрібнення м'яса та риби (м'ясорубки, кутери). Призначення, їх будова, принцип роботи. Правила експлуатації з дотриманням технічних вимог безпеки праці, складання та розбирання робочих деталей. Небезпечні зони, можливі проблеми під час роботи устаткування та методи їх вирішення. Фаршмішалки. Машини та механізми для розпушування м'яса. Призначення, їх будова, принцип роботи. Правила експлуатації з дотриманням технічних вимог безпеки праці, складання та розбирання робочих деталей. Небезпечні зони, можливі проблеми під час роботи устаткування та методи їх вирішення. Машини та механізми для дозування та формування котлет і пельменів. Призначення, їх будова, принцип роботи, правила експлуатації з дотриманням технічних вимог безпеки праці, складання та розбирання робочих деталей. Небезпечні зони машин та механізмів, можливі проблеми під час роботи устаткування та методи їх вирішення.</p> <p><b>ЛПР№ 4.</b> «Вивчення будови, принципу роботи машин і механізмів для подрібнення м'яса та формування напівфабрикатів; набуття експлуатаційних навичок з дотриманням технічних вимог безпеки праці. Складання та розбирання машин. Ознайомлення з технічною документацією».</p> <p><b>ЛПР№ 5.</b> «Вивчення будови, принципу роботи машин і механізмів для розпушування м'яса, перемішування фаршу; набуття експлуатаційних навичок з дотриманням технічних вимог безпеки праці. Складання та розбирання машин. Ознайомлення з технічною документацією».</p>



PH 2.1, PH 6-7.	<b>Загальні відомості про теплове устаткування</b> Відомості про теплове устаткування. Класифікація теплового устаткування. Загальні відомості про секційно-модульоване обладнання. Загальні відомості про електричне теплове устаткування, переваги та недоліки. Електронагрівальні елементи: їх види, будова, принцип роботи, застосування. Правила експлуатації та безпека праці електричного теплового устаткування. Запобігання перевитрат енергії. Загальні відомості про устаткування на газовому обігріві, переваги та недоліки. Правила експлуатації та безпека праці з газовим обладнанням. Запобігання перевитрат газу. Елементи та головні завдання системи ХАССП. Аналіз критичних точок при експлуатації теплового технологічного обладнання.
PH 2.2, PH 6-7.	<b>Універсальне теплове устаткування</b> Електричні плити, їх призначення, будова. Принцип дії, регулювання температурного режиму. Правила раціональної та безпечної експлуатації. Газові плити, їх призначення, будова. Принцип дії, регулювання температурного режиму. Правила раціональної та безпечної експлуатації. <b>ЛПР№ 6.</b> «Вивчення будови, підготовки до роботи електричних. Набуття експлуатаційних навичок з дотриманням технічних вимог безпеки праці. Ознайомлення з приладами автоматики регулювання та безпеки, технічною документацією».
PH 7.	<b>Допоміжне устаткування</b> Водонагрівачі та кип'ятильники безперервної дії, їх призначення, будова. Принцип роботи, автоматика, правила експлуатації та технічні вимоги безпеки праці. Марміти електричні для відпуску 1-х та 2-х страв, їх призначення, будова. Правила експлуатації та технічні вимоги безпеки праці.
	<b>Всього годин «кухар» 3 розряду: 27 (6)</b>

### **«Кухар» 4 розряд**

#### **Тематичний план**

Результат навчання	Назва теми (компетентності)	Кількість годин	
		всього	з них ЛПР
PH 10.	Машини та механізми для приготування тіста.	4	2
PH 2,PH 6-12.	Устаткування для варіння їжі.	6	2
PH2,PH6-12.	Устаткування для смаження їжі.	8	2
PH2,PH6-12.	Сучасне автоматизоване теплове устаткування	6	2
PH11.	Машини для нарізання хліба та гастрономічних продуктів.	2	1
PH 1-12.	Сучасна електронна ваговимірювальна техніка	3	1
PH1-12.	Сучасне холодильне устаткування	8	2
	<b>Всього годин «кухар» 4 розряду:</b>	<b>37</b>	<b>12</b>

## Зміст

Результат навчання	Назва теми (компетентності)
PH 10.	<p style="text-align: center;"><b>Машини та механізми для приготування тіста.</b></p> <p>Характеристика машин для приготування тіста, їх призначення та класифікація. Машини та механізми для просіювання борошна. Призначення даного устаткування, його будова, принцип роботи, складання та розбирання робочих деталей. Правила експлуатації з дотриманням технічних вимог безпеки праці. Машини для замішування тіста. Машини для розкачування тіста. Призначення даного устаткування, його будова, принцип роботи, регулювання швидкості, складання та розбирання робочих деталей. Правила експлуатації з дотриманням технічних вимог безпеки праці.</p> <p><b>ЛПР№ 7.</b> «Вивчення будови, принципу роботи машин і механізмів для просіювання борошна, набуття експлуатаційних навичок з дотриманням технічних вимог безпеки праці. Складання та розбирання машин. Ознайомлення з технічною документацією».</p> <p><b>ЛПР№ 8.</b> «Вивчення будови, принципу роботи машин і механізмів для замішування тіста; набуття експлуатаційних навичок з дотриманням технічних вимог безпеки праці. Складання та розбирання машин. Ознайомлення з технічною документацією».</p>
PH 2, PH 6-12.	<p style="text-align: center;"><b>Устаткування для варіння їжі.</b></p> <p>Котли секційно-модульовані для варіння їжі, їх призначення, будова, принцип роботи, автоматика електричних котлів. Котли секційно-модульовані для варіння їжі, принцип роботи, правила експлуатації та технічні вимоги безпеки праці. Пароварильні шафи, мультиварки, їх призначення, будова. Принцип роботи, правила експлуатації та технічні вимоги безпеки. Малі варочні апарати та кавоварки, їх призначення, будова. Принцип роботи, правила експлуатації та технічні вимоги безпеки.</p> <p><b>ЛПР№ 9.</b> «Вивчення будови, підготовка до роботи електричних котлів. Набуття експлуатаційних навичок з дотриманням технічних вимог безпеки праці. Ознайомлення з технічною документацією, приладами автоматики регулювання теплового режиму та безпеки».</p> <p><b>ЛПР№ 10.</b> «Вивчення будови, підготовка до роботи пароварильних шаф та іншого варильного устаткування. Набуття експлуатаційних навичок з дотриманням технічних вимог безпеки праці. Ознайомлення з технічною документацією, приладами автоматики регулювання теплового режиму та безпеки».</p>
PH2, PH6-12.	<p style="text-align: center;"><b>Устаткування для смаження їжі.</b></p> <p>Сковороди, їх призначення, будова. Принцип дії, регулювання температурного режиму. Шафи для випікання продуктів, їх призначення, будова. Принцип дії, регулювання температурного режиму, правила раціональної та безпечної експлуатації теплових апаратів. Шафи для смаження продуктів, їх призначення, будова. Принцип дії, регулювання температурного режиму, правила раціональної та безпечної експлуатації теплових апаратів. Фритюрниці - їх призначення, будова. Принцип дії, регулювання температурного режиму, правила раціональної та безпечної експлуатації. Правила раціональної та безпечної експлуатації теплових апаратів. Заходи щодо економії паливно-енергетичних ресурсів.</p> <p><b>ЛПР№ 11.</b> «Вивчення будови, підготовки до роботи електричних і газових плит, пальників. Набуття експлуатаційних навичок з дотриманням технічних вимог безпеки праці. Ознайомлення з приладами автоматики регулювання та безпеки, технічною документацією».</p> <p><b>ЛПР№ 12.</b> «Вивчення будови, підготовки до роботи фритюрниць, сковорід, шаф для смаження. Набуття експлуатаційних</p>

	<p>навичок з дотриманням технічних вимог безпеки праці. Ознайомлення з приладами автоматики регулювання та безпеки, технічною документацією».</p>
PH2,PH6-12.	<p><b>Сучасне автоматизоване теплове устаткування</b>  Шашличні печі, грилі, хоспери: їх призначення, будова, принцип дії, регулювання температурного режиму, правила раціональної та безпечної експлуатації. Пароконвектомати: їх призначення, будова, принцип дії, регулювання температурного режиму, правила раціональної та безпечної експлуатації. НВЧ-печі: їх призначення, будова, принцип дії, регулювання температурного режиму. Правила безпечної експлуатації. Узагальнені правила раціональної та безпечної експлуатації сучасних теплових апаратів. Заходи щодо економії паливно-енергетичних ресурсів.  <b>ЛПР№ 13.</b> «Вивчення будови, підготовки до роботи пароконвектоматів. Набуття експлуатаційних навичок. Ознайомлення з приладами автоматики регулювання та безпеки, технічною документацією».  <b>ЛПР№ 14.</b> «Вивчення будови, підготовки до роботи грилів, шашличних і НВЧ-печей. Набуття експлуатаційних навичок. Ознайомлення з приладами автоматики регулювання та безпеки, технічною документацією».</p>
PH 11.	<p><b>Машини для нарізання хліба та гастрономічних продуктів.</b>  Характеристика машин для нарізання гастрономічних продуктів (слайсери), машин для нарізання хліба, їх класифікація, призначення, будова, принцип роботи, правила експлуатації та технічні вимоги безпеки праці.  <b>ЛПР№ 15.</b> «Вивчення будови, принципу роботи машин для нарізання хліба та гастрономічних продуктів; набуття експлуатаційних навичок з дотриманням технічних вимог безпеки праці. Ознайомлення з блокуванням машин, правилами загострення ножів».</p>
PH 1-12.	<p><b>Сучасна електронна ваговимірювальна техніка</b>  Сучасна електронна ваговимірювальна техніка. Класифікація, призначення, будова. Сучасна електронна ваговимірювальна техніка: правила експлуатації з дотриманням технічних вимог безпеки праці.  <b>ЛПР№ 16.</b> «Вивчення будови, принципу роботи сучасної електронної ваговимірювальної техніки; набуття експлуатаційних навичок з дотриманням технічних вимог безпеки праці».</p>
PH 1-12.	<p><b>Сучасне холодильне устаткування</b>  Значення холодильної техніки для підприємств харчування. Види та способи охолодження та заморожування. Холодильне устаткування з машинним охолодженням. Характеристика холодильних машин. Хладагенти. Класифікація торгівельно-технологічного холодильного устаткування за конструкцією, температурою зберігання, способом охолодження. Сучасні збірно-розбірні холодильні камери, їх типи, призначення, будова, правила експлуатації. Сучасні холодильні шафи, їх типи, призначення, будова, правила експлуатації. Сучасні холодильні прилавки-вітрини; їх типи, призначення, будова, правила експлуатації. Заходи щодо забезпечення надійності під час експлуатації холодильного устаткування з дотриманням технічних вимог безпеки праці. Система ХАССП. Аналіз критичних точок при експлуатації холодильного технологічного обладнання.  <b>ЛПР№ 17.</b> «Вивчення будови, принципу роботи схеми холодильної компресійної машини. Ознайомлення з технічною документацією, приладами автоматики холодильного устаткування».  <b>ЛПР№ 18.</b> «Вивчення будови, принципу дії холодильних шаф, камер, вітрин, прилавків, прилавків-вітрин. Набуття експлуатаційних навичок з виконанням технічних вимог безпеки праці. Ознайомлення з технічною документацією».</p>

НАВЧАЛЬНА ПРОГРАМА З ПРЕДМЕТУ  
**«Організації виробництва та обслуговування на підприємствах ресторанного господарства»**

Професія: Кухар

Рівень кваліфікації: 3,4 розряди

*Тематичний план*

Результат навчання	Назва теми (компетентності) Зміст навчального матеріалу	Кількість годин	
		всього	з них ЛПР
РН 1.1.	Типи закладів ресторанного господарства та оперативне планування їх роботи	4	-
РН 1.2.	Організація постачання і складське господарство підприємств РГ	3	-
РН 1.3.	Оперативне планування роботи виробництва	5	2
РН 1.4.	Організація праці у заготівельних цехах	5	-
РН 2-3, 6-12.	Посуд, столові прибори та столова білизна для закладів ресторанного господарства	7	2
РН 2-3, 6-7.	Організація праці у доготівельних цехах	5	-
	<b>Всього годин «кухар» 3 розряд:</b>	<b>30</b>	<b>4</b>
	<b>«Кухар» 4 розряд</b>		
РН 8-12.3.	Організація виробництва підприємств ресторанного господарства	8	-
РН 12.4	Обслуговування споживачів на підприємствах ресторанного господарства	11	2
	<b>Всього годин «кухар» 4 розряд:</b>	<b>19</b>	<b>2</b>
	<b>Всього годин на предмет:</b>	<b>49</b>	<b>6</b>

**Зміст**

Результат навчання	Назва теми (компетентності) Зміст навчального матеріалу
РН 1.1.	<p style="text-align: center;"><b>Типи закладів ресторанного господарства та оперативне планування їх роботи</b></p> <p>Класифікація закладів ресторанного господарства за різними ознаками. Загальна характеристика типів підприємств. Поєднання виробничих та торговельних функцій й організація споживання їжі, як основна особливість підприємств харчування. Характеристика послуг закладів ресторанного господарства. Шляхи підвищення ефективності виробництва. Основи планування роботи закладу.</p>

PH 1.2.	<p style="text-align: center;"><b>Організація постачання і складське господарство підприємств РГ</b></p> <p>Джерела постачання сировини, продуктів, товарів до підприємств РГ. Характеристика складського господарства. Основи організації тарного та вагового господарства. Правила приймання, зберігання та відпуск сировини.</p>
PH 1.3.	<p style="text-align: center;"><b>Оперативне планування роботи виробництва</b></p> <p>Характеристика та види меню. Основи меню. Значення правильного та чіткого оформлення меню. Порядок запису страв в меню. Збірник рецептур страв і кулінарних виробів: види, зміст, порядок користування. Збірник технологічних карток: призначення, зміст, порядок користування. Технологічна документація виробництва. Оперативне планування роботи виробництва. Характеристика плану-меню.</p> <p><b>ПР№ 1.</b> Ознайомлення зі змістом Збірника рецептур страв і кулінарних виробів, Збірником технологічних карток. Рішення завдань. Складання меню, плану-меню.</p>
PH 1.4.	<p style="text-align: center;"><b>Організація праці у заготівельних цехах</b></p> <p>Кваліфікаційна характеристика кухара 3 розряду. Структура виробництва. Характеристика цехів. Поняття про технологічний процес. Поняття про систему ХАССП, принципи системи ХАССП, пов'язані з організацією виробництва на підприємствах ресторанного господарства. Вимоги до організації робочих місць кухара. Складання схеми робочого місця. Організація роботи овочевого цеху. Характеристика робочих місць. Організація роботи м'ясо-рибного цеху. Характеристика робочих місць по обробці риби, м'яса, птиці та приготуванню н/ф з них, приготуванні січеної та котлетної маси з м'яса, риби. Підбір інструменту, пристосувань, кухонного приладдя, посуду, обладнання для приготування різних видів напівфабрикатів з м'яса, риби, птиці, субпродуктів, фаршів. Організація окремих робочих місць у технологічних лініях м'ясо-рибного цеху в залежності від плану-меню.</p>
PH 2-3, 6-12.	<p style="text-align: center;"><b>Посуд, столові прибори та столова білизна для закладів ресторанного господарства</b></p> <p>Класифікація столового посуду за призначенням. Види матеріалу, з якого виготовляється столовий посуд (в т.ч. фірмовий). Характеристика порцелянового та фаянсового посуду. Характеристика металевого, скляного посуду та іншого посуду. Підбір посуду для подавання окремих та бенкетних страв. Види столових приборів. Призначення. Столова білизна: характеристика, призначення. Серветка – як елемент оформлення столу. Вимоги до столового посуду, приборів та білизни, його отримання.</p> <p><b>ПР№ 2.</b> «Вправи по складанню серветок».</p>
PH 2-3, 6-7.	<p style="text-align: center;"><b>Організація праці доготівельних цехів</b></p> <p>Організація праці в гарячому цеху. Організація супового відділення гарячого цеху. Організація соусного відділення гарячого цеху. Робоче місце кухара-соусника. Організація робочого місця по приготуванню страв та гарнірів з овочів, грибів. Організація робочих місць для приготування соусів, підбір посуду, устаткування, інструменту. Організація робочих місць для приготування страв з сиру. Підбір посуду, інструмента, устаткування. Особливості робочого місця для обробки яєць. Організація робочих місць для приготування страв з яєць, молока та молочних продуктів. Організація робочих місць для приготування страв з круп, бобових і макаронних виробів. Принципи системи ХАССП, щодо праці в гарячому цеху.</p>

## *«Кухар» 4 розряду*

Результат навчання	Назва теми (компетентності) Зміст навчального матеріалу
PH 8-12.3	<p style="text-align: center;"><b>Організація виробництва підприємств ресторанного господарства</b></p> <p>Кваліфікаційна характеристика кухара 4 розряду. Організація робочих місць для приготування других гарячих страв. Підбір посуду, інструмента, устаткування для приготування та відпуску страв з риби, м'яса. Охорона праці на робочих місцях в гарячому цеху. Організація роботи цеху борошняних виробів, підбір посуду, інвентарю, пристосувань, обладнання. Особливості праці в борошняному цеху. Охорона праці в борошняному цеху.</p> <p>Організація роботи холодного цеху: обладнання, посуд, інвентар, пристосування. Охорона праці в холодному цеху. Особливості робочого місця по обробки зелені. Особливості організації робочого місця для приготування солодких страв та напоїв. Організація праці у мийних відділеннях. Правила миття столового посуду і приборів, кухонного посуду. Організація праці хліборізки. Санітарний режим в хліборізці. Організація роботи роздавальної. Організація праці кухара-роздавальника. Організація бракеражу на виробництві. Заповнення бракеражного журналу.</p>
PH 12.4.	<p style="text-align: center;"><b>Обслуговування споживачів на підприємствах ресторанного господарства</b></p> <p>Правила етикету за столом. Основи обслуговування відвідувачів. Правила підбору посуду, подача холодних закусок. Правила подавання гарячих закусок. Правила, види подавання перших страв. Правила подавання других страв, окремих національних страв. Правила подавання солодких, десертних страв, напоїв. Основи сервірування столу. Поняття про підприємство кейтерінг. Основи організації кейтерінгового обслуговування.</p> <p><b>ПР№ 3 «Вправи по сервіруванню столу».</b></p>
	<p><i>Всього годин «кухар» 4 розряд : 19 (2) годин</i></p> <p><i>Всього годин на предмет : 49 (6) годин</i></p>

НАВЧАЛЬНА ПРОГРАМА З ПРЕДМЕТУ  
«Облік, калькуляція та звітність»

Професія: Кухар

Рівень кваліфікації: 3,4 розряди

**Тематичний план**

Результат навчання	Назва теми (компетентності)	Кількість годин	
		всього	з них ПР
<b>Кухар 3 р-д</b>			
РН 1-12.	Господарський облік у закладах ресторанного господарства.	2	-
РН 1-12.	Нормативно-технологічні документи ЗРГ: види, призначення, використання.	2	2
РН 1-12.	Збірник рецептур страв та кулінарних виробів: призначення, зміст, порядок користування.	3	2
<b>Всього годин:</b>		<b>7</b>	<b>4</b>
<b>Кухар 4 р-д</b>			
РН 2-3, 6-12.	Ціноутворення та калькуляція у закладах ресторанного господарства	3	2
РН 1-12.	Звітні документи в ЗРГ: види, правила заповнення.	7	6
<b>Всього годин:</b>		<b>10</b>	<b>8</b>
<b>Всього годин на предмет :</b>		<b>17</b>	<b>12</b>

**Зміст**

Результат навчання	Назва теми (компетентності) Зміст навчального матеріалу
РН 1-2.	<b>Господарський облік у закладах ресторанного господарства.</b> Загальні відомості про господарський облік. Поняття про господарський облік. Завдання господарського обліку, вимоги до обліку.
РН 3-4.	<b>Нормативно-технологічні документи ЗРГ: види, призначення, використання.</b> Загальні відомості про нормативно-технологічні документи. Види, призначення документів. <b>ПР 1.</b> Заповнення нормативно-технологічних документів.

PH 5-7.	<p><b>Збірник рецептур страв та кулінарних виробів: призначення, зміст, порядок користування.</b></p> <p>Ознайомлення із змістом Збірника рецептур. Робота зі Збірником рецептур.</p> <p><b>ПР 2.</b> Робота зі Збірником рецептур.</p>
PH 8-10.	<p><b>Ціноутворення та калькуляція у закладах ресторанного господарства.</b></p> <p>Поняття про ціни, види цін. Порядок розрахунку суми націнок та продажної ціни на сировину. Порядок калькуляції продажної ціни на продукцію власного виробництва.</p> <p><b>ПР 3.</b> Розрахунок ціни реалізації на сировину, сум націнок.</p>
PH 11-12.	<p>Звітні документи в ЗРГ: види, правила заповнення.</p> <p><b>ПР 4.</b> Заповнення звітних документів підприємств РГ.</p>



НАВЧАЛЬНА ПРОГРАМА З ПРЕДМЕТУ  
«Гігієна та санітарія виробництва»

Професія: Кухар

Рівень кваліфікації: 3,4 розряди

**Тематичний план**

Результат навчання	Назва теми (компетентності)	Кількість годин	
		всього	з них ЛПР
	<b>Розділ I. Основи мікробіології. Харчові захворювання</b>	<b>4</b>	-
PH 1.1.	Основи гігієни та санітарії на виробництві. Основи мікробіології.	1	-
PH 1.2.	Харчові захворювання, інфекції, отруєння та їх профілактика.	2	-
PH 1.3.	Глистяні захворювання та їх профілактика.	1	-
	<b>Розділ II. Основи гігієни та санітарії</b>	<b>11</b>	
PH 1-12.	Особиста гігієна працівників підприємств харчування. за системою ХАССП.	2	-
PH 1.4.	Гігієнічні вимоги до утримання підприємств харчування.	1	-
PH 1-12.	Гігієнічні вимоги до обладнання, інвентарю, посуду та пакувального матеріалу згідно вимогам системи ХАССП.	2	-
PH 1-12.	Гігієнічні вимоги до транспортування, прийому, зберігання харчових продуктів	1	-
	<i><b>Всього годин «кухар» 3 розряду:</b></i>	<b>10</b>	-
	<i><b>«Кухар» 4 розряд</b></i>		
PH 1-12.	Санітарні вимоги до кулінарної обробки харчових продуктів	2	-
PH 1-12.	Гігієнічна оцінка якості харчових продуктів	3	-
	<i><b>Всього годин «кухар» 4 розряду:</b></i>	<b>5</b>	-
	<i><b>Всього годин на предмет :</b></i>	<b>15</b>	-

## Зміст

Результат навчання	Назва теми (компетентності) Зміст навчального матеріалу
PH 1.1.	<p style="text-align: center;"><b>Основи гігієни та санітарії на виробництві. Основи мікробіології.</b></p> <p>Значення предмету для робітників закладів ресторанного господарства. Поняття термінів «гігієна», «гігієна харчування», «санітарія», «мікробіологія». Поняття про мікроорганізми. Розвиток і розмноження мікроорганізмів у харчових продуктах. Вплив факторів навколишнього середовища на мікроорганізми. Розповсюдження мікроорганізмів у природі. Основи гігієни та санітарії на виробництві, гігієнічні вимоги, санітарні вимоги до утримання підприємств ресторанного господарства. Вимоги до виробничої санітарії та особистої гігієни працівників галузі, санітарні вимоги до кулінарної обробки харчових продуктів.</p>
PH 1.2.	<p style="text-align: center;"><b>Харчові інфекції, отруєння та їх профілактика.</b></p> <p>Загальні поняття про інфекцію, харчові інфекції та імунітет. Класифікація харчових інфекцій. Гострі інфекції та їх профілактика. Загоєння та їх профілактика. Поняття про харчові отруєння. Класифікація харчових отруєнь. Харчові отруєння мікробного походження (харчові токсикоінфекції і харчові інтоксикації та їх профілактика). Харчові отруєння немікробного походження (харчові отруєння токсичні за своєю природою). Отруєння харчовими продуктами за певних умов та харчові отруєння продуктами з отруйними домішками. Харчові інфекції та їх профілактика, харчові отруєння та їх профілактика, глистяні захворювання та їх профілактика.</p>
PH 1.3.	<p style="text-align: center;"><b>Глистяні захворювання та їх профілактика</b></p> <p>Поняття про гельмінти та гельмінтози, геогельмінти та їх профілактика. Біогельмінти та їх профілактика.</p>
PH 1-12.	<p style="text-align: center;"><b>Розділ II. Основи гігієни та санітарії</b></p> <p style="text-align: center;"><b>Особиста гігієна працівників підприємств харчування за системою ХАССП.</b></p> <p>Поняття про особисту гігієну. Правила особистої гігієни. Гігієнічні вимоги до шкіри тіла та рук, санітарного одягу, медичні огляди та їх значення. Вимоги до режиму праці. Обов'язки та відповідальність за дотримання санітарних правил. Елементи та головні завдання системи ХАССП щодо особистої гігієни працівників РГ. Медичні огляди та їх значення. Вимоги до режиму праці. Обов'язки та відповідальність за дотримання сан.правил.</p>
PH 1.4.	<p style="text-align: center;"><b>Гігієнічні вимоги до утримання підприємств харчування.</b></p> <p>Гігієнічні вимоги до вибору земельної ділянки підприємств харчування. Вимоги до водопостачання, опалення, вентиляції, каналізації та освітлення. Вимоги до санітарного стану підприємств. Дезінфекція та дезінфікуючі засоби. Виготовлення знезаражуючих розчинників. Боротьба з гризунами і тарганами сучасними засобами.</p>
PH 1-12.	<p style="text-align: center;"><b>Гігієнічні вимоги до обладнання, інвентарю, посуду та пакувального матеріалу.</b></p> <p>Гігієнічні вимоги до матеріалу для виготовлення інвентарю посуду, тари. Вимоги до обладнання, інвентарю, посуду, тари. Вимоги до миття та знезараження посуду, обладнання, інвентарю. Санітарна характеристика механічного обладнання. Санітарна характеристика не механічного обладнання, інвентарю. Гігієнічні вимоги до пакувальних матеріалів. Критичні точки, щодо інвентарю, обладнанню по системі ХАССП.</p>

PH 1-12.	<p align="center"><b>Гігієнічні вимоги до транспортування, прийому, зберігання харчових продуктів</b></p> <p>Вимоги до транспорту та перевезення харчових продуктів. Вимоги до складських приміщень для зберігання харчових продуктів. Вимоги до прийому харчових продуктів. Санітарні вимоги до зберігання швидкопсувних харчових продуктів. Гігієнічні вимоги до зберігання та транспортування харчових продуктів. Програми передумови та критичні точки при транспортуванні харчових продуктів за системою ХАССП.</p>
	<p align="center"><i>«Кухар» 4 розряд</i></p>
Результат навчання	<p align="center">Назва теми (компетентності) Зміст навчального матеріалу</p>
PH 1-12.	<p align="center"><b>Санітарні вимоги до кулінарної обробки харчових продуктів</b></p> <p>Санітарні гігієнічні вимоги до механічної обробки харчових продуктів: овочів, фруктів, риби, м'яса, субпродуктів, птиці. Санітарні вимоги до приготування страв та їх реалізації.</p>
PH 1-12.	<p align="center"><b>Гігієнічна оцінка якості харчових продуктів.</b></p> <p>Законодавчі основи якості харчових продуктів прописані ХАССП. Гігієнічна оцінка якості сировини в РГ. Гігієнічна оцінка якості готової продукції підприємств РГ. Вимоги до транспорту для перевезення харчових продуктів. Вимоги до складських приміщень для зберігання харчових продуктів. Вимоги до прийому харчових продуктів. Санітарні вимоги до зберігання харчових продуктів, які швидко псуються. Умови та терміни зберігання продукції РГ. Гігієнічні вимоги до зберігання та транспортування харчових продуктів.</p>

НАВЧАЛЬНА ПРОГРАМА З ПРЕДМЕТУ  
«Основи фізіології харчування»

Професія: Кухар

Рівень кваліфікації: 4 розряд

**Тематичний план**

Результат навчання	Назва теми (компетентності)	Кількість годин	
		всього	з них ЛПР
РН 2-3,6-12.	Харчові речовини та їх фізіологічне значення для організму людини.	1	-
РН 2-3,6-12.	Основи раціонального харчування. Постанова 305 від 24.03.21 р.	2	-
РН 2-3,6-12.	Харчування різних вікових та професійних груп населення.	2	-
РН 2-3,6-12.	Основи дієтичного та лікувально-профілактичного харчування.	5	-
	<b>Всього годин «кухар» 4 розряду:</b>	<b>10</b>	-

**Зміст**

Результат навчання	Назва теми (компетентності) Зміст навчального матеріалу
РН 2-3, 6-12	<p style="text-align: center;"><b>Харчові речовини та їх фізіологічне значення для організму людини.</b></p> <p>Харчові речовини та їх фізіологічне значення для організму людини. Вплив харчування на стан здоров'я населення. Функції їжі. Нормування білків, вуглеводів, жирів, вітамінів, мінеральних речовин у раціонах харчування, фізичне значення, джерела постачання та добова потреба. Фізіологічна характеристика основних продуктів харчування.</p>
РН 2-3, 6-12	<p style="text-align: center;"><b>Основи раціонального харчування.</b></p> <p>Поняття про закони раціонального харчування. Вимоги до раціонального харчування. Постанова 305 від 24.03.21 р. Основні вимоги до харчування та до раціонального харчування. Структура харчового раціону. Фізіологічні вимоги до режиму харчування.</p>
РН 2-3, 6-12	<p style="text-align: center;"><b>Харчування різних вікових та професійних груп населення.</b></p> <p>Раціональне харчування дітей, підлітків, студентів. Раціональне харчування людей розумової праці, робітників легкої, середньої та важкої праці. Особливості раціонального харчування людей похилого віку, спортсменів.</p>
РН 2-3, 6-12	<p style="text-align: center;"><b>Основи дієтичного та лікувально-профілактичного харчування.</b></p> <p>Поняття про дієтичне харчування, дієтичні продукти, специфічна дія продуктів та страв. Характеристика основних дієт. Основи лікувально - профілактичного харчування. Лікувально-профілактичне харчування для профілактики основних захворювань у людини.</p>

НАВЧАЛЬНА ПРОГРАМА З ПРОФЕСІЙНО-ПРАКТИЧНОЇ ПІДГОТОВКИ

**Виробниче навчання**

Професія: Кухар

Рівенькваліфікації: Зрозряд

**Тематичний план**

Результат навчання	Назва теми (компетентності)	Кількість годин
РН 1.1.	Ознайомлення з закладом ресторанного господарства (кухнею-лабораторією центра). Інструктажі з охорони праці, електро. та пожежної безпеки на виробництві (кухні-лабораторії). Ознайомлення з режимом та умовами виробництва; виробничими, торгівельним та побутовими приміщеннями, учбовою кімнатою. Знайомство з працівниками і обслуговуючим персоналом бази практики. Ознайомлення з загальними устаткуванням, засобами та предметами, які використовуються для здійснення процесу навчання.	6
РН 1.2.	Обробляти овочів, гриби, фрукти, ягоди, горіхи та готувати напівфабрикатів з них	18
РН2.	Готуватистрави та гарнірів з овочів, грибів	30
РН3.	Готувати страви з яєць молока та молочних продуктів	18
РН4.	Оброблятирізні види риб, продукти моря та готувати напівфабрикати з них	30
РН5.	Обробляти м'ясо, субпродукти, птицю, дичинута готувати напівфабрикати з них	36
РН 6.	Готувати бульйони, супи та соуси	48
РН 7.	Готувати страви і гарнірів з круп, бобових, макаронних виробів	18
<b>Всьогогодин«кухар» 3 розряду:</b>		<b>204</b>

**Зміст**

Результат навчання	Назва теми (компетентності) Змістнавчального матеріалу
РН 1.2.	<b>Обробляти овочів, гриби, фрукти, ягоди, горіхи та готувати напівфабрикати з них</b> Інструктаж за місцем занять. Підготовка до обробки овочів, грибів, ягід. Організація робочого місця . Види інструменту, обладнання, посуду для готування овочів, грибів, ягід. Асортимент та основні характеристики овочів та грибів, фруктів, ягід, горіхоплідних .Вимоги до якості овочів та грибів, фруктів, ягід, горіхоплідних. Правила підбору овочів та грибів, фруктів, ягід, горіхоплідних . Охорона праці при експлуатації машин, механізмів, обладнання та устаткування, що використовують для обробки та нарізання овочів, грибів, ягід.

PH 2.	<p style="text-align: center;"><b>Готуватистрави та гарнірів з овочів, грибів</b></p> <p>Інструктаж за змістом занять. Підготовка до робочого процесу. Підібрати інструмент, інвентар, посуд та організувати робоче місце для приготування та відпуску страв і гарнірів з овочів та грибів. Правила охорони праці при приготуванні страв та гарнірів з овочів, грибів. Правила порціонування, відпуску страв і гарнірів з овочів та грибів, рівень готовності страв. Способи оформлення та температуру подачі страв і гарнірів з овочів та грибів. Органолептичні показники якості страв і гарнірів з овочів та грибів умови і терміни зберігання страв і гарнірів з овочів та грибів. Дотримання правил відпуску, температури подачі, норма виходу приготовлених страв і гарнірів з овочів та грибів.</p>
PH 3.	<p style="text-align: center;"><b>Готувати страви з яєць молока та молочних продуктів</b></p> <p>Інструктаж за змістом занять. Підготовка до приготування яєцьмолока та молочних продуктів .Організація робочого місця. Види технологічного обладнання, інвентарю та інструменту, при приготуванні страв з яєць молока та молочних продуктів. Підбирати інструмент, інвентар, посуд та організувати робоче місця для приготування та страв з яєць молока та молочних продуктів, супу молочного. Охорона праці при експлуатації обладнання та устаткування, що використовують під час приготування страв. Правила порціонування, відпуску страв. Температура подачі страв з яєць молока та молочних продуктів. Органолептичні показники якості страв з яєцьмолока та молочних продуктів, супу молочного. Умови і терміни зберігання страв з яєць та молочних продуктів, супу молочного.</p>
PH 4.	<p style="text-align: center;"><b>Обробляти різні види риб, продукти моря та готувати напівфабрикати з них</b></p> <p>Інструктаж за змістом занять. Здатність підготуватись до робочого процесу оброблення різних видів риб, продуктів моря та приготування напівфабрикатів з них, організувати робоче місце. Здатність проводити механічну кулінарну обробку риби з кістковим і хрящовим скелетом, інших видів риб. Здатність готувати котлетну та січену маси з різних видів риби та напівфабрикати з неї. Здатність обробляти морепродукти.Дотримання правил безпеки праці при роботі з інструментом, обладнанням.Готувати котлетну та січену маси з різних видів риби та напівфабрикати з неї. Вимоги до якості котлетної та січеної маси з риби та напівфабрикатів з них. Умови і терміни зберігання котлетної та січеної маси з риби та напівфабрикатів з них.Мінімізувати кількість відходів під час приготування п/ф з риби та продуктів моря. Перевіряти за органолептичними показниками якість н/ф. Забезпечувати температурний режим і термін зберігання н/ф з риби в охолодженому, замороженому стані. Вміти забезпечувати належні умови щодо зберігання н/ф всіх видів.</p>
PH 5.	<p style="text-align: center;"><b>Обробляти м'ясо, субпродукти, птицю, дичини та готувати напівфабрикати з них</b></p> <p>Інструктаж за змістом занять. Здатність підготуватися до оброблення м'яса та приготування напівфабрикатів з м'яса, організувати робоче місце. Здатність проводити механічну кулінарну обробку яловичини, телятини, свинини, баранини та підготовку окремих частин м'яса. Здатність готувати напівфабрикати з м'яса різної складності: великошматкові, порційні, дрібношматкові, натуральних панірованих і без паніровки. Здатність проводити механічну кулінарну обробку та підготовку субпродуктів м'яса. Здатність готувати натуральну січену та котлетну маси з різних видів м'яса та напівфабрикати з них. Здатність проводити механічну кулінарну обробку птиці. Здатність готувати напівфабрикати з птиці різної складності. Здатність проводити механічну кулінарну обробку та підготовку субпродуктів птиці. Здатність готувати січену та котлетну масу з птиці та напівфабрикати з них. Мінімізувати кількість відходів під час приготування п/ф з м'яса, птиці, субпродуктів. Перевіряти за органолептичними показниками якість н/ф. Забезпечувати температурний режим і термін зберігання н/ф з м'яса, птиці в охолодженому, замороженому стані. Вміти забезпечувати належні умови щодо зберігання н/ф всіх видів.</p>

PH 6.	<p style="text-align: center;"><b>Готувати бульйони, супи та соуси</b></p> <p>Інструктаж за змістом занять. Здатність підготуватись до робочого процесу приготування бульйонів, супів та соусів, організувати робоче місце для приготування бульйонів, супів та соусів. Підготовка до робочого процесу. Підбирати інструмент, інвентар, посуд та організувати робоче місце для приготування бульйонів, супів та соусів. Правила відбору інгредієнтів відповідно до технологічних вимог. Приготування бульйонів, супів та соусів. Підбір посуду для відпуску та правила оформлення, відпускання юшок, різних заправних супів, соусів. Органолептичні показники якості приготовлених бульйонів, супів та соусів. Умови і термінів зберігання бульйонів, супів та соусів.</p>
PH 7.	<p style="text-align: center;"><b>Готувати страви і гарніри з круп, бобових, макаронних виробів</b></p> <p>Інструктаж за змістом занять. Здатність підготуватись до приготування страв і гарнірів з круп, бобових, макаронних виробів, організувати робоче місце. Підготовка до приготування страв і гарнірів з круп, бобових, макаронних виробів. Організувати робоче місце підбирати інструмент, інвентар, посуд та організувати робоче місце для приготування страв. Вимоги охорони праці при експлуатації обладнання та устаткування, що використовують під час приготування каш, макаронних виробів, бобових. Готувати, дотримуючись технологічних вимог страви з круп, бобових, макаронних виробів та гарнірів з них. Дотримувати температуру подачі страв з круп, макаронних виробів, бобових. Застосовувати органолептичні показники якості страв з круп, макаронних виробів, бобових, консервів і концентратів при відпуску страв до роздавальні. Дотримуватися умов і термінів зберігання страв з круп, макаронних виробів, бобових та консервів і концентратів з них.</p>

## Виробнича практика

Професія: Кухар

Рівенькваліфікації: 3 розряд

### Тематичний план

Результат навчання	Назва РН (компетентності)	Кількість годин
РН 1.1.	Ознайомлення із закладами ресторанного господарства. Ознайомлення з правилами ведення інструктажів з питань охорони праці, журналів реєстрації вступних, повторних, поточних, позапланових інструктажів. Проведення інструктажів з охорони праці. Ознайомлення з нормативними актами виробітку робочого часу, правилами оформлення актів про нещасні випадки на виробництві. Ознайомлення з документацією протипожежної безпеки, планами евакуації підприємства. Складання графіку роботи, графіку переміщення по цехам.	7
РН 1.2.	Обробляти овочів, гриби, фрукти, ягоди, горіхи та готувати напівфабрикатів з них	28
РН2.	Готуватистрави та гарнірів з овочів, грибів	35
РН3.	Готувати страви з яєць молока та молочних продуктів	21
РН4.	Оброблятирізні види риб, продукти моря та готувати напівфабрикати з них	35
РН5.	Обробляти м'ясо, субпродукти, птицю, дичинута готувати напівфабрикати з них	35
РН 6.	Готувати бульйони, супи та соуси	49
РН 7.	Готувати страв і гарнірів з круп, бобових, макаронних виробів	28
<i>Всього годин «кухар» 3 розряду:</i>		<b>238</b>

### Зміст

Результат навчання	Назва теми (компетентності) Змістнавчального матеріалу
РН-1	<b>Ознайомлення з закладом ресторанного господарства. Організація охорони праці на підприємстві. Обробка овочів, грибів, ягід.</b> Ознайомлення з закладом ресторанного господарства. Організація охорони праці на підприємстві. Особиста гігієна кухара, використання спецодягу. Організація робочого місця. Механічна, кулінарна обробка овочів, грибів, ягід, фруктів.



PH 2.	<p align="center"><b>Приготування страв та гарнірів з овочів та грибів.</b></p> <p>Інструктаж за змістом занять, організації робочого місця, безпеки праці. Організація роботи в соусному відділенні гарячого цеху, підбір інструменту, інвентарю, посуду. Приготування страв і гарнірів з варених та припущених овочів. Приготування страв і гарнірів зі смажених та запечених овочів, грибів. Приготування страв з тушкованих овочів, грибів. Відпуск страв та гарнірів з овочів, грибів згідно з вимогами до якості.</p>
PH 3.	<p align="center"><b>Приготування страв з яєць, молока та молочних продуктів.</b></p> <p>Інструктаж за змістом занять, організації робочого місця, безпеки праці. Обробка яєць. Приготування страв з яєць, молока та молочних продуктів, супу молочного. Відпуск страв з яєць, молока, молочних продуктів, супу молочного на роздавальню.</p>
PH-4	<p align="center"><b>Обробка різних видів риб та продуктів моря. Приготування напівфабрикатів з них</b></p> <p>Інструктаж за змістом занять, організації робочого місця, безпеки праці. Організація роботи в м'ясо-рибному відділенні, інструмент, інвентар, посуд. Механічна кулінарна обробка риби та морепродуктів. Приготування н/ф різних видів з риби, котлетної та січеної мас з риби та напівфабрикатів з неї. Фарширування риби. Відправка напівфабрикатів з риби та морепродуктів згідно з вимогами.</p>
PH-5	<p align="center"><b>Обробка м'яса, субпродуктів, птиці та дичини. Приготування напівфабрикатів з них</b></p> <p>Інструктаж за змістом занять, організації робочого місця, безпеки праці. Організація роботи в м'ясо-рибному відділенні, м'ясному цеху, інструмент, інвентар, посуд. Механічна кулінарна обробка м'яса, субпродуктів, птиці та дичини. Приготування н/ф різних видів з м'яса та м'ясної продукції, січеної, котлетної мас з м'яса та напівфабрикатів з неї. Відправка напівфабрикатів з м'яса, субпродуктів, птиці та дичини згідно з вимогами.</p>
PH-6	<p align="center"><b>Приготування бульйонів, супів та соусів.</b></p> <p>Інструктаж за змістом занять, організації робочого місця, безпеки праці. Організація роботи в суповому відділенні гарячого цеху, підбір інструменту, інвентарю, посуду. Приготування бульйонів. Приготування різних видів юшок, супів заправних. Приготування пюреподібних супів. Приготування холодних супів. Приготування солодких супів. Приготування соусів різних видів. Відпуск супів та соусів на роздавальню.</p>
PH-7	<p align="center"><b>Приготування страв і гарнірів з круп, бобових, макаронних виробів.</b></p> <p>Інструктаж за змістом занять, організації робочого місця, безпеки праці. Організація роботи в соусному відділенні, інструмент, інвентар, посуд. Приготування страв і гарнірів з круп та бобових. Приготування страв та гарнірів з макаронних виробів (паст). Відпуск страв на роздавальню згідно вимогам до якості страв та гарнірів з круп, бобових, макаронних виробів.</p>

## Поетапна атестація «Кухар» 3 розряду

### Приклади робіт:

1. Технологія механічної кулінарної обробки овочів: нарізання овочів складним методом
2. Технологія карвінгу овочів
3. Технологія приготування страв і гарнірів з варених та припущених овочів
4. Технологія приготування страв та гарнірів зі смажених овочів та грибів
5. Технологія приготування страв та гарнірів з запечених овочів і грибів
6. Технологія приготування страв та гарнірів з тушкованих овочів і грибів
7. Технологія приготування страв з яєць та яєчно-молочної суміші: смажених, запечених
8. Технологія приготування страв з сиру: сирники, бабка з сиру
9. Технологія приготування напівфабрикатів з риби вареної
10. Технологія приготування напівфабрикату: риба фарширована
11. Технологія приготування напівфабрикатів з риби смаженої
12. Технологія приготування напівфабрикатів з риби тушкованої
13. Технологія приготування напівфабрикатів з риби запеченої
14. Технологія приготування напівфабрикатів з рибної натуральної січеної маси
15. Технологія приготування напівфабрикатів з рибної котлетної маси
16. Технологія приготування напівфабрикатів з морепродуктів
17. Технологія приготування напівфабрикатів з м'яса вареного
18. Технологія приготування напівфабрикатів з м'яса смаженого
19. Технологія приготування напівфабрикатів з м'яса тушкованого
20. Технологія приготування напівфабрикатів з м'яса запеченого
21. Технологія приготування напівфабрикатів з м'ясної натуральної січеної маси
22. Технологія приготування напівфабрикатів з м'ясної котлетної маси
23. Технологія приготування напівфабрикатів з м'ясних субпродуктів
24. Технологія розрубу птиці на порційні шматки, відокремлення філе
25. Технологія приготування напівфабрикатів з птиці та дичини смаженої
26. Технологія приготування напівфабрикатів з птиці та дичини тушкованої
27. Технологія приготування напівфабрикатів з птиці запеченої
28. Технологія приготування напівфабрикатів з натуральної січеної маси з птиці
29. Технологія приготування юшок: овочевих, з домашньою лапшою, селянської
30. Технологія приготування супів заправних: борщу, капусняка, розсольнику, супу горохового, солянки, окрошки
31. Технологія приготування юшок: овочевих, з домашньою лапшою, селянської

32. Технологія приготування страв і гарнірів з круп
33. Технологія приготування страв і гарнірів з бобових
34. Технологія приготування страв і гарнірів з макаронних виробів
35. Технологія приготування різних соусів.

НАВЧАЛЬНА ПРОГРАМА З ПРОФЕСІЙНО-ПРАКТИЧНОЇ ПІДГОТОВКИ

**Виробниче навчання**

Професія: Кухар

Рівенькваліфікації: 4 розряд

**Тематичний план**

Результат навчання	Назва РН (компетентності)	Кількість годин
РН 8.	Готувати страви з риби та нерибних продуктів моря.	30
РН 9.	Готувати страви з різних видів м'ясної продукції	30
РН10.	Готувати тісто та вироби з нього	24
РН11.	Готувати холодні страви та закуски	24
РН12.	Готувати солодкі страви та напої	18
<b>Всього годин «кухар» 4розряду:</b>		<b>126</b>

**Зміст**

Результат навчання	Назва теми (компетентності) Зміст навчального матеріалу
РН 8.	<p><b>Готувати страви з риби та нерибних продуктів моря.</b></p> <p>Інструктаж за змістом занять. Здатність підготуватись до приготування страв з риби та нерибних продуктів моря. Організувати робоче місце, підбирати інструмент, інвентар, посуд для приготування страв. Дотримуватися вимог охорони праці при експлуатації обладнання та устаткування, що використовують під час приготування страв з риби та нерибних продуктів моря. Готувати, дотримуючись технологічних вимог страви з риби та нерибних продуктів моря. Дотримувати температуру подачі страв з риби та нерибних продуктів моря. Застосовувати органолептичні показники якості страв з риби та нерибних продуктів моря при відпуску їх до роздавальної. Дотримуватися умов і термінів зберігання страв з риби та нерибних продуктів моря.</p>
РН 9.	<p><b>Готувати страви з різних видів м'ясної продукції</b></p> <p>Інструктаж за змістом занять. Здатність підготуватись до приготування страв з різних видів м'ясної продукції. Організувати робоче місце, підбирати інструмент, інвентар, посуд для приготування страв. Дотримуватися вимог охорони праці при експлуатації обладнання та устаткування, що використовують під час приготування страв з різних видів м'ясної продукції. Готувати, дотримуючись технологічних вимог страви з різних видів м'ясної продукції. Дотримувати температуру подачі страв з різних видів м'ясної продукції. Застосовувати органолептичні показники якості страв з різних видів м'ясної продукції при відпуску їх до роздавальної. Дотримуватися умов і термінів зберігання страв з різних видів м'ясної продукції.</p>

PH 10.	<p style="text-align: center;"><b>Готувати тісто та вироби з нього</b></p> <p>Інструктаж за змістом занять. Організація робочого місця, підбір інструменту, інвентарю, посуду для приготування прісного тіста та виробів з нього. Організація робочого місця, підбір інструменту, інвентарю, посуду для приготування прісного здобного тіста та виробів з нього. Організація робочого місця, підбір інструменту, інвентарю, посуду для приготування дріжджового тіста та виробів з нього. Дотримуватися вимог охорони праці при експлуатації обладнання та устаткування, що використовують під час приготування тіста та виробів з нього. Готувати, дотримуючись технологічних вимог прісного, прісного здобного, дріжджового тіста та виробів з них. Застосовувати органолептичні показники якостівиробів з прісного, прісного здобного та дріжджового тіста при відпуску їх до роздавальні. Дотримуватися умов і термінів зберігання продукції з прісного, прісного здобного та дріжджового тіста.</p>
PH 11.	<p style="text-align: center;"><b>Готувати холодні страви та закуски</b></p> <p>Інструктаж за змістом занять. Здатність підготуватись до приготування холодних страв і закусок. Організувати робоче місце, підбрати інструмент, інвентар, посуд для приготування холодних страв і закусок. Дотримуватися вимог охорони праці при експлуатації обладнання та устаткування, що використовують під час приготування холодних страв і закусок. Готувати, дотримуючись технологічних вимог холодних страв і закусок. Дотримувати температуру подачі холодних страв і закусок. Застосовувати органолептичні показники якостіхолодних страв і закусок при відпуску їх до роздавальні. Дотримуватися умов і термінів зберігання холодних страв і закусок.</p>
PH 12.	<p style="text-align: center;"><b>Готувати солодкі страви та напої</b></p> <p>Інструктаж за змістом занять. Здатність підготуватись до приготування солодких страв та напоїв. Організувати робоче місце, підбрати інструмент, інвентар, посуд для приготування солодких страв та напоїв. Дотримуватися вимог охорони праці при експлуатації обладнання та устаткування, що використовують під час приготування солодких страв та напоїв. Готувати, дотримуючись технологічних вимог солодких страв та напоїв. Дотримувати температуру подачі солодких страв та напоїв. Застосовувати органолептичні показники якостісолодких страв та напоїв при відпуску їх до роздавальні. Дотримуватися умов і термінів зберігання солодких страв та напоїв.</p>

## Виробнича практика

Професія: Кухар

Рівенькваліфікації: 4розряд

### Тематичний план

Результат навчання	Назва РН(компетентності)	Кількість годин
РН 8.	Приготування страв з риби та нерибних продуктів моря	35
РН 9.	Приготування страв з різних видів м'ясної продукції	49
РН10.	Приготування тіста та виробів з нього	28
РН11.	Приготування холодних страв та закусок	42
РН12.	Приготування солодких страв та напоїв	28
<i>Всього годин «кухар» 4розряду:</i>		<b>182</b>

### Зміст

Результат навчання	назва РН (компетентності)	Кількість годин
РН 8.	<b>Приготування страв з риби та нерибних продуктів моря</b> Інструктаж за змістом занять, організації робочого місця, безпеки праці. Організація роботи в соусному відділенні гарячого цеху, підбір інструменту, інвентарю, посуду. Приготування страв з різних видів риб та різними способами теплової обробки. Приготування страв з нерибних продуктів моря різними видами теплової обробки. Відпуск страв на роздавальною згідно вимогам до якості страв з риби та нерибних продуктів моря.Дотримуватися умов і термінів зберігання страв з риби та нерибних продуктів моря.	35
РН 9.	<b>Готувати страви з різних видів м'ясної продукції</b> Інструктаж за змістом занять, організації робочого місця, безпеки праці. Організація роботи в соусному відділенні гарячого цеху, підбір інструменту, інвентарю, посуду. Приготування страв з різних м'ясної продукції та різними способами теплової обробки. Відпуск страв на роздавальною згідно вимогам до якості страв з м'яса та м'ясної продукції в відварному, смаженому, тушкованому, запеченому вигляді. Дотримуватися умов і термінів зберігання страв з різних видів м'ясної продукції.	49

PH 10.	<p style="text-align: center;"><b>Готувати тісто та вироби з нього</b></p> <p>Інструктаж за змістом занять, організації робочого місця, безпеки праці. Організація роботи в борошняному цеху, підбір інструменту, інвентарю, посуду. Виготовлення виробів з різних видів тіста: прісного, прісного здобного, дріжджового. Відпуск виробів на роздавальною, до експедиції згідно вимогам до якості виробів з прісного тіста, здобного прісного тіста, дріжджового безопарного та дріжджового опарного тіста. Дотримуватися умов і термінів зберігання продукції з прісного, прісного здобного та</p>	28
PH 11.	<p style="text-align: center;"><b>Готувати холодні страви та закуски</b></p> <p>Інструктаж за змістом занять, організації робочого місця, безпеки праці. Організація роботи в холодному цеху, підбір інструменту, інвентарю, посуду. Приготування бутербродів, салатів зі свіжих овочів, варених овочів, холодних страв і закусок з риби, рибної гастрономії, холодних страв і закусок з м'яса, м'ясної гастрономії. Відпуск страв на роздавальною згідно вимогам до якості холодних страв і закусок. Дотримуватися умов і термінів зберігання холодних страв і закусок.</p>	42
PH 12.	<p style="text-align: center;"><b>Готувати солодкі страви та напої</b></p> <p>Інструктаж за змістом занять, організації робочого місця, безпеки праці. Організація роботи в холодному цеху, підбір інструменту, інвентарю, посуду. Організація робочого місця в гарячому цеху за вимогою технологічної операції при приготуванні деяких солодких гарячих страв, узварів, компотів. Приготування холодних солодких страв, гарячих солодких страв, напоїв. Відпуск страв на роздавальною згідно вимогам до якості солодких страв і напоїв. Дотримуватися умов і термінів зберігання холодних, гарячих солодких страв і напоїв.</p>	28
<i>Всього годин «кухар» Арозряду:</i>		<b>182</b>

## Поетапна атестація «Кухар» 4 розряду

### Приклади робіт:

- **Гарячі страви з м'яса, риби, птиці, субпродуктів:**

1. Технологія приготування страв з риби вареної
2. Технологія приготування страв з риби фаршированої
3. Технологія приготування страв з риби смаженої
4. Технологія приготування страв з риби тушкованої
5. Технологія приготування страв з риби запеченої
6. Технологія приготування страв з рибної натуральної січеної маси
7. Технологія приготування страв з рибної котлетної маси
8. Технологія приготування страв з морепродуктів
9. Технологія приготування страв з м'яса вареного
10. Технологія приготування страв з м'яса смаженого
11. Технологія приготування страв з м'яса тушкованого
12. Технологія приготування страв з м'яса запеченого
13. Технологія приготування страв з м'ясної натуральної січеної маси
14. Технологія приготування страв з м'ясної котлетної маси
15. Технологія приготування страв з м'ясних субпродуктів
16. Технологія приготування страв з птиці вареної
17. Технологія приготування страв з птиці та дичини смаженої
18. Технологія приготування страв з птиці та дичини тушкованої
19. Технологія приготування страв з птиці запеченої
20. Технологія приготування страв з натуральної січеної маси з птиці

- **Страви з тіста**

1. Технологія приготування вареників з різними фаршами
2. Технологія приготування пельменів
3. Технологія приготування оладків, налисників, млинців, млинчиків
4. Технологія приготування виробів з дріжджового опарного тіста: пиріжків з різними фаршами, ватрушок, розтягаїв, різних видів здоби, пирогів
5. Технологія приготування виробів з прісного здобного тіста: сочнів



• **Холодні страви і закуски, солодкі страви:**

1. Технологія приготування бутербродів різних видів
2. Технологія приготування салатів зі свіжих овочів
3. Технологія приготування салатів з варених овочів
4. Технологія приготування вінегрету
5. Технологія приготування салатів і закусок з м'ясопродуктів
6. Технологія приготування салатів і закусок з рибою
7. Технологія приготування паштету
8. Технологія приготування закусок з яєць
9. Технологія приготування закусок з грибів
10. Технологія приготування закусок з овочів
11. Технологія приготування чаю, кави з різними видами подачі, гарячого шоколаду
12. Технологія приготування узвару, компоту з натуральних ягід
13. Технологія приготування желе
14. Технологія приготування фруктів в сиропі
15. Технологія приготування гарячих солодких страв: шарлотки з яблуками, яблук в тісті