Додаток 1

 До листа НМК ПТО

 у Київській області

 від 29 березня 2023 р.

 № 5/03 -50

**МЕТОДИЧНІ РЕКОМЕНДАЦІЇ**

**ДО РОЗРОБКИ РОБОЧИХ ОСВІТНІХ ПРОГРАМ**

**ЗА ДЕРЖАВНИМИ ОСВІТНІМИ СТАНДАРТАМИ**

**НА КОМПЕТЕНТНІСНОМУ ПІДХОДІ**

**Робоча освітня програма** – нормативний документ, що розробляється та затверджується закладом професійної (професійно-технічної) освіти на основі державного освітнього стандарту, який визначає:

1. Зміст навчання відповідно до компетентностей (ключових, загальних, професійних):

ключові компетентності – у державних освітніх стандартах корегуються із загальними компетентностями, що визначені професійним стандартом та набуваються впродовж всього строку навчання;

загальні компетентності – знання, уміння, розуміння, що є загальними/спільними для конкретної професії незалежно від професійної кваліфікації;

професійні компетентності – знання та уміння, які дають здобувачу освіти змогу виконувати трудові функції, швидко адаптуватися до змін у професійній діяльності та є складовими відповідної професійної кваліфікації.

Результати навчання – формуються на основі переліку ключових і професійних компетентностей та їх опису.

Структура результату навчання включає перелік компетентностей та їх зміст.

1. Погодинний розподіл навчального матеріалу між освітніми компонентами (навчальними предметами).

При розробці робочих освітніх програм на компетентісному підході розподіл годин на кожну складову проводиться у межах їх загальної кількості з урахуванням вимог ДОС відповідних професій.

**Алгоритм складання робочих освітніх програм**

1. Створюється творча група у складі викладачів загальнопрофесійної і професійно-теоретичної підготовок, майстрів виробничого навчання, за участю представників адміністрації ( заступника директора з НВР, старшого майстра), яка:
* визначає назви освітніх компонентів/навчальних предметів загальноосвітньої, професійно-теоретичної підготовок, що передбачають формування компетентностей відповідно до ДОС;
* розробляє зміст навчальних програм із визначених освітніх компонентів/навчальних предметів;
* визначає кількість годин на оволодіння освітніми компонентами/ навчальними предметами відповідно до компетентностей, що мають бути сформовані;
* встановлює послідовність вивчення освітніх компонентів/навчальних предметів;
* визначає конкретні форми проведення занять (теоретичні, лабораторно-практичні, практичні тощо).

До освітньої програми мають входити загальнопрофесійна, професійно-теоретична, професійно-практична підготовки, консультації (які не входять до загального обсягу навчального часу), кваліфікаційна атестація (ПКА – при продовженні навчання та ДКА – по завершенню навчання).

Визначення часу на вивчення окремих предметів залежить від обсягу знань, необхідних здобувачам освіти з конкретної професії для здобуття відповідної кваліфікації:

* загальнопрофесійна підготовка – до 10% від загального обсягу навчального часу;
* професійно-теоретична підготовка – до 20-30% від загального обсягу навчального часу;
* професійно-практична підготовка – до 60-70% від загального обсягу навчального часу.
1. На засіданні методичної комісії, за участю представників адміністрації, розглядаються проєкти робочих навчальних програм, обговорюється розподіл годин та приймається рішення щодо їх погодження.

Рішення щодо погодження робочої освітньої програми оформляється протоколом, у якому в обов’язковому порядку зазначаються всі пропозиції та доповнення. ***( Зведена таблиця відповідностей загальних компетентностей***, ***ключових компетентностей та результатів навчання навчальним предметам).***

1. Головами методичних комісій формується робоча освітня програма з підготовки за конкретною професією відповідно до погоджених робочих навчальних програм із предметів, виробничого навчання та виробничої практики. ***( Робоча освітня програма).***
2. Заступник директора з навчально-виробничої роботи погоджує освітні програми з роботодавцем та виносить їх на розгляд та схвалення педагогічної ради закладу професійної (професійно-технічної) освіти.
3. Після схвалення педагогічною радою робоча освітня програма затверджується директором закладу освіти та погоджується директором Навчально-методичного кабінету професійно-технічної освіти у Київській області.

|  |  |
| --- | --- |
| ПОГОДЖУЮДиректор НМК ПТОу Київській області\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Марина СТАСЄЄВА«\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 20\_\_ р. | ЗАТВЕРДЖУЮДиректор\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ (назва ЗП(ПТ)О)\_\_\_\_\_\_\_\_ (Власне ім’я ПРІЗВИЩЕ)«\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 20\_\_ р. |

**РОБОЧА ОСВІТНЯ ПРОГРАМА**

**на компетентнісному підході**

**Професія: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

 **(назва професії)**

**Код: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

**Професійні кваліфікації:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

**Освітня кваліфікація: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

**Рівень освітньої кваліфікації: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

СХВАЛЕНО

Протокол засідання

педагогічної ради

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_-№ \_\_\_\_\_\_

 (дата)

Робоча освітня програма складена на підставі державного освітнього стандарту з професії \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_, затвердженого наказом Міністерства освіти і науки України від \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ р. № \_\_\_\_\_, на компетентнісному підході.

Укладачі:

Власне ім’я ПРІЗВИЩЕ – заступник директора з навчально-виробничої роботи;

Власне ім’я ПРІЗВИЩЕ – методист;

Власне ім’я ПРІЗВИЩЕ – викладач спеціальних предметів;

Власне ім’я ПРІЗВИЩЕ – майстер виробничого навчання

ЗМІСТ

Пояснювальна записка……………………………………………………..

Зведена таблиця відповідності загальних компетентностей, ключових компетентностей та результатів навчання навчальним предметам…………….

Таблиця відповідності ключових компетентностей навчальним предметам…..

Таблиця відповідності загальних компетентностей навчальним предметам ….

Таблиця відповідності професійних компетентностей навчальним предметам..

**Загальнопрофесійна підготовка**

Навчальна програма з предмета «Інформаційно-комунікаційні технології»……

Навчальна програма з предмета «Основи правових знань»………………………

Навчальна програма з предмета «Основи енергоефективності та екології»……..

Навчальна програма з предмета «Основи підприємницької діяльності»…………

Навчальна програма з предмета «Іноземна мова професійного спрямування»…..

Навчальна програма з предмета «Професійна етика і психологія»………………..

Навчальна програма з предмета «Охорона праці»…………………………………

**Професійно-теоретична підготовка**

Навчальна програма з предмета «Облік і калькуляція»…………………………..

Навчальна програма з предмета «Технологія приготування їжі з основами товарознавства»………………………………………………………………………

Навчальна програма з предмета «Гігієна і санітарія»…………………………….

Навчальна програма з предмета «Організація виробництва»……………………..

Навчальна програма з предмета «Устаткування підприємств харчування»……...

Навчальна програма з предмета «Фізіологія харчування»……………………….

**Професійно-практична підготовка**

Навчальна програма з виробничого навчання…………………………………….

Навчальна програма з виробничої практики……………………………………….

**Перелік кваліфікаційних пробних робіт………………………………………**

**Перелік основних засобів навчання (навчального обладнання)……………**

ПОЯСНЮВАЛЬНА ЗАПИСКА

Робоча освітня програма складена на підставі державного освітнього стандарту з професії \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_,

 (код, назва професії, розряд)

затвердженого наказом Міністерства освіти і науки України від \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ р. № \_\_\_\_\_, на компетентісному підході та базується на відповідних нормативно-правових актах: закон України «Про освіту», «Про професійну (професійно-технічну) освіту», наказ Міністерства освіти і науки України від 30.05.2006 № 419 «Про затвердження Положення про організацію навчально-виробничого процесу в професійно-технічних навчальних закладах», лист департаменту професійної освіти МОН України від 26.04.2018 № 3-440 «Про методичний супровід упровадження стандартів професійної (професійно-технічної) освіти на основі компетентнісного підходу».

Дана освітня програма розроблена для первинної професійної підготовки кваліфікованих робітників на початковому (кухар 3 розряду – 3 рівень НРК) та базовому (кухар 4 розряду – 4 рівень НРК) рівнях освітньої кваліфікації.

Робоча освітня програма розроблена з метою дотримання єдиних вимог при плануванні освітньої діяльності з урахуванням вимог державних освітніх стандартів на основі компетентнісного підходу. Цілі і завдання робочої освітньої програми – розвиток у здобувачів освіти особистісних якостей, а також формування ключових, загальних і професійних компетентностей у відповідності з вимогами Міністерства освіти і науки України з даної професії.

## Дана освітня програма розрахована на навчання здобувачів освіти, які отримали базову (повну) загальну середню освіту, мали при вступі до закладу освіти вік, установлений відповідно до законодавства, і не мали медичних протипоказань для виробничого навчання і роботи з цієї професії, а також з урахуванням вимог наказу Міністерства охорони здоров’я України від 29 грудня 1993 року № 256 «Про затвердження Переліку важких робіт і робіт зі шкідливими та небезпечними умовами праці, на яких забороняється використання праці жінок», глава 3 розділу І.

Робоча освітня програма з підготовки кваліфікованих робітників містить співвідношення між загальнопрофесійною, професійно-теоретичною та професійно-практичною підготовками, в процесі опанування яких забезпечується формування ключових, професійних (професійних загальних і професійних профільних) компетентностей, загальних компетентностей (знання і вміння), які в повному обсязі включаються до змісту першого результату навчання. Результати навчання формуються на основі переліку ключових і професійних компетентностей.

Робоча освітня програма (відповідно до ДОС) складається з максимально допустимої кількості годин при первинній професійній підготовці \_\_\_\_\_ годин (у тому числі \_\_\_\_ годин кваліфікаційної атестації).

Для вивчення навчальних предметів загальнопрофесійної підготовки відводиться \_\_\_\_\_\_ годин(и), професійно-теоретичної підготовки \_\_\_\_ годин(и) та професійно-практичної підготовки \_\_\_\_\_\_ годин(и).

Навантаження здобувачів освіти під час професійно-практичної підготовки: виробниче навчання − 6 годин, виробнича практика − 7(8) годин.

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

Після успішного завершення освітньої програми та з метою визначення досягнутих рівнів професійної кваліфікації здобувачів освіти з професії \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ проводиться державна (поетапна при продовженні навчання) кваліфікаційна атестація, яка передбачає оцінювання набутих компетентностей.

Державна (поетапна) кваліфікаційна атестація здійснюється за рахунок навчального часу, відведеного на професійно-практичну підготовку, і складає 7годин.

Кваліфікаційна пробна робота проводиться за рахунок часу, відведеного на виробничу практику. Перелік кваліфікаційних пробних робіт розробляється закладом професійної (професійно-технічної ) освіти з урахуванням пропозицій та потреб підприємств, установ та організацій роботодавців галузі відповідно до вимог професійного стандарту, сучасних технологій та новітніх матеріалів.

Критерії кваліфікаційної атестації випускників розробляються закладом освіти разом з роботодавцями.

Здобувачу освіти, який при первинній професійній підготовці опанував освітню програму й успішно пройшов кваліфікаційну атестацію, присвоюється освітньо-кваліфікаційний рівень «кваліфікований робітник» з набутої професії відповідного розряду та видається диплом державного зразка.

Здобувачу освіти, який при перепідготовці або професійному (професійно-технічному) навчанні опанував відповідну освітню програму та успішно пройшов кваліфікаційну атестацію, видається свідоцтво про присвоєння професійної кваліфікації державного зразка.

**Умовні позначення,** що використовуються:

ДОС – державний освітній стандарт;

НРК – національна рамка кваліфікацій;

КК – ключові компетентності;

ЗК – загальні компетентності;

ПК – професійні компетентності;

РН – результати навчання;

ПКА – поетапна кваліфікаційна атестація;

ДКА – державна кваліфікаційна атестація.

**ЗВЕДЕНА ТАБЛИЦЯ ВІДПОВІДНОСТІ ЗАГАЛЬНИХ КОМПЕТЕНТНОСТЕЙ, КЛЮЧОВИХ КОМПЕТЕНТНОСТЕЙ ТА РЕЗУЛЬТАТІВ НАВЧАННЯ НАВЧАЛЬНИМ ПРЕДМЕТАМ**

Професія: **5122 Кухар**

Професійні кваліфікації: **кухар 3, 4 розряду**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| № з/п | Навчальні предмети  | Кількість годин за результатами навчання |
| Всього  | ЗЗ | РН1 | РН2 | РН3 | РН4 | РН5 | РН6 | РН7 | кухар 3 розряду | РН8 | РН9 | РН10 | РН11 | РН12 | кухар 4 розряду |
| **1.** | **Загальнопрофесійна підготовка (компетентності/навчальні предмети)** | **74** | **33** | **14** | **2** | **2** | **1** | **2** | **2** | **2** | **58** | **2** | **2** | **2** | **2** | **8** | **16** |
| 1.1 | Інформаційно-комунікаційні технології | 4 |  | 4 |  |  |  |  |  |  | **4** |  |  |  |  |  |  |
| 1.2. | Основи правових знань | 7 | 3 | 4 |  |  |  |  |  |  | **7** |  |  |  |  |  |  |
| 1.3 | Основи енергоефективності та екології | 10 |  | 1 | 1 | 1 |  | 1 | 1 | 1 | **6** | 1 | 1 | 1 | 1 |  | **4** |
| 1.4 | Основи підприємницької діяльності | 7 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 7 | **7** |
| 1.5 | Іноземна мова професійного спрямування | 12 |  | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | **7** | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | **5** |
| 1.6 | Професійна етика і психологія | 4 |  | 4 |  |  |  |  |  |  | **4** |  |  |  |  |  |  |
| 1.7 | Охорона праці | 30 | 30 |  |  |  |  |  |  |  | **30** |  |  |  |  |  |  |
| **2.** | **Професійно-теоретична підготовка (компетентності/навчальні предмети)** | **347** | **37** | **18** | **21** | **19** | **22** | **41** | **36** | **20** | **214** | **22** | **36** | **26** | **28** | **21** | **133** |
| 2.1. | Облік і калькуляція | 17 | 5 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | **12** | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | **5** |
| 2.2. | Технологія приготування їжі з основами товарознавства | 226 | 8 | 11 | 13 | 13 | 16 | 32 | 26 | 14 | **133** | 14 | 25 | 17 | 22 | 15 | **93** |
| 2.3. | Гігієна і санітарія | 16 | 5 | 2 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | **13** | 1 | 1 | 1 |  |  | **3** |
| 2.4. | Організація виробництва | 27 | 5 | 1 | 2 | 1 | 1 | 2 | 3 | 1 | **16** | 2 | 3 | 2 | 2 | 2 | **11** |
| 2.5. | Устаткування підприємств харчування | 47 |  | 3 | 4 | 3 | 3 | 5 | 5 | 3 | **26** | 4 | 6 | 5 | 3 | 3 | **21** |
| 2.6 | Фізіологія харчування | 14 | 14 |  |  |  |  |  |  |  | **14** |  |  |  |  |  |  |
| **3.** | **Професійно-практична підготовка (професійні компетентності)** | **854** | **6** | **39** | **65** | **39** | **59** | **104** | **84** | **46** | **442** | **85** | **105** | **91** | **72** | **59** | **412** |
| 3.1. | Виробниче навчання  | 378 | 6 | 18 | 30 | 18 | 24 | 48 | 42 | 18 | **204** | 36 | 42 | 42 | 30 | 24 | **174** |
| 3.2. | Виробнича практика | 476 |  | 21 | 35 | 21 | 35 | 56 | 42 | 28 | **238** | 49 | 63 | 49 | 42 | 35 | **238** |
| **4.** | **Консультації** | **100** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **5.** | **Державна кваліфікаційна атестація (або поетапна атестація при продовженні навчання)** | **14** |  |  |  |  |  |  |  |  | **7** |  |  |  |  |  | **7** |
| **6.** | **Загальний обсяг навчального часу (без п.4)** | **1289** | **76** | **71** | **88** | **60** | **82** | **147** | **122** | **68** | **721** | **109** | **143** | **119** | **102** | **88** | **568** |

**ТАБЛИЦЯ ВІДПОВІДНОСТІ КЛЮЧОВИХ КОМПЕТЕНТНОСТЕЙ НАВЧАЛЬНИМ ПРЕДМЕТАМ**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Умовне позначення** | **Ключові компетентності** | **Опис компетентностей** | **Назва предметів** |
| КК1 | Комунікативна компетентність | **Знати:** - професійну лексику та термінологію, у тому числі іноземною мовою за професійним спрямуванням**Уміти:** - використовувати професійну лексику та термінологію за професійним спрямуванням, у тому числі іноземною мовою, при спілкуванні з керівництвом, колегами, клієнтами та постачальниками | Іноземна мова професійного спрямування |
| **Знати:** - правила професійної етики та етикету**Уміти :** - слухати та доносити власну думку;- презентувати себе та результати професійної діяльності | Професійна етика і психологія |
| **Знати:** - види документів у професійній діяльності та правила їх створення та оформлення**Уміти :** - користуватися документами у професійній діяльності, створювати та оформляти їх | Облік і калькуляція  |
| КК2 | Математична компетентність | **Знати: -** правила математичних розрахунків у професійній діяльності, у тому числі розрахунок кількості необхідної сировини та інгредієнтів у залежності від результату навчання;- порядок користування таблицями Збірника рецептур**Уміти:** - застосовувати математичні розрахунки у професійній діяльності;- користуватися таблицями Збірника рецептур | Облік і калькуляція  |
| КК3 | Особистісна, соціальна й навчальна компетентність | **Знати: -** особливості роботи в команді, співпраця з іншими командами підприємства;**-** поняття особистості, риси характеру, темперамент;* індивідуальні психологічні властивості особистості та її поведінки;
* основні психічні процеси та їх вплив на діяльність кухаря;
* причини і способи розв’язання конфліктних ситуацій у виробничому колективі;
* підходи до забезпечення сприятливого психологічного клімату в колективі;
* основні психологічні та моральні вимоги до роботи кухаря;
* стрес у роботі кухаря, способи саморегуляції психічних станів.

**Уміти: -** працювати в команді;* відповідально ставитися до професійної діяльності;
* самостійно приймати рішення;
* діяти в нестандартних ситуаціях;
* планувати трудову діяльність;
* знаходити та набувати нових знань, умінь і навичок;
* визначати навчальні цілі та способи їх досягнення;
* оцінювати власні результати навчання, навчатися впродовж життя;
* дотримуватися культури професійної поведінки в колективі;
* запобігати виникненню конфліктних ситуацій;

- визначати індивідуальні психологічні особливості особистості | Професійна етика і психологія |
| КК4 | Громадянсько-правова компетентність | **Знати: -** основні трудові права та обов’язки працівників;* основні нормативно-правові акти у професійній сфері, що регламентують трудову діяльність;
* положення, зміст, форми та строки укладання трудового договору  (контракту), підстави його припинення;
* соціальні гарантії та чинний соціальний захист на підприємстві, зокрема види та порядок надання відпусток;
* порядок розгляду та способи вирішення індивідуальних та колективних трудових спорів;
* основи законодавства про захист прав споживачів.

**Уміти** застосовувати знання щодо: - основних трудових прав та обов’язків  працівників; * основних нормативно-правових актів у професійній сфері, що регламентують трудову діяльність;
* положення, змісту, форм, строку укладання та підстав припинення  трудового договору  (контракту);
* соціальних гарантій та чинного соціального захисту на підприємстві, зокрема про види та порядок надання відпусток, порядок оплати лікарняних листів,
* порядок розгляду та способів вирішення індвідуальних та колективних трудових спорів;
* дотримуватися законодавства про захист прав споживачів.
 | Основи правових знань |
| КК6 | Екологічна та енергоефективна компетентність | **Знати: -** основи енергоефективності;* нормативно-правові акти у сфері енергозбереження;
* способи енергоефективного використання матеріалів, ресурсів та енергозберігаючого обладнання у професійній діяльності та у побуті;
* способи енергозаощадження на підприємстві;
* нормативно-правові акти в сфері екології;
* основи раціонального використання, відтворення і збереження природних ресурсів;
* способи збереження та захисту екології в професійній діяльності та в побуті;
* правила сортування сміття, утилізація відходів.

**Уміти:** -раціонально використовувати енергоресурси, витратні матеріали у професійній діяльності та у побуті;- викристовувати енергоефективне устаткування;- дотримуватися екологічних норм у професійній діяльності та в побуті | Основи енергоефективності та екології |
| КК7 | Цифрова компетентність | **Знати: -** інформаційно-комунікаційні засоби, способи їх застосування;* способи пошуку, збереження, обробки та передачі інформації у професійній діяльності

**Уміти: -** використовувати інформаційно-комунікаційні засоби, технології;- здійснювати пошук інформації, її обробку, передачу та збереження у професійній діяльності | Інформаційно-комунікаційні технології |

**ТАБЛИЦЯ ВІДПОВІДНОСТІ ЗАГАЛЬНИХ КОМПЕТЕНТНОСТЕЙ НАВЧАЛЬНИМ ПРЕДМЕТАМ**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Загальні знання та вміння за професією** | **Назва предмета** | **Кількість годин** |
| **Знати:** загальні відомості про професію та професійну діяльність; типи, види підприємств громадського харчування; загальні відомості про організацію виробництва на підприємствах громадського харчування. | Організація виробництва | 5 |
| **Знати:** основні нормативні акти у професійній діяльності | Основи правових знань | 3 |
| **Знати: з**агальні правила санітарії та гігієни у професійній діяльності: стандарти ISO 9001, ISO 22000, НАССР (ХАССП)**Уміти:** застосовувати загальні правила санітарії та гігієни | Гігієна і санітарія | 5 |
| **Знати:** зміст та порядок користування Збірником рецептур страв і кулінарних виробів | Облік і калькуляція | 5 |
| **Знати:** загальні відомості про фізіологію харчування | Фізіологія харчування | 14 |
| **Знати:** види кулінарної обробки продуктів | Технологія приготування їжі з основами товарознавства | 8 |
| **Знати:****- з**агальні правила охорони праці у професійній діяльності;- загальні правила пожежної безпеки;- загальні правила електробезпеки;- причини нещасних випадків на підприємстві;- план ліквідації аварійних ситуацій та їх наслідків;- правила та засоби надання долікарської допомоги потерпілим у разі нещасних випадків. | Охорона праці | 30 |
| **Уміти:****- з**астосовувати загальні правила охорони праці у професійній діяльності;- 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 | Виробниче навчання | 6 |

**ТАБЛИЦЯ ВІДПОВІДНОСТІ ПРОФЕСІЙНИХ КОМПЕТЕНТНОСТЕЙ НАВЧАЛЬНИМ ПРЕДМЕТАМ**

**Професія:** Кухар

**Професійні кваліфікації:** кухар 3, 4 розряду

**Бюджет навчального часу – 721 год.,**

**1. Загальнопрофесійна підготовка – 58 год.**

1.1. Інформаційно-комунікаційні технології – 4 год.

1.2. Основи правових знань –7год.

1.3. Основи енергоефективності та екології – 10 год.

1.4. Основи підприємнецької діяльності – 7 год.

1.5. Іноземна мова професійного спрямування – 12 год.

1.6. Професійна етика і психологія – 4 год.

1.7. Охорона праці – 30 год.

**2. Професійно-теоретична підготовка – 214 год.**

2.1. Облік і калькуляція – 17 год.

2.2. Технологія приготування їжі з основами товарознавства – 133 год.

2.3. Гігієна і санітарія – 16 год.

2.4. Організація виробництва – 16 год.

2.4. Устаткування підприємств харчування – 26 год.

2.5. Фізіологія харчування – 14 год.

**3. Професійно-практична підготовка – 442 год.**

3.1. Виробниче навчання – 204 год.

3.2. Виробнича практика – 238 год.

**4. Державна кваліфікаційна атестація – 7 год.**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Назва компетентності** | **Опис компетентності** | **Назва предмета** | **Кількість****годин** |
| **Кухар 3- 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 | **Знати:** санітарно-гігієнічні вимоги до робочого місця**Уміти:** перевірити санітарний стан приміщення, обладнання, інструментів, посуду | Гігієна і санітарія | 1 |
| **Знати:** види інструменту, обладнання, посуду для готування овочів, грибів, ягід, правила їх експлуатації та безпечного застосування;- вимоги охорони праці при експлуатації машин, механізмів, обладнання та устаткування, що використовують для обробки та нарізання овочів, грибів, ягід**Уміти:** вибирати необхідний інструмент, обладнання для оброблення овочів, грибів, ягід; організовувати робоче місце відповідно до вимог охорони праці | Устаткування підприємств харчування | 3 |
| **ПК 2.** Здатність отримувати сировину зі складу aбo від постачальника | **Знати:** правила приймання сировини за якістю і кількістю зі складу або від постачальника**Уміти:** отримувати сировину зі складу або від постачальника;- зберігати овочі, гриби, фрукти, ягоди, горіхоплідні відповідно до правил та умов зберігання. | Організація виробництва | 1 |
| **Знати:** 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.**Уміти:** відбирати овочі, гриби, фрукти, ягоди, горіхоплідні, відповідно до їх кулінарного використання | Технологія приготування їжі з основами товарознавства | 3 |
| **КК 1.** Комунікативна компетентність | **Знати:** професійну термінологію, у тому числі іноземною мовою, щодо овочів, грибів, ягід**Уміти:** застосовувати професійну термінологію, у тому числі іноземною мовою, щодо овочів, грибів, ягід | Іноземна мова професійного спрямування | 1 |
| **Знати:** правила спілкування з керівництвом, постачальником, колегами;- норми професійної етики та етикету при спілкуванні.**Уміти:** спілкуватися з керівництвом, постачальниками, колегами;- дотримуватись норм професійної етики та етикету | Професійна етика і психологія | 2 |
| **КК 2.** Математична компетентність | **Знати:** правила математичних розрахунків при отриманні та приготуванні овочів, грибів, ягід**Уміти:** визначати кількість, вагу, вартість сировини | Облік і калькуляція  | 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 | **Знати:** вимоги до якості овочів та грибів, фруктів, ягід, горіхоплідних, призначених для механічної кулінарної обробки;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;правила зберігання оброблених овочів та грибів, фруктів, ягід для подальшого приготування страв;види та правила експлуатації інвентарю, обладнання та інструменту, що використовується для обробки овочів та грибів, фруктів, ягід;прийоми та способи нарізання овочів та грибів, фруктів простими та складними формами 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 | Технологія приготування їжі з основами товарознавства | 8 |
| **Уміти:** перевіряти органолептичним методом якість оброблених овочів та грибів, фруктів, ягід, призначених для нарізання різними способами;нарізати овочі та гриби, фрукти, ягоди простими та складними формами;обробляти та подрібнювати зелень;безпечно користуватись інструментом, обладнанням під час нарізання овочів, фруктів, ягід для оформлення страв;готувати овочі та гриби для фарширування;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 | Виробниче навчання | 18 |
| Виробнича практика | 21 |
| **Знати:** правила санітарної обробки кухонного посуду, інструментів, інвентарю, їх маркування та використання для обробки овочів та грибів, фруктів, ягід | Гігієна і санітарія  | 1 |
| **КК 3.** Особистісна, соціальна й навчальна компетентність | **Знати:** осоливості роботи в команді, співпраці з іншими командами підприємства;поняття особистості, риси характеру, темперамент;індивідуальні психологічні властивості особистості та її поведінки;основні психологічні процеси та їх вплив на діяльність кухара;причини і способи розв’язання конфліктних ситуацій у виробничому колективі;підходи до забезпечення сприятливого психологічного клімату в колективі;основні психологічні та моральні вимоги до роботи кухара;стрес у роботі кухара, способи саморегуляції психічних станів.**Уміти:** працювати в команді, відповідально ставитися до професійної діяльності;самостійно приймати рішення;діяти в нестандартних ситуаціях;планувати трудову діяльність;знаходити та набувати нових знань, умінь і навичок;визначати навчальні цілі та способи їх досягнення;оцінювати власні результати навчання, навчатися впродовж життя;дотримуватися культури професійної поведінки в колективі;запобігати виникненню конфліктних ситуацій; - визначати індивідуальні психологічні особливості особистості | Професійна етика і психологія | 2 |
| **КК 4.** Громадянсько- правова компетентність | **Знати:** основні трудові права та обов’язки працівників;основні нормативно-правові акти у професійнфй сфері, що регламентують трудову діяльність;положення, зміст, форми та строки укладання трудового договору (контракту), підстави його припинення;соціальні гарантії та чинний соціальний захист на підприємстві, зокрема види та порядокнадання відпусток;порядок розгляду та способи вирішення індивідуальних та колективних трудових спорів;основи законодавства про захист прав споживачів**Уміти:** застосовувати знання щодо: основних трудових прав та обов’язків працівників; основних нормативно-правових актів у професійній сфері, що регламентують трудову діяльність;положення, змісту, форм, строку укладання та підстав припинення трудового договору (контракту);соціальних гарантій та чинного соціального захисту на підприємстві, зокрема про види та порядок надання відпусток, порядок оплати лікарняних листів;- порядку розгляду та способів вирішеня індивідуальних та колективних трудових спорів;- дотримуватись законодавства про захист прав споживачів | Основи правових знань | 4 |
| **КК 6.**Екологічна та енергоефективна компетентність | **Знати:** способи енергоефективного використання матеріалів, ресурсів та енергозберігаючого обладнання у процесі механічної кулінарної обробки та нарізання овочів, грибів та фруктів, ягід;* основи раціонального використання, відтворення і збереження природних ресурсів;

- правила утилізації відходів після обробки овочів та грибів, фруктів, ягід, горіхоплідних**Уміти:** раціонально використовувати енергоресурси, витратні матеріали;використовувати енергоефективне устаткування;- дотримуватись правил сортування сміття та утилізації відходів після обробки та нарізання овочів та грибів, фруктів і ягід. | Основи енергоефективності та екології  | 1 |
| **КК 7.** Цифрова компетентність | **Знати:** інформаційно-кмунікаційні засоби, способи їх застосування;- способи пошуку, збереження, обробки та передачі інформації у професійній діяльності**Уміти:** використовувати інформаційно-комунікаційні засоби, технології;- здійснювати пошук інформації, її обробку, передачу та збереження у професійній діяльності | Інформаційно-комунікаційні технології | 4 |
| **РН 2**. **Готувати страви та гарніри з овочів, грибів** |
| **КК 1.** Комунікативна компетентність | **Знати:** професійну лексику та термінологію, у тому числі іноземною мовою, стосовно приготування страв та гарнірів з овочів, грибів.**Уміти:** застосовувати професійну лексику та термінологію, у тому числі іноземною мовою, стосовно приготування страв та гарнірів з овочів, грибів. | Іноземна мова професійного спрямування | 1 |
| **ПК 1.** Здатність підготуватись до робочого процесу,організувати робоче місце | **Знати:** види кухонного посуду та технологічного обладнання, виробничого інвентарю та інструменту, що використовують при приготуванні страв і гарнірів з овочів та грибів; - правила експлуатації відповідних видів технологічного обладнання, виробничого інвентарю, інструменту та ваговимірювальних приладів для приготування нескладних страв та гарнірів з овочів, грибів | Устаткування підприємств харчування | 4 |
|  | **Знати:** правила санітарної обробки столового та кухонного посуду, інструментів, інвентарю, їх маркування та використання для приготування страв та гарнірів з овочів, грибів | Гігієна та санітарія | 1 |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |

***Заповненити таблицю відповідно до державного освітнього стандарту***

НАВЧАЛЬНА ПРОГРАМА З ПРЕДМЕТА

**«Інформаційно-комунікаційні технології»**

Професія: 5122 Кухар

Професійна кваліфікація: кухар 3 розряду

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Умовне позначення** | **Найменування та зміст ключових компетентностей** | **Кількість годин** | **Форма контролю** |
| **на тему** | **з них ЛПР** |
| **КК7** | **Цифрова компетентність** |  |  |  |
| **РН1** | 1. Інформаційно-комунікаційні засоби, способи їх застосування | 1 |  | Тестування |
| 2. Використання електронних таблиць | 1 |  | Тестування |
| 3. Комп’ютерні телекомунікації та комп’ютерні мережі | 2 | 1 | Тестування  |
| **Всього**  | **4** | **1** |  |

**ЗМІСТ ПРОГРАМИ**

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

Ознайомлення учнів з автоматизацією роботи з документацією у ресторанному господарстві.

Використання інформаційних та комп’ютерних технологій для автоматизації ресторанного бізнесу. Система „Ресторан”.

**Тема 2. Використання електронних таблиць**

Ознайомлення з програми, які використовуються в роботі з розрахунковими документами. Табличний процесор Microsoft Excel для Windows.

Форматування таблиць в Microsoft Excel. Створення та збереження книг. Редагування даних.

Використання Microsoft Excel під час вирішення галузевих, професійних задач.

**Тема 3. Комп’ютерні телекомунікації та комп’ютерні мережі**

Способи пошуку, збереження, обробки та передачі інформації у професійній діяльності. Локальні та глобальні мережі, Інтернет, електронна пошта: історія виникнення, призначення, застосування.

Мудьтимедіа: компоненти і засоби мультимедіа, сценарій мультимедійного проєкту.

Пошук потрібної інформації, її збереження, друк.

Створення електронної скриньки. Відправка та отримання листів.

**ЛПР** Ознайомлення з програмним забезпеченням харчового принтера та його використання.

НАВЧАЛЬНА ПРОГРАМА З ПРЕДМЕТА

**«Основи правових знань»**

Професія: 5122 Кухар

Професійна кваліфікація: кухар 3 розряду

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Умовне позначення** | **Найменування та зміст ключових компетентностей** | **Кількість годин** | **Форма контролю** |
| **ЗЗ** | **Загальні знання** | **3** |  |
| 1. Правові основи професійно-технічної освіти  | 2 |  |
| 2. Основні трудові права та обов’язки працівників | 1 | Опитування |
| **РН1** | **Обробляти овочі, гриби, фрукти, ягоди, горіхоплідні та готувати напівфабрикати з них** | **4** |  |
| 3. Трудовий договір  | 1 |  |
| 4. Правове регулювання робочого часу і часу відпочинку  | 1 | Опитування |
| 5. Порядок розгляду та способи вирішення індивідуальних та колективних трудових спорів | 1 | Опитування |
| 6. Соціальні гарантії та соціальний захист працівників | 1 | Тестові завдання |
| **Всього** | **7** |  |

**ЗМІСТ ПРОГРАМИ**

**ЗЗ. Загальні знання**

 **Тема 1. Правові основи професійно-технічної освіти**

Основні нормативно-правові акти у професійній сфері, що регламентують трудову діяльність. Законодавство України про освіту та його завдання. Закон України “Про освіту”. Право громадян на освіту. Основні принципи освіти. Державна політика в галузі освіти.

Закон України “Про професійно-технічну освіту”. Його завдання. Мета професійно-технічної освіти. Права, обов’язки та відповідальність учнів, слухачів професійно-технічного навчального закладу.

Особливий соціальний захист учнів, слухачів професійно-технічних навчальних закладів. Документи про професійно-технічну освіту.

 **Тема 2. Основні трудові права та обов’язки працівників**

Конституція України про права і свободи людини і громадянина. Основні трудові права і обов'язки працівників. Особливості регулювання праці деяких категорій працівників.

**РН1. Обробляти овочі, гриби, фрукти, ягоди, горіхоплідні та готувати напівфабрикати з них**

 **Тема 3. Трудовий договір**

Положення, зміст, форми та строки укладання трудового договору (контракту), підстави його припинення. Випробні терміни при прийнятті на роботу. Переведення на іншу роботу. Підстави припинення трудового договору. Розірвання трудового договору з ініціативи працівника, власника або уповноваженого ним органу, за вимогами профспілкового органу. Гарантії забезпечення права на працю звільненим працівникам. Порядок їх звільнення.

**Тема 4. Правове регулювання робочого часу і часу відпочинку**

Право громадян на відпочинок. Види робочого часу, зумовлені його тривалістю. Підсумковий облік робочого часу. Обмеження надурочних робіт. Час відпочинку. Щорічні та додаткові відпустки, порядок їх надання. Пільги для працівників, які поєднують роботу з навчанням.

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

Трудові спори, порядок їх розгляду. Виконання рішень комісій з трудових спорів, народного суду.

**Тема 6. Соціальні гарантії та соціальний захист працівників**

Право громадян України на зайнятість. Регулювання та організація зайнятості населення. Компенсація при втраті роботи. Контроль і відповідальність за порушення законодавства про зайнятість населення.

НАВЧАЛЬНА ПРОГРАМА З ПРЕДМЕТА

**«Основи енергоефективності та екології»**

Професія: 5122 Кухар

Професійні кваліфікації: кухар 3, 4 розряду

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Умовне позначення** | **Назва та зміст результату навчання** | **Кількість годин** | **Форма контролю** |
| **РН1** | **Обробляти овочі, гриби, фрукти, ягоди, горіхоплідні та готувати напівфабрикати з них** |
|  | 1. Вступ. Екологічгість та енергоефективність в процесі механічної кулінарної обробки та нарізання овочів, грибів та фруктів, ягід | 1 | Опитування |
| **РН 2** | **Готувати страви та гарніри з овочів, грибів** |
|  | 2. Енергоефективне використання матеріалів та ресурсів в процесі приготування страв та гарнірів з овочів та грибів | 1 | Опитування |
| **РН 3** | **Готувати страви з яєць, молока та молочних продуктів** |
|  | 3. Енергоефективне використання матеріалів та ресурсів в процесі приготування страв з яєць, молока та молочних продуктів | 1 | Опитування |
| **РН 5** | **Обробляти м’ясо, субпродукти, птицю, дичину та готувати напівфабрикати з них** |
|  | 4. Енергоефективне використання матеріалів та ресурсів в процесі механічної кулінарної обробки та приготування м’яса | 1 | Опитування |
| **РН 6** | **Готувати бульйони, супи та соуси** |
|  | 5. Енергоефективне використання матеріалів та ресурсів в процесі приготування бульйонів, супів та соусів | 1 | Опитування |
| **РН 7** | **Готувати страви і гарніри з круп, бобових, макаронних виробів** |
|  | 6. Енергоефективне використання матеріалів та ресурсів в процесі приготування страв і гарнірів з круп, бобових, макаронних виробів (паст) | 1 | Опитування |
|  | **Всього на 3 розряд** | **6** |  |
| **РН8** | **Готувати страви з риби та нерибних продуктів моря** |
|  | Енергоефективне використання матеріалів та ресурсів в процесі приготування страв із риби та нерибних продуктів моря | 1 | Опитування |

**ЗМІСТ ПРОГРАМИ**

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

 **Тема 1. Вступ. Екологічність та енергоефективність в процесі механічної кулінарної обробки та нарізання овочів, грибів та фруктів, ягід**

Основні поняття енергії. Основні поняття енергозбереження. Основи енергоефективності. Нормативно-правові акти у сфері енергозбереження. Способи енергоефективного використання матеріалів, ресурсів та енергозберігаючого обладнання у професійній діяльності та у побуті. Способи енергозаощадження на підприємстві. Нормативно-правові акти в сфері екології. Способи збереження та захисту екології в професійній діяльності та побуті.

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

 Правила утилізації відходів після обробки овочів та грибів, фруктів, ягід, горіхоплідних.

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

 **Тема 2. Енергоефективне використання матеріалів та ресурсів в процесі приготування страв та гарнірів з овочів та грибів**

 Способи ефективного використання матеріалів та ресурсів у процесі приготування страв та гарнірів з овочів, грибів.

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

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

 **Тема 3. Енергоефективне використання матеріалів та ресурсів в процесі приготування страв з яєць, молока та молочних продуктів**

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

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

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

 **Тема 4. Енергоефективне використання матеріалів та ресурсів в процесі механічної кулінарної обробки та приготування м’яса**

Способи ефективного використання матеріалів та ресурсів у процесі механічної кулінарної обробки та приготування м’яса.

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

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

 **Тема 5. Енергоефективне використання матеріалів та ресурсів в процесі приготування бульйонів, супів та соусів**

Способи ефективного використання матеріалів та ресурсів у процесі приготування бульйонів, супів та соусів.

 Правила утилізації відходів після приготування бульйонів, супів та соусів.

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

 **Тема 6. Енергоефективне використання матеріалів та ресурсів в процесі приготування страв і гарнірів з круп, бобових, макаронних виробів (паст)**

Способи ефективного використання матеріалів та ресурсів у процесі приготування страв і гарнірів з круп, бобових, макаронних виробів (паст).

 Правила утилізації відходів після приготування страв і гарнірів з круп, бобових, макаронних виробів (паст).

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

 **Тема 7. Енергоефективне використання матеріалів та ресурсів в процесі приготування страв** **із риби та нерибних продуктів моря**

Способи ефективного використання матеріалів та ресурсів у процесі приготування страв із риби та нерибних продуктів моря.

 Правила утилізації відходів після приготування страв із риби та нерибних продуктів моря.

НАВЧАЛЬНА ПРОГРАМА З ПРЕДМЕТА

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

Професія: 5122 Кухар

Професійні кваліфікації: кухар 3, 4 розряду

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Умовне позначення** | **Назва та зміст результату навчання** | **Кількість годин** | **Форма контролю** |
| **на тему** | **з них****ЛПР** |
| **ЗЗ**  | **Загальні знання** |  |  |  |
| 1. Види кулінарної обробки продуктів | 8 |  | Опитування |
| **РН1.Обробляти овочі, гриби, фрукти, ягоди, горіхоплідні та готувати напівфабрикати з них** |
| **ПК 2** | **Здатність отримувати сировину зі складу aбo від постачальника** |  |  |  |
| 2. Хімічний склад продуктів харчування | 3 | 1 | Опитування |
| **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** |  |  |  |
| 3. Технологія приготування страв з овочів, грибів та фруктів, ягід | 8 | 1 | Опитування |
| **РН2. Готувати страви та гарніри з овочів, грибів** |
| **ПК 2** | **Здатність готувати страви і гарніри з овочів і грибів** |  |  |  |
| 4. Технологія приготування страв і гарнірів з овочів і грибів | 13 | 4 | Опитування |
| **РН3. Готувати страви з яєць, молока та молочних продуктів** |
| **ПК 2** | **Здатність готувати страви з яєць, молока та молочних продуктів** |  |  |  |
| 5. Технологія приготування страв з яєць, молока та молочних продуктів | 13 | 4 | Опитування,тестові завдання |
| **РН4. 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** |  |  |  |
| 6. Технологія приготування страв з риби з кістковим та хрящовим скелетом, інших видів риб | 5 |  | Опитування, тестові завдання |
| **ПК 3** | **Здатність готувати котлетну та січену маси з різних видів риби та напівфабрикати з неї** |  |  |  |
| 7. Технологія приготування котлетної та січеної маси з різних видів риби та напівфабрикатів з неї | 6 |  | Опитування, тестові завдання |
| **ПК 4** | **Здатність обробляти морепродукти** |  |  |  |
| 8. Технологія обробки морепродуктів | 5 |  | Опитування |
| **РН 5. Обробляти м’ясо, субпродукти, птицю, дичину та готувати напівфабрикати з них** |
| **ПК 2** | **Здатність проводити механічну кулінарну обробку яловичини, телятини, свинини, баранини та підготовку окремих частин м’яса** |  |  |  |
| 9. Технологія обробки яловичини, телятини, свинини, баранини та підготовка окремих частин м’яса | 5 |  | Опитування |
| **ПК 3** | **Здатність готувати напівфабрикати з м’яса різної складності** |  |  |  |
| 10. Технологія приготування страв з напівфабрикатів з м’яса різної складності | 4 |  | Опитування |
| **ПК 4** | **Здатність проводити механічну кулінарну обробку та підготовку субпродуктів м’яса** |  |  |  |
| 11. Технологія проведення механічної кулінарної обробки субпродуктів м’яса  | 4 |  | Опитування |
| **ПК 5** | **Здатність готувати натуральну січену та котлетну маси з різних видів м’яса та напівфабрикати з них** |  |  |  |
| 12. Технологія приготування натуральної січеної та котлетної маси з різних видів м’яса та напівфабрикатів з нього | 5 |  | Опитування, тестові завдання |
| **ПК 6**  | **Здатність проводити механічну кулінарну обробку птиці** |  |  |  |
| 13. Технологія проведення механічної кулінарної обробки птиці | 2 |  | Опитування |
| **ПК 7** | **Здатність готувати напівфабрикати з птиці різної складності** |  |  |  |
| 14. Технологія приготування напівфабрикатів з птиці різної складності | 5 |  | Опитування |
| **ПК 8** | **Здатність проводити механічну кулінарну обробку та підготовку субпродуктів птиці** |  |  |  |
| 15. Технологія проведення механічної кулінарної обробки субпродуктів птиці | 2 |  | Опитування |
| **ПК 9** | **Здатність готувати котлетну масу з птиці та напівфабрикати з неї** |  |  |  |
| 16. Технологія приготування котлетної маси з птиці та напівфабрикатів з неї | 5 |  | Опитування |
| **РН 6. Готувати бульйони, супи та соуси** |  |
| **ПК 2** | **Здатність приготування бульйонів, супів: заправних, пюреподібних, холодних та різних, їх відпуск** |  |  |  |
| 17. Технологія приготування бульйонів та супів | 26 | 6 | Опитування |
| **РН 7. Готувати страви і гарніри з круп, бобових, макаронних виробів** |  |
| **ПК 2** | **Здатність готувати страви і гарніри з круп, бобових, макаронних виробів (паст)** |  |  |  |
| 18. Технологія приготування страв і гарнірів з круп, бобових, макаронних виробів (паст) | 14 | 4 | Опитування |
|  | **Всього на 3 розряд**  | **133** | **20** |  |
| **РН 8. Готувати страви з риби та нерибних продуктів моря** |
| **ПК 2** | **Здатність готувати страви з риби та нерибних продуктів моря (морепродуктів)** |  |  |  |
|  | 19. Технологія приготування страв з риби та нерибних продуктів моря (морепродуктів) | 14 |  | Тестові завдання |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |

**ЗМІСТ ПРОГРАМИ**

**ЗЗ. Загальні знання**

**Тема 1. Види кулінарної обробки продуктів**

Значення теплової кулінарної обробки продуктів. Класифікація.

Характеристика способів теплової обробки: основних, комбінованих, допоміжних.

 Поняття про сировину, напівфабрикати, готову страву.

 Якість сировини, що використовується для приготування страв: визначення, фактори, що впливають на якість. Методи визначення якості.

 Консервування продуктів: суть, значення, методи.

 Харчові жири: види, класифікація, характеристика, використання.

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

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

 **Тема 2. Хімічний склад продуктів харчування**

 Правила приймання сировини за якістю зі складу або від постачальника.

 Асортимент та основні характеристики овочів та грибів, фруктів, ягід, горіхоплідних. Хімічний склад і харчова цінність різних овочів та грибів, фруктів, ягід, горіхоплідних; їх класифікація.

***ЛПР №1. Визначення якості сировини***

**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 3. Технологія приготування страв з овочів, грибів та фруктів, ягід**

Бульбоплоди та коренеплоди: види, харчова цінність, вимоги до якості, методи обробки, процент відходів та способи мінімізації кількості відходів під час механічної кулінарної обробки, правила зберігання оброблених овочів, способи нарізання простими та складними формами, кулінарне використання.

Капустяні, салатно-шпинатні овочі: види, харчова цінність, вимоги до якості, механічна кулінарна обробка, процент відходів та способи мінімізації кількості відходів при обробці, правила зберігання оброблених овочів, форми нарізання та кулінарне використання.

Цибулеві, пряні (зелень), десертні овочі: види, харчова цінність, вимоги до якості механічна кулінарна обробка, процент відходів та способи мінімізації кількості відходів при обробці, умови зберігання оброблених овочів, форми нарізання та кулінарне використання.

Плодові овочі: види, харчова цінність, вимоги до якості, механічна кулінарна обробка, процент відходів та способи мінімізації кількості відходів при обробці, умови зберігання оброблених овочів, форми нарізання та кулінарне використання.

Гриби: види, харчова цінність, вимоги до якості, механічна кулінарна обробка, процент відходів та способи мінімізації кількості відходів при обробці, умови зберігання, використання.

Прийоми та способи підготовки овочів і грибів для фарширування.

Плоди зерняткові, кісточкові: види, харчова цінність, вимоги до якості, умови зберігання, використання.

Ягоди та горіхоплідні, субтропічні та тропічні плоди: види, харчова цінність, вимоги до якості, умови зберігання, використання.

Правила охолодження та заморожування нарізаних овочів, фруктів та грибів, правила зберігання нарізаних овочів, фруктів, ягід та грибів у свіжому, охолодженому та замороженому вигляді.

***ЛПР №2. Визначення якості овочів, плодів та грибів***

**РН2. Готувати страви та гарніри з овочів, грибів**

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

 **Тема 4. Технологія приготування страв і гарнірів з овочів і грибів**

Класифікація страв з овочів за способом теплової обробки.

Загальні правила варіння та припускання овочів. Технологія приготування та відпуск картоплі відвареної, картопляного пюре, капусти відвареної, гарбуза вареного, пюре з гарбуза, пюре з моркви, пюре з шпинату з яйцем, квасолі овочевої вареної, гороху овочевого вареного, моркви припущеної, овочів припущених в молочному або сметанному соусі. Вимоги до якості страв.

Загальні правила смаження овочів, технологія приготування страв: картопля смажена основним способом з сирої та відвареної, картопля смажена в жирі (фрі), капуста цвітна, смажена в тісті «кляр», кабачки, баклажани, перець, цибуля смажені, зелень петрушки «фрі», різновиди та технологія приготування дерунів, картопляних котлет, крокет, зраз, оладок з кабачків, гарбуза. 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, буряки тушковані в сметані, голубці українські, голубці тушковані з рисом і грибами, перець тушкований по-домашньому, гриби тушковані в сметанному соусі, запіканка картопляна, рулет картопляний, гриби запечені в сметанному соусі; фаршировані запечені овочі: перець фарширований, помідори фаршировані, кабачки фаршировані, баклажани фаршировані. Вимоги до якості страв, правила відпуску. Відсоток втрат під час теплової обробки.

Технологія приготування гарнірів. Варіанти складних гарнірів і правила їх підбору.

Органолептичні показники якості страв і гарнірів з овочів та грибів, умови і терміни зберігання страв і гарнірів з овочів та грибів.

***ЛПР №3. Загальні правила варіння та припускання***

***ЛПР №4. Загальні правила смаження***

***ЛПР №5. Загальні правила тушкування***

***ЛПР №6. Загальні правила запікання***

**РН3. Готувати страви з яєць, молока та молочних продуктів**

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

 **Тема 5. Технологія приготування страв з 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 кулінара обробка яєць, яєчних продуктів. Технологія приготування та відпуск страв з яєць: яйця варені, яєчня (різновиди приготування та відпуску), омлети: смажені (натуральний, змішаний, фарширований), запечені омлети, пряженя, яйця запечені з грибами. Вимоги до якості страв з яєць, умови і терміни зберігання.

Кисломолочний сир: харчова цінність. Класифікація. Відпуск сиру з сметаною, варенням, медом, молоком, із свіжою зеленню. Технологія приготування та відпуск страв з сиру: вареники з сиром, вареники ліниві, сирники різних видів, кільця сирні, запіканка з сиру, пудинг з сиру. . Вимоги до якості страв, умови і терміни зберігання.

Молоко: харчова цінність, класифікація та асортимент питного молока. Молочні консерви. Вимоги до якості, ознаки та органолептичні методи визначення якості молока та молочних продуктів. Технологія приготування та відпуск молочних супів з крупами, макаронними виробами, овочами. Вимоги до якості супів, умови і терміни зберігання.

***ЛПР №7. Загальні правила варіння яєць в шкарлупі і без неї.***

***ЛПР №8. Загальні правила приготування омлетів***

***ЛПР №9. Загальні правила приготування страв із домашнього сиру***

***ЛПР №10. Загальні правила приготування молочних каш та супів***

**РН4. 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**

 **Тема 6. Технологія приготування страв з риби з кістковим та хрящовим скелетом, інших видів риб**

Класифікація, харчова цінність риби. Характеристика родин риб: коропових, окуневих, оселедцевих, тріскових, осетрових, лососевих та інших видів; кулінарне призначення кожної родини риб; вимоги до якості живої, охолодженої, замороженої риби. Механічна кулінарна обробка риби з лускою, розбирання риби для використання цілою, на порційні куски кругляки та різні види філе. Особливості обробки та розбирання окремих видів риб. Механічна кулінарна обробка риби з хрящовим скелетом. Норми виходу обробленої риби, органолептичні показники якості обробленої риби.

 Прийоми, які використовують при приготуванні рибних напівфабрикатів, види паніровок та їх призначення, натуральні напівфабрикати з усіх видів риб: для варіння, припускання, смаження, тушкування, запікання.

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

 **Тема 7. Технологія приготування котлетної та січеної маси з різних видів риби та напівфабрикатів з неї**

Технологія приготування котлетної маси з риби та напівфабрикатів: котлети, биточки, тюфтельки, зрази січені, рулет ті ін. Технологія приготування натуральної січеної маси з риби та напівфабрикатів: ковбаски рибні, січеники рибні, зрази «Хрещатик», шніцель січений натуральний, фрикадельки. Вимоги до якості котлетної та січеної маси та напівфабрикатів з них, норми виходу напівфабрикатів з котлетної та січеної маси з риби, умови і терміни зберігання котлетної та січеної маси та напівфабрикатів з них

 Підготовка риби для фарширування у цілому вигляді, кругляками та філе; вимоги до якості фаршированої риби, умови і терміни зберігання фаршированої риби.

**ПК 4. Здатність обробляти морепродукти**

 **Тема 8. Технологія обробки морепродуктів**

Класифікація та характеристика основних видів морепродуктів; харчова цінність та призначення різних видів морепродуктів; вимоги до якості живих раків, охолоджених та заморожених морепродуктів та морських водоростей.

Механічна кулінарна обробка морепродуктів; норми виходу різних видів морепродуктів після обробки; органолептичні показники якості оброблених морепродуктів. Правила зберігання оброблених морепродуктів в охолодженому і замороженому вигляді.

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

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

 **Тема 9. Технологія обробки яловичини, телятини, свинини, баранини та підготовка окремих частин м’яса**

Класифікація м’яса за видами тварин, віком, вгодованістю, термічним станом; харчова цінність м’яса; вимоги до якості м’яса в охолодженому і замороженому вигляді.

Технологічний процес механічної кулінарної обробки м’яса: розморожування, обмивання, обсушування, розрубування на частини, обвалювання, жилкування, зачистка, охолодження, заморожування.

Технологічні схеми та послідовність обробки яловичих, телячих, баранячих, свинячих туш, кулінарне використання частин туш.

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

 **Тема 10. Технологія приготування напівфабрикатів з м’яса різної складності**

Прийоми, які використовують при приготуванні напівфабрикатів з м’яса: нарізання, відбивання, маринування, шпигування, панірування.

Послідовність і правила приготування велико-шматкових напівфабрикатів з натурального м’яса яловичини для варіння, смаження і тушкування: м'ясо відварне, м'ясо смажене великим куском (ростбіф), полядвиця, м'ясо тушковане великим куском, м'ясо шпиговане.

Технологія приготування порційних напівфабрикатів з яловичини для смаження: біфштекс, філе, лангет, антрекот, ромштекс; порційних напівфабрикатів з яловичини для тушкування: зрази відбивні, крученики волинські, яловичина в кисло-солодкому соусі; вихід напівфабрикатів, вимоги до якості.

Технологія приготування велико- кускових напівфабрикатів з м’яса свинини, баранини, телятини для варіння, смаження і тушкування: баранина (свинина) смажена, м'ясо тушковане, м'ясо варене; вихід напівфабрикатів, вимоги до якості.

Технологія приготування порційних напівфабрикатів для смаження з м’яса свинини, баранини, телятини: котлета натуральна, котлета відбивна, ескалоп, шніцель відбивний, битки київські.

Технологія приготування порційних напівфабрикатів для тушкування: битки українські, м'ясо духове; вихід напівфабрикатів, вимоги до якості.

Технологія приготування дрібно-шматкових напівфабрикатів для смаження і тушкування: бефстроганов, піджарка, шашлики, гуляш, рагу, плов, печеня по-домашньому, вихід напівфабрикатів, вимоги до якості.

Правила охолодження і заморожування підготовлених напівфабрикатів з м’яса, умови зберігання охолоджених та заморожених напівфабрикатів з м’яса для подальшого використання.

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

 **Тема 11. Технологія проведення механічної кулінарної обробки субпродуктів м’яса**

Характеристика, харчова цінність та кулінарне призначення різних видів субпродуктів; механічна кулінарна обробка. Приготування напівфабрикатів: печінка смажена, паштет печінковий, мозок смажений; язик відварний, норми виходу, вимоги до якості напівфабрикатів із субпродуктів, умови і терміни зберігання.

**НАВЧАЛЬНА ПРОГРАМА З ПРОФЕСІЙНО-ПРАКТИЧНОЇ ПІДГОТОВКИ**

Професія: 5122 Кухар

Професійні кваліфікації: кухар 3, 4 розряду

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Умовне позначення** | **Назва та зміст результату навчання** | **Виробниче навчання години** | **Виробнича практика, години** |
| **ЗЗ** | **Загальні знання** | **6** |  |
| 1. Ознайомлення із виробничими майстернями кухарів. Інструктажі з безпеки праці та пожежної безпеки на виробництві | 6 |  |
| **РН1. Обробляти овочі, гриби, фрукти, ягоди, горіхоплідні та готувати напівфабрикати з них** | **18** | **21** |
| **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 та фруктів, ягід | 30 | 21 |
| **РН2. Готувати страви та гарніри з овочів, грибів** | **30** | **35** |
| **ПК 2** | **Здатність готувати страви і гарніри з овочів і грибів** |  |  |
| 3. Приготування страв і гарнірів з овочів і грибів | 30 | 35 |
| **РН3. Готувати страви з яєць, молока та молочних продуктів** | **18** | **21** |
| **ПК 2** | **Здатність готувати страви з яєць, молока та молочних продуктів** |  |  |
| 4. Приготування страв з яєць, молока та молочних продуктів | 18 | 21 |
| **РН4. Обробляти різні види риб, продуктів моря та готувати напівфабрикати з них** | **24** | **35**  |
| **ПК 2** | **Здатність проводити механічну кулінарну обробку риби з кістковим і хрящовим скелетом, інших видів риб** |  |  |
| 5. Механічна кулінарна обробка риби з кістковим і хрящовим скелетом, інших видів риб. Приготування напівфабрикатів | 12 | 14 |
| **ПК 3** | **Здатність готувати котлетну та січену маси з різних видів риби та напівфабри-кати з неї** |  |  |
| 6. Приготування котлетної та січеної маси з різних видів риби та напівфабрикатів з неї | 6 | 14 |
| **ПК 4** | **Здатність обробляти морепродукти** |  |  |
| 7. Приготування котлетної та січеної маси з різних видів риби та напівфабрикатів з неї | 6 | 7 |
| **РН 5. Обробляти м’ясо, субпродукти, птицю, дичину та готувати напівфабрикати з них** | **48** | **56**  |
| **ПК 2** | **Здатність проводити механічну кулінарну обробку яловичини, телятини, свинини, баранини та підготовку окремих частин м’яса** |  |  |
| 8. Механічна кулінарна обробка різних видів м’яса | 7 | 7 |
| **ПК 3** | **Здатність готувати напівфабрикати з м’яса різної складності** |  |  |
| 9. Приготування напівфабрикатів з м’яса | 12 | 7 |
| **ПК 4** | **Здатність проводити механічну кулінарну обробку та підготовку субпродуктів м’яса** |  |  |
| 10. Механічна кулінарна обробка субпродуктів м’яса | 6 | 14 |
| **ПК 5** | **Здатність готувати натуральну січену та котлетну маси з різних видів м’яса та напівфабрикати з них** |  |  |
| 11. Приготування натуральної січеної маси з різних видів м’яса та напівфабрикатів з нього | 6 | 7 |
| **ПК 6** | **Здатність проводити механічну кулінарну обробку птиці** |  |  |
| 12. Механічна кулінарна обробка птиці | 6 | 7 |
| **ПК 7** | **Здатність готувати напівфабрикати з птиці різної складності** |  |  |
| 13. Приготування напівфабрикатів з птиці | 6 | 7 |
| **ПК 8** | **Здатність проводити механічну кулінарну обробку та підготовку субпродуктів птиці** |  |  |
| 14. Меїханічна кулінарна обробка субпродуктів птиці | 6 | 6 |
| **ПК 9** | **Здатність готувати котлетну масу з птиці та напівфабрикати з неї** |  |  |
| 15. Приготування котлетної маси з птиці та напівфабрикатів з неї | 6 | 7 |
| **РН 6. Готувати бульйони, супи та соуси** | **42** | **42**  |
| **ПК 2** | **Здатність приготування бульйонів, супів: заправних, пюреподібних, холодних та різних, їх відпуск** |  |  |
| 16. Приготування бульйонів, супів та соусів | 42 | 42 |
| **РН 7. Готувати страви і гарніри з круп, бобових, макаронних виробів** | **18** | **28**  |
| **ПК 2** | **Здатність готувати страви і гарніри з круп, бобових, макаронних виробів (паст)** |  |  |
| 17. Приготування страв з круп, макаронних виробів і бобових | 18 | 28 |
|  | **Всього на 3 розряд**  | **204** | **238** |
| **РН 8. Готувати страви з риби та нерибних продуктів моря** |
| **ПК 2** | **Здатність готувати страви з риби та нерибних продуктів моря (море-продуктів)** |  |  |
|  | 18. Пиготування страв з риби та морепродуктів | 36 | 49 |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |

**ЗМІСТ ПРОГРАМИ**

**ЗЗ. Загальні знання**

 **Тема 1. Ознайомлення із закладом рестосторанного господарства. Інструктажі з безпеки праці та пожежної безпеки на виробництві (в кухні-лабораторії)**

Ознайомлення з виробничими приміщеннями закладу ресторанного господарства. Взаємозв’язок між цехами та підсобними приміщеннями. Санітарно-гігієнічні вимоги до них. Особиста гігієна кухаря. Правила використання спецодягу. Інструктаж з безпеки праці на підприємстві. Організація робочого місця кухаря. Організація роботи в цеху для миття посуду.

**РН1. Обробляти овочі, гриби, фрукти, ягоди, горіхоплідні та готувати напівфабрикати 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 2. Механічна кулінарна обробка овочів, грибів та фруктів, ягід**

 Ознайомлення з овочевим цехом: устаткування, інструмент, інвентар, посуд. Інструктаж за змістом занять, організації робочого місця, безпеки праці.

Робота із Збірником рецептур. Нарізка овочів: значення, методи, прийоми, прості та складні форми нарізки, використання. Підготовка овочів до фарширування.

Обробка бульбоплодів, форми нарізання та кулінарне використання.

Обробка коренеплодів, форми нарізання та кулінарне використання.

Обробка капустяних, салатних, пряних, десертних овочів, їх використання.

Обробка цибулевих, плодових, зернобобових овочів, грибів, форми нарізання та кулінарне використання.

Обробка фруктів, ягід. Виготовлення елементів, клмплзицій з овочів та фруктів.

**РН2. Готувати страви та гарніри з овочів, грибів**

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

 **Тема 3. Приготування страв і гарнірів з овочів і грибів**

Інструктаж за змістом занять, організації робочого місця, безпеки праці. Ознайомлення з гарячим цехом. Організація роботи в соусному відділенні, інструмент, інвентар, посуд.

Робота із Збірником рецептур. Визначення проценту відходів, втрат.

Послідовність виконання технологічних операцій при приготуванні гарнірів. Варіанти складних гарнірів і правила їх підбору. Органолептичний показник якості страв і гарнірів з овочів та грибів. Умови і терміни зберігання страв і гарнірів з овочів та грибів. Страви та гарніри з варених та припущених овочів: картопля відварна, картопляне пюре, капуста відварна, гарбуз варений, пюре з гарбуза, пюре з моркви, пюре зі шпинату з яйцем, квасоля овочева відварна, горох овочевий відварний, морква припущена, овочі припущені в молочному або сметанному соусі. Порціонування, оформлення та правила відпуску страв. Температура подачі та норми виходу приготовлених страв. Умови і терміни зберігання. Вимоги до якості страв.

Страви та гарніри зі смажених овочів. Послідовність виконання технологічних операцій при приготуванні: картоплі смаженої основним способом з сирої та відварної, картоплі смаженої у великій кількості жиру (фрі), капусти цвітної, смаженої в тісті «кляр», кабачків, баклажанів, перцю, цибулі смаженої, зелені петрушки «фрі». Різновиди та послідовність виконання технологічних операцій при приготуванні дерунів, картопляних котлет, крокет, зраз, оладок з кабачків, гарбузів. Вимоги до якості. Правила відпуску страв. Відсоток витрат під час теплової обробки.

Страви та гарніри з тушкованих та запечених овочів. Послідовність виконання технологічних операцій при приготуванні: картоплі тушкованої, баклажанів тушкованих з картоплею, капусти тушкованої, рагу овочевого, буряка тушкованого в сметані , голубців українських, голубців тушкованих з рисом і грибами, перцю тушкованого в сметанному соусі, запіканки картопляної, рулету, грибів запечених в сметанному соусі.

Приготування фаршированих запечених овочів: перцю фаршированого, помідорів фаршированих, кабачків фаршированих, баклажанів фаршированих. Вимоги до якості страв. Правила відпуску. Умови і терміни зберігання. Відсоток витрат підчас теплової обробки.

**РН3. Готувати страви з яєць, молока та молочних продуктів**

**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, безпеки праці. Устаткування, посуд, інструмент, інвентар для приготування та відпуску страв з яєць. Робота із Збірником рецептур.

Обробка яєць та яєчних продуктів. Послідовність виконання технологічних операцій приготування страв з яєць: яйця варені, яєчня (різновиди приготування та відпуску), омлети: смажені (натуральний, змішаний, фарширований), запечені омлети, яйця запечені з грибами. Вимоги до якості страв з яєць. Правила відпуску. Умови і терміни зберігання.

Кисломолочний сир. Відпуск сиру з сметаною, варенням, медом, молоком, із свіжою зеленню. Послідовність виконання технологічних операцій приготування страв з сиру: вареники з сиром, вареники ліниві, сирники різних видів, кільця з сиру, запіканка з сиру, пудинг з сиру. Вимоги до якості страв. Правила відпуску. Умови і терміни зберігання.

Молоко і молочні продукти. Послідовність виконання технологічних операцій приготування молочних супів: з крупами, макаронними виробами, овочами. Вимоги до якості супів. Правила відпуску. Умови і терміни зберігання.

**Перелік кваліфікаційних пробних робіт**

**Професія: 5122 Кухар**

**Професійна кваліфікація: кухар 3 розряду**

**Приклади робіт:**

1. Технологія механічної кулінарної обробки овочів: нарізання овочів складним методом.

2. Технологія карвінгу овочів

3. Технологія приготування страв і гарнірів з варених та припущених овочів

4. Технологія приготування страв та гарнірів зі смажених овочів та грибів

5. Технологія приготування страв та гарнірів з запечених овочів і грибів

6. Технологія приготування страв та гарнірів з тушкованих овочів і грибів

7. Технологія приготування страв з яєць та яєчно

-молочної суміші: смажених, запечених

8. Технологія приготування страв з сиру: сирники, бабка з сиру

9. Технологія приготування напівфабрикатів з риби вареної

10. Технологія приготування напівфабрикату: риба фарширована

11. Технологія приготування напівфабрикатів з риби смаженої

12. Технологія приготування напівфабрикатів з риби тушкованої

13. Технологія приготування напівфабрикатів з риби запеченої

14. Технологія приготування напівфабрикатів з рибної натуральної січеної маси

15. Технологія приготування напівфабрикатів з рибної котлетної маси

16. Технологія приготування напівфабрикатів з морепродуктів

17. Технологія приготування напівфабрикатів з м’яса вареного

18. Технологія приготування напівфабрикатів з м’яса смаженого

19. Технологія приготування напівфабрикатів з м’яса тушкованого

20. Технологія приготування напівфабрикатів з м’яса запеченого

21. Технологія приготування напівфабрикатів з м’ясної натуральної січеної маси

22. Технологія приготування напівфабрикатів з м’ясної котлетної маси

23. Технологія приготування напівфабрикатів з м’ясних субпродуктів

24. Технологія розрубу птиці на порційні шматки, відокремлення філе

25. Технологія приготування напівфабрикатів з птиці та дичини смаженої

26. Технологія приготування напівфабрикатів з птиці та дичини тушкованої

27. Технологія приготування напівфабрикатів з птиці запеченої

28. Технологія приготування напівфабрикатів з натуральної січеної маси з птиці

**Перелік основних засобів навчання (навчального обладнання)**

**Професія: 5122 Кухар**

**Професійна кваліфікація: кухар 3 розряду**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **№ з/п** | **Найменування** | **Кількість на групу з 15 осіб** | **Примітки** |
| **Для інд. корист.** | **Для групи**  |
| ***Обладнання*** |  |  |  |
| 1 | Універсальна кухонна машина сучасної моделі, що відповідає європейським та світовим стандартам з основних вимог безпеки праці та надійності, з комплектом змінних механізмів.  |  | 1 |  |
| 2 | Настільні циферблатні ваги |  | 1 |  |
| 3 | Електронні ваги |  | 2 |  |
| 4 | Кавомолка |  | 1 |  |
| ***Інструмент***  |  |  |  |
| 1 | Виїмка для тіста |  | 5 компл. |  |
| 2 | Горіхокол |  | 5 |  |
| 3 | Мусат |  | 2 |  |
| 4 | Ніж – шкребок для масла |  | 4 |  |
| ***Інвентар***  |  |  |  |
| 1 | Дошки розробні з відповідним маркуванням | 1 | 15 |  |
| 2 | Друшляк |  | 4 |  |
| 3 | Качалка | 1 | 15 |  |
| 4 | Лоток глибокий |  | 5 |  |
| ***Кухонний посуд***  |  |  |  |
| 1 | Каструлі різної ємності та матеріалу, який не вступає в реакцію з продуктами | 1 | 15 |  |
| 2 | Миска глибока | 1 | 15 |  |
| 3 | Сковорідки різного діаметру | 1 | 15 |  |
| 4 | Чайник |  | 2 |  |
| ***Столовий посуд*** |  |  |  |
| 1 | Блюдо кругле, овальне | 1 | 15 |  |
| 2 | Ваза плоска (плато) |  | 5 |  |
| 3 | Тарілка пиріжкова | 1 | 15 |  |
| 4 | Підноси | 1 | 15 |  |
| ***Столові прибори. Білизна*** |  |  |  |
| 1 | Виделки | 2 | 30 |  |
| 2 | Графин |  | 1 |  |
| 3 | Ложки чайні | 1 | 15 |  |
| 4 | Ножі | 1 | 15 |  |
| 5 | Серветки з тканини | 1 | 15 |  |
| 6 | Скатерті з тканини |  | 5 |  |