

ПОГОДЖЕНО  
Кафе «Медуниця»  
Громадянин-підприємець  
І.М.Костирка  
«05» 06 2018 р.



ЗАТВЕРДЖУЮ

Директор  
ДПТНЗ «Сумське вище професійне  
училище будівництва і дизайну»  
С.В.Сікірницький  
«05» 06 2018 р.



## ***Освітня програма з підготовки кваліфікованих робітників***

***Професія: 5122 «Кухар»  
Кваліфікація: кухар 3, 4, 5 розрядів***

СХВАЛЕНО  
Педагогічною радою  
ДПТНЗ «Сумське вище професійне училище  
будівництва і дизайну»  
Протокол від 08.06.2018 № 8

РОЗГЛЯНУТО  
на засіданні циклової комісії професій сфери послуг  
та громадського харчування  
Протокол від 05.06.2018. № 6

**Зведений робочий навчальний план підготовки кваліфікованих робітників  
за професією: 5122 Кухар  
Кваліфікація: 3,4,5 розряди**

№ з/п	Напрями підготовки	Кількість годин			
		Всього	3-й розряд	4-й розряд	5-й розряд
1.	Загальнопрофесійна підготовка	69	69	-	
2.	Професійно-теоретична підготовка	856	266	351	239
3.	Професійно-практична підготовка	1659	547	665	447
4.	Державна кваліфікаційна атестація (або поетапна атестація при продовженні навчання)	21	7	7	7
5.	Консультації	60	20	20	20
6.	Загальний обсяг навчального часу (без п.5)	2800	945	1063	732

**Професія 5122 «Кухар»  
Кваліфікація: 3 розряд**

Предмет	Кількість годин	Зміст програми
<b>Загальнопрофесійна підготовка</b>		
<b>Інформаційні технології</b>	17	<p><b>Тема 1. Використання інформаційних та комп'ютерних технологій для автоматизації ресторанного бізнесу. Система „Ресторан”.</b> Ознайомлення учнів з автоматизацією роботи з документацією у ресторанному господарстві.</p> <p><b>Тема 2. Оформлення ділових паперів за допомогою текстових редакторів</b> Текстовий редактор MS Word.</p> <p><b>Лабораторно-практична робота 1:</b> текстовий редактор MS Word. Робота з меню “Таблиця”. Виконання індивідуального завдання, робота з документами, що містять таблиці (побудова таблиці, видалення та додавання рядків і стовпців, форматування інформації в таблицях).</p> <p><b>Лабораторно-практична робота 2:</b> текстовий редактор MS Word. Знайомство з панеллю інструментів “Малювання”. Створення графічних елементів в документі (схем, графіків та ін.).</p> <p><b>Тема 3. Використання електронних таблиць</b> Ознайомлення з програми, які використовуються в роботі з розрахунковими документами. Табличний</p>

		<p>процесор Microsoft Excel для Windows.</p> <p><b>Лабораторно-практична робота 3:</b> форматування таблиць в Microsoft Excel. Створення та збереження книг. Редагування даних.</p> <p><b>Лабораторно-практична робота 4:</b> виконання розрахунків. Використання майстра функцій, введення формул.</p> <p><b>Лабораторно-практична робота 5:</b> побудова діаграм. Використання майстра діаграм.</p> <p><b>Лабораторно-практична робота 6:</b> використання Microsoft Excel під час вирішення галузевих, професійних задач.</p>
<p><b>Основи правових знань</b></p>	<p>17</p>	<p><b>Тема 1. Право - соціальна цінність, складова частина загальнолюдської культури. Поняття та ознаки правової держави</b></p> <p>Право у житті кожного з нас. Право - цінність - одна з засад державного та суспільного життя. Принципи права, його провідні основоположні ідеї. Морально-етична природа права. Той, хто порушує юридичні закони, порушує і закони совісті. Правомірна поведінка та правопорушення. Юридична відповідальність.</p> <p>Поняття правосвідомості як регулятора правомірної поведінки, чинника зміцнення правопорядку і законності.</p> <p>Загальна характеристика держави. Держава і громадянське суспільство. Засади правової держави: повне народовладдя; верховенство права; політичний, економічний та ідеологічний плюралізм; розподіл державної влади на законодавчу, виконавчу і судову; забезпечення прав людини. Значення правосвідомості і правової культури у побудові правової держави.</p> <p><b>Тема 2. Конституційні основи України</b></p> <p>Визначення державного (конституційного) права. Поняття Конституції як Основного Закону держави. Загальні засади Основного Закону України. Україна – суверенна і незалежна, демократична, соціальна, правова держава. Державні символи України.</p> <p>Громадянин і держава. Поняття громадянства в Україні. Правове становище громадян України, їхня рівноправність. Права осіб, які належать до національних меншин – невід’ємна частина загальноновизнаних прав людини. Гарантування громадянам України права на національно-культурні надбання та мову.</p> <p>Основні особисті, соціально-економічні, культурні та політичні права свободи громадян України.</p> <p>Особисті права і свободи громадян: право кожної людини на життя, на повагу до гідності, на свободу та особисту недоторканість; недоторканість житла кожного; таємниця листування, телефонних розмов, телеграфної та іншої кореспонденції, право на захист від втручання в особисте і сімейні життя тощо.</p> <p>Соціально-економічні та культурні права і свободи громадян: право приватної власності; право на підприємницьку діяльність; право користуватися об’єктами права державної та комунальної власності; право на освіту; право на працю; право на соціальний захист у разі повної, частково або тимчасової втрати працездатності, втрати годувальника, безробіття з не залежних від них обставин, а також у старості та в інших випадках, передбачених законом та ін. Політичні права і свободи громадян: право брати участь в</p>

управлінні державними справами; право на свободу об'єднання у політичні партії та громадські організації тощо. Єдність прав і обов'язків громадян. Вільність і рівність усіх людей у своїй гідності і правах. Невідчужуваність і невід'ємність прав і свобод людини.

Вибори, референдум в Україні. Здійснення волевиявлення народу через вибори, референдум та інші форми безпосередньої демократії в Україні. Основні засади виборів народних депутатів України. Поняття про референдум, їх види. Проголошення та призначення Всеукраїнського референдуму.

Верховна Рада України (парламент). Верховна Рада - представницький орган державної влади в Україні. Її склад, структура, повноваження і порядок роботи. Народний депутат України – повноважний представник народу України у Верховній Раді України та відповідальний перед ним.

Президент України. Президент України – глава держави. Обрання Президента України та його повноваження. Припинення повноважень Президента України.

Кабінет Міністрів України та інші органи виконавчої влади. Кабінет Міністрів України — вищий орган у системі органів виконавчої влади. Відносини між виконавчою владою – Кабінетом Міністрів України і Президентом та Верховною Радою України. Місцеві державні адміністрації – складові системи органів державної виконавчої влади.

Прокуратура.

Правосуддя. Конституційний Суд України. Здійснення правосуддя в Україні винятково судами. Система судів в Україні. Основні засади судочинства. Статус суддів, їх незалежність та недоторканність. Вища рада юстиції. Конституційний Суд України — єдиний орган конституційної юрисдикції в Україні. Склад Конституційного Суду України. Порядок призначення та строк повноважень його суддів. Повноваження Конституційного Суду України.

Територіальний устрій України. Автономна Республіка Крим.

Місцеве самоврядування. Поняття місцевого самоврядування в Україні, його система та повноваження.

Практична робота: особисті (громадянські) права та свободи громадян України. Конституційні основи України.

### **Тема 3. Правові основи професійно-технічної освіти**

Законодавство України про освіту та його завдання.

Закон України “Про освіту”. Право громадян на освіту. Основні принципи освіти. Державна політика в галузі освіти.

Професійно-технічна освіта — невід'ємна складова частина освіти України.

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 4. Цивільне право та відносини, що ним регулюються**

		<p>Поняття цивільного права України. Цивільне законодавство. Цивільні правовідносини та їх регулювання. Суб'єкти цивільних правовідносин. Юридичні особи. Об'єкти цивільних правовідносин. Право власності. Захист права власності.</p> <p>Цивільно-правова відповідальність. Поняття та мета цивільно-правової відповідальності. Зобов'язання, що виникають у разі заподіяння шкоди. Цивільно-правова відповідальність неповнолітніх.</p> <p>Спадкове право. Підстави спадкоємства. Спадкоємство за законом. Спадкоємство за заповітом.</p> <p><b>Тема 5. Господарство і право</b></p> <p>Поняття господарського права та його роль у регулюванні господарських відносин. Система господарського права. Господарське законодавство, господарські правовідносини.</p> <p>Відповідальність у господарських відносинах. Види відповідальності за порушення господарського законодавства.</p>
<p><b>Правила дорожнього руху</b></p>	<p>8</p>	<p><b>Тема 1. Загальні положення, терміни та визначення</b></p> <p>Закон України "Про дорожній рух". Правила дорожнього руху як правова основа дорожнього руху, що має за мету створення безпечних умов для його учасників.</p> <p>Закон України "Про дорожній рух" про порядок навчання різних груп населення Правил дорожнього руху.</p> <p>Аналіз дорожньо-транспортних пригод у населеному пункті, області та причини їх виникнення.</p> <p>Загальна структура і основні вимоги Правил дорожнього руху.</p> <p>Порядок введення обмежень у дорожньому русі, відповідність обмежень, інструкцій та інших нормативних актів вимогам Правил дорожнього руху.</p> <p>Терміни та визначення, що містять Правила дорожнього руху.</p> <p><b>Тема 2. Обов'язки та права пішоходів і пасажирів</b></p> <p>Порядок руху пішоходів у населених пунктах.</p> <p>Особливості руху пішоходів, які переносять громіздкі предмети, осіб, які пересуваються в інвалідних колясках без двигуна, ведуть велосипед, мопед чи мотоцикл, везуть санки, візок тощо.</p> <p>Порядок руху пішоходів за межами населених пунктів.</p> <p>Рух пішоходів у темну пору доби та в умовах недостатньої видимості.</p> <p>Рух дорогою організованих груп людей.</p> <p>Особливості руху організованих груп дітей.</p> <p>Пішохідний перехід. Порядок переходу проїжджої частини дороги.</p> <p>Дії пішоходів у разі наближення транспортного засобу з увімкненим проблісковим маячком і спеціальним звуковим сигналом.</p> <p>Дії пішоходів у разі причетності до дорожньо-транспортної пригоди.</p> <p>Поведінка пасажирів на зупинках маршрутного транспорту.</p> <p>Правила посадки і висадки.</p> <p>Правила й обов'язки пасажирів під час користування транспортними засобами. Дії пасажирів у разі</p>

дорожньо-транспортної пригоди.

**Тема 3. Вимоги до водіїв мопедів, велосипедів, осіб, які керують гужовим транспортом, і погоничів тварин**

Віковий ценз і вимоги до водіїв велосипедів, мопедів, гужового транспорту та погоничів тварин. Технічний стан і обладнання вказаних транспортних засобів.

Розміщення транспортних засобів на проїзній частині.

Правила користування велосипедною доріжкою. Випадки, коли рух зазначених транспортних засобів і прогін тварин забороняється.

Небезпечні наслідки порушення вимог до руху велосипедів, мопедів, гужового транспорту і прогону тварин.

**Тема 4. Регулювання дорожнього руху**

Дорожні знаки та їх значення в загальній системі організації дорожнього руху, їх класифікація.

Дорожня розмітка та її значення в загальній системі організації дорожнього руху, класифікація розмітки.

Дорожнє обладнання як допоміжний засіб забезпечення регулювання дорожнього руху на небезпечних ділянках доріг.

Типи світлофорів. Значення сигналів світлофора. Світлофори, що регулюють рух пішоходів.

Значення сигналів регулювальника:

- руки, що витягнуті в сторони, опущені або права рука зігнута перед грудьми;
- права рука витягнута вперед;
- рука піднята вгору;
- інші сигнали регулювальника.

Перевага сигналів регулювальника над сигналами світлофора, дорожніми знаками і розміткою.

**Тема 5. Рух транспорту й безпека пішоходів і пасажирів**

Правосторонній рух транспорту. Рух у декілька рядів. Взаємна увага - умова безпеки руху.

Види та призначення попереджувальних сигналів. Правила подачі сигналів світловими покажчиками або рукою. Небезпечні наслідки порушення правил подавання попереджувальних сигналів.

Швидкість руху, дистанція та інтервал.

Поняття про гальмовий шлях. Фактори, які впливають на величину гальмового шляху.

Види перехресть. Порядок руху на перехрестях. Зупинка і стоянка.

**Тема 6. Особливі умови руху**

Перевезення пасажирів під час буксирування транспортних засобів.

Навчальна їзда. Умови, при яких дозволяється навчальна їзда. Початкове навчання керування транспортними засобами. Навчальна їзда на дорогах.

Рух у житловій зоні. Переваги пішоходів під час руху в житловій зоні.

Автомагістралі і дороги для автомобілів, їх основні ознаки. Рух по автомагістралях і дорогах для

		<p>автомобілів.</p> <p>Основні ознаки гірських доріг і крутих спусків. Вимоги правил щодо руху на гірських дорогах і крутих спусках.</p> <p><b>Тема 7 Надання першої медичної допомоги під час дорожньо-транспортних пригод</b></p> <p>Визначення і термінове припинення дії травмуючого фактора, вивільнення потерпілого із транспортного засобу. Надання першої медичної допомоги. Правила і способи транспортування потерпілого на різних видах транспортних засобів.</p> <p><b>Тема 8 Відповідальність за порушення Правил дорожнього руху</b></p> <p>Соціально-економічні і правові наслідки дорожньо-транспортних пригод і порушень Правил дорожнього руху.</p> <p>Поняття і види адміністративних порушень. Кримінальна відповідальність. Відповідальність за нанесення матеріальної шкоди та шкоди природі.</p>
<b>Основи галузевої економіки та підприємництва</b>	17	<p><b>Тема 1. Економічна наука та її роль у розвитку громадського харчування в Україні</b></p> <p>Предмет економічної науки. Виробництво та його фактори. Економічні потреби та ефективне використання обмежених виробничих ресурсів у сфері ресторанного господарства.</p> <p><b>Тема 2. Економічні системи</b></p> <p>Сутність та основні компоненти економічної системи. Права власності в економіці. Порівняльна характеристика ринкової та адміністративно-командної економіки. Вплив зміни економічної системи на розвиток ресторанного господарства в Україні.</p> <p><b>Тема 3. Ринкова економіка та її функціонування</b></p> <p>Принципи, на яких базується ринкова економіка. Попит, пропозиція та чинники, що їх визначають. Ринкова ціна. Суть конкуренції, її види та методи. Види та інфраструктура ринку.</p> <p><b>Тема 4. Підприємництво у сфері ресторанного господарства на сучасному етапі</b></p> <p>Сутність підприємництва, його функції та умови розвитку в Україні. Мета підприємницької діяльності. Види підприємництва у сфері ресторанного господарства: виробнича, торговельна та посередницька діяльність.</p>
<b>Професійно-теоретична підготовка</b>		
<b>Технологія приготування їжі з основами товарознавства</b>	102	<p><b>Тема 1. Вступ. Хімічний склад продуктів харчування</b></p> <p>Поняття про сировину, напівфабрикати, готову страву.</p> <p>Вода: значення її для організму людини. Вимоги до питної води, поняття про м'яку та жорстку воду.</p> <p>Мінеральні речовини: класифікація, коротка характеристика, значення для організму людини, вміст у продуктах. Поняття про зольність.</p> <p>Вуглеводи: класифікація, склад, коротка характеристика властивостей, значення для організму людини, вміст у продуктах. Пектинові речовини.</p> <p>Білки, жири: класифікація, фізико-хімічні властивості, значення для організму людини, вміст у продуктах.</p>

Вітаміни: класифікація, коротка характеристика, значення для організму людини, вміст у продуктах.  
Інші речовини, ферменти. Якість сировини, що використовується для приготування страв: визначення, фактори, що впливають на якість. Методи визначення якості.  
Консервування продуктів: суть, значення, методи.

**Тема 2. Овочі, гриби: обробка, продукти їх переробки**  
Хімічний склад і харчова цінність овочів, їх класифікація.  
Бульбоплоди та коренеплоди: види, хімічний склад і харчова цінність, вимоги до якості, механічна кулінарна обробка, процент відходів, умови зберігання, використання.  
Капустяні, салатно-шпинатні овочі: види, хімічний склад і харчова цінність, вимоги до якості, механічна кулінарна обробка, процент відходів, умови зберігання, використання.  
Цибулеві, пряні (зелень), десертні овочі: види, хімічний склад і харчова цінність, вимоги до якості, механічна кулінарна обробка, процент відходів, умови зберігання, використання.  
Плодові овочі: види, хімічний склад і харчова цінність, вимоги до якості, механічна кулінарна обробка, процент відходів, умови зберігання, використання.  
Напівфабрикати з овочів, овочеві консерви.  
Нарізання овочів: значення, методи, прийоми, прості форми нарізки, використання.  
Гриби: види, хімічний склад і харчова цінність, вимоги до якості, механічна кулінарна обробка, процент відходів, умови зберігання, використання.

**Лабораторно-практична робота 1.** Прості форми нарізання овочів. Відпрацювання методів і прийомів.

**Тема 3. Риба: обробка, технологія приготування напівфабрикатів**  
Хімічний склад і харчова цінність риби. Класифікація риби. Вимоги до якості риби.  
Характеристика родин риб: коропових, оселедцевих, окуневих, з хрящовим скелетом (осетрових), лососевих, камбалових, скумбрієвих, тріскових та інших видів.  
Механічна кулінарна обробка риби з лускою. Розбирання риби з лускою. Особливості механічної кулінарної обробки інших видів риб. Особливості розбирання інших видів риб. Відсоток відходів.  
Види паніровок та їх призначення. Технологія приготування котлетної маси з риби та напівфабрикатів: котлети, биточки, тюфтельки, рулет та ін. Вихід напівфабрикатів, їх формування та панірування.

**Лабораторно-практична робота 2.** Механічна кулінарна обробка риби. Розбирання риби з лускою. Технологія приготування котлетної маси та напівфабрикатів з неї.

**Тема 4. М'ясо, птиця, дичина, субпродукти: обробка, технологія приготування напівфабрикатів**  
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.  
Технологічний процес обробки м'яса. Кулінарне призначення частин.  
Технологія приготування котлетної маси та напівфабрикатів: котлети, биточки, тюфтельки, зрази, рулет та ін. Вихід напівфабрикатів, вимоги до якості.



Хімічний склад сільськогосподарської птиці, дичини, класифікація за видом, вгодованістю, термічним станом та обробкою, вимоги до якості. Технологічний процес обробки птиці, дичини.

М'ясні субпродукти: види, харчова цінність, класифікація, коротка характеристика, механічна кулінарна обробка.

**Лабораторно-практична робота 3.** Технологія приготування котлетної маси з м'яса та напівфабрикатів з неї.

**Тема 5. Теплова кулінарна обробка продуктів**

Значення теплової обробки продуктів. Класифікація.

Характеристика способів теплової обробки: основних, комбінованих, допоміжних.

Харчові жири: види, класифікація, характеристика, використання.

**Тема 7. Крупи, бобові, макаронні вироби: обробка, технологія приготування страв**

Будова та хімічний склад зерна злакових.

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

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

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

Значення страв з 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.

Загальні правила варіння бобових та макаронних виробів, відсоток приварку.

Приготування та відпуск макаронів відварених: з жиром, з сметаною, з сиром; бобових відварених - різні способи відпуску. Відсоток приварку.

**Лабораторно-практична робота 4.** Технологія приготування страв з круп, бобових і макаронних виробів. Правила подачі.

1. Каша розсипчаста

2. Каша в'язка

3. Каша рідка

4. Макаронні вироби відварні

5. Бобові відварні

**Тема 8. Технологія приготування супів**

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

Технологія приготування овочевої пасеровки.

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.

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

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

**Лабораторно-практична робота 5.** Технологія приготування супів.

1. Суп картопляний
2. Суп з бобовими
3. Суп з різних овочів
4. Суп молочний з крупою

**Тема 9. Яйця, яєчні продукти: обробка, технологія приготування страв**

Будова та хімічний склад яйця. Види яєць за строками зберігання та категоріями. Яєчні продукти, їх асортимент. Механічна кулінарна обробка яєць, яєчних продуктів.

Значення страв з яєць у харчуванні.

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

Технологія приготування та відпуск страв з яєць: яйця варені, яєчня (різновиди приготування та відпуску).

Вимоги до якості.

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

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.

**Лабораторно-практична робота 6.** Технологія приготування страв з овочів.

1. Овочі відварені
2. Овочі припущені
3. Овочі смажені основним способом
4. Овочі смажені в жирі
5. Овочі запечені.

**Тема 11. Технологія приготування прісного тіста та виробів з нього**

Види та сорти пшеничного борошна, вимоги до якості. Значення виробів з тіста.

		<p>Технологія приготування прісного тіста та виробів з нього: локшини, вареників з різними фаршами, чебуреків, галушок та ін. Вимоги до якості. Правила та умови теплової обробки виробів. Терміни та умови зберігання.</p> <p><b>Лабораторно-практична робота 7.</b> Технологія приготування прісного тіста та виробів з нього.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Вареники з різними фаршами</li> <li>2. Локшина домашня</li> <li>3. Галушки</li> <li>4. Пельмені.</li> </ol>
<p><b>Устаткування підприємств харчування</b></p>	<p>70</p>	<p><b>Тема 1. Вступ. Знайомство з технікою підприємств харчування</b></p> <p>Ознайомлення з технікою підприємств харчування. Значення ефективного та раціонального використання техніки і дотримання технічних вимог безпеки праці, підвищення її продуктивності, поліпшення якості продукції. Роль технічних знань для раціонального, безпечного та ефективного використання устаткування. Зв'язок з іншими предметами.</p> <p><b>Тема 2. Загальні відомості про машини та механізми</b></p> <p>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 техніки безпеки праці.</p> <p><b>Тема 3. Універсальні кухонні машини</b></p> <p>Універсальні кухонні машини: їх класифікація, призначення, будова, комплектація змінними механізмами, правила експлуатації та технічні вимоги безпеки праці.</p> <p><b>Лабораторно-практична робота 1:</b> вивчення будови, принципу роботи універсальних кухонних машин, набуття експлуатаційних навичок за натуральними зразками. Ознайомлення з технічною характеристикою приводів (паспорти, інструкції).</p> <p><b>Тема 4. Ваговимірювальне устаткування.</b></p> <p>Класифікація ваг, їх призначення, будова. Вимоги до ваг, гир, правила експлуатації з дотриманням технічних вимог безпеки праці.</p> <p><b>Тема 5. Машини та механізми для обробки овочів</b></p> <p>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.</p> <p>Призначення машин та механізмів, їх будова, принцип роботи, правила експлуатації з дотриманням технічних вимог безпеки праці. Можливі проблеми під час роботи машин.</p> <p><b>Лабораторно-практична робота 2:</b> вивчення будови, принципу роботи машин для очищення овочів; апарати захисту та управління. Складання та розбирання машин, набуття експлуатаційних навичок з</p>

дотриманням технічних вимог безпеки праці. Ознайомлення з технічною документацією.

**Лабораторно-практична робота 3:** вивчення будови, принципу роботи машин для нарізання та протирання овочів; апарати захисту та управління. Складання та розбирання машин, набуття експлуатаційних навичок з дотриманням технічних вимог безпеки праці. Ознайомлення з технічною документацією.

#### **Тема 6. Машини та механізми для обробки м'яса та риби**

Загальна характеристика машин та механізмів для обробки м'яса та риби. Машини та механізми для подрібнення м'яса та риби (м'ясорубки, кутери), фаршемішалки, машини та механізми для розпушування м'яса, для дозування та формування котлет і пельменів.

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.

**Лабораторно-практична робота 4:** вивчення будови, принципу роботи машин і механізмів для подрібнення м'яса та формування напівфабрикатів; набуття експлуатаційних навичок з дотриманням технічних вимог безпеки праці. Складання та розбирання машин. Ознайомлення з технічною документацією.

**Лабораторно-практична робота 5:** вивчення будови, принципу роботи машин і механізмів для розпушування м'яса, перемішування фаршу; набуття експлуатаційних навичок з дотриманням технічних вимог безпеки праці. Складання та розбирання машин. Ознайомлення з технічною документацією.

#### **Тема 7. 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.

**Лабораторно-практична робота 6:** вивчення будови, принципу роботи машин і механізмів для просіювання борошна, замішування тіста; набуття експлуатаційних навичок з дотриманням технічних вимог безпеки праці. Складання та розбирання машин. Ознайомлення з технічною документацією.

#### **Тема 8. Підйомно-транспортне устаткування**

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

#### **Тема 9. 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.

**Тема 10. Устаткування для варіння їжі**

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

**Лабораторно-практична робота 7:** вивчення будови, підготовка до роботи електронагрівачів, електричних котлів, пароварильних шаф. Набуття експлуатаційних навичок з дотриманням технічних вимог безпеки праці. Ознайомлення з технічною документацією, приладами автоматики регулювання теплового режиму та безпеки.

**Тема 11. 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.

**Лабораторно-практична робота 8:** вивчення будови, підготовки до роботи електричних і газових плит, пальників. Набуття експлуатаційних навичок з дотриманням технічних вимог безпеки праці. Ознайомлення з приладами автоматики регулювання та безпеки, технічною документацією.

**Лабораторно-практична робота 9:** вивчення будови, підготовки до роботи фритюрниць, сковорід, шаф для смаження. Набуття експлуатаційних навичок з дотриманням технічних вимог безпеки праці. Ознайомлення з приладами автоматики регулювання та безпеки, технічною документацією.

**Тема 12. 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.

**Лабораторно-практична робота 10:** вивчення будови, підготовки до роботи кип'ятильників безперервної дії, мармітів, термостатів. Набуття експлуатаційних навичок з дотриманням технічних вимог безпеки праці. Ознайомлення з технічною документацією.

<p><b>Гігієна та санітарія виробництва</b></p>	<p>27</p>	<p><b>Вступ</b>  Значення вивчення предмету для робітників закладів ресторанного господарства. Поняття термінів “гігієна”, “гігієна харчування”, “санітарія”, “мікробіологія”, “фізіологія” та “фізіологія харчування”. Предмет, завдання фізіології та гігієни харчування. Поняття професійні захворювання та їх профілактика.</p> <p><b>Розділ I. Основи мікробіології. Харчові захворювання</b></p> <p><b>Тема 1. Основи мікробіології. Загальна характеристика мікроорганізмів</b>  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.</p> <p><b>Тема 2. Харчові інфекції та їх профілактика</b>  Загальні поняття про інфекцію, харчові інфекції та імунітет. Класифікація харчових інфекцій. Гострі інфекції та їх профілактика. Занози та їх профілактика.</p> <p><b>Тема 3. Харчові отруєння та їх профілактика</b>  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.</p>
		<p><b>Тема 4. Глистяні захворювання та їх профілактика</b>  Поняття про гельмінти та гельмінтози, геогельмінти та їх профілактика. Біогельмінти та їх профілактика.</p> <p><b>Розділ II. Основи гігієни та санітарії</b></p> <p><b>Тема 5. Особиста гігієна працівників харчування</b>  Поняття про особисту гігієну. Правила особистої гігієни. Гігієнічні вимоги до шкіри тіла та рук, санітарного одягу, медичні огляди та їх значення. Вимоги до режиму праці. Обов'язки та відповідальність за дотримання санітарних правил.</p> <p><b>Тема 6. Гігієнічні вимоги до утримання підприємств харчування</b>  Гігієнічні вимоги до вибору земельної ділянки підприємств харчування. Вимоги до водопостачання, опалення, вентиляції, каналізації та освітлення.  Вимоги до санітарного стану підприємств. Дезінфекція та дезінфікуючі засоби. Виготовлення хлорних розчинів. Боротьба з гризунами, мухами і тарганами.</p> <p><b>Тема 7. Гігієнічні вимоги до обладнання, інвентарю, посуду, тари та пакувальних матеріалів</b>  Гігієнічні вимоги до матеріалу для виготовлення інвентарю посуду, тари. Вимоги до обладнання, інвентарю, посуду, тари. Вимоги до миття і знезаражування посуду, обладнання, інвентарю. Санітарна характеристика механічного обладнання. Санітарна характеристика не механічного обладнання, інвентарю. Гігієнічні вимоги до пакувальних матеріалів.</p>

		<p><b>Тема 8. Гігієнічні вимоги до транспортування, прийому та зберігання харчових продуктів</b>  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.</p> <p><b>Тема 9. Санітарні вимоги до кулінарної обробки харчових продуктів</b>  Санітарні гігієнічні вимоги до механічної обробки харчових продуктів (м'яса, м'ясних субпродуктів) сільськогосподарських птахів, риби, овочів, сипучих продуктів, молоко та молочних продуктів, яєць). Гігієнічні вимоги до теплової обробки продуктів та процесу приготування швидкопсувних страв та виробів.  Гігієнічні вимоги до реалізації готової продукції.  Умови, терміни зберігання особливо швидкопсувних продуктів.  Вимоги до роздавання страв.</p>
<p><b>Організація виробництва та обслуговування</b></p>	<p>27</p>	<p><b>Тема 1. Типи закладів ресторанного господарства та оперативне планування їх роботи</b>  Довідник кваліфікаційних характеристик професій працівника — основа присвоєння та визначення розряду працівників. Основні положення, порядок підготовки, перепідготовки та підвищення кваліфікації працівників. Кваліфікаційна характеристика кухаря 3 розряду, ознайомлення з характеристиками суміжних професій касира, буфетника.  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.</p> <p><b>Тема 2. Організація виробництва на підприємствах ресторанного господарства</b>  Загальні вимоги до організації виробництва.  Організація роботи овочевого цеху. Підбір інструменту, інвентарю, устаткування, посуду. Організація робочого місця кухаря під час обробки овочів.  Організація роботи рибного цеху. Підбір інструменту, інвентарю, устаткування, посуду. Організація робочого місця кухаря під час обробки риби.  Організація роботи м'ясного цеху. Підбір інструментів, інвентарю, устаткування для обробки м'яса, субпродуктів, птиці. Організація робочого місця кухаря з приготування напівфабрикатів.  Організація роботи гарячого цеху. Інструмент, інвентар, посуд і устаткування гарячого цеху.  Характеристика супового та соусного відділення гарячого цеху.  Організація робочих місць, підбір інструментів, інвентарю, посуду, устаткування для приготування та відпуску страв з круп, бобових і макаронних виробів.  Організація робочих місць для приготування страв з яєць. Підбір посуду, інструмента, інвентарю, устаткування для приготування та відпуску страв з яєць.</p>

		<p>Організація робочих місць, підбір інструменту, інвентарю, посуду, устаткування для приготування та відпуску страв з овочів.</p> <p>Організація робочого місця, підбір інструментів, інвентарю, посуду, устаткування для приготування виробів з прісного тіста.</p> <p><b>Тема 3. Посуд для закладів ресторанного господарства</b></p> <p>Види матеріалів, з яких виготовляється столовий посуд. Характеристика, призначення та види столового посуду. Вимоги до столового посуду.</p> <p><b>Тема 4. Торговельна частина закладів ресторанного господарства</b></p> <p>Характеристика приміщень для відвідувачів, склад торговельних приміщень, їх розміщення. Вимоги до розташування устаткування та оформлення залів. Організація роботи роздавальні, її інвентар та обладнання.</p>
<b>Облік, калькуляція і звітність</b>	<b>10</b>	<p><b>Тема 1. Господарський облік у закладах ресторанного господарства</b></p> <p>Поняття про господарський облік. Завдання господарського обліку, вимоги до обліку.</p> <p><b>Тема 2. Нормативно-технологічні документи: види, призначення, використання</b></p> <p>Збірник рецептур страв та кулінарних виробів: призначення, зміст, порядок користування.</p> <p>Збірник технологічних карток: призначення, зміст, порядок користування.</p> <p><b>Практична робота 1:</b> ознайомлення із змістом збірника рецептур, збірника технологічних карток.</p> <p><b>Практична робота 2:</b> розрахунок сировини на необхідну кількість порцій. Перерахунок овочів в залежності від місяця.</p>
<b>Охорона праці</b>	<b>30</b>	<p><b>Тема 1. Правові та організаційні основи охорони праці</b></p> <p>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.</p> <p>Основні законодавчі акти з охорони праці: Конституція України, Закон України "Про охорону праці", Кодекс законів про працю України, Закон України "Про загальнообов'язкове державне соціальне страхування від нещасного випадку на виробництві та професійного захворювання, які спричинили втрату працездатності", Основи законодавства України про охорону здоров'я, Закон України "Про пожежну безпеку", Закон України "Про використання ядерної енергії та радіаційну безпеку". Закон України "Про забезпечення санітарного та епідемічного благополуччя населення", Закон України „Про колективні договори і угоди”.</p> <p>Основні нормативно-правові акти з охорони праці. Право громадян на охорону праці при укладанні трудового договору. Правила внутрішнього трудового розпорядку. Тривалість робочого дня працівників. Колективний договір, його укладання і виконання. Права працівників на охорону праці під час роботи на підприємстві, на пільги і компенсації за важкі та шкідливі умови праці. Охорона праці жінок і неповнолітніх. Відповідальність за порушення законодавства про працю, охорону праці, нормативно-правових актів з охорони праці.</p> <p>Державне управління охороною праці. Соціальна політика щодо атестації робочих місць за умовами праці</p>



невідповідність вимогам нормативно-правових актів з охорони праці.

Державний нагляд за охороною праці. Органи державного нагляду за охороною праці. Громадський контроль за дотриманням законодавства про охорону праці, повноваження і права профспілок та уповноважених найманими працівниками осіб з питань 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. Соціальне страхування від нещасних випадків і професійних захворювань. Соціальна і медична реабілітація працівників. Розслідування та облік нещасних випадків на виробництві, професійних захворювань і професійних отруєнь.

## **Тема 2. Основи безпеки праці у галузі. Загальні відомості про потенціал небезпек. Психологія безпеки праці. Організація роботи з охорони праці**

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 огороження. Світлова і звукова сигналізація. Попереджувальні надписи, сигнальні фарбування. Знаки безпеки. Засоби колективного та індивідуального захисту від небезпечних і шкідливих виробничих факторів у галузі. Спецодяг, спецвзуття та інші засоби індивідуального захисту. Захист від шуму, пилу, газу, вібрацій, несприятливих метеорологічних умов. Мікrokлімат виробничих приміщень. У Прилади контролю безпечних умов праці, порядок їх використання. Правила та заходи щодо попередження нещасних випадків і аварій. Вимоги безпеки у навчальних, навчально-виробничих приміщеннях навчальних закладів.

Фізіологічна та психологічна основа трудового процесу (безумовні та умовні рефлексії, 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.

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

Перелік робіт з підвищеною небезпекою та робіт, для яких є потреба в професійному доборі; організація безпеки праці на таких роботах згідно з нормами та правилами.

Прилади контролю безпечних умов праці. Світлова та звукова сигналізація. Запобіжні написи, сигнальне пофарбування. Знаки безпеки. Організація роботи з охорони праці. Організація ведення робіт з підвищеною небезпекою або таких, де є потреба в професійному доборі. Запобігання виникненню аварій техногенного характеру. План евакуації з приміщень у разі аварії.

Примітка: зміст теми 2 доповнюється і уточнюється відповідно до вимог безпеки праці для конкретних виробництв і професій.

### **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 приладів, 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, самоzapалення, 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 пожежегасіння, вогнегасники, ручний пожежний інструмент, їх призначення, будова, використання на пожежі. Особливості гасіння пожежі на об'єктах галузі.

Організація пожежної охорони в галузі.

Стан та динаміка аварійності в світовій індустрії. 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.

Теоретичні основи механізму горіння та вибуху. Особливості горіння та вибуху в апаратурі, виробничому приміщенні, неорганізованих газових викидів в незамкнутому просторі. Механізм горіння аерозолів.

Параметри і властивості, що характеризують вибухонебезпеку середовища.

Основні характеристики вибухонебезпеки; показники рівня руйнування промислових аварій.

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

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

#### **Тема 4. Основи електробезпеки**

Електрика промислова, статична і атмосферна.

Особливості ураження електричним струмом. Вплив електричного струму на організм людини. Фактори, які впливають на ступінь ураження людини електрикою: величина напруги, частота струму, шлях і тривалість дії, фізичний стан людини, вологість повітря. Безпечні методи звільнення потерпілого від дії електричного струму.

Загальні відомості про 4-провідну електричну мережу живлення. Фазова та лінійна напруга. Електричний потенціал Землі. Електрична напруга доторкання.

Класифікація виробничих приміщень відносно небезпеки ураження працюючих електричним струмом.

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

Правила безпечної експлуатації електроустановок споживачів. Правила роботи на електронно-обчислювальних машинах і персональних комп'ютерах.

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

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

Поняття про гігієну праці 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.

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.

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

Основи анатомії людини.

		<p>Послідовність, принципи й засоби надання першої допомоги. Основні принципи надання першої допомоги: правильність, доцільність дії, швидкість, рішучість, спокій. Запобіжні заходи щодо інфікування СНІДом під час надання першої допомоги при пораненнях, припиненні кровотечі з рани, носа, вуха тощо.</p> <p>Засоби надання першої допомоги. Медична аптечка, її склад, призначення, правила користування.</p> <p>Способи реанімації. Штучне дихання способом „з рота в рот" чи „з носа в ніс". Положення потерпілого і дії особи, яка надає допомогу. Непрямий масаж серця. Порядок одночасного виконання масажу серця та штучного дихання.</p> <p>Види електротравм. Правила надання першої допомоги при ураженні електричним струмом.</p> <p>Перша допомога при ударах, вивихах, переломах, розтягненні зв'язок. Припинення кровотечі з рани, носа, вуха, легень, стравоходу тощо. Перша допомога при пораненнях. Правила накладання пов'язок, їх типи. Надання першої допомоги при знепритомленні (втраті свідомості), шоку, тепловому та сонячному ударі, обмороженні.</p> <p>Опіки, їх класифікація. Перша допомога при хімічних і термічних опіках, опіку очей.</p> <p>Перша допомога при запорошуванні очей. Способи промивання очей. Ознаки отруєння і перша допомога потерпілому. Способи надання допомоги при отруєнні чадним газом, алкоголем, нікотинном.</p> <p>Транспортування потерпілого. Підготовка потерпілого до транспортування. Вимоги до транспортних засобів.</p>
--	--	--

### Професійно-практична підготовка

<b>Виробниче навчання</b>	204	<p><b>Тема 1. Ознайомлення із закладом ресторанного господарства. Інструктажі з безпеки праці та пожежної безпеки на виробництві (в кухні-лабораторії)</b></p> <p>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.</p> <p><b>Тема 2. Робота в цеху для миття посуду</b></p> <p>Ознайомлення з цехом для миття посуду. Інструктаж за змістом занять, організації робочого місця, безпеки праці.</p> <p>Організація миття столового та кухонного посуду. Миючі та дезінфікуючі засоби. Правила їх використання.</p> <p>Зберігання чистого посуду. Санітарні вимоги до столового посуду.</p> <p><b>Тема 3. Механічна кулінарна обробка овочів, грибів</b></p> <p>Ознайомлення з овочевим цехом: устаткування, інструмент, інвентар, посуд. Інструктаж за змістом занять, організації робочого місця, безпеки праці.</p> <p>Робота із Збірником рецептур. Нарізка овочів: значення, методи, прийоми, прості форми нарізки, використання.</p>
---------------------------	-----	--

Обробка бульбоплодів, форми нарізання та кулінарне використання.  
Обробка коренеплодів, форми нарізання та кулінарне використання.  
Обробка капустяних, салатних, пряних, десертних овочів, їх використання.  
Обробка цибулевих, плодкових, зернобобових овочів, грибів, форми нарізання та кулінарне використання.

Закріплення навичок з теми.

#### **Тема 4. Механічна кулінарна обробка риби, приготування напівфабрикатів**

Ознайомлення з м'ясо - рибним цехом: устаткування цеху, інструмент, інвентар, посуд. Інструктаж за змістом занять, організації робочого місця, безпеки праці. Робота із Збірником рецептур.

Ознаки та органолептичні методи визначення доброякісності риб з лускою, без луски.

Механічна кулінарна обробка риби з лускою, без луски. Розбирання риби з лускою. Особливості механічної кулінарної обробки інших видів риб. Особливості розбирання інших видів риб. Визначення відсотку відходів.

Види панірувань та їх призначення. Приготування котлетної маси з риби та напівфабрикатів з неї: котлети, биточки, тюфтельки, рулет та ін. Вихід напівфабрикатів. Освоєння прийомів формування та панірування напівфабрикатів з риби. Вимоги до якості. Закріплення навичок з теми.

#### **Тема 5. Механічна кулінарна обробка м'яса, м'ясопродуктів, сільськогосподарської птиці, субпродуктів, приготування напівфабрикатів**

Ознайомлення з м'ясним цехом: устаткування м'ясного цеху, інструмент, інвентар, посуд. Інструктаж за змістом занять, організації робочого місця, безпеки праці. Робота із Збірником рецептур.

Механічна кулінарна обробка м'яса.

Приготування котлетної маси з м'яса та напівфабрикатів з неї: котлети, биточки, тюфтельки, рулет та ін. Вихід напівфабрикатів. Освоєння прийомів порціонування та панірування напівфабрикатів. Вимоги до якості.

Механічна кулінарна обробка субпродуктів, кісток.

Механічна кулінарна обробка птиці. Закріплення навичок з теми.

#### **Тема 6. Приготування страв з круп, макаронних виробів і бобових**

Ознайомлення з гарячим цехом: устаткування, інструмент, інвентар, посуд для приготування страв. Інструктаж за змістом занять, організації робочого місця, безпеки праці. Робота із Збірником рецептур.

Приготування каш різної консистенції: розсипчасті, в'язкі, рідкі. Вимоги до якості каш. Відпуск.

Приготування страв з макаронних виробів: макарони відварні з жиром, з сметаною, сиром. Вимоги до якості. Відпуск.

Приготування страв з бобових: квасоля відварна з томатом і цибулею. Вимоги до якості. Відпуск.

Закріплення навичок з теми.

#### **Тема 7. Приготування супів**

Інструктаж за змістом занять, організації робочого місця, безпеки праці. Устаткування, посуд, інструмент,

		<p>інвентар для приготування та відпуску перших страв. Робота із Збірником рецептур з перерахунку сировини на задану кількість порцій.</p> <p>Приготування овочевої пасеровки.</p> <p>Приготування супів картопляних з крупами, бобовими, макаронними виробами, супів з різних овочів та ін. Вимоги до якості. Відпуск.</p> <p>Приготування супів молочних з крупою, макаронними виробами. Вимоги до якості. Відпуск. Закріплення навичок з теми.</p> <p><b>Тема 8. Приготування страв з яєць</b></p> <p>Інструктаж за змістом занять, організації робочого місця, безпеки праці. Устаткування, посуд, інструмент, інвентар для приготування та відпуску страв з яєць. Робота із Збірником рецептур.</p> <p>Обробка яєць та яечних продуктів. Варіння яєць у шкаралупі. Вимоги до якості. Відпуск.</p> <p>Приготування яєць смажених. Вимоги до якості. Відпуск.</p> <p>Закріплення навичок з теми.</p> <p><b>Тема 9. Приготування страв і гарнірів з овочів</b></p> <p>Інструктаж за змістом занять, організації робочого місця, безпеки праці. Організація роботи в соусному відділенні, інструмент, інвентар, посуд.</p> <p>Робота із Збірником рецептур. Визначення проценту відходів, втрат.</p> <p>Страви та гарніри з варених та припущених овочів: картопля відварна, картопляне пюре, капуста відварна та ін. Вимоги до якості. Відпуск.</p> <p>Страви та гарніри з смажених і запечених овочів: картопля смажена основним способом з сирі та відвареної, картопля смажена у фритюрі, картопля запечена та ін. Вимоги до якості. Відпуск.</p> <p>Закріплення навичок з теми.</p> <p><b>Тема 10. Приготування прісного тіста та виробів з нього</b></p> <p>Ознайомлення з борошняним цехом. Інструктаж за змістом занять, організації робочого місця, безпеки праці. Організація роботи в борошняному цеху для приготування тіста та виробів з нього: підбір посуду, інструменту, інвентарю, підготовка устаткування до роботи. Робота із Збірником рецептур. Перерахунок сировини.</p> <p>Приготування прісного тіста та формування виробів з нього: локшини та галушок, вареників з різними фаршами, пельменів та ін. Вимоги до якості. Відпуск. Закріплення навичок з теми.</p>
<p><b>Виробнича практика</b></p>	<p>343</p>	<p><b>Тема 1. Ознайомлення із закладом ресторанного господарства. Охорона праці на підприємстві</b></p> <p>Ознайомлення з правилами ведення інструктажів з питань охорони праці, журналів реєстрації вступних, повторних, поточних, позапланових інструктажів. Ознайомлення з нормативними актами виробітку робочого часу, правилами оформлення актів про нещасні випадки на виробництві. Ознайомлення з документацією протипожежної безпеки, планами евакуації підприємства.</p>

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

**Тема 2. Самостійна робота кухаря 3 розряду**

Самостійне виконання робіт на робочому місці кухаря 3 розряду у відповідності до вимог кваліфікаційної характеристики із дотриманням технічних вимог безпеки праці, використанням новітніх технологій, устаткування, сучасних методів праці.

*Примітка.* Детальна програма виробничої практики розробляється кожним навчальним закладом окремо з врахуванням сучасних технологій, новітніх устаткувань та матеріалів, умов виробництва, за погодженням з підприємствами-замовниками кадрів та затверджується в установленому порядку.

**Професія 5122 «Кухар»**

*Кваліфікація: 4 розряд*

Предмет	Кількість годин	Зміст програми
<b>Професійно-теоретична підготовка</b>		
<b>Технологія приготування їжі з основами товарознавства</b>	209	<p><b>Тема 1. Технологія приготування напівфабрикатів з риби, морепродуктів</b> Хімічний склад, харчова цінність, властивості, кулінарне призначення риб осетрових порід, риб без луски (налим, вугор, сом, зубатка та ін.). Ознаки та органолептичні методи визначення доброякісності риб осетрових порід. Порядок обробки риб осетрових порід. Механічна кулінарна обробка риб осетрових порід. Визначення відсотку відходів. Підготовка до теплової обробки. Приготування рибних напівфабрикатів з усіх видів риб. Прийоми, що використовують під час виготовлення напівфабрикатів. Приготування напівфабрикатів для варіння, припускання, тушкування, смаження, запікання. Підготовка риби для фарширування у цілому вигляді, кругляками та філе. Механічна кулінарна обробка харчових відходів. Технологія приготування натуральної січеної маси з риби та напівфабрикатів: ковбаски рибні, січеники рибні та ін. Вихід напівфабрикатів, вимоги до якості. Способи формування та панірування напівфабрикатів з риби. Морепродукти: асортимент, види, хімічний склад і харчова цінність, призначення, вимоги до якості, умови зберігання, використання. Ознаки та органолептичні методи визначення доброякісності морепродуктів. Механічна кулінарна обробка морепродуктів. Особливості механічної кулінарної обробки свіжих, сушених, заморожених морепродуктів. Визначення відсотку відходів. Підготовка до теплової обробки.</p> <p><b>Тема 2. Технологія приготування напівфабрикатів з м'яса, птиці, субпродуктів</b> Розбирання яловичини, кулінарне призначення частин, визначення відсотку м'яса та кісток. Розбирання свинячої, телячої, баранячої туш, кулінарне призначення частин, визначення відсотку м'яса та кісток. Характеристика прийомів, що використовуються при виготовленні напівфабрикатів: нарізування, відбивання, підрізування сухожиль, панірування, маринування, шпигування. Технологія приготування великошматкових напівфабрикатів для варіння, смаження, тушкування: м'ясо відварне, м'ясо смажене великим шматком, м'ясо шпиговане, м'ясо тушковане великим шматком. Технологія приготування порційних напівфабрикатів з яловичини для смаження: біфштекс, філе, лангет, антрекот, ромштекс та ін. Вихід напівфабрикатів, вимоги до якості.</p>



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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Прянощі, приправи: класифікація, коротка характеристика, використання.

Технологія приготування пасеровок: борошняної, бурякової.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

**Тема 4. Технологія приготування соусів**

Значення соусів в харчуванні, класифікація.

Приготування напівфабрикатів для соусів: пасеровок овочевої, борошняної (сухої та 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), грибною. Вимоги до якості, використання соусів.

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

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

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

1. Соуси на бульйонах різної консистенції
2. Соус томатний
3. Соус сметанний, сметанний з томатом
4. Соус грибний
5. Соуси молочний основний, молочний солодкий

6. Маринад овочевий з томатом

7. Солодкі соуси: яблучний, абрикосовий

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Яєчні продукти та їх використання.

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

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

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

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

Вимоги до якості страв, відпуск. Визначення відсотку приварку.

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

1. Сирники
2. Вареники лінівні

3. Омлет натуральний та змішаний
4. Омлет фарширований
5. Запіканка з сиру
6. Пудинг з сиру.

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

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

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

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

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

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

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

Класифікація страв з риби за способом теплової обробки.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Оформлення, відпуск.

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

Технологія приготування закусок з сиру та яєць: закуска гостра, яйця під майонезом, яйця фаршировані та

ін. Вимоги до якості. Оформлення, відпуск.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Правила подачі (відпуску) натуральних плодів та ягід.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Взаємозамінність продуктів.

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

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

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

Загальна характеристика розпушувачів, використання, вимоги до якості.

Підготовка сировини для замішування тіста.

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

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

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

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

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

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



		<p>Технологія приготування піци різних видів і фаршів до неї. Вихід, вимоги до якості. Недоліки випечених виробів, причини, способи усунення.</p> <p>Технологія приготування прісного здобного тіста. Підготовка сировини, заміс тіста. Технологія приготування виробів з прісного здобного тіста: пироги напіввідкриті з різними начинками та ін. Вимоги до якості виробів.</p> <p><b>Лабораторно-практична робота 12.</b> Технологія приготування тіста та виробів з нього.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Налисники з фаршем</li> <li>2. Пироги напіввідкриті з прісного здобного тіста</li> <li>3. Пиріжки печені (або смажені)</li> <li>4. Ватрушки</li> <li>5. Розтягаї</li> <li>6. Рулети</li> <li>7. Піца.</li> </ol>
<p><b>Устаткування підприємств харчування</b></p>	<p>40</p>	<p><b>Тема 1. Машини та механізми для приготування кремів</b> 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.</p> <p><b>Лабораторно-практична робота 1:</b> вивчення будови, принципу роботи машин і механізмів для збивання продуктів; набуття експлуатаційних навичок з дотриманням технічних вимог безпеки праці. Складання та розбирання машин. Ознайомлення з технічною документацією.</p> <p><b>Тема 2. Сучасна електронна ваговимірювальна техніка</b> Класифікація сучасної електронної ваговимірювальної техніки. Її призначення, будова. Вимоги до ваг, гир, правила експлуатації з дотриманням технічних вимог безпеки праці.</p> <p><b>Тема 3. Машини для нарізання хліба та гастрономічних продуктів</b> 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.</p> <p><b>Лабораторно-практична робота 2:</b> вивчення будови, принципу роботи машин для нарізання хліба та гастрономічних продуктів, ваговимірювальної техніки; набуття експлуатаційних навичок з дотриманням технічних вимог безпеки праці. Ознайомлення з блокуваннями машин, правила загострення ножів.</p> <p><b>Тема 4. Сучасне теплове устаткування</b> Жаровні для смаження млинців-напівфабрикатів, шашличні печі, грилі, НВЧ-печі: їх призначення, будова, принцип дії, регулювання температурного режиму, правила раціональної та безпечної експлуатації теплових апаратів. Заходи щодо економії паливно-енергетичних ресурсів.</p> <p><b>Лабораторно-практична робота 3:</b> вивчення будови, підготовки до роботи жаровень, грилів, шашличних</p>

		<p>і НВЧ-печей. Набуття експлуатаційних навичок. Ознайомлення з приладами автоматики регулювання та безпеки, технічною документацією.</p> <p><b>Тема 5. Сучасне холодильне устаткування</b></p> <p>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.</p> <p>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.</p> <p><b>Лабораторно-практична робота 4:</b> вивчення будови, принципу роботи схеми холодильної компресійної машини. Набуття експлуатаційних навичок з виконанням технічних вимог безпеки праці холодильних шаф різних модифікацій, камер, вітрин, прилавків, прилавків-вітрин. Ознайомлення з технічною документацією, приладами автоматики холодильного устаткування.</p>
<b>Гігієна та санітарія виробництва</b>	15	<p><b>Тема 1. Санітарні вимоги до кулінарної обробки харчових продуктів</b></p> <p>Санітарні вимоги до приготування холодних страв і закусок, холодних солодких страв. Гігієнічні вимоги до реалізації готової продукції.</p> <p>Санітарні вимоги до приготування борошняних виробів. Вимоги до ароматичних речовин і харчових барвників. Гігієнічні вимоги до реалізації готової продукції. Умови та терміни зберігання та реалізації.</p> <p><b>Тема 2. Гігієнічна оцінка якості харчових продуктів</b></p> <p>Законодавчі основи якості харчових продуктів. Гігієнічна оцінка якості молока та молочних продуктів, м'яса та м'ясопродуктів, ковбас та ковбасних виробів, риби та рибних продуктів, морепродуктів, яєць та яйцепродуктів, зернових продуктів (зерна, борошна, крупи), хліба та хлібопродуктів, овочів, фруктів, ягід. Умови та терміни зберігання.</p>
<b>Фізіологія харчування</b>	28	<p><b>Тема 1. Вступ. Предмет і завдання курсу фізіологія харчування</b></p> <p>Історія розвитку харчування людини.</p> <p>Вплив харчування на стан здоров'я населення. Функції їжі.</p> <p>Поняття термінів "фізіологія" та "фізіологія харчування".</p> <p>Завдання фізіології харчування. Зміст предмету "Фізіологія харчування".</p> <p><b>Тема 2. Харчові речовини та їх фізіологічне значення для організму людини</b></p> <p>Нормування білків у раціонах харчування (фізіологічне значення білків, джерела постачання, наслідки надлишку та дефіциту білків у харчовому раціоні, добова погрєба). Зміни білків при кулінарній обробці.</p> <p>Нормування ліпідів у раціонах харчування.</p>

		<p>Нормування вуглеводів у раціонах харчування.</p> <p>Нормування вітамінів у раціонах харчування. Ознаки вітамінної недостатності. Причини розвитку вітамінної недостатності. Профілактика гіповітамінозів. Вплив кулінарної обробки на збереження вітамінів.</p> <p>Нормування мінеральних речовин у раціонах харчування.</p> <p>Вода - фізіологічне значення води.</p> <p><b>Тема 3. Фізіологічна характеристика основних продуктів харчування</b></p> <p>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).</p> <p>Характеристика, значення та використання продуктів рослинного походження у раціональному та лікувальному харчуванні.</p> <p><b>Тема 4. Основи раціонального харчування</b></p> <p>Поняття про раціональне харчування, закони раціонального харчування. Вимоги до раціонального харчування. Основні вимоги до харчування. Структура харчового раціону. Фізіологічні вимоги до режиму харчування.</p> <p><b>Тема 5. Харчування різних вікових та професійних груп населення</b></p> <p>Раціональне харчування дітей, підлітків та студентів. Раціональне харчування людей розумової праці, робітників легкої, середньої та важкої праці. Особливості раціонального харчування людей похилого віку та спортсменів.</p> <p><b>Тема 6. Основи дієтичного та лікувально-профілактичного харчування</b></p> <p>Поняття про дієтичне харчування, дієтичні продукти, специфічна дія продуктів та страв. Використання овочів і фруктів у лікувальному харчуванні. Характеристика основних дієт.</p> <p>Основи лікувально-профілактичного харчування. Раціони лікувально-профілактичного харчування. Лікувально-профілактичне харчування для профілактики основних захворювань у людини.</p>
<p><b>Організація виробництва та обслуговування</b></p>	<p>42</p>	<p><b>Тема 1. Організація робочих місць з приготування напівфабрикатів і страв на підприємствах ресторанного господарства</b></p> <p>Кваліфікаційна характеристика кухаря 4 розряду з сумісництвом офіціанта, бармена.</p> <p>Організація робочих місць м'ясо-рибного цеху для приготування напівфабрикатів. Підбір інструментів, інвентарю, устаткування.</p> <p>Організація робочих місць для приготування соусів, підбір посуду, устаткування, інструменту</p> <p>Організація робочих місць для приготування страв з сиру. Підбір посуду, інструмента, устаткування для приготування та відпуску страв з сиру.</p> <p>Організація робочих місць, підбір інструмента, інвентарю, посуду, устаткування для приготування та відпуску страв з м'яса.</p> <p>Організація робочих місць для приготування та відпуску холодних страв і закусок.</p>

		<p>Організація робочого місця, підбір інструмента, інвентарю, посуду для приготування та відпуску солодких страв і напоїв.</p> <p>Організація робочого місця, підбір інструмента, інвентарю, посуду, устаткування для приготування різних видів тіста та виробів з них.</p> <p><b>Тема 2. Організація діяльності торгової частини підприємства та оперативне планування роботи</b></p> <p>Вимоги до розміщення устаткування та оформлення залів, підготовка приміщень до обслуговування відвідувачів.</p> <p>Організація роботи ресторанів, кафе, буфетів, барів, роздавальних на підприємствах харчування. Інвентар. Обладнання.</p> <p>Основи меню. Значення правильного та чіткого оформлення меню. Порядок запису страв в меню.</p> <p><b>Практична робота 1:</b> складання меню для різних закладів ресторанного господарства.</p> <p><b>Тема 3. Посуд, столові прибори та столова білизна для закладів ресторанного господарства</b></p> <p>Матеріальна відповідальність на підприємствах харчування, її види, обов'язки підприємства відповідно до угоди про матеріальну відповідальність.</p> <p>Види матеріалу, з якого виготовляється столовий посуд (в т.ч. фірмовий), столові прибори та білизна для підприємств харчування.</p> <p>Характеристика, призначення та види столового посуду, приборів та білизни.</p> <p>Вимоги до столового посуду, приборів та білизни, його отримання. Облік та збереження.</p> <p>Підготовка столового посуду, приборів, білизни до обслуговування.</p> <p>Серветка – як елемент оформлення столу.</p> <p><b>Тема 4. Обслуговування споживачів</b></p> <p>Загальні правила підбору посуду та подачі холодних та гарячих закусок, перших та других страв, солодких страв, гарячих та холодних напоїв, алкогольних напоїв.</p> <p>Форми, методи та правила обслуговування відвідувачів.</p> <p><b>Практична робота 2, 3:</b> сервіровка столу.</p>
Облік, калькуляція і звітність	17	<p><b>Тема 1. Нормативно-технологічні документи: призначення, використання</b></p> <p>Використання нормативно-технологічної документації для розрахунку сировини на необхідну кількість порцій та калькуляцій на страви.</p> <p><b>Практична робота 1:</b> розрахунок сировини на необхідну кількість порцій.</p> <p><b>Практична робота 2:</b> розрахунок взаємозаміни сировини.</p> <p><b>Тема 2. Ціноутворення та калькуляція у закладах ресторанного господарства</b></p> <p>Поняття про ціни, види цін. Порядок розрахунку суми націнок та продажної ціни на сировину. Порядок розрахунку продажної ціни на готові страви, напої, вироби з борошна, гарніри. Порядок калькуляції продажної ціни на продукцію власного виробництва. Складання калькуляційних карток.</p>

		<p><b>Практична робота 3:</b> розрахунок ціни реалізації на сировину, сум націнок.</p> <p><b>Практична робота 4:</b> розрахунок ціни реалізації на готові страви.</p> <p><b>Практична робота 5:</b> складання калькуляції продажних цін на страви, гарніри тощо.</p>
<b>Професійно-практична підготовка</b>		
<p><b>Виробниче навчання</b></p>	<p><b>252</b></p>	<p><b>Тема 1. Механічна кулінарна обробка риби та приготування рибних напівфабрикатів</b></p> <p>Інструктаж за змістом занять, організації робочого місця, безпеки праці.</p> <p>Ознаки та органолептичні методи визначення доброякісності риб осетрових порід.</p> <p>Підготовка робочого місця для розбирання риби з хрящовим скелетом (осетрові), риб без луски та морепродуктів. Використання інструменту, інвентарю, посуду. Технічні вимоги безпеки праці. Робота із Збірником рецептур. Обробка риби з хрящовим скелетом, риб без луски. Визначення відсотку відходів. Підготовка риби осетрових порід для варіння та припускання.</p> <p>Приготування напівфабрикатів. Прийоми приготування напівфабрикатів. Види панірувань і їх призначення.</p> <p>Приготування напівфабрикатів для варіння, припускання, смаження, тушкування, запікання. Виготовлення напівфабрикатів з риби для смаження у фритюрі: риба "фрі", риба в тісті. Вимоги до якості.</p> <p>Підготовка риби для фарширування у цілому вигляді, порційними шматками, кругляками, філе. Короп фарширований гречаною кашею.</p> <p>Приготування натуральної січеної маси з риби та напівфабрикатів з неї: ковбаски рибні, січеники рибні тощо. Вихід напівфабрикатів. Вимоги до якості.</p> <p>Обробка нерибних продуктів моря. Підготовка до теплової обробки.</p> <p>Закріплення навичок з теми.</p> <p><b>Тема 2. Приготування напівфабрикатів з м'яса та сільськогосподарської птиці</b></p> <p>Інструктаж за змістом занять, організації робочого місця, безпеки праці. Організація робочого місця для приготування напівфабрикатів з м'яса. Робота із Збірником рецептур.</p> <p>Кулінарне розбирання туш великої рогатої худоби (яловичини). Використання різних частин м'яса. Визначення відсотку кісток.</p> <p>Кулінарне розбирання та обвалювання туш дрібної худоби (телят, свиней, овець). Використання різних частин м'яса. Визначення відсотку кісток.</p> <p>Приготування великошматкових напівфабрикатів для варіння, смаження, тушкування. М'ясо відварне, смажене, тушковане великим шматком.</p> <p>Прийоми приготування напівфабрикатів: нарізання, відбивання, підрізування сухожиль, шпигування, маринування, подрібнення, вибивання, панірування тощо.</p> <p>Приготування порційних напівфабрикатів з яловичини: лангет, антрекот, ромштек; з свинини, баранини: битки київські, котлета відбивна, ескалоп, шніцель тощо. Вихід напівфабрикатів. Вимоги до якості.</p> <p>Приготування дрібношматкових напівфабрикатів для смаження: бефстроганов (2 способи), шашлики: по-</p>

кавказьки, по-московськи, по-карські, 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 домашньому, печеня київська, плов тощо. Вихід напівфабрикатів. Вимоги до якості.

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

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

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

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

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

Підготовка напівфабрикатів високого ступеня готовності для теплової обробки.

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

**Тема 3. Приготування супів**

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

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

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

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

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

Приготування капусняків: капусняк Запорізький та ін. Відпуск.

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

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

Приготування солянок: солянка домашня, м'ясна. Відпуск.  
Приготування супів-пюре: з картоплі, різних овочів, птиці. Відпуск.  
Приготування холодних супів: борщ холодний. Правила відпуску.  
Приготування солодких супів з ягід, свіжих плодів. Відпуск.  
Закріплення навичок з теми.

#### **Тема 4. Приготування соусів**

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

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

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

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

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

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

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

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

Нарізання овочів складними формами, складання композицій.

Виготовлення елементів з овочів для оформлення страв.

Закріплення навичок з теми.

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

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

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

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

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

Відпуск.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Закріплення навичок з теми.

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

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

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

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

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

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

Приготування риби фаршированої: у цілому вигляді, філе, порційними шматками. Приготування коропу



фаршированого гречаною кашею та грибами. Вимоги до якості. Правила відпуску.

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

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

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

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

Закріплення навичок з теми.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Приготування та відпуск страв з січеного м'яса: біфштекс січений, ромштекс січений, котлети полтавські, шніцель натуральний січений, битки 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 ін. Правила відпуску. Підбір соусу, гарніру до страв.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Закріплення навичок з теми.

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

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

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

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

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

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

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

Закріплення навичок з теми.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Закріплення навичок з теми.

### **Тема 14. Організація обслуговування**

Культура обслуговування споживачів. Впровадження прогресивних форм обслуговування.

Споживчий попит та його вивчення. Книга скарг і пропозицій.

Види реклами. Форми обслуговування споживачів.

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

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

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

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

Бракераж готової продукції. Ведення бракеражного журналу.

<b>Виробнича практика</b>	<b>413</b>	<p><b>Тема 1. Ознайомлення із закладом ресторанного господарства. Система охорони праці на даному підприємстві</b></p> <p>Ознайомлення з правилами ведення журналів реєстрації інструктажів з питань охорони праці, реєстрації вступних, повторних, поточних, позапланових інструктажів. Ознайомлення з нормативними актами виробітки робочого часу, правилами оформлення актів про нещасні випадки на виробництві. Ознайомлення з робочою документацією протипожежної безпеки, планами евакуації підприємства.</p> <p>Проведення та документальне оформлення вступного інструктажу та інструктажу на робочому місці, поточного, повторного та позапланового.</p> <p><b>Тема 2. Самостійна робота кухаря 4 розряду</b></p> <p>Самостійне виконання робіт на робочому місці кухаря 4 розряду у відповідності до вимог кваліфікаційної характеристики із дотриманням технічних вимог безпеки праці, використанням новітніх технологій, устаткування, сучасних методів праці.</p> <p><i>Примітка.</i> Детальна програма виробничої практики розробляється кожним навчальним закладом окремо з врахуванням сучасних технологій, новітніх устаткувань та матеріалів, умов виробництва, за погодженням з підприємствами-замовниками кадрів та затверджується в установленому порядку.</p>
---------------------------	------------	---

**Професія 5122 «Кухар»**  
Кваліфікація: 5 розряд

Предмет	Кількість годин	Зміст програми
<p><b>Технологія приготування їжі з основами товарознавства</b></p>	<p style="text-align: center;"><b>128</b></p>	<p><b>Розділ 1. Технологія приготування їжі та організація виробництва</b></p> <p><b>Тема 1. Сучасні тенденції у технології приготування та оформленні страв</b> Особливості оформлення страв. Поєднання продуктів за смаком, кольором, формою нарізки. Основні принципи оформлення страв. Способи оформлення страв.</p> <p><b>Тема 2. Теплова обробка продуктів</b> Процеси, що відбуваються в продуктах під час теплової обробки. Вплив різних температур і терміну теплової обробки на якість готової продукції. Способи скорочення втрат та зберігання поживної цінності харчових продуктів під час теплової обробки. Ароматичні речовини, смакові добавки та способи їх застосування з метою поліпшення смакових властивостей продукції.</p> <p><b>Тема 3. Технологія приготування супів, соусів, страв з овочів</b> Технологія приготування, відпуск, вимоги до якості солянок: з птиці, рибної, грибної. Технологія приготування, відпуск, вимоги до якості супів-кремів: з печериць, креветок тощо. Прозорі супи, їх характеристика. Технологія приготування прозорих бульйонів, способи освітлення, види витяжок. Технологія приготування гарнірів до прозорих бульйонів: рису, вермішелі відварної, пиріжків, фрикадельок, омлету парового, гострих грінок, яєць “в мішечок” тощо. Відпуск прозорих супів з гарнірами. Вимоги до якості. Технологія приготування холодних супів: окрошки м’ясної та ін. Відпуск, вимоги до якості. Технологія приготування фірмових супів. Технологія приготування соусів з грибами, вином, кисло-солодкого тощо. Вимоги до якості, використання. Технологія приготування соусів похідних білого основного: з яйцем, з розсолом, соус біле вино, соус білий з капарцями. Вимоги до якості, використання. Технологія приготування яєчно-масляних соусів: соус польський, сухарний, голландський та його похідних. Вимоги до якості, використання, вихід соусів. Технологія приготування масляних сумішей: масло зелене, оселедцеве, ракове, сирне та ін. Вимоги до якості, використання в кулінарії. Технологія приготування похідних майонезу: з корнішонами, з желе, з хроном. Вимоги до якості, використання.</p>

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

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

Технологія приготування фірмових соусів.

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

Технологія приготування фірмових страв.

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

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

#### **Тема 4. Технологія приготування страв з риби та морепродуктів**

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

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

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

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

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

Технологія приготування фірмових рибних страв.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

**Тема 6. Технологія приготування холодних страв і закусок**

Технологія приготування та відпуск бутербродів закусочних (канапе), закусочних на шпажках, листкових,

бутербродів-рулетів, бутербродів-тортів, калорійних. Вимоги до якості бутербродів.

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

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

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

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

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

Технологія приготування фірмових холодних страв і закусок.

**Умови та термін зберігання холодних страв і закусок.**

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

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

**Тема 7. Технологія приготування солодких страв і напоїв**

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

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

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

Технологія приготування та відпуск кремів. Вимоги до якості кремів.

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

Технологія приготування та відпуск гарячих напоїв. Вимоги до якості.

Технологія приготування фірмових солодких страв.

Технологія приготування фірмових напоїв.

**Умови та термін зберігання солодких страв, напоїв.**

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

1. Десертні салати-коктейлі
2. Холодні солодкі страви
3. Гарячі солодкі страви



4. Гарячі напої
5. Фірмові солодкі страви і напої.

#### **Тема 8. Технологія приготування тіста та виробів з нього**

Характеристика сировини для приготування борошняних кондитерських виробів. Види розпушувачів.

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

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

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

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

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

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

Технологія приготування фірмових борошняних і кондитерських виробів.

Умови та терміни зберігання борошняних і кондитерських виробів.

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

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

#### **Розділ 2. Наукові основи розробки новітніх технологій у ресторанному господарстві**

##### **Тема 9. Основні напрями розвитку та сучасні аспекти оздоровчого харчування**

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

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

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

##### **Тема 10. Новітні технології продуктів харчування**

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

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

БАД-нутрицевтики та їх характеристика.

БАД-пробіотики та їх характеристика.

БАД-парафармацевтики та їх характеристика.

Генетично модифіковані продукти харчування.

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

Сутність методології проектування рецептур харчових продуктів.

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

Методика визначення раціональних технологічних режимів виробництва продуктів харчування.

Методологія оцінки якості харчових продуктів.

Поняття категорії якості продуктів харчування.

Комплексна оцінка якості продуктів харчування.

### **Розділ 3. Технологія продуктів лікувально-профілактичного призначення**

#### **Тема 12. Значення лікувально-профілактичного харчування. Характеристика раціонів лікувально-профілактичного харчування**

Значення лікувально-профілактичного харчування.

Характеристика раціонів лікувально-профілактичного харчування.

Раціон №1 : робота з радіонуклідами. Раціон № 2: зайнятість у виробництві сірчаної та азотної кислот, сполучень хлору, фтору, ціанідів, лужних металів. Раціон № 2<sup>a</sup>: робота з хромом та його сполученнями.

Раціон № 3: робота з органічними та неорганічними сполученнями свинцю. Раціон № 4: робота на виробництві з хлорпохідними вуглецю; нітро- і аміносполученнями ароматичного ряду та їхніми похідними; сполученнями миш'яку, фосфору, ртуті.

#### **Тема 13. Характеристика страв функціонального призначення**

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

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

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

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

### **Розділ 4. Технологія дієтичного та дитячого харчування**

		<p><b>Тема 14. Основні принципи організації дієтичного харчування. Характеристика основних лікувальних дієт</b>  Значення дієтичної терапії у лікуванні та профілактиці захворювань. Організація дієтичного харчування. Вимоги до складання дієт.  Основні принципи побудови дієтичного харчування. Режими харчування, збалансованість раціону.  Характеристика дієт № 1, 2, 3, 4, 5.  Характеристика дієт № 6, 7, 9.  Характеристика дієт № 8, 10, 14.  Спеціальні дієти. Лікувальне дієтичне харчування при окремих захворюваннях.</p> <p><b>Тема 15. Технологія приготування страв для дієтичного харчування</b>  Технологія дієтичних холодних страв та закусок.  Приготування перших страв на дієти № 1, 2, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 14.  Особливості технології других страв на дієти № 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 14.  Технологія солодких страв, напоїв і кондитерських виробів лікувального спрямування.</p> <p><b>Тема 16. Технологія приготування страв для дитячого харчування</b>  Сучасні вимоги до раціонального харчування дітей.  Організація раціонального харчування для дітей раннього віку (1-3 роки).  Раціональне харчування дітей дошкільного віку (1-6 років).  Раціональне харчування дітей шкільного віку.  Технологія приготування страв, кулінарних виробів, напоїв, виробів із тіста для дитячого харчування.</p>
<p><b>Устаткування підприємств харчування</b></p>	<p>22</p>	<p><b>Тема 1. Вступ. Знайомство з новітніми зразками сучасної техніки для закладів ресторанного господарства</b>  Нове в області механізації та автоматизації трудоміжких робіт у закладах ресторанного господарства.  Значення ефективного та раціонального використання техніки і дотримання безпеки праці, підвищення її продуктивності, поліпшення якості продукції. Використання автоматики в сучасному устаткуванні.  Роль технічних знань для раціонального, безпечного та ефективного використання устаткування.</p> <p><b>Тема 2. Машини для подрібнення кави, блендери, коктейлезбивальні машини</b>  Сучасні види малогабаритного устаткування для вузькоспеціалізованих підприємств. Блендери, їх класифікація, будова, правила експлуатації з дотриманням технічних вимог безпеки праці. Можливі проблеми під час роботи, їх причини й вирішення.  Машини та механізми для помелу кави та приготування коктейлів. Правила експлуатації з дотриманням правил техніки безпеки, можливі проблеми під час роботи машин.  Лабораторно-практична робота 1: вивчення будови різних моделей подрібнювачів кави, блендерів, коктейлезбивальних машин; раціональних правил експлуатації, інструкції з технічних вимог безпеки праці.  Відпрацювання умінь та навичок експлуатації з дотриманням технічних вимог безпеки праці.</p>

### **Тема 3. Слайсери**

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

### **Тема 4. Ваговимірювальна електронна торгова техніка**

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

### **Тема 5. Реєстратори розрахункових операцій**

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

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

### **Тема 6. Автоматизовані машини для санітарної обробки столового посуду**

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

### **Тема 7. Малогабаритне спеціалізоване та комбіноване теплове устаткування**

Поняття про нові електрофізичні методи нагрівання. Автоматика безпеки та регулювання теплового режиму в сучасному тепловому устаткуванні. Прилади автоматики, їх призначення, принцип дії, правила користування. Технологічні вимоги до конструкції сучасного теплового устаткування. Значення техніко-економічних та експлуатаційних показників роботи теплових апаратів для отримання якісної продукції, ефективної роботи підприємства та безпечної роботи кухаря. Особливості експлуатації мікромодульного настільного сучасного теплового устаткування зарубіжного та вітчизняного виробництва: пароконвектомати, експрес-кавоварки та ін. устаткування. Можливі проблеми під час роботи, їх причини й вирішення. Сучасні теплові апарати для обробки продуктів інфрачервоними променями та хвилями надвисокої частоти: комбіновані НВЧ-шафи, грилі. Переваги та недоліки в роботі, особливості в експлуатації та технічні вимоги безпеки праці.

Лабораторно-практична робота 3: вивчення будови, підготовки до роботи, відпрацювання навичок раціональної та ефективної експлуатації різних видів сучасного теплового устаткування. Вивчення пускорегулювальної, запобіжної, сигнальної та іншої арматури теплових апаратів. Складання інструкції з

		<p>технічних вимог безпеки праці та заходів щодо економних витрат електроенергії під час роботи теплового устаткування. Ознайомлення з технічною документацією теплових апаратів.</p> <p><b>Тема 8. Спеціалізоване холодильне устаткування</b></p> <p>Переваги та недоліки сучасної холодильної техніки. Економічні та експлуатаційні показники холодильного устаткування, призначення та види автоматики холодильної техніки. Вимоги державних, європейських та світових стандартів (ДСТУ, СЕ та ISO) до показників якості холодильної техніки. Льодогенератори: їх призначення, будова, принцип дії. Правила експлуатації, заходи щодо забезпечення надійності в роботі та економії електроенергії під час експлуатації холодильного устаткування.</p>
<b>Організація виробництва та обслуговування</b>	<b>18</b>	<p><b>Тема 1. Організація складського господарства та постачання сировини і товарів</b></p> <p>Джерела та організація постачання сировини і товарів. Організація складського господарства. Порядок складання договорів і замовлень. Правила приймання товарів і тари. Порядок видавання продуктів зі складу. Організація тарного господарства.</p> <p><b>Тема 2. Організація обслуговування у закладах ресторанного господарства</b></p> <p>Кваліфікаційна характеристика кухаря 5 розряду.</p> <p>Види графіків виходу на роботу. Характеристика графіків. Підбір графіків для ефективної роботи підприємства. Складання графіків виходу на роботу.</p> <p>Меню ресторану, види меню, план-меню. Прейскурант. Вимоги до їх складання. Порядок складання та затвердження плану-меню.</p> <p>Види банкетів і прийомів, їх специфіка. Порядок складання та прийому замовлення на банкет. Меню банкетів. Складання меню на різні види банкету. Порядок підбору та розрахунку кількості посуду, білизни. Сервіровка столу на різні види банкетів. Обслуговування банкетів. Послідовність подачі страв, напоїв; правила та способи подачі.</p> <p><b>Практична робота 1:</b> складання меню на різні види банкету. Порядок підбору та розрахунку кількості посуду, білизни. Сервіровка столу на різні види банкетів. Послідовність подачі страв, напоїв; правила та способи подачі.</p> <p><b>Тема 3. Особливості обслуговування у закладах ресторанного господарства різних типів</b></p> <p>Особливості обслуговування відвідувачів у закладах ресторанного господарства при залізничних, річкових, морських вокзалах та аеропортах. Організація роботи буфетів, магазинів кулінарії, домових кухонь, фабрик-заготівель, фабрик-кухонь тощо.</p> <p>Організація обслуговування туристів.</p>
<b>Облік, калькуляція та звітність</b>	<b>24</b>	<p><b>Тема 1. Бухгалтерські документи та облік сировини і товарів на складі підприємств харчування</b></p> <p>Вимоги до оформлення бухгалтерських документів. Матеріальна відповідальність. Порядок забезпечення складу сировиною. Документальне оформлення, одержання та видача сировини зі складу. Порядок складання звіту про рух сировини і тари на складі.</p> <p><b>Тема 2. Облік сировини та готової продукції на виробництві</b></p>

		<p>Матеріальна відповідальність. Облік матеріальних цінностей. Порядок складання плану-меню. Порядок розрахунку сировини для планового випуску страв. Документальне оформлення на одержання сировини для кухні та відпуск готових страв з кухні.</p> <p>Порядок і терміни складання звітів матеріально відповідальними особами. Форми звітності. Порядок складання звіту про рух сировини та готових страв на кухні. Порядок проведення інвентаризації. Визначення та затвердження результатів інвентаризації.</p> <p><b>Практична робота 1:</b> складання плану-меню та відомості розрахунку сировини.</p> <p><b>Практична робота 2:</b> складання документів на одержання сировини для кухні та видачу готових страв з кухні.</p> <p><b>Практична робота 3:</b> складання звіту про рух сировини на кухні.</p>
<p><b>Виробниче навчання</b></p>	<p><b>156</b></p>	<p><b>Тема 1. Приготування супів</b></p> <p>Інструктаж за змістом занять, організації робочого місця, безпеки праці. Устаткування, інструмент, інвентар, посуд для приготування супів. Робота із Збірником рецептур. Перерахунок сировини.</p> <p>Приготування солянок: збірної м'ясної, з птиці, рибної, грибною. Відпуск.</p> <p>Приготування прозорих бульйонів, способи освітлення, види витяжок. Приготування гарнірів до супів прозорих: рису, вермішелі відварної, пиріжків, фрикадельок, омлету, гострих грінок, яєць в мішечок тощо. Правила відпуску.</p> <p>Приготування холодних супів: окрошки м'ясної тощо. Правила відпуску.</p> <p>Приготування фірмових супів. Закріплення навичок з теми.</p> <p><b>Тема 2. Приготування соусів</b></p> <p>Інструктаж за змістом занять, організації робочого місця, безпеки праці.</p> <p>Устаткування, інструмент, інвентар, посуд для приготування соусів. Робота із Збірником рецептур. Перерахунок сировини.</p> <p>Приготування яєчно-масляних соусів: польського, голландського, сухарного, їх похідних.</p> <p>Приготування масляних сумішей: масло сирне, оселедцеве, зелене, томатне тощо. Вимоги до якості.</p> <p>Приготування холодних соусів і заправок: соусу майонез та похідних: з корнішонами, хроном, желе; соусу-хрін, сметанно-майонезних заправок, соусу з кетчупом, соусу з медом. Вимоги до якості.</p> <p>Приготування фірмових соусів підприємств харчування.</p> <p>Закріплення навичок з теми.</p> <p><b>Тема 3. Приготування страв з овочів</b></p> <p>Інструктаж за змістом занять, організації робочого місця, безпеки праці. Устаткування, інструмент, інвентар, посуд для приготування страв з овочів. Робота із Збірником рецептур. Перерахунок сировини.</p> <p>Приготування картоплі смаженої у фритюрі складної форми нарізки. Приготування страв з гарбуза.</p> <p>Приготування фірмових страв підприємств харчування.</p> <p>Закріплення навичок з теми.</p>

#### **Тема 4. Приготування страв з риби та морепродуктів**

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

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

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

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

Приготування страв із січеної рибної маси.

Приготування судаку, шуки фаршированої у цілому вигляді.

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

Приготування фірмових страв з риби та морепродуктів підприємств харчування.

Закріплення навичок з теми.

#### **Тема 5. Приготування страв з м'яса, сільськогосподарської птиці та субпродуктів**

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

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

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

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

Приготування та відпуск шашликів.

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

Приготування страв з січеної маси.

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

Приготування качки або гуски фаршированої.

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

Закріплення навичок з теми.

#### **Тема 6. Приготування холодних страв і закусок**

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

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

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

Приготування овочів фаршированих. Вимоги до якості.

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

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

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

Приготування та відпуск страв з м'яса: курки фаршированої (галантин), асорті з м'яса, м'ясних продуктів, язика або порося заливного, холодцю, рулетів, різних видів паштетів (паштет з печінки, паштет з м'ясопродуктів), ковбаси "Домашньої", буженини, шпигованої часником, кров'янки та ін. Вимоги до якості. Оформлення, відпуск.

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

Закріплення навичок з теми.

#### **Тема 7. Приготування солодких страв і напоїв**

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

Приготування десерту фруктового з субтропічних цитрусових, чорносливу із збитими вершками та ін.

Приготування м'якого морозива, асортимент і відпуск.

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

Приготування та відпуск гарячих солодких страв: грінки з фруктами, пудинг сухарний, яблука в



листовому тісті, яблука по-київськи та ін. Вимоги до якості.

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

Приготування фірмових страв підприємств харчування.

Закріплення навичок з теми.

#### **Тема 8. Приготування тіста та виробів з нього**

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

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

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

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

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

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

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

Приготування фірмових виробів з тіста.

Закріплення навичок з теми.

#### **Тема 9. Приготування страв лікувально-профілактичного харчування**

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

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

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

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

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

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

#### **Тема 10. Приготування страв дієтичного та дитячого харчування**

Ознайомлення з характеристиками лікувальних столів та рецептурами дієтичних страв.

		<p>Підбирання, освоєння видів та способів обробки сировини для дієтичних страв.          Приготування, оформлення та відпуск різноманітних дієтичних страв.          Особливості приготування страв для харчування школярів.</p> <p><b>Тема 11. Організація обслуговування</b>          Основи складання меню. Різновиди меню, оформлення меню.          Документальне оформлення та порядок отримання готової продукції.</p>
<p><b>Виробнича практика</b></p>	<p><b>273</b></p>	<p><b>Тема 1. Ознайомлення із закладом ресторанного господарства. Система охорони праці на даному підприємстві</b>          Ознайомлення із закладом ресторанного господарства: режим роботи, характеристика підприємства, санітарні вимоги до підприємства. Ознайомлення з правилами внутрішнього трудового розпорядку, правилами особистої гігієни кухаря, обладнання підприємства. Ознайомлення з правилами введення журналів реєстрації інструктажів з питань охорони праці, реєстрації вступних, повторних, поточних, позапланових інструктажів. Ознайомлення з нормативними актами виробітки робочого часу, правилами оформлення актів про нещасні випадки на виробництві. Ознайомлення з робочою документацією протипожежної безпеки, планами евакуації підприємства.          Проведення та документальне оформлення вступного інструктажу та інструктажу на робочому місці, поточного, повторного та позапланового.</p> <p><b>Тема 2. Самостійна робота кухаря 5 розряду</b>          Самостійне виконання робіт на робочому місці кухаря 5 розряду у відповідності до вимог кваліфікаційної характеристики із дотриманням технічних вимог безпеки праці, використанням новітніх технологій, устаткування, сучасних методів праці.  <i>Примітка.</i> Детальна програма виробничої практики розробляється кожним навчальним закладом окремо з врахуванням сучасних технологій, новітніх устаткувань та матеріалів, умов виробництва, за погодженням з підприємствами-замовниками кадрів та затверджується в установленому порядку.</p>