**Державний навчальний заклад**

**«Професійно-технічне училище №40 м.Новоукраїнка»**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **ПОГОДЖЕНО**  Керівник товариства з обмеженою відповідальністю «Зерновик»  \_\_\_\_\_\_\_\_ Володимир ІГНАТЕНКО    «\_\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 2022 р.    М.П. |  | **ЗАТВЕРДЖУЮ**  В.о. директора  ДНЗ «ПТУ №40 м.Новоукраїнка  \_\_\_\_\_\_\_ Наталія СЕРБІНА    «\_\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 2022 р.    М.П. |

**Освітня програма**

**для підготовки кваліфікованих робітників**

**з професії 5122 «Кухар»**

**Професійна кваліфікація:**

кухар 4-го розряду

**Освітня кваліфікація:** кваліфікований робітник

**Рівень освітньої кваліфікації:**

базовий - кухар 4-го розряду – 4 рівень НРК

**СХВАЛЕНО** педагогічною радою

ДНЗ «ПТУ №40 м.Новоукраїнка»

Протокол № \_\_\_\_

від «\_\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 2022 р.

**РОЗГЛЯНУТО**

на засіданні методичної комісії

з професій громадського харчування

Протокол № \_\_\_\_

від «\_\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 2022 р.

**Пояснювальна записка**

Освітня програма розроблена за СП(ПТ)О 5122.І.56.10-2021, затвердженого наказом Міністерства освіти і науки України від 26 жовтня 2021 р. № 1133 на основі модульно-предметного підходу.

Даний документ містить:

- загальні знання та вміння за професійною кваліфікацією кухара 4-го розряду;

- перелік результатів навчання для первинної професійної підготовки за професійною кваліфікацією кухара 4-го розряду;

- навчальний план, який відображає складові компоненти загальнопрофесійної, професійно-теоретичної, професійно-практичної підготовок із відповідними назвами навчальних предметів та кількістю годин на їх вивчення;

- навчальні програми предметів загальнопрофесійної, професійно-теоретичної та професійно-практичної підготовок із вимогами до знань та умінь здобувачів освіти.

Перелік навчальних предметів, назви та кількість годин на їх вивчення визначені відповідно до змісту загальних знань та вмінь за професією та компетентностей, зазначених у результатах навчання даного СП(ПТ)О.

Зміст навчальних програм розроблений на основі опису змісту компетентностей, визначених у СП(ПТ)О результатів навчання.

У освітній програмі внесені певні доповнення до окремих результатів навчання, а саме:

- зміст розділу «Знати» загальних знань та вмінь за професійною кваліфікацією кухара 4-го розряду доповнений текстом «**\*** загальні відомості про машини, механізми, устаткування підприємств громадського харчування»;

- зміст компетентності **«**ПК 1. Здатність готувати салати, овочеві закуски, холодні страви і закуски із сиру, яєць» РН 11. доповнений у розділі «Знати» текстом «санітарні гігієнічні вимоги до приготування салатів, овочевих закусок, холодних страв, закусок із сиру, яєць»;

- зміст компетентності «ПК 1. Здатність готувати солодкі страви» РН 12. доповнений у розділі «Знати» текстом «санітарні гігієнічні вимоги до приготування солодких страв», компетентності «ПК 2. Здатність готувати напої» означених результатів навчання доповнений у розділі «Знати» текстом «санітарні гігієнічні вимоги до приготування напоїв»;

- РН 4. доповнений компетентністю «КК 2. Математична компетентність» у розділі «Знати» з текстом «способи математичних обрахунків при отриманні, обробленні різних видів риб, продуктів моря та приготуванні напівфабрикатів».

У результатах навчання РН 4, 7-12. вилучена компетентність «КК6. Екологічна та енергоефективна компетентність». При опануванні здобувачами освіти означених результатів навчання дана компетентність буде формуватися на уроках професійно-практичної підготовки.

Навчальною програмою професійно-практичної підготовки передбачені години виробничої практики по кожному із визначених результатів навчання.

Проведення кваліфікаційної пробної роботи передбачається за рахунок часу, відведеного на виробничу практику.

**Загальні знання та вміння за професією**

|  |  |
| --- | --- |
| **Знати:**  загальні відомості про професію та професійну діяльність;  основні нормативні акти у професійній діяльності;  загальні правила санітарії та гігієни у професійній діяльності: стандарти ISO 9001, ISO 22000, НАССР (ХАССП);  зміст та порядок користування Збірником рецептур страв і кулінарних виробів;  типи, види підприємств громадського харчування;  загальні відомості про організацію виробництва на підприємствах громадського харчування;  **\*** загальні відомості про машини, механізми, устаткування підприємств громадського харчування;  загальні відомості про фізіологію харчування;  види кулінарної обробки продуктів;  загальні правила охорони праці у професійній діяльності;  загальні правила пожежної безпеки;  загальні правила електробезпеки;  загальні правила санітарії та гігієни у професійній діяльності;  причини нещасних випадків на підприємстві;  план ліквідації аварійних ситуацій та їх наслідків;  правила та засоби надання долікарської допомоги потерпілим у разі нещасних випадків. | **Вміти:**  застосовувати загальні правила охорони праці у професійній діяльності;  застосовувати загальні правила санітарії та гігієни;  застосовувати первинні засоби пожежогасіння;  діяти у разі виникнення нещасних випадків чи аварійних ситуацій;  використовувати, в разі необхідності, засоби попередження і усунення виробничих, природних непередбачених явищ (пожежі, аварії, повені тощо);  надавати долікарську допомогу потерпілим у разі нещасних випадків. |

**Перелік результатів навчання**

**для первинної професійної підготовки**

**Кваліфікація: кухар 4-го розряду**

|  |
| --- |
| **Результати навчання** |
| **РН 1.** Обробляти овочі, гриби, фрукти, ягоди, горіхоплідні та готувати напівфабрикати з них |
| **РН 2.** Готувати страви та гарніри з овочів, грибів |
| **РН 3.** Готувати страви з яєць, молока та молокопродуктів |
| **РН 4.** Обробляти різні види риб, продуктів моря та готувати напівфабрикати з них |
| **РН 5.** Обробляти м’ясо, субпродукти, птицю, дичину та готувати напівфабрикати з них |
| **РН 6.** Готувати бульйони, супи та соуси |
| **РН 7.** Готувати страви і гарніри з круп, бобових, макаронних виробів |
| **РН 8.** Готувати страви з риби та нерибних продуктів моря |
| **РН 9.** Готувати страви з різних видів м’ясної продукції |
| **РН 10.** Готувати тісто та вироби з нього |
| **РН 11.** Готувати холодні страви та закуски |
| **РН 12.** Готувати солодкі страви та напої |

**Навчальний план підготовки кваліфікованих робітників**

Професія: 5122 Кухар

Рівень освітньої кваліфікації: кухар 4-го розряду

Загальний фонд навчального часу – **1275** годин

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **№**  **з/п** | **Навчальні предмети** | **Кількість годин** | | | | | | | | | | | | | | |
| **Всього**  **годин** | **З них**  **на ЛПР** | **Загальні**  **З,У за**  **професією** | **РН**  **1.** | **РН**  **2.** | **РН**  **3.** | **РН**  **4.** | **РН**  **5.** | **РН**  **6.** | **РН**  **7.** | **РН**  **8.** | **РН**  **9.** | **РН**  **10.** | **РН**  **11.** | **РН**  **12.** |
| **1** | **2** | **3** | **4** | **5** | **6** | **7** | **8** | **9** | **10** | **11** | **12** | **13** | **14** | **15** | **16** | **17** |
| **1.** | **Загальнопрофесійна підготовка** | **26** |  |  | **14** | **1** | **1** | **1** | **1** | **1** |  |  |  |  |  | **8** |
| 1.1. | Основи трудового законодавства | 6 |  |  | 6 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 1.2. | Основи галузевої економіки та підприємства | 8 | 1 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 8 |
| 1.3. | Основи енергоефективності та екології | 6 |  |  | 2 | 1 | 1 | \* | 1 | 1 | \* | \* | \* | \* | \* | \* |
| 1.4. | Інформаційні технології | 6 | 3 |  | 6 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **2.** | **Професійно-теоретична підготовка** | **415** |  | **68** | **33** | **29** | **15** | **18** | **33** | **46** | **19** | **19** | **37** | **39** | **36** | **23** |
| 2.1. | Технологія приготування їжі з основами товарознавства | 204 |  | 6 | 12 | 14 | 6 | 10 | 20 | 32 | 12 | 12 | 24 | 22 | 20 | 14 |
| 2.2. | Організація виробництва та обслуговування | 36 |  | 4 | 2 | 3 | 3 | 2 | 3 | 5 | 2 | 2 | 2 | 3 | 3 | 2 |
| 2.3. | Устаткування підприємств харчування | 68 |  | 5\* | 7 | 8 | 2 | 3 | 6 | 5 | 2 | 2 | 8 | 10 | 7 | 3 |
| 2.4. | Облік, калькуляція та звітність | 19 | 13 | 3 | 1 | 2 | 1 | 1\* | 2 | 2 | 1 | 1 | 1 | 2 | 1 | 1 |
| 2.5. | Гігієна та санітарія виробництва | 26 |  | 8 | 2 | 1 | 2 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 4\* | 2\* |
| 2.6. | Фізіологія харчування | 12 |  | 12 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 2.7. | Професійна етика та психологія | 8 |  |  | 8 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 2.8. | Іноземна мова за професійним спрямуванням | 12 |  |  | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 |
| 2.9. | Охорона праці | 30 |  | 30 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **3.** | **Професійно-практична підготовка** | **827** |  |  | **58** | **65** | **40** | **65** | **77** | **96** | **65** | **78** | **90** | **82** | **71** | **40** |
| 3.1. | Виробниче навчання | 414 |  |  | 30 | 30 | 12 | 30 | 42 | 54 | 30 | 36 | 48 | 54 | 36 | 12 |
| 3.2. | Виробнича практика | 413 |  |  | 28 | 35 | 28 | 35 | 35 | 42 | 35 | 42 | 42 | 28 | 35 | 28 |
| **4.** | Кваліфікаційна пробна робота | 7 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 7 |
| **5.** | Консультації |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **6.** | Державна кваліфікаційна атестація | 7 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 7 |
| **7.** | **Загальний обсяг навчального часу**  (без п. 4, 6) | **1275** | **17** | **68** | **105** | **95** | **56** | **83** | **111** | **143** | **84** | **97** | **127** | **121** | **107** | **78** |

**Примітка:** \* вичитування годин предмета «Основи енергоефективності та екології» на **РН 7-12** не передбачено; на **РН 11-12** додані години предмета «Гігієна та санітарія виробництва»; на **РН 4** додана 1 година на предмет «Облік, калькуляція та звітність», кваліфікаційна пробна робота проводиться за рахунок годин, відведених на виробничу практику

**Навчальна програма з предмета**

**«Основи трудового законодавства»**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Компетентності** | **№ з/п** | **Тема** | **Кількість годин** | |
| **Всього** | **З них на лабораторно-практичні роботи** |
| **Кваліфікація: кухар 4-го розряду**  **РН 1. Обробляти овочі, гриби, фруктів, ягоди, горіхоплідні та готувати напівфабрикати з них** | | | | |
| **КК 4.** Громадянсько -правова компетентність | 1. | Основні трудові права та обов’язки працівників | 1 |  |
| 2. | Основні нормативно-правові акти у професійній сфері, що регламентують трудову діяльність | 1 |  |
| 3. | Положення, зміст, форми та строки укладання трудового договору (контракту), підстави його припинення | 1 |  |
| 4. | Соціальні гарантії та чинний соціальний захист на підприємстві | 1 |  |
| 5. | Порядок розгляду та способи вирішення індивідуальних та колективних трудових спорів | 1 |  |
| 6. | Захист прав споживачів | 1 |  |
| **Усього годин** | | **6** |  |

**Зміст навчальної програми**

**Кваліфікація: кухар 4-го розряду**

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

**КК 4. Громадянсько-правова компетентність**

**Тема 1. Основні трудові права та обов’язки працівників**

Загальна характеристика трудового права України. Право громадян України на працю. Основні права та обов`язки працівників.

Здобувачі освіти повинні знати:

* загальну характеристику трудового права України;
* права громадян України на працю;
* основні трудові права та обов’язки працівників.

Здобувачі освіти повинні вміти:

* орієнтуватися у загальній характеристиці трудового права України;
* реалізовувати та послідовно відстоювати та захищати свої права як людини і громадянина України на працю;
* робити свідомий вибір та діяти відповідно до своїх професійний обов’язків працівника.

**Тема 2. Основні нормативно-правові акти у професійній сфері, що регламентують трудову діяльність**

Нормативно-правові акти у професійній сфері, що регламентують трудову діяльність.

Здобувачі освіти повинні знати:

* основні закони та нормативно-правові акти, що регламентують трудову діяльність громадян України.

Здобувачі освіти повинні вміти:

* орієнтуватися в основних нормативно-правових актах, що регламентують трудову діяльність;
* критично сприймати інформацію, самостійно її досліджувати та застосовувати;
* формулювати, висловлювати та аргументувати власну позицію.

**Тема 3. Трудовий договір**

Положення, зміст, форми та строки укладання трудового договору (контракту), підстави його припинення.

Трудова дисципліна. Матеріальна та дисциплінарна відповідальність робітників і службовців за шкоду, заподіяну підприємству, організації. Відповідальність підприємства за шкоду заподіяну працівникові.

Здобувачі освіти повинні знати:

* положення, зміст, форми та строки укладання трудового договору;
* типи трудових договорів та їх терміни;
* підстави припинення трудового договору;
* порядок звільнення працівників;
* визначення поняття «трудова дисципліна»;
* види дисциплінарних стягнень, порядок їх накладення та зняття;
* умови та порядок застосування матеріальної відповідальності
* відповідальність підприємств за шкоду заподіяну працівникові

Здобувачі освіти повинні вміти:

* орієнтуватися у положенні, змісті, формах, строках укладання трудового договору та підставах його припинення;
* пояснювати, що таке трудова дисципліна, дисциплінарна та матеріальна відповідальність;
* правильно визначати особливості дисциплінарної та матеріальної відповідальності;
* застосовувати норми трудового законодавства для аналізу правових ситуацій в повсякденному житті та відстоювати власні трудові права.

**Тема 4. Соціальні гарантії та чинний соціальний захист на підприємстві**

Робочий час і час відпочинку. Заробітна плата. Відповідальність за порушення трудового законодавства. Соціальні гарантії та чинний соціальний захист на підприємстві, зокрема види та порядок надання відпусток. Соціальне страхування і забезпечення.

Здобувачі освіти повинні знати:

* поняття про робочий час та його види;
* режим робочого часу та його види;
* поняття про час відпочинку та його види;
* види відпусток та порядок їх надання;
* про соціальні гарантії та чинний соціальний захист на підприємстві;
* про соціальне страхування і забезпечення;

Здобувачі освіти повинні вміти:

* орієнтуватися в питаннях щодо соціальних гарантій та чинного соціального захисту на підприємстві;
* відстоювати власні трудові права щодо соціальних гарантій та соціального захисту.

**Тема 5. Порядок розгляду та способи вирішення індивідуальних та колективних трудових спорів**

Порядок розгляду та способи вирішення індивідуальних та колективних трудових спорів,

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

Здобувачі освіти повинні знати:

* порядок розгляду та способи вирішення індивідуальних та колективних трудових спорів;
* особливості правового регулювання трудових відносин в галузі громадського харчування.

Здобувачі освіти повинні вміти:

* орієнтуватися в питаннях вирішення трудових спорів;
* відстоювати власні трудові права при вирішенні трудових спорів.

**Тема 6. Захист прав споживачів**

Основи законодавства про захист прав споживачів.

Здобувачі освіти повинні знати:

* основи законодавства про захист прав споживачів.

Здобувачі освіти повинні вміти:

* орієнтуватися в основних положеннях Закону України «Про захист прав споживачів»;
* захищати свої права як споживача.

**Навчальна програма з предмета**

**«Основи галузевої економіки і підприємництва»**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Компетентності** | **№ з/п** | **Тема** | **Кількість годин** | |
| **Всього** | **З них на лабораторно-практичні роботи** |
| **Кваліфікація: кухар 4-го розряду**  **РН 12. Готувати солодкі страви та напої** | | | | |
| **КК 5.** Підприємницька компетентність | 1. | Ринкова економіка та її функціонування | 1 |  |
| 2. | Підприємництво у сфері ресторанного господарства на сучасному етапі | 1 |  |
| 3. | Планування діяльності підприємства.  Бізнес-план | 2 | 1 |
| 4. | Господарський облік на підприємствах ресторанного господарства | 2 |  |
| 5. | Організація оплати праці | 1 |  |
| 6. | Вплив держави на розвиток ресторанного господарства в Україні | 1 |  |
| **Усього годин** | | **8** | **1** |

**Зміст навчальної програми**

**Кваліфікація: кухар 4-го розряду**

**РН 12. Готувати солодкі страви та напої**

**КК 5. Підприємницька компетентність**

**Тема 1. Ринкова економіка та її функціонування**

Поняття «ринкова економіка» та принципи, на яких вона базується. Попит, пропозиція та чинники, що їх визначають. Ринкова ціна. Сутність конкуренції, її види та методи.

Здобувачі освіти повинні знати:

* сутність понять «ринкова економіка», «попит», «еластичність попиту», «пропозиція» та «еластичність пропозиції»;
* принципи формування ринкової економіки;
* об’єкти та суб’єкти ринкових відносин;
* сутність закону попиту і пропозиції;
* цінові та нецінові чинники формування попиту і пропозиції;
* характеристику видів ринкових цін та фактори ціноутворення;
* сутність поняття «конкуренція» та її значення в ринковій економіці;
* види конкуренції та їх характеристики.

Здобувачі освіти повинні вміти:

- орієнтуватися в основних поняттях ринкової економіки та її функціонуванні.

**Тема 2. Підприємництво у сфері ресторанного господарства на сучасному етапі**

Сутність підприємництва.

Основні документи, що регламентують підприємницьку діяльність, Закон України «Про підприємництво». Національна програма сприяння розвитку підприємництва в Україні.

Види підприємницької діяльності. Функції підприємництва.

Основні принципи організації підприємницької діяльності та особливості підприємництва в сфері ресторанного господарства та тенденції його розвитку.

Організаційно-правові форми підприємництва в Україні.

Процедура відкриття власної справи. Порядок створення приватного підприємства. Порядок ліквідації підприємства.

Здобувачі освіти повинні знати:

* сутність поняття «підприємництво», «підприємство»;
* нормативно-правове регулювання підприємницької діяльності в Україні;
* характеристику функцій підприємництва;
* принципи підприємництва та їх сутність;
* характеристику видів підприємницької діяльності;
* порядок провадження підприємницької діяльності;
* види організаційно-правових форм підприємництва та їх характеристики;
* порядок державної реєстрації приватного підприємства;
* порядок створення та ліквідації приватного підприємства.

Здобувачі освіти повинні вміти:

- орієнтуватися в основних поняттях щодо підприємницької діяльності у сфері ресторанного господарства;

- користуватися нормативно-правовими актами щодо підприємницької діяльності.

**Тема 3. Планування діяльності підприємства. Бізнес-план**

Сутність поняття менеджмент. Функції менеджменту в підприємницькій діяльності. Бізнес-план як інструмент планування підприємницької діяльності. Технології розробки бізнес-планів. Призначення і структура бізнес-плану підприємства.

Лабораторно-практична робота

Складання бізнес-плану.

Здобувачі освіти повинні знати:

* сутність поняття «менеджмент» та його цілі;
* характеристику функцій менеджменту;
* поняття бізнес-плану та його призначення;
* етапи розробки бізнес-плану та порядок дій на кожному з них;
* порядок технологічної розробки бізнес-плану.

Здобувачі освіти повинні вміти:

* орієнтуватися в основних поняттях щодо планування підприємницької діяльності;
* розробляти та презентувати бізнес-план.

**Тема 4. Господарський облік на підприємствах ресторанного господарства**

Основні поняття про господарський облік. Порядок створення та заповнення нормативної документації (книга «доходів та витрат», баланс підприємства). Порядок ведення обліково-фінансової документації підприємства.

Собівартість. Витрати та прибуток підприємства. Поняття про ціну та ціноутворення Особливості ціноутворення в закладах ресторанного господарства.

Види цін, що застосовуються в закладах ресторанного господарства. Порядок ціноутворення.

Призначення торгових знижок (націнок).

Поняття про інвентаризацію, завдання та терміни проведення. Порядок проведення інвентаризації. Документи, що оформлюються при проведенні інвентаризації.

Здобувачі освіти повинні знати:

* сутність поняття «господарський облік» та його види;
* порядок створення та заповнення нормативної документації (книга «доходів та витрат», баланс підприємства);
* порядок ведення обліково-фінансової документації підприємства;
* сутність понять «собівартість готової продукції», «калькуляція»;
* класифікацію витрат за статями калькуляції;
* порядок визначення прибутку підприємницької діяльності;
* види та порядок ціноутворення;
* особливості ціноутворення в закладах ресторанного господарства;
* порядок проведення інвентаризації та документального оформлення її результатів.

Здобувачі освіти повинні вміти:

* орієнтуватися в основних поняттях щодо господарського обліку на підприємствах ресторанного господарства;
* застосовувати знання щодо заповнення нормативної та обліково-фінансової документації підприємства;
* орієнтуватися в особливостях ціноутворення в закладах ресторанного господарства, плануванні та проведенні інвентаризації.

**Тема 5. Організація оплати праці**

Поняття організації оплати праці. Види заробітної плати. Структура заробітної плати: основна, додаткова, інші виплати. Види стимулювання праці.

Здобувачі освіти повинні знати:

* нормативно-правове регулювання порядку здійснення розрахунків із оплати праці в Україні;
* сутність поняття «заробітна плата»;
* форми та види оплати праці;
* порядок нарахування та виплати основної, додаткової заробітної плати та інших заохочувальних та компенсаційних виплат;
* класифікацію стимулів (мотивації) трудової поведінки.

Здобувачі освіти повинні вміти:

* орієнтуватися в основних поняття щодо організації оплати праці на підприємства ресторанного господарства;
* вміти користуватися нормативно-правовими актами щодо здійснення розрахунків із оплати праці в Україні.

**Тема 6. Вплив держави на розвиток ресторанного господарства в Україні**

Основні фактори впливу держави на економічні процеси. Податки, пільги, дотації.

Здобувачі освіти повинні знати:

* способи державного регулювання економіки та їх характеристики;
* сутність фіскальної політики держави;
* сутність поняття «податки» їх види, ставки та порядок сплати;
* сутність поняття «пільги», «дотації», порядок їх нарахування та отримання.

Здобувачі освіти повинні вміти:

* орієнтуватися в основних факторах впливу держави на процеси розвитку ресторанного господарства в країні.

**Навчальна програма з предмета   
«Основи енергоефективності та екології»**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Компетентності** | **№ з/п** | **Тема** | | **Кількість годин** | |
| **Всього** | **З них на лабораторно-практичні роботи** |
| **Кваліфікація: кухар 4-го розряду**  **РН 1. Обробляти овочі, гриби, фрукти, ягоди, горіхоплідні та готувати напівфабрикати з них** | | | | | |
| **КК 6.** Екологічна та енергоефективна компетентність | 1. | | Основи енергоефективності. Основні правила та способи енергозбереження | 1 |  |
| 2. | | Екологія в професійній діяльності та побуті | 1 |  |
| **Усього годин** | | | | **2** |  |
| **РН 2. Готувати страви та гарніри з овочів, грибів** | | | | | |
| **КК 6.** Екологічна та енергоефективна компетентність | 3. | | Енергоефективне використання матеріалів та ресурсів у процесі приготування страв та гарнірів з овочів, грибів. Утилізація відходів | 1 |  |
| **Усього годин** | | | | **1** |  |
| **РН 3. Готувати страви з яєць, молока та молочних продуктів** | | | | | |
| **КК 6.** Екологічна та енергоефективна компетентність | 4. | | Енергоефективне використання матеріалів, ресурсів та енергозберігаючого обладнання у процесі приготування страв з яєць, молока та молочних продуктів. Сортування та утилізація відходів | 1 |  |
| **Усього годин** | | | | **1** |  |
| **РН 5. Обробляти м’ясо, субпродукти, птицю, дичину та готувати напівфабрикати з них** | | | | | |
| **КК 6.** Екологічна та енергоефективна компетентність | 5. | | Енергоефективне використання матеріалів та ресурсів у процесі механічної кулінарної обробки м'яса. Сортування та утилізація відходів | 1 |  |
| **Усього годин** | | | | **1** |  |
| **PH 6. Готувати бульйони, супи та соуси** | | | | | |
| **КК 6.** Екологічна та енергоефективна компетентність | 6. | | Енергоефективне використання матеріалів та ресурсів у процесі приготування бульйонів, супів, соусів. Сортування та утилізація відходів | 1 |  |
| **Усього годин** | | | | **1** |  |
| **Усього годин з предмета** | | | | **6** |  |

**Зміст навчальної програми**

**Кваліфікація: кухар 4-го розряду**

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

**КК 6. Екологічна та енергоефективна компетентність**

**Тема 1. Основи енергоефективності. Основні правила та способи енергозбереження**

Основи енергоефективності. Нормативно-правова та нормативно-технічна база енергозбереження. Принципи енергозберігаючої політики, основи енергоефективності.

Способи енергоефективного використання матеріалів, ресурсів та енергозберігаючого обладнання у професійній діяльності та у побуті. Способи енергозаощадження на підприємстві.

Способи енергоефективного використання матеріалів, ресурсів та енергозберігаючого обладнання у процесі механічної кулінарної обробки та нарізання овочів, грибів та фруктів, ягід.

Здобувачі освіти повинні знати:

* основи законодавчої бази України з питань енергозбереження та енергоефективності;
* способи раціонального використання енергоресурсів в своїй професійній діяльності, та в побуті.

Здобувачі освіти повинні вміти:

* проводити аналіз використання енергоресурсів різним обладнанням, для визначення більш ефективних, та енергозаощаджуючих методів його використання.

**Тема 2. Екологія в професійній діяльності та побуті**

Нормативно-правові акти в сфері екології.

Способи збереження та захисту екології в професійній діяльності та побуті. Правила сортування сміття, утилізації тари та відходів після обробки сировини та приготування страв.

Сортування сміття та утилізація відходів після обробки та нарізання овочів та грибів, фруктів і ягід.

Здобувачі освіти повинні знати:

* основи законодавчої бази України в сфері екології;
* способи збереження та захисту екології в професійній діяльності та побуті;
* правила сортування сміття, утилізації тари та відходів після обробки сировини та приготування страв.

Здобувачі освіти повинні вміти:

* орієнтуватися в правилах сортування сміття та проведенні утилізації відходів після обробки та нарізання овочів та грибів, фруктів і ягід.

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

**КК 6. Екологічна та енергоефективна компетентність**

**Тема 3. Енергоефективне використання матеріалів та ресурсів у процесі приготування страв та гарнірів з овочів, грибів. Утилізація відходів**

Способи енергоефективного використання матеріалів, ресурсів та енергозберігаючого обладнання у процесі приготування страв та гарнірів з овочів, грибів.

Правила утилізації відходів після приготування страв та гарнірів з овочів, грибів.

Здобувачі освіти повинні знати:

* способи енергоефективного використання матеріалів, ресурсів та енергозберігаючого обладнання у процесі приготування страв та гарнірів з овочів, грибів;
* правила утилізації відходів після приготування страв та гарнірів з овочів, грибів.

Здобувачі освіти повинні вміти:

* орієнтуватися у правилах сортування сміття та проведенні утилізації відходів після приготування страв та гарнірів з овочів, грибів.

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

**КК 6. Екологічна та енергоефективна компетентність**

**Тема 4. Енергоефективне використання матеріалів, ресурсів та енергозберігаючого обладнання у процесі приготування страв з яєць, молока та молочних продуктів. Сортування та утилізація відходів**

Способи енергоефективного використання матеріалів, ресурсів та енергозберігаючого обладнання у процесі приготування страв з яєць, молока та молочних продуктів.

Правила сортування сміття та утилізації відходів після приготування страв з яєць, молока та молочних продуктів.

Здобувачі освіти повинні знати:

* способи енергоефективного використання матеріалів, ресурсів та енергозберігаючого обладнання у процесі приготування страв з яєць, молока та молочних продуктів;
* правила сортування сміття та утилізації відходів після приготування страв з яєць, молока та молочних продуктів.

Здобувачі освіти повинні вміти:

* орієнтуватися в правилах сортування сміття та проведенні утилізації відходів після приготування страв з яєць, молока та молочних продуктів.

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

**КК 6. Екологічна та енергоефективна компетентність**

**Тема 5. Енергоефективне використання матеріалів та ресурсів у процесі механічної кулінарної обробки м'яса. Сортування та утилізація відходів**

Способи енергоефективного використання матеріалів та ресурсів у процесі механічної кулінарної обробки м'яса.

Правила сортування сміття та утилізації відходів після обробки різних видів м’ясної продукції та приготуванні котлетної маси з неї.

Здобувачі освіти повинні знати:

* способи енергоефективного використання матеріалів та ресурсів у процесі механічної кулінарної обробки м'яса;
* правила сортування сміття та утилізації відходів після обробки різних видів м’ясної продукції та приготуванні котлетної маси з неї.

Здобувачі освіти повинні вміти:

* орієнтуватися в правилах сортування сміття та проведенні утилізації відходів після обробки різних видів м’ясної продукції та приготуванні котлетної маси з неї.

**PH 6. Готувати бульйони, супи та соуси**

**КК 6. Екологічна та енергоефективна компетентність**

**Тема 5. Енергоефективне використання матеріалів та ресурсів у процесі приготування бульйонів, супів, соусів. Сортування та утилізація відходів**

Способи енергоефективного використання матеріалів, ресурсів та енергозберігаючого обладнання у процесі приготування бульйонів, супів, соусів.

Правила сортування сміття та утилізації відходів після приготування бульйонів, супів та соусів.

Здобувачі освіти повинні знати:

* способи енергоефективного використання матеріалів, ресурсів та енергозберігаючого обладнання у процесі приготування бульйонів, супів, соусів;
* правила сортування сміття та утилізації відходів після приготування бульйонів, супів та соусів.

Здобувачі освіти повинні вміти:

* орієнтуватися в правилах сортування сміття та проведення утилізації відходів після приготування бульйонів, супів та соусів.

**Навчальна програма з предмета**

**«Інформаційні технології»**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Компетентності** | **№ з/п** | **Тема** | **Кількість годин** | |
| **Всього** | **З них на лабораторно-практичні роботи** |
| **Кваліфікація: кухар 4-го розряду**  **РН 1**. **Обробляти овочі, гриби, фрукти, ягоди, горіхоплідні та готувати напівфабрикати з них** | | | | |
| **КК 7.**  Цифрова компетентність | 1. | Інформаційно-комунікаційні засоби, способи їх застосування | 2 |  |
| 2. | Способи пошуку, збереження, обробки та передачі інформації у професійній діяльності | 4 | 3 |
| **Усього годин** | | **6** | **3** |

**Зміст навчальної програми**

**Кваліфікація: кухар 4-го розряду**

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

**КК 7. Цифрова компетентність**

**Тема 1. Інформаційно-комунікаційні засоби, способи їх застосування**

Поняття про інформацію та інформаційно-комунікаційні технології. Використання інформаційно-комунікаційних технологій в галузі.

Здобувачі освіти повинні знати:

* основні поняття про інформацію та інформаційно-комунікаційні засоби, технології;
* можливості використання інформаційно-комунікаційних засобів, технологій у галузі ресторанного господарства.

Здобувачі освіти повинні вміти:

* використовувати інформаційно-комунікаційні засоби, технології для виконання професійних обов'язків.

**Тема 2. Способи пошуку, збереження, обробки та передачі інформації у професійній діяльності**

Комп’ютерні телекомунікації та комп’ютерні мережі. Відомості про Internet.

Технології пошуку необхідної інформації, її збереження, друк.

1. Лабораторно-практична робота

Пошук необхідної інформації в мережі Internet, її збереження, друк.

2. Лабораторно-практична робота

Створення публікації «Інновації в професії».

3. Лабораторно-практична робота

Створення електронної скриньки. Відправка та отримання листів.

Здобувачі освіти повинні знати:

* основи сучасних мережних систем, мереж на основі персональних комп’ютерів;
* локальні, корпоративні і глобальнімережі;
* загальні відомості про Іntеrnеt, електронну пошту та телеконференції;
* основні мережні сервіси;
* браузери.

Здобувачі освіти повинні вміти:

* працювати в різних типах комп’ютерних мереж;
* користуватись пошуковими системами в мережі Іntеrnеt, знаходити, зберігати та друкувати необхідну інформацію;
* створювати та презентувати презентації професійного спрямування;
* створювати електронні поштові скриньки;
* створювати та відправляти електронні листи;
* працювати в браузерах.

**Навчальна програма з предмета**

**«Технологія приготування їжі з основами товарознавства»**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Компетентності** | **№ з/п** | **Тема** | | **Кількість годин** | |
| **Всього** | **З них на лабораторно-практичні роботи** |
| **Загальні знання та вміння за професією** | | | | | |
|  | 1. | Загальні відомості про професію та професійну діяльність | | 1 |  |
| 2. | Види кулінарної обробки продуктів | | 5 |  |
| **Усього годин** | | | **6** |  |
| **Кваліфікація: кухар 4-го розряду**  **РН 1. Обробляти овочі, гриби, фрукти, ягоди, горіхоплідні та готувати напівфабрикати з них** | | | | | |
| **ПК 2.** Здатність отримувати сировину зі складу або від постачальника | 3. | | Овочі: харчова цінність, вимоги до якості, обробка та продукти їх переробки | 4 |  |
| 4. | | Гриби: харчова цінність, вимоги до якості, обробка та продукти їх переробки | 1 |  |
| 5. | | Фрукти, ягоди: харчова цінність, обробка та продукти їх переробки | 1 |  |
| 6. | | Горіхоплідні: харчова цінність, обробка та продукти їх переробки | 1 |  |
| **ПК 3.** Здатність проводити механічну кулінарну обробку та нарізання овочів, грибів та фруктів, ягід механічним та ручним способами, простими та складними формами; підготування овочів до фарширування | 7. | | Нарізання овочів, грибів: значення, методи, прийоми, прості та складні форми нарізки, використання | 3 |  |
| 8. | | Нарізання фруктів, ягід: значення, методи, прийоми, прості та складні форми нарізки, використання | 2 |  |
| 9. | | Підготовка овочів та грибів для фарширування | 2 |  |
| **Усього годин** | | | | **12** |  |
| **РН 2. Готувати страви та гарніри з овочів, грибів** | | | | | |
| **ПК 2.** Здатність готувати страви та гарніри з овочів і грибів | 10. | | Технологія приготування страв із овочів і грибів | 14 |  |
| **Усього годин** | | | | **14** |  |
| **РН 3. Готувати страви з яєць, молока та молочних продуктів** | | | | | |
| **ПК 2.** Здатність готувати страви з яєць, молока та молочних продуктів | 11. | | Характеристика яєць, молока та молочних продуктів | 2 |  |
| 12. | | Технологія приготування страв із яєць | 2 |  |
| 13. | | Технологія приготування страв із молока та молочних продуктів | 2 |  |
| **Усього годин** | | | | **6** |  |
| **РН 4. Обробляти різні види риб, продуктів моря та готувати напівфабрикати з них** | | | | | |
| **ПК 2.** Здатність проводити механічну кулінарну обробку риби з кістковим і хрящовим скелетом, інших видів риб | 14. | | Класифікація, характеристика та харчова цінність риби із кістковим та хрящовим скелетом | 2 |  |
| 15. | | Механічна кулінарна обробка риби з кістковим та хрящовим скелетом, приготування напівфабрикатів | 2 |  |
| **ПК 3.** Здатність готувати котлетну та січену маси з різних видів риби та напівфабрикатів з неї | 16. | | Приготування котлетної та січеної маси з риби та напівфабрикатів із них | 2 |  |
| 17. | | Технологічний процес приготування фаршированої риби | 2 |  |
| **ПК 4.** Здатність обробляти морепродукти | 18. | | Характеристика морепродуктів, їх механічна обробка та підготовка до використання | 2 |  |
| **Усього годин** | | | | **10** |  |
| **РН 5. Обробляти м’ясо, субпродукти, птицю, дичину та готувати напівфабрикати з них** | | | | | |
| **ПК 2.** Здатність проводити механічну кулінарну обробку баранячих туш, четвертини яловичини, напівтуш телятини, свинини та підготовку окремих частин м’яса | 19. | | Хімічний склад, класифікація та характеристика м’яса домашніх тварин | 2 |  |
| 20. | | Технологічний процес обробки м’яса | 2 |  |
| **ПK 3.** Здатність готувати напівфабрикати з м’яса різної складності | 21. | | Приготування напівфабрикатів із м’яса.  Характеристика прийомів, що використовуються при виготовленні напівфабрикатів | 6 |  |
| **ПК 4.**  Здатність проводити механічну кулінарну обробку та підготовку субпродуктів м’яса | 22. | | Характеристика та механічна кулінарна обробка м’ясних субпродуктів. Приготування напівфабрикатів | 2 |  |
| **IIK 5.** Здатність готувати натуральну січену та котлетну маси з різних видів м’яса та  напівфабрикати з них | 23. | | Приготування котлетної та натуральної січеної маси з м’яса та напівфабрикатів із них | 2 |  |
| **ПK 6.** Здатність проводити механічну кулінарну обробку птиці | 24. | | Хімічний склад та класифікація птиці. Технологічний процес обробки птиці | 2 |  |
| **ПК 7.** Здатність  Готувати напівфабрикати з птиці різної  складності | 25. | | Приготування напівфабрикатів із птиці | 2 |  |
| **ПK 8.** Здатність проводити механічну кулінарну обробку та підготовку субпродуктів птиці | 26. | | Характеристика, механічна кулінарна обробка субпродуктів птиці. Приготування напівфабрикатів | 1 |  |
| **ПK 9.** Здатність  готувати котлетну масу з птиці та напівфабрикати з неї | 27. | | Приготування котлетної маси з птиці та напівфабрикатів із неї | 1 |  |
| **Усього годин** | | | | **20** |  |
| **PH 6. Готувати бульйони, супи та соуси** | | | | | |
| **ПK 2.** Здатність приготування бульйонів, соусів, супів: заправних, пюреподібних, холодних та різних, їх відпуск | 28. | | Технологія приготування бульйонів | 2 |  |
| 29. | | Класифікація та харчова цінність супів. Технологія приготування | 18 |  |
| 30. | | Соуси: класифікація, технологія приготування | 12 |  |
| **Усього годин** | | | | **32** |  |
| **PH 7. Готувати страви i гарніри з круп, бобових, макаронних виробів** | | | | | |
| **ПК 2.** Здатність готувати страви i гарніри з круп, бобових, макаронних виробів (паст) | 31. | | Технологія приготування каш та страв із них | 6 |  |
| 32. | | Технологія приготування бобових та страв із них | 2 |  |
| 33. | | Технологія пиготування макаронних виробів та страв із них | 4 |  |
| **Усього годин** | | | | **12** |  |
| **РН 8. Готувати страви з риби та нерибних продуктів моря** | | | | | |
| **ПK 2.** Здатність готувати страви з риби та нерибних продуктів моря (морепродуктів) | 34. | | Технологія приготування страв із риби | 10 |  |
| 35. | | Технологія приготування страв із продуктів моря | 2 |  |
| **Усього годин** | | | | **12** |  |
| **PH 9. Готувати страви з різних видів м’ясної продукції** | | | | | |
| **ПK 2.** Здатність готувати страви з м'яса, м’ясної котлетної та січеної маси, субпродуктів | 36. | | Технологія приготування страв із м’яса | 14 |  |
| 37. | | Технологія приготування страв із м’ясної котлетної та натуральної січеної маси | 4 |  |
| 38. | | Технологія приготування страв із птиці | 4 |  |
| 39. | | Технологія приготування страв із субпродуктів | 2 |  |
| **Усього годин** | | | | **24** |  |
| **РН 10. Готувати тісто та вироби з нього** | | | | | |
| **ПK 2.** Здатність виготовляти різні види прісного тіста та виробів з нього, в тому числі з різними начинками: вареників, пельменів, млинчиків, тощо | 40. | | Характеристика сировини | 2 |  |
| 41. | | Технологія приготування різних видів прісного тіста та виробів із нього. Приготуванні фаршів | 6 |  |
| **ПK 3.** Здатність готувати дріжджове тісто та вироби з нього | 42. | | Технологія приготування дріжджового тіста та виробів із нього | 14 |  |
| **Усього годин** | | | | **22** |  |
| **PH 11. Готувати холодні страви та закуски** | | | | | |
| **ПK 1.** Здатність готувати салати,  овочеві закуски, холодні страви i закуски із сиру, яєць | 43. | | Загальна характеристика сировини для приготування холодних страв і закусок та її підготовка | 4 |  |
| 44. | | Технологія приготування салатів | 2 |  |
| 45. | | Технологія приготування бутербродів | 2 |  |
| 46. | | Технологія приготування овочевих закусок, закусок із сиру та яєць | 2 |  |
| **ПK 2.** Здатність готувати холодні страви з риби | 47. | | Технологія приготування холодних страв і закусок із риби | 4 |  |
| **ПК 3.** Здатність  готувати холодні страви i закуски з м’яса, птиці та субпродуктів | 48. | | Технологія приготування холодних страв і закусок із м’яса, птиці та субпродуктів | 6 |  |
| **Усього годин** | | | | **20** |  |
| **РН 12. Готувати солодкі страви та напої** | | | | | |
| **ПK 1.** Здатність готувати солодкі страви | 49. | | Технологія приготування солодких страв | 8 |  |
| **ПK 2.** Здатність готувати напої | 50. | | Технологія приготування напоїв | 6 |  |
| **Усього годин** | | | | **14** |  |
| **Усього годин за кваліфікацією 4-го розряду** | | | | **198** |  |
| **Усього годин з предмета** | | | | **204** |  |

**Зміст навчальної програми**

**Загальні знання та вміння за професією**

**Тема 1. Загальні відомості про професію та професійну діяльність**

Загальні відомості про професію. Ознайомлення з професійними кваліфікаціями професії «Кухар» та сферою професійної діяльності.

Здобувачі освіти повинні знати:

* загальні відомості про професію та професійну діяльність

Здобувачі освіти повинні вміти:

**Тема 2. Види кулінарної обробки продуктів**

Основні поняття про види кулінарної обробки продуктів.

Значення теплової обробки продуктів. Класифікація.

Характеристика способів теплової обробки: основних, комбінованих, допоміжних.

Харчові жири: види, класифікація, характеристика, використання.

Здобувачі освіти повинні знати:

* основні поняття про види кулінарної обробки продуктів;
* класифікацію теплової обробки продуктів;
* характеристику способів теплової обробки: основних, комбінованих, допоміжних;
* процеси, які відбуваються в продуктах при тепловій обробці;
* тривалість теплової обробки продуктів;
* види, класифікацію харчових жирів;
* характеристику харчових жирів, харчову цінність, вимоги до якості.

Здобувачі освіти повинні вміти:

* визначати способи теплової обробки обробки продуктів;
* розрізняти види теплової обробки продуктів за визначеними характеристиками;
* обгрунтовувати процеси, які відбуваються в продуктах при тепловій обробці;
* визначати тривалість теплової обробки продуктів;
* розпізнавати види харчових жирів;
* надавати характеристику харчовим жирам в залежності від виду та класифікації.

**Кваліфікація: кухар 4-го розряду**

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

**ПК 2. Здатність отримувати сировину зі складу або від постачальника**

**Тема 3. Овочі: харчова цінність, вимоги до якості, обробка та продукти їх переробки**

Хімічний склад і харчова цінність овочів, їх класифікація.

Бульбоплоди та коренеплоди: види, хімічний склад і харчова цінність.

Вимоги до якості бульбоплодів та коренеплодів, призначених для механічної кулінарної обробки.

Методи обробки бульбоплодів та коренеплодів.

Механічна кулінарна обробка бульбоплодів та коренеплодів.

Норми виходу бульбоплодів та коренеплодів після механічної кулінарної обробки. Процент відходів, способи мінімізації кількості відходів під час обробки бульбоплодів та коренеплодів.

Умови та правила зберігання оброблених бульбоплодів та коренеплодів для подальшого використання. Використання після механічної кулінарної обробки.

Капустяні, салатно-шпинатні овочі: види, хімічний склад і харчова цінність.

Вимоги до якості капустяних, салатно-шпинатних овочів, призначених для механічної кулінарної обробки.

Методи обробки капустяних, салатно-шпинатних овочів.

Механічна кулінарна обробка капустяних, салатно-шпинатних овочів.

Норми виходу капустяних, салатно-шпинатних овочів після механічної кулінарної обробки. Процент відходів, способи мінімізації кількості відходів під час обробки капустяних, салатно-шпинатних овочів.

Умови та правила зберігання оброблених капустяних, салатно-шпинатних овочів для подальшого використання. Використання після механічної кулінарної обробки.

Цибулеві, пряні (зелень), десертні овочі: види, хімічний склад і харчова цінність.

Вимоги до якості цибулевих, пряних (зелень), десертних овочів.

Методи обробки цибулевих, пряних (зелень), десертних овочів.

Механічна кулінарна обробка цибулевих, пряних (зелень), десертних овочів.

Норми виходу цибулевих, пряних (зелень), десертних овочів після механічної кулінарної обробки. Процент відходів, способи мінімізації кількості відходів під час обробки цибулевих, пряних (зелень), десертних овочів.

Умови та правила зберігання оброблених цибулевих, пряних (зелень), десертних овочів для подальшого використання. Використання після механічної кулінарної обробки.

Плодові овочі: види, хімічний склад і харчова цінність.

Вимоги до якості плодових овочів.

Методи обробки плодових овочів.

Механічна кулінарна обробка плодових овочів.

Норми виходу плодових овочів після механічної кулінарної обробки. Процент відходів, способи мінімізації кількості відходів під час обробки плодових овочів.

Умови та правила зберігання оброблених плодових овочів для подальшого використання. Використання після механічної кулінарної обробки.

Здобувачі освіти повинні знати:

* асортимент та основні характеристики різних овочів;
* хімічний склад і харчову цінність різних овочів;
* вимоги до якості овочів призначених для механічної кулінарної обробки;
* методи обробки овочів;
* прийоми механічної кулінарної обробки овочів;
* норми виходу овочів після механічної кулінарної обробки;
* способи мінімізації кількості відходів під час обробки овочів;
* правила та умови зберігання оброблених овочів для подальшого використання;
* використання оброблених овочів.

Здобувачі освіти повинні вміти:

* класифікувати овочі за асортиментними групами;
* визначати хімічний склад та харчову цінність різних овочів;
* перераховувати вимоги до якості овочів призначених для механічної кулінарної обробки;
* застосовувати на практиці знання щодо методів обробки різних овочів, мінімізації кількості відходів під час їх механічної кулінарної обробки;
* складати алгоритмічні схеми механічної кулінарної обробки овочів;
* визначати правила та умови зберігання оброблених овочів для подальшого використання.

**Тема 4. Гриби: харчова цінність, вимоги до якості, обробка та продукти їх переробки**

Гриби: види, хімічний склад і харчова цінність.

Вимоги до якості грибів, призначених для механічної кулінарної обробки.

Методи обробки грибів. Механічна кулінарна обробка.

Норми виходу після механічної кулінарної обробки. Процент відходів, способи мінімізації кількості відходів під час обробки.

Умови та правила зберігання оброблених грибів для подальшого використання. Використання після механічної кулінарної обробки.

Здобувачі освіти повинні знати:

* асортимент та основні характеристики грибів;
* хімічний склад і харчову цінність грибів;
* вимоги до якості грибів призначених для механічної кулінарної обробки;
* методи обробки грибів;
* прийоми механічної кулінарної обробки;
* норми виходу грибів після механічної кулінарної обробки;
* способи мінімізації кількості відходів під час обробки грибів;
* правила та умови зберігання оброблених грибів для подальшого використання;
* використання оброблених грибів.

Здобувачі освіти повинні вміти:

* класифікувати гриби;
* визначати хімічний склад та харчову цінність грибів;
* перераховувати вимоги до якості грибів призначених для механічної кулінарної обробки;
* застосовувати на практиці знання щодо методів обробки грибів, мінімізації кількості відходів під час їх механічної кулінарної обробки;
* складати алгоритмічні схеми механічної кулінарної обробки грибів;
* визначати правила та умови зберігання оброблених грибів для подальшого використання.

**Тема 5. Фрукти, ягоди: харчова цінність, обробка та продукти їх переробки**

Плоди зерняткові, кісточкові: особливості хімічного складу, види, сорти.

Вимоги до якості зерняткових, кісточкових плодів, призначених для механічної кулінарної обробки.

Методи обробки. Механічна кулінарна обробка.

Норми виходу після механічної кулінарної обробки. Процент відходів, способи мінімізації кількості відходів під час обробки.

Умови та правила зберігання оброблених зерняткових та кісточкових плодів для подальшого використання. Використання після механічної кулінарної обробки.

Ягоди, субтропічні та тропічні плоди: особливості хімічного складу, види, сорти.

Вимоги до якості ягід, субтропічних та тропічних плодів, призначених для механічної кулінарної обробки.

Методи обробки. Механічна кулінарна обробка.

Норми виходу після механічної кулінарної обробки. Процент відходів, способи мінімізації кількості відходів під час обробки.

Умови та правила зберігання оброблених ягід, субтропічних та тропічних плодів для подальшого використання. Використання після механічної кулінарної обробки.

Здобувачі освіти повинні знати:

* асортимент та основні характеристики фруктів, ягід;
* хімічний склад і харчову цінність фруктів, ягід;
* вимоги до якості фруктів, ягід призначених для механічної кулінарної обробки;
* методи обробки фруктів, ягід;
* прийоми механічної кулінарної обробки фруктів, ягід;
* норми виходу фруктів, ягід після механічної кулінарної обробки;
* способи мінімізації кількості відходів під час обробки фруктів, ягід;
* правила та умови зберігання оброблених фруктів, ягід для подальшого використання;
* використання оброблених фруктів, ягід.

Здобувачі освіти повинні вміти:

* класифікувати фрукти, ягоди;
* визначати хімічний склад та харчову цінність фруктів, ягід;
* перераховувати вимоги до якості фруктів, ягід призначених для механічної кулінарної обробки;
* застосовувати на практиці знання щодо методів обробки фруктів, ягід, мінімізації кількості відходів під час їх механічної кулінарної обробки;
* складати алгоритмічні схеми механічної кулінарної обробки фруктів, ягід;
* визначати правила та умови зберігання оброблених фруктів, ягід для подальшого використання.

**Тема 6. Горіхоплідні: харчова цінність, обробка та продукти їх переробки**

Горіхоплідні: особливості хімічного складу, види, сорти.

Вимоги до якості горіхоплідних, призначених для механічної кулінарної обробки.

Методи обробки. Механічна кулінарна обробка.

Норми виходу після механічної кулінарної обробки. Процент відходів, способи мінімізації кількості відходів під час обробки.

Умови та правила зберігання оброблених горіхоплідних для подальшого використання. Використання після механічної кулінарної обробки.

Здобувачі освіти повинні знати:

* асортимент та основні характеристики горіхоплідних;
* хімічний склад і харчову цінність горіхоплідних;
* вимоги до якості горіхоплідних призначених для механічної кулінарної обробки;
* методи обробки горіхоплідних;
* прийоми механічної кулінарної обробки;
* норми виходу горіхоплідних після механічної кулінарної обробки;
* способи мінімізації кількості відходів під час обробки горіхоплідних;
* правила та умови зберігання оброблених горіхоплідних для подальшого використання;
* використання оброблених горіхоплідних.

Здобувачі освіти повинні вміти:

* класифікувати горіхоплідні;
* визначати хімічний склад та харчову цінність горіхоплідних;
* перераховувати вимоги до якості горіхоплідних призначених для механічної кулінарної обробки;
* застосовувати на практиці знання щодо методів обробки горіхоплідних, мінімізації кількості відходів під час їх механічної кулінарної обробки;
* складати алгоритмічні схеми механічної кулінарної обробки горіхоплідних;
* визначати правила та умови зберігання оброблених горіхоплідних для подальшого використання.

**ПК 3. Здатність проводити механічну кулінарну обробку та нарізання овочів, грибів та фруктів, ягід механічним та ручним способами, простими та складними формами; підготування овочів до фарширування**

**Тема 7. Нарізання овочів, грибів: значення, методи, прийоми, прості та складні форми нарізки, використання**

Прийоми та способи нарізання овочів та грибів простими та складними формами, їх кулінарне використання.

Норми виходу овочів та грибів після нарізки. Правила охолодження та заморожування нарізаних овочів та грибів; правила зберігання нарізаних овочів та грибів у свіжому, охолодженому та заморожуваному вигляді.

Здобувачі освіти повинні знати:

* прийоми та способи нарізання овочів та грибів простими та складними формами: коренеплодів і бульбоплодів (соломкою, брусочками, кубиками, кружальцями, скибочками, часточками та іншими формами нарізки), капустяних овочів (соломкою, шашками), цибулевих овочів (соломкою, кубиками, часточками, кільцями, напівкільцями та іншими формами нарізки); томатних та гарбузових овочів, грибів;
* кулінарне використання;
* норми виходу овочів та грибів після нарізки;
* правила охолодження та заморожування нарізаних овочів та грибів;
* правила зберігання нарізаних овочів та грибів у свіжому, охолодженому та заморожуваному вигляді.

Здобувачі освіти повинні вміти:

* розпізнавати способи нарізки овочів, грибів;
* приводити приклади кулінарного використання нарізаних овочів, грибів;
* застосовувати на практиці знання щодо прийомів та способів нарізання овочів та грибів простими та складними формами;
* обгрунтовувати норми виходу овочів та грибів після нарізки;
* визначати правила зберігання нарізаних овочів та грибів для подальшого використання.

**Тема 8. Нарізання фруктів, ягід: значення, методи, прийоми, прості та складні форми нарізки, використання**

Прийоми та способи нарізання фруктів, ягід простими та складними формами, їх кулінарне використання.

Норми виходу фруктів, ягід після нарізки. Правила охолодження та заморожування нарізаних фруктів; правила зберігання нарізаних фруктів, ягід у свіжому, охолодженому та заморожуваному вигляді.

Загальні правила оформлення страв. Елементи оформлення, композиції з фруктів, овочів.

Здобувачі освіти повинні знати:

* прийоми та способи нарізання фруктів, ягід простими та складними формами нарізки;
* кулінарне використання;
* норми виходу фруктів, ягід після нарізки;
* правила охолодження та заморожування нарізаних фруктів, ягід;
* правила зберігання нарізаних фруктів, ягід у свіжому, охолодженому та заморожуваному вигляді;
* загальні правила оформлення страв;
* елементи оформлення та композиції з фруктів, овочів.

Здобувачі освіти повинні вміти:

* розпізнавати способи нарізки фруктів, ягід;
* приводити приклади кулінарного використання нарізаних фруктів, ягід;
* застосовувати на практиці знання щодо прийомів та способів нарізання фруктів та ягід простими та складними формами;
* обгрунтовувати норми виходу фруктів, ягід після нарізки;
* визначати правила зберігання нарізаних фруктів, ягід для подальшого використання;
* орієнтуватися в загальних правилах оформлення страв;
* наводити приклади елементів оформлення та композицій.

**Тема 9. Підготовка овочів та грибів для фарширування**

Види овочів та грибів для фарширування.

Прийоми та способи підготовки овочів та грибів для фарширування.

Правила зберігання підготовлених овочів та грибів для фарширування.

Здобувачі освіти повинні знати:

* види овочів та грибів для фарширування;
* прийоми та способи підготовки овочів та грибів до фарширування;
* правила зберігання підготовлених овочів та грибів для фарширування.

Здобувачі освіти повинні вміти:

* визначати овочі та гриби, використовують для фарширування цілими або шматочками;
* застосовувати на практиці знання щодо прийомів та способів підготовки овочів та грибів для фарширування;
* складати алгоритмічні схеми підготовки для фарширування різних овочів;
* визначати правила зберігання підготовлених овочів та грибів для фарширування.

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

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

**Тема 10. Технологія приготування страв з овочів і грибів**

Значення страв з овочів в харчуванні. Класифікація страв з овочів за способом теплової обробки. Процеси, що проходять в овочах під час теплової обробки. Заходи по збереженню вітаміну С.

Загальні правила варіння та припускання овочів, відсоток втрат. Технологія приготування та відпуск картоплі відвареної, картопляного пюре, капусти відвареної, овочів припущених та ін. Вимоги до якості страв.

Загальні правила смаження овочів, відпуск, вимоги до якості, відсоток втрат. Технологія приготування страв: картопля смажена основним способом з сирої та відвареної, картопля смажена в жирі (фрі), кабачки, баклажани, перець, помідори, гарбузи, цибуля смажені та ін. Відсоток втрат.

Загальні правила запікання овочів, відпуск, вимоги до якості, відсоток втрат.

Гарніри. Поняття про основний, додатковий, простий, комбінований, складний гарнір.

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

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

Здобувачі освіти повинні знати:

* класифікацію страв та гарнірів із овочів та грибів;
* способи та послідовність виконання теплової обробки овочів та грибів;
* технологію приготування страв і гарнірів із овочів та грибів та послідовність виконання технологічних операцій їх приготування;
* правила порціонування, відпуску страв і гарнірів із овочів та грибів;
* рівень готовності страв;
* способи оформлення та температуру подачі страв і гарнірів із овочів та грибів;
* органолептичні показники якості страв і гарнірів із овочів та грибів;
* умови і терміни зберігання страв і гарнірів із овочів та грибів.

Здобувачі освіти повинні вміти:

* класифікувати страви та гарніри з овочів та грибів за способами теплової обробки;
* визначати послідовність виконання технологічних операцій приготування страв i гарнірів із овочів та грибів;
* орієнтуватися у вимогах до якості приготовлених страв і гарнірів із овочів та грибів;
* застосовувати знання щодо правил подачі страв і гарнірів із овочів та грибів, умов i термінів їх зберігання.

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

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

**Тема 11. Характеристика яєць, молока та молочних продуктів**

Будова та хімічний склад яйця. Види яєць за строками зберігання та категоріями.

Вимоги до якості, ознаки та органолептичні методи визначення доброякісності яєць.

Яєчні продукти, їх асортимент. Механічна кулінарна обробка яєць, яєчних продуктів.

Хімічний склад, класифікація, асортимент та характеристика молока, вершків, молочних консервів (молоко згущене, сухе), молочнокислих продуктів. Вимоги до якості, використання.

Здобувачі освіти повинні знати:

* будову та хімічний склад яйця;
* види яєць за строками зберігання та категоріями;
* вимоги до якості, ознаки та органолептичні методи визначення доброякісності яєць;
* яєчні продукти, їх асортимент;
* особливості та послідовність обробки яєць;
* хімічний склад молока та молочних продуктів;
* асортимент та характеристики молока та молочних продуктів;
* вимоги до якості молока та молочних продуктів;
* кулінарне використання молока та молочних продуктів.

Здобувачі освіти повинні вміти:

* розрізняти види яєць за строками зберігання та категоріями;
* орієнтуватися у асортименті яєчних продуктів та їх кулінарному використанні;
* визначати послідовність механічної кулінарної обробки яєць, яєчних продуктів;
* орієнтуватися в хімічному складі, асортименті та характеристиках молока та молочних продуктів;
* визначати вимоги до молока та молочних продуктів;
* наводити приклади кулінарного використання молока та молочних продуктів.

**Тема 12. Технологія приготування страв із яєць**

Значення страв з яєць у харчуванні.

Класифікація страв з яєць за способом теплової обробки.

Загальні правила теплової обробки яєць. Процеси, що відбуваються в яйцях під час теплової обробки.

Технологія приготування та відпуск страв із яєць: яйця варені, яєчня (різновиди приготування та відпуску). Вимоги до якості.

Яєчні продукти та їх використання.

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

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

Здобувачі освіти повинні знати:

* значення страв із яєць у харчуванні;
* класифікацію страв із яєць за способом теплової обробки;
* правила підготовки яєць до теплової обробки;
* рецептуру та послідовність виконання технологічних операцій приготування страв із яєць;
* правила порціонування, відпуску, температуру подачі страв із яєць;
* органолептичні показники якості страв із яєць;
* умови і терміни зберігання страв із яєць.

Здобувачі освіти повинні вміти:

* класифікувати страви з яєць за способами теплової обробки;
* визначати послідовність виконання технологічних операцій приготування страв ізяєць;
* орієнтуватися у вимогах до якості приготовлених страв із яєць;
* застосовувати знання щодо правил подачі страв із яєць, умов i термінів їх зберігання.

**Тема 13. Технологія приготування страв із молока та молочних продуктів**

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

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

Вимоги до якості страв, відпуск.

Здобувачі освіти повинні знати:

* значення страв із сиру в харчуванні;
* класифікацію страв із сиру за способом теплової обробки;
* рецептуру та послідовність виконання технологічних операцій приготування страв із сиру;
* правила порціонування, відпуску, температуру подачі страв із сиру;
* органолептичні показники якості страв із сиру;
* умови і терміни зберігання страв із сиру.

Здобувачі освіти повинні вміти:

* класифікувати страви з сиру за способами теплової обробки;
* визначати послідовність виконання технологічних операцій приготування страв із сиру;
* орієнтуватися у вимогах до якості приготовлених страв із сиру;
* застосовувати знання щодо правил подачі страв із сиру, умов i термінів їх зберігання.

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

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

**Тема 14. Класифікація, характеристика та харчова цінність риби з кістковим та хрящовим скелетом**

Класифікація та характеристика родин риб із кістковим і хрящовим скелетом.

Хімічний склад і харчова цінність родин риб із кістковим і хрящовим скелетом.

Кулінарне призначення кожної родини риб.

Ознаки та органолептичні методи визначення доброякісності риб.

Вимоги до якості живої, охолодженої і замороженої риби.

Здобувачі освіти повинні знати:

* класифікацію та характеристику родин риб з кістковим і хрящовим скелетом;
* хімічний склад і харчову цінність родин риб із кістковим і хрящовим скелетом;
* кулінарне призначення кожної родини риб;
* ознаки та органолептичні методи визначення доброякісності риб;
* вимоги до якості живої, охолодженої і замороженої риби.

Здобувачі освіти повинні вміти:

* класифікувати та розрізняти рибу за родинами;
* визначати хімічний склад, харчову цінність та кулінарне призначення кожної родини риб;
* орієнтуватися в ознаках та органолептичних методах визначення доброякісності риби та вимогах до якості живої, охолодженої і замороженої риби.

**Тема 15. Механічна кулінарна обробка риби з кістковим та хрящовим скелетом, приготування напівфабрикатів**

Механічна кулінарна обробка риби з кістковим та хрящовим скелетом. Розбирання риби. Правила обробки різних видів риб для приготування риби, обробленої в цілому і пластованому вигляді, оброблення дрібної риби.

Особливості механічної кулінарної обробки інших видів риб. Відсоток відходів, норми виходу обробленої риби.

Правила охолодження і заморожування обробленої риби. Правила зберігання оброблених видів риби в охолодженому та замороженому вигляді.

Підготовка до теплової обробки.

Приготування рибних напівфабрикатів із різних видів риб.

Прийоми, що використовують під час виготовлення напівфабрикатів. Прийоми виготовлення різних видів філе.

Приготування напівфабрикатів для варіння, припускання, тушкування, смаження, запікання.

Здобувачі освіти повинні знати:

* механічну кулінарну обробку риби з кістковим і хрящовим скелетом, інших видів риб;
* послідовність і правила обробки різних видів риб для приготування: риби обробленої в цілому (з розрізанням черевця і без розрізання) і пластованому вигляді, прийоми виготовлення різних видів філе, оброблення дрібної риби;
* прийоми, які використовують при приготуванні напівфабрикатів з риби;
* послідовність і правила приготування напівфабрикатів для варіння, припускання, тушкування, смаження, запікання.

Здобувачі освіти повинні вміти:

* складати алгоритми механічної кулінарна обробка риби з кістковим та хрящовим скелетом, інших видів риб;
* визначати основні технологічні процеси приготування напівфабрикатів з риби;
* орієнтуватися в послідовності і правилах приготування напівфабрикатів для варіння, припускання, тушкування, смаження, запікання.

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

**Тема 16. Приготування котлетної та січеної маси з риби та напівфабрикатів із них**

Види паніровок та їх призначення.

Правила відбору риби для приготування котлетної та січеної маси та напівфабрикатів з неї.

Технологія приготування котлетної маси з риби та напівфабрикатів з неї: котлети, биточки, тюфтельки, рулет та інші.

Технологія приготування натуральної січеної маси з риби та напівфабрикатів з неї: ковбаски рибні, січеники рибні та інші.

Прийоми, що використовують під час приготування напівфабрикатів з котлетної та січеної маси: формування, панірування.

Норми виходу напівфабрикатів з котлетної та січеної маси з риби.

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.

Здобувачі освіти повинні знати:

* правила відбору риби за якістю та кількістю відповідно до технологічних вимог приготування котлетної та січеної маси та напівфабрикатів з них;
* рецептуру та послідовність виконання технологічних операцій приготування котлетної та січеної маси з риби та напівфабрикатів з них;
* вимоги до якості котлетної та січеної маси з риби та напівфабрикатів з них;
* норми виходу напівфабрикатів з котлетної та січеної маси з риби;
* умови і терміни зберігання котлетної та січеної маси з риби та напівфабрикатів з них;

Здобувачі освіти повинні вміти:

* складати алгоритми приготування котлетної та січеної маси з риби та напівфабрикатів з них;
* розрізняти напівфабрикати з котлетної та січеної маси з риби за формою, видом панірування, вагою;
* визначати основні технологічні процеси і прийоми приготування напівфабрикатів з котлетної та січеної маси з риби;
* застосовувати на практиці знання щодо приготування котлетної та січеної маси з риби та формування напівфабрикатів з них;
* аналізувати причини, які можуть призвести до неякісного приготування котлетної та січеної маси з риби та напівфабрикатів з них та обгрунтовувати шляхи їх усунення;
* орієнтуватися у нормах виходу напівфабрикатів з котлетної та січеної маси з риби, умовах та термінах їх зберігання.

**Тема 17. Технологічний процес приготування фаршированої риби**

Правила відбору риби за якістю та кількістю відповідно до технологічних вимог фарширування риби.

Правила та послідовність виконання технологічних операцій приготування фаршированої риби у цілому вигляді, кругляками та філе.

Вимоги до якості, норми виходу, умови i терміни зберігання фаршированої риби.

Здобувачі освіти повинні знати:

* правила відбору риби за якістю та кількістю відповідно до технологічних вимог фарширування риби;
* правила та послідовність виконання технологічних операцій приготування фаршированої риби;
* вимоги до якості фаршированої риби;
* норми виходу фаршированої риби;
* умови і терміни зберігання фаршированої риби.

Здобувачі освіти повинні вміти:

* складати алгоритми приготування фаршированої риби у цілому вигляді, кругляками, філе;
* застосовувати на практиці знання щодо послідовність виконання технологічних операцій приготування фаршированої риби;
* аналізувати причини, які можуть призвести до неякісного приготування фаршированої риби та обгрунтовувати шляхи їх усунення;
* орієнтуватися у нормах виходу, умовах та термінах зберігання фаршированої риби.

**ПК 4.** **Здатність обробляти морепродукти**

**Тема 18. Характеристика морепродуктів, їх механічна обробка та підготовка до використання**

Морепродукти (гідробіонти): класифікація, асортимент, види, хімічний склад і харчова цінність, призначення.

Вимоги до якості живих раків, охолоджених та заморожених морепродуктів та морських водоростей. Ознаки та органолептичні методи визначення доброякісності морепродуктів.

Механічна кулінарна обробка морепродуктів. Особливості механічної кулінарної обробки свіжих, сушених, заморожених морепродуктів: очищення, потрошіння, промивання, нарізання, замочування, панірування. Визначення відсотку відходів.

Правила охолодження і заморожування морепродуктів.

Правила зберігання оброблених морепродуктів в охолодженому і замороженому вигляді.

Підготовка до теплової обробки.

Здобувачі освіти повинні знати:

* класифікацію та характеристику основних видів морепродуктів;
* харчову цінність та кулінарне призначення різних видів морепродуктів;
* вимоги до якості живих раків, охолоджених та заморожених морепродуктів та морських водоростей;
* способи механічної кулінарної обробки морепродуктів: очищення, потрошіння, промивання, нарізка, замочування, панірування;
* норми виходу різних видів морепродуктів після обробки;
* органолептичні показники якості оброблених морепродуктів;
* правила охолодження і заморожування морепродуктів;
* правила зберігання оброблених морепродуктів в охолодженому і замороженому вигляді;
* правила підготовки до теплової обробки.

Здобувачі освіти повинні вміти:

* розрізняти основні види морепродуктів;
* визначати харчову цінність та кулінарне призначення різних видів морепродуктів;
* орієнтуватися в ознаках та органолептичних методах визначення доброякісності морепродуктів та якості їх кулінарної обробки;
* визначати способи механічної кулінарної обробки різних видів морепродуктів, відсотки відходів;
* орієнтуватися у правилах охолодження і заморожування морепродуктів, їх зберігання.

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

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

**Тема 19. Хімічний склад, класифікація та характеристика м’яса домашніх тварин**

Хімічний склад і харчова цінність м'яса. Тканини м'яса. Класифікація м'яса за видами тварин, віком, вгодованістю, термічним станом. Вимоги до якості охолодженого та замороженого м'яса.

Здобувачі освіти повинні знати:

* класифікацію м’яса за видами тварин, віком, вгодованістю, термічним станом;
* хімічний склад м'яса;
* основні характеристики м'яса домашніх тварин;
* харчову цінність різних видів м'яса;
* вимоги до якості баранячих, яловичих, телячих, свинячих туш в охолодженому і замороженому вигляді.

Здобувачі освіти повинні вміти:

* класифікувати м’ясо за видами тварин, віком, вгодованістю, термічним станом;
* визначати хімічний склад та харчову цінність різних видів м’яса;
* визначати види м’яса;
* орієнтуватися в вимогах до якості охолоджених і заморожених м’ясних туш, окремих частин м’яса.

**Тема 20. Технологічний процес обробки м’яса**

Технологічний процес обробки м’яса.

Послідовність обробки баранячих, телячих, яловичих, свинячих туш для приготування напівфабрикатів: розморожування, обмивання, обсушування, розрубування на частини, обвалювання, жилкування, зачистка, охолодження, заморожування. Кулінарне призначення різних частин м’яса.

Здобувачі освіти повинні знати:

* технологічні схеми та послідовність обробки баранячих, телячих, яловичих, свинячих туш для приготування напівфабрикатів: розморожування, обмивання, обсушування, розрубування на частини, обвалювання, жилування, зачистка, охолодження, заморожування;
* кулінарне призначення частин м'яса.

Здобувачі освіти повинні вміти:

* визначати послідовність механічної кулінарної обробки баранячих, телячих, яловичих, свинячих туш для приготування напівфабрикатів;
* складати алгоритми технологічного процесу механічної кулінарної обробки різних м’ясних туш;
* орієнтуватися у кулінарному призначенні частин м'яса.

**ПK 3.** **Здатність готувати напівфабрикати з м’яса різної складності**

**Тема 21. Приготування напівфабрикатів із м’яса. Характеристика прийомів, що використовуються при виготовленні напівфабрикатів**

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

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

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

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

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

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

Правила охолодження i заморожування та умови зберігання підготовлених напівфабрикатів з м'яса, призначених для подальшого використання.

Здобувачі освіти повинні знати:

* правила відбору м'яса за якістю і кількістю відповідно до технологічних вимог приготування напівфабрикатів із м'яса різної складності;
* прийоми, які використовують при приготуванні напівфабрикатів із м'яса;
* послідовність і правила приготування великошматкових напівфабрикатів;
* послідовність і правила приготування панірованих натуральних напівфабрикатів;
* послідовність і правила приготування порційних і дрібношматкових натуральних напівфабрикатів;
* норми виходу напівфабрикатів із м'яса;
* вимоги до якості напівфабрикатів із м'яса;
* правила охолодження і заморожування підготовлених напівфабрикатів із м'яса, призначених для подальшого використання;
* умови зберігання охолоджених та заморожених напівфабрикатів із м’яса, призначених для подальшого використання.

Здобувачі освіти повинні вміти:

* наводити приклади великошматкових, порційних, дрібношматкових напівфабрикатів із м'яса, їх норми виходу, частини м'яса, з яких вони виготовляються;
* надавати характеристику прийомам, що використовуються при виготовленні напівфабрикатів із м'яса;
* застосовувати на практиці знання щодо приготування великошматкових, порційних, дрібношматкових напівфабрикатів із м'яса;
* орієнтуватися у правилах охолодження і заморожування підготовлених напівфабрикатів із м'яса, призначених для подальшого використання;
* визначати умови зберігання напівфабрикатів із м’яса, призначених для подальшого використання.

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

**Тема 22. Характеристика та механічна кулінарна обробка м’ясних субпродуктів. Приготування напівфабрикатів**

М'ясні субпродукти: види, харчова цінність, класифікація, коротка характеристика, механічна кулінарна обробка. Кулінарне призначення різних видів м’ясних субпродуктів.

Прийоми, які використовують при приготуванні напівфабрикатів із м’ясних субпродуктів

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

Правила охолодження і заморожування підготовлених напівфабрикатів із м’ясних субпродуктів, призначених для подальшого використання.

Умови і терміни зберігання охолоджених та заморожених напівфабрикатів із м’ясних субпродуктів, призначених для подальшого використання.

Здобувачі освіти повинні знати:

* характеристику, харчову цінність та кулінарне призначення різних видів м’ясних субпродуктів;
* правила відбору різних видів м’ясних субпродуктів за якістю і кількістю відповідно до технологічних вимог приготування напівфабрикатів;
* прийоми, які використовують при приготуванні напівфабрикатів із м’ясних субпродуктів;
* норми виходу напівфабрикатів із м’ясних субпродуктів;
* вимоги до якості напівфабрикатів із м’ясних субпродуктів;
* правила охолодження і заморожування підготовлених напівфабрикатів із м’ясних субпродуктів, призначених для подальшого використання;
* умови і терміни зберігання охолоджених та заморожених напівфабрикатів із м’ясних субпродуктів, призначених для подальшого використання.

Здобувачі освіти повинні вміти:

* визначати види м’ясних субпродуктів;
* складати алгоритми механічної кулінарної обробки субпродуктів;
* визначати послідовність приготування напівфабрикатів із різних м’ясних субпродуктів;
* доводити умови зберігання напівфабрикатів із субпродуктів в охолодженому і замороженому вигляді;
* називати органолептичні показники якості напівфабрикатів із м’ясних субпродуктів;
* орієнтуватися у температурному режимі та терміні зберігання напівфабрикатів із м’ясних субпродуктів в охолодженому та замороженому вигляді.

**IIK 5. Здатність готувати натуральну січену та котлетну маси з різних видів м’яса танапівфабрикати з них**

**Тема 23. Приготування котлетної та натуральної січеної маси з м’яса та напівфабрикатів із них**

Правила підбору частин яловичої, свинячої туші та телятини для приготування натуральної січеної та котлетної маси.

Технологія приготування котлетної маси та напівфабрикатів з неї: котлети, биточки, тюфтельки, зрази, рулет та інші.

Норми виходу напівфабрикатів із котлетної маси.

Вимоги до якості котлетної маси та напівфабрикатів з неї.

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

Норми виходу напівфабрикатів із натуральної січеної маси.

Вимоги до якості натуральної січеної маси та напівфабрикатів з неї.

Умови і терміни зберігання натуральної січеної та котлетної маси із м’яса та напівфабрикатів із них.

Здобувачі освіти повинні знати:

* правила підбору частин яловичої, свинячої туші та телятини для приготування натуральної січеної та котлетної маси;
* рецептуру та послідовність виконання технологічного процесу приготування натуральної січеної та котлетної маси з м’яса та напівфабрикатів з неї;
* правила розрахунку необхідної кількості сировини при приготуванні січеної та котлетної маси та напівфабрикатів з неї.
* кулінарне використання напівфабрикатів із натуральної січеної та котлетної маси;
* органолептичні показники якості натуральної січеної та котлетної маси із м’яса та напівфабрикатів з них;
* норми виходу напівфабрикатів із натуральної січеної та котлетної маси з м’яса;
* умови і терміни зберігання натуральної січеної та котлетної маси із м’яса та напівфабрикатів із них.

Здобувачі освіти повинні вміти:

* складати алгоритми приготування котлетної та натуральної січеної маси з м’яса та напівфабрикатів з них;
* розрізняти напівфабрикати з котлетної та натуральної січеної маси з м’яса за формою, видом панірування, вагою;
* визначати основні технологічні процеси і прийоми приготування напівфабрикатів з котлетної та натуральної січеної маси з м’яса ;
* застосовувати на практиці знання щодо приготування котлетної та натуральної січеної маси з м’яса та формування напівфабрикатів із них;
* аналізувати причини, які можуть призвести до неякісного приготування котлетної та натуральної січеної маси з м’яса та напівфабрикатів із них та обгрунтовувати шляхи їх усунення;
* орієнтуватися у нормах виходу напівфабрикатів з котлетної та натуральної січеної маси з м’яса, умовах та термінах їх зберігання.

**ПK 6.** **Здатність проводити механічну кулінарну обробку птиці**

**Тема 24. Хімічний склад та класифікація птиці. Технологічний процес обробки птиці**

Хімічний склад сільськогосподарської птиці, дичини, класифікація за видом, вгодованістю, термічним станом та обробкою, вимоги до якості птиці в охолодженому і замороженому вигляді.

Технологічний процес обробки птиці, дичини.

Способи заправлення птиці та дичини.

Кулінарне використання обробленої птиці та дичини.

Здобувачі освіти повинні знати:

* види птиці;
* хімічний склад м'яса птиці;
* основні характеристики м'яса птиці;
* харчову цінність різних видів м'яса птиці;
* вимоги до якості птиці в охолодженому і замороженому вигляді;
* способи обробки птиці для приготування основних напівфабрикатів: розморожування, промивання, обсушування, обсмалювання, видалення голів, ший і ніжок, потрошіння, доочищення, заправка різними способами;
* кулінарне використання обробленої птиці та дичини.

Здобувачі освіти повинні вміти:

* класифікувати птицю за видами, вгодованістю, термічним станом;
* визначати хімічний склад та харчову цінністьптиці та дичини;
* орієнтуватися в вимогах до якості птиці в охолодженому і замороженому стані;
* визначати послідовність механічної кулінарної обробки різних видів птиці, дичини;
* складати алгоритми технологічного процесу кулінарної обробки різних видів птиці, дичини;
* розрізняти та способи заправлення птиці та дичини;
* орієнтуватися у кулінарному використання обробленої птиці і дичини.

**ПК 7. Здатність готувати напівфабрикати з птиці різної складності**

**Тема 25. Приготування напівфабрикатів із птиці**

Правила відбору птиці за якістю відповідно до технологічних вимог приготування напівфабрикатів із птиці різної складності.

Прийоми, які використовують при приготуванні напівфабрикатів з птиці.

Послідовність і правила приготування великошматкових, панірованих натуральних, порційних і дрібношматкових натуральних напівфабрикатів. Норми виходу напівфабрикатів із птиці.

Вимоги до якості напівфабрикатів із птиці.

Правила охолодження, заморожування та умови зберігання підготовлених напівфабрикатів із птиці, призначених для подальшого використання.

Здобувачі освіти повинні знати:

* правила відбору птиці за якістю відповідно до технологічних вимог приготування напівфабрикатів із птиці різної складності;
* прийоми, які використовують при приготуванні напівфабрикатів із птиці;
* послідовність і правила приготування великошматкових напівфабрикатів;
* послідовність і правила приготування панірованих натуральних напівфабрикатів;
* послідовність і правила приготування порційних і дрібношматкових натуральних напівфабрикатів;
* норми виходу напівфабрикатів із птиці;
* вимоги до якості напівфабрикатів із птиці;
* правила охолодження і заморожування підготовлених напівфабрикатів із птиці, призначених для подальшого використання;
* умови зберігання охолоджених та заморожених напівфабрикатів із птиці, призначених для подальшого використання.

Здобувачі освіти повинні вміти:

* наводити приклади великошматкових, панірованих натуральних, порційних, дрібношматкових напівфабрикатів із птиці, їх норми виходу;
* надавати характеристику прийомам, що використовуються при виготовленні напівфабрикатів із птиці;
* застосовувати на практиці знання щодо приготування напівфабрикатів із птиці;
* орієнтуватися у правилах охолодження і заморожування підготовлених напівфабрикатів із птиці, призначених для подальшого використання;
* визначати умови зберігання напівфабрикатів із птиці, призначених для подальшого використання.

**ПK 8. Здатність проводити механічну кулінарну обробку та підготовку субпродуктів птиці**

**Тема 26. Характеристика, механічна кулінарна обробка субпродуктів із птиці. Приготування напівфабрикатів**

Субпродукти з птиці: види, харчова цінність, класифікація, коротка характеристика, механічна кулінарна обробка. Кулінарне використання.

Приготування напівфабрикатів із субпродуктів. Норми виходу, вимоги до якості напівфабрикатів із субпродуктів. Правила охолодження, заморожування та умови зберігання підготовлених напівфабрикатів із субпродуктів птиці, призначених для подальшого використання.

Способи мінімізації відходів.

Здобувачі освіти повинні знати:

* види, класифікацію, характеристику, харчову цінність субпродуктів із птиці;
* технологію обробки субпродуктів птиці;
* кулінарне використання субпродуктів птиці;
* норми виходу напівфабрикатів із субпродуктів птиці;
* вимоги до якості напівфабрикатів із субпродуктів птиці;
* правила охолодження і заморожування приготовлених напівфабрикатів із субпродуктів птиці, призначених для подальшого використання;
* способи мінімізації відходів при приготуванні напівфабрикатів із субпродуктів птиці.

Здобувачі освіти повинні вміти:

* визначати види субпродуктів із птиці;
* складати алгоритми кулінарної обробки субпродуктів із птиці;
* визначати послідовність приготування напівфабрикатів із субпродуктів птиці;
* визначати умови зберігання підготовлених напівфабрикатів із субпродуктів птиці, призначених для подальшого використання;
* називати органолептичні показники якості напівфабрикатів із субпродуктів птиці.

**ПK 9. Здатність готувати котлетну масу з птиці та напівфабрикати з неї**

**Тема 27. Приготування котлетної маси з птиці та напівфабрикатів із неї**

Технологія приготування котлетної маси з птиці та напівфабрикатів з неї: котлети, биточки та інші.

Способи формування та панірування напівфабрикатів з птиці. Вихід напівфабрикатів, вимоги до якості, умови і термін зберігання котлетної маси з м’яса птиці та напівфабрикатів з неї.

Здобувачі освіти повинні знати:

* технології приготування котлетної маси з птиці;
* органолептичні показники якості котлетної маси з птиці та напівфабрикатів з неї;
* види спецій та паніровок;
* умови і термін зберігання котлетної маси з м'яса птиці та напівфабрикатів з неї.

Здобувачі освіти повинні вміти:

* складати алгоритми приготування котлетної маси з птиці та напівфабрикатів з неї;
* застосовувати на практиці знання щодо приготування котлетної маси з птиці та формування напівфабрикатів із неї;
* аналізувати причини, які можуть призвести до неякісного приготування котлетної маси з птиці та напівфабрикатів із неї та обгрунтовувати шляхи їх усунення;
* орієнтуватися у нормах виходу напівфабрикатів з котлетної маси з птиці, умовах та термінах їх зберігання.

**PH 6. Готувати бульйони, супи так соуси**

**ПK 2. Здатність приготування бульйонів, соусів, супів: заправних, пюреподібних, холодних та різних, їх відпуск**

**Тема 28. Приготування бульйонів**

Технологія приготування бульйонів: м’ясного, м’ясо-кісткового, рибного, грибного, з птиці. Вимоги до якості. Методи виправлення недоліків, які можуть виникнути при приготуванні бульйонів. Способи мінімізації кількості відходів при приготуванні бульйонів.

Загальні правила відпуску бульйонів, з різними гарнірами: рисом, вермішеллю відварною, пиріжками, фрикадельками, омлетом паровим, гострими грінками, яйцем «в мішечок» та інші. Вимоги до якості. Умови і терміни їх зберігання.

Здобувачі освіти повинні знати:

* правила відбору інгредієнтів за якістю та кількістю відповідно до технологічних вимог приготування бульйонів;
* рецептуру та послідовність виконання технологічних операцій приготування бульйонів, відварів;
* органолептичні показники якості приготовлених бульйонів;
* методи виправлення недоліків, які можуть виникнути при приготуванні бульйонів;
* способи мінімізації кількості відходів при приготуванні бульйонів;
* правила порціонування, відпуску, температури подачі бульйонів;
* умови і терміни зберігання бульйонів.

Здобувачі освіти повинні вміти:

* складати алгоритми послідовності виконання технологічних операцій приготування бульйонів, відварів;
* орієнтуватися в способах мінімізації кількості відходів при приготуванні бульйонів;
* застосовувати на практиці знання щодо визначення органолептичних показників якості приготовлених бульйонів;
* визначати правила порціонування, відпуску, температури подачі, умови і терміни зберігання бульйонів;
* аналізувати причини, які можуть призвести до неякісного приготування бульйонів та обгрунтовувати шляхи їх усунення.

**Тема 29. Класифікація та харчова цінність супів. Технологія приготування**

Харчова цінність супів, класифікація, умови зберігання, порядок і норми відпускання.

Прянощі, приправи: класифікація, коротка характеристика, використання.

Технологія приготування пасеровок: овочевої, борошняної, бурякової.

Заправні супи, характеристика, класифікація, загальні правила приготування.

Технологія приготування та відпуск супів картопляних з крупою, бобовими, макаронними виробами, супів з різних овочів та ін. Вимоги до якості супів.

Технологія приготування, відпуск, вимоги до якості молочних супів: з крупою, макаронними виробами.

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

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

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

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

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

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

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

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

Методи виправлення недоліків, які можуть виникнути при приготуванні супів. Способи мінімізації кількості відходів при приготуванні супів. Умови і терміни їх зберігання.

Здобувачі освіти повинні знати:

* класифікацію супів;
* харчову цінність супів;
* класифікацію прянощів, приправ, їх характеристику та використання;
* правила відбору інгредієнтів за якістю та кількістю відповідно до технологічних вимог приготування супів;
* рецептуру та послідовність виконання технологічних операцій приготування пасеровок, супів;
* органолептичні показники якості приготовлених супів;
* методи виправлення недоліків, які можуть виникнути при приготуванні супів;
* способи мінімізації кількості відходів при приготуванні супів;
* правила підбору столового посуду для подавання супів;
* правила порціонування, відпуску, температури подачі супів;
* умови і терміни зберігання супів.

Здобувачі освіти повинні вміти:

* розпізнавати супи за визначеною класифікацією;
* визначати харчову цінність супів;
* складати алгоритми послідовності виконання технологічних операцій приготування пасеровок, супів;
* орієнтуватися в способах мінімізації кількості відходів при приготуванні супів;
* застосовувати на практиці знання щодо визначення органолептичних показників якості приготовлених супів;
* визначати правила порціонування, відпуску, температури подачі, умови і терміни зберігання супів;
* аналізувати причини, які можуть призвести до неякісного приготування супів та обгрунтовувати шляхи їх усунення.

**Тема 30. Соуси: класифікація, технологія приготування**

Значення соусів в харчуванні, класифікація.

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

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

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

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

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

Здобувачі освіти повинні знати:

* значення соусів в харчуванні;
* класифікацію соусів;
* правила відбору інгредієнтів за якістю та кількістю відповідно до технологічних вимог приготування соусів;
* рецептуру та послідовність виконання технологічних операцій приготування соусів;
* органолептичні показники якості приготовлених соусів;
* методи виправлення недоліків, які можуть виникнути при приготуванні соусів;
* правила порціонування, відпуску, температури подачі соусів;
* умови і терміни зберігання соусів.

Здобувачі освіти повинні вміти:

* розпізнавати соуси за визначеною класифікацією;
* обгрунтовувати значення соусів в харчуванні;
* складати алгоритми послідовності виконання технологічних операцій приготування соусів;
* застосовувати на практиці знання щодо визначення органолептичних показників якості приготовлених соусів;
* визначати правила порціонування, відпуску, температури подачі, умови і терміни зберігання соусів;
* аналізувати причини, які можуть призвести до неякісного приготування соусів та обгрунтовувати шляхи їх усунення.

**PH 7. Готувати страви i гарніри з круп, бобових, макаронних виробів**

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

**Тема 31. Технологія приготування каш та страв із них**

Будова та хімічний склад зерна злакових.

Крупи: види, асортимент, харчова цінність, вимоги до якості, механічна кулінарна обробка, умови зберігання, використання.

Значення страв із круп. Способи варіння та відсоток приварку каш різної консистенції. Розрахунок води та круп. Процеси, що проходять в кашах при варінні. Відпуск каш, вимоги до якості, бракераж готових страв.

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

Технологія приготування страв із консервів і концентратів.

Способи мінімізації кількості відходів при приготуванні страв із круп. Умови і терміни їх зберігання.

Здобувачі освіти повинні знати:

* будову та хімічний склад зерна;
* види, асортимент, властивості, кулінарне призначення та особливості підготовки круп для приготування каш та страв із них;
* правила відбору інгредієнтів за якістю та кількістю відповідно до технологічних вимог приготування страв із круп;
* загальні правила варіння каш;
* рецептуру та послідовність виконання технологічних операцій приготування страв із круп, консервів і концентратів;
* способи мінімізації відходів при приготуванні страв із круп;
* правила порціонування, відпуску каш та страв із них;
* температуру подачі страв із круп;
* органолептичні показники якості страв із круп;
* умови і терміни зберігання страв із круп.

Здобувачі освіти повинні вміти:

* розпізнавати види та асортимент круп;
* обгрунтовувати кулінарне призначення круп;
* розрізняти особливості підготовки різних видів круп для приготування каш та страв з них;
* складати алгоритми послідовності виконання технологічних операцій приготування каш різної консистенції та страв із круп, консервів і концентратів;
* застосовувати на практиці знання щодо визначення органолептичних показників якості приготовлених каш та страв із круп;
* визначати правила порціонування, відпуску, температури подачі, умови і терміни зберігання каш та страв із них;
* аналізувати причини, які можуть призвести до неякісного приготування каш та страв із них та обгрунтовувати шляхи їх усунення.

**Тема 32. Технологія приготування бобових та страв із них**

Бобові: види, асортимент, харчова цінність, вимоги до якості, механічна кулінарна обробка, умови зберігання, використання.

Загальні правила варіння бобових, відсоток приварку.

Приготування та відпуск бобових відварених - різні способи відпуску. Відсоток приварку. Технологія приготування страв з бобових, консервів і концентратів.

Способи мінімізації кількості відходів при приготуванні страв з бобових. Умови і терміни їх зберігання.

Здобувачі освіти повинні знати:

* види, властивості, кулінарне призначення та особливості підготовки бобових для приготування страв;
* правила відбору інгредієнтів за якістю та кількістю відповідно до технологічних вимог приготування страв з бобових та консервів і концентратів;
* загальні правила варіння бобових, консервів і концентратів;
* рецептуру та послідовність виконання технологічних операцій приготування страв з бобових та консервів і концентратів;
* способи мінімізації відходів при приготуванні страв з бобових та консервів і концентратів;
* правила порціонування, відпуску;
* температуру подачі страв з бобових, консервів і концентратів;
* органолептичні показники якості страв з бобових та консервів і концентратів;
* умови і терміни зберігання страв з бобових та консервів і концентратів.

Здобувачі освіти повинні вміти:

* розпізнавати види та асортимент бобових;
* обгрунтовувати кулінарне призначення бобових;
* визначати особливості підготовки бобових для приготування страв із них;
* складати алгоритми послідовності виконання технологічних операцій приготування страв із бобових, консервів і концентратів;
* застосовувати на практиці знання щодо визначення органолептичних показників якості приготовлених страв із бобових;
* визначати правила порціонування, відпуску, температури подачі, умови і терміни зберігання страв із бобових;
* аналізувати причини, які можуть призвести до неякісного приготування страв із бобових, консервів і концентратів та обгрунтовувати шляхи їх усунення.

**Тема 33. Технологія приготування макаронних виробів та страв із них**

Макаронні вироби: асортимент, харчова цінність, вимоги до якості, механічна кулінарна обробка, умови зберігання, використання.

Загальні правила варіння макаронних виробів, відсоток приварку.

Приготування та відпуск макаронів відварених: з жиром, з сметаною, з сиром.

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

Способи мінімізації кількості відходів при приготуванні страв з макаронних виробів. Умови і терміни їх зберігання.

Здобувачі освіти повинні знати:

* види, асортимент, властивості, кулінарне призначення та особливості підготовки макаронних виробів для приготування страв;
* правила відбору інгредієнтів за якістю та кількістю відповідно до технологічних вимог приготування страв з макаронних виробів (паст);
* загальні правила варіння макаронних виробів (паст);
* рецептуру та послідовність виконання технологічних операцій приготування страв з макаронних виробів (паст);
* способи мінімізації відходів при приготуванні страв з макаронних виробів (паст);
* правила порціонування, відпуску;
* температуру подачі страв з макаронних виробів (паст);
* органолептичні показники якості страв з макаронних виробів (паст);
* умови і терміни зберігання страв з макаронних виробів (паст).

Здобувачі освіти повинні вміти:

* розпізнавати види та асортимент макаронних виробів (паст);
* обгрунтовувати кулінарне призначення макаронних виробів;
* визначати правила варіння макаронних виробів (паст);
* складати алгоритми послідовності виконання технологічних операцій приготування страв із макаронних виробів;
* застосовувати на практиці знання щодо визначення органолептичних показників якості приготовлених страв із макаронних виробів;
* визначати правила порціонування, відпуску, температури подачі, умови і терміни зберігання страв із макаронних виробів;
* аналізувати причини, які можуть призвести до неякісного приготування страв із макаронних виробів та обгрунтовувати шляхи їх усунення.

**РН 8. Готувати страви з риби та нерибних продуктів моря**

**ПK 2. Здатність готувати страви із риби та нерибних продуктів моря (морепродуктів)**

**Тема 34. Приготування страв із риби**

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

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

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

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

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

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

Способи мінімізації відходів при приготуванні страв із риби. Умови і терміни зберігання страв із риби.

Здобувачі освіти повинні знати:

* класифікацію страв з риби за способом теплової обробки;
* значення страв з риби в харчуванні;
* загальні правила варіння, припускання, смаження та тушкування риби;
* правила відбору інгредієнтів за якістю та кількістю відповідно до технологічних вимог приготування страв із риби;
* рецептуру та послідовність виконання технологічних операцій приготування страв із риби;
* технології приготування страв із риби;
* процеси, які відбуваються в рибі під час теплової обробки;
* правила підбору соусів та гарнірів для страв із риби;
* органолептичні показники якості приготовлених страв із риби;
* способи мінімізації відходів при приготуванні страв із риби;
* умови та терміни зберігання страв із риби;
* види столового посуду для відпуску страв із риби;
* правила оформлення, порціонування, подачі страв із риби.

Здобувачі освіти повинні вміти:

* класифікувати страви з риби за способом теплової обробки;
* пояснювати загальні правила варіння, припускання, смаження та тушкування риби;
* визначати харчову цінність страв із риби;
* складати алгоритми послідовності виконання технологічних операцій приготування страв із риби;
* орієнтуватися в способах мінімізації кількості відходів при приготуванні страв із риби;
* застосовувати на практиці знання щодо визначення органолептичних показників якості приготовлених страв із риби;
* визначати правила порціонування, відпуску, температури подачі, умови і терміни зберігання страв із риби;
* аналізувати причини, які можуть призвести до неякісного приготування страв із риби та обгрунтовувати шляхи їх усунення.

**Тема 35. Технологія приготування страв із продуктів моря**

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

Способи мінімізації відходів при приготуванні страв із нерибних продуктів моря. Умови і терміни зберігання страв із нерибних продуктів моря.

Здобувачі освіти повинні знати:

* правила відбору інгредієнтів за якістю та кількістю відповідно до технологічних вимог приготування страв із нерибних продуктів моря;
* рецептуру та послідовність виконання технологічних операцій приготування страв із нерибних продуктів моря;
* технології приготування страв із нерибних продуктів моря;
* процеси, які відбуваються в морепродуктах під час теплової обробки;
* правила підбору соусів та гарнірів для страв із морепродуктів;
* органолептичні показники якості приготовлених страв із нерибних продуктів моря;
* способи мінімізації відходів при приготуванні страв із нерибних продуктів моря;
* умови та терміни зберігання страв із нерибних продуктів моря;
* види столового посуду для відпуску страв із нерибних продуктів моря;
* правила оформлення, порціонування, подачі страв із нерибних продуктів моря.

Здобувачі освіти повинні вміти:

* визначати харчову цінність страв із нерибних продуктів моря;
* складати алгоритми послідовності виконання технологічних операцій приготування страв із нерибних продуктів моря;
* орієнтуватися в способах мінімізації кількості відходів при приготуванні страв із нерибних продуктів моря;
* застосовувати на практиці знання щодо визначення органолептичних показників якості приготовлених страв ізнерибних продуктів моря;
* визначати правила порціонування, відпуску, температури подачі, умови і терміни зберігання страв ізнерибних продуктів моря;
* аналізувати причини, які можуть призвести до неякісного приготування страв із нерибних продуктів моря та обгрунтовувати шляхи їх усунення.

**PH 9. Готувати страви з різних видів м’ясної продукції**

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

**Тема 36. Технологія приготування страв із м’яса**

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

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

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

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

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

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

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

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

Способи мінімізації відходів при приготуванні страв із м’яса. Умови і терміни зберігання страв із м’яса.

Здобувачі освіти повинні знати:

* значення страв з м'яса в харчуванні;
* класифікація страв із м’яса за способом теплової обробки;
* загальні правила варіння, смаження, тушкування м’яса;
* правила відбору інгредієнтів за якістю та кількістю відповідно до технологічних вимог приготування страв із м’яса;
* рецептуру та послідовність виконання технологічних операцій приготування страв із м’яса;
* технології приготування страв із м’яса;
* процеси, які відбуваються в м’ясі під час теплової обробки;
* правила підбору соусів та гарнірів для страв із м’яса;
* органолептичні показники якості приготовлених страв із м’яса;
* способи мінімізації відходів при приготуванні страв із м’яса;
* умови та терміни зберігання страв із м’яса;
* види столового посуду для відпуску страв із м’яса;
* норми виходу та температуру подачі страв із м’яса;
* правила оформлення, порціонування, подачі страв із м’яса.

Здобувачі освіти повинні вміти:

* класифікувати страви з м’яса за способом теплової обробки;
* пояснювати загальні правила варіння, припускання, смаження та тушкування м’яса;
* визначати харчову цінність страв із м’яса;
* складати алгоритми послідовності виконання технологічних операцій приготування страв із м’яса;
* орієнтуватися в способах мінімізації кількості відходів при приготуванні страв із м’яса;
* застосовувати на практиці знання щодо визначення органолептичних показників якості приготовлених страв із м’яса;
* визначати правила порціонування, відпуску, температури подачі, умови і терміни зберігання страв із м’яса;
* аналізувати причини, які можуть призвести до неякісного приготування страв із м’яса та обгрунтовувати шляхи їх усунення.

**Тема 37. Технологія приготування страв із м’ясної котлетної та натуральної січеної маси**

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

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

Здобувачі освіти повинні знати:

* правила відбору інгредієнтів за якістю та кількістю відповідно до технологічних вимог приготування страв із котлетної та січеної маси;
* рецептуру та послідовність виконання технологічних операцій приготування страв із котлетної та січеної маси;
* технології приготування страв із котлетної та січеної маси;
* процеси, які відбуваються в котлетній та січеній масі під час теплової обробки;
* правила підбору соусів та гарнірів для страв із котлетної та січеної маси;
* органолептичні показники якості приготовлених страв із котлетної та січеної маси;
* способи мінімізації відходів при приготуванні страв із котлетної та січеної маси;
* умови та терміни зберігання страв із котлетної та січеної маси;
* види столового посуду для відпуску страв із котлетної та січеної маси;
* норми виходу та температуру подачі страв із котлетної та січеної маси;
* правила оформлення, порціонування, подачі страв із котлетної та січеної маси;

Здобувачі освіти повинні вміти:

* складати алгоритми послідовності виконання технологічних операцій приготування страв із котлетної та січеної маси;
* орієнтуватися в способах мінімізації кількості відходів при приготуванні страв із котлетної та січеної маси;
* застосовувати на практиці знання щодо визначення органолептичних показників якості приготовлених страв із котлетної та січеної маси;
* визначати правила порціонування, відпуску, температури подачі, умови і терміни зберігання страв із котлетної та січеної маси;
* аналізувати причини, які можуть призвести до неякісного приготування страв із котлетної та січеної маси та обгрунтовувати шляхи їх усунення.

**Тема 38. Технологія приготування страв із птиці**

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

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

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

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

Здобувачі освіти повинні знати:

* правила відбору інгредієнтів за якістю та кількістю відповідно до технологічних вимог приготування страв із птиці;
* рецептуру та послідовність виконання технологічних операцій приготування страв із птиці;
* технології приготування страв із птиці;
* процеси, які відбуваються в м’ясі птиці під час теплової обробки;
* правила підбору соусів та гарнірів для страв із птиці;
* органолептичні показники якості приготовлених страв із птиці;
* способи мінімізації відходів при приготуванні страв із птиці;
* умови та терміни зберігання страв із птиці;
* види столового посуду для відпуску страв із птиці;
* правила оформлення, порціонування, подачі страв із птиці.

Здобувачі освіти повинні вміти:

* обгрунтовувати відбір інгредієнтів за якістю та кількістю відповідно до технологічних вимог приготування страв із птиці;
* складати алгоритми послідовності виконання технологічних операцій приготування страв із птиці;
* орієнтуватися в способах мінімізації кількості відходів при приготуванні страв із птиці;
* застосовувати на практиці знання щодо визначення органолептичних показників якості приготовлених страв із птиці;
* визначати правила порціонування, відпуску, температури подачі, умови і терміни зберігання страв із птиці;
* аналізувати причини, які можуть призвести до неякісного приготування страв із птиці та обгрунтовувати шляхи їх усунення.

**Тема 39. Технологія приготування страв із субпродуктів**

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

Здобувачі освіти повинні знати:

* правила відбору інгредієнтів за якістю та кількістю відповідно до технологічних вимог приготування страв із субпродуктів;
* рецептуру та послідовність виконання технологічних операцій приготування страв із субпродуктів;
* технології приготування страв із субпродуктів;
* процеси, які відбуваються в субпродуктах під час теплової обробки;
* правила підбору соусів та гарнірів для страв субпродуктів;
* органолептичні показники якості приготовлених страв із субпродуктів;
* способи мінімізації відходів при приготуванні страв із субпродуктів;
* умови та терміни зберігання страв із субпродуктів;
* види столового посуду для відпуску страв із субпродуктів;
* норми виходу та температуру подачі страв із субпродуктів;
* правила оформлення, порціонування, подачі страв із субпродуктів;

Здобувачі освіти повинні вміти:

* обгрунтовувати відбір інгредієнтів за якістю та кількістю відповідно до технологічних вимог приготування страв із субпродуктів;
* складати алгоритми послідовності виконання технологічних операцій приготування страв із субпродуктів;
* орієнтуватися в способах мінімізації кількості відходів при приготуванні страв із субпродуктів;
* застосовувати на практиці знання щодо визначення органолептичних показників якості приготовлених страв із субпродуктів;
* визначати правила порціонування, відпуску, температури подачі, умови і терміни зберігання страв із субпродуктів;
* аналізувати причини, які можуть призвести до неякісного приготування страв із субпродуктів та обгрунтовувати шляхи їх усунення.

**РН 10. Готувати тісто та вироби з нього**

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

**Тема 40. Характеристика сировини**

Види та сорти пшеничного борошна, вимоги до якості. Види поліпшувачів для зміни клейковини борошна.

Загальна характеристика розпушувачів, використання, вимоги до якості.

Підготовка сировини для замішування тіста.

Здобувачі освіти повинні знати:

* види та ознаки доброякісності борошна;
* види поліпшувачів для зміни клейковини борошна;
* правила підготовки борошна, яєць, рідини для замішування прісного тіста;

Здобувачі освіти повинні вміти:

* правильно визначати якість сировини за органолептичними показниками;
* розпізнавати види і сорти пшеничного борошна;
* орієнтуватися у правилах підготовки сировини для замішування тіста;
* пояснювати роль розпушувачів для замішування тіста.

**Тема 41. Технологія приготування різних видів прісного тіста та виробів з нього. Приготування фаршів**

Технологія приготування фаршів: з м'яса, риби, сиру, капусти, яєць і зеленої цибулі, рису та ін. Технологія приготування фаршів Технологія приготування солодких фаршів: з яблук, свіжих вишень або слив, маку, гарбуза, тощо. Вимоги до якості. Використання фаршів

Значення виробів з тіста.

Технологія приготування прісного тіста та виробів з нього: локшини, вареників з різними фаршами та начинками, чебуреків, галушок та ін. Вимоги до якості. Правила та умови теплової обробки виробів. Терміни та умови зберігання.

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

Способи мінімізації кількості відходів під час приготування напівфабрикатів та виробів з прісного тіста. Умови і терміни зберігання страв та кулінарних виробів з прісного тіста.

Здобувачі освіти повинні знати:

* види фаршів, начинок, їх використання;
* рецептуру та послідовність виконання технологічних операцій приготування фаршів та начинок, вимоги до якості;
* значення виробів з тіста;
* технологію приготування прісного тіста;
* вимоги до якості замішаного тіста;
* умови і терміни зберігання прісного тіста;
* способи мінімізації кількості відходів під час приготування напівфабрикатів та виробів з прісного тіста;
* рецептуру та послідовність виконання технологічних операцій приготування виробів з прісного тіста: вареників, пельменів, пасти, млинчиків тощо;
* органолептичні показники якості виробів з прісного тіста;
* норми виходу напівфабрикатів та готових страв із прісного тіста;
* правила відпуску та температуру подачі виробів із прісного тіста;
* умови і терміни зберігання страв та кулінарних виробів із прісного тіста.

Здобувачі освіти повинні вміти:

* розрізняти фарші та начинки, їх технологію приготування та використання;
* обгрунтовувати підбір сировини в залежності від виду тіста;
* визначати основні технологічні процеси приготування прісного тіста та виробів з нього;
* складати алгоритми послідовності виконання технологічних операцій приготування прісного тіста та виробів з нього;
* орієнтуватися в способах мінімізації кількості відходів при приготуванні прісного тіста та виробів з нього;
* застосовувати на практиці знання щодо визначення органолептичних показників якості приготовленого прісного тіста та виробів з нього;
* визначати правила порціонування, відпуску, температури подачі, умови і терміни зберігання страв і кулінарних виробів із прісного тіста;
* аналізувати причини, які можуть призвести до неякісного приготування прісного тіста, страв та кулінарних виробів з нього та обгрунтовувати шляхи їх усунення.

**ПK 3.** **Здатність готувати дріжджове тісто та вироби з нього**

**Тема 42. Технологія приготування дріжджового тіста та виробів із нього**

Характеристика дріжджового тіста.

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

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

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

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

Здобувачі освіти повинні знати:

* характеристику дріжджового тіста;
* правила відбору продуктів за якістю і кількістю відповідно до технологічних вимог приготування дріжджового тіста безопарним і опарним способом та виробів з нього;
* рецептуру та послідовність виконання технологічних операцій приготування дріжджового тіста безопарним і опарним способом та виробів з нього;
* рецептуру та послідовність виконання технологічних операцій приготування виробів із безопарного дріжджового тіста: пироги, пиріжки смажені, біляші, пампушки, піца, оладки, млинці;
* рецептуру та послідовність виконання технологічних операцій приготування виробів із опарного дріжджового тіста: штучних, порційних, багатопорційних.
* процеси, що проходять під час замісу, бродіння тіста та випікання виробів;
* недоліки тіста, що виникають внаслідок неправильного режиму бродіння, причини, способи усунення;
* недоліки випечених виробів, причини, способи усунення;
* вимоги до якості дріжджового тіста та виробів із нього;
* можливі втрати під час теплової обробки;
* способи оформлення та подавання виробів із дріжджового тіста;
* вихід виробів із дріжджового тіста.

Здобувачі освіти повинні вміти:

* визначати основні технологічні процеси приготування дріжджового тіста безопарним і опарним способом та виробів з нього;
* складати алгоритми послідовності виконання технологічних операцій приготування дріжджового тіста безопарним і опарним способом та виробів з нього;
* орієнтуватися в способах мінімізації кількості відходів при приготуванні дріжджового тіста безопарним і опарним способом та виробів з нього;
* застосовувати на практиці знання щодо визначення органолептичних показників якості приготовленого дріжджового тіста безопарним і опарним способом та виробів з нього;
* визначати готовність дріжджового тіста та випечених виробів;
* визначатиспособи оформлення та подавання виробів із дріжджового тіста;
* аналізувати причини, які можуть призвести до неякісного приготування дріжджового тіста та випечених виробів з нього та обгрунтовувати шляхи їх усунення.

**PH 11. Готувати холодні страви та закуски**

**ПK 1. Здатність готувати салати, овочеві закуски, холодні страви i закуски із сиру, яєць**

**Тема 43. Загальна характеристика сировини для приготування холодних страв і закусок та її підготовка**

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

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

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

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

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

Здобувачі освіти повинні знати:

* загальну характеристику сировини для приготування холодних страв, закусок;
* органолептичні показники якості сировини для виготовлення холодних страв, закусок;
* правила підготовки сировини для виготовлення холодних страв, закусок;
* умови і терміни зберігання сировини для приготування холодних страв і закусок;
* значення холодних страв і закусок у харчуванні;
* правила оформлення закусок;
* умови і терміни зберігання холодних страв і закусок.

Здобувачі освіти повинні вміти:

* визначати та характеризувати сировину для приготування холодних страв, закусок;
* орієнтуватися у правилах підготовки сировини для виготовлення холодних страв, закусок;
* застосовувати на практиці знання щодо визначення органолептичних показників якості сировини для приготування холодних страв, закусок;
* визначати та обгрунтовувати умови і терміни зберігання сировини для приготування холодних страв і закусок;
* перераховувати правила оформлення закусок;
* правильно визначати умови і терміни зберігання холодних страв , закусок.

**Тема 44. Технологія приготування салатів**

Правила відбору інгредієнтів для приготування салатів за якістю та кількістю відповідно до технологічних вимог.

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

Здобувачі освіти повинні знати:

* види салатів;
* правила відбору інгредієнтів за якістю та кількістю відповідно до технологічних вимог салатів;
* рецептуру та послідовність виконання технологічних операцій приготування салатів;
* органолептичні показники якості салатів;
* способи оформлення та подавання салатів;
* правила порціонування та відпуску салатів.

Здобувачі освіти повинні вміти:

* визначати види салатів;
* пояснювати правила відбору інгредієнтів для салатів відповідно до технологічних вимог;
* складати алгоритми послідовності виконання технологічних операцій приготування салатів;
* орієнтуватися в способах мінімізації кількості відходів при приготуванні салатів;
* застосовувати на практиці знання щодо визначення органолептичних показників якості приготовлених салатів;
* визначати способи оформлення, правила порціонування та відпуску салатів;
* аналізувати причини, які можуть призвести до неякісного приготування салатів та обгрунтовувати шляхи їх усунення.

**Тема 45. Технологія приготування бутербродів**

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

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

Здобувачі освіти повинні знати:

* види бутербродів;
* сировину для приготування бутербродів;
* загальні правила приготування бутербродів;
* вимоги до якості бутербродів;
* правила оформлення та відпуску бутербродів.

Здобувачі освіти повинні вміти:

* перераховувати види бутербродів за технологією їх приготування;
* визначати сировину для приготування бутербродів;
* пояснювати загальні правила приготування бутербродів;
* правильно визначати технологію приготування бутербродів, вимоги до якості, правила оформлення та відпуск.

**Тема 46. Технологія приготування овочевих закусок, закусок із сиру та яєць**

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

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

Здобувачі освіти повинні знати:

* правила відбору інгредієнтів за якістю та кількістю відповідно до технологічних вимог овочевих закусок, закусок із сиру, яєць;
* рецептуру та послідовність виконання технологічних операцій приготування овочевих закусок, закусок із сиру, яєць;
* органолептичні показники якості овочевих закусок, закусок із сиру, яєць;
* способи оформлення та подавання овочевих закусок, закусок із сиру, яєць;
* правила порціонування та відпуску овочевих закусок, закусок із сиру, яєць.

Здобувачі освіти повинні вміти:

* пояснювати правила відбору інгредієнтів для овочевих закусок, закусок із сиру, яєць відповідно до технологічних вимог;
* складати алгоритми послідовності виконання технологічних операцій приготуванняовочевих закусок, закусок із сиру, яєць;
* орієнтуватися в способах мінімізації кількості відходів при приготуванніовочевих закусок, закусок із сиру, яєць;
* застосовувати на практиці знання щодо визначення органолептичних показників якості приготовлениховочевих закусок, закусок із сиру, яєць;
* визначати способи оформлення, правила порціонування та відпускуовочевих закусок, закусок із сиру, яєць;
* аналізувати причини, які можуть призвести до неякісного приготування овочевих закусок, закусок із сиру, яєць та обгрунтовувати шляхи їх усунення.

**ПK 2.** **Здатність готувати холодні страви з риби**

**Тема 47. Технологія приготування холодних страв і закусок із риби**

Правила відбору продуктів за якістю та кількістю відповідно до технологічних вимог приготування холодних страв і закусок з риби.

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

Здобувачі освіти повинні знати:

* правила відбору продуктів за якістю і кількістю відповідно до технологічних вимог приготування холодних страв і закусок з риби;
* рецептуру та послідовність виконання технологічних операцій приготування холодних страв і закусок з риби;
* органолептичні показники якості холодних страв і закусок з риби;
* способи оформлення та подавання холодних страв і закусок з риби;
* правила порціонування та відпуску холодних страв і закусок з риби.

Здобувачі освіти повинні вміти:

* пояснювати правила відбору інгредієнтів для холодних страв і закусок з риби відповідно до технологічних вимог;
* складати алгоритми послідовності виконання технологічних операцій приготуванняхолодних страв і закусок з риби;
* застосовувати на практиці знання щодо визначення органолептичних показників якості приготовлениххолодних страв і закусок з риби;
* визначати способи оформлення, правила порціонування та відпускухолодних страв і закусок з риби.

**ПК 3. Здатністьготувати холодні страви i закуски з м’яса, птиці та субпродуктів**

**Тема 48. Технологія приготування холодних страв і закусок із м’яса, птиці та субпродуктів**

Правила відбору продуктів за якістю та кількістю відповідно до технологічних вимог приготування холодних страв і закусок з м’яса, птиці та субпродуктів.

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

Сучасні способи оформлення та подавання. Правила порціонування та відпуск холодних страв і закусок з м’яса, птиці та субпродуктів.

Здобувачі освіти повинні знати:

* правила відбору продуктів за якістю і кількістю відповідно до технологічних вимог приготування холодних страв і закусок з м’яса;
* рецептуру та послідовність виконання технологічних операцій приготування холодних страв і закусок з м’яса;
* органолептичні показники якості холодних страв і закусок з м’яса;
* сучасні способи оформлення та подавання холодних страв і закусок з м’яса;
* правила порціонування та відпуску холодних страв і закусок з м’яса.

Здобувачі освіти повинні вміти:

* пояснювати правила відбору інгредієнтів для холодних страв і закусок з м'яса відповідно до технологічних вимог;
* складати алгоритми послідовності виконання технологічних операцій приготуванняхолодних страв і закусок з м'яса;
* застосовувати на практиці знання щодо визначення органолептичних показників якості приготовлениххолодних страв і закусок з м'яса;
* визначати сучасні способи оформлення, правила порціонування та відпускухолодних страв і закусок з м'яса.

**РН 12. Готувати солодкі страви та напої**

**ПK 1. Здатність готувати солодкі страви**

**Тема 49. Технологія приготування солодких страв**

Значення солодких страв в харчуванні. Класифікація.

Правила подачі (відпуску) натуральних плодів та ягід.

Правила відбору продуктів за якістю і кількістю відповідно до технологічних вимог приготування солодких страв.

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

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

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

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

Правила порціонування солодких страв.

Здобувачі освіти повинні знати:

* класифікацію солодких страв;
* значення солодких страв у харчуванні;
* правила відбору продуктів за якістю і кількістю відповідно до технологічних вимог приготування солодких страв;
* рецептуру та послідовність виконання технологічних операцій приготування солодких страв;
* органолептичні показники якості солодких страв;
* способи оформлення та подавання солодких страв;
* правила порціонування солодких страв.

Здобувачі освіти повинні вміти:

* класифікувати солодкі страви;
* обгрунтовувати значення солодких страв у харчуванні;
* пояснювати правила відбору продуктів для солодких страв відповідно до технологічних вимог;
* складати алгоритми послідовності виконання технологічних операцій приготування солодких страв;
* застосовувати на практиці знання щодо визначення органолептичних показників якості приготовлених солодких страв;
* визначати сучасні способи оформлення, правила порціонування та відпуску солодких страв.

**ПK 2. Здатність готувати напої**

**Тема 50. Технологія приготування напоїв**

Правила відбору продуктів за якістю і кількістю відповідно до технологічних вимог приготування напоїв.

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

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

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

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

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

Здобувачі освіти повинні знати:

* правила відбору продуктів за якістю і кількістю відповідно до технологічних вимог приготування напоїв;
* рецептуру та послідовність виконання технологічних операцій приготування напоїв;
* органолептичні показники якості напоїв;
* правила порціонування напоїв;
* способи подавання напоїв.

Здобувачі освіти повинні вміти:

* пояснювати правила відбору продуктів для напоїв відповідно до технологічних вимог;
* складати алгоритми послідовності виконання технологічних операцій приготування напоїв;
* застосовувати на практиці знання щодо визначення органолептичних показників якості приготовлених напоїв;
* визначати правила порціонування, сучасні способи оформлення та подачі напоїв.

**Навчальна програма з предмета**

**«Організація виробництва та обслуговування»**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Компетентності** | **№ з/п** | **Тема** | | **Кількість годин** | |
| **Всього** | **З них на лабораторно-практичні роботи** |
| **Загальні знання та вміння за професією** | | | | | |
|  | 1. | Типи, види закладів ресторанного господарства. Загальні відомості про організацію виробництва | | 2 |  |
| 3. | Посуд для закладів ресторанного господарства | | 2 |  |
| **Усього годин** | | | **4** |  |
| **Кваліфікація: кухар 4-го розряду**  **РН 1. Обробляти овочі, гриби, фрукти, ягоди, горіхоплідні та готувати напівфабрикати з них** | | | | | |
| **ПК 1.** Здатність підготуватися до обробки овочів, грибів, ягід, організувати робоче місце | 3. | | Організація роботи овочевого цеху | 2 |  |
| **Усього годин** | | | | **2** |  |
| **РН 2. Готувати страви та гарніри з овочів, грибів** | | | | | |
| **ПК 1.** Здатність підготуватись до робочого процесу, організувати робоче місце | 4. | | Організація роботи гарячого цеху | 2 |  |
| 5. | | Організація робочого місця для приготування та відпуску страв та гарнірів з овочів, грибів | 1 |  |
| **Усього годин** | | | | **3** |  |
| **РН 3. Готувати страви з яєць, молока та молочних продуктів** | | | | | |
| **ПК1 .** Здатність підготуватись до приготування яєць та сиру, організувати робоче місце | 6. | | Організація робочого місця для приготування та відпуску страв з яєць, молока та молочних продуктів | 3 |  |
| **Усього годин** | | | | **3** |  |
| **РН 4. Обробляти різні види риб, продуктів моря та готувати напівфабрикати з них** | | | | | |
| **ПК 1.** Здатність підготуватись до робочого процесу оброблення різних видів риб, продуктів моря та приготування напівфабрикатів в них, організувати робоче місце | 7. | | Організація роботи рибного цеху | 2 |  |
| **Усього годин** | | | | **2** |  |
| **РН 5. Обробляти м’ясо, субпродукти, птицю, дичину та готувати напівфабрикати з них** | | | | | |
| **ПК 1.** Здатність підготуватися до оброблення м’яса та приготування напівфабрикатів з м’яса, організувати робоче місце | 8. | | Організація роботи м’ясного цеху | 3 |  |
| **Усього годин** | | | | **3** |  |
| **PH 6. Готувати бульйони, супи та соуси** | | | | | |
| **ПК 1.** Здатність підготуватись до робочого процесу приготування бульйонів, супів та соусів, організувати робоче місце для приготування бульйонів, супів та соусів | 9. | | Організація робочого місця для приготування та відпуску бульйонів, супів. | 3 |  |
| 10. | | Організація робочого місця для приготування та відпуску соусів | 2 |  |
| **Усього годин** | | | | **5** |  |
| **PH 7. Готувати страви i гарніри з круп, бобових, макаронних виробів** | | | | | |
| **ПК 1.** Здатність підготуватись до приготування страв і гарнірів з круп, бобових, макаронних виробів, організувати робоче місце | 11. | | Організація робочого місця для приготування та відпуску страв і гарнірів з круп, бобових, макаронних виробів | 2 |  |
| **Усього годин** | | | | **2** |  |
| **РН 8. Готувати страви з риби та нерибних продуктів моря** | | | | | |
| **ПК 1.** Здатність підготуватись до приготування страв з риби та нерибних продуктів моря, організувати робоче місце | 12. | | Організація робочого місця для приготування та відпуску страв з риби та продуктів моря | 2 |  |
| **Усього годин** | | | | **2** |  |
| **PH 9. Готувати страви з різних видів м’ясної продукції** | | | | | |
| **ПК 1.** Здатність підготуватись до приготування страв з різних видів м’ясної продукції | 13. | | Організація робочого місця для приготування та відпуску страв з різних видів м’ясної продукції | 2 |  |
| **Усього годин** | | | | **2** |  |
| **РН 10. Готувати тісто та вироби з нього** | | | | | |
| **ПК 1.** Здатність підготуватись до робочого процесу, організувати робоче місце | 14. | | Організація робочого місця для приготування та відпуску виробів з прісного тіста | 1 |  |
| 15. | | Організація робочого місця для приготування та відпуску виробів з дріжджового тіста | 2 |  |
| **Усього годин** | | | | **3** |  |
| **PH 11. Готувати холодні страви та закуски** | | | | | |
| **ПК 1.** Здатність готувати салати, овочеві закуски, холодні страви і закуски із сиру, яєць | 16. | | Організація робочого місця для приготування і відпуску холодних страв та закусок | 3 |  |
| **Усього годин** | | | | **3** |  |
| **РН 12. Готувати солодкі страви та напої** | | | | | |
| **ПК 1.**Здатність готувати солодкі страви | 17. | | Організація робочого місця для приготування та відпуску солодких страв | 1 |  |
| **ПК 2.** Здатність готувати напої | 18. | | Організація робочого місця для приготування та відпуску напоїв | 1 |  |
| **Усього годин** | | | | **2** |  |
| **Усього годин за кваліфікацією 4-го розряду** | | | | **32** |  |
| **Усього годин з предмета** | | | | **36** |  |

**Зміст навчальної програми**

**Загальні знання та вміння за професією**

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

Загальна характеристика закладів ресторанного господарства. Поєднання виробничих та торговельних функцій та організація споживання їжі, як основна особливість підприємств харчування.

Класифікація закладів ресторанного господарства за різними ознаками.

Основи оперативного планування роботи закладу ресторанного господарства, значення та види меню.

Загальні вимоги до організації виробництва на підприємствах ресторанного господарства.

Здобувачі освіти повинні знати:

* характеристику закладів ресторанного господарства;
* принципи організації споживання їжі;
* ознаки класифікації закладів ресторанного господарства;
* основи оперативного планування роботи закладу ресторанного господарства;
* поняття меню;
* значення меню;
* види меню.

Здобувачі освіти повинні вміти:

* класифікувати заклади ресторанного господарства за різними ознаками;
* орієнтуватися у плануванні роботи закладу ресторанного господарства;
* розрізняти види меню.

**Тема 2. Посуд для закладів ресторанного господарства**

Види матеріалів, з яких виготовляється столовий посуд. Характеристика, призначення та види столового посуду. Вимоги до столового посуду.

Здобувачі освіти повинні знати:

* види матеріалу для виготовлення столового посуду;
* характеристику та призначення столового посуду;
* види столового посуду;
* вимоги до столового посуду;
* санітарні норми до утримання, використання та обробки столового посуду;
* безпечні умови праці при роботі з столовим посудом.

Здобувачі освіти повинні вміти:

* визначати відповідний вид посуду за призначенням та до потреб;
* застосовувати загальні правила щодо утримування та зберігання кухонного та столового посуду.

**Класифікація: кухар 4-го розряду**

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

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

**Тема 3.** **Організація роботи овочевого цеху**

Загальні вимоги до організації виробництва.

Організація роботи овочевого цеху. Підбір інструменту, інвентарю, устаткування, посуду.

Організація робочого місця кухаря під час обробки овочів.

Здобувачі освіти повинні знати:

* вимоги до організації виробництва;
* поняття організації виробництва;
* організацію роботи овочевого цеху закладів ресторанного господарства;
* види інструментів, інвентарю, устаткування, посуду для роботи в овочевому цеху;
* організацію робочого місця кухарів під час обробки овочів;
* безпечні умови праці кухарів в овочевому цеху;
* санітарні норми і вимоги при роботі в овочевому цеху.

Здобувачі освіти повинні вміти:

* застосовувати на практиці знання щодо дотримання загальних правил з організації роботи овочевого цеху в закладах ресторанного господарства;
* орієнтуватися у правильному виборі відповідного інвентарю, інструментів, посуду, устаткування для роботи в овочевому цеху;
* обгрунтовувати вимоги безпечної праці в овочевому цеху;
* обгрунтовувати важливість дотримання санітарних норм і вимог при роботі в овочевому цеху.

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

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

**Тема 4. Організація роботи гарячого цеху**

Організація роботи гарячого цеху. Інструмент, інвентар, посуд і устаткування гарячого цеху. Характеристика супового та соусного відділення гарячого цеху.

Здобувачі освіти повинні знати:

* вимоги до організації роботи гарячого цеху закладів ресторанного господарства;
* види інструментів, інвентарю, устаткування, посуду для роботи в гарячому цеху;
* безпечні умови праці кухарів в гарячому цеху;
* санітарні норми і вимоги при роботі в гарячому цеху.

Здобувачі освіти повинні вміти:

* застосовувати на практиці знання щодо дотримання загальних правил з організації роботи гарячого цеху в закладах ресторанного господарства;
* орієнтуватися у правильному виборі інвентарю, інструментів, посуду, устаткування для роботи в гарячому цеху;
* обгрунтовувати вимоги безпечної праці в гарячому цеху;
* обгрунтовувати важливість дотримання санітарних норм і вимог при роботі в гарячому цеху.

**Тема 5. Організація робочого місця для приготування та відпуску страв та гарнірів з овочів, грибів**

Організація робочого місця, підбір інструменту, інвентарю, посуду, устаткування для приготування та відпуску страв та гарнірів з овочів.

Здобувачі освіти повинні знати:

* організацію робочого місця кухаря під час приготування страв та гарнірів з овочів, грибів;
* види інструментів, інвентарю, устаткування, посуду для приготування страв та гарнірів з овочів, грибів;
* організацію робочого місця кухаря під час відпуску страв та гарнірів з овочів, грибів.

Здобувачі освіти повинні вміти:

* застосовувати на практиці знання щодо дотримання загальних правил з організації робочого місця кухаря для приготування та відпуску страв та гарнірів з овочів, грибів;
* орієнтуватися у виборі інвентарю, інструментів, посуду, устаткування для приготування та відпуску страв, гарнірів з овочів, грибів;
* обгрунтовувати вимоги безпечної праці при приготуванні та відпуску страв, гарнірів з овочів, грибів;
* застосовувати на практиці знання щодо дотримання санітарних норм і вимог при приготуванні та відпуску страв, гарнірів з овочів, грибів.

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

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

**Тема 6. Організація робочого місця для приготування та відпуску страв з яєць, молока та молочних продуктів**

Організація робочого місця, підбір інструменту, інвентарю, посуду, устаткування для приготування та відпуску страв з яєць, молока, молочних продуктів.

Здобувачі освіти повинні знати:

* організацію робочого місця кухаря під час приготування страв з яєць, молока, молочних продуктів;
* види інструментів, інвентарю, устаткування, посуду для приготування страв з яєць, молока, молочних продуктів;
* організацію робочого місця кухаря під час відпуску страв з яєць, молока, молочних продуктів;
* вид столового посуду для відпуску страв з яєць, молока, молочних продуктів.

Здобувачі освіти повинні вміти:

* застосовувати на практиці знання щодо дотримання загальних правил з організації робочого місце кухаря для приготування та відпуску страв з яєць, молока, молочних продуктів;
* орієнтуватися у виборі інвентарю, інструментів, посуду, устаткування для приготування та відпуску страв з яєць, молока, молочних продуктів;
* обгрунтовувати вимоги безпечної праці при приготуванні та відпуску страв з яєць, молока, молочних продуктів;
* застосовувати на практиці знання щодо дотримання санітарних норм і вимог при приготуванні та відпуску страв з яєць, молока, молочних продуктів.

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

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

**Тема 7. Організація роботи рибного цеху**

Організація роботи рибного цеху. Підбір інструменту, інвентарю, устаткування, посуду. Організація робочого місця кухаря під час обробки риби.

Здобувачі освіти повинні знати:

* організацію роботи рибного цеху закладів ресторанного господарства;
* види інструментів, інвентарю, устаткування, посуду для роботи в рибному цеху;
* організацію робочого місць кухаря під час обробки риби, продуктів моря;
* організацію робочого місця кухарів під час приготування напівфабрикатів з різних видів риб, продуктів моря;
* безпечні умови праці кухарів в рибному цеху;
* санітарні норми і вимоги при роботі в рибному цеху.

Здобувачі освіти повинні вміти:

* застосовувати на практиці знання щодо дотримання загальних правил з організації роботи рибного цеху в закладах ресторанного господарства;
* орієнтуватися у виборі інвентарю, інструментів, посуду, устаткування до роботи в рибному цеху при механічній кулінарній обробці різних видів риб, нерибних продуктів моря та приготуванні напівфабрикатів з них;
* обгрунтовувати вимоги безпечної праці при роботі в рибному цеху;
* застосовувати на практиці знання щодо дотримання санітарних норм і вимог при роботі в рибному цеху.

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

**ПК 1**. **Здатність підготуватися до оброблення м’яса та приготування напівфабрикатів з м’яса, організувати робоче місце**

**Тема 8. Організація роботи м’ясного цеху**

Організація роботи м'ясного цеху. Підбір інструментів, інвентарю, устаткування для обробки м'яса, субпродуктів, птиці. Організація робочого місця кухаря з приготування напівфабрикатів.

Здобувачі освіти повинні знати:

* організацію роботи м’ясного цеху закладів ресторанного господарства;
* види інструментів, інвентарю, устаткування, посуду для роботи в м’ясному цеху;
* організацію робочого місця кухаря під час оброблення м’яса;
* організацію робочого місця кухаря під час оброблення субпродуктів;
* організацію робочого місця кухаря під час оброблення птиці;
* організацію робочого місця кухаря під час приготування напівфабрикатів;
* безпечні умови праці кухаря в м’ясному цеху;
* санітарні норми і вимоги при роботі в м’ясному цеху.

Здобувачі освіти повинні вміти:

* застосовувати на практиці знання щодо дотримання загальних правил організації роботи м’ясного цеху в закладах ресторанного господарства;
* орієнтуватися у підборі відповідного інвентарю, інструментів, посуду, устаткування до роботи в м’ясному цеху;
* обгрунтовувати вимоги безпечної праці при роботі в м’ясному цеху;
* застосовувати на практиці знання щодо дотримання санітарних норм і вимог при роботі в м’ясному цеху.

**РН 6. Готувати бульйони, супи та соуси**

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

**Тема 9. Організація робочого місця для приготування та відпуску бульйонів, супів**

Організація робочого місця для приготування бульйонів, супів. Підбір посуду, інструмента, інвентарю, устаткування для приготування та відпуску бульйонів, супів.

Здобувачі освіти повинні знати:

* організацію робочого місця кухаря під час приготування бульйонів, супів;
* види інструментів, інвентарю, устаткування, посуду для приготування бульйонів, супів;
* організацію робочого місця кухаря під час відпуску супів;
* вид столового посуду для відпуску супів.

Здобувачі освіти повинні вміти:

* застосовувати на практиці знання щодо дотримання загальних правил з організації робочого місця кухаря для приготування та відпуску бульйонів, супів;
* орієнтуватися у підборі відповідного інвентарю, інструментів, посуду, устаткування для приготування та відпуску бульйонів, супів;
* обгрунтовувати вимоги безпечної праці при приготуванні та відпуску бульйонів, супів;
* застосовувати на практиці знання щодо дотримання санітарних норм і вимог при приготуванні та відпуску бульйонів, супів.

**Тема 10. Організація робочого місця для приготування та відпуску соусів**

Організація робочого місця для приготування соусів. Підбір посуду, інструмента, інвентарю, устаткування для приготування та відпуску соусів.

Здобувачі освіти повинні знати:

* організацію робочого місця кухаря під час приготування соусів;
* види інструментів, інвентарю, устаткування, посуду для приготування соусів;
* організацію робочого місця кухаря під час відпуску соусів;
* вид столового посуду для відпуску соусів.

Здобувачі освіти повинні вміти:

* застосовувати на практиці знання щодо дотримання загальних правил з організації робочого місця кухаря для приготування та відпуску соусів;
* орієнтуватися у підборі відповідного інвентарю, інструментів, посуду, устаткування для приготування та відпуску соусів;
* обгрунтовувати вимоги безпечної праці при приготуванні та відпуску соусів;
* застосовувати на практиці знання щодо дотримання санітарних норм і вимог при приготуванні та відпуску соусів.

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

**ПК 1. Здатність підготуватись до приготування страв і гарнірів з круп, бобових, макаронних виробів, організувати робоче місце**

**Тема 11**. **Організація робочого місця для приготування та відпуску страв і гарнірів з круп, бобових, макаронних виробів**

Організація робочого місця для приготування страв і гарнірів з круп, бобових, макаронних виробів. Підбір посуду, інструмента, інвентарю, устаткування для приготування та відпуску страв і гарнірів з круп, бобових, макаронних виробів.

Здобувачі освіти повинні знати:

* організацію робочого місця кухаря під час приготування страв і гарнірів з круп, бобових, макаронних виробів;
* підбір інструментів, інвентарю, устаткування, посуду для приготування страв і гарнірів з круп, бобових, макаронних виробів;
* організацію робочого місця кухаря під час відпуску страв і гарнірів з круп, бобових, макаронних виробів;
* вид столового посуду для відпуску страв і гарнірів з круп, бобових, макаронних виробів.

Здобувачі освіти повинні вміти:

* застосовувати на практиці знання щодо дотримання загальних правил з організації робочого місця кухаря для приготування та відпуску страв і гарнірів з круп, бобових, макаронних виробів;
* орієнтуватися у підборі відповідного інвентарю, інструментів, посуду, устаткування для приготування та відпуску страв і гарнірів з круп, бобових, макаронних виробів;
* обгрунтовувати вимоги безпечної праці при приготуванні та відпуску страв і гарнірів з круп, бобових, макаронних виробів;
* застосовувати на практиці знання щодо дотримання санітарних норм і вимог при приготуванні та відпуску страв і гарнірів з круп, бобових, макаронних виробів.

**РН 8. Готувати страви з риби та нерибних продуктів моря**

**ПК 1.** **Здатність підготуватись до приготування страв з риби та нерибних продуктів моря, організувати робоче місце**

**Тема 12. Організація робочого місця для приготування та відпуску страв з риби та нерибних продуктів моря**

Організація робочого місця для приготування страв з риби та нерибних продуктів моря. Підбір посуду, інструмента, інвентарю, устаткування для приготування та відпуску страв з риби та нерибних продуктів моря

Здобувачі освіти повинні знати:

* організацію робочого місця кухаря під час приготування страв з риби та нерибних продуктів моря;
* підбір інструментів, інвентарю, устаткування, посуду для приготування страв з риби та нерибних продуктів моря;
* організацію робочого місця кухаря під час відпуску страв з риби та нерибних продуктів моря;
* вид столового посуду для відпуску страв з риби та нерибних продуктів моря.

Здобувачі освіти повинні вміти:

* застосовувати на практиці знання щодо дотримання загальних правил з організації робочого місця кухаря для приготування та відпуску страв з риби та нерибних продуктів моря;
* орієнтуватися у підборі відповідного інвентарю, інструментів, посуду, устаткування для приготування та відпуску страв з риби та нерибних продуктів моря;
* обгрунтовувати вимоги безпечної праці при приготуванні та відпуску страв з риби та нерибних продуктів моря;
* застосовувати на практиці знання щодо дотримання санітарних норм і вимог при приготуванні та відпуску страв з риби та нерибних продуктів моря.

**РН 9. Готувати страви з різних видів м’ясної продукції**

**ПК 1.** **Здатність підготуватись до приготування страв з різних видів м’ясної продукції**

**Тема 13.** **Організація робочого місця для приготування та відпуску страв з різних видів м’ясної продукції**

Організація робочого місця для приготування страв з різних видів м’ясної продукції. Підбір посуду, інструмента, інвентарю, устаткування для приготування та відпуску страв з різних видів м’ясної продукції

Здобувачі освіти повинні знати:

* організацію робочого місця кухаря під час приготування страв з різних видів м’ясної продукції;
* підбір інструментів, інвентарю, устаткування, посуду для приготування страв з різних видів м’ясної продукції;
* організацію робочого місця кухаря під час відпуску страв з різних видів м’ясної продукції;
* вид столового посуду для відпуску страв з різних видів м’ясної продукції.

Здобувачі освіти повинні вміти:

* застосовувати на практиці знання щодо дотримання загальних правил з організації робочого місця кухаря для приготування та відпуску страв з різних видів м’ясної продукції;
* орієнтуватися у підборі відповідного інвентарю, інструментів, посуду, устаткування для приготування та відпуску страв з різних видів м’ясної продукції;
* обгрунтовувати вимоги безпечної праці при приготуванні та відпуску страв з різних видів м’ясної продукції;
* застосовувати на практиці знання щодо дотримання санітарних норм і вимог при приготуванні та відпуску страв з різних видів м’ясної продукції.

**РН 10. Готувати тісто та вироби з нього**

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

**Тема 14. Організація робочого місця для приготування та відпуску виробів з прісного тіста**

Організація робочого місця, підбір інструментів, інвентарю, посуду, устаткування для приготування прісного тіста та виробів з нього.

Здобувачі освіти повинні знати:

* організацію робочого місця кухаря під час приготування прісного тіста;
* організацію робочого місця кухаря під час приготування виробів з прісного тіста;
* підбір інструментів, інвентарю, устаткування, посуду для приготування виробів з прісного тіста;
* організацію робочого місця кухаря під час відпуску виробів з прісного тіста;
* вид столового посуду для відпуску виробів з прісного тіста.

Здобувачі освіти повинні вміти:

* застосовувати на практиці знання щодо дотримання загальних правил з організації робочого місця кухаря для приготування прісного тіста;
* застосовувати на практиці знання щодо дотримання загальних правил щодо організації робочого місця кухаря для приготування та відпуску виробів із прісного тіста;
* орієнтуватися у підборі відповідного інвентаря, інструментів, посуду, устаткування для приготування та відпуску виробів із прісного тіста;
* обгрунтовувати вимоги безпечної праці при приготуванні та відпуску виробів з прісного тіста;
* застосовувати на практиці знання щодо дотримання санітарних норм і вимог при приготуванні та відпуску виробів з прісного тіста.

**Тема 15. Організація робочого місця для приготування та відпуску виробів з дріжджового тіста**

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

Здобувачі освіти повинні знати:

* організацію робочого місця кухаря під час приготування дріжджового тіста опарним та безопарним способами;
* організацію робочого місця кухаря під час приготування виробів із дріжджового тіста;
* підбір інструментів, інвентарю, устаткування, посуду для приготування дріжджового тіста та виробів з нього;
* вид столового посуду для відпуску виробів із дріжджового тіста.

Здобувачі освіти повинні вміти:

* застосовувати на практиці знання щодо дотримання загальних правил з організації робочого місця кухаря для приготування дріжджового тіста;
* застосовувати на практиці знання щодо дотримання загальних правил щодо організації робочого місця кухаря для приготування та відпуску виробів із дріжджового тіста;
* орієнтуватися у підборі відповідного інвентаря, інструментів, посуду, устаткування для приготування та відпуску виробів із дріжджового тіста;
* обгрунтовувати вимоги безпечної праці при приготуванні та відпуску виробів із дріжджового тіста;
* застосовувати на практиці знання щодо дотримання санітарних норм і вимог при приготуванні та відпуску виробів із дріжджового тіста.

**РН 11. Готувати холодні страви та закуски**

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

**Тема 16. Організація робочого місця для приготування і відпуску холодних страв та закусок**

Організація робочого місця для приготування холодних страв та закусок. Підбір посуду, інструмента, інвентарю, устаткування для приготування та відпуску холодних страв та закусок.

Здобувачі освіти повинні знати:

* організацію робочих місць кухаря під час приготування холодних страв та закусок;
* підбір інструментів, інвентарю, устаткування, посуду для приготування холодних страв та закусок;
* організацію робочих місць кухаря під час відпуску холодних страв та закусок;
* вид столового посуду для відпуску холодних страв та закусок.

Здобувачі освіти повинні вміти:

* застосовувати на практиці знання щодо дотримання загальних правил з організації робочого місця кухаря для приготування холодних страв та закусок;
* застосовувати на практиці знання щодо дотримання загальних правил щодо організації робочого місця кухаря для приготування та відпуску холодних страв та закусок;
* орієнтуватися у підборі відповідного інвентаря, інструментів, посуду, устаткування для приготування та відпуску холодних страв та закусок;
* обгрунтовувати вимоги безпечної праці при приготуванні та відпуску холодних страв та закусок;
* застосовувати на практиці знання щодо дотримання санітарних норм і вимог при приготуванні та відпуску холодних страв та закусок.

**РН 12. Готувати солодкі страви та напої**

**ПК 1. Здатність готувати солодкі страви**

**Тема 17. Організація робочого місця для приготування та відпуску солодких страв**

Організація робочого місця для приготування та відпуску солодких страв. Підбір посуду, інструмента, інвентарю, устаткування для приготування та відпуску солодких страв

Здобувачі освіти повинні знати:

* організацію робочих місць кухаря під час приготування солодких страв;
* підбір інструментів, інвентарю, устаткування, посуду для приготування солодких страв;
* організацію робочих місць кухаря під час відпуску солодких страв;
* вид столового посуду для відпуску солодких страв.

Здобувачі освіти повинні вміти:

* застосовувати на практиці знання щодо дотримання загальних правил з організації робочого місця кухаря для приготування солодких страв;
* застосовувати на практиці знання щодо дотримання загальних правил щодо організації робочого місця кухаря для приготування та відпуску солодких страв;
* орієнтуватися у підборі відповідного інвентаря, інструментів, посуду, устаткування для приготування та відпуску солодких страв;
* обгрунтовувати вимоги безпечної праці при приготуванні та відпуску солодких страв;
* застосовувати на практиці знання щодо дотримання санітарних норм і вимог при приготуванні та відпуску солодких страв.

**ПК 2.** **Здатність готувати напої**

**Тема 18. Організація робочого місця для приготування та відпуску холодних та гарячих напоїв**

Організація робочого місця для приготування та відпуску холодних та гарячих напоїв. Підбір посуду, інструмента, інвентарю, устаткування для приготування та відпуску холодних та гарячих напоїв.

Здобувачі освіти повинні знати:

* організацію робочих місць кухаря під час приготування холодних та гарячих напоїв;
* підбір інструментів, інвентарю, устаткування, посуду для приготування холодних та гарячих напоїв;
* організацію робочих місць кухаря під час відпуску холодних та гарячих напоїв;
* вид столового посуду для відпуску холодних та гарячих напоїв.

Здобувачі освіти повинні вміти:

* застосовувати на практиці знання щодо дотримання загальних правил з організації робочого місця кухаря для приготування холодних та гарячих напоїв;
* застосовувати на практиці знання щодо дотримання загальних правил щодо організації робочого місця кухаря для приготування та відпуску холодних та гарячих напоїв;
* орієнтуватися у підборі відповідного інвентаря, інструментів, посуду, устаткування для приготування та відпуску холодних та гарячих напоїв;
* обгрунтовувати вимоги безпечної праці при приготуванні та відпуску холодних та гарячих напоїв;
* застосовувати на практиці знання щодо дотримання санітарних норм і вимог при приготуванні та відпуску холодних та гарячих напоїв.

**Навчальна програма з предмета**

**«Устаткування підприємств харчування»**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Компетентності** | **№ з/п** | **Тема** | | **Кількість годин** | |
| **Всього** | **З них на лабораторно-практичні роботи** |
| **Загальні знання та вміння за професією** | | | | | |
|  | 1. | Загальні відомості про машини та механізми | | 1 |  |
| 2. | Ваговимірювала техніка | | 2 |  |
| 3. | Машини для миття посуду | | 1 |  |
| 4. | Підйомно-транспортне устаткування | | 1 |  |
| **Усього годин** | | | **5** |  |
| **Кваліфікація: кухар 4-го розряду**  **РН 1. Обробляти овочі, гриби, фрукти, ягоди, горіхоплідні та готувати напівфабрикати з них** | | | | | |
| **ПК 1.** Здатність підготуватися до обробки овочів, грибів, ягід, організувати робоче місце | 5. | | Універсальні кухонні машини | 2 |  |
| 6. | | Машини та механізми для обробки овочів | 5 |  |
| **Усього годин** | | | | **7** |  |
| **РН 2. Готувати страви та гарніри з овочів, грибів** | | | | | |
| **ПК 1.** Здатність підготуватись до робочого процесу, організувати робоче місце | 7. | | Загальні відомості про теплове устаткування | 2 |  |
| 8. | | Устаткування для смаження їжі | 6 |  |
| **Усього годин** | | | | **8** |  |
| **РН 3. Готувати страви з яєць, молока та молочних продуктів** | | | | | |
| **ПК 1.** Здатність підготуватись до приготування яєць та сиру, організувати робоче місце | 9. | | Збивальні машини та механізми | 2 |  |
| **Усього годин** | | | | **2** |  |
| **РН 4. Обробляти різні види риб, продуктів моря та готувати напівфабрикати з них** | | | | | |
| **ПК 1.** Здатність підготуватись до робочого процесу оброблення різних видів риб, продуктів моря та приготування напівфабрикатів з них, організувати робоче | 10. | | Машини та механізми для обробки риби | 3 |  |
| **Усього годин** | | | | **3** |  |
| **РН 5. Обробляти м’ясо, субпродукти, птицю, дичину та готувати напівфабрикати з них** | | | | | |
| **ПК 1.** Здатність підготуватися до оброблення м’яса та приготування напівфабрикатів з м’яса, організувати робоче місце | 11. | | Машини та механізми для обробки м’яса та приготування напівфабрикатів | 6 |  |
| **Усього годин** | | | | **6** |  |
| **PH 6. Готувати бульйони, супи та соуси** | | | | | |
| **ПК 1.** Здатність підготуватись до робочого процесу приготування бульйонів, супів та соусів, організувати робоче місце для приготування бульйонів, супів та соусів | 12. | | Устаткування для варіння їжі | 2 |  |
| 13. | | Допоміжне устаткування | 3 |  |
| **Усього годин** | | | | **5** |  |
| **PH 7. Готувати страви i гарніри з круп, бобових, макаронних виробів** | | | | | |
| **ПК 1.** Здатність підготуватись до приготування страв і гарнірів з круп, бобових, макаронних виробів, організувати робоче місце | 14. | | Апарати для варіння борошняних виробів | 2 |  |
| **Усього годин** | | | | **2** |  |
| **РН 8. Готувати страви з риби та нерибних продуктів моря** | | | | | |
| **ПК 1.** Здатність підготуватись до приготування страв з риби та нерибних продуктів моря, організувати робоче місце | 15. | | Пароконвекційні шафи (Пароконвектомати) | 2 |  |
| **Усього годин** | | | | **2** |  |
| **PH 9. Готувати страви з різних видів м’ясної продукції** | | | | | |
| **ПК 1.** Здатність підготуватись до приготування страв з різних видів м’ясної продукції | 16 | | Сучасне теплове устаткування | 8 |  |
| **Усього годин** | | | | **8** |  |
| **РН 10. Готувати тісто та вироби з нього** | | | | | |
| **ПК 1.** Здатність підготуватись до робочого процесу, організувати робоче місце | 17. | | Машини та механізми для приготування та обробки тіста | 4 |  |
| 18. | | Машини для формування вареників і пельменів | 2 |  |
| 19. | | Жаровні для смаження млинців-напівфабрикатів. | 2 |  |
| 20. | | Пекарські печі та шафи | 2 |  |
| **Усього годин** | | | | **10** |  |
| **PH 11. Готувати холодні страви та закуски** | | | | | |
| **ПК 1.** Здатність готувати салати, овочеві закуски, холодні страви і закуски із сиру, яєць | 21. | | Машини для нарізки хліба та гастрономічних продуктів | 4 |  |
| **ПК 2.** Здатність готувати холодні страви з риби | 22. | | Сучасне холодильне устаткування | **3** |  |
| **Усього годин** | | | | **7** |  |
| **РН 12. Готувати солодкі страви та напої** | | | | | |
| **ПК 1.**Здатність готувати солодкі страви | 23. | | Машини для відтискання соку - екстрактори | 1 |  |
| **ПК 2.** Здатність готувати напої | 24. | | Устаткування для приготування кави | 2 |  |
| **Усього годин** | | | | **3** |  |
| **Усього годин за кваліфікацією 4-го розряду** | | | | **63** |  |
| **Усього годин з предмета** | | | | **68** |  |

**Зміст навчальної програми**

**Загальні знання та вміння за професією**

**Тема 1. Загальні відомості про машини та механізми**

Поняття про машину. Класифікація машин, які використовуються на підприємствах харчування. 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 охорони праці.

Здобувачі освіти повинні знати:

* поняття про машину;
* класифікацію машин та вимоги до них;
* будову та призначення основних частин та деталей машини;
* загальні правила експлуатації устаткування;
* загальні відомості про передаточні механізми.

Здобувачі освіти повинні вміти:

* визначати основні частини машини;
* визначати призначення передаточних механізмів;
* користуватися технічною документацією;
* застосовувати правила щодо безпеки праці при експлуатації устаткування.

**Тема 2. Ваговимірювальне устаткування**

Класифікація ваг, їх призначення, будова. Вимоги до ваг, гирь, правила експлуатації з дотриманням технічних вимог безпеки праці.

Здобувачі освіти повинні знати:

* призначення, класифікацію та будову ваг;
* правила експлуатації з дотриманням технічних вимог безпеки праці;
* вимоги до ваг, гирь.

Здобувачі освіти повинні вміти:

* визначати вид ваг;
* застосовувати правила щодо підбору виду ваг для зважування.

**Тема 3. Машини для миття посуду**

Призначення, класифікація, будова, правила експлуатації та технічні вимоги безпеки праці під час роботи з машинами для миття посуду.

Здобувачі освіти повинні знати:

* призначення, класифікацію, будову машин для миття посуду.
* технічні вимоги безпеки праці під час роботи на машинах.

Здобувачі освіти повинні вміти:

* порівнювати та аналізувати технічні характеристики різних моделей машин для миття посуду;
* застосовувати загальні правила щодо експлуатації машин для миття посуду;
* застосовувати технічні вимоги безпечної праці при експлуатації машин для миття посуду.

**Тема 4. Підйомно-транспортне устаткування**

Призначення, класифікація, будова, правила експлуатації та технічні вимоги безпеки праці під час роботи з ліфтами, підйомниками, транспортерами, візками.

Здобувачі освіти повинні знати:

* призначення, класифікацію, будову ліфтів, транспортерів, підйомників, візків;
* технічні вимоги безпеки праці під час роботи з ліфтами, підйомниками, транспортерами.

Здобувачі освіти повинні вміти:

* порівнювати та аналізувати технічні характеристики різних моделей підйомно-транспортного устаткування;
* застосовувати загальні правила щодо експлуатації підйомно-транспортного устаткування;
* застосовувати технічні вимоги безпечної праці при експлуатації підйомно-транспортного устаткування.

**Класифікація: кухар 4-го розряду**

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

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

**Тема 5.** **Універсальні кухонні машини**

Універсальні кухонні машини: їх класифікація, призначення, будова, комплектація змінними механізмами, правила експлуатації та технічні вимоги безпеки праці.

Здобувачі освіти повинні знати:

* класифікацію, призначення, будову універсальних кухонних машин;
* комплектацію замінними механізмами;
* технічні вимоги безпеки праці.

Здобувачі освіти повинні вміти:

* порівнювати та аналізувати технічні характеристики різних моделей універсальних кухонних машин;
* застосовувати технічні правила при складанні та розбиранні універсальних кухонних машин;
* застосовувати загальні правила щодо експлуатації універсальних кухонних машин;
* застосовувати технічні вимоги безпечної праці при експлуатації універсальних кухонних машин.

**Тема 6. Машини та механізми для обробки овочів**

Характеристика машин для обробки овочів та картоплі на підприємствах харчування, їх класифікація. Машини та механізми для очищення овочів та картоплі, для нарізання сирих та варених овочів, для протирання продуктів та овочів.

Призначення машин та механізмів, їх будова, принцип роботи, правила експлуатації з дотриманням технічних вимог безпеки праці. Можливі проблеми під час роботи машин.

Здобувачі освіти повинні знати:

* характеристику машин для обробки овочів та картоплі;
* призначення, будову, принцип роботи та правила експлуатації машин для обробки, нарізання та протирання овочів;
* дотримання технічних вимог безпеки праці при експлуатації машин;
* можливі проблеми під час роботи машин.

Здобувачі освіти повинні вміти:

* порівнювати та аналізувати технічні характеристики різних моделей машин та механізмів для обробки овочів;
* застосовувати загальні правила при складанні та розбиранні машини для очищення овочів;
* застосовувати загальні правила при складанні та розбиранні машини для нарізання та протирання овочів;
* застосовувати загальні правила щодо експлуатації машин та механізмів для обробки овочів;
* застосовувати технічні вимоги безпечної праці при експлуатації машин та механізмів для обробки овочів.

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

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

**Тема 7. Загальні відомості про теплове устаткування**

Відомості про теплове устаткування. Класифікація теплового устаткування. Паливо, його види, склад. Загальні відомості про електричне устаткування. Електронагрівальні елементи: їх види, будова, принцип роботи, переваги та недоліки кожного виду, застосування. Загальні відомості про секційно-модульоване обладнання.

Загальні відомості устаткування на газовому обігріві. Правила експлуатації та безпека праці з газовим обладнанням.

Запобігання перевитрат палива. Характеристика та властивості горючих газів, переваги та недоліки газових апаратів, газові пальники, їх види, будова. Правила розпалювання пальників з дотриманням технічних вимог безпеки праці.

Здобувачі освіти повинні знати:

* класифікацію теплового устаткування;
* види та склад палива;
* види, будову, застосування електронагрівальних елементів;
* загальні відомості про секційно-модульне обладнання;
* правила експлуатації та безпеки праці з газовим обладнанням;
* характеристику горючих газів;
* види, будову газових пальників.

Здобувачі освіти повинні вміти:

* визначати вид та склад палива;
* визначати вид електронагрівального елементу, його переваги і недоліки;
* визначати вид газових пальників;
* застосовувати технічні вимоги безпечної праці при розпалюванні газових пальників.

**Тема 8.** **Устаткування для смаження їжі**

Електричні та газові плити, сковороди, шафи для випікання та смаження продуктів, фритюрниці - їх призначення, будова. Принцип дії, регулювання температурного режиму, правила раціональної та безпечної експлуатації теплових апаратів. Заходи щодо економії паливно-енергетичних ресурсів.

Здобувачі освіти повинні знати:

* призначення, будову електричних та газових плит;
* призначення будови сковорід, шаф для випікання та смаження продуктів;
* технічну документацію.

Здобувачі освіти повинні вміти:

* порівнювати та аналізувати технічні характеристики різних моделей електричних та газових плит;
* застосовувати загальні правила при підготовці до роботи електричних та газових плит;
* застосовувати загальні правила експлуатації устаткування для смаження їжі;
* застосовувати технічні вимоги безпечної праці при експлуатації устаткування для смаження їжі;
* користуватися технічною документацією.

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

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

**Тема 9.** **Збивальні машини та механізми**

Характеристика машин та механізмів для збивання продуктів.

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

Здобувачі освіти повинні знати:

* призначення, будову збивальних машин та механізмів;
* принцип роботи та правила експлуатації збивальних машин та механізмів, з дотриманням технічних вимог безпеки праці;
* технічну документацію**.**

Здобувачі освіти повинні вміти:

* порівнювати та аналізувати технічні характеристики різних моделей збивальних машин та механізмів;
* застосовувати загальні правила при підготовці до роботи збивальних машин та механізмів;
* застосовувати загальні правила при експлуатації устаткування для збивання продуктів;
* застосовувати технічні вимоги безпечної праці при експлуатації устаткування для збивання продуктів;
* користуватися технічною документацією.

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

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

**Тема 10. Машини та механізми для обробки риби**

Загальна характеристика машин та механізмів для обробки риби.

Плавникорізки, рибообчищувачі і машини для знімання шкіри.  
Механізми для обробки риби: для видалення нутрощів, нарізання на філе.

Машини та механізми для подрібнення м'яса риби (м’ясорубки, кутери), фаршемішалки.

Призначення машин та механізмів, 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.

Здобувачі освіти повинні знати:

* загальну характеристику машин та механізмів для обробки м’яса та риби;
* призначення, будову, принцип роботи машин та механізмів для обробки м’яса риби;
* правила експлуатації машин і механізмів з дотриманням технічних вимог безпеки праці;
* безпечні зони машин та механізмів;
* методи вирішення можливих проблем під час роботи устаткування.

Здобувачі освіти повинні вміти:

* порівнювати та аналізувати технічні характеристики різних моделей машин та механізмів для обробки м’яса, риби;
* застосовувати загальні технічні правила при складанні та розбиранні машин та механізмів для обробки м’яса, риби;
* застосовувати загальні правила при експлуатації машин та механізмів для обробки м’яса риби;
* визначати безпечні зони машин та механізмів для обробки м’яса риби;
* застосовувати технічні вимоги безпечної праці при експлуатації машин та механізмів для обробки м’яса риби;
* застосовувати методи вирішення можливих проблем під час роботи устаткування;
* користуватися технічною документацією.

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

**ПК 1**. **Здатність підготуватися до оброблення м’яса та приготування напівфабрикатів з м’яса, організувати робоче місце**

**Тема 11. Машини та механізми для обробки м’яса та приготування напівфабрикатів**

Машини та механізми для розпушування м'яса, для дозування та формування котлет.

Призначення машин та механізмів, 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.

Здобувачі освіти повинні знати:

* призначення, будову, принцип роботи машин та механізмів для обробки м’яса;
* правила експлуатації машин і механізмів з дотриманням технічних вимог безпеки праці;
* безпечні зони машин та механізмів;
* методи вирішення можливих проблем під час роботи устаткування.

Здобувачі освіти повинні вміти:

* порівнювати та аналізувати технічні характеристики різних моделей машин та механізмів для обробки м’яса;
* застосовувати загальні технічні правила при складанні та розбиранні машин та механізмів для обробки м’яса ;
* застосовувати загальні правила при експлуатації машин та механізмів з дотриманням технічних вимог безпеки праці
* визначати безпечні зони машин та механізмів для обробки м’яса;
* застосовувати технічні вимоги безпечної праці при експлуатації машин та механізмів для обробки м’яса;
* застосовувати методи вирішення можливих проблем під час роботи устаткування;
* користуватися технічною документацією*.*

**РН 6. Готувати бульйони, супи та соуси**

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

**Тема 12. Устаткування для варіння їжі**

Котли секційно-модульовані для варіння їжі, їх призначення, будова. Принцип роботи, правила експлуатації та технічні вимоги безпеки праці, автоматика електричних котлів.

Здобувачі освіти повинні знати:

* призначення, будову секційно-модульних котлів;
* правила експлуатації устаткування для варіння їжі;
* технічні вимоги безпеки праці.

Здобувачі освіти повинні вміти:

* порівнювати та аналізувати технічні характеристики різних моделей електричних котлів;
* застосовувати загальні технічні правила при підготовці до роботи електричних котлів;
* застосовувати загальні правила при експлуатації устаткування для варіння їжі;
* застосовувати технічні вимоги безпечної праці при експлуатації устаткування для варіння їжі;
* користуватися технічною документації.

**Тема 13. Допоміжне устаткування**

Водонагрівачі, 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.

Здобувачі освіти повинні знати:

* призначення, будову водонагрівачів, кип’ятильників;
* призначення мармітів;
* технічну документацію.

Здобувачі освіти повинні вміти:

* порівнювати та аналізувати технічні характеристики різних моделей водонагрівачів, кип’ятильників;
* застосовувати загальні технічні правила при підготовці до роботи водонагрівачів, кип’ятильників;
* застосовувати загальні правила при експлуатації устаткування для нагрівання води;
* застосовувати технічні вимоги безпечної праці при експлуатації устаткування для нагрівання води;
* користуватися технічною документацією.

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

**ПК 1. Здатність підготуватись до приготування страв і гарнірів з круп, бобових, макаронних виробів, організувати робоче місце**

**Тема 14**. **Апарати для варіння борошняних виробів**

Апарати для варіння борошняних виробів, їх призначення, будова. Принцип роботи, правила експлуатації та технічні вимоги безпеки праці.

Здобувачі освіти повинні знати:

* призначення, будову апаратів для варіння борошняних виробів;
* правила експлуатації устаткування для варіння їжі;
* технічні вимоги безпеки праці*.*

Здобувачі освіти повинні вміти:

* порівнювати та аналізувати технічні характеристики різних моделей апаратів для варіння борошняних виробів
* застосовувати загальні технічні правила при підготовці до роботи апаратів для варіння борошняних виробів;
* застосовувати загальні правила при експлуатації апаратів для варіння борошняних виробів;
* застосовувати технічні вимоги безпечної праці при експлуатації апаратів для варіння борошняних виробів;
* користуватися технічною документації.

**РН 8. Готувати страви з риби та нерибних продуктів моря**

**ПК 1.** **Здатність підготуватись до приготування страв з риби та нерибних продуктів моря, організувати робоче місце**

**Тема 15. Пароконвекційні шафи**

Пароконвекційні шафи їх призначення, будова. Принцип роботи, правила експлуатації та технічні вимоги безпеки праці, автоматика.

Здобувачі освіти повинні знати:

* призначення, будову пароварильних шаф;
* правила експлуатації устаткування;
* технічні вимоги безпеки праці.

Здобувачі освіти повинні вміти:

* порівнювати та аналізувати технічні характеристики різних моделей пароварильних шаф;
* застосовувати загальні технічні правила при підготовці до роботи пароварильних шаф;
* застосовувати загальні правила при експлуатувати пароварильних шаф;
* застосовувати технічні вимоги безпечної праці при експлуатації пароварильних шаф;
* користуватися технічною документації.

**РН 9. Готувати страви з різних видів м’ясної продукції**

**ПК 1.** **Здатність підготуватись до приготування страв з різних видів м’ясної продукції**

**Тема 16.** **Сучасне теплове устаткування**

Шашличні печі, грилі, НВЧ-печі, фритюрниці: їх призначення, будова, принцип дії, регулювання температурного режиму, правила раціональної та безпечної експлуатації теплових апаратів. Заходи щодо економії паливно-енергетичних ресурсів.

Здобувачі освіти повинні знати:

* призначення, будову грилів, шашличних і НВЧ-печей, фритюрниць;
* принцип роботи та правила експлуатації грилів, шашличних і НВЧ-печей, з дотриманням технічних вимог безпеки праці;
* технічну документацію.

Здобувачі освіти повинні вміти:

* порівнювати та аналізувати технічні характеристики різних моделей грилів, шашличниць і НВЧ-печей;
* застосовувати загальні технічні правила при підготовці до роботи грилів, шашличниць і НВЧ-печей;
* застосовувати загальні правила при експлуатації грилів, шашличниць і НВЧ-печей;
* застосовувати технічні вимоги безпечної праці при експлуатації грилів, шашличниць і НВЧ-печей;
* користуватися технічною документацією.

**РН 10. Готувати тісто та вироби з нього**

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

**Тема 17. Машини та механізми для приготування тіста**

Характеристика машин для приготування тіста, їх призначення та класифікація. Машини та механізми для просіювання борошна. Машини для замішування та розкачування тіста.

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

Здобувачі освіти повинні знати:

* характеристику машин для приготування тіста, їх призначення та класифікацію;
* призначення, будову, принцип роботи машин та механізмів для просіювання борошна;
* будову, принцип роботи машин та механізмів для замішування та розкачування тіста;
* правила експлуатації машин та механізмів з дотриманням технічних вимог безпеки праці.

Здобувачі освіти повинні вміти:

* порівнювати та аналізувати технічні характеристики різних моделей машин для приготування тіста;
* застосовувати загальні технічні правила при підготовці до роботи машин для приготування тіста;
* застосовувати загальні правила при експлуатації машин для приготування тіста;
* застосовувати технічні вимоги безпечної праці при експлуатації машин для приготування тіста;
* користуватися технічною документацією.

**Тема 18. Машини для формування вареників і пельменів**

Машини для формування вареників і пельменів: 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.

Здобувачі освіти повинні знати:

* призначення, будову, принцип роботи машин для формування вареників і пельменів;
* правила експлуатації машин з дотриманням технічних вимог безпеки праці;
* безпечні зони машин;
* методи вирішення можливих проблем під час роботи устаткування.

Здобувачі освіти повинні вміти:

* порівнювати та аналізувати технічні характеристики різних моделей машин для формування вареників і пельменів;
* застосовувати загальні правила при складанні та розбиранні машин для формування вареників і пельменів;
* застосовувати загальні правила при експлуатації машин для формування вареників і пельменів;
* застосовувати технічні вимоги безпечної праці при експлуатації машин для формування вареників і пельменів;
* користуватися технічною документацією.

**Тема 19. Жаровні для смаження млинців-напівфабрикатів**

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

Здобувачі освіти повинні знати:

* призначення, будову жаровень;
* принцип роботи та правила експлуатації жаровень, з дотриманням технічних вимог безпеки праці;
* технічну документацію.

Здобувачі освіти повинні вміти:

* порівнювати та аналізувати технічні характеристики різних моделей жаровень для смаження млинців-напівфабрикатів;
* застосовувати загальні технічні правила при підготовці до роботи жаровні;
* застосовувати загальні правила при експлуатації жаровні;
* застосовувати технічні вимоги безпечної праці при експлуатації жаровні;
* користуватися технічною документацією.

**Тема 20. Пекарські печі та шафи**

Пекарські печі та шафи: їх призначення, будова. Принцип дії, регулювання температурного режиму, правила раціональної та безпечної експлуатації. Заходи щодо економії паливно-енергетичних ресурсів.

Здобувачі освіти повинні знати:

* призначення, будову пекарських печей та шаф;
* принцип дії та правила експлуатації;
* технічну документацію.

Здобувачі освіти повинні вміти:

* порівнювати та аналізувати технічні характеристики різних моделей пекарських печей та шаф;
* застосовувати загальні технічні правила при підготовці до роботи пекарських печей та шаф;
* застосовувати загальні правила при експлуатації устаткування для випікання виробів;
* застосовувати технічні вимоги безпечної праці при експлуатації устаткування для випікання виробів;
* користуватися технічною документацією.

**РН 11. Готувати холодні страви та закуски**

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

**Тема 21. Машини для нарізки хліба та гастрономічних продуктів**

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

Здобувачі освіти повинні знати:

* призначення, будову машин для нарізання хліба та гастрономічних продуктів;
* принцип роботи та правила експлуатації машин для нарізання хліба та гастрономічних продуктів, з дотриманням технічних вимог безпеки праці;
* технічну документацію.

Здобувачі освіти повинні вміти:

* порівнювати та аналізувати технічні характеристики різних моделей машин для нарізання хліба та гастрономічних продуктів;
* застосовувати загальні технічні правила при підготовці до роботи машин для нарізання хліба та гастрономічних продуктів;
* застосовувати загальні правила при експлуатації машин для нарізання хліба та гастрономічних продуктів;
* застосовувати технічні вимоги безпечної праці при експлуатації машин для нарізання хліба та гастрономічних продуктів;
* користуватися технічною документацією.

**ПК 2. Здатність готувати холодні страви з риби**

**Тема 22. Сучасне холодильне устаткування**

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

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

Здобувачі освіти повинні знати:

* призначення, будову сучасного холодильного устаткування;
* принцип роботи та правила експлуатації сучасного холодильного устаткування , з дотриманням технічних вимог безпеки праці;
* технічну документацію.

Здобувачі освіти повинні вміти:

* порівнювати та аналізувати технічні характеристики різних моделей сучасного холодильного устаткування;
* застосовувати загальні технічні правила при підготовці до роботи сучасного холодильного устаткування;
* застосовувати загальні правила при експлуатації сучасного холодильного устаткування;
* застосовувати технічні вимоги безпечної праці при експлуатації сучасного холодильного устаткування;
* користуватися технічною документацією.

**РН 12. Готувати солодкі страви та напої**

**ПК 1. Здатність готувати солодкі страви**

**Тема 23. Машини для відтискання соку - екстрактори**

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

Здобувачі освіти повинні знати:

* призначення, будову машин-екстракторів;
* принцип роботи та правила експлуатації устаткування з дотриманням технічних вимог безпеки праці;
* технічну документацію.

Здобувачі освіти повинні вміти:

* порівнювати та аналізувати технічні характеристики різних моделей машин для відтискання соку;
* застосовувати загальні технічні правила при підготовці до роботи машин-екстракторів;
* застосовувати загальні правила при експлуатації машин-екстракторів;
* застосовувати технічні вимоги безпечної праці при експлуатації машин-екстракторів;
* користуватися технічною документацією.

**ПК 2.** **Здатність готувати напої**

**Тема 24. Устаткування для приготування кави**

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

Здобувачі освіти повинні знати:

* призначення, будову кавомолок;
* призначення, будову кавоварок
* принцип роботи та правила експлуатації устаткування з дотриманням технічних вимог безпеки праці;
* технічну документацію.

Здобувачі освіти повинні вміти:

* порівнювати та аналізувати технічні характеристики різних моделей кавомолок, кавоварок;
* застосовувати загальні технічні правила при підготовці до роботи кавомолок, кавоварок;
* застосовувати загальні правила при експлуатації кавомолок, кавоварок;
* застосовувати технічні вимоги безпечної праці при експлуатації кавомолок, кавоварок;
* користуватися технічною документацією.

**Навчальна програма з предмета**

**«Облік, калькуляція та звітність»**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Компетентності** | **№ з/п** | **Тема** | | **Кількість годин** | |
| **Всього** | **З них на лабораторно-практичні роботи** |
| **Загальні знання та вміння за професією** | | | | | |
|  | 1. | Господарський облік у закладах ресторанного господарства | | 1 |  |
| 2. | Нормативно-технологічні документи: види, призначення, використання | | 2 | 1 |
| **Усього годин** | | | **3** | **1** |
| **Кваліфікація: кухар 4-го розряду**  **РН 1. Обробляти овочі, гриби, фрукти, ягоди, горіхоплідні та готувати напівфабрикати з них** | | | | | |
| **КК 2.** Математична компетентність | 3. | | Розрахунок сировини, її вартості та відходів при обробці овочів, фруктів і грибів | 1 | 1 |
| **Усього годин** | | | | **1** | **1** |
| **РН 2. Готувати страви та гарніри з овочів, грибів** | | | | | |
| **КК 2.** Математична компетентність | 4. | | Розрахунок сировини для приготування страв та гарнірів з овочів та грибів | 2 | 1 |
| **Усього годин** | | | | **2** | **1** |
| **РН 3. Готувати страви з яєць, молока та молочних продуктів** | | | | | |
| **КК 2.** Математична компетентність | 5. | | Розрахунок сировини для приготування страв з яєць, молока та молочних продуктів | 1 | 1 |
| **Усього годин** | | | | **1** | **1** |
| **РН 4. Обробляти різні види риб, продуктів моря та готувати напівфабрикати з них** | | | | | |
| **КК 2.** Математична компетентність | 6. | | Розрахунок сировини, її вартості, відходів при обробці різних видів риб, продуктів моря та приготуванні напівфабрикатів з них | 1 | 1 |
| **Усього годин** | | | | **1** | **1** |
| **РН 5. Обробляти м’ясо, субпродукти, птицю, дичину та готувати напівфабрикати з них** | | | | | |
| **КК 2.** Математична компетентність | 7. | | Розрахунок сировини, її вартості, відходів при обробці м'яса, субпродуктів, птиці, дичини та приготуванні напівфабрикатів з них | 2 | 1 |
| **Усього годин** | | | | **2** | **1** |
| **PH 6. Готувати бульйони, супи та соуси** | | | | | |
| **КК 2.** Математична компетентність | 8. | | Розрахунок сировини для приготування супів, бульйонів, соусів | 2 | 1 |
| **Усього годин** | | | | **2** | **1** |
| **PH 7. Готувати страви i гарніри з круп, бобових, макаронних виробів** | | | | | |
| **КК 2.** Математична компетентність | 9. | | Розрахунок сировини для приготування страв і гарнірів з круп, бобових та макаронних виробів | 1 | 1 |
| **Усього годин** | | | | **1** | **1** |
| **РН 8. Готувати страви з риби та нерибних продуктів моря** | | | | | |
| **КК 2.** Математична компетентність | 10. | | Розрахунок сировини для приготування страв з риби та нерибних продуктів моря | 1 | 1 |
| **Усього годин** | | | | **1** | **1** |
| **PH 9. Готувати страви з різних видів м’ясної продукції** | | | | | |
| **КК 2.** Математична компетентність | 11. | | Розрахунок сировини для приготування страв з різних видів м’ясної продукції | 1 | 1 |
| **Усього годин** | | | | **1** | **1** |
| **РН 10. Готувати тісто та вироби з нього** | | | | | |
| **КК 2.** Математична компетентність | 12. | | Розрахунок сировини при приготуванні тіста та виробів з нього | 2 | 1 |
| **Усього годин** | | | | **2** | **1** |
| **PH 11. Готувати холодні страви та закуски** | | | | | |
| **КК 2.** Математична компетентність | 13. | | Розрахунок сировини для приготування холодних страв і закусок | 1 | 1 |
| **Усього годин** | | | | **1** | **1** |
| **РН 12. Готувати солодкі страви та напої** | | | | | |
| **КК 2.** Математична компетентність | 14. | | Розрахунок сировини для приготування солодких страв і напоїв | 1 | 1 |
| **Усього годин** | | | | **1** | **1** |
| **Усього годин з предмета** | | | | **19** | **13** |

**Зміст навчальної програми**

**Загальні знання та вміння за професією**

**Тема 1. Господарський облік у закладах ресторанного господарства**

Поняття про господарський облік. Завдання господарського обліку, вимоги до обліку.

Здобувачі освіти повинні знати:

* що таке господарський облік та його завдання;
* види господарського обліку та вимоги до нього.

Здобувачі освіти повинні вміти:

* розрізняти види господарського обліку;
* розрізняти натуральні, трудові та грошові вимірники обліку.

**Тема 2. Нормативно-технологічні документи: види, призначення, використання**

Збірник рецептур страв і кулінарних виробів: призначення, зміст, порядок користування.

Технологічні картки: призначення, зміст, порядок користування.

Розрахунок сировини, вихід напівфабрикатів, готових страв і кулінарних виробів. Норми закладки продуктів масою брутто і нетто, вихід (маса) окремих готових компонентів і страв в цілому. Рекомендовані витрати солі, спецій, зелені.

Втрати при холодній і тепловій обробці продуктів і страв

*Практична робота*

Робота із додатками Збірника рецептур страв і кулінарних виробів.

Розрахунок взаємозамінності сировини.

Здобувачі освіти повинні знати:

* загальну характеристику нормативних документів ЗРГ: Збірник рецептур страв і кулінарних виробів; Збірник рецептур борошняних кондитерських і булочних виробів; технологічні картки;
* характеристику, зміст розділів Збірника рецептур страв і кулінарних виробів;
* порядок користування додатками (таблицями) Збірника;
* порядок взаємозаміни продуктів у рецептурах;
* зміст та порядок користування технологічними картками;
* поняття: брутто, нетто, вихід;
* рекомендовані витрати солі, спецій, зелені.

Здобувачі освіти повинні вміти:

* знаходити інформацію та правильно читати Збірник рецептур страв і кулінарних виробів;
* користуватися Збірником рецептур страв і кулінарних виробів при розрахунках сировини;
* користуватися технологічними картками при розрахунках сировини;
* розрізняти норми закладки продуктів масою брутто і нетто;
* знайти інформацію щодо рекомендованих витрат солі, спецій, зелені;
* виконувати розрахунок взаємозамінності сировини.

**Кваліфікація: кухар 4-го розряду**

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

**КК 2. Математична компетентність**

**Тема 3.** **Розрахунок сировини та її вартості при обробці овочів, фруктів і грибів**

Правила математичних розрахунків при отриманні та обробці овочів, грибів, ягід. Визначення (вага) кількості, вартості сировини.

Норми відходів овочів, грибів, ягід. Робота із Збірником рецептур страв і кулінарних виробів.

Практична робота

Робота із додатками Збірника рецептур страв і кулінарних виробів.

Визначення норм відходів овочів в залежності від місяця використання.

Здобувачі освіти повинні знати:

* правила математичних розрахунків при отриманні (контролі кількості) овочів, грибів та ягід;
* правила математичних розрахунків при визначенні вартості сировини (овочів, грибів та ягід);
* правила користування Збірником рецептур страв і кулінарних виробів щодо визначення норм відходів овочів, грибів, ягід в залежності від місяця використання.

Здобувачі освіти повинні вміти:

* користуватися, правильно читати Збірник рецептур страв і кулінарних виробів при розрахунках сировини;
* визначати норми відходів овочів в залежності від місяця використання;
* робити розрахунок відходів овочів, фруктів і грибів в залежності від місяця використання.

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

**КК 2. Математична компетентність**

**Тема 4.** **Розрахунок сировини для приготування страв та гарнірів з овочів та грибів**

Правила проведення обрахунків при приготуванні страв та гарнірів з овочів і грибів.

Практична робота

Розрахунок сировини на необхідну кількість порцій при приготуванні страв та гарнірів з овочів і грибів.

Здобувачі освіти повинні знати:

* правила математичних обрахунків сировини для приготування страв та гарнірів з овочів і грибів;
* правила користування Збірником рецептур страв і кулінарних виробів щодо приготування страв та гарнірів з овочів і грибів.

Здобувачі освіти повинні вміти:

* знаходити необхідну інформацію у Збірнику рецептур страв і кулінарних виробів;
* виконувати обрахунок сировини на необхідну кількість порцій при приготуванні страв та гарнірів з овочів і грибів;
* користуватися Збірником рецептур страв і кулінарних виробів, технологічними картками при виконанні відповідних обрахунків.

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

**КК 2. Математична компетентність**

**Тема 5.** **Розрахунок сировини для приготування страв з яєць, молока та молочних продуктів**

Правила проведення обрахунків при приготуванні страв з яєць, молока та молочних продуктів. Розрахунок взаємозаміни сировини.

Практична робота

Розрахунок сировини на необхідну кількість порцій при приготуванні страв з яєць, молока та молочних продуктів. Розрахунок взаємозамінності сировини.

Здобувачі освіти повинні знати:

* правила математичних обрахунків яєць (в штуках та грамах) для приготування необхідної кількості порцій;
* правила проведення обрахунків при приготуванні страв з яєць, молока та молочних продуктів;
* правила користування таблицею взаємозаміни сировини: яєць на яєчний порошок, молока на сухе або згущене молоко і т.д.

Здобувачі освіти повинні вміти:

* користуватися Збірником рецептур страв і кулінарних виробів;
* виконувати розрахунок сировини на необхідну кількість порцій при приготуванні страв з яєць, молока та молочних продуктів;
* виконувати розрахунок взаємозамінності сировини: яєць на яєчний порошок, молока на сухе або згущене молоко.

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

**КК 2. Математична компетентність**

**Тема 6. Розрахунок сировини, її вартості, відходів при обробці різних видів риб, продуктів моря та приготуванні напівфабрикатів з них**

Способи математичних обрахунків при отриманні, обробленні різних видів риб, продуктів моря та приготуванні напівфабрикатів.

Практична робота

Розрахунок відходів при обробленні різних видів риб, продуктів моря.

Здобувачі освіти повинні знати:

* правила математичних обрахунків при отриманні (контролі кількості) риб та продуктів моря;
* правила математичних обрахунків при визначенні вартості сировини (риб та продуктів моря);
* порядок визначення норм харчових та нехарчових відходів при розбиранні різних видів риб;
* правила користування Збірником рецептур страв та кулінарних виробів при виконанні розрахунків витрат сировини, виходу напівфабрикатів.

Здобувачі освіти повинні вміти:

* користуватися нормативно-технологічною документацією;
* виконувати розрахунок відходів при обробленні різних видів риб;
* виконувати розрахунок відходів при обробленні різних продуктів моря.

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

**КК 2. Математична компетентність**

**Тема 7.** **Розрахунок сировини, її вартості, відходів при обробці м'яса, субпродуктів, птиці, дичини та приготуванні напівфабрикатів з них**

Способи математичних обрахунків при отриманні, обробленні м’ясної продукції та приготуванні напівфабрикатів з неї.

Правила проведення розрахунків необхідної кількості сировини при приготуванні січеної та котлетної маси та напівфабрикатів з неї.

Порядок користування Збірником рецептур страв і кулінарних виробів при приготуванні січеної та котлетної маси та напівфабрикатів з неї.

Розрахунок відходів під час обробки м’яса, субпродуктів, птиці, дичини, приготуванні натуральної січеної та котлетної маси із м’яса.

Практична робота

Розрахунок сировини на необхідну кількість порцій при приготуванні м’ясної продукції та виробів. Визначення маси напівфабрикату.

Здобувачі освіти повинні знати:

* правила математичних обрахунків при отриманні (контролі кількості) м’ясної продукції;
* правила математичних обрахунків при визначенні вартості сировини (м’яса та м’ясної продукції);
* порядок визначення норм відходів при розробці туш, при виготовленні напівфабрикатів з м’яса, субпродуктів, птиці, дичини;
* порядок визначення вмісту кісток в окремих м’ясних напівфабрикатах;
* правила користування Збірником рецептур страв та кулінарних виробів при виконанні розрахунків витрат м’яса для приготування напівфабрикатів, виходу напівфабрикатів.

Здобувачі освіти повинні вміти:

* користуватися нормативно-технологічною документацією;
* виконувати розрахунок сировини на необхідну кількість порцій при приготуванні м’ясної продукції та виробів;
* визначати масу напівфабрикату з м’яса;
* визначати масу напівфабрикату з м’ясної продукції.

**РН 6. Готувати бульйони, супи та соуси**

**КК 2. Математична компетентність**

**Тема 7. Розрахунок сировини для приготування супів, бульйонів, соусів**

Правила проведення обрахунків при приготуванні бульйонів, супів та соусів. Розмір втрат маси під час пасерування овочів.

Порядок користування Збірником рецептур страв і кулінарних виробів при приготуванні бульйонів, супів та соусів.

Практична робота

Розрахунок сировини на необхідну кількість порцій при приготуванні бульйонів, супів та соусів.

Здобувачі освіти повинні знати:

* правила математичних обрахунків при приготуванні необхідної кількості порцій бульйонів, супів;
* правила математичних обрахунків при приготуванні необхідної кількості порцій соусів;
* порядок користування Збірником рецептур страв і кулінарних виробів при приготуванні бульйонів, супів та соусів;
* правила користування таблицею «Норми втрат при тепловій обробці»;
* порядок обрахунку розміру втрат маси під час пасерування овочів.

Здобувачі освіти повинні вміти:

* користуватися нормативно-технологічною документацією;
* знаходити та читати потрібну інформацію у таблиці «Норми втрат при тепловій обробці»;
* виконувати розрахунок сировини на необхідну кількість порцій при приготуванні бульйонів, супів та соусів.

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

**КК 2. Математична компетентність**

**Тема 8. Розрахунок сировини для приготування страв і гарнірів з круп, бобових та макаронних виробів**

Правила проведення обрахунків сировини при приготуванні страв та гарнірів з круп, бобових, макаронних виробів (паст).

Практична робота

Розрахунок сировини на необхідну кількість порцій при приготуванні страв та гарнірів з круп, бобових, макаронних виробів (паст).

Здобувачі освіти повинні знати:

* правила математичних обрахунків при приготуванні необхідної кількості порцій страв та гарнірів з круп, бобових, макаронних виробів (паст);
* порядок користування Збірником рецептур страв і кулінарних виробів при розрахунках кількості круп, рідини, солі для приготування каш різної в’язкості.

Здобувачі освіти повинні вміти:

* користуватися нормативно-технологічною документацією;
* виконувати розрахунок сировини на необхідну кількість порцій при приготуванні страв та гарнірів з круп, бобових, макаронних виробів (паст).

**РН 8. Готувати страви з риби і нерибних продуктів моря**

**КК 2. Математична компетентність**

**Тема 9.** **Розрахунок сировини для приготування страв з риби та нерибних продуктів моря**

Правила проведення обрахунків сировини при приготуванні страв з риби та нерибних продуктів моря.

Практична робота

Розрахунок сировини на необхідну кількість порцій при приготуванні страв з риби та нерибних продуктів моря.

Здобувачі освіти повинні знати:

* правила математичних обрахунків сировини при приготуванні страв з риби та нерибних продуктів моря;
* правила користування Збірником рецептур страв та кулінарних виробів при виконанні обрахунків втрат (%) при тепловому оброблянні напівфабрикатів.

Здобувачі освіти повинні вміти:

* користуватися нормативно-технологічною документацією;
* виконувати розрахунок сировини на необхідну кількість порцій при приготуванні страв з риби;
* виконувати розрахунок сировини на необхідну кількість порцій при приготуванні страв з нерибних продуктів моря.

**РН 9. Готувати страви з різних видів м’ясної продукції**

**КК 2. Математична компетентність**

**Тема 10.** **Розрахунок сировини для приготування страв з різних видів м’ясної продукції**

Правила проведення обрахунків сировини при приготуванні страв з різних видів м’ясної продукції. Втрати маси під час теплової обробки.

Практична робота

Розрахунок сировини на необхідну кількість порцій при приготуванні страв з різних видів м’ясної продукції.

Здобувачі освіти повинні знати:

* правила математичних обрахунків сировини при приготуванні страв з різних видів м’ясної продукції;
* правила користування Збірником рецептур страв та кулінарних виробів при виконанні обрахунків втрат (%) при тепловому оброблянні м’ясних напівфабрикатів.

Здобувачі освіти повинні вміти:

* користуватися нормативно-технологічною документацією;
* виконувати розрахунок сировини на необхідну кількість порцій при приготуванні страв з різних видів м’ясної продукції.

**РН 10. Готувати тісто та вироби з нього**

**КК 2. Математична компетентність**

**Тема 11.** **Розрахунок сировини при виготовленні тіста та виробів з нього**

Порядок використання Збірника рецептур борошняних кондитерських і булочних виробів для підприємств харчування та технологічних карток при приготуванні виробів із різних видів тіста.

Розрахунок сировини на необхідну кількість виробів. Розрахунок кількості борошна в залежності від вологості. Розрахунок взаємозамінності сировини.

Практична робота

Розрахунок сировини на необхідну кількість виробів.

Розрахунок кількості борошна в залежності від вологості.

Розрахунок взаємозамінності сировини.

Здобувачі освіти повинні знати:

* характеристику, зміст розділів Збірника рецептур борошняних кондитерських і булочних виробів;
* порядок використання Збірника рецептур борошняних кондитерських і булочних виробів;
* порядок складання технологічних карток виробів з тіста;
* порядок розрахунку необхідної кількості води для приготування тіста;
* порядок перерахунку маси борошна, з урахуванням її фактичної вологості.

Здобувачі освіти повинні вміти:

* користуватися нормативно-технологічною документацією;
* виконувати розрахунок сировини на необхідну кількість виробів з тіста у кг та штуках;
* виконати розрахунок кількості борошна в залежності від його вологості;
* виконати розрахунок взаємозамінності сировини для приготування виробів з тіста.

**РН 11. Готувати холодні страви та закуски**

**КК 2. Математична компетентність**

**Тема 12.** **Розрахунок сировини для приготування холодних страв і закусок**

Правила проведення обрахунків сировини при приготуванні холодних страв і закусок.

Практична робота

Розрахунок сировини на необхідну кількість порцій при приготуванні холодних страв і закусок.

Розрахунок взаємозамінності сировини.

Здобувачі освіти повинні знати:

* правила математичних обрахунків сировини при приготуванні салатів у кг та порціях;
* правила проведення обрахунків сировини при приготуванні інших холодних страв і закусок;
* правила користування Збірником рецептур страв та кулінарних виробів при обрахунках сировини готових холодних страв і закусок;
* правила користування Збірником рецептур страв та кулінарних виробів при розрахунках взаємозамінності сировини.

Здобувачі освіти повинні вміти:

* користуватися нормативно-технологічною документацією;
* виконувати розрахунок сировини на необхідну кількість порцій при приготуванні салатів та інших холодних страв і закусок;
* виконувати розрахунок взаємозамінності сировини для приготування холодних страв і закусок.

**РН 12. Готувати солодкі страви та напої**

**КК 2. Математична компетентність**

**Тема 13.** **Розрахунок сировини для приготування солодких страв і напоїв**

Правила розрахунку сировини для приготування солодких страв і напоїв.

Практична робота

Розрахунок сировини на необхідну кількість порцій для приготування солодких страв і напоїв.

Розрахунок взаємозамінності сировини.

Здобувачі освіти повинні знати:

* правила математичних обрахунків сировини при приготуванні солодких страв;
* правила проведення обрахунків сировини при приготуванні гарячих та холодних напоїв;
* правила користування Збірником рецептур страв та кулінарних виробів при розрахунках взаємозамінності сировини для приготування солодких страв і напоїв.

Здобувачі освіти повинні вміти:

* користуватися нормативно-технологічною документацією;
* виконувати розрахунок сировини на необхідну кількість порцій при приготуванні солодких страв;
* виконувати розрахунок сировини на необхідну кількість порцій при приготуванні холодних та гарячих напоїв;
* виконувати розрахунок взаємозамінності сировини для солодких страв і напоїв.

**Навчальна програма з предмета**

**«Гігієна та санітарія виробництва»**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Компетентності** | **№ з/п** | **Тема** | | **Кількість годин** | |
| **Всього** | **З них на лабораторно-практичні роботи** |
| **Загальні знання та вміння за професією** | | | | | |
|  | 1. | Основи мікробіології. Загальна характеристика мікроорганізмів | | 1 |  |
| 2. | Харчові інфекції, харчові отруєння, глистяні захворювання та їх профілактика | | 3 |  |
| 3. | Санітарія та гігієна на підприємствах ресторанного господарства | | 2 |  |
| 4. | Гігієнічні вимоги до обладнання, інвентарю, посуду, тари та пакувальних матеріалів | | 1 |  |
| 5. | Гігієнічні вимоги до транспортування прийому, зберігання харчових продуктів | | 1 |  |
| **Усього годин** | | | **8** |  |
| **Кваліфікація: кухар 4-го розряду**  **РН 1. Обробляти овочі, гриби, фрукти, ягоди, горіхоплідні та готувати напівфабрикати з них** | | | | | |
| **ПК 1.** Здатність підготуватися до обробки овочів, грибів, ягід, організувати робоче місце | 6. | | Санітарно-гігієнічні вимоги до робочого місця та особистої гігієни працівника | 1 |  |
| **ПК 3.** Здатність проводити механічну кулінарну обробку та нарізання овочів, грибів та фруктів, ягід механічним та ручним способами, простими та складними формами; підготування овочів до фарширування | 7. | | Санітарні гігієнічні вимоги до механічної обробки овочів, грибів, ягід | 1 |  |
| **Усього годин** | | | | **2** |  |
| **РН 2. Готувати страви та гарніри з овочів, грибів** | | | | | |
| **ПК 1.** Здатність підготуватись до робочого процесу, організувати робоче місце | 8. | | Санітарні гігієнічні вимоги до приготування, зберігання і реалізації страв із овочів і грибів | 1 |  |
| **Усього годин** | | | | **1** |  |
| **РН 3. Готувати страви з яєць, молока та молочних продуктів** | | | | | |
| **ПК 1.** Здатність підготуватись до приготування яєць та сиру,організувати робоче місце  **ПК 2.** Здатність готувати страви з яєць та сиру | 9. | | Санітарні гігієнічні вимоги до приготування, зберігання і реалізації страв із молока та сиру | 1 |  |
| 10. | | Санітарні гігієнічні вимоги до приготування, зберігання і реалізації страв із яєць | 1 |  |
| **Усього годин** | | | | **2** |  |
| **РН 4. Обробляти різні види риб, продуктів моря та готувати напівфабрикати з них** | | | | | |
| **ПК 2.** Здатність підготуватись до робочого процесу оброблення різних видів риб, продуктів моря та приготування напівфабрикатів з них, організувати робоче місце | 11. | | Санітарні гігієнічні вимоги до механічної обробки риби, морепродуктів та напівфабрикатів із них | 1 |  |
| **Усього годин** | | | | **1** |  |
| **РН 5. Обробляти м’ясо, субпродукти, птицю, дичину та готувати напівфабрикати з них** | | | | | |
| **ПК 1.** Здатність підготуватися до обробленням'яса та приготування напівфабрикатів з м'яса, організувати робоче місце | 12. | | Санітарні гігієнічні вимоги до механічної обробки м’яса, субпродуктів, птиці, дичини та приготування напівфабрикатів | 1 |  |
| **Усього годин** | | | | **1** |  |
| **PH 6. Готувати бульйони, супи та соуси** | | | | | |
| **ПК 1.** Здатність підготуватись до робочого процесу,  організувати робоче місце | 13. | | Санітарні гігієнічні вимоги до приготування, зберігання і реалізації бульйонів, супів та соусів | 1 |  |
| **Усього годин** | | | | **1** |  |
| **PH 7. Готувати страви i гарніри з круп, бобових, макаронних виробів** | | | | | |
| **ПК 1.** Здатність підготуватись до приготування страв і гарнірів з круп, бобових та макаронних виробів, організувати робоче місце | 14. | | Санітарні гігієнічні вимоги до приготування, зберігання і реалізації страв і гарнірів із круп, бобових та макаронних виробів | 1 |  |
| **Усього годин** | | | | **1** |  |
| **РН 8. Готувати страви з риби та нерибних продуктів моря** | | | | | |
| **ПК 1.** Здатність підготуватись до приготування страв з риби та нерибних продуктів моря, організувати робоче місце | 15. | | Санітарні гігієнічні вимоги до приготування, зберігання і реалізації страв із риби та нерибних продуктів моря | 1 |  |
| **Усього годин** | | | | **1** |  |
| **PH 9. Готувати страви з різних видів м’ясної продукції** | | | | | |
| **ПК 1.** Здатність підготуватись до приготування страв з різних видів м'ясної продукції, організувати робоче місце | 16. | | Санітарні гігієнічні вимоги до приготування, зберігання і реалізації страв із м'яса, м'ясної котлетної маси, субпродуктів | 1 |  |
| **Усього годин** | | | | **1** |  |
| **РН 10. Готувати тісто та вироби з нього** | | | | | |
| **ПК 1.**  Здатність підготуватися до робочого процесу, організувати робоче місце | 17. | | Санітарні гігієнічні вимоги до обробки борошна, виготовлення, зберігання і реалізації тіста та виробів із нього | 1 |  |
| **Усього годин** | | | | **1** |  |
| **PH 11. Готувати холодні страви та закуски** | | | | | |
| **ПК 1.** Здатність готувати салати, овочеві закуски, холодні страви і закуски із сиру, яєць | 18. | | Санітарні гігієнічні вимоги до приготування салатів, овочевих закусок, холодних страв, закусок із сиру, яєць | 4 |  |
| **Усього годин** | | | | **4** |  |
| **РН 12. Готувати солодкі страви та напої** | | | | | |
| **ПК 1.** Здатність готувати солодкі страви | 19. | | Санітарні гігієнічні вимоги до приготування солодких страв | 1 |  |
| **ПК 2.** Здатність готувати напої | 20. | | Санітарні гігієнічні вимоги до приготування напоїв | 1 |  |
| **Усього годин** | | | | **2** |  |
| **Усього годин з предмета** | | | | **26** |  |

**Зміст навчальної програми**

**Загальні знання та вміння за професією**

**Тема 1. Основи мікробіології. Загальна характеристика мікроорганізмів**

Поняття про мікроорганізми, предмет і завдання мікробіології. Розвиток і розмноження мікроорганізмів у харчових продуктах, морфологія мікроорганізмів, фізіологія мікроорганізмів. Вплив факторів навколишнього середовища на мікроорганізми. Розповсюдження мікроорганізмів у природі.

Здобувачі освіти повинні знати:

* основи мікробіології, загальну характеристику мікроорганізмів;
* поняття про мікроорганізми;
* завдання мікробіології;
* основні групи мікроорганізмів;
* розвиток і розмноження мікроорганізмів у харчових продуктах;
* суть поняття «морфологія мікробів», «фізіологія»;
* джерела поширення та розмноження мікробів;
* вплив умов зовнішнього середовища на мікроорганізми.

Здобувачі освіти повинні вміти:

* аналізувати зв'язок між морфологією та фізіологією мікроорганізмів;
* визначати перелік заходів щодо поширення та розмноження мікроорганізмів.

### **Тема 2. Харчові інфекції, харчові отруєння, глистяні захворювання та їх профілактика**

Загальні поняття про інфекцію, харчові інфекції та імунітет. Класифікація харчових інфекцій. Гострі інфекції та їх профілактика. Занози та їх профілактика.

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

Поняття про гельмінти та гельмінтози, геогельмінти та їх профілактика. Біогельмінти та їх профілактика.

Здобувачі освіти повинні знати:

* загальні поняття про інфекційні захворювання;
* класифікацію інфекційних (паразитарних) захворювань людини;
* основні умови, необхідні для виникнення інфекційного захворювання;
* види імунітету;
* загальні вимоги щодо профілактики інфекційних захворювань;
* значення щеплень для профілактики інфекційних захворювань;
* шляхи передачі інфекційних хвороб;
* загальні поняття про харчові отруєння;
* класифікацію харчових отруєнь;
* загальні відомості про харчові отруєння мікробного походження (харчові токсикоінфекції та харчові інтоксикації та їх профілактика);
* загальні відомості про харчові отруєння не мікробного походження (харчові отруєння токсичні за своєю природою, отруєння харчовими продуктами за певних умов та харчові отруєння продуктами з отруйними домішками);
* заходи щодо профілактики інфекцій та харчових отруєнь;
* поняття про гельмінти та гельмінтози, геогельмінти та їх профілактику
* поняття про біогельмінти та їх профілактику.

Здобувачі освіти повинні вміти:

* визначати комплекс організаційних, інженерно-технічних, лікувально-профілактичних, гігієнічних та протиепідемічних заходів з метою попередження виникнення та поширення інфекційних захворювань;
* наводити приклади джерелінфекційних захворювань;
* визначати джерела харчових отруєнь;
* застосовувати знання щодо здійснення постійного контролю за дотриманням санітарно-гігієнічних вимог до приміщень, виробничих цехів, обладнання, механізмів, сировини та харчових продуктів для попередження виникнення та поширення харчових отруєнь;
* застосовувати на практиці основні правила експортної оцінки щодо дотримання режимів, регламентованих діючими санітарними правилами і нормами, які гарантують відсутність можливості розмноження та накопичення хвороботворних мікроорганізмів в їжі.

**Тема 3. Санітарія та гігієна на підприємствах ресторанного господарства**

Вимоги до санітарного стану підприємств ресторанного господарства. Дезінфекція та дезінфікуючі засоби.

Поняття про особисту гігієну Правила особистої гігієни.

Гігієнічні вимоги до шкіри тіла та рук, спецодягу, медичні огляди та їх значення.

Обов’язки та відповідальність за дотримання санітарних правил.

Здобувачі освіти повинні знати:

* санітарно-гігієнічні вимоги до санітарного стану підприємств ресторанного господарства;
* загальне визначення поняття дезінфекції;
* види дезінфекції;
* методику приготування дезінфікуючих розчинів;
* правила безпеки приготування дезінфікуючих розчинів;
* комплекс організаційних заходів щодо надання медичної допомоги у випадку отруєння дезінфікуючими засобами;
* термінологічні поняття дератизації та дезінсекції;
* види дезінсекції;
* вимоги правил особистої гігієни працівників підприємств ресторанного господарства.

Здобувачі освіти повинні вміти:

* застосовувати на практиці основні правила раціональної організації праці, харчової цінності продуктів;
* оперувати методикою проведення заходів по дезінфекції, дезінсекції та дератизації;
* дотримуватися правил безпеки і надання домедиччної допомоги при отруєні;
* орієнтуватися в організації правильного планування приміщень підприємств ресторанного господарства;
* обгрунтовувати важливість санітарно-мікробіологічного контролю особистої гігієни персоналу для забезпечення належної якості і безпечності харчових продуктів;
* проходити попередні та періодичні медичні огляди;
* дотримуватися санітарного законодавства.

**Тема 4. Гігієнічні вимоги до обладнання, інвентарю, посуду, тари та пакувальних матеріалів**

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.

Здобувачі освіти повинні знати:

* санітарно-гігієнічні вимоги до матеріалу для виготовлення інвентарю посуду, тари;
* санітарно-гігієнічні вимоги до обладнання, інвентарю, посуду, тари та пакувальних матеріалів;
* процеси миття та знезараження посуду, обладнання, інвентарю;
* санітарно-гігієнічні вимоги до миття та знезараження посуду, обладнання, інвентарю;
* санітарну характеристику механічного, не механічного обладнання, інвентарю;
* санітарно-гігієнічні вимоги до пакувальних матеріалів.

Здобувачі освіти повинні вміти:

* забезпечувати дотримання гігієнічних нормативів до санітарних вимог до матеріалу для виготовлення інвентарю, посуду, тари;
* орієнтуватися у відповідних санітарно-гігієнічних вимогах до процесу миття посуду, обладнання, інвентарю, тари;
* оперувати методикою дезінфекції механічного обладнання, інвентаря, посуду, тари;
* обгрунтовувати шляхи підвищення санітарного контролю за станом посуду та інвентаря після його миття.

**Тема 5. Гігієнічні вимоги до транспортування прийому, зберігання харчових продуктів**

Вимоги до транспорту для 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.

Здобувачі освіти повинні знати:

* санітарно-гігієнічні вимоги до спеціального транспорту для перевезення харчових продуктів;
* санітарно-гігієнічні вимоги до проведення доз обробки транспорту;
* санітарно-гігієнічні вимоги до складських приміщень для зберігання різних видів харчових продуктів;
* санітарно-гігієнічні вимоги до прийому харчових продуктів;
* терміни та умови зберігання швидкопсуючих продуктів;
* санітарно-гігієнічні вимоги до зберігання і транспортування харчових продуктів.

Здобувачі освіти повинні вміти:

* визначати санітарно-гігієнічні вимоги до транспорту для перевезення харчових продуктів, стану складських приміщень для зберігання сухих продуктів, хліба, м’яса і риби, молочно-жирової, гастрономічної продукції, овочів та фруктів, ягід;
* застосовувати на практиці основні правила санітарно-гігієнічних нормативів до продовольчої сировини та харчових продуктів згідно вимогам нормативної та технічної документації;
* орієнтуватися в санітарно-гігієнічних вимогах до дотримання товарного сусідства сировини;
* перераховувати санітарно-гігієнічні вимоги при транспортуванні, прийому та зберіганні сировини, харчових продуктів для попередження харчових отруєнь.

**Кваліфікація: кухар 4-го розряду**

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

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

**Тема 6. Санітарно-гігієнічні вимоги до робочого місця та особистої гігієни працівника**

Санітарно-гігієнічні вимоги до організації робочого місця з обробки овочів, грибів, фруктів, ягід, горіхоплідних та приготування напівфабрикатів з них.

Санітарно-гігієнічні вимоги до особистої гігієни працівника.

Здобувачі освіти повинні знати:

* санітарно-гігієнічні вимоги до організації робочого місця з обробки овочів, грибів, фруктів, ягід, горіхоплідних;
* санітарно-гігієнічні вимоги до організації робочого місця для приготування напівфабрикатів з овочів, грибів, фруктів, ягід, горіхоплідних.
* санітарно-гігієнічні вимоги до особистої гігієни працівника

Здобувачі освіти повинні вміти:

* застосовувати на практиці основні правила гігієнічних нормативів та санітарних вимог щодо обробки овочів, грибів, фруктів, ягід, горіхоплідних та приготуванні напівфабрикатів з них;
* визначати вимоги до санітарного стану робочого місця, обладнання, інструментів, посуду з обробки овочів, грибів, фруктів, ягід, горіхоплідних та приготування напівфабрикатів з них.

**ПК 3. Здатність проводити механічну кулінарну обробку та нарізання овочів, грибів та фруктів, ягід механічним та ручним способами, простими та складними формами; підготування овочів до фарширування**

**Тема 7. Санітарні гігієнічні вимоги до механічної обробки овочів, грибів, ягід**

Правила санітарної обробки кухонного посуду, інструментів, інвентарю, їх маркування та використання для обробки овочів, грибів, фруктів, ягід, горіхоплідних.

Дотримання гігєнічних вимог технологічного процесу приготування напівфабрикатів з овочів та грибів. Дотримання температурного режиму зберігання нарізаних овочів, фруктів та грибів для попередження харчових отруєнь.

Здобувачі освіти повинні знати:

* правила санітарної обробки кухонного посуду, інструментів, інвентарю для обробки овочів, грибів, фруктів, ягід, горіхоплідних;
* правила маркування кухонного посуду, інструментів, інвентарю для обробки овочів, грибів, фруктів, ягід, горіхоплідних;
* санітарно-гігієнічні вимоги до технологічного процесу механічної кулінарної обробки овочів, грибів, фруктів, ягід, горіхоплідних та приготування напівфабрикатів з овочів та грибів;
* санітарно-гігієнічне дотримання температурного режиму зберігання нарізаних овочів, фруктів та грибів для попередження харчових отруєнь.

Здобувачі освіти повинні вміти:

* застосовувати на практиці основні правила гігієнічних нормативів та санітарних вимог до обробки кухонного посуду, інструментів, інвентарю для обробки овочів, грибів, фруктів, ягід, горіхоподібних;
* орієнтуватися у правильності маркування кухонного посуду, інструментів, інвентарю для обробки овочів, грибів, фруктів, ягід, горіхоподібних;
* демонструвати знання щодо санітарно-гігієнічних вимог при організації технологічного процесу механічної кулінарної обробки овочів, грибів, фруктів, ягід, горіхоплідних, приготування напівфабрикатів з овочів та грибів;
* визначати температурні режими та санітарні вимоги до зберігання нарізаних овочів, фруктів та грибів для попередження харчових отруєнь.

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

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

**Тема 8. Санітарні гігієнічні вимоги до приготування, зберігання і реалізації страв із овочів і грибів**

Правила санітарної обробки столового та кухонного посуду, інструментів, інвентарю, їх маркування для приготування страв та гарнірів з овочів, грибів.

Дотримання гігієнічних вимог технологічного процесу приготування страв з овочів і грибів.

Значення дотримання температурного режиму і тривалості обробки для попередження харчових отруєнь.

Умови та терміни зберігання.

Здобувачі освіти повинні знати:

* правила санітарної обробки столового та кухонного посуду, інструментів, інвентарю для приготування страв та гарнірів з овочів, грибів;
* санітарно-гігієнічні вимоги при виконанні технологічного процесу приготування страв та гарнірів з овочів, грибів;
* санітарно-гігієнічні вимоги дотримання температурного режиму при приготуванні страв та гарнірів з овочів та грибів;
* санітарно-гігієнічні вимоги до попередження харчових отруєнь при зберіганні та реалізації страв з овочів та грибів;
* умови та терміни зберігання.

Здобувачі освіти повинні вміти:

* забезпечувати на практиці дотримування гігієнічних нормативів та санітарних вимог до обробки кухонного посуду, інструментів, інвентарю для приготування страв та гарнірів з овочів, грибів;
* орієнтуватися у правильності маркування кухонного посуду, інструментів, інвентарю для здійснення технологічного процесу приготування страв з овочів і грибів;
* визначати температурні режими при приготуванні страв з овочів і грибів для попередження харчових отруєнь;
* обгрунтовувати важливість дотримання санітарних вимог щодо зберігання та відпуску готових страв з овочів і грибів для попередження харчових отруєнь;
* орієнтуватися в правилах відпуску, температурі подачі, нормах виходу приготовлених страв i гарнірів з овочів та грибів;
* визначати умови i терміни зберігання страв i гарнірів з овочів та грибів.

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

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

**ПК 2. Здатність готувати страви з яєць та сиру**

**Тема 9. Санітарні гігієнічні вимоги до приготування, зберігання і реалізації страв із молока та сиру**

Правила санітарної обробки столового та кухонного посуду, інструментів, інвентарю, їх маркування для приготування страв з молока та сиру.

Дотримання гігієнічних вимог технологічного процесу приготування страв з молока та сиру.

Значення дотримання температурного режиму і тривалості обробки для попередження харчових отруєнь.

Умови та терміни зберігання.

Здобувачі освіти повинні знати:

* правила санітарної обробки столового та кухонного посуду, інструментів, інвентарю для приготування страв з молока та сиру;
* санітарно-гігієнічні вимоги при виконанні технологічного процесу приготування страв з молока та сиру;
* санітарно-гігієнічні вимоги дотримання температурного режиму при приготуванні страв з молока та сиру;
* санітарно-гігієнічні вимоги до попередження харчових отруєнь при зберіганні та реалізації страв з молока та сиру;
* умови та терміни зберігання.

Здобувачі освіти повинні вміти:

* забезпечувати на практиці дотримування гігієнічних нормативів та санітарних вимог до обробки кухонного та столового посуду, інструментів, інвентарю для приготування страв з молока та сиру;
* орієнтуватися у правильності маркування кухонного посуду, інструментів, інвентарю для здійснення технологічного процесу приготування страв молока та сиру;
* визначати температурні режими при приготуванні страв з молока та сиру для попередження харчових отруєнь;
* обгрунтовувати важливість дотримання санітарних вимог щодо зберігання та відпуску готових страв з молока та сиру для попередження харчових отруєнь;
* орієнтуватися в правилах відпуску, температурі подачі, нормах виходу приготовлених страв з молока та сиру;
* визначати умови i терміни зберігання страв молока та сиру.

**Тема 10.** **Санітарні гігієнічні вимоги до приготування, зберігання і реалізації страв із яєць**

Правила санітарної обробки столового та кухонного посуду, інструментів, інвентарю, їх маркування для приготування страв з яєць.

Дотримання гігієнічних вимог технологічного процесу приготування страв з яєць.

Значення дотримання температурного режиму і тривалості обробки для попередження харчових отруєнь.

Умови та терміни зберігання.

Здобувачі освіти повинні знати:

* правила санітарної обробки столового та кухонного посуду, інструментів, інвентарю для приготування страв з яєць;
* санітарно-гігієнічні вимоги при виконанні технологічного процесу приготування страв з яєць;
* санітарно-гігієнічні вимоги дотримання температурного режиму при приготуванні страв з яєць;
* санітарно-гігієнічні вимоги до попередження харчових отруєнь при зберіганні та реалізації страв з яєць;
* умови та терміни зберігання.

Здобувачі освіти повинні вміти:

* забезпечувати на практиці дотримування гігієнічних нормативів та санітарних вимог до обробки кухонного та столового посуду, інструментів, інвентарю для приготування страв з яєць;
* орієнтуватися у правильності маркування кухонного посуду, інструментів, інвентарю для здійснення технологічного процесу приготування страв з яєць;
* визначати температурні режими при приготуванні страв з яєць для попередження харчових отруєнь;
* обгрунтовувати важливість дотримання санітарних вимог щодо зберігання та відпуску готових страв з яєць для попередження харчових отруєнь;
* орієнтуватися в правилах відпуску, температурі подачі, нормах виходу приготовлених страв з яєць;
* визначати умови i терміни зберігання страв з яєць.

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

**ПК 2. Здатність підготуватись до робочого процесу оброблення різних видів риб, продуктів моря та приготування напівфабрикатів з них, організувати робоче місце**

**Тема 11. Санітарні гігієнічні вимоги до механічної обробки риби, морепродуктів та напівфабрикатів із них**

Санітарні норми щодо інструментів, обладнання, посуду, робочого місця при обробці різних видів риб, продуктів моря та приготуванні напівфабрикатів з них.

Дотримання гігєнічних вимог технологічного процесу обробки різних виді риб, продуктів моря та приготування напівфабрикатів з них.

Значення дотримання температурного режиму і тривалості обробки риб та морепродуктів для попередження харчових отруєнь.

Умови та терміни зберігання.

Здобувачі освіти повинні знати:

* санітарно-гігієнічні вимоги до організації робочого місця з обробки різних видів риб, продуктів моря;
* санітарно-гігієнічні вимоги до організації робочого місця для приготування напівфабрикатів з різних видів риб, продуктів моря;
* правила санітарної обробки кухонного посуду, інструментів, інвентарю для обробки різних видів риб, продуктів моря;
* правила маркування кухонного посуду, інструментів, інвентарю для обробки різних видів риб, продуктів моря та напівфабрикатів з них;
* санітарно-гігієнічні вимоги при виконанні технологічного процесу механічної кулінарної обробки різних видів риб, продуктів моря та приготування напівфабрикатів з них;
* санітарно-гігієнічне дотримання температурного режиму і тривалості обробки риб та морепродуктів, зберігання приготовлених напівфабрикатів для попередження харчових отруєнь.

Здобувачі освіти повинні вміти:

* забезпечувати на практиці дотримування гігієнічних нормативів та санітарних вимог щодо посуду, інструментів, обладнання при обробці різних видів риб, продуктів моря та приготуванні напівфабрикатів з них;
* орієнтуватися у правильності маркування кухонного посуду, інструментів, інвентарю для здійснення механічної кулінарної обробки різних видів риб, продуктів моря та приготуванні напівфабрикатів з них;
* демонструвати знання щодо санітарно-гігієнічних вимог при організації технологічного процесу механічної кулінарної обробки різних видів риб, продуктів моря, приготування напівфабрикатів з них;
* обгрунтовувати необхідність дотримання температурних режимів та санітарних вимог при обробці риб та морепродуктів для попередження харчових отруєнь;
* визначати умови i терміни зберігання оброблених риб, продуктів моря та напівфабрикатів з них.

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

**ПК 1. Здатність підготуватися до оброблення м'яса та приготування напівфабрикатів з м'яса, організувати робоче місце**

**Тема 12. Санітарні гігієнічні вимоги до механічної обробки м’яса, субпродуктів, птиці, дичини та приготування напівфабрикатів**

Санітарні норми щодо інструментів, обладнання, посуду, робочого місця при роботі з м’ясом, субпродуктами, птицею, дичиною.

Маркування та використання.

Санітарні гігієнічні вимоги до механічної обробки яловичини, телятини, свинини, баранини та підготовки окремих частин м’яса для виготовлення напівфабрикатів.

Санітарні гігієнічні вимоги до механічної обробки птиці, дичини та виготовлення напівфабрикатів.

Значення дотримання температурного режиму і тривалості обробки для попередження харчових отруєнь.

Умови та терміни зберігання.

Здобувачі освіти повинні знати:

* санітарні норми щодо інструментів, обладнання, посуду, робочого місця при роботі з м’ясом, субпродуктами, птицею, дичиною;
* санітарно-гігієнічні вимоги маркування та використання інструментів, обладнання, посуду, робочого місця при роботі з м’ясом, субпродуктами, птицею, дичиною;
* санітарні гігієнічні вимоги до механічної обробки яловичини, телятини, свинини, баранини;
* санітарні гігієнічні вимоги до підготовки окремих частин м’яса для виготовлення напівфабрикатів;
* санітарно-гігієнічні вимоги до механічної обробки птиці, дичини;
* санітарно-гігієнічні вимоги до виготовлення напівфабрикатів м’яса, субпродуктів, птиці, дичини;
* санітарно-гігієнічні вимоги дотримання температурного режиму при обробці м’яса, субпродуктів, птиці, дичини;
* санітарно-гігієнічні вимоги дотримання температурного режиму при приготуванні напівфабрикатів з м’яса, субпродуктів, птиці, дичини;
* санітарно-гігієнічні вимоги до попередження харчових отруєнь під час механічної кулінарної обробки м’яса, субпродуктів, птиці, дичини та приготування напівфабрикатів з них;
* умови та терміни зберігання.

Здобувачі освіти повинні вміти:

* забезпечувати на практиці дотримування гігієнічних нормативів та санітарних вимог щодо посуду, інструментів, обладнання при роботі з м’ясом, субпродуктами, птицею, дичиною та приготуванні напівфабрикатів з них;
* орієнтуватися у правильності маркування кухонного посуду, інструментів, інвентарю для здійснення механічної кулінарної обробки м’яса, субпродуктів, птиці, дичини та приготуванні напівфабрикатів з них;
* демонструвати знання щодо санітарно-гігієнічних вимог при організації технологічного процесу механічної кулінарної обробки м’яса (яловичини, телятини, свинини, баранини), субпродуктів, птиці, дичини, підготовки окремих частин м’яса для виготовлення напівфабрикатів з них;
* обгрунтовувати необхідність дотримання температурних режимів та санітарних вимог при обробці м’яса, субпродуктів, птиці, дичини для попередження харчових отруєнь;
* визначати умови i терміни зберігання обробленого м’яса, субпродуктів, птиці, дичини та напівфабрикатів з них.

**PH 6. Готувати бульйони, супи та соуси**

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

**Тема 13. Санітарні гігієнічні вимоги до приготування, зберігання і реалізації бульйонів, супів та соусів**

Правила санітарної обробки кухонного посуду, інструментів, інвентарю, їх маркування та використання у процесі приготування бульйонів, супів та соусів.

Дотримання гігієнічних вимог технологічного процесу приготування.

Значення дотримання температурного режиму і тривалості обробки для попередження харчових отруєнь.

Умови та терміни зберігання.

Здобувачі освіти повинні знати:

* правила санітарної обробки кухонного та столового посуду, інструментів, інвентарю, їх маркування та використання у процесі приготування бульйонів, супів, соусів;
* санітарні гігієнічні вимоги дотримання технологічного процесу приготування бульйонів, супів, соусів;
* значення дотримання температурного режиму і тривалості приготування бульйонів, супів, соусів для попередження харчових отруєнь;
* умови та терміни зберігання бульйонів, супів, соусів.

Здобувачі освіти повинні вміти:

* забезпечувати на практиці дотримування правил санітарної обробки кухонного та столового посуду, інструментів, інвентарю у процесі приготування бульйонів, супів, соусів;
* орієнтуватися у правильності маркування кухонного посуду, інструментів, інвентарю для здійснення технологічного процесу приготування бульйонів, супів, соусів;
* демонструвати знання щодо санітарно-гігієнічних вимог при організації технологічного процесу приготування бульйонів, супів, соусів;
* визначати температурні режими та тривалість приготування бульйонів, супів, соусів для попередження харчових отруєнь;
* обгрунтовувати важливість дотримання санітарних вимог щодо зберігання та відпуску бульйонів, супів, соусів для попередження харчових отруєнь;
* орієнтуватися в правилах відпуску, температурі подачі, нормах виходу приготовлених бульйонів, супів, соусів;
* визначати умови i терміни зберігання бульйонів, супів, соусів.

**PH 7. Готувати страви i гарніри з круп, бобових, макаронних виробів**

**ПК 1. Здатність підготуватись до приготування страв і гарнірів з круп, бобових та макаронних виробів, організувати робоче місце**

**Тема 14. Санітарні гігієнічні вимоги до приготування, зберігання і реалізації страв і гарнірів із круп, бобових та макаронних виробів**

Правила санітарної обробки кухонного посуду, інструментів, інвентарю, їх маркування та використання у процесі приготування страв і гарнірів з круп, бобових, макаронних виробів.

Дотримання гігієнічних вимог технологічного процесу приготування.

Значення дотримання температурного режиму і тривалості обробки для попередження харчових отруєнь.

Умови та терміни зберігання.

Здобувачі освіти повинні знати:

* правила санітарної обробки кухонного посуду, інструментів, інвентарю, їх маркування та використання у процесі приготування страв і гарнірів з круп, бобових, макаронних виробів;
* санітарні гігієнічні вимоги дотримання технологічного процесу приготування страв і гарнірів з круп, бобових, макаронних виробів;
* значення дотримання температурного режиму і тривалості приготування страв і гарнірів з круп, бобових, макаронних виробів для попередження харчових отруєнь;
* умови та терміни зберігання готових страв і гарнірів з круп, бобових та макаронних виробів.

Здобувачі освіти повинні вміти:

* забезпечувати на практиці дотримування правил санітарної обробки кухонного та столового посуду, інструментів, інвентарю у процесі приготування страв і гарнірів з круп*,* бобових, макаронних виробів;
* орієнтуватися у правильності маркування кухонного посуду, інструментів, інвентарю для здійснення технологічного процесу приготування страв і гарнірів з круп*,* бобових, макаронних виробів;
* демонструвати знання щодо санітарно-гігієнічних вимог при організації технологічного процесу приготування страв і гарнірів з круп*,* бобових, макаронних виробів;
* визначати температурні режими та тривалість приготування страв і гарнірів з круп*,* бобових, макаронних виробів для попередження харчових отруєнь;
* обгрунтовувати важливість дотримання санітарних вимог щодо зберігання та відпуску страв і гарнірів з круп, бобових, макаронних виробів для попередження харчових отруєнь;
* орієнтуватися в правилах відпуску, температурі подачі, нормах виходу приготовлених страв і гарнірів з круп*,* бобових, макаронних виробів;
* визначати умови i терміни зберігання страв і гарнірів з круп*,* бобових, макаронних виробів.

**РН 8. Готувати страви з риби та нерибних продуктів моря**

**ПК 1. Здатність підготуватись до приготування страв з риби та нерибних продуктів моря, організувати робоче місце**

**Тема 15. Санітарні гігієнічні вимоги до приготування, зберігання і реалізації страв із риби та нерибних продуктів моря**

Правила санітарної обробки кухонного посуду, інструментів, інвентарю, їх маркування та використання у процесі приготування страв з риби та нерибних продуктів моря.

Дотримання гігієнічних вимог технологічного процесу приготування.

Значення дотримання температурного режиму і тривалості обробки для попередження харчових отруєнь.

Умови та терміни зберігання.

Здобувачі освіти повинні знати:

* правила санітарної обробки кухонного посуду, інструментів, інвентарю, їх маркування та використання у процесі приготування страв з риби та нерибних продуктів моря;
* санітарні гігієнічні вимоги дотримання технологічного процесу приготування страв з риби та нерибних продуктів моря;
* значення дотримання температурного режиму і тривалості приготування страв з риби та нерибних продуктів моря для попередження харчових отруєнь;
* умови та терміни зберігання готових страв з риби та нерибних продуктів моря.

Здобувачі освіти повинні вміти:

* забезпечувати на практиці дотримування правил санітарної обробки кухонного та столового посуду, інструментів, інвентарю у процесі приготування страв з риби та нерибних продуктів моря;
* орієнтуватися у правильності маркування кухонного посуду, інструментів, інвентарю для здійснення технологічного процесу приготування страв з риби та нерибних продуктів моря;
* демонструвати знання щодо санітарно-гігієнічних вимог при організації технологічного процесу приготування страв з риби та нерибних продуктів моря;
* визначати температурні режими та тривалість приготування страв з риби та нерибних продуктів морядля попередження харчових отруєнь;
* обгрунтовувати важливість дотримання санітарних вимог щодо зберігання та відпуску страв з риби та нерибних продуктів морядля попередження харчових отруєнь;
* орієнтуватися в правилах відпуску, температурі подачі, нормах виходу приготовлених страв з риби та нерибних продуктів моря;
* визначати умови i терміни зберігання страв з риби та нерибних продуктів моря.

**PH 9. Готувати страви з різних видів м’ясної продукції**

**ПК 1. Здатність підготуватись до приготування страв з різних видів м'ясної продукції, організувати робоче місце**

**Тема 16. Санітарні гігієнічні вимоги до приготування, зберігання і реалізації страв із м'яса, м'ясної котлетної маси, субпродуктів**

Правила санітарної обробки кухонного посуду, інструментів, інвентарю, їх маркування та використання у процесі приготування страв з різних видів м’ясної продукції.

Дотримання гігієнічних вимог технологічного процесу приготування.

Значення дотримання температурного режиму і тривалості обробки для попередження харчових отруєнь.

Умови та терміни зберігання.

Здобувачі освіти повинні знати:

* правила санітарної обробки кухонного посуду, інструментів, інвентарю, їх маркування та використання у процесі приготування страв з різних видів м’ясної продукції;
* санітарні гігієнічні вимоги дотримання технологічного процесу приготування страв з різних видів м’ясної продукції;
* значення дотримання температурного режиму і тривалості приготування страв і гарнірів з різних видів м’ясної продукції;
* умови та терміни зберігання готових страв з різних видів м’ясної продукції.

Здобувачі освіти повинні вміти:

* забезпечувати на практиці дотримування правил санітарної обробки кухонного та столового посуду, інструментів, інвентарю у процесі приготування страв з різних видів м’ясної продукції;
* орієнтуватися у правильності маркування кухонного посуду, інструментів, інвентарю для здійснення технологічного процесу приготування страв з страв з різних видів м’ясної продукції;
* демонструвати знання щодо санітарно-гігієнічних вимог при організації технологічного процесу приготування страв з страв з різних видів м’ясної продукції;
* визначати температурні режими та тривалість приготування страв з страв з різних видів м’ясної продукції для попередження харчових отруєнь;
* обгрунтовувати важливість дотримання санітарних вимог щодо зберігання та відпуску страв з страв з різних видів м’ясної продукції для попередження харчових отруєнь;
* орієнтуватися в правилах відпуску, температурі подачі, нормах виходу приготовлених страв з страв з різних видів м’ясної продукції;
* визначати умови i терміни зберігання страв з страв з різних видів м’ясної продукції.

**РН 10. Готувати тісто та вироби з нього**

**ПК 1. Здатність підготуватися до робочого процесу, організувати робоче місце**

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

**ПK 3. Здатність готувати дріжджове тісто та вироби з нього**

**Тема 17. Санітарні гігієнічні вимоги до обробки борошна, виготовлення, зберігання і реалізації тіста та виробів із нього**

Санітарні норми щодо інструментів, інвентарю, обладнання, посуду, робочого місця для приготування тіста та виробів з нього.

Дотримання гігієнічних вимог технологічного процесу приготування.

Значення дотримання температурного режиму і тривалості обробки для попередження харчових отруєнь.

Умови та терміни зберігання.

Здобувачі освіти повинні знати:

* загальні правила санітарної обробки кухонного посуду, інструментів, інвентарю, їх маркування та використання у процесі приготування тіста та виробів з нього;
* санітарні гігієнічні вимоги дотримання технологічного процесу приготування тіста та виробів з нього;
* значення дотримання температурного режиму і тривалості приготування тіста та виробів з нього;
* умови та терміни зберігання тіста та готових виробів з нього.

Здобувачі освіти повинні вміти:

* забезпечувати на практиці дотримання гігієнічних нормативів та санітарних вимог щодо обробки кухонного посуду, інвентарю, інструменту, робочого місця для приготування прісного, безопарного та опарного дріжджового тіста та виробів з нього;
* орієнтуватися у правильності маркування столового та кухонного посуду, інструментів, інвентарю для приготування тіста та виробів з нього;
* застосовувати на практиці знання щодо отримання сировини зі складу a6o від постачальника відповідно гігієнічних нормативів та санітарних вимог, визначення якості борошна;
* демонструвати знання щодо санітарно-гігієнічних вимог при організації технологічного процесу приготування прісного, безопарного та опарного дріжджового тіста та виробів з нього;
* орієнтуватися у нормативах та санітарних вимогах щодо організації технологічного процесу приготування фаршу та начинок для виробів з прісного та дріжджового тіста;
* розрізняти за органолептичними показниками якість сировини для приготування прісного та дріжджового тіста, приготовленого тіста, напівфабрикатів та готових виробів з нього;
* обгрунтовувати важливість дотримання санітарних вимог щодо дотримання температурного режиму та тривалості приготування прісного та дріжджового тіста, виробів з різних видів тіста, їх відпуску, зберігання напівфабрикатів із прісного тіста для попередження харчових отруєнь.

**РН 11. Готувати холодні страви та закуски**

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

**ПK 2. Здатність готувати холодні страви з риби**

**ПК 3. Здатність готувати холодні страви i закуски з м’яса, птиці та субпродуктів**

**Тема 18. Санітарні гігієнічні вимоги до приготування салатів, овочевих закусок, холодних страв, закусок із сиру, яєць**

Санітарні норми щодо інструментів, інвентарю, обладнання, посуду, робочого місця для приготування салатів, овочевих закусок, холодних страв, закусок із сиру, яєць.

Дотримання гігієнічних вимог технологічного процесу приготування.

Значення дотримання температурного режиму і тривалості обробки для попередження харчових отруєнь.

Умови та терміни зберігання.

Здобувачі освіти повинні знати:

* санітарні норми щодо інструментів, інвентарю, обладнання, посуду, робочого місця для приготування салатів, овочевих закусок, холодних страв, закусок із сиру, яєць, риби, м’яса, птиці та субпродуктів;
* загальні правила дотримання гігієнічних вимог технологічного процесу приготування салатів, овочевих закусок, холодних страв, закусок із сиру, яєць, риби, м’яса, птиці та субпродуктів;
* санітарні гігієнічні вимоги дотримання температурного режиму і тривалості обробки та приготування салатів, овочевих закусок, холодних страв, закусок із сиру, яєць, риби, м’яса, птиці та субпродуктів для попередження харчових отруєнь;
* умови та терміни зберігання салатів, овочевих закусок, холодних страв, закусок із сиру, яєць, риби, м’яса, птиці та субпродуктів.

Здобувачі освіти повинні вміти:

* забезпечувати на практиці дотримання гігієнічних нормативів та санітарних вимог щодо обробки кухонного посуду, інвентарю, інструменту, робочого місця для приготування салатів, овочевих закусок, холодних страв, закусок із сиру, яєць, риби, м’яса, птиці та субпродуктів;
* орієнтуватися в санітарно-гігієнічних вимогах до транспортування, прийому та зберігання сировини, харчових продуктів для приготування салатів, овочевих закусок, холодних страв і закусок з сиру, яєць, риби, м’яса, птиці та субпродуктів;
* розпізнавати за органолептичними показниками якість сировини для салатів, овочевих закусок, холодних страв та закусок з сиру, яєць риби, м’яса, птиці та субпродуктів;
* обгрунтовувати важливість дотримання санітарних вимог щодо дотримання температурного режиму, тривалості роздачі та зберігання готових салатів, овочевих закусок, холодних страв та закусок із сиру, яєць, риби, м’яса, птиці та субпродуктів для попередження харчових отруєнь.

**РН 12. Готувати солодкі страви та напої**

**ПК 1.** **Здатність готувати солодкі страви**

**Тема 19. Санітарні гігієнічні вимоги до приготування солодких страв**

Санітарні норми щодо інструментів, інвентарю, обладнання, посуду, робочого місця для приготування солодких страв.

Дотримання гігієнічних вимог технологічного процесу приготування.

Значення дотримання температурного режиму і тривалості обробки для попередження харчових отруєнь.

Умови та терміни зберігання.

Здобувачі освіти повинні знати:

* санітарні норми щодо інструментів, інвентарю, обладнання, посуду, робочого місця для приготування солодких страв;
* загальні правила дотримання гігієнічних вимог технологічного процесу приготування солодких страв;
* санітарні гігієнічні вимоги дотримання температурного режиму і тривалості обробки для попередження харчових отруєнь;
* умови та терміни зберігання.

Здобувачі освіти повинні вміти:

* забезпечувати на практиці дотримання гігієнічних нормативів та санітарних вимог щодо обробки кухонного посуду, інвентарю, інструменту, робочого місця для приготування солодких страв;
* орієнтуватися в санітарно-гігієнічних вимогах до транспортування, прийому та зберігання сировини для приготування солодких страв;
* розпізнавати за органолептичними показниками якість сировини для приготування солодких страв;
* обгрунтовувати важливість дотримання санітарних вимог щодо дотримання температурного режиму, тривалості роздачі та зберігання готових солодких страв для попередження харчових отруєнь.

**ПК 2.** **Здатність готувати напої**

**Тема 20. Санітарні гігієнічні вимоги до приготування напоїв**

Санітарні норми щодо інструментів, інвентарю, обладнання, посуду, робочого місця для приготування напоїв.

Дотримання гігієнічних вимог технологічного процесу приготування.

Значення дотримання температурного режиму і тривалості обробки для попередження харчових отруєнь.

Умови та терміни зберігання.

Здобувачі освіти повинні знати:

* санітарні норми щодо інструментів, інвентарю, обладнання, посуду, робочого місця для приготування напоїв;
* загальні правила дотримання гігієнічних вимог технологічного процесу приготування напоїв;
* санітарні гігієнічні вимоги дотримання температурного режиму і тривалості обробки для попередження харчових отруєнь;
* умови та терміни зберігання.

Здобувачі освіти повинні вміти:

* забезпечувати на практиці дотримання гігієнічних нормативів та санітарних вимог щодо обробки кухонного, столового посуду, інвентарю, інструменту, робочого місця для приготування напоїв;
* орієнтуватися в санітарно-гігієнічних вимогах до транспортування, прийому та зберігання сировини для приготування напоїв;
* розпізнавати за органолептичними показниками якість сировини для приготування напоїв;
* обгрунтовувати важливість дотримання санітарних вимог щодо дотримання температурного режиму, тривалості роздачі та зберігання напоїв для попередження харчових отруєнь.

**Навчальна програма з предмета**

**«Фізіологія харчування»**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Компетентності** | **№ з/п** | **Тема** | **Кількість годин** | |
| **Всього** | **З них на лабораторно-практичні роботи** |
| **Загальні знання та вміння за професією** | | | | |
|  | 1. | Загальні відомості про фізіологію харчування | 1 |  |
| 2. | Харчові речовини та їх фізіологічне значення для організму людини | 3 |  |
| 3. | Фізіологічна характеристика основних продуктів харчування | 4 |  |
| 4. | Основи раціонального харчування | 2 |  |
| 5. | Харчування різних вікових груп та професійних груп населення | 1 |  |
| 6. | Основи дієтичного та лікувально-профілактичного харчування | 1 |  |
| **Усього годин** | | **12** |  |
| **Усього годин з предмета** | | | **12** |  |

**Зміст навчальної програми**

**Загальні знання та вміння за професією**

**Тема 1. Загальні відомості про фізіологію харчування**

Вплив харчування на стан здоров’я населення. Функції їжі. Завдання фізіології харчування.

Здобувачі освіти повинні знати:

* вплив харчування на стан здоров’я населення;
* склад їжі (вміст корисних та шкідливих речовин);
* функції їжі та фактори їх забезпечення;
* Біологічну дію їжі
* Різновид харчування
* Методику визначення нутрієнтного складу і енергетичної цінності страв, які складають раціон харчування розрахунковим методом, враховуючи втрати їх під час кулінарної обробки

Здобувачі освіти повинні вміти:

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

Нормування в раціонах харчування білків, ліпідів, вуглеводів, вітамінів, мінеральних речовин. Фізіологічне значення води.

Здобувачі освіти повинні знати:

* нормування в раціонах харчування білків;
* нормування в раціонах харчування ліпідів;
* нормування в раціонах харчування вуглеводів;
* нормування в раціонах харчування вітамінів;
* нормування в раціонах харчування мінеральних речовин;
* фізіологічне значення води.

Здобувачі освіти повинні вміти:

* визначити фізіологічне значення білків та наслідки їхнього надлишку і дефіциту у раціонах харчування;
* орієнтуватися у фізіолого-гігієнічних заходах щодо поліпшення білкового харчування;
* визначати фізіологічну роль доступних та недоступних вуглеводів та наслідки надлишку і дефіциту їх у харчовому раціоні;
* обґрунтовувати наслідки надлишку та дефіциту вуглеводів у харчовому раціоні;
* аналізувати фізіологічні основи нормування споживання вуглеводів;
* визначати участь вітамінів і мінеральних речовин у фізіологічних функціях;
* визначати енергетичну цінність продуктів харчування.

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

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

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

Здобувачі освіти повинні знати:

* фізіологічне значення та гігієнічну оцінку продуктів тваринного походження у раціональному харчуванні (м’яса та м’ясопродуктів, риби та рибопродуктів, молока та молокопродуктів, яєць та яйцепродуктів);
* фізіологічне значення та гігієнічну оцінку продуктів тваринного походження у лікувальному харчуванні (м’яса та м’ясопродуктів, риби та рибопродуктів, молока та молокопродуктів, яєць та яйцепродуктів);
* фізіологічне значення та гігієнічну оцінку продуктів рослинного походження у раціональному харчуванні;
* фізіологічне значення та гігієнічну оцінку продуктів рослинного походження у лікувальному харчуванні.

Здобувачі освіти повинні вміти:

* самостійно оцінювати і обгрунтовувати харчову, біологічну цінність та розробляти рекомендації щодо використання у раціональному, лікувально-профілактичному та дієтичному харчуванні:
* м’яса та м'ясопродуктів;
* риби і рибопродуктів;
* молока та молокопродуктів;
* тваринних жирів;
* яєць та яйцепродуктів;
* круп, бобових та макаронних виробів;
* хліба та хлібобулочних виробів;
* овочів, фруктів, ягід;
* грибів.

**Тема 4. Основи раціонального харчування**

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

Здобувачі освіти повинні знати:

* принципи збалансованого харчування;
* закони раціонального харчування;
* фізіологічні вимоги до раціонального харчування;
* фізіологічні вимоги до режиму харчування та умов приймання їжі;
* фактори що впливають на перетравлюваність та засвоєння раціону;
* наслідки тривалого дефіциту та надлишків нутрієнтів у раціоні харчування.

Здобувачі освіти повинні вміти:

* аналізувати структуру раціону харчування, визначати його відповідність фізіологічним вимогам;
* аналізувати і давати оцінку енергетичній цінності і нутрієнтному складу харчового раціону і відповідність їх потребам організму;
* визначати дефіцит та надлишок нутрієнтів у раціоні харчування;
* оцінювати правильність режиму харчування:
  + - * + кратність приймання їжі;
        + розподіл раціону за окремими прийомами їжі;
        + тривалість приймання їжі;
        + послідовність вживання страв;
        + терміни між останнім прийманням їжі і сном;
        + термін між прийманням їжі та навчанням (роботою);
        + проводити корекцію раціону згідно з фізіологічними потребами організму;
* розробляти рекомендації щодо організації індивідуального раціонального харчування.

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

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

Здобувачі освіти повинні знати:

* особливості дитячого організму та раціональне харчування дітей, підлітків;
* раціональне харчування студентів;
* раціональне харчування людей розумової праці;
* раціональне харчування робітників легкої праці;
* раціональне харчування робітників середньої праці;
* раціональне харчування робітників тяжкої праці;
* особливості організму та раціональне харчування людей похилого віку;
* раціональне харчування спортсменів.

Здобувачі освіти повинні вміти:

* аналізувати харчування окремих людей залежно від віку, статі, виду діяльності;
* розробляти раціони харчування, які забезпечували б високий рівень здоров’я та підвищували б стійкість організму до негативного впливу навколишнього середовища;
* вираховувати енергетичні витрати здорових людей;
* визначати основний обмін людини;
* визначати добову витратну енергію залежно від фізичної активності людини.

**Тема 5. Основи дієтичного та лікувально-профілактичного харчування**

Поняття про дієтичне та лікувально-профілактичне харчування. Дієтичні продукти, специфічна дія продуктів та страв. Використання овочів і фруктів у лікувальному та лікувально-профілактичному харчуванні.

Здобувачі освіти повинні знати:

* основні принципи лікувального (дієтичного) харчування;
* фізіологічні основи побудови лікувальних дієт;
* фізіологічні вимоги до харчування при хворобах органів травлення;
* фізіологічні вимоги до харчування при хворобах печінки та жовчного міхура;
* фізіологічні вимоги до харчування при хворобах нирок;
* фізіологічні вимоги до харчування при хворобах серцево-судинної системи;
* фізіологічні вимоги до харчування при ожирінні;
* фізіологічні вимоги до харчування при цукровому діабеті.

Здобувачі освіти повинні вміти:

* визначати продукти з певною специфічною дією;
* підбирати або розробляти страви, які мали б фармакологічну дію на хворий організм;
* розробляти, аналізувати раціони дієтичного харчування.

**Навчальна програма з предмета**

**«Професійна етика та психологія»**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Компетентності** | **№ з/п** | **Тема** | | **Кількість годин** | |
| **Всього** | **З них на лабораторно-практичні роботи** |
| **Кваліфікація: кухар 4-го розряду**  **РН 1. Обробляти овочі, гриби, фрукти, ягоди, горіхоплідні та готувати напівфабрикати з них** | | | | | |
| **КК 1.** Комунікативна компетентність | 1. | | Поняття особистості, риси характеру, темперамент | 1 |  |
| 2. | | Правила спілкування з керівництвом, постачальником, колегами. Норми професійної етики та етикету при спілкуванні | 1 |  |
| **КК 3.** Особиста, соціальна й навчальна компетентність | 3. | | Індивідуальні психологічні властивості особистості | 1 |  |
| 4. | | Професійна культура та етика працівників у галузі громадського харчування | 1 |  |
| 5. | | Особливості роботи в команді, співпраці з іншими командами підприємства | 1 |  |
| 6. | | Стрес у роботі кухаря, способи саморегуляції психічних станів | 1 |  |
| 7. | | Психологічні аспекти безконфліктного спілкування | 1 |  |
| **Усього годин** | | | | **8** |  |
| **Усього годин з предмета** | | | | **8** |  |

**Зміст навчальної програми**

**Кваліфікація: кухар 4-го розряду**

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

**КК 1. Комунікативна компетентність**

**Тема 1. Поняття особистості, риси характеру, темперамент**

Особистість як складова суспільства. Психічний склад особистості. Поняття про темперамент. Типи темпераменту, їх характеристика. Поняття про характер. Основні риси характеру. Залежність рис характеру від темпераменту людини. Позитивні властивості характеру. Поняття про здібності. Структура професійних здібностей.

Самодіагностика

Здобувачі освіти повинні знати:

* визначення особистості, характеру, темпераменту, здібностей;
* типи темпераменту;
* структуру професійних здібностей.

Здобувачі освіти повинні вміти:

* розрізняти та характеризувати типи темпераменту;
* наводити приклади рис характеру в залежності від типу темпераменту особистості;
* характеризувати структуру професійних здібностей;
* виділяти найдоцільніші та найнеобхідніші здібності для представників професії, яку здобувають.

**Тема 2. Правила спілкування з керівництвом, постачальником, колегами.** **Норми професійної етики та етикету при спілкуванні**

Спілкування як процес. Мета спілкування Засоби спілкування (вербальні і невербальні). Спілкування як взаємодія. Типи взаємодій. Взаємодія як організація сумісної успішності. Спілкування як сприйняття один одного. Поняття соціальної перцепції. Основні ознаки сприйняття людини людиною.

Здобувачі освіти повинні знати:

* визначення процесу спілкування;
* поняття про вербальне та невербальне спілкування;
* типи взаємодій;
* поняття про соціальну перцепцію;
* норми професійної етики та етикету.

Здобувачі освіти повинні вміти:

* визначати мету спілкування;
* розрізняти та наводити приклади вербального та невербального спілкування;
* взаємодіяти та правильно спілкуватися в колективі, з керівництвом, з клієнтом, з постачальником;
* називати основні ознаки сприйняття людини людиною;
* демонструвати професійну етику та етикет при спілкуванні.

**Тема 3. Індивідуальні психологічні властивості особистості. Психічні властивості особистості**

Класифікація поведінки людей у суспільстві. Соціальна поведінка. Вроджена і вивчена поведінки.

Система прийомів діяльності поведінки людини. Рівні спілкування особистості. Класифікація моделей і стилів спілкування людини.

Здобувачі освіти повинні знати:

* поняття індивідуальних психологічних властивостей особистості;
* класифікацію поведінки людей у суспільстві;
* визначення соціальної поведінки;
* поняття та приклади вродженої та вивченої поведінки;
* систему прийомів діяльності поведінки людини.

Здобувачі освіти повинні вміти:

* називати психічні властивості особистості;
* розрізняти та наводити приклади вродженої та вивченої поведінки;
* перераховувати та характеризувати рівні спілкування особистості;
* класифікувати моделі і стилі спілкування людини.

**Тема 4. Професійна культура та етика працівників у галузі громадського харчування**

Моральні норми і цінності в професійній діяльності. Моральні вимоги до поведінки.

Професійна етика та етикет. Професійні вимоги по працівника.

Складові іміджу професії у галузі громадського харчування. Кодекс культури кондитера.

Здобувачі освіти повинні знати:

* поняття про моральні норми та цінності у професійній діяльності;
* які моральні вимоги до поведінки на роботі;
* визначення професійної етики та етикету;
* вимоги до працівника;
* визначення іміджу професії та складові іміджу працівника галузі громадського харчування.

Здобувачі освіти повинні вміти:

* наводити приклади вимог до поведінки людини у професійній діяльності;
* характеризувати особливості професійної етики та етикету;
* застосовувати на практиці кодекс культури кухара.

**Тема 5. Особливості роботи в команді, співпраці з іншими командами підприємства**

Поняття «колектив» і «особистість». Психологічні особливості колективів. Соціально-психологічний клімат колективу, формування його сприятливого клімату.

Адаптація особистості в трудовому колективі.

Успішність діяльності трудового колективу (стабільність, сумісність, згуртованість, спрацьованість).

Здобувачі освіти повинні знати:

* поняття про «колектив» і «особистість» та їх психологічні особливості;
* принципи формування сприятливого клімату в колективі;
* суть понять: стабільність, сумісність, згуртованість, спрацьованість.

Здобувачі освіти повинні вміти:

* охарактеризувати процес формування сприятливого клімату в колективі;
* застосовувати на практиці основні правила адаптації особистості в трудовому колективі.

**Тема 6. Стрес у роботі кухаря, способи саморегуляції психічних станів**

Поняття та способи «саморегуляції».

Індивідуальні психологічні властивості особистості та її поведінки. Основні психічні процеси та їх вплив на діяльність кухаря.

Здобувачі освіти повинні знати:

* визначення поняття «стрес» та «саморегуляція»;
* як психічні процеси та індивідуальні психологічні властивості впливають на діяльність кухаря.

Здобувачі освіти повинні вміти:

* застосовувати способи «саморегуляції»;
* характеризувати можливі причини стресу у роботі кухаря та шляхи його подолання.

**Тема 7. Психологічні аспекти безконфліктного спілкування**

Визначення конфлікту, конфліктні ситуації, класифікація конфліктів. Негативні й позитивні сторони конфліктних ситуацій.

Запобігання конфліктних ситуацій.

Структурні методи розв’язання конфліктів. Правила подолання та вирішення конфліктів.

Самодіагностика.

Здобувачі освіти повинні знати:

* визначення конфлікту та конфліктних ситуацій;
* класифікацію конфліктів;
* поняття про негативні та позитивні сторони конфліктів;
* основні принципи проведення самодіагностики.

Здобувачі освіти повинні вміти:

* використовувати методи запобігання конфліктних ситуацій;
* володіти навичками розв’язання конфліктів;
* користуватися основними правилами подолання та вирішення конфліктів;
* застосовувати метод самодіагностики.

**Навчальна програма з предмета**

**«Іноземна мова за професійним спрямуванням»**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Компетентності** | **№ з/п** | **Тема** | | **Кількість годин** | |
| **Всього** | **З них на лабораторно-практичні роботи** |
| **Кваліфікація: кухар 4-го розряду**  **РН 1. Обробляти овочі, гриби, фрукти, ягоди, горіхоплідні та готувати напівфабрикати з них** | | | | | |
| **КК 1.** Комунікативна компетентність | 1. | | Овочі, гриби, фрукти, ягоди, горіхоплідні та напівфабрикати із них | 1 |  |
| **Усього годин** | | | | **1** |  |
| **РН 2. Готувати страви та гарніри з овочів, грибів** | | | | | |
| **КК 1.** Комунікативна компетентність | 2. | | Страви та гарніри з овочів, грибів | 1 |  |
| **Усього годин** | | | | **1** |  |
| **РН 3. Готувати страви з яєць, молока та молочних продуктів** | | | | | |
| **КК 1.** Комунікативна компетентність | 3. | | Страви з яєць, молока та молочних продуктів | **1** |  |
| **Усього годин** | | | | **1** |  |
| **РН 4. Обробляти різні види риб, продуктів моря та готувати напівфабрикати з них** | | | | | |
| **КК 1.** Комунікативна компетентність | 4. | | Кулінарна обробка різних видів риб, продуктів моря та приготування напівфабрикатів із них | 1 |  |
| **Усього годин** | | | | **1** |  |
| **РН 5. Обробляти м’ясо, субпродукти, птицю, дичину та готувати напівфабрикати з них** | | | | | |
| **КК 1.** Комунікативна компетентність | 5. | | Обробка та приготування напівфабрикатів із м'яса, субпродуктів, птиці, дичини | 1 |  |
| **Усього годин** | | | | **1** |  |
| **PH 6. Готувати бульйони, супи та соуси** | | | | | |
| **КК 1.** Комунікативна компетентність | 6. | | Приготування бульйонів, супів та соусів | 1 |  |
| **Усього годин** | | | | **1** |  |
| **PH 7. Готувати страви i гарніри з круп, бобових, макаронних виробів** | | | | | |
|  | 7. | | Страви і гарніри з круп, бобових, макаронних виробів |  |  |
| **Усього годин** | | | | **1** |  |
| **РН 8. Готувати страви з риби та нерибних продуктів моря** | | | | | |
| **КК 1.** Комунікативна компетентність | 8. | | Страви з риби та нерибних продуктів моря | 1 |  |
| **Усього годин** | | | | **1** |  |
| **PH 9. Готувати страви з різних видів м’ясної продукції** | | | | | |
| **КК 1.** Комунікативна компетентність | 9. | | Страви з різних видів м’ясної продукції | 1 |  |
| **Усього годин** | | | | **1** |  |
| **РН 10. Готувати тісто та вироби з нього** | | | | | |
| **КК 1.** Комунікативна компетентність | 10. | | Приготування тіста та виробів з нього | 1 |  |
| **Усього годин** | | | | **1** |  |
| **PH 11. Готувати холодні страви та закуски** | | | | | |
| **КК 1.** Комунікативна компетентність | 11. | | Приготування холодних страв та закусок | 1 |  |
| **Усього годин** | | | | **4** |  |
| **РН 12. Готувати солодкі страви та напої** | | | | | |
| **КК 1.** Комунікативна компетентність | 12. | | Приготування солодких страв та напоїв | 1 |  |
| **Усього годин** | | | | **1** |  |
| **Усього годин з предмета** | | | | **12** |  |

**Зміст навчальної програми**

**Кваліфікація кухар 4 розряду**

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

**КК 1. Комунікативна компетентність**

**Тема 1. Овочі, гриби, фрукти, ягоди, горіхоплідні та напівфабрикати з них**

Лексичний матеріал: назви овочів, грибів, фруктів, ягід, горіхоплідних та напівфабрикатів з них; асортимент та основні характеристики овочів та грибів, фруктів та ягід, горіхоплідних; технологічні процеси; назви одиниць вимірювання; назви ваговимірювальних приладів; посуду; розміри, форма, маса; обробка овочів, грибів, фруктів, ягід, горіхоплідних; технологічні процеси.

Граматичний матеріал: артиклі, іменники, дієслова; займенники та прикметники; частини мови.

Здобувачі освіти повинні знати:

* елементарні назви овочів, грибів, фруктів, ягід, горіхоплідних та напівфабрикатів з них;
* види, властивості та особливості обробки овочів, грибів;
* види страв та закусок з овочів, грибів;
* основні технологічні процеси;
* зміст овочевого меню;
* рецептури;
* правила вживання артиклів, іменників, дієслів, займенників та прикметників;
* як визначити частину мови.

Здобувачі освіти повинні вміти:

* розрізняти та вживати артиклі, займенники, іменники, дієслова, займенники та прикметники;
* використовувати в усному та писемному мовленні відповідні технологічні процеси;
* читати та розуміти вміст інгредієнтів та технологічних процесів рецепту;
* визначати частини мови.

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

**КК 1. Комунікативна компетентність**

**Тема 2. Страви та гарніри з овочів, грибів**

Лексичний матеріал: назви гарнірів, спецій та прянощів; технологічні процеси з приготування гарнірів, сучасні тенденціі; правила ведення діалогу, фразові дієслова у технологічних процесах приготування гарнірів; назви кухонного посуду та технологічного обладнання; назва робочого інвентарю.

Меню. Рецептури.

Граматичний матеріал: іменник, дієслово; речення та його типи; будова розповідного речення, типи питальних речень, заперечні речення, модальні дієслова: can, must, may.

Здобувачі освіти повинні знати:

* назви устаткування гарячого цеху, посуду та інвентарю;
* девайси;
* будову речення;
* правила створення питальних та заперечних речень;
* правила вживання модальних дієслів: can, must, may.

Здобувачі освіти повинні вміти:

* вживати назви кухонного та професійного обладнання та устаткування;
* складати речення;
* використовувати в усному та писемному мовленні питальні та заперечні речення.

**PH 3. Готувати страви з яєць, молока та молочних продуктів**

**КК 1. Комунікативна компетентність**

**Тема 3. Страви з яєць, молока та молочних продуктів**

Лексичний матеріал: назви молокопродуктів, сирів та способів їх обробки; назви страв з яєць та способи їх приготування; назви одиниць вимірювання; назви ваговимірювальних приладів, посуду; розміри, форма, маса.

Граматичний матеріал: кількісні, порядкові та дробові числівники; часові форми дієслова (теперішній час), час (годинник).

Здобувачі освіти повинні знати:

* назви одиниць вимірювання; ваговимірювальних приладів, посуду; розміри, форми, масу;
* назви молокопродуктів сирів та способів їх обробки;
* назви страв з яєць та способи їх приготування
* правила вживання теперішнього часу.

Здобувачі освіти повинні вміти:

* вживати назви одиниць вимірювання; ваговимірювальних приладів, посуду; розміри, форми, масу;
* вживати кількісні, порядкові та дробові числівники;
* вживати в усному та писемному мовленні теперішній час дієслова.

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

**КК 1. Комунікативна компетентність**

**Тема 4. Кулінарна обробка різних видів риб, продуктів моря та приготування напівфабрикатів із них**

Лексичний матеріал: назви морепродуктів, назви механічної обробки риби; способи обробки риби для фарширування; назви обладнання для обробки риби; рецептура та технологія приготування начинки; назви асортименту страв з фаршированої риби.

Граматичний матеріал: часові форми дієслова (майбутній час); модальні та фразові дієслова, необчислювальні іменники.

Здобувачі освіти повинні знати:

* назви видів та категорій риб;
* технологічні операції з фарширування риби та начинок;
* назви обладнання для обробки риби;
* назви морепродуктів;
* найпоширеніші модальні та фразові дієслова;
* правила утворення майбутнього часу;
* вживання необчислювальних іменників.

Здобувачі освіти повинні вміти:

* вживати часові форми дієслова (майбутній час); модальні та фразові дієслова; необчислювальні іменники.

**PH 5. Обробляти м’ясо, субпродукти, птицю, дичину та готувати напівфабрикати з них**

**КК 1. Комунікативна компетентність**

**Тема 5. Обробка та приготування напівфабрикатів із м'яса, субпродуктів, птиці, дичини**

Лексичний матеріал: назви технологічних процесів обробки м’яса; вивчення схеми механічної обробки м’яса та виробництва напівфабрикатів; види м’ясних субпродуктів.

Граматичний матеріал: часові форми дієслова (минулий час); правильні та неправильні дієслова.

Здобувачі освіти повинні знати:

* назви технологічних процесів;
* схему обробки м’яса;
* м’ясні субпродукти: види, класифікація.

Здобувачі освіти повинні вміти:

* складати описати процес обробки напівфабрикатів з м’яса, птиці;
* вживати в усному та письмовому мовленні минулий час, правильні та неправильні дієслова.

**PH 6. Готувати бульйони, супи та соуси**

**КК 1. Комунікативна компетентність**

**Тема 6. Приготування бульйонів, супів та соусів**

Лексичний матеріал: рецептура та послідовність виконання технологічних операцій приготування бульйонів, відварів, пасеровок, супів та соусів; обговорення процесу приготування бульйонів, супів та соусів; тематичний діалог; кухонні механізми та обладнання.

Граматичний матеріал: узгодження часів; пряма та непряма мова; інфінітив та герундій.

Здобувачі освіти повинні знати:

* форми привітання, прощання, перепрошення та вибачення, особливості вимови, правила ведення діалогу;
* назви технологічних процесів;
* правила вживання узгодження часів; прямої та непрямої мови; інфінітиву та герундія.

Здобувачі освіти повинні вміти:

* складати діалог;
* обговорювати деталі замовлення, процесу приготування бульйонів, супів та соусів.

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

**КК 1. Комунікативна компетентність**

**Тема 7. Страви і гарніри з круп, бобових, макаронних виробів**

Лексичний матеріал: основні види робочих поверхонь та їх назви; назви інструменту, інвентарю, посуду для приготування страв з круп, бобових та макаронних виробів; різновиди макаронних виробів; назви одиниць вимірювання; назви бобових.

Граматичний матеріал: дієприкметник.

Здобувачі освіти повинні знати:

* правила вживання дієприкметника;
* сучасні тенденції приготування та оформлення м’ясних виробів;
* назви інструменту, інвентарю, посуду;
* назви одиниць вимірювання.

Здобувачі освіти повинні вміти:

* вживати дієприкметник;
* застосовувати професійну лексику та термінологію.

**PH 8. Готувати страви з риби та нерибних продуктів моря**

**КК 1. Комунікативна компетентність**

**Тема 8. Страви з риби та нерибних продуктів моря**

Лексичний матеріал: ввідні фрази; назви технологій приготування страв з риби; назви морепродуктів; назви закусок з морепродуктами.

Граматичний матеріал: пасивний стан дієслова.

Здобувачі освіти повинні знати:

* назви та види технологічного обладнання, інвентарю та інструменту, що використовують при приготуванні страв з риби та нерибних продуктів моря;
* правила утворення пасивного стану дієслова.

Здобувачі освіти повинні вміти:

* відповідати на питання;
* вести ділове спілкування;
* вживати пасивний стан дієслова у мовленні.

**PH 9. Готувати страви з різних видів м’ясної продукції**

**КК 1. Комунікативна компетентність**

**Тема 9. Страви з різних видів м’ясної продукції**

Лексичний матеріал: ввідні фрази; сучасні тенденції приготування та оформлення страв з м’яса, назви страв з м’яса; назви м’ясних закусок; назви прожарки стейків; назви обладнання та посуду для приготування м’ясних страв.

Граматичний матеріал: узгодження часів; пряма та непряма мова; інфінітив та герундій.

Здобувачі освіти повинні знати:

* ввідні фрази з теми;
* застосовувати професійну лексику та термінологію;
* назви страв з м’яса; назви м’ясних закусок;
* узгодження часів.

Здобувачі освіти повинні вміти:

* відповідати на питання;
* вести ділове спілкування;
* вживати пряму та непряму мову.

**PH 10. Готувати тісто та вироби з нього**

**КК 1. Комунікативна компетентність**

**Тема 10.** **Приготування тіста та виробів із нього**

Лексичний матеріал: заміс тіста і начинок; технологічні операції з приготування тіста та начинок, борошняних і булочних виробів; рецептура приготування тіста, начинок та булочних виробів.

Борошняний рецепт.

Граматичний матеріал: часові форми дієслова (майбутній час); модальні та фразові дієслова.

Здобувачі освіти повинні знати:

* назви тіста, начинок;
* технологічні операції з приготування тіста та начинок, борошняних і булочних виробів;
* назви хлібобулочних виробів;
* найпоширеніші модальні та фразові дієслова;
* правила утворення майбутнього часу.

Здобувачі освіти повинні вміти:

* складати технологічний процес приготування борошняного та булочного виробу;
* вживати часові форми дієслова (майбутній час); модальні та фразові дієслова.

**PH 11. Готувати холодні страви та закуски**

**КК 1. Комунікативна компетентність**

**Тема 11.** **Приготування холодних страв та закусок**

Лексичний матеріал: назви салатів, овочевих закусок, холодних страв, закусок із сиру, яєць, посуду для подачі холодних страв і закусок; тематичний діалог

Граматичний матеріал: пряма та непряма мова.

Здобувачі освіти повинні знати:

* назви салатів, овочевих закусок, холодних страв, закусок із сиру, яєць, посуду для подачі холодних страв і закусок;
* технологічні операції з приготування салату та закусок;
* назви інгредієнтів салатів та закусок;
* назви технологічних процесів приготування салатів та закусок;
* основні правила передачі прямої та непрямої мови.

Здобувачі освіти повинні вміти:

* складати технологічний процес приготування салатів, овочевих закусок, холодних страв, закусок із сиру, яєць, посуду для подачі холодних страв і закусок;
* вміти складати тематичний діалог з теми;
* вживати пряму та непряму мову.

**PH 12. Готувати солодкі страви та напої**

**КК 1. Комунікативна компетентність**

**Тема 12. Приготування солодких страв та напоїв**

*Лексичний матеріал:* назви та рецептура солодких страв та напоїв; назви устаткування та посуду для приготування солодких страв та напоїв.

*Граматичний матеріал:* часові форми дієслова (майбутній час); модальні та фразові дієслова.

Здобувачі освіти повинні знати:

* назви та рецептура солодких страв та напоїв;
* назви устаткування та посуду для приготування солодких страв та напоїв.;
* технологічні операції з приготування солодких страв та напоїв;
* найпоширеніші модальні та фразові дієслова;
* правила утворення майбутнього часу.

Здобувачі освіти повинні вміти:

* складати технологічний процес приготування солодких страв та напоїв;
* вживати часові форми дієслова (майбутній час); модальні та фразові дієслова;

**Навчальна програма з предмета**

**«Охорона праці»**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Компетентності** | **№ з/п** | **Тема** | | **Кількість годин** | |
| **Всього** | **З них на лабораторно-практичні роботи** |
| **Загальні знання та вміння за професією** | | | | | |
|  | 1. | | Правові та організаційні основи охорони праці | 5 |  |
| 2. | | Основи безпеки праці в галузі. Загальні відомості про потенціал небезпек | 8 |  |
| 3. | | Основи пожежної безпеки. Вибухонебезпека і вибухозахист виробництва | 4 |  |
| 4. | | Основи електробезпеки | 4 |  |
| 5. | | Основи гігієни праці та виробничої санітарії. | 4 |  |
| 6. | | Надання домедичної допомоги потерпілим при нещасних випадках | 5 |  |
| **Усього годин** | | | | **30** |  |
| **Усього годин з предмета** | | | | **30** |  |

**Зміст навчальної програми**

**Загальні знання та вміння за професією**

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

Зміст поняття «Охорона праці», соціально-економічне значення охорони праці. Мета і завдання предмета «Охорона праці», обсяг, зміст і порядок його вивчення. Додаткові вимоги щодо вивчення предмета при підготовці робітників для виконання робіт з підвищеною небезпекою.

Основні законодавчі 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.

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

Основні завдання системи стандартів безпеки праці: зниження і усунення небезпечних та шкідливих виробничих факторів, створення ефективних засобів захисту працівників. Порядок забезпечення праців­ників засобами індивідуального та колективного захисту.

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

Здобувачі освіти повинні знати:

* поняття «охорона праці»;
* основні законодавчі акти і нормативно-правові акти з охорони праці; поняття про атестацію робочих місць за умовами праці;
* права працівників на охорону праці під час роботи на підприємстві, в тому числі на пільги і компенсації за роботу у важких та шкідливих умовах праці; відповідальність за порушення законодавства та нормативно-правових актів з охорони праці;
* види навчання з питань охорони праці;
* основні причини травматизму і професійних захворювань на виробництві і заходи запобігання.

Здобувачі освіти повинні вміти:

* застосовувати загальні правила охорони праці у професійній діяльності (в тому числі основні заходи запобігання виробничого травмати­зму та професійних захворювань: організаційні, технічні, санітарно-виробничі, методико-профілактичні; діяти у разі виникнення нещасних випадків чи аварійних ситуацій).

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

Загальні питання безпеки праці. Перелік робіт з підвищеною небезпекою, для проведення яких потрібне спеціальне навчання і щорічна перевірка знань з охорони праці.

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

Роботи з підвищеною небезпекою в галузі. Вимоги безпеки праці при експлуатації машин, механізмів, обладнання та устаткування, які відносяться до даної професії. Захист від дії хімічних і біологічних чинників. Зони безпеки та їх огородження. Світлова і звукова сигналізація. Попереджувальні надписи, сигнальні фарбування. Знаки безпеки.

Засоби колективного та індивідуального захисту від небезпечних і шкідливих виробничих факторів у галузі. Спецодяг, спецвзуття та інші засоби індивідуального захисту. Захист від шуму, пилу, газу, вібрацій, несприятливих метеорологічних умов. Мікроклімат виробничих приміщень. Прилади контролю безпечних умов праці, порядок їх використання.

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

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

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

Устрій виробництва, утримання територій і приміщень громадського харчування, ресторанного господарства. Організація процесів і робочих місць. Безпека праці при експлуатації технологічного обладнання: механічне обладнання; парове обладнання; теплове обладнання; холодильні установки. Загальні правила та спеціальні вимоги.

Здобувачі освіти повинні знати:

перелік робіт з підвищеною небезпе­кою, в тому числі в галузі;

* основні небезпеки під час проведення робіт за професіями в галузі; засоби колективного та індивідуального захисту від небезпечних і шкід­ливих виробничих факторів у галузі, порядок їх видачі та використання; вплив психофізичні чинників на безпеку праці;
* загальні правила та спеціальні вимоги безпека праці при організації робочого місця та експлуатації технологічного обладнання.

Здобувачі освіти повинні вміти:

* застосовувати засоби колективного та індивідуального захисту від небезпечних і шкід­ливих виробничих факторів у галузі;
* організовувати робоче місце та експлуатацію технологічного обладнання відповідно до загальних правил та спеціальних вимог безпеки праці;
* своєчасно реагувати на аварійні ситуації.

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

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 пустощі. Пожежонебезпечні властивості речовин. Організаційні та технічні протипожежні заходи. Пожежна сигналізація. Горіння речовин і способи його припинення. Умови горіння. Спалах, за­палення, самозапалення, горіння, тління. Легкозаймисті і горючі рідини. Займисті, важкозаймисті і незаймисті речовини, матеріали та конструк­ції. Поняття вогнестійкості.

Вогнегасильні речовини та матеріали: рідина, піна, вуглекислота, пісок, покривала, їх вогнегасильні 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.

Аналіз характерних, значних промислових аварій, пов'язаних з викидами, вибухами та пожежами хімічних речовин. Загальні закономірності залежності масштабів руйнувань і тяжкості наслідків аварій від кількості, фізико-хімічних властивостей і параметрів пальних речовин, що використовуються у технологічній системі.

Здобувачі освіти повинні знати:

* характерні причини виникнення пожеж;
* загальні правила пожежної безпеки, в тому числі організаційні та технічні протипожежні заходи;
* вогнегасильні речовини та матеріали; особливості гасіння пожежі на об'єктах галузі;
* вплив техногенних чинників на екологічну безпеку та безпеку життя і здоров'я людей;
* план ліквідації аварійних ситуацій та їх наслідків;
* план евакуації з приміщень у разі аварії.

Здобувачі освіти повинні вміти:

* дотримуватись основних правил пожежної безпеки;
* використовувати в різі необхідності засоби попередження чи усунення наслідків надзвичайних ситуацій (пожеж, аварій, тощо), в тому числі використовувати первинні засоби пожежогасіння (вогнегасники, ручний пожежний інструмент).

**Тема 4. Основи електробезпеки**

Види електрики: промислова, статична і атмосферна.

Особливості ураження електричним струмом. Вплив електричного струму на організм людини. Електричні травми, їх види. Фактори, які впливають на ступінь ураження людини: 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 безпеки ураження працюючих електричним струмом.

Допуск до роботи з електровимірювальними приладами. Колективні та індивідуальні засоби захисту при проведенні монтажних робіт. Попереджувальні написи, плакати та пристрої. Занулення та захисне заземлення, їх призначення.

Правила безпечної експлуатації електроустановок споживачів.

Захист від статичної електрики при проведенні монтажних робіт. Захист будівель та споруд від блискавки. Правила поведінки під час грози.

Здобувачі освіти повинні знати:

* вплив електричного струму на організм людини;
* фактори, які впливають на ступінь ураження людини електрикою; класифікацію виробничих приміщень відносно небезпеки ураження працюючих електричним струмом;
* колективні та індивідуальні засоби захисту в електроустановках; загальні правила електробезпеки (втому числі правила безпечної експлуатації електроустановок споживачів).

Здобувачі освіти повинні вміти:

* застосовувати правила безпечної експлуатації електроустановок споживачів та безпечні методи зві­льнення потерпілого від дії електричного струму.

**Тема 5. Основи гігієни праці, виробничої санітарії**

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.

Лікувально-профілактичне харчування.

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. Мікроклімат виробничих приміщень.

Види освітлення. Природне освітлення. Штучне освітлення: робоче та аварійне. Правила експлуатації освітлення. Санітарно-побутове забезпечення працівників.

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

Здобувачі освіти повинні знати:

* шкідливі виробничі фактори, основні шкідливі речовини, їх вплив на організм людини; фізіологію праці;
* додержання норм піднімання і переміщення важких речей;
* основні гігієнічні особливості праці за даною професією;
* відомості щодо медичних оглядів працюючих.

Здобувачі освіти повинні вміти:

* дотримуватись основних правил санітарії та гігієни під час професійної діяльності; вимог щодо чергування праці та відпочинку; норм піднімання і переміщення важких речей.

**Тема 6. Надання домедичної допомоги потерпілим при нещасних випадках**

Основи анатомії людини.

Послідовність, принципи й засоби надання домедичної допомоги. Основні принципи надання домедичної допомоги: правильність, доцільність дії, швидкість, рішучість, спокій. Запобіжні заходи щодо інфікування СНІДом під час надання домедичної допомоги при пораненнях, припиненні кровотечі з ран, носа, вуха тощо.

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

Перша домедична допомога при ударах, вивихах, переломах, розтягненні зв'язок. Припинення кровотечі з рани, носа, вуха, легень, стравоходу тощо. Домедична допомога при пораненнях. Правила накладання пов'язок, їх типи. Надання домедичної допомоги при знепритомленні (втраті свідомості), шоку, тепловому та сонячному ударі, обмороженні.

Види електротравм. Правила надання домедичної допомоги при ураженні електричним струмом. Способи реанімації. Штучне дихання. Непрямий масаж серця. Порядок одночасного виконання масажу серця та штучного дихання.

Опіки, їх класифікація. Домедична допомога при хімічних і термічних опіках, опіку очей.

Домедична допомога при запорошуванні очей. Способи промивання очей. Ознаки отруєння і домедична допомога потерпілому. Способи надання допомоги при отруєнні чадним газом, алкоголем, нікотином. Транспортування потерпілого. Підготовка потерпілого до транспортування. Вимоги до транспортних засобів.

Здобувачі освіти повинні знати:

* послідовність, принципи й засоби надання першої допомоги;
* склад і призначен­ня медичної аптечки, правила користування нею;
* способи транспортування потерпілого.

Здобувачі освіти повинні вміти:

* надавати першу допомогу потерпілим в разі нещасних випадків, в тому числі при втраті свідомості, електротравмах, ударах, вивихах, переломах, розтягненні зв'язок, кровотечі, тепловому та сонячному ударі, обмороженні.

**Навчальна програма**

**з професійно-практичної підготовки**

кваліфікація: кухар 4-го розряду

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Компетентності** | **№ з/п** | **Тема** | **Кількість годин** |
| **Кваліфікація: кухар 4-го розряду**  **РН 1. Обробляти овочі, гриби, фрукти, ягоди, горіхоплідні та готувати напівфабрикати з них** | | | |
| І. Виробниче навчання | | | |
| **ПК 1.** Здатність підготуватися до обробки овочів, грибів, ягід, організувати робоче місце  **ПК 2.** Здатність отримувати сировину зі складу або від постачальника | 1. | Ознайомлення із закладом ресторанного господарства. Інструктажі з охорони праці та пожежної безпеки на підприємствах ресторанного господарства та в кухні лабораторії.  Організація робочого місця.  Підготовка овочів, грибів, фруктів до кулінарного використання | 6 |
| **ПК 3.** Здатність проводити механічну кулінарну обробку та нарізання овочів, грибів та фруктів, ягід механічним та ручним способами, простими та складними формами; підготування овочів до фарширування | 2. | Механічна кулінарна обробка овочів, грибів, фруктів, ягід, горіхоплідних | 24 |
| 2.1. Інструктаж з охорони праці за змістом заняття. Механічна кулінарна обробка бульбоплодів, нарізання простими та складними формами нарізки, підготовка до фарширування. | 6 |
| 2.2. Механічна кулінарна обробка коренеплодів, нарізання простими та складними формами нарізки, підготовка до фарширування. Виготовлення елементів для оформлення страв | 6 |
| 2.3. Механічна кулінарна обробка капустяних, цибулевих, салатних, пряних, томатних, десертних, плодових, зернобобових овочів, грибів, нарізання простими та складними формами нарізки, підготовка до фарширування. Виготовлення елементів для оформлення страв | 6 |
| 2.4. Механічна кулінарна обробка фруктів, ягід, нарізання простими та складними формами нарізки, підготовка до фарширування.  Кулінарна обробка горіхоплідних. Виготовлення елементів для оформлення страв  Тематично-перевірочна робота | 6 |
| **Усього годин** | | | **30** |
| ІІ. Виробнича практика | | | 28 |
| **Усього годин** | | | **58** |
| **РН 2. Готувати страви та гарніри з овочів, грибів** | | | |
| І. Виробниче навчання | | | |
| **ПК 1.** Здатність підготуватися до робочого процесу, організувати робоче місце  **ПК 2.** Здатність готувати страви та гарніри з овочів і грибів | 3. | Приготування страв і гарнірів з овочів, грибів | 30 |
| 3.1. Інструктаж з охорони праці за змістом заняття.  Організація робочого місця.  Приготування страв та гарнірів із варених та припущених овочів, грибів | 6 |
| 3.2. Приготування страв та гарнірів із смажених овочів, грибів, овочів та грибів смажених у фритюрі | 6 |
| 3.4. Приготування страв та гарнірів із тушкованих овочів, грибів | 6 |
| 3.5. Приготування страв та гарнірів із запечених овочів, грибів | 6 |
| 3.6. Тематично-перевірочна робота | 6 |
| **Усього годин** | | | **30** |
| ІІ. Виробнича практика | | | 35 |
| **Усього годин** | | | **65** |
| **РН 3. Готувати страви з яєць, молока та молочних продуктів** | | | |
| І. Виробниче навчання | | | |
| **ПК 1.** Здатність підготуватись до приготування яєць та сиру, організувати робоче місце  **ПК 2.** Здатність готувати страви з яєць, молока та молочних продуктів | 4. | Приготування страв з яєць, молока та молочних продуктів | 12 |
| 4.1. Інструктаж з охорони праці за змістом заняття. Підготовка робочого місця. Підготовка продуктів для приготування страв з яєць.  Приготування відварних, смажених та запечених страв з яєць | 6 |
| 4.3. Приготування холодних та гарячих страв з молока та молочних продуктів | 6 |
| **Усього годин** | | | **12** |
| ІІ. Виробнича практика | | | 28 |
| **Усього годин** | | | **40** |
| **РН 4. Обробляти різні види риб, продуктів моря та готувати напівфабрикати з них** | | | |
| І. Виробниче навчання | | | |
| **ПК 1.** Здатність підготуватись до робочого процесу оброблення різних видів риб, продуктів моря та приготування напівфабрикатів з них, організувати робоче місце  **ПК 2.** Здатність проводити механічну кулінарну обробку риби з кістковим і хрящовим скелетом, інших видів риб | 5. | Механічна кулінарна обробка різних видів риб та приготування напівфабрикатів з них | 12 |
| 5.1. Інструктаж з охорони праці за змістом заняття. Організація робочого місця.  Механічна кулінарна обробка риби з лускою та без луски та інших видів риби, особливості розбирання | 6 |
| 5.2. Механічна кулінарна обробка риби з хрящовим скелетом.  Підготовка риби осетрових порід для варіння та припускання.  Приготування напівфабрикатів для варіння, припускання, смаження, тушкування, запікання | 6 |
| **ПК 3.** Здатність готувати котлетну та січену маси з різних видів риби та напівфабрикатів з неї | 6. | Приготування котлетної та січеної маси з різних видів риби та напівфабрикатів з неї | 12 |
| 6.1. Приготування котлетної маси з різних видів риби та напівфабрикатів з неї. Види панірувань, їх призначення та застосування | 6 |
| 6.2. Підготовка риби для фарширування у цілому вигляді, кругляками, філе. Приготування натуральної січеної маси з різних видів риби та напівфабрикатів з неї | 6 |
| **ПК 4.** Здатність обробляти морепродукти | 7. | Механічна кулінарна обробка нерибних продуктів моря. Підготовка до теплової обробки  Тематично-перевірочна робота | 6 |
| **Усього годин** | | | **30** |
| ІІ. Виробнича практика | | | 35 |
| **Усього годин** | | | **65** |
| **РН 5. Обробляти м’ясо, субпродукти, птицю, дичину та готувати напівфабрикати з них** | | | |
| І. Виробниче навчання | | | |
| **ПК 1.** Здатність підготуватися до оброблення м'яса та приготування напівфабрикатів з м'яса, організувати робоче місце  **ПК 2.** Здатність проводити механічну кулінарну обробку баранячих туш, четвертини яловичини, напівтуш телятини, свинини та підготовку окремих частин м’яса  **ПK 3.** Здатність готувати напівфабрикати з м’яса різної складності | 8. | Механічна кулінарна обробка різних видів м'яса та приготування напівфабрикатів з нього | 12 |
|  | 8.1. Інструктаж з охорони праці за змістом заняття.  Організація робочого місця.  Кулінарне розбирання і обвалювання яловичих, свинячих, баранячих, і телячих туш. Використання різних частини м'яса.  Приготування великошматкових напівфабрикатів для варіння, смаження, тушкування | 6 |
|  | 8.2. Приготування порційних, дрібношматкових напівфабрикатів з м’яса для варіння, смаження, тушкування. | 6 |
| **ПК 4.** Здатність проводити механічну кулінарну обробку та підготовку субпродуктів м’яса | 9. | Механічна кулінарна обробка субпродуктів м’яса та приготування напівфабрикатів з них | 6 |
| **IIK 5.** Здатність готувати натуральну січену та котлетну маси з різних видів м’яса та  напівфабрикати з них | 10. | Приготування натуральної січеної та котлетної маси з різних видів м'яса та приготування напівфабрикатів з них | 12 |
| 10.1. Приготування котлетної маси та напівфабрикатів з неї.  Прийоми порціонування та панірування напівфабрикатів | 6 |
| 10.2. Приготування натуральної січеної маси та напівфабрикатів з неї  Прийоми порціонування та панірування напівфабрикатів | 6 |
| **ПK 6.** Здатність проводити механічну кулінарну обробку птиці  **ПК 7.** Здатність  готувати напівфабрикати з птиці різної  складності  **ПK 8.** Здатність проводити механічну кулінарну обробку та підготовку субпродуктів птиці  **ПK 9.** Здатність  готувати котлетну масу з птиці та напівфабрикати з неї | 11. | Механічна кулінарна обробка птиці та субпродуктів. Приготування напівфабрикатів із птиці різної складності | 12 |
| 11.1. Кулінарна обробка птиці та субпродуктів з неї. Формування тушок птиці, підготовка до смаження, варіння. Приготування великошматкових, порційних, дрібношматкових напівфабрикатів з птиці та субпродуктів | 6 |
| 11.2. Приготування котлетної та січеної маси з птиці та напівфабрикатів з неї.  Тематично-перевірочна робота | 6 |
| Усього годин | | | **42** |
| ІІ. Виробнича практика | | | 35 |
| Усього годин | | | **77** |
| **PH 6. Готувати бульйони, супи та соуси** | | | |
| І. Виробниче навчання | | | |
| **ПК 1.** Здатність підготуватись до робочого процесу приготування бульйонів, супів та соусів, організувати робоче місце для приготування бульйонів, супів та соусів  **ПK 2.** Здатність приготування бульйонів, соусів, супів: заправних, пюреподібних, холодних та різних, їх відпуск | 12. | Приготування бульйонів, супів | 36 |
| 12.1. Інструктаж з охорони праці за змістом заняття.  Приготування напівфабрикатів для супів: бульйонів, пасеровок.  Приготування супів овочевих, картопляних, з крупами, бобовими, макаронними виробами та їх відпуск | 6 |
| 12.2. Приготування борщів, капусняків та їх відпуск | 6 |
| 12.3. Приготування розсольників, солянок та їх відпуск | 6 |
| 12.4.Приготування різних супів: овочевих, супів без картоплі, з м’ясними та рибними фрикадельками, супів рибних, грибних, з галушками | 6 |
| 12.5. Приготування пюреподібних супів | 6 |
| 12.6. Приготування холодних, солодких та молочних супів | 6 |
| 13. | Приготування соусів | 18 |
| 13.1. Приготування напівфабрикатів для соусів. Приготування соусів на бульйонах та їх похідних. Приготування молочних і сметанних соусів | 6 |
| 13.2. Приготування холодних соусів та заправок, солодких соусів. | 6 |
| 13.3. Тематично-перевірочна робота | 6 |
| **Усього годин** | | | **54** |
| ІІ. Виробнича практика | | | 42 |
| **Усього годин** | | | **96** |
| **PH 7. Готувати страви i гарніри з круп, бобових, макаронних виробів** | | | |
| І. Виробниче навчання | | | |
| **ПК 1.** Здатність підготуватись до приготування страв і гарнірів з круп, бобових, макаронних виробів, організувати робоче місце  **ПК 2.** Здатність готувати страви i гарніри з круп, бобових, макаронних виробів (паст) | 14. | Приготування страв і гарнірів з круп, бобових, макаронних виробів | 30 |
| 14.1. Інструктаж з охорони праці за змістом заняття.  Організація робочого місця.  Приготування каш різної консистенції та їх відпуск | 6 |
| 14.2. Приготування гарнірів та страв з бобових, консервів і концентратів та їх відпуск | 6 |
| 14.3. Приготування гарнірів та страв з макаронних виробів (паст) та їх відпуск | 6 |
| 14.4. Приготування страв із каш та їх відпуск | 6 |
| 14.4. Тематично-перевірочна робота | 6 |
| **Усього годин** | | | **30** |
| ІІ. Виробнича практика | | | 35 |
| **Усього годин** | | | **65** |
| **РН 8. Готувати страви з риби та нерибних продуктів моря** | | | |
| І. Виробниче навчання | | | |
| **ПК 1.** Здатність підготуватись до приготування страв з риби та нерибних продуктів моря, організувати робоче місце  **ПK 2.** Здатність готувати страви з риби та нерибних продуктів моря (морепродуктів) | 15. | Приготування страв з риби та нерибних продуктів моря | 36 |
| 15.1. Інструктаж з охорони праці за змістом заняття. Організація робочого місця.  Приготування страв з відварної, припущеної риби, добір соусів і гарнірів до них, бракераж, відпуск | 6 |
| 15.2. Приготування страв із смаженої риби, добір соусів і гарнірів, бракераж, відпуск | 6 |
| 15.3. Приготування страв з тушкованої, запеченої риби, добір соусів і гарнірів, бракераж, відпуск | 6 |
| 15.4. Приготування риби фаршированої, добір соусів і гарнірів, бракераж, відпуск | 6 |
| 15.5. Приготування страв з січеної та котлетної рибної маси, добір соусів і гарнірів, бракераж, відпуск | 6 |
| 15.6. Приготування страв з морепродуктів, добір соусів і гарнірів, бракераж, відпуск  Тематично-перевірочна робота | 6 |
| **Усього годин** | | | **36** |
| ІІ. Виробнича практика | | | 42 |
| **Усього годин** | | | **78** |
| **PH 9. Готувати страви з різних видів м’ясної продукції** | | | |
| І. Виробниче навчання | | | |
| **ПК 1.** Здатність підготуватися до приготування страв з різних видів м’ясної продукції, організувати робоче місце  **ПK 2.** Здатність готувати страви з м'яса, м’ясної котлетної та січеної маси, субпродуктів | 16. | Приготування страв з м’яса, птиці та субпродуктів | 48 |
| 16.1. Інструктаж з охорони праці за змістом заняття. Організація робочого місця. Приготування відварних та смажених страв з м'яса.  Вимоги до якості, підбір гарнірів, соусу, відпуск | 6 |
| 16.2. Приготування тушкованих, запечених страв з м'яса. Вимоги до якості, підбір гарнірів, соусу, відпуск | 6 |
| 16.3. Приготування страв з котлетної маси. Вимоги до якості, підбір гарнірів, соусу, відпуск | 6 |
| 16.4. Приготування страв з натуральної січеної маси. Вимоги до якості, підбір гарнірів, соусу, відпуск | 6 |
| 16.5. Приготування страв з м’яса птиці. Вимоги до якості, підбір гарнірів, соусу, відпуск | 6 |
| 16.6. Приготування страв з натуральної січеної та котлетної маси з м’яса птиці. Вимоги до якості, підбір гарнірів, соусу, відпуск | 6 |
| 16.7. Приготування страв із субпродуктів свинини, баранини, яловичини та птиці. Вимоги до якості, підбір соусів, гарнірів, відпуск | 6 |
| Тематично-перевірочна робота | 6 |
| **Усього годин** | | | **48** |
| ІІ. Виробнича практика | | | 42 |
| **Усього годин** | | | **90** |
| **РН 10. Готувати тісто та вироби з нього** | | | |
| І. Виробниче навчання | | | |
| **ПК 1.** Здатність підготуватись до робочого процесу, організувати робоче місце  **ПK 2.** Здатність виготовляти різні види прісного тіста та виробів з нього, в тому числі з різними начинками: вареників, пельменів, млинчиків, тощо | 17. | Приготування прісного тіста та виробів з нього | 36 |
| 17.1. Інструктаж з охорони праці за змістом заняття.  Організація робочого місця.  Приготування прісного тіста та виробів з нього: локшини, галушок. | 6 |
| 17.2. Приготування фаршів, начинок Приготування вареників з різними начинками, пельменів. Вимоги до якості. Правила відпуску | 6 |
| Приготування пельменів, равіолі, мантів. Вимоги до якості. Правила відпуску | 6 |
| 17.4. Приготування виробів із прісного тіста, смажених у фритюрі: чебуреків, вергунів. Вимоги до якості. Правила відпуску | 6 |
| 17.3. Приготування рідкого прісного тіста та виробів з нього: млинчиків з різними начинками. Вимоги до якості. Правила відпуску | 6 |
| 17.4. Приготування здобного прісного тіста та виробів з нього: ватрушок, сочників з сиром, пирога з повидлом, коржиків. Вимоги до якості. Правила відпуску | 6 |
| **ПK 3.** Здатність готувати дріжджове тісто та вироби з нього | 18. | Приготування дріжджового тіста та виробів з нього | 18 |
| 18.1. Приготування дріжджового тіста безопарним способом і виробів з нього: пампушок, пончиків, біляшів, пиріжків смажених, пиріжків печених. Вимоги до якості. Правила відпуску | 6 |
| 18.2. Приготування дріжджового тіста опарним способом та виробів з нього: розтягаїв, кулеб’яки, піци. Вимоги до якості. Правила відпуску | 6 |
| 18.3. Тематично-перевірочна робота | 6 |
| **Усього годин** | | | **54** |
| ІІ. Виробнича практика | | | 28 |
| **Усього годин** | | | **82** |
| **PH 11. Готувати холодні страви та закуски** | | | |
| І. Виробниче навчання | | | |
| **ПK 1.** Здатність готувати салати,  овочеві закуски, холодні страви i закуски із сиру, яєць | 19. | Приготування салатів, овочевих закусок, холодних страв і закусок із сиру, яєць | 18 |
| 19.1. Інструктаж з охорони праці за змістом заняття. Приготування салатів і з сирих та варених овочів. Вимоги до якості, оформлення, відпуск | 6 |
| 19.2. Приготування бутербродів відкритих, закритих, простих, складних, гарячих, закусочних. Вимоги до якості, оформлення, відпуск | 6 |
| 19.3. Приготування овочевих закусок, закусок з сиру, яєць. Вимоги до якості, оформлення, відпуск | 6 |
| **ПK 2.** Здатність готувати холодні страви з риби | 20. | Приготування холодних страв і закусок з риби. Вимоги до якості, оформлення, відпуск | 6 |
| **ПК 3.** Здатність  готувати холодні страви i закуски з м’яса, птиці та субпродуктів | 21. | 21.1. Приготування холодних страв і закусок із м’яса, птиці та субпродуктів. Вимоги до якості, оформлення, відпуск | 6 |
| 21.2. Тематично-перевірочна робота | 6 |
| **Усього годин** | | | **36** |
| ІІ. Виробнича практика | | | 35 |
| **Усього годин** | | | **71** |
| **РН 12. Готувати солодкі страви та напої** | | | |
| І. Виробниче навчання | | | |
| **ПK 1.** Здатність готувати солодкі страви | 22. | Приготування холодних та гарячих солодких страв | 6 |
| **ПK 2.** Здатність готувати напої | 23. | Приготування гарячих та холодних напоїв.  Тематично-перевірочна робота | 6 |
| **Усього годин** | | | **12** |
| ІІ. Виробнича практика | | | 28 |
| **Усього годин** | | | **40** |
| **Усього за кваліфікацією кухар 4-го розряду:**  І. Виробниче навчання  ІІ. Виробнича практика | | | 414  413 |
| **Усього годин** | | | **827** |

**Зміст навчальної програми**

**І Виробниче навчання**

**Кваліфікація: кухар 4-го розряду**

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

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

**ПК 2. Здатність отримувати сировину зі складу або від постачальника**

**Тема 1. Ознайомлення із закладом ресторанного господарства. Інструктажі з охорони праці та пожежної безпеки на підприємствах ресторанного господарства та в кухні-лабораторії. Ознайомлення з організацією роботи в овочевому цеху. Організація робочого місця. Підготовка овочів, грибів, фруктів до кулінарного використання**

Ознайомлення із закладом ресторанного господарства.

Інструктажі з охорони праці та пожежної безпеки на підприємствах ресторанного господарства та в кухні-лабораторії.

Правила та інструкції з охорони праці при роботі з обладнанням і устаткуванням на підприємстві, кухні-лабораторії освітнього закладу, на робочих місцях, їх дотримання.

Ознайомлення з організацією роботи овочевого цеху.

Санітарний стан приміщення, обладнання для оброблення овочів, грибів, фруктів, ягід та горіхоплідних.

Види устаткування, машин, механізмів, інструменту, інвентарю, посуду для підготовки та обробки овочів, грибів, ягід правила їх експлуатації та безпечного користування.

Вимоги охорони праці при експлуатації машин, механізмів, обладнання та устаткування, що використовуються для обробки та нарізання овочів, грибів, фруктів, ягід та горіхоплідних.

Ознайомлення з:

- коморою добового запасу сировини, холодильною камерою, ваговим господарством; транспортними засобами;

- робочими місцями овочевого цеху для сортування, калібрування, мийки, очистки, промивання, правилами зберігання;

- правилами приймання сировини за якістю і кількістю зі складу або від постачальника;

- нормативно-технологічною документацією.

Здобувачі освіти повинні знати:

* загальну характеристику підприємства ресторанного господарства;
* структуру та характер роботи підприємства, взаємозв’язок між цехами та підсобними приміщеннями, санітарно-гігієнічні вимоги до них;
* вимоги інструкцій підприємства та освітнього закладу з охорони праці, пожежної безпеки та електробезпеки;
* організацію роботи в овочевому цеху та взаємозв’язок із іншими цехами підприємства;
* організацію робочого місця працівника в овочевому цеху та вимоги охорони праці до нього;
* санітарно-гігієнічні вимоги до робочого місця та особистої гігієни працівника;
* види устаткування, машин, механізмів, обладнання, інструменту, посуду для підготовки та обробки овочів, грибів, фруктів, ягід, горіхоплідних, правила їх експлуатації та безпечного застосування;
* вимоги охорони праці при експлуатації машин, механізмів обладнання та устаткування, що використовуються для обробки та нарізання овочів, грибів, фруктів, ягід та горіхоплідних;
* правила приймання сировини за якістю і кількістю зі складу або від постачальника;
* асортимент та основні характеристики овочів та грибів, фруктів, ягід, горіхоплідних;
* харчову цінність різних овочів та грибів, фруктів, ягід, горіхоплідних;
* вимоги до якості овочів та грибів, фруктів, ягід, горіхоплідних;
* правила підбору овочів та грибів, фруктів, ягід, горіхоплідних;
* правила зберігання овочів та грибів, фруктів, ягід, горіхоплідних.
* нормативну документацію.

Здобувачі освіти повинні вміти:

* перевіряти санітарний стан приміщення, обладнання для оброблення овочів, грибів, фруктів, ягід та горіхоплідних;
* вибирати необхідний інструмент, устаткування, обладнання для оброблення овочів, грибів, фруктів, ягід, горіхоплідних.
* організувати робоче місце в овочевому цеху з дотриманням вимог охорони праці, санітарії і гігієни;
* забезпечувати особисту безпеку в процесі виконання робіт, застосовувати первинні засоби пожежогасіння;
* безпечно експлуатувати машини та обладнання на робочому місці, в процесі виконання посадових обов’язків;
* отримувати сировину зі складу або від постачальника;
* відбирати овочі, гриби, фрукти, ягоди, горіхоплідні, відповідно до їх кулінарного використання;
* зберігати овочі, гриби, фрукти, ягоди, горіхоплідні відповідно до правил та умов зберігання;
* користуватися нормативною документацією.

**ПК 3. Здатність проводити механічну кулінарну обробку та нарізання овочів, грибів та фруктів, ягід механічним та ручним способами, простими та складними формами; підготування овочів до фарширування**

**Тема 2. Механічна кулінарна обробка овочів, грибів, фруктів, ягід, горіхоплідних**

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

Підбір інструменту, інвентарю, посуду для обробки та нарізання овочів, грибів, фруктів, ягід. Зелені, горіхоплідних.

Організація робочого місця.

Робота із Збірником рецептур. Нарізка овочів: значення, методи, прийоми, прості та складні форми нарізання, використання.

Обробка бульбоплодів, прості та складні форми нарізання овочів ручним та механічним способами, кулінарне використання.

Обробка коренеплодів, форми нарізання ручним та механічним способами, кулінарне використання.

Обробка капустяних, салатних, пряних, десертних овочів, їх використання.

Обробка цибулевих, плодових, зернобобових овочів, грибів, фруктів, ягід, форми нарізання та кулінарне використання.

Обробка горіхоплідних та кулінарне використання.

Підготовка овочів та грибів для фарширування.

Складання композицій із овочів, нарізаних складними формами.

Виготовлення елементів з овочів та грибів, фруктів, ягід для оформлення страв.

Мінімізація кількості відходів при нарізанні овочів та грибів, фруктів, ягід, подрібненні зеленні.

Відходи овочів та їх використання.

Заморожування, охолодження нарізаних овочів та грибів, фруктів, ягід, зелені, дотримання температурних режимів.

Зберігання оброблених овочів та грибів, фруктів, ягід у свіжому, сушеному, консервованому та замороженому вигляді.

Закріплення навичок.

Здобувачі освіти повинні знати:

* вимоги до якості овочів та грибів, фруктів, ягід, горіхоплідних, призначених для механічної кулінарної обробки;
* правила санітарної обробки кухонного посуду, інструментів, інвентарю, їх маркування та використання для обробки овочів та грибів, фруктів, ягід, горіхоплідних;
* загальні правила безпечної експлуатації устаткування, що використовують для обробки та нарізання овочів;
* методи обробки овочів, фруктів, ягід, грибів та зелені;
* норми виходу овочів та грибів, фруктів, ягід, горіхоплідних після механічної кулінарної обробки;
* способи мінімізації кількості відходів під час обробки овочів та грибів, фруктів, ягід, горіхоплідних;
* правила зберігання оброблених овочів та грибів, фруктів, ягід, горіхоплідних для подальшого приготування страв;
* види та правила експлуатації технологічного обладнання, інвентарю та інструменту, що використовується для обробки овочів та грибів, фруктів, ягід, горіхоплідних;
* послідовність виконання операцій при механічній кулінарній обробці овочів та грибів, фруктів, ягід, горіхоплідних;
* прийоми та способи нарізання овочів та грибів, фруктів простими та складними формами: коренеплодів і бульбоплодів (соломкою, брусочками, кубиками, кружальцями, скибочками, часточками та іншими формами нарізки), капустяних овочів (соломкою, шашками), цибулевих овочів (соломкою, кубиками, часточками, кільцями, напівкільцями та іншими формами нарізки);
* томатних та гарбузових овочів, грибів та їх кулінарне використання;
* прийоми та способи підготовки овочів та грибів для фарширування;
* норми виходу овочів та грибів, фруктів після нарізки;
* правила охолодження та заморожування нарізаних овочів, фруктів та грибів;
* правила зберігання нарізаних овочів, ягід, фруктів та грибів в свіжому, охолодженому та замороженому вигляді.

Здобувачі освіти повинні вміти:

* організовувати робоче місце з дотриманням вимог охорони праці, санітарії і гігієни;
* перевіряти органолептичним методом якість оброблених овочів, грибів, фруктів, ягід, призначених для нарізання різними способами;
* нарізати овочі та гриби, фрукти, ягоди простими та складними формами;
* обробляти та подрібнювати зелень;
* обробляти горіхоплідні;
* безпечно користуватися інструментом і обладнанням під час нарізання овочів, фруктів, ягід та грибів різними формами;
* складати композиції з овочів, нарізаних складними формами;
* виготовляти елементи з овочів та грибів, фруктів, ягід для оформлення страв;
* мінімізувати кількість відходів при нарізанні овочів та грибів, фруктів, ягід, подрібненні зелені;
* дотримуватись температурних режимів заморожування та охолодження нарізаних овочів та грибів, фруктів, ягід, зелені;
* дотримуватися температурних режимів встановлених для тимчасового зберігання овочів та грибів, фруктів, ягід, зелені перед приготуванням страв;
* дотримуватися умов та строків зберігання оброблених овочів та грибів, фруктів і ягід у свіжому, сушеному, консервованому та замороженому вигляді.

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

**ПК 1. Здатність підготуватися до робочого процесу, організувати робоче місце**

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

**Тема 3. Приготування страв і гарнірів з овочів, грибів**

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

Організація роботи у соусному відділені гарячого цеху, устаткування, інвентар, інструменти, посуд.

Підбір інструментів, інвентарю, посуду для приготування та відпуску страв і гарнірів з овочів, грибів.

Організація робочого місця.

Робота із Збірником рецептур. Розрахунок сировини. Визначення проценту відходів, втрат.

Приготування страв та гарнірів із варених та припущених овочів: картопля відварна, картопляне пюре, капуста відварна, горох овочевий відварний, кукурудза відварна, морква, овочі припущені та інші. Вимоги до якості. Відпуск.

Приготування страв та гарнірів із смажених овочів: картопля смажена основним способом із сирої та відвареної, кабачки або баклажани смажені, оладки з кабачків, картопля смажена у фритюрі, цибуля «фрі» та інші. Вимоги до якості. Відпуск.

Приготування дерунів, різновиди подачі: з сметаною, часниковою підливою, грибним соусом, смаженою цибулею. Вимоги до якості. Відпуск.

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

Приготування страв із запечених овочів: картопля запечена, запіканка картопляна, рулет картопляний з овочами, голубці; перець або кабачки фаршировані овочами та рисом; гриби запечені в сметанному соусі та інші. Вимоги до якості. Відпуск.

Приготування страв і гарнірів із тушкованих овочів: картопля тушкована, капуста тушкована, рагу з овочів, кабачки або баклажани тушковані з картоплею та інші. Вимоги до якості. Відпуск.

Закріплення навичок з теми.

Здобувачі освіти повинні знати:

* організацію робочого місця працівника в гарячому цеху та вимоги охорони праці до нього;
* санітарно-гігієнічні вимоги до робочого місця та особистої гігієни працівника;
* види кухонного посуду та технологічного обладнання, виробничого інвентарю та інструменту, що використовують при приготуванні страв і гарнірів з овочів та грибів;
* правила підбору столового посуду для подавання страв і гарнірів з овочів та грибів;
* правила санітарної обробки столового та кухонного посуду, інструментів, інвентарю, їх маркування та використання для приготування страв та гарнірів з овочів, грибів;
* робота із Збірником рецептур. Визначати процент відходів;
* правила експлуатації відповідних видів технологічного обладнання, виробничого інвентарю, інструменту та ваговимірювальних приладів для приготування нескладних страв та гарнірів з овочів, грибів;
* правила охорони праці при приготуванні страв та гарнірів з овочів, грибів;
* способи та послідовність виконання теплової обробки овочів та грибів;
* рецептуру та послідовність виконання технологічних операцій приготування страв і гарнірів з варених, смажених, запечених, фаршированих овочів та 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.

Здобувачі освіти повинні вміти:

* організовувати робоче місце з дотриманням вимог охорони праці, санітарії і гігієни;
* підбирати інструмент, інвентар, посуд для приготування та відпуску страв і гарнірів з овочів та грибів;
* підбирати столовий посуд для подавання страв і гарнірів з овочів та грибів;
* проводити санітарну обробку столового та кухонного посуду, інструментів, інвентарю;
* безпечно користуватися інструментом і обладнанням під час приготування страв і гарнірів з овочів та грибів.
* дотримуватись рецептури та послідовності виконання технологічних операцій приготування страв і гарнірів з овочів та грибів;
* порціонувати і оформляти страви і гарніри з овочів та грибів;
* перевіряти за органолептичними показниками якість страв і гарнірів з овочів та грибів;
* мінімізувати кількість відходів при приготуванні страв і гарнірів з овочів та грибів;
* дотримуватись правил відпуску, температури подачі, норм виходу приготовлених страв і гарнірів з овочів та грибів;
* дотримуватись умов і термінів зберігання страв і гарнірів з овочів та грибів.

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

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

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

**Тема 4. Приготування страв з яєць, молока та молочних продуктів**

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

Підбір посуду, інструменту, інвентарю для приготування та відпуску страв з яєць, молока та молочних продуктів.

Організація робочого місця.

Робота із Збірником рецептур. Розрахунок сировини згідно з рецептурами страв.

Обробка яєць та яєчних продуктів.

Варіння яєць у шкаралупі, без шкарлупи. Вимоги до якості. Відпуск.

Приготування яєць смажених. Вимоги до якості. Відпуск.

Приготування страв з яєць: яєчної кашки, омлетів (натурального, змішаних, фаршированих). Вимоги до якості. Відпуск.

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

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

Приготування лінивих вареників. Вимоги до якості. Відпуск.

Приготування запіканок і пудингів з сиру. Вимоги до якості. Різновиди подачі.

Закріплення навичок з теми.

Здобувачі освіти повинні знати:

* види технологічного обладнання, інвентарю та інструменту, що використовують при приготуванні страв з яєць молока та молочних продуктів, правила експлуатації технологічного обладнання, інвентарю, інструменту та ваговимірювальних приладів;
* види кухонного посуду для приготування яєць, молока та молочних продуктів, правила підбору столового посуду для подавання страв з різних видів яєць та сиру;
* вимоги охорони праці при експлуатації обладнання та устаткування, що використовують під час приготування страв з яєць, молока та молочних продуктів;
* правила санітарної обробки кухонного посуду, інструментів, інвентарю, їх маркування та використання у процесі приготування страв з яєць, молока та молочних продуктів.
* санітарні норми при готуванні страв з яєць, молока та молочних продуктів;
* 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 яєчних продуктів, молока та молочних продуктів до теплової обробки;
* рецептуру та послідовність виконання технологічних операцій приготування страв з яєць, молока та молочних продуктів;
* правила порціонування, відпуску, температуру 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.

Здобувачі освіти повинні вміти:

* підбирати інструмент, інвентар, посуд та організовувати робоче місця для приготування та страв з яєць, молока та молочних продуктів;
* підбирати столовий посуд для подавання страв з яєць, молока та молочних продуктів;
* отримувати яйця та сири зі складу aбo від постачальника;
* безпечно користуватися інструментом і обладнанням під час приготування страв з яєць, молока та молочних продуктів;
* дотримуватись рецептури та послідовності виконання технологічних операцій приготування страв з яєць, молока та молочних продуктів;
* готувати яйця, яєчні продукти, молоко та молочні продукти до теплової обробки;
* готувати та оформлювати страви з яєць, яєчних продуктів, молока та молочних продуктів дотримуючись сучасних технологій приготування та оформлення страв;
* мінімізувати кількість відходів при приготуванні страв з яєць, молока та молочних продуктів;
* порціонувати та відпускати страви з яєць, молока та молочних продуктів;
* дотримуватись правил відпуску та контролювати вихід приготовлених страв з яєць, молока та молочних продуктів;
* дотримуватись умов і термінів зберігання страв з яєць, молока та молочних продуктів.

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

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

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

**Тема 5. Механічна кулінарна обробка різних видів риб та приготування напівфабрикатів з них**

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

Ознайомлення з організацією роботи в рибному цеху.

Підбір інструменту, інвентарю, посуду для виконання механічної кулінарної обробки різних видів риб та приготування напівфабрикатів з них.

Робота із Збірником рецептур.

Ознаки та органолептичні методи визначення доброякісності живої, охолодженої та замороженої риби з лускою, без луски.

Підготовка робочого місця для розбирання риби з лускою, без луски, з хрящовим скелетом (осетрові). Використання інструменту, інвентарю, обладнання з дотриманням вимог безпеки праці при роботі з ним.

Механічна кулінарна обробка риби з лускою, без луски. Розбирання риби з лускою. Особливості механічної кулінарної обробки інших видів риб. Особливості розбирання інших видів риб для використання цілою, порційними шматками-кругляками, порційними шматками, для отримання різних видів філе. Визначення відсотку відходів.

Механічна кулінарна обробка риби з хрящовим скелетом, риб без луски. Визначення відсотку відходів. Підготовка риби осетрових порід для варіння та припускання.

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

Приготування напівфабрикатів для варіння, припускання, смаження, тушкування, запікання.

Виготовлення напівфабрикатів з риби для смаження у фритюрі: риба «фрі», риба в тісті. Вимоги до якості.

Дотримання умов зберігання напівфабрикатів та риби в охолодженому і замороженому вигляді.

Закріплення навичок з теми.

Здобувачі освіти повинні знати:

* санітарні норми щодо інструментів, обладнання, посуду, робочого місця при обробці різних видів риб, продуктів моря та приготуванні напівфабрикатів з них;
* види інструменту, обладнання стосовно оброблення різних видів риб, продуктів моря та приготування напівфабрикатів з них, правила їх експлуатації;
* організацію робочого місця для оброблення різних видів риб, продуктів моря та приготування напівфабрикатів з них;
* правила охорони праці при роботі з інструментом, обладнанням;
* порядок отримання сировини зі складу aбo від постачальника;
* класифікацію та характеристику риби з кістковим і хрящовим скелетом;
* харчову цінність риби з кістковим і хрящовим скелетом;
* кулінарне призначення кожної родини риб;
* вимоги до якості живої, охолодженої і замороженої риби;
* способи кулінарної механічної обробки риби з кістковим та хрящовим скелетом: розморожування, обчищання луски, промивання, видалення плавників, зябер, очей і голів, видалення нутрощів і слизу через розріз у череві, промивання, пластування, обробка дрібної риби, охолодження, заморожування;
* норми виходу обробленої риби;
* органолептичні показники якості обробленої риби;
* послідовність і правила обробки різних видів риб для приготування: риби обробленої в цілому (з розрізанням черевця і без розрізання) і пластованому вигляді, філе без шкіри, філе зі шкірою, оброблення дрібної риби;
* прийоми, які використовують при приготуванні напівфабрикатів з риби;
* правила охолодження і заморожування обробленої риби;
* правила зберігання оброблених видів риби в охолодженому та замороженому вигляді.

Здобувачі освіти повинні вміти:

* організовувати робоче місце з дотриманням вимог охорони праці, санітарії і гігієни;
* дотримуватися санітарних норм щодо інструментів, обладнання, посуду, робочого місця при роботі з рибою, морепродуктами, напівфабрикатами;
* вибирати інструмент, обладнання для оброблення риби, морепродуктів, та приготування напівфабрикатів;
* дотримуватися правил безпеки праці при роботі з інструментом, обладнанням;
* отримувати сировину зі складу або від постачальника.
* перевіряти якість живої, охолодженої та замороженої риби;
* забезпечувати режим розморожування різної риби з урахуванням вимог до харчової безпеки;
* здійснювати механічну кулінарну обробку риби: розморожування, обчищення луски, промивання, видалення плавників, зябер, очей і голів, видалення нутрощів і слизу через розріз у череві, промивання, пластування, обробка дрібної риби, охолодження, заморожування;
* виконувати обробку різних видів риб для використання цілою, порційними шматками-кругляками, порційними шматками та напівфабрикатів з різних видів філе;
* застосовувати прийоми, які використовують при приготуванні напівфабрикатів з риби;
* мінімізувати кількість відходів під час проведення механічної кулінарної обробки риби;
* дотримуватись умов зберігання риби в охолодженому і замороженому вигляді.

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

**Тема 6. Приготування котлетної та січеної маси з різних видів риби та напівфабрикатів з неї**

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

Підбір інструменту, інвентарю, посуду для приготування котлетної та січеної маси з різних видів риб та приготування напівфабрикатів з них.

Підготовка робочого місця для приготування котлетної та січеної маси з різних видів риби та напівфабрикатів з неї. Використання інструменту, інвентарю, обладнання з дотриманням вимог безпеки праці при роботі з ним.

Робота із Збірником рецептур.

Види панірувань та їх призначення.

Приготування котлетної маси з риби та напівфабрикатів з неї: котлети, биточки, тюфтельки, рулет та ін. Вихід напівфабрикатів. Вимоги до якості.

Освоєння прийомів формування та панірування напівфабрикатів з риби. Вимоги до якості.

Підготовка риби для фарширування у цілому вигляді, порційними шматками, кругляками. Вимоги до якості.

Приготування натуральної січеної маси з риби та напівфабрикатів з неї: ковбаски рибні українські, січеники рибні українські товченики рибні, котлети рибні «Бужок», кульки рибні та інші. Вихід напівфабрикатів. Вимоги до якості.

Закріплення навичок з теми.

Здобувачі освіти повинні знати:

* правила відбору риби за якістю та кількістю відповідно до технологічних вимог приготування котлетної та січеної маси та напівфабрикатів з них;
* рецептуру та послідовність виконання технологічних операцій приготування котлетної маси та січеної маси з риби та напівфабрикатів з них;
* вимоги до якості котлетної та січеної маси з риби та напівфабрикатів з них;
* норми виходу напівфабрикатів з котлетної та січеної маси з риби;
* умови і терміни зберігання котлетної та січеної маси з риби та напівфабрикатів з них;
* правила відбору риби за якістю та кількістю відповідно до технологічних вимог фарширування риби;
* рецептуру та послідовність виконання технологічних операцій приготування фаршированої риби;
* вимоги до якості фаршированої риби;
* норми виходу фаршированої риби;
* умови і терміни зберігання фаршированої риби.

Здобувачі освіти повинні вміти:

* організувати робоче місце для приготування котлетної та січеної маси з різних видів риби та напівфабрикатів з неї з дотриманням правил охорони праці, виробничої санітарії та гігієни;
* підбирати рибу для приготування котлетної та січеної маси та напівфабрикатів з них;
* дотримуватись рецептури та послідовності виконання технологічних операцій під час приготування напівфабрикатів з котлетної та січеної маси з риби;
* виконувати прийоми: вибивання і порціонування, панірування і формування напівфабрикатів;
* мінімізувати відходи під час приготування напівфабрикатів з риби;
* контролювати вихід напівфабрикатів;
* перевіряти якість напівфабрикатів з риби;
* дотримуватися умов і термінів зберігання напівфабрикатів з риби;
* забезпечувати температурний режим і терміни зберігання напівфабрикатів з риби в охолодженому та замороженому вигляді;
* виконувати фарширування риби;
* визначати якість фаршированої риби;
* зберігати фаршировану рибу.

**ПК 4.** **Здатність обробляти морепродукти**

**Тема 7. Обробка нерибних продуктів моря. Підготовка до теплової обробки. Тематично-перевірочна робота**

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

Підбір інструменту, інвентарю, посуду для обробки нерибних продуктів моря та підготовки їх до теплової обробки.

Підготовка робочого місця для обробки нерибних продуктів моря. Використання інструменту, інвентарю з дотриманням вимог безпеки праці при роботі з ним.

Робота із Збірником рецептур.

Ознаки та органолептичні методи визначення доброякісності різних видів морепродуктів.

Прийоми розморожування морепродуктів з урахуванням вимог до харчової безпеки.

Обробка нерибних продуктів моря: ракоподібних (краби, креветки, омари, лангусти), молюски (кальмари, морський гребінець, мідії, устриці), трепанги, морські водорості.

Мінімізація кількості відходів під час проведення механічної кулінарної обробки морепродуктів.

Підготовка до теплової обробки.

Вихід напівфабрикатів. Вимоги до якості.

Дотримання умов зберігання напівфабрикатів з морепродуктів в охолодженому і замороженому вигляді.

Закріплення навичок з теми.

Здобувачі освіти повинні знати:

* класифікацію та характеристику основних видів морепродуктів;
* харчову цінність та кулінарне призначення різних видів морепродуктів;
* вимоги до якості живих раків, охолоджених та заморожених морепродуктів та морських водоростей;
* види технологічного обладнання, виробничого інвентарю, інструменту та ваговимірювальних приладів, що використовуються при обробці морепродуктів (гідробіонтів) та підготовці їх до приготування;
* правила експлуатації відповідних видів технологічного обладнання, виробничого інвентарю та інструменту;
* способи кулінарної механічної обробки морепродуктів: очищення, потрошіння, промивання, нарізка, замочування, панірування;
* норми виходу різних видів морепродуктів після обробки; органолептичні показники якості оброблених морепродуктів;
* правила охолодження і заморожування морепродуктів;
* правила зберігання оброблених морепродуктів в охолодженому і замороженому вигляді.

Здобувачі освіти повинні вміти:

* організувати робоче місце для кулінарної обробки морепродуктів з дотриманням правил охорони праці, виробничої санітарії та гігієни;
* перевіряти якість різних видів морепродуктів;
* забезпечувати режим розморожування морепродуктів з урахуванням вимог до харчової безпеки;
* здійснювати механічну кулінарну обробку морепродуктів: очищення, потрошіння, промивання, нарізка, замочування, панірування;
* мінімізувати кількість відходів під час проведення механічної кулінарної морепродуктів;
* дотримуватись умов зберігання морепродуктів в охолодженому і замороженому вигляді.
* безпечно користуватися інструментом і обладнанням при механічній кулінарній обробці різних видів морепродуктів.

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

**ПК 1. Здатність підготуватися до оброблення м'яса та приготування напівфабрикатів з м'яса, організувати робоче місце**

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

**ПK 3.** **Здатність готувати напівфабрикати з м’яса різної складності**

**Тема 8. Механічна кулінарна обробка різних видів м'яса та приготування напівфабрикатів з нього**

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

Ознайомлення з організацією роботи в м’ясному цеху.

Підбір інструменту, інвентарю, посуду для виконання механічної кулінарної обробки різних видів м'яса та приготування напівфабрикатів з нього.

Робота із Збірником рецептур.

Ознаки та органолептичні методи визначення доброякісності охолоджених і заморожених м’ясних туш, окремих частин м'яса.

Підготовка робочого місця для кулінарної обробки різних видів м'яса та приготування напівфабрикатів з нього. Використання інструменту, інвентарю з дотриманням вимог безпеки праці при роботі з ним.

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

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

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

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

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

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

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

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

Охолодження і заморожування підготовлених напівфабрикатів з м'яса, призначених для подальшого використання.

Дотримання умов зберігання охолоджених і заморожених напівфабрикатів з м'яса, призначених для подальшого використання.

Закріплення навичок з теми.

Здобувачі освіти повинні знати:

* санітарні норми щодо інструментів, обладнання, посуду, робочого місця при роботі з м’ясом,субпродуктами, птицею, дичиною;
* - види інструменту, обладнання, для оброблення та приготування напівфабрикатів з м’яса,субпродуктів, птиці, дичини;
* правила охорони праці при роботі з інструментом, обладнанням.
* види м’яса;
* морфологічний склад м'яса;
* основні характеристики м'яса домашніх тварин;
* харчову цінність різних видів м'яса;
* вимоги до якості баранячих, яловичих, телячих, свинячих туш в охолодженому і замороженому вигляді;
* технологічні схеми та послідовність обробки баранячих, телячих, яловичих, свинячих туш для приготування напівфабрикатів: розморожування, обмивання, обсушування, розрубування 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 напівфабрикатів;
* послідовність і правила приготування панірованих натуральних напівфабрикатів;
* послідовність і правила приготування порційних і дрібношматкових натуральних напівфабрикатів;
* норми виходу напівфабрикатів з м'яса;
* вимоги до якості напівфабрикатів з м'яса;
* правила охолодження і заморожування підготовлених напівфабрикатів з м'яса, призначених для подальшого використання;
* умови зберігання охолоджених та заморожених напівфабрикатів з м’яса, призначених для подальшого використання.

Здобувачі освіти повинні вміти:

* організувати робоче місце для кулінарної обробки м'яса та напівфабрикатів з нього з дотриманням правил охорони праці, виробничої санітарії та гігієни;
* дотримуватися санітарних норм щодо інструментів, обладнання, посуду, робочого місця при роботі з м’ясом,субпродуктами, птицею, дичиною;
* вибирати інструмент, обладнання, для оброблення та приготування напівфабрикатів з м’яса, субпродуктів, птиці, дичини;
* дотримуватися правил охорони праці при роботі з інструментом, обладнанням.
* визначати види м’яса;
* перевіряти та визначати якість охолоджених і заморожених м’ясних туш, окремих частин м’яса;
* виконувати механічну кулінарну обробку баранячих, телячих, яловичих, свинячих туш: розморожування, обмивання, обсушування, розрубування на частини, обвалювання, жилкування, зачищення, охолодження, заморожування.
* готувати різними способами напівфабрикати з м’яса: великошматкові, порційні, дрібношматкові;
* мінімізувати кількість відходів під час приготування напівфабрикатів з м’яса;
* дотримуватися умов зберігання напівфабрикатів в охолодженому і замороженому вигляді;
* перевіряти за органолептичними показниками якість напівфабрикатів з м’яса;
* забезпечувати температурний режим і термін зберігання напівфабрикатів з м’яса в охолодженому та замороженому вигляді.

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

**Тема 9. Механічна кулінарна обробка субпродуктів м’яса та приготування напівфабрикатів з них**

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

Підбір інструменту, інвентарю, посуду для виконання механічної кулінарної обробки субпродуктів м'яса та приготування напівфабрикатів з них.

Робота із Збірником рецептур.

Підготовка робочого місця для механічної кулінарної обробки субпродуктів м'яса та приготування напівфабрикатів з них. Використання інструменту, інвентарю з дотриманням вимог безпеки праці при роботі з ним.

Механічна кулінарна обробка субпродуктів м'яса.

Приготування напівфабрикатів із субпродуктів: язик відварний, серце відварне, мозок відварний, печінка смажена, легені смажені. Вимоги до якості.

Обробка кісток. Вимоги до якості.

Мінімізація кількості відходів під час проведення механічної кулінарної обробки субпродуктів м'яса.

Дотримання температурного режиму та умов зберігання напівфабрикатів із субпродуктів в охолодженому і замороженому вигляді.

Закріплення навичок з теми.

Здобувачі освіти повинні знати:

* види технологічного обладнання, виробничого інвентарю та інструменту, що використовують при приготуванні напівфабрикатів із субпродуктів;
* правила експлуатації відповідних видів технологічного обладнання, виробничого інвентарю, інструменту та ваговимірювальних приладів;
* характеристику, харчову цінність та кулінарне призначення різних видів субпродуктів;
* правила відбору різних видів субпродуктів за якістю і кількістю відповідно до технологічних вимог приготування напівфабрикатів;
* правила механічної кулінарної обробки субпродуктів;
* прийоми, які використовують при приготуванні напівфабрикатів із субпродуктів:
* норми виходу напівфабрикатів із субпродуктів;
* вимоги до якості напівфабрикатів із субпродуктів;
* правила охолодження і заморожування підготовлених напівфабрикатів із субпродуктів, призначених для подальшого використання;
* умови і терміни зберігання охолоджених та заморожених напівфабрикатів із субпродуктів, призначених для подальшого використання.

Здобувачі освіти повинні вміти:

* організовувати робоче місце з дотриманням вимог охорони праці, санітарії і гігієни;
* підбирати інструмент, інвентар, посуд та організовувати робоче місце для приготування напівфабрикатів із субпродуктів;
* безпечно користуватися інструментом і обладнанням при приготуванні напівфабрикатів із субпродуктів;
* проводити механічну кулінарну обробку субпродуктів;
* готувати різними способами напівфабрикати із субпродуктів;
* мінімізувати кількість відходів під час приготування напівфабрикатів із субпродуктів;
* дотримуватися умов зберігання напівфабрикатів із субпродуктів в охолодженому і замороженому вигляді;
* перевіряти за органолептичними показниками якість напівфабрикатів із субпродуктів;
* забезпечувати температурний режим і термін зберігання напівфабрикатів із субпродуктів в охолодженому та замороженому вигляді.

**IIK 5. Здатність готувати натуральну січену та котлетну маси з різних видів м’яса та напівфабрикати з них**

**Тема 10. Приготування натуральної січеної та котлетної маси з різних видів мяса та приготування напівфабрикатів з них**

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

Підбір інструменту, інвентарю, посуду для приготування натуральної січеної та котлетної маси з різних видів м'яса та напівфабрикатів з них.

Робота із Збірником рецептур.

Підготовка робочого місця для приготування натуральної січеної та котлетної маси з різних видів м'яса та напівфабрикатів з них. Використання інструменту, інвентарю з дотриманням вимог безпеки праці при роботі з ним.

Приготування натуральної січеної маси та напівфабрикатів з неї: біфштекс, ромштекс, шніцель, биточки по-селянськи, котлети полтавські.

Удосконалення навичок з порціонування та панірування напівфабрикатів. Вихід напівфабрикатів. Вимоги до якості.

Приготування котлетної маси з м’яса та напівфабрикатів з неї: котлети, биточки, тюфтельки, рулет, шніцель, зрази. Вихід напівфабрикатів. Вимоги до якості.

Освоєння прийомів порціонування та панірування напівфабрикатів.

Мінімізація кількості відходів під час приготування натуральної січеної та котлетної маси з різних видів м'яса та напівфабрикатів з них.

Дотримання умов та термінів зберігання натуральної січеної та котлетної маси з м'яса та напівфабрикатів з них.

Закріплення навичок з теми.

Здобувачі освіти повинні знати:

* організацію робочого місця для приготування натуральної січеної та котлетної маси та напівфабрикатів з неї;
* правила підбору частин яловичої, свинячої туші та телятини для приготування натуральної січеної та котлетної маси;
* рецептуру та послідовність виконання технологічного процесу приготування натуральної січеної та котлетної маси з м’яса та напівфабрикатів з неї;
* правила розрахунку необхідної кількості сировини при приготуванні 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 із м’яса та напівфабрикатів з них;
* норми виходу напівфабрикатів з натуральної січеної та котлетної маси з м’яса;
* умови і терміни зберігання натуральної січеної та котлетної маси із м’яса та напівфабрикатів з них.

Здобувачі освіти повинні вміти:

* організувати робоче місце для приготування натуральної січеної та котлетної маси та напівфабрикатів з неї з дотриманням правил охорони праці виробничої санітарії та гігієни;
* підбирати інструмент, інвентар для приготування натуральної січеної та котлетної маси та напівфабрикатів з неї;
* готувати натуральну січену та котлетну масу з м’яса, дотримуючись рецептури та послідовності технологічного процесу;
* готувати напівфабрикати з натуральної січеної та котлетної маси із м’яса, дотримуючись рецептури та послідовності технологічного процесу;
* мінімізувати кількість відходів під час приготування натуральної січеної та котлетної маси із м’яса та напівфабрикатів з них;
* контролювати вихід напівфабрикатів з натуральної січеної та котлетної маси із м’яса;
* перевіряти за органолептичними показниками якість котлетної маси з натуральної січеної та котлетної маси із м’яса та напівфабрикати з них;
* дотримуватись умов і термінів зберігання натуральної січеної та котлетної маси із м’яса та напівфабрикатів з них.

**ПK 6.** **Здатність проводити механічну кулінарну обробку птиці**

**ПК 7. Здатність готувати напівфабрикати з птиці різної складності**

**ПK 8.** **Здатність проводити механічну кулінарну обробку та підготовку субпродуктів птиці**

**ПK 9.** **Здатність готувати котлетну масу з птиці та напівфабрикати з неї**

**Тема 11. Механічна кулінарна обробка птиці та приготування напівфабрикатів з птиці різної складності**

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

Підбір інструменту, інвентарю, посуду для виконання механічної кулінарної обробки птиці та приготування напівфабрикатів з пиці різної складності.

Робота із Збірником рецептур.

Підготовка робочого місця для механічної кулінарної обробки птиці та приготування напівфабрикатів з пиці різної складності.Використання інструменту, інвентарю з дотриманням вимог безпеки праці при роботі з ним.

Ознаки та органолептичні методи визначення доброякісності охолоджених і заморожених цілих та окремих частин птиці.

Механічна кулінарна обробка птиці: розморожування, промивання, обсушування, обсмалювання, видалення голів, ший і ніжок, потрошіння, доочищення.

Заправка птиці різними способами: «в кишеньку», «в одну нитку», «в дві нитки», без проколювання.

Підготовка птиці до варіння, смаження.

Приготування курячого філе натуральне (котлети натуральні), курячого філе в сухарях (котлети паніровані), шніцель з курки, філе фаршироване.  Вихід напівфабрикатів. Вимоги до якості.

Механічна кулінарна обробка та підготовка субпродуктів птиці: голови, гребінців, шийки, крильця, ніжки, серце, печінки, шлунок, шкіра, обрізки.

Приготування напівфабрикатів із субпродуктів птиці. Вихід напівфабрикатів. Вимоги до якості.

Приготування котлетної маси з птиці та напівфабрикати з неї: котлети «Пожарські», биточки та інші. Вихід напівфабрикатів. Вимоги до якості, строки зберігання.

Мінімізація кількості відходів під час проведення механічної кулінарної обробки птиці, субпродуктів з птиці та приготування напівфабрикатів.

Дотримання температурного режиму та умов зберігання напівфабрикатів із птиці та субпродуктів птиці в охолодженому і замороженому вигляді.

Відпрацювання навичок з приготування напівфабрикатів.

Закріплення навичок з теми.

Здобувачі освіти повинні знати:

* види птиці;
* морфологічний склад м'яса птиці;
* основні характеристики м'яса птиці;
* харчову цінність різних видів м'яса птиці;
* вимоги до якості птиці в охолодженому і замороженому вигляді;
* види технологічного обладнання, виробничого інвентарю та інструменту, що використовують при механічній кулінарній обробці птиці;
* правила експлуатації відповідних видів технологічного обладнання, використання виробничого інвентарю та інструменту, ваговимірювальних приладів;
* способи обробки птиці для приготування основних напівфабрикатів: розморожування, промивання, обсушування, обсмалювання, видалення голів, ший і ніжок, потрошіння, заправка різними способами.
* правила відбору птиці за якістю відповідно до технологічних вимог приготування напівфабрикатів з птиці різної складності;
* прийоми, які використовують при приготуванні напівфабрикатів з птиці: відбивання , маринування, шпигування.
* послідовність і правила приготування великошматкових напівфабрикатів;
* послідовність і правила приготування великошматкових напівфабрикатів;
* послідовність і правила приготування панірованих натуральних напівфабрикатів;
* послідовність і правила приготування порційних і дрібношматкових натуральних напівфабрикатів;
* норми виходу напівфабрикатів з птиці;
* вимоги до якості напівфабрикатів з птиці;
* правила охолодження і заморожування підготовлених напівфабрикатів з птиці, призначених для подальшого використання;
* умови зберігання охолоджених та заморожених напівфабрикатів з птиці, призначених для подальшого використання;
* види технологічного обладнання, виробничого інвентарю та інструменту, що використовують при обробці субпродуктів і приготуванні напівфабрикатів із них;
* правила експлуатації відповідних видів технологічного обладнання, використання виробничого інвентарю та інструменту, ваговимірювальних приладів;
* технології обробки субпродуктів птиці;
* норми виходу напівфабрикатів із субпродуктів;
* вимоги до якості напівфабрикатів із субпродуктів;
* правила охолодження і заморожування приготовлених напівфабрикатів із субпродуктів, призначених для подальшого використання;
* способи мінімізації відходів при приготуванні напівфабрикатів із субпродуктів;
* види інструменту, інвентарю, посуду та правила організації робочого місця для приготування котлетної маси з м’яса птиці та напівфабрикатів з неї;
* технології та рецепти виготовлення котлетної маси з птиці;
* органолептичні показники якості котлетної маси з птиці та напівфабрикатів з неї;
* види спецій та паніровок;
* умови і термін зберігання котлетної маси з м'яса птиці та напівфабрикатів з неї.

Здобувачі освіти повинні вміти:

* організовувати робоче місце з дотриманням вимог охорони праці, санітарії і гігієни;
* визначати види птиці;
* перевіряти та визначати якість охолоджених і заморожених цілих та окремих частин птиці;
* виконувати механічну кулінарну обробку птиці: розморожування, промивання, обсушування, обсмалювання, видалення голів, ший і ніжок, потрошіння, заправка різними способами;
* застосовувати та правильно експлуатувати технологічне обладнання, виробничий інвентар та інструмент при механічній кулінарній обробці птиці;
* дотримуватися правил охорони праці при механічній кулінарній обробці птиці.
* підбирати інструмент, інвентар, посуд та організовувати робоче місце для приготування напівфабрикатів з птиці;
* безпечно користуватися інструментом і обладнанням при приготуванні напівфабрикатів з птиці;
* готувати різними способами напівфабрикати з птиці: великошматкові, порційні, дрібношматкові;
* застосовувати прийоми, які використовують при приготуванні напівфабрикатів з птиці;
* мінімізувати кількість відходів під час приготування напівфабрикатів з птиці;
* дотримуватися умов зберігання напівфабрикатів в охолодженому і замороженому вигляді;
* перевіряти за органолептичними показниками якість напівфабрикатів з птиці;
* забезпечувати температурний режим і термін зберігання напівфабрикатів з птиці в охолодженому та замороженому вигляді;
* підбирати інструмент, інвентар, посуд та організовувати робоче місце для приготування напівфабрикатів із субпродуктів;
* безпечно користуватися інструментом і обладнанням при приготуванні напівфабрикатів із субпродуктів;
* проводити механічну кулінарну обробку субпродуктів;
* готувати різними способами напівфабрикати із субпродуктів;
* мінімізувати кількість відходів під час приготування напівфабрикатів із субпродуктів;
* дотримуватися умов зберігання напівфабрикатів із субпродуктів в охолодженому і замороженому вигляді;
* перевіряти за органолептичними показниками якість напівфабрикатів із субпродуктів;
* забезпечувати температурний режим і термін зберігання напівфабрикатів із субпродуктів в охолодженому та замороженому вигляді.
* підбирати інструмент, інвентар, посуд та організовувати робоче місце для приготування котлетної маси з м’яса птиці та напівфабрикатів з неї;
* виготовляти котлетну масу з різних видів птиці та напівфабрикатів з неї;
* визначати якість котлетної маси та напівфабрикатів з неї;
* застосовувати спеції та паніровки;
* забезпечувати температурний режим і терміни зберігання напівфабрикатів з котлетної маси з м’яса птиці в охолодженому та замороженому вигляді.

**PH 6. Готувати бульйони, супи та соуси**

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

**ПK 2.** **Здатність приготування бульйонів, соусів, супів: заправних, пюреподібних, холодних та різних, їх відпуск**

**Тема 12. Приготування бульйонів, супів**

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

Організація роботи супового відділення гарячого цеху, устаткування, інвентар, інструменти, посуд.

Підбір інструменту, інвентарю, посуду для приготування бульйонів, супів.

Підготовка робочого місця для приготування бульйонів, супів.Використання інструменту, інвентарю з дотриманням вимог безпеки праці при роботі з ним.

Робота із Збірником рецептур з перерахунку сировини на задану кількість порцій.

Приготування напівфабрикатів для супів: бульйонів, пасеровок: борошняної, бурякової, овочевої.

Приготування супів овочевих, картопляних, з крупами, бобовими, макаронними виробами. Вимоги до якості. Відпуск.

Приготування борщів: з картоплею і свіжою капустою, українського, полтавського, львівського, зеленого. Вимоги до якості. Підбір посуду, правила відпуску.

Приготування борщів української кухні: київського, чернігівського, з чорносливом та грибами та інші. Підбір посуду, правила відпуску.

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

Приготування капусняків: капусняк Запорізький та ін. Відпуск.

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

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

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

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

Приготування холодних супів: борщ холодний. Правила відпуску.

Приготування солодких супів з ягід, свіжих плодів.

Приготування супів молочних з крупою, макаронними виробами. Вимоги до якості. Відпуск.

Дотримання правил відпуску та температури подачі супів: заправних, пюреподібних, холодних та різних.

Дотримання умов і термінів зберігання супів: заправних, пюреподібних, холодних та різних.

Закріплення навичок з теми.

Здобувачі освіти повинні знати:

* види кухонного посуду та технологічного обладнання, виробничого інвентарю та інструменту, що використовують при приготуванні бульйонів, супів;
* правила експлуатації технологічного обладнання;
* вимоги охорони праці при експлуатації машин, механізмів, обладнання та устаткування, що використовують під час приготування бульйонів, супів;
* правила санітарної обробки кухонного посуду, інструментів, інвентарю, їх маркування та використання у процесі приготування бульйонів, супів;
* правила відбору інгредієнтів за якістю та кількістю відповідно до технологічних вимог приготування бульйонів, супів;
* рецептуру та послідовність виконання технологічних операцій приготування бульйонів, відварів, пасеровок, супів;
* органолептичні показники якості приготовлених бульйонів, супів;
* методи виправлення недоліків, які можуть виникнути при приготуванні бульйонів, супів;
* способи мінімізації кількості відходів при приготуванні бульйонів, супів;
* правила підбору столового посуду для подавання супів;
* правила порціонування, відпуску, температури подачі бульйонів, супів;
* умови і терміни зберігання бульйонів, супів.

Здобувачі освіти повинні вміти:

* організувати робоче місце для приготування бульйонів, відварів, пасеровок, супів з дотриманням правил охорони праці виробничої санітарії та гігієни;
* підбирати інструмент, інвентар, посуд для приготування бульйонів, супів;
* безпечно користуватися інструментом і обладнанням під час приготування бульйонів, супів;
* проводити санітарну обробку столового та кухонного посуду, інструментів, інвентарю, дотримуватись вимог охорони праці, пожежної безпеки під час експлуатації машин, механізмів, обладнання та устаткування;
* дотримуватись рецептури та послідовності виконання технологічних операцій приготування бульйонів, супів;
* мінімізувати кількість відходів при приготуванні бульйонів, супів;
* перевіряти, за органолептичними показниками якість приготовлених бульйонів, супів;
* дотримуватися умов і термінів зберігання бульйонів, відварів, пасеровок;
* підбирати столовий посуд для подавання супів: заправних, пюреподібних, холодних та різних;
* використовувати ваговимірювальні прилади;
* порціонувати супи;
* дотримуватись рецептури та послідовності виконання технологічних операцій приготування супів: заправних, пюреподібних, холодних та різних;
* дотримуватись правил відпуску та температури подачі супів: заправних, пюреподібних, холодних та різних;
* перевіряти вихід приготовлених супів: заправних, пюреподібних, холодних та різних;
* дотримуватись умов і термінів зберігання супів: заправних, пюреподібних, холодних та різних.

**Тема 13. Приготування соусів**

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

Організація роботи соусного відділення гарячого цеху, устаткування, інвентар, інструменти, посуд.

Підбір інструменту, інвентарю, посуду для приготування соусів.

Підготовка робочого місця для приготування соусів.Використання інструменту, інвентарю з дотриманням вимог безпеки праці при роботі з ним.

Робота із Збірником рецептур.

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

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

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

Приготування холодних соусів і заправок: маринаду овочевого з томатом, салатних заправок, столової гірчиці. Вимоги до якості. Правила подачі.

Заправки на основі йогурту та кефіру. Вимоги до якості.

Використання соусів промислового виробництва.

Приготування солодких соусів: яблучного, абрикосового тощо. Вимоги до якості. Правила подачі.

Дотримання умов і термінів зберігання соусів.

Закріплення навичок з теми.

Здобувачі освіти повинні знати:

* види кухонного посуду та технологічного обладнання, виробничого інвентарю та інструменту, що використовують при приготуванні соусів.
* правила експлуатації технологічного обладнання;
* вимоги охорони праці при експлуатації машин, механізмів, обладнання та устаткування, що використовують під час приготування соусів;
* правила санітарної обробки кухонного посуду, інструментів, інвентарю, їх маркування та використання у процесі приготування соусів;
* правила відбору інгредієнтів за якістю та кількістю відповідно до технологічних вимог приготування соусів;
* рецептуру та послідовність виконання технологічних операцій приготування соусів;
* органолептичні показники якості приготовлених соусів;
* методи виправлення недоліків, які можуть виникнути при приготуванні соусів;
* способи мінімізації кількості відходів при приготуванні соусів;
* правила підбору столового посуду для подавання соусів ;
* правила порціонування, відпуску, температури подачі соусів;
* умови і терміни зберігання соусів.

Здобувачі освіти повинні вміти:

* організувати робоче місце для приготування соусів з дотриманням правил охорони праці виробничої санітарії та гігієни;
* підбирати інструмент, інвентар, посуд для приготування соусів;
* безпечно користуватися інструментом і обладнанням під час приготування соусів;
* проводити санітарну обробку столового та кухонного посуду, інструментів, інвентарю.
* дотримуватись рецептури та послідовності виконання технологічних операцій приготування соусів;
* мінімізувати кількість відходів при приготуванні соусів;
* перевіряти за органолептичними показниками якість приготовлених соусів;
* дотримуватися умов і термінів зберігання соусів;
* підбирати столовий посуд для подавання соусів:
* використовувати ваговимірювальні прилади;
* порціонувати соуси;
* дотримуватись рецептури та послідовності виконання технологічних операцій приготування соусів на бульйонах, відварах, молоці, сметані, вершковому маслі, олії, оцту, тощо та їх похідних;
* дотримуватись правил відпуску та температури подачі соусів: гарячих, холодних, тощо;
* перевіряти вихід приготовлених соусів;
* дотримуватись умов і термінів зберігання соусів.

**PH 7. Готувати страви i гарніри з круп, бобових, макаронних виробів**

**ПК 1. Здатність підготуватись до приготування страв і гарнірів з круп, бобових, макаронних виробів, організувати робоче місце**

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

**Тема 14. Приготування страв і гарнірів з круп, бобових, макаронних виробів**

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

Організація роботи в гарячому цеху, устаткування, інвентар, інструменти, посуд.

Підбір інструменту, інвентарю, посуду для приготування страв і гарнірів з круп, бобових, макаронних виробів.

Підготовка робочого місця для приготування страв і гарнірів з круп, бобових, макаронних виробів.

Використання інструменту, інвентарю з дотриманням вимог безпеки праці при роботі з ним.

Робота із Збірником рецептур.

Приготування каш різної консистенції: розсипчасті, в’язкі, рідкі. Вимоги до якості каш. Відпуск.

Приготування страв з бобових: квасоля відварна з томатом і цибулею. Вимоги до якості. Відпуск.

Приготування страв з макаронних виробів (паст): макарони відварні з жиром, з сметаною, сиром та інші. Вимоги до якості. Відпуск.

Приготування страв з каш та макаронних виробів: запіканок, котлет, биточків, бабки пшоняної з яблуками, пудингів, макаронника, бабки з локшини та сиру та інші. Вимоги до якості. Відпуск.

Дотримання умов і термінів зберігання страв та гарнірів з круп, бобових, макаронних виробів.

Закріплення навичок з теми.

Здобувачі освіти повинні знати:

* види технологічного обладнання, інвентарю та інструменту, що використовують при приготуванні страв з круп, макаронних виробів, бобових та консервів і концентратів;
* правила експлуатації технологічного обладнання, інвентарю, інструменту та ваговимірювальних приладів;
* види кухонного посуду для приготування страв і гарнірів з круп, бобових, макаронних виробів.
* правила підбору столового посуду для подавання страв з круп, макаронних виробів, бобових та консервів і концентратів;
* вимоги охорони праці при експлуатації обладнання та устаткування, що використовують під час приготування страв і гарнірів з круп, бобових, макаронних виробів;
* правила санітарної обробки кухонного посуду, інструментів, інвентарю, їх маркування та використання у процесі приготування страв і гарнірів з круп, бобових, макаронних виробів.
* види, властивості, кулінарне призначення та особливості підготовки круп, макаронних виробів, бобових та консервів і концентратів для приготування страв;
* правила відбору інгредієнтів за якістю та кількістю відповідно до технологічних вимог приготування страв з круп, макаронних виробів, бобових та консервів і концентратів;
* загальні правила варіння каш, макаронних виробів, бобових, консервів і концентратів;
* рецептуру та послідовність виконання технологічних операцій приготування страв з круп, макаронних виробів, бобових та консервів і концентратів;
* способи мінімізації відходів при приготуванні страв з круп, макаронних виробів, бобових та консервів і концентратів;
* правила порціонування, відпуску;
* температуру подачі страв з круп, макаронних виробів, бобових, консервів і концентратів;
* органолептичні показники якості страв з круп, макаронних виробів, бобових та консервів і концентратів;
* умови і терміни зберігання страв з круп, макаронних виробів, бобових та консервів і концентратів.

Здобувачі освіти повинні вміти:

* організовувати робоче місце з дотриманням вимог охорони праці, виробничої санітарії і гігієни;
* підбирати інструмент, інвентар, посуд для приготування страв і гарнірів з круп, бобових, макаронних виробів;
* безпечно користуватися інструментом і обладнанням під час приготування страв і гарнірів з круп, бобових, макаронних виробів;
* проводити санітарну обробку столового та кухонного посуду, інструментів, інвентарю;
* готувати крупи, макаронні вироби, бобові та консерви і концентрати до теплової обробки;
* варити бобові, каші різної консистенції, макаронні вироби зливним і незливним способом;
* готувати страви з каш, бобових та макаронних виробів;
* дотримуватись рецептури та послідовності виконання технологічних операцій приготування страв з круп, макаронних виробів, бобових та консервів і концентратів;
* мінімізувати кількість відходів при приготуванні страв з круп, макаронних виробів, бобових та консервів і концентратів;
* порціонувати та відпускати страви з круп, макаронних виробів, бобових та консервів і концентратів;
* перевіряти за органолептичними показниками якість страв з круп, макаронних виробів, бобових та консервів і концентратів;
* дотримуватися умов і термінів зберігання страв з круп, макаронних виробів, бобових та консервів і концентратів.

**РН 8. Готувати страви з риби та нерибних продуктів моря**

**ПК 1. Здатність підготуватись до приготування страв з риби та нерибних продуктів моря, організувати робоче місце**

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

**Тема 15. Приготування страв з риби та нерибних продуктів моря**

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

Підбір інструменту, інвентарю, посуду для приготування страв з риби та нерибних продуктів моря.

Підготовка робочого місця для приготування страв з риби та нерибних продуктів моря.

Використання інструменту, інвентарю з дотриманням вимог безпеки праці при роботі з ним.

Робота із Збірником рецептур: перерахунок сировини, процент втрат.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Дотримання умов і термінів зберігання страв з риби та нерибних продуктів моря.

Закріплення навичок з теми.

Здобувачі освіти повинні знати:

* види технологічного обладнання, інвентарю та інструменту, що використовують при приготуванні страв з риби та нерибних продуктів моря;
* правила експлуатації технологічного обладнання, інвентарю, інструменту та ваговимірювальних приладів;
* види кухонного посуду для приготування страв і гарнірів з риби та нерибних продуктів моря;
* правила підбору столового посуду для подавання страв з риби та нерибних продуктів моря;
* вимоги охорони праці при експлуатації обладнання та устаткування, що використовують під час приготування страв з риби та нерибних продуктів моря;
* правила санітарної обробки кухонного посуду, інструментів, інвентарю, їх маркування та використання у процесі приготування страв з риби та нерибних продуктів моря.
* правила відбору інгредієнтів за якістю та кількістю відповідно до технологічних вимог приготування страв із риби та нерибних продуктів моря;
* рецептуру та послідовність виконання технологічних операцій приготування страв із риби та нерибних продуктів моря;
* технології приготування страв із риби та нерибних продуктів моря;
* процеси, які відбуваються в рибі та морепродуктах під час теплової обробки;
* правила підбору соусів та гарнірів для страв із риби та морепродуктів;
* органолептичні показники якості приготовлених страв із риби та нерибних продуктів моря;
* способи мінімізації відходів при приготуванні страв із риби та нерибних продуктів моря;
* умови та терміни зберігання страв із риби та нерибних продуктів моря;
* види столового посуду для відпуску страв із риби та нерибних продуктів моря;
* правила оформлення, порціонування, подачі страв із риби та нерибних продуктів моря.

Здобувачі освіти повинні вміти:

* організовувати робоче місце з дотриманням вимог охорони праці, санітарії і гігієни;
* підбирати інструмент, інвентар, посуд для приготування страв з риби та нерибних продуктів моря;
* безпечно користуватися інструментом і обладнанням під час приготування страв з риби та нерибних продуктів моря;
* проводити санітарну обробку столового та кухонного посуду, інструментів, інвентарю.
* розрахувати кількість інгредієнтів відповідно до кількості порцій;
* визначити необхідні спеції для отримання смакових властивостей;
* дотримуватись рецептури та послідовності виконання технологічних операцій приготування страв із риби та нерибних продуктів моря;
* перевіряти, за органолептичними показниками якість страв із риби та нерибних продуктів моря;
* підбирати столовий посуд для подавання страв із риби та нерибних продуктів моря;
* порціонувати страви із риби та нерибних продуктів моря;
* дотримуватись правил відпуску та температури подачі страв із риби та нерибних продуктів моря;
* перевіряти вихід готових страв із риби та нерибних продуктів моря;
* дотримуватись умов і термінів зберігання страв із риби та нерибних продуктів моря.

**PH 9. Готувати страви з різних видів м’ясної продукції**

**ПК 1. Здатність підготуватися до приготування страв з різних видів м’ясної продукції, організувати робоче місце**

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

**Тема 16. Приготування страв з м’яса, птиці та субпродуктів**

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

Підбір інструменту, інвентарю, посуду для приготування страв зм’яса, птиці та субпродуктів.

Підготовка робочого місця для приготування страв з м’яса, птиці та субпродуктів.

Використання інструменту, інвентарю з дотриманням вимог безпеки праці при роботі з ним.

Робота із Збірником рецептур: перерахунок сировини, процент втрат.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Приготування та відпуск страв з січеної маси: біфштекс січений, ромштекс січений, котлети полтавські, шніцель натуральний січений, битки по-селянськи тощо. Вимоги до якості. Підбір гарнірів, соусу. Відпуск.

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

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

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

Приготування страв із субпродуктів: мозок відварний, язик відварний, печінка смажена та інші. Вимоги до якості. Підбір гарнірів, соусу. Відпуск.

Дотримання умов і термінів зберігання страв з м’яса, птиці та субпродуктів.

Закріплення навичок з теми.

Здобувачі освіти повинні знати:

* види технологічного обладнання, інвентарю та інструменту, що використовують при приготуванні страв з різних видів м’ясної продукції;
* правила експлуатації технологічного обладнання, інвентарю, інструменту та ваговимірювальних приладів- види кухонного посуду для приготування страв і гарнірі з різних видів м’ясної продукції;
* правила підбору столового посуду для подавання страв з різних видів м’ясної продукції;
* вимоги охорони праці при експлуатації обладнання та устаткування, що використовують під час приготування страв з різних видів м’ясної продукції;
* правила санітарної обробки кухонного посуду, інструментів, інвентарю, їх маркування та використання у процесі приготування страв;
* правила відбору інгредієнтів за якістю та кількістю відповідно до технологічних вимог приготування страв із м’яса, котлетної маси та субпродуктів;
* рецептуру та послідовність виконання технологічних операцій приготування страв із м’яса, котлетної маси та субпродуктів;
* технології приготування страв із м’яса, котлетної маси та субпродуктів;
* процеси, які відбуваються в м’ясі, котлетній масі та субпродуктах під час теплової обробки;
* правила підбору соусів та гарнірів для страв із м’яса, котлетної маси та субпродуктів;
* органолептичні показники якості приготовлених страв із м’яса, котлетної маси та субпродуктів;
* способи мінімізації відходів при приготуванні страв із м’яса, котлетної маси та субпродуктів;
* умови та терміни зберігання страв із м’яса, котлетної маси та субпродуктів;
* види столового посуду для відпуску страв із м’яса, котлетної маси та субпродуктів;
* норми виходу та температуру подачі страв із м’яса, котлетної маси та субпродуктів;
* правила оформлення, порціонування, подачі страв із м’яса, котлетної маси та субпродуктів;
* правила відбору інгредієнтів за якістю та кількістю відповідно до технологічних вимог приготування страв із птиці;
* рецептуру та послідовність виконання технологічних операцій приготування страв із птиці;
* технології приготування страв із птиці;
* процеси, які відбуваються в м’ясі птиці під час теплової обробки;
* правила підбору соусів та гарнірів для страв із птиці;
* органолептичні показники якості приготовлених страв із птиці;
* способи мінімізації відходів при приготуванні страв із птиці;
* умови та терміни зберігання страв із птиці;
* види столового посуду для відпуску страв із птиці;
* правила оформлення, порціонування, подачі страв із птиці.

Здобувачі освіти повинні вміти:

* організовувати робоче місце з дотриманням вимог охорони праці, санітарії і гігієни;
* підбирати інструмент, інвентар, посуд;
* безпечно користуватися інструментом і обладнанням під час приготування страв;
* проводити санітарну обробку столового та кухонного посуду, інструментів, інвентарю.
* розрахувати кількість інгредієнтів відповідно до кількості порцій;
* визначити необхідні спеції для отримання смакових властивостей;
* дотримуватись рецептури та послідовності виконання технологічних операцій приготування страв із м'яса, м'ясної котлетної маси, субпродуктів;
* підбирати до страв соуси, гарніри;
* перевіряти, за органолептичними показниками якість страв із м'яса, м'ясної котлетної маси, субпродуктів;
* підбирати столовий посуд для подавання страв із м'яса, м'ясної котлетної маси, субпродуктів;
* порціонувати страви із м'яса, м'ясної котлетної маси, субпродуктів;
* оформлювати страви, використовуючи елементи сучасного декору;
* дотримуватись правил відпуску та температури подачі страв;
* перевіряти вихід готових страв;
* дотримуватись умов і термінів зберігання страв;
* безпечно користуватися інструментом і обладнанням під час приготування страв;
* дотримуватись рецептури та послідовності виконання технологічних операцій приготування страв із птиці;
* перевіряти, за органолептичними показниками якість страв із птиці;
* підбирати столовий посуд для подавання страв із птиці;
* порціонувати страви із птиці;
* дотримуватись правил відпуску та температури подачі страв із птиці;
* перевіряти вихід готових страв із птиці;
* дотримуватись умов і термінів зберігання страв із птиці.

**РН 10. Готувати тісто та вироби з нього**

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

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

**Тема 17. Приготування прісного тіста та виробів з нього**

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

Організація роботи в борошняному цеху, устаткування, інвентар, інструменти, посуд.

Підбір інструменту, інвентарю, посуду для приготування прісного тіста та виробів з нього.

Підготовка робочого місця для приготування прісного тіста та виробів з нього.

Використання інструменту, інвентарю з дотриманням вимог безпеки праці при роботі з ним.

Робота із Збірником рецептур. Перерахунок сировини.

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

Приготування прісного тіста та виробів з нього: локшини та галушок

Приготування вареників з різними фаршами, пельменів та інші. Вимоги до якості. Відпуск.

Приготування виробів з тіста, смажених у фритюрі: чебуреків та інші. Вимоги до якості.

Приготування рідкого прісного тіста та виробів з нього: млинчиків з різним фаршем, оладок та інші. Вимоги до якості. Відпуск.

Дотримання умов і термінів зберігання напівфабрикатів та виробів із прісного тіста.

Закріплення навичок з теми.

Здобувачі освіти повинні знати:

* санітарні норми щодо інструментів, обладнання, посуду, робочого місця для готування тіста та виробів з нього;
* види інструменту, обладнання для готування тіста та виробів з нього; правила їх експлуатації;
* правила безпеки праці при роботі з інструментом, обладнанням;
* порядок отримання сировини зі складу aбo від постачальника.
* види та ознаки доброякісності борошна;
* види поліпшувачів для зміни клейковини борошна;
* правила підготовки борошна, яєць, рідини для замішування прісного тіста;
* вимоги до якості замішаного тіста;
* умови і терміни зберігання прісного тіста;
* способи мінімізації кількості відходів під час приготування напівфабрикатів та виробів з прісного тіста;
* рецептуру та послідовність виконання технологічних операцій приготування начинок та виробів з прісного тіста: вареників, пельменів, пасти, млинчиків;
* органолептичні показники якості виробів з прісного тіста;
* норми виходу напівфабрикатів та готових страв з прісного тіста;
* правила відпуску та температуру подачі виробів з прісного тіста;
* умови і терміни зберігання страв та кулінарних виробів з прісного тіста.

Здобувачі освіти повинні вміти:

* організовувати робоче місце з дотриманням вимог охорони праці, санітарії і гігієни,щодо інструментів, обладнання, посуду для готування тіста та виробів з нього;
* вибирати інструмент, обладнання для готування тіста та виробів з нього;
* дотримуватися правил безпеки праці при роботі з інструментом, обладнанням;
* отримувати сировину зі складу або від постачальника. - визначати види та якість борошна;
* застосовувати поліпшувачі для зміни клейковини борошна;
* готувати тісто відповідно до послідовності виконання технологічних операцій приготування прісного тіста для вареників, пельменів, локшини, пасти, млинчиків;
* дотримуватись рецептури;
* мінімізувати кількість відходів при приготуванні прісного тіста;
* перевіряти за органолептичними показниками якість приготовленого прісного тіста;
* дотримуватися умов і терміну зберігання прісного тіста.
* дотримуватись рецептури та послідовності виконання технологічних операцій приготування напівфабрикатів та виробів з прісного тіста;
* готувати страви та кулінарні вироби з прісного тіста та різними начинками: вареників, пельменів, млинчиків;
* перевіряти за органолептичними показниками якість напівфабрикатів та готових страв з прісного тіста;
* оформляти та відпускати вироби з прісного тіста;
* дотримуватися умов і термінів зберігання напівфабрикатів та виробів з прісного тіста.

**ПK 3.** **Здатність готувати дріжджове тісто та вироби з нього**

**Тема 18. Приготування дріжджового тіста та виробів з нього**

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

Підбір інструменту, інвентарю, посуду для приготування дріжджового тіста та виробів з нього.

Підготовка робочого місця для приготування дріжджового тіста та виробів з нього.

Використання інструменту, інвентарю з дотриманням вимог безпеки праці при роботі з ним.

Робота із Збірником рецептур. Перерахунок сировини.

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

Приготування виробів з тіста, смажених у фритюрі: пончиків, біляшів та інші. Вимоги до якості.

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

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

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

Дотримання умов і термінів зберігання напівфабрикатів та виробів із дріжджового тіста.

Закріплення навичок з теми.

Здобувачі освіти повинні знати:

* види технологічного обладнання, виробничого інвентарю, інструменту, посуду для приготування безопарного дріжджового тіста та виробів з нього;
* правила відбору продуктів за якістю і кількістю відповідно до технологічних вимог приготування безопарного дріжджового тіста та виробів з нього;
* рецептуру та послідовність виконання технологічних операцій приготування безопарного дріжджового тіста та виробів з нього: підготовка продуктів, замішування тіста, бродіння; обминання тіста, поділ на шматки, вистоювання, порціонування, формування виробів та їх вистоювання, змащування, випікання;
* рецептуру та послідовність виконання технологічних операцій приготування фаршів: з м'яса, риби, сиру, капусти, яєць і зеленої цибулі, грибів, картоплі, рису, яблук, маку, свіжих вишень або слив, гарбуза;
* рецептуру та послідовність виконання технологічних операцій приготування виробів з безопарного дріжджового тіста: пироги, пиріжки смажені, біляші, пончики, пампушки, піца, оладки, млинці;
* - вимоги до якості дріжджового тіста та виробів з нього; - процеси, що проходять під час замісу, бродіння тіста та випікання виробів;
* недоліки тіста, що виникають внаслідок неправильного режиму бродіння, причини, способи усунення;
* недоліки випечених виробів, причини, способи усунення;
* можливі втрати під час теплової обробки;
* способи оформлення та подавання виробів з дріжджового тіста;
* види посуду для подавання виробів з дріжджового тіста;
* вихід виробів з дріжджового тіста;
* правила відбору продуктів за якістю і кількістю відповідно до технологічних вимог приготування опарного дріжджового тіста та виробів з нього;
* рецептуру та послідовність виконання технологічних операцій приготування опарного дріжджового тіста та виробів з нього: підготовка продуктів, приготування опари, бродіння опари, замішування тіста, бродіння й обминання тіста, поділ на шматки, вистоювання, порціонування, формування виробів, вистоювання, змащування, випікання;
* рецептуру та послідовність виконання технологічних операцій приготування виробів з опарного дріжджового тіста: пиріжки печені, рулет з маком, кулеб’яка, ватрушки, розтягаї, булочки.

Здобувачі освіти повинні вміти:

* організовувати робоче місце з дотриманням вимог охорони праці, санітарії і гігієни під час приготування безопарного дріжджового тіста та виробів з нього;
* підбирати виробничий інвентар, обладнання, безпечно користуватися ним під час приготування безопарного дріжджового тіста та виробів з нього;
* підбирати столовий посуд для подавання виробів з дріжджового тіста;
* підбирати сировину для приготування дріжджового тіста та виробів з нього;
* підбирати сировину для приготування фаршів та начинок;
* перевіряти за органолептичними показниками якість сировини для приготування дріжджового тіста та виробів з нього;
* готувати безопарне дріжджове тісто та вироби з нього: штучні, порційні, багатопорційні;
* готувати фарші та начинки для виробів з дріжджового тіста;
* мінімізувати кількість відходів при приготуванні дріжджового тіста та виробів з нього;
* оформляти та відпускати виробів з дріжджового тіста;
* перевіряти за органолептичними показниками якість виробів з дріжджового тіста;
* перевіряти вихід готових виробів з дріжджового тіста;
* дотримуватись умов і термінів зберігання виробів з дріжджового тіста;
* готувати опарне дріжджове тісто та вироби з нього: штучні, порційні, багатопорційні;
* оформляти та відпускати вироби з дріжджового тіста;
* перевіряти вихід готових виробів з дріжджового тіста;
* дотримуватись умов і термінів зберігання виробів з дріжджового тіста.

**PH 11. Готувати холодні страви та закуски**

**ПK 1.** **Здатність готувати салати, овочеві закуски, холодні страви i закуски із сиру, яєць**

**Тема 19. Приготування салатів, овочевих закусок, холодних страв і закусок із сиру, яєць**

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

Організація роботи в холодному цеху, устаткування, інвентар, інструменти, посуд.

Підбір інструменту, інвентарю, посуду для приготування салатів, овочевих закусок, холодних страв і закусок із сиру, яєць.

Підготовка робочого місця для приготування салатів, овочевих закусок, холодних страв і закусок із сиру, яєць.

Використання інструменту, інвентарю з дотриманням вимог безпеки праці при роботі з ним.

Робота із Збірником рецептур. Перерахунок сировини, норми виходу, правила порціонування. Правила зберігання готових страв.

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

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

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

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

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

Дотримання умов і термінів зберігання салатів, овочевих закусок, холодних страв і закусок із сиру, яєць.

Закріплення навичок з теми.

Здобувачі освіти повинні знати:

* види технологічного обладнання, виробничого інвентарю, інструменту, посуду для приготування салатів, овочевих закусок, холодних страв і закусок із сиру, яєць;
* загальну характеристику сировини для приготування салатів, овочевих закусок, холодних страв і закусок із сиру, яєць;
* органолептичні показники якості сировини для приготування салатів, овочевих закусок, холодних страв і закусок із сиру, яєць;
* правила підготовки сировини для приготування салатів, овочевих закусок, холодних страв і закусок із сиру, яєць;
* умови і терміни зберігання сировини для приготування салатів, овочевих закусок, холодних страв і закусок із сиру, яєць;
* правила відбору інгредієнтів за якістю та кількістю відповідно до технологічних вимог салатів, овочевих закусок, холодних страв, закусок із сиру, яєць;
* рецептуру та послідовність виконання технологічних операцій приготування салатів, овочевих закусок, холодних страв, закусок із сиру, яєць;
* органолептичні показники якості салатів, овочевих закусок, холодних страв, закусок із сиру, яєць;
* способи оформлення та подавання салатів, овочевих закусок, холодних страв, закусок із сиру, яєць;
* види посуду для подавання салатів, овочевих закусок, холодних страв, закусок із сиру, яєць;
* правила порціонування та відпуску салатів, овочевих закусок, холодних страв, закусок із сиру, яєць.

Здобувачі освіти повинні вміти:

* організовувати робоче місце з дотриманням вимог охорони праці, санітарії і гігієни;
* підбирати сировину для салатів, овочевих закусок, холодних страв і закусок із сиру, яєць;
* готувати сировину для салатів, овочевих закусок, холодних страв і закусок із сиру, яєць;
* перевіряти за органолептичними показниками якість сировини для салатів, овочевих закусок, холодних страв і закусок із сиру, яєць;
* готувати салати, овочеві закуски, холодні страви, закуски із сиру, яєць;
* оформляти, порціонувати та відпускати салати, овочеві закуски, холодні страви, закуски із сиру, яєць;
* підбирати до салатів соуси та салатні заправки;
* оформляти салати, овочеві закуски, холодні страви, закуски із сиру, яєць використовуючи сучасні елементи декору;
* перевіряти органолептичним методом якість салатів, овочевих закусок, холодних страв, закусок із сиру, яєць;
* підбирати столовий посуд для подавання салатів, овочевих закусок, холодних страв, закусок із сиру, яєць;
* порціонувати салати, овочеві закуски, холодні страви, закуски із сиру, яєць;
* перевіряти вихід готових страв;
* дотримуватись умов і термінів зберігання салатів, овочевих закусок, холодних страв, закусок із сиру, яєць.

**ПK 2.** **Здатність готувати холодні страви з риби**

**Тема 20. Приготування холодних страв і закусок з риби. Вимоги до якості, оформлення, відпуск**

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

Підбір інструменту, інвентарю, посуду для приготування холодних страв і закусок з риби.

Підготовка робочого місця для приготування холодних страв і закусок з риби.

Використання інструменту, інвентарю з дотриманням вимог безпеки праці при роботі з ним.

Робота із Збірником рецептур. Перерахунок сировини, норми виходу, правила порціонування. Правила зберігання готових страв.

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

Дотримання умов і термінів зберігання холодних страв і закусок з риби.

Закріплення навичок з теми.

Здобувачі освіти повинні знати:

* правила відбору продуктів за якістю і кількістю відповідно до технологічних вимог приготування холодних страв і закусок з риби;
* рецептуру та послідовність виконання технологічних операцій приготування холодних страв і закусок з риби;
* органолептичні показники якості холодних страв і закусок з риби;
* способи оформлення та подавання холодних страв і закусок з риби;
* види посуду для подавання холодних страв і закусок з риби;
* правила порціонування та відпуску холодних страв і закусок з риби.

Здобувачі освіти повинні вміти:

* організовувати робоче місце з дотриманням вимог охорони праці, санітарії і гігієни під час приготування холодних страв та закусок з риби;
* підбирати виробничий інвентар, обладнання;
* безпечно користуватися ним під час приготування холодних страв та закусок з риби;
* підбирати столовий посуд для подавання холодних страв та закусок з риби;
* підбирати сировину для приготування холодних страв з риби;
* перевіряти за органолептичними показниками якість сировини для холодних страв та закусок з риби;
* готувати холодні страви та закуски з риби: оселедець з гарніром, оселедець з цибулею, оселедець з картоплею і маслом, риба під маринадом, холодець з риби та інші;
* мінімізувати кількість відходів при приготуванні холодних страв та закусок з риби;
* оформляти, порціонувати та відпускати холодні страви та закуски з риби, використовуючи сучасні елементи декору;
* - перевіряти за органолептичними показниками якість холодних страв та закусок з риби;
* перевіряти вихід готових страв;
* дотримуватись умов і термінів зберігання холодних страв та закусок з риби.

**ПК 3. Здатність готувати холодні страви i закуски з м’яса, птиці та субпродуктів**

**Тема 21. Приготування холодних страв і закусок із м’яса, птиці та субпродуктів. Вимоги до якості, оформлення, відпуск**

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

Підбір інструменту, інвентарю, посуду для приготування холодних страв і закусок із м’яса, птиці та субпродуктів.

Підготовка робочого місця для приготування холодних страв і закусок із м’яса, птиці та субпродуктів.

Використання інструменту, інвентарю з дотриманням вимог безпеки праці при роботі з ним.

Робота із Збірником рецептур. Перерахунок сировини, норми виходу, правила порціонування. Правила зберігання готових страв.

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

Дотримання умов і термінів зберігання холодних страв і закусок із м’яса, птиці та субпродуктів.

Закріплення навичок з теми.

Здобувачі освіти повинні знати:

* види технологічного обладнання, виробничого інвентарю, інструменту, посуду для приготування холодних страв і закусок з м’яса птиці та субпродуктів;
* правила відбору продуктів за якістю і кількістю відповідно до технологічних вимог приготування холодних страв і закусок з м’яса, птиці та субпродуктів;
* рецептуру та послідовність виконання технологічних операцій приготування холодних страв і закусок з м’яса;
* органолептичні показники якості холодних страв і закусок з м’яса птиці та субпродуктів;
* сучасні способи оформлення та подавання холодних страв і закусок з м’яса птиці та субпродуктів;
* види посуду для подавання холодних страв і закусок з м’яса;
* правила порціонування та відпуску холодних страв і закусок з м’яса птиці та субпродуктів.

Здобувачі освіти повинні вміти:

* організовувати робоче місце з дотриманням вимог охорони праці, санітарії і гігієни для приготування холодних страв та закусок з м’яса птиці та субпродуктів;
* підбирати виробничий інвентар, обладнання, безпечно користуватися ним під час приготування холодних страв та закусок з м’яса птиці та субпродуктів;
* підбирати столовий посуд для подавання холодних страв та закусок з м’яса птиці та субпродуктів;
* підбирати сировину для приготування холодних страв з м’яса птиці та субпродуктів;
* перевіряти за органолептичними показниками якість сировини для холодних страв та закусок з м’яса птиці та субпродуктів;
* готувати холодні страви та закуски з м’яса: м'ясо або птиця смажені з гарніром, рулети, паштети з печінки, холодець з м'яса, холодець з птиці та інші;
* мінімізувати кількість відходів при приготуванні холодних страв та закусок з м’яса птиці та субпродуктів;
* оформляти, порціонувати та відпускати холодні страви та закуски з м’яса, використовуючи сучасні елементи декору;
* перевіряти за органолептичними показниками якість холодних страв та закусок з м’яса птиці та субпродуктів;
* перевіряти вихід готових страв;
* дотримуватись умов і термінів зберігання холодних страв та закусок з м’яса птиці та субпродуктів.

**РН 12. Готувати солодкі страви та напої**

**ПK 1.** **Здатність готувати солодкі страви**

**Тема 22. Приготування холодних та гарячих солодких страв**

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

Підбір інструменту, інвентарю, посуду для приготування холодних та гарячих солодких страв.

Підготовка робочого місця для приготування холодних та гарячих солодких страв.

Використання інструменту, інвентарю з дотриманням вимог безпеки праці при роботі з ним.

Робота із Збірником рецептур. Перерахунок сировини, норми виходу, правила порціонування. Правила зберігання готових страв.

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

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

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

Дотримання умов і термінів зберігання солодких страв.

Закріплення навичок з теми.

Здобувачі освіти повинні знати:

* види кухонного посуду та технологічного обладнання, виробничого інвентарю, інструменту, що використовують при приготуванні солодких страв;
* правила експлуатації технологічного обладнання, виробничого інвентарю, інструменту та ваговимірювальних приладів;
* види столового посуду для подавання солодких страв;
* правила відбору продуктів за якістю і кількістю відповідно до технологічних вимог приготування солодких страв;
* рецептуру та послідовність виконання технологічних операцій приготування солодких страв;
* органолептичні показники якості солодких страв;
* способи оформлення та подавання солодких страв;
* види посуду для подавання солодких страв;
* правила порціонування солодких страв.

Здобувачі освіти повинні вміти:

* організовувати робоче місце з дотриманням вимог охорони праці, санітарії і гігієни під час приготування солодких страв;
* підбирати виробничий інвентар, обладнання, безпечно користуватися ним під час приготування солодких страв;
* підбирати столовий посуд для подавання солодких страв;
* підбирати сировину для приготування солодких страв;
* перевіряти за органолептичними показниками якість сировини для солодких страв;
* готувати солодкі страви відповідно до рецептури;
* мінімізувати кількість відходів при приготуванні солодких страв;
* оформляти, порціонувати та відпускати солодкі страви, використовуючи сучасні елементи декору;
* перевіряти за органолептичними показниками якість солодких страв;
* перевіряти вихід готових страв;
* дотримуватись умов і термінів зберігання солодких страв.

**ПK 2.** **Здатність готувати напої**

**Тема 23. Приготування гарячих та холодних напоїв**

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

Підбір інструменту, інвентарю, посуду для приготування гарячих та холодних напоїв.

Підготовка робочого місця для приготування гарячих та холодних напоїв.

Використання інструменту, інвентарю з дотриманням вимог безпеки праці при роботі з ним.

Робота із Збірником рецептур. Перерахунок сировини, норми виходу, правила порціонування. Правила зберігання готових страв.

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

Приготування гарячих напоїв. Чай з лимоном, варенням, молоком. Какао з молоком. Шоколад. Відпуск.

Приготування кави: кава натуральна, з коньяком, з лимоном, молоком, вершками, кава глясе. Різновиди подачі. Вимоги до якості.

Закріплення навичок з теми.

Здобувачі освіти повинні знати:

* види кухонного посуду та технологічного обладнання, виробничого інвентарю та інструменту, що використовують при приготуванні напоїв;
* правила експлуатації відповідних видів технологічного обладнання, виробничого інвентарю, інструменту;
* види посуду для подавання напоїв;
* правила відбору продуктів за якістю і кількістю відповідно до технологічних вимог приготування напоїв;
* рецептуру та послідовність виконання технологічних операцій приготування напоїв;
* органолептичні показники якості напоїв;
* правила порціонування напоїв;
* способи подавання напоїв.

Здобувачі освіти повинні вміти:

* організовувати робоче місце з дотриманням вимог охорони праці, санітарії і гігієни для приготування напоїв;
* підбирати виробничий інвентар, обладнання, безпечно користуватися ним під час приготування напоїв;
* підбирати посуд для подавання напоїв;
* підбирати сировину для приготування напоїв;
* перевіряти за органолептичними показниками якість сировини для приготування напоїв;
* готувати напої відповідно до рецептури;
* порціонувати та відпускати напої;
* перевіряти за органолептичними показниками якість напоїв;
* перевіряти вихід напоїв.

**ІІ Виробнича практика**

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

Ознайомлення з правилами ведення журналів реєстрації інструктажів з питань охорони праці, реєстрації вступних, повторних, позапланових інструктажів.

Ознайомлення з нормативними актами виробітки робочого часу, правилами оформлення актів про нещасні випадки на виробництві.

Ознайомлення з робочою документацією протипожежної безпеки, планами евакуації підприємства.

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

Тема 2. Самостійна робота кухара 4-го розряду

Самостійне виконання робіт на робочому місці кухара 4-го розряду у відповідності до вимог професійної кваліфікації кухара 4-го розряду з дотриманням вимог охорони праці, використанням новітніх технологій, устаткування та сучасних методів праці.

*Примітка.* Детальна програма виробничої практики розробляється кожним закладом професійної (професійно-технічної) освіти, зокрема з урахуванням сучасних технологій, новітніх устаткувань та матеріалів, умов виробництва, за погодженням із підприємствами-замовниками кадрів та затверджується в установленому порядку.

**Кваліфікаційна пробна робота**

**Приклади робіт:**

* відбір, підготовка, нарізання овочів (простою та складною формою нарізки); фарширування овочів, грибів; варіння, смаження, припускання, тушкування, страв із них (картопля відварна, картопляне пюре, овочі припущені, овочі смажені, овочі «фрі», овочі на грилі, котлети картопляні, картопляники, деруни, овочеве рагу, голубці, перець та гриби фаршировані, запіканки, рулети тощо).
* відбір, підготовка, готування страв із яєць, молока, та молочних продуктів (варка яєць в шкарлупі та без шкарлупи, кашки, омлетів, холодних та гарячих страв із сиру, вареників лінивих, сирників, запіканок, пудингів тощо;
* відбір, підготовка, варіння бульйонів (м’ясних, рибних, грибних), овочевих відварів, супів заправних: з картоплею, крупами, бобовими, макаронними виробами, борщів, розсольників, капусняків, солянок, юшки рибацької, супів-пюре, кулешів тощо; перших страв: холодних, солодких, молочних; соусів (на відварах, бульйонах, молоці, вершковому маслі, сметані, олії, оцту тощо);
* підготовка та приготування каш різної консистенції, запіканок, котлет, биточків, бабки пшоняної, пудингів; страв з бобових: квасоля відварна з томатом та цибулею, макаронних виробів відварних, макаронник, бабка з локшини та сиру тощо;
* підготовка, варіння, смаження, тушкування, запікання риби і морепродуктів та страв із них (риба смажена, риба смажена у фритюрі, риба в тісті, карасі у сметані, риба тушкована з овочами, риба фарширована у цілому вигляді та порційними шматками, риба тушкована з овочами, риба запечена, раки або креветки відварні, кальмари в томатному соусі тощо); приготування натуральної рибної січеної маси та формування виробів з неї: рулетів, січеників, ковбасок, зраз тощо; приготування котлетної маси та формування виробів з неї: рулетів, котлет, биточків, тюфтельки тощо;
* підготовка, варіння, смаження, тушкування, запікання м’яса та страв з нього (крученики, печеня, рагу, гуляш тощо); приготування натуральної січеної маси з м’яса та страв з неї: шніцеля натурального січеного, січеників полтавських, битків по-селянськи тощо; приготування котлетної маси та формування виробів з неї: рулетів, котлет, биточків, тюфтельок тощо;
* підбір сировини, підготовка, замішування прісного, дріжджового (опарним та безопарним способом) тіста, формування та випікання виробів із нього (галушок, вареників, пельменів, млинчики з різними начинками, чебуреків, пончиків, біляшів, пампушок, пиріжків, ватрушок, булочок, рулетів, кулеб’як, пирогів тощо);
* підготовка, приготування бутербродів, холодних страв та закусок, салатів із сирих, варених овочів, закусок, салатів і холодних закусок із м’яса або птиці, риби і морепродуктів, сиру і яєць);
* виготовлення солодких страв та напоїв (натуральних плодів та ягід, желе, яблук печених, смажених, шарлотки з яблук, пудингів, напоїв: чай, кава, какао, компотів).