

ПОГОДЖЕНО

ТОВ „Амарант КО“
назва підприємства

Директор
Марія Косцюба
підпис керівника

« » _____ 2022 р.



ЗАТВЕРДЖУЮ

Ректор Сумського національного
аграрного університету

академік НААН України

Володимир ЛАДИКА

» _____ 2022 р.



Освітня програма

з підготовки кваліфікованих робітників

Професія 5122 «Кухар»

Кваліфікація: 3 розряду

СХВАЛЕНО

Педагогічною радою НПЦ ІТФ СНАУ

Протокол № 5 від 10.06.2022 р.

РОЗГЛЯНУТО

на засіданні методичної комісії НПЦ ІТФ СНАУ

Протокол від 09.06.2022 р. № 10

**Зведений робочий навчальний план підготовки кваліфікованих робітників
за професією 5122 «Кухар»
Кваліфікація: 3 розряд**

№з/ п	Напрямок підготовки	Кількість годин								
		Всього годин	ЗПБ	РН 1	РН 2	РН 3	РН 4	РН 5	РН 6	РН 7
1	Загальнопрофесійний компонент	84	68							16
2	Професійно-теоретична підготовка	233	32	24	34	21	32	32	32	26
3	Професійно-практична підготовка	438	6	12/16	36/40	12/32	36/40	36/40	36/32	24/40
4	Кваліфікаційна пробна робота	8								8
5	Консультації	10								
6	Державна кваліфікаційна атестація	8								
7	Загальний обсяг навчального часу (без п.4,5)	763	106	52	110	65	108	108	100	106

**Зведена таблиця
відповідності результатів навчання (компетентностей) навчальним предметам
Кваліфікація: кухар 3 розряду**

	Назви предметів	РН Загальнопрофесійний (ЗПБ)	РН. 1	РН. 2	РН. 3	РН. 4	РН. 5	РН. 6	РН. 7	Усього
1	Основи трудового законодавства	14								14
2	Основи галузевої економіки .								16	16
3	Охорона праці	30								30
4	Санітарія, гігієна, фізіологія	24								
5	Технологія приготування їжі з основами товарознавства	14	14	18	10	16	18	16	14	120
6	Організація виробництва та обслуговування	10	6	8	5	8	8	2	4	51
7	Устаткування підприємств харчування	8	4	8	6	8	6	14	8	62
8	Виробниче навчання	6	12	36	12	36	36	36	24	198
9	Виробнича практика									240

Результати навчання	Освітні компоненти (навчальні предмети)	Кількість годин	Зміст освітньої програми
РН Загальнопрофесійний	Основи трудового законодавства	14	<p>Тема 1. Правове регулювання трудових відносин Основні трудові права та обов'язки працівників. Основні нормативно-правові акти у професійній сфері, що регламентують трудову діяльність.</p> <p>Тема 2. Трудова дисципліна. Відповідальність працівників Положення, зміст, форми та строки укладання трудового договору (контракту), підстави його припинення.</p> <p>Тема 3. Трудові спори. Соціальні гарантії та соціальний захист працівників Порядок розгляду та способи вирішення індивідуальних та колективних трудових спорів. Соціальний захист на підприємстві, зокрема види та порядок надання відпусток. Основи законодавства про захист прав споживачів</p>
	Охорона праці	30	<p>Тема 1. Правові та організаційні основи охорони праці Зміст поняття «Охорона праці», соціально-економічне значення охорони праці. Мета і завдання предмета «Охорона праці», обсяг, зміст і порядок його вивчення. Додаткові вимоги щодо вивчення предмета при підготовці робітників для виконання робіт з підвищеною небезпекою.</p> <p>Основні законодавчі акти з охорони праці: Конституція України, Закон України "Про охорону праці", Кодекс законів про працю України, Закон України "Про загальнообов'язкове державне соціальне страхування від нещасного випадку на виробництві та професійного захворювання, які спричинили втрату працездатності", Основи законодавства України про охорону здоров'я, Закон України "Про пожежну безпеку", Закон України "Про використання ядерної енергії та радіаційну безпеку". Закон України "Про забезпечення санітарного та епідемічного благополуччя населення", Закон України „Про колективні договори і угоди”.</p> <p>Основні нормативно-правові акти з охорони праці. Право громадян на охорону праці при укладанні трудового договору. Правила внутрішнього трудового розпорядку. Тривалість робочого дня працівників. Колективний договір, його укладання і виконання. Права працівників на охорону праці під час роботи на підприємстві, на пільги і компенсації за важкі та шкідливі умови праці. Охорона праці жінок і неповнолітніх. Відповідальність за порушення законодавства про працю, охорону праці, нормативно-правових актів з охорони праці.</p> <p>Державне управління охороною праці. Соціальна політика щодо атестації робочих місць за умовами праці невідповідність вимогам нормативно-правових актів з охорони праці.</p> <p>Державний нагляд за охороною праці. Органи державного нагляду за охороною праці. Громадський контроль за додержанням законодавства про охорону праці, повноваження і права профспілок та уповноважених найманими працівниками осіб з питань охорони праці.</p> <p>Навчання з питань охорони праці. Типове положення про порядок навчання і перевірку знань з питань охорони праці, яке встановлює порядок і види інструктажів з</p>

		<p>охорони праці, форми перевірки знань працівників і посадових осіб.</p> <p>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.</p> <p>Поняття про виробничий травматизм і профзахворювання. Нещасні випадки, пов'язані з працею на виробництві і побутові. Безпека праці і здоровий спосіб життя. Алкоголізм і безпека праці. Професійні захворювання і професійні отруєння. Основні причини травматизму і професійних захворювань на виробництві. Основні заходи запобігання травматизму та захворювання на виробництві: організаційні, технічні, санітарно-виробничі, методико-профілактичні. Соціальне страхування від нещасних випадків і професійних захворювань. Соціальна і медична реабілітація працівників. Розслідування та облік нещасних випадків на виробництві, професійних захворювань і професійних отруєнь.</p> <p>Тема 2. Основи безпеки праці у галузі. Загальні відомості про потенціал небезпек. Психологія безпеки праці. Організація роботи з охорони праці</p> <p>Загальні питання безпеки праці. Перелік робіт з підвищеною небезпекою, для проведення яких потрібне спеціальне навчання і щорічна перевірка знань з охорони праці.</p> <p>Загальні відомості про потенціал небезпек. Основні небезпеки під час проведення робіт за професією “Кондитер” в харчовій галузі.</p> <p>Роботи з підвищеною небезпекою в галузі. Вимоги безпеки праці при експлуатації машин, механізмів, обладнання та устаткування, які використовуються в кондитерській промисловості. Технічні вимоги безпеки праці при експлуатації вантажно-розвантажувального, механічного, теплового та холодильного устаткування. Захист від дії хімічних і біологічних чинників. Зони безпеки та їх огороження. Світлова і звукова сигналізація. Попереджувальні надписи, сигнальні фарбування. Знаки безпеки. Засоби колективного та індивідуального захисту від небезпечних і шкідливих виробничих факторів у галузі. Спецодяг, спецвзуття та інші засоби індивідуального захисту. Захист від шуму, пилу, газу, вібрацій, несприятливих метеорологічних умов. Мікроклімат виробничих приміщень. 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.</p> <p>Фізіологічна та психологічна основа трудового процесу (безумовні та умовні рефлекси, їх вплив на безпеку праці).</p> <p>Психологія безпеки праці. Пристосування людини до навколишніх умов в процесі праці (почуття, сприймання, увага, пам'ять, уява, емоції) та їх вплив на безпеку праці.</p> <p>Психофізичні фактори умов праці (промислова естетика, ритм і темп роботи, виробнича гімнастика, кімнати психологічного розвантаження) та їх вплив на Безпеку праці.</p> <p>Вимоги нормативно-правових актів про охорону праці щодо безпеки виробничих процесів, обладнання, будівель і споруд.</p> <p>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.</p>
--	--	--

		<p>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 в кондитерській промисловості. Запобігання виникненню аварій техногенного характеру. План евакуації з приміщень у разі аварії.</p> <p>Тема 3. Основи пожежної безпеки. Вибухонебезпека виробництва і вибухозахист</p> <p>Характерні причини виникнення пожеж: порушення правил використання відкритого вогню і електричної енергії, використання непідготовленої техніки в пожежонебезпечних місцях; порушення правил використання опалюваних систем, електронагрівальних 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, заpalення, самозапалення, горіння, тління. Легкозаймисті і горючі рідини. Займисті, важкозаймисті і незаймисті речовини, матеріали та конструкції. Поняття вогнестійкості.</p> <p>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.</p> <p>Організація пожежної охорони в галузі.</p> <p>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 палих речовин, що використовуються у технологічній системі.</p> <p>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.</p> <p>Основні характеристики вибухонебезпеки; показники рівня руйнування промислових аварій.</p> <p>Вимоги щодо професійного відбору та навчання персоналу для виробництв підвищеної вибухонебезпеки.</p> <p>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.</p> <p>Тема 4. Основи електробезпеки</p> <p>Електрика промислова, статична і атмосферна.</p> <p>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</p>
--	--	---

		<p>звільнення потерпілого від дії електричного струму.</p> <p>Загальні відомості про 4-провідну електричну мережу живлення. Фазова та лінійна напруга. Електричний потенціал Землі. Електрична напруга доторкання.</p> <p>Класифікація виробничих приміщень відносно небезпеки ураження працюючих електричним струмом.</p> <p>Допуск до роботи з електрикою і електрифікованими машинами. Колективні та індивідуальні засоби захисту в електроустановках. Попереджувальні надписи, плакати та пристрої, ізолюючі прилади. Занулення та захисне заземлення, їх призначення. Робота з переносними електросвітильниками.</p> <p>Правила безпечної експлуатації електроустановок споживачів. Правила роботи на електронно-обчислювальних машинах і персональних комп'ютерах.</p> <p>Захист від статичної електрики. Захист будівель та споруд від блискавки. Правила поведінки під час грози.</p> <p>Тема 5. Основи гігієни праці. Медичні огляди</p> <p>Поняття про гігієну праці як систему організаційних, гігієнічних та санітарно-технічних заходів. Шкідливі виробничі фактори (шум, вібрація, іонізуючі випромінювання тощо), основні шкідливі речовини, їх вплив на організм людини. Дії вірусів, інфекцій, що передаються через кров, біологічні рідини і спричиняють порушення нормальної життєдіяльності людини, викликають гострі та хронічні захворювання.</p> <p>Лікувально-профілактичне харчування.</p> <p>Фізіологія праці. Чергування праці і відпочинку. Виробнича гімнастика. Додержання норм піднімання і переміщення важких речей неповнолітніми і жінками.</p> <p>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.</p> <p>Види освітлення. Природне освітлення. Штучне освітлення: робоче та аварійне. Правила експлуатації освітлення. Санітарно-побутове забезпечення працівників.</p> <p>Щорічні медичні огляди працюючих неповнолітніх осіб віком до 21 року.</p> <p>Тема 6. Надання першої допомоги потерпілим при нещасних випадках</p> <p>Основи анатомії людини.</p> <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 ран, 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. Перша допомога при запорошуванні очей. Способи промивання очей. Ознаки отруєння і перша допомога потерпілому. Способи надання допомоги при отруєнні чадним газом, алкоголем, ніотином. Транспортування потерпілого. Підготовка потерпілого до транспортування. Вимоги до транспортних засобів</p>
Санітарія, гігієна, фізіологія	24	<p>Тема 1. Основні відомості про санітарію та гігієну. Санітарне законодавство й організація харчового закладу. Гігієнічні вимоги до персоналу та утримання підприємств харчування.</p> <p>Значення предмету у професійній діяльності робітників закладів ресторанного господарства. Поняття термінів “гігієна”, “гігієна харчування”, “санітарія”, “мікробіологія”, “фізіологія” та “фізіологія харчування”. Поняття професійні захворювання та їх профілактика.</p> <p>Загальні правила санітарії та гігієни у професійній діяльності.</p> <p>Стандарти ISO 9001, ISO 22000, HACCP (ХАССП).</p> <p>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>Загальні поняття про інфекцію, харчові інфекції та імунітет. Класифікація харчових інфекцій. Гострі інфекції та їх профілактика. Занози та їх профілактика.</p> <p>Харчові отруєння та їх профілактика.</p> <p>Тема 2. Санітарні вимоги при первинній обробці сировини, продуктів, приготуванні напівфабрикатів.</p> <p>Правила санітарної обробки кухонного посуду, інструментів, інвентарю, їх маркування та використання для обробки овочів, грибів, фруктів, ягід.</p> <p>Санітарні норми щодо інструментів, обладнання, посуду, робочого місця при обробці різних видів риби, продуктів моря та приготуванні апівфабрикатів з них.</p> <p>Санітарні норми щодо інструментів, обладнання, посуду, робочого місця при роботі з м'ясом, субпродуктами, птицею, дичиною.</p> <p>Тема 3. Санітарні вимоги при тепловій обробці продуктів та приготуванні страв.</p> <p>Правила санітарної обробки столового та кухонного посуду, інструментів, інвентарю, їх маркування та використання для приготування страв та гарнірів з овочів, грибів.</p> <p>Санітарні норми при готуванні страв з яєць, молока та молочних продуктів.</p> <p>Правила санітарної обробки кухонного посуду, інструментів, інвентарю, їх маркування та використання у процесі приготування страв з яєць, молока та молочних продуктів.</p>	

		<p>Правила санітарної обробки кухонного посуду, інструментів, інвентарю, їх маркування та використання у процесі приготування бульйонів, супів та соусів.</p> <p>Правила санітарної обробки кухонного посуду, інструментів, інвентарю, їх маркування та використання у процесі приготування страв і гарнірів з круп, бобових, макаронних виробів.</p> <p>Тема 4. Вимоги до улаштування підприємства. Правила утилізації відходів.</p> <p>Гігієнічні вимоги до вибору земельної ділянки підприємств харчування. Вимоги до водопостачання, опалення, вентиляції, каналізації та освітлення.</p> <p>Вимоги до санітарного стану підприємств. Дезінфекція та дезінфікуючі засоби. Виготовлення хлорних розчинів. Боротьба з гризунами, мухами і тарганями.</p> <p>Поняття про особисту гігієну. Правила особистої гігієни. Гігієнічні вимоги до шкіри тіла та рук, санітарного одягу, медичні огляди та їх значення. Вимоги до режиму праці. Обов'язки та відповідальність за дотримання санітарних правил.</p> <p>Правила утилізації відходів після обробки овочів та грибів, фруктів, ягід, горіхоплідних</p> <p>Правила утилізації відходів після обробки різних видів риби та нерибних продуктів, виготовлення котлетної маси з неї.</p> <p>Правила утилізації відходів після обробки різних видів м'ясної продукції та виготовлення котлетної маси з неї.</p> <p>Правила утилізації відходів після приготування бульйонів, супів та соусів.</p> <p>Правила утилізації відходів після приготування страв та гарнірів з овочів, грибів.</p> <p>Правила утилізації відходів після приготування страв з яєць, молока та молочних продуктів.</p> <p>Правила утилізації відходів після приготування страв і гарнірів з круп, бобових, макаронних виробів (паст).</p> <p>Правила утилізації відходів після обробки різних видів риб та нерибних продуктів моря.</p> <p>Правила утилізації відходів після обробки м'яса субпродуктів, птиці, дичини.</p> <p>Тема 5. Основи фізіології харчування.</p> <p>Загальні відомості про фізіологію харчування</p> <p>Вплив харчування на стан здоров'я населення. Функції їжі.</p> <p>Поняття термінів «фізіологія» та «фізіологія харчування».</p> <p>Харчові речовини та їх фізіологічне значення для організму людини.</p> <p>Нормування білків у раціонах харчування (фізіологічне значення білків, джерела постачання, наслідки надлишку та дефіциту білків у харчовому раціону, 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>Фізіологічна характеристика основних продуктів харчування.</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>Основи раціонального харчування. Поняття про раціональне харчування, закони раціонального харчування. Вимоги до раціонального харчування. Структура харчового раціону. Фізіологічні вимоги до режиму харчування.</p> <p>Харчування різних вікових та професійних груп населення.</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>Основи дієтичного та лікувально-профілактичного харчування.</p> <p>Поняття про дієтичне харчування, дієтичні продукти, специфічна дія продуктів та страв.</p> <p>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>Технологія приготування їжі з основами товарознавства</p>	<p>14</p> <p>Тема 1. Вступ. Хімічний склад продуктів харчування.</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, 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> <p>Вітаміни: класифікація, коротка характеристика, значення для організму людини, вміст у продуктах.</p> <p>Інші речовини, ферменти. Якість сировини, що використовується для приготування страв: визначення, фактори, що впливають на якість. Методи визначення якості.</p> <p>Тема 2. Теплова кулінарна обробка продуктів.</p> <p>Значення теплової обробки продуктів. Класифікація.</p> <p>Характеристика способів теплової обробки: основних, комбінованих, допоміжних.</p> <p>Харчові жири: види, класифікація, характеристика, використання.</p> <p>Тема 3. Нормативно-технологічні документи: види, призначення, використання.</p> <p>Збірник рецептур страв та кулінарних виробів: призначення, зміст, порядок користування.</p>

			Збірник технологічних карток: призначення, зміст, порядок користування.
	Організація виробництва та обслуговування	10	Тема 1. Типи підприємств ресторанного господарства та оперативне планування їх роботи. Загальні відомості про професію та професійну діяльність. Загальна характеристика закладів ресторанного господарства. Поєднання виробничих та торговельних функцій. Організація споживання їжі, як основна особливість підприємств ресторанного господарства. Класифікація підприємств ресторанного господарства за різними ознаками. Тема 2. Організація виробництва на підприємствах ресторанного господарства. Загальні вимоги до організації виробництва. Основи оперативного планування роботи закладу ресторанного господарства, значення та види меню.
	Устаткування підприємств харчування	8	Тема 1. Вступ. Ознайомлення з технікою підприємств харчування. Значення ефективного та раціонального використання техніки, підвищення її продуктивності, поліпшення якості продукції. Роль технічних знань для раціонального, безпечного та ефективного використання устаткування. Тема 2. Загальні відомості про машини та механізми. Поняття про машину. Класифікація машин, що використовуються на підприємствах ресторанного господарства. Вимоги до машин та матеріалів для їх виготовлення. Основні частини та деталі машин, їх призначення та будова. Загальні відомості про передаточні механізми, їх призначення, основні види і застосування. Загальні правила безпечної експлуатації устаткування, інвентарю та інструмента, що використовується на підприємствах ресторанного господарства. Лабораторно-практична робота 1: Вивчення будови, принципу роботи універсальних кухонних машин, набуття експлуатаційних навичок за натуральними зразками. Ознайомлення з технічною характеристикою приводів (паспорти, інструкції). (2г.) Тема 3. Ваговимірвальне устаткування. Класифікація ваг, їх призначення, будова. Вимоги до ваг, гир, правила експлуатації з дотриманням вимоги охорони праці
	Виробниче навчання	6	Тема 1. Вступне заняття. Ознайомлення із закладом ресторанного господарства. Інструктажі з охорони праці та пожежної безпеки на виробництві (в кухні-лабораторії). Ознайомлення з виробничими приміщеннями закладу ресторанного господарства. Взаємозв'язок між цехами та підсобними приміщеннями. Санітарно-гігієнічні вимоги до них. Особиста гігієна кухаря. Правила використання санітарного одягу. Ознайомлення з організацією робочого місця, устаткуванням, інвентарем, посудом Інструктаж з охорони праці
Професійно-теоретична підготовка			
РН 1. Обробляти овочі, гриби, фрукти, ягоди, горіхоплідні та готувати напівфабрикати з них	Технологія приготування їжі з основами товарознавства	14	Тема 1. Підготовка до обробки овочів та грибів, фруктів, ягід, горіхоплідних. Правила приймання сировини за якістю і кількістю зі складу або від постачальника. Асортимент та основні характеристики овочів та грибів, фруктів, ягід, горіхоплідних. Харчова цінність різних овочів та грибів, фруктів, ягід, горіхоплідних. Вимоги до якості овочів та грибів, фруктів, ягід, горіхоплідних.

		<p>Правила підбору овочів та грибів, фруктів, ягід, горіхоплідних. Правила зберігання овочів та грибів, фруктів, ягід, горіхоплідних. Правила математичних розрахунків при отриманні та приготуванні овочів, грибів, ягід. Тема 2. Механічна кулінарна обробка та нарізання овочів, грибів та фруктів, ягід механічним та ручним способами, простими та складними формами; підготування овочів до фарширування. Методи обробки овочів, фруктів, ягід, грибів та зелені. Норми виходу овочів та грибів, фруктів, ягід, горіхоплідних після механічної кулінарної обробки. Способи мінімізації кількості відходів під час обробки овочів та грибів, фруктів, ягід. Правила зберігання оброблених овочів та грибів, фруктів, ягід, для подальшого приготування страв. Прийоми та способи нарізання овочів та грибів, фруктів простими та складними формами та їх кулінарне використання. Прийоми та способи підготовки овочів та грибів для фарширування. Норми виходу овочів та грибів, фруктів після нарізання. Правила охолодження та заморожування нарізаних овочів, фруктів та грибів. Правила зберігання нарізаних овочів, ягід, фруктів та грибів в свіжому, охолодженому та замороженому вигляді. Способи енергоефективного використання матеріалів, ресурсів та енергозберігаючого обладнання у процесі механічної кулінарної обробки та нарізання овочів, грибів та фруктів, ягід. Основи раціонального використання, відтворення і збереження природних ресурсів. Правила утилізації відходів після обробки овочів та грибів, фруктів, ягід, горіхоплідних. Лабораторно-практична робота 1. Ознайомлення з простими форми нарізання овочів. Відпрацювання методів і прийомів. (4 г)</p>
	<p>Організація виробництва та обслуговування</p>	<p>6 Тема 1. Організація роботи складів (комори), заготівельних цехів. Санітарно-гігієнічні вимоги до робочого місця та особистої гігієни працівника. Правила приймання сировини за якістю і кількістю зі складу або від постачальника. Правила зберігання овочів та грибів, фруктів, ягід, горіхоплідних. Тема 2. Організація роботи овочевого цеху. Підбір інструменту, інвентарю, устаткування, посуду. Організація робочого місця кухаря під час обробки овочів</p>
	<p>Устаткування підприємств харчування</p>	<p>4 Тема 1. Устаткування для механічної обробки та нарізання овочів, грибів, фруктів, ягід. Види інструменту, обладнання, посуду для обробки овочів, грибів, ягід; правила їх експлуатації та безпечного застосування. Універсальні кухонні машини: їх класифікація, призначення, будова, комплектація змінними механізмами, правила експлуатації та вимоги охорони праці при експлуатації універсальних кухонні машин. Характеристика машин для обробки овочів та картоплі на підприємствах ресторанного господарства, їх класифікація. Машини та механізми для очищення овочів та картоплі, для нарізання сирих та варених овочів, для протирання продуктів та овочів.</p>

			<p>Вимоги охорони праці при експлуатації машин, механізмів, обладнання та устаткування, що використовують для обробки та нарізання овочів, грибів, ягід.</p> <p>Лабораторно-практична робота 2. Вивчення будови, принципу роботи машин для очищення овочів; апарати захисту та управління. Складання та розбирання машин, набуття експлуатаційних навичок з дотриманням технічних вимог безпеки праці. (2 г.)</p> <p>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. (2 г.)</p>
Професійно-практична підготовка			
	Виробниче навчання	12	<p>Тема1. Підготовка до обробки овочів, грибів, ягід, організація робочого місця. Інструктаж за змістом занять із застосуванням професійної лексики та термінології, у тому числі іноземною мовою, щодо овочів, грибів, ягід. Перевірка санітарного стану приміщення, обладнання, інструментів, посуду. Підбір необхідного інструмента, обладнання для оброблення овочів, грибів, ягід. Організація робочого місця відповідно до вимог охорони праці. Отримання сировини зі складу або від постачальника. Відбір овочів, грибів, фруктів, ягід, горіхоплідних відповідно до їх кулінарного використання. Правила та умови зберігання овочів, грибів, фруктів, ягід, горіхоплідних. Визначення кількості, ваги, вартості сировини. Правила зважування сировини.</p> <p>Тема 2. Механічна кулінарна обробка та нарізання овочів, грибів та фруктів, ягід механічним та ручним способами, простими та складними формами; підготування овочів до фарширування. Організація робочого місця відповідно до вимог охорони праці. Перевірка органолептичним методом якості оброблених овочів та грибів, фруктів, ягід, призначених для нарізання різними способами. Нарізка овочів та грибів, фруктів, ягід простими та складними формами. Обробка та подрібнення зелені. Безпечне користування інструментом і обладнанням під час нарізання овочів, фруктів, ягід та грибів різними формами. Виготовлення елементів з овочів та грибів, фруктів, ягід для оформлення страв. Підготовка овочі та гриби для фарширування. Мінімізація кількості відходів при нарізанні овочів та грибів, фруктів, ягід, подрібненні зелені. Дотримання температурних режимів заморожування та охолодження нарізаних овочів та грибів, фруктів, ягід, зелені. Дотримання температурних режимів встановлених для тимчасового зберігання овочів та грибів, фруктів, ягід, зелені перед приготуванням страв. Дотримання умов та строків зберігання оброблених овочів та грибів, фруктів і ягід у свіжому, сушеному, консервованому та замороженому вигляді. Рациональне використання енергоресурсів, витратних матеріалів.</p>

			<p>Використання енергоефективного устаткування.</p> <p>Дотримання правил сортування сміття та утилізації відходів після обробки та нарізання овочів та грибів, фруктів і ягід.</p> <p>Використання інформаційно-комунікаційних засобів, технологій</p> <p>Відпрацювання практичних умінь та навичок в команді з урахуванням індивідуальних рис характеру, темпераменту особистості, основних психологічних вимог до роботи.</p>
Професійно-теоретична підготовка			
РН 2. Готувати страви та гарніри з овочів, грибів	Технологія приготування їжі з основами товарознавства	18	<p>Тема 1. Страви та гарніри з овочів і грибів.</p> <p>Способи та послідовність виконання теплової обробки овочів та грибів.</p> <p>Рецептура та послідовність виконання технологічних операцій приготування страв і гарнірів з овочів та грибів.</p> <p>Правила порціонування, відпуску страв і гарнірів з овочів та грибів.</p> <p>Рівень готовності страв.</p> <p>Способи оформлення та температуру подачі страв і гарнірів з овочів та грибів.</p> <p>Органолептичні показники якості страв і гарнірів з овочів та грибів.</p> <p>Умови і терміни зберігання страв і гарнірів з овочів та грибів.</p> <p>Правила проведення обрахунків при приготуванні страв та гарнірів з овочів, грибів.</p> <p>Лабораторно-практична робота 2. Проведення обрахунків при приготуванні страв та гарнірів з овочів, грибів. Вивчення технології приготування страв та гарнірів з овочів, грибів. Правила подачі страв (4 г.)</p>
	Організація виробництва та обслуговування	8	<p>Тема 2. Організація роботи доготівельних цехів.</p> <p>Організація роботи гарячого цеху. Організація робочого місця для приготування страв і гарнірів з овочів та грибів.</p> <p>Види кухонного посуду та технологічного обладнання, виробничого інвентарю та інструменту, що використовують при приготуванні <i>страв</i> та гарнірів з овочів, грибів.</p> <p>Тема 3. Правила подачі страв.</p> <p>Правила підбору столового посуду для подання страв з овочів та грибів.</p>
	Устаткування підприємств харчування	8	<p>Тема 2. Устаткування для теплової обробки продуктів та приготування страв та гарнірів з овочів, грибів.</p> <p>Види кухонного посуду та технологічного обладнання, виробничого інвентарю та інструменту, що використовують при приготуванні страв і гарнірів з овочів та грибів.</p> <p>Правила експлуатації відповідних видів технологічного обладнання, виробничого інвентарю, інструменту та ваговимірювальних приладів для приготування страв та гарнірів з овочів, грибів.</p> <p>Лабораторно-практична робота №4. Вивчення будови, принципу роботи машин для приготування страв з овочів та грибів. Набуття експлуатаційних навичок з дотриманням технічних вимог безпеки праці. (2 г.)</p>
Професійно-практична підготовка			
	Виробниче	36	Тема 1. Приготування страв та гарнірів з овочів, грибів.

	навчання		<p>Інструктаж за змістом занять, із застосуванням професійної лексики та термінології, у тому числі іноземною мовою, стосовно приготування страв та гарнірів з овочів та грибів. Організація робочого місця, охорона праці.</p> <p>Інструмент, інвентар, посуд для приготування та відпуску страв і гарнірів з овочів та грибів. Робота із Збірником рецептур.</p> <p>Перерахунок сировини.</p> <p>Приготування припущених овочів.</p> <p>Способи та послідовність виконання теплової обробки овочів та грибів.</p> <p>Мінімізація кількості відходів при приготуванні страв і гарнірів з овочів та грибів.</p> <p>Дотримання рецептури та послідовності виконання технологічних операцій приготування страв і гарнірів з овочів та грибів.</p> <p>Порціонування і оформлення страв і гарнірів з овочів та грибів.</p> <p>Перевірка за органолептичними показниками якості страв і гарнірів з овочів та грибів.</p> <p>Способи оформлення та температура подачі страв і гарнірів з овочів та грибів.</p> <p>Дотримання умов і термінів зберігання страв і гарнірів з овочів та грибів.</p> <p>Правила проведення обрахунків при приготуванні страв та гарнірів з овочів, грибів.</p> <p>Відпрацювання навичок обрахунків при приготуванні страв та гарнірів з овочів, грибів.</p>
Професійно-теоретична підготовка			
РН 3. Готувати страви з яєць, молока та молочних продуктів	Технологія приготування їжі з основами товарознавства	10	<p>Тема 1. Страви з яєць молока та молочних продуктів.</p> <p>Вимоги до якості, ознаки та органолептичні методи визначення доброякісності яєць, молока та молочних продуктів.</p> <p>Особливості та послідовність обробки яєць, молока та молочних продуктів.</p> <p>Правила підготовки яєць, молока та молочних продуктів до теплової обробки.</p> <p>Рецептура та послідовність виконання технологічних операцій приготування страв з яєць, молока та молочних продуктів.</p> <p>Правила порціонування, відпуск, температура подачі страв з яєць, молока та молочних продуктів.</p> <p>Органолептичні показники якості страв з яєць, молока та молочних продуктів.</p> <p>Умови і терміни зберігання страв з яєць, молока та молочних продуктів.</p> <p>Лабораторно-практична робота 3. Вивчення технології приготування страв з яєць, молока та молочних продуктів. (2 г.)</p>
	Організація виробництва та обслуговування	5	<p>Тема 2. Організація роботи доготівельних цехів.</p> <p>Організація роботи гарячого цеху. Організація робочого місця для приготування страв з яєць, молока та молочних продуктів.</p> <p>Види кухонного посуду та технологічного обладнання, виробничого інвентарю та інструменту, що використовують при приготуванні страв з яєць, молока та молочних продуктів.</p> <p>Тема 3. Правила подачі страв.</p> <p>Правила підбору столового посуду для подання страв з яєць, молока та молочних продуктів.</p>
	Устаткування підприємств	6	<p>Тема 2. Устаткування для теплової обробки продуктів та приготування страви з яєць, молока та молочних продуктів.</p>

	харчування		<p>Види технологічного обладнання, інвентарю та інструменту, що використовують при приготуванні страв з яєць, молока та молочних продуктів, правила експлуатації технологічного обладнання, інвентарю, інструменту та ваговимірювальних приладів.</p> <p>Лабораторно-практична робота №5. Вивчення теплового обладнання для приготування страв з яєць, молока та молочних продуктів. Набуття експлуатаційних навичок з дотриманням технічних вимог безпеки праці. (2 г.)</p>
Професійно-практична підготовка			
	Виробниче навчання	12	<p>Тема 1. Приготування страв з яєць молока та молочних продуктів.</p> <p>Інструктаж за змістом занять із застосуванням професійної лексики та термінології, у тому числі іноземною мовою, щодо приготування страв з яєць, молока та молочних продуктів. Організація робочого місця, охорона праці. Устаткування, посуд, інструмент, інвентар для приготування та відпуску страв з яєць, молока та молочних продуктів. Робота зі Збірником рецептур.</p> <p>Вимоги охорони праці при експлуатації обладнання та устаткування, що використовують під час приготування страв з яєць, молока та молочних продуктів.</p> <p>Правила санітарної обробки кухонного посуду, інструментів, інвентарю, їх маркування та використання у процесі приготування страв з яєць, молока та молочних продуктів.</p> <p>Дотримання вимог охорони праці при користуванні інструментом і обладнанням під час приготування страв з яєць, молока та молочних продуктів.</p> <p>Санітарні норми при готуванні страв з яєць, молока та молочних продуктів.</p> <p>Дотримання рецептури та послідовності виконання технологічних операцій приготування страв з яєць, молока та молочних продуктів.</p> <p>Вимоги до якості, ознаки та органолептичні методи визначення доброякісності яєць, молока та молочних продуктів.</p> <p>Підготовка яєць, яєчних продуктів, молока та молочних продукти до теплової обробки.</p> <p>Особливості та послідовність обробки яєць, молока та молочних продуктів.</p> <p>Приготування та оформлення страви з яєць, молока та молочних продуктів, з дотриманням сучасних технологій приготування та оформлення страв.</p> <p>Мінімізація кількості відходів при приготуванні страв з яєць, молока та молочних продуктів.</p> <p>Рецептура та послідовність виконання технологічних операцій приготування страв з яєць, молока та молочних продуктів.</p> <p>Порціонування та відпуск страв з яєць, молока та молочних продуктів.</p> <p>Правила порціонування, відпуску, температуру подачі страв з яєць, молока та молочних продуктів.</p> <p>Дотримання правил відпуски та контроль за виходом приготовлених страв з яєць, молока та молочних продуктів.</p> <p>Органолептичні показники якості страв з яєць, молока та молочних продуктів.</p> <p>Дотримання умов і термінів зберігання страв з яєць, молока та молочних продуктів.</p> <p>Умови і терміни зберігання страв з яєць, молока та молочних продуктів.</p> <p>Застосування правил проведення обрахунків при приготуванні страв із яєць, молока та молочних продуктів.</p>

			Застосовування способів енергоефективного використання матеріалів та ресурсів у процесі приготування страв з яєць, молока та молочних продуктів. Дотримання правил сортування сміття та утилізації відходів після приготування страв з яєць, молока та молочних продуктів.
Професійно-теоретична підготовка			
РН 4. Обробляти різні види риб, продуктів моря та готувати напівфабрикати з них	Технологія приготування їжі з основами товарознавства	16	<p>Тема 1. Обробка риби, морепродуктів та приготування напівфабрикатів.</p> <p>Порядок отримання сировини зі складу або від постачальника.</p> <p>Класифікація та характеристика риби з кістковим і хрящовим скелетом.</p> <p>Харчова цінність риби з кістковим і хрящовим скелетом.</p> <p>Кулінарне призначення кожної родини риб.</p> <p>Вимоги до якості живої, охолодженої і замороженої риби.</p> <p>Способи кулінарної механічної обробки риби з кістковим та хрящовим скелетом.</p> <p>Норми виходу обробленої риби.</p> <p>Органолептичні показники якості обробленої риби.</p> <p>Послідовність і правила обробки різних видів риб для приготування: риби, обробленої в цілому (з розрізанням черевця і без розрізання) і пластованому вигляді, прийоми виготовлення різних видів філе, оброблення дрібної риби.</p> <p>Прийоми, які використовують при приготуванні напівфабрикатів з риби.</p> <p>Правила охолодження і заморожування обробленої риби.</p> <p>Правила зберігання оброблених видів риби в охолодженому та замороженому вигляді.</p> <p>Правила відбору риби за якістю та кількістю відповідно дотехнологічних вимог приготування котлетної та січеної маси та напівфабрикатів з них.</p> <p>Рецептура та послідовність виконання технологічних операцій приготування котлетної маси та січеної маси з риби та напівфабрикатів з них.</p> <p>Вимоги до якості котлетної та січеної маси з риби та напівфабрикатів з них.</p> <p>Норми виходу напівфабрикатів з котлетної та січеної маси з риби.</p> <p>Умови і терміни зберігання котлетної та січеної маси з риби та напівфабрикатів з них.</p> <p>Правила відбору риби за якістю та кількістю відповідно до технологічних вимог фарширування риби.</p> <p>Рецептура та послідовність виконання технологічних операцій приготування фаршированої риби.</p> <p>Вимоги до якості фаршированої риби.</p> <p>Норми виходу фаршированої риби.</p> <p>Умови і терміни зберігання фаршированої риби.</p> <p>Класифікація та характеристика основних видів морепродуктів.</p> <p>Харчова цінність та кулінарне призначення різних видів морепродуктів.</p> <p>Вимоги до якості живих раків, охолоджених та заморожених морепродуктів та морських водоростей.</p>

			<p>Способи кулінарної механічної обробки морепродуктів: очищення, потрошіння, промивання, нарізка, замочування, панірування.</p> <p>Норми виходу різних видів морепродуктів після обробки; органолептичні показники якості оброблених морепродуктів.</p> <p>Правила охолодження і заморожування морепродуктів.</p> <p>Правила зберігання оброблених морепродуктів в охолодженому і замороженому вигляді.</p> <p>Лабораторно-практична робота 4. Механічна кулінарна обробка риби. Розбирання риби з лускою. (2 г.)</p> <p>Лабораторно-практична робота 5. Вивчення технології приготування котлетної маси та напівфабрикатів з риби. (2 г.)</p>
	Організація виробництва та обслуговування	8	<p>Тема1. Організація роботи складів (комори), заготівельних цехів.</p> <p>Організація роботи рибного цеху.</p> <p>Організація робочого місця для оброблення різних видів риб, продуктів моря та приготування напівфабрикатів з них.</p>
	Устаткування підприємств харчування	8	<p>Тема 1. Устаткування для механічної обробки різних видів риб, продуктів моря та готування напівфабрикатів з них.</p> <p>Види інструменту, обладнання стосовно оброблення різних видів риб, продуктів моря та приготування напівфабрикатів з них, правила їх експлуатації.</p> <p>Види технологічного обладнання, виробничого інвентарю, інструменту та ваговимірювальних приладів, що використовуються при обробці морепродуктів (гідробіонтів) та підготовці їх до приготування.</p> <p>Правила експлуатації відповідних видів технологічного обладнання, виробничого інвентарю та інструменту.</p> <p>Лабораторно-практична робота №6. Вивчення будови, принципу роботи машин для обробки риби, морепродуктів та приготування напівфабрикатів. Набуття експлуатаційних навичок з дотриманням технічних вимог безпеки праці. (2 г.)</p>
Професійно-практична підготовка			
	Виробниче навчання	36	<p>Тема 1. Обробка риби, морепродуктів та приготування напівфабрикатів.</p> <p>Інструктаж за змістом занять із застосуванням професійної лексики та термінології, у тому числі іноземною мовою, щодо риби, продуктів моря. Організація робочого місця, охорона праці.</p> <p>Підбір посуду, інструменту, інвентарю для обробки та виготовлення напівфабрикатів з риби.</p> <p>Робота із Збірником рецептур: перерахунок сировини, процент втрат.</p> <p>Отримання сировини зі складу або від постачальника.</p> <p>Класифікація та характеристика риби з кістковим і хрящовим скелетом.</p> <p>Перевірка якості живої, охолодженої та замороженої риби.</p> <p>Харчова цінність риби з кістковим і хрящовим скелетом.</p> <p>Кулінарне призначення кожної родини риб.</p> <p>Здійснення та механічна кулінарна обробка риби.</p>

		<p>Вимоги до якості живої, охолодженої і замороженої риби.</p> <p>Розморожування різної риби з рахуванням вимог до харчової безпеки.</p> <p>Способи кулінарної механічної обробки риби з кістковим та хрящовим скелетом.</p> <p>Виконання обробки різних видів риб для використання цілою, порційними шматками кругляками та для отримання різних видів філе.</p> <p>Норми виходу обробленої риби.</p> <p>Мінімізація кількості відходів під час проведення механічної кулінарної обробки риби.</p> <p>Послідовність і правила обробки різних видів риб для приготування: риби обробленої в цілому (з розрізанням черевця і без розрізання) і пластованому вигляді, прийоми виготовлення різних видів філе, оброблення дрібної риби.</p> <p>Прийоми, які використовують при приготуванні напівфабрикатів з риби.</p> <p>Правила охолодження і заморожування обробленої риби</p> <p>Дотримання умов зберігання риби в охолодженому і замороженому вигляді для приготуванні напівфабрикатів.</p> <p>Правила відбору риби за якістю та кількістю відповідно до технологічних вимог приготування котлетної та січеної маси та напівфабрикатів з них.</p> <p>Дотримання рецептури та послідовності виконання технологічних операцій під час приготування напівфабрикатів з котлетної та січеної маси з риби.</p> <p>Вимоги до якості котлетної та січеної маси з риби та напівфабрикатів з них.</p> <p>Мінімізація відходів під час приготування напівфабрикатів з риби.</p> <p>Норми виходу напівфабрикатів з котлетної та січеної маси з риби.</p> <p>Умови і терміни зберігання котлетної та січеної маси з риби та напівфабрикатів з них.</p> <p>Перевірка якості напівфабрикатів з риби.</p> <p>Дотримання умов і термінів зберігання напівфабрикатів з риби.</p> <p>Забезпечення температурного режиму і термінів зберігання напівфабрикатів з риби в охолодженому та замороженому вигляді.</p> <p>Правила відбору риби за якістю та кількістю відповідно до технологічних вимог фарширування риби.</p> <p>Рецептура та послідовність виконання технологічних операцій приготування фаршированої риби.</p> <p>Виконання фарширування риби.</p> <p>Вимоги до якості фаршированої риби.</p> <p>Визначення якості фаршированої риби.</p> <p>Норми виходу фаршированої риби.</p> <p>Умови і терміни зберігання фаршированої риби.</p> <p>Класифікація та характеристика основних видів морепродуктів.</p> <p>Перевірка якості різних видів морепродуктів.</p> <p>Харчова цінність та кулінарне призначення різних видів морепродуктів .</p> <p>Забезпечення режиму розморожування морепродуктів з урахуванням вимог до харчової безпеки.</p>
--	--	---

			<p>Вимоги до якості живих раків, охолоджених та заморожених морепродуктів та морських водоростей.</p> <p>Способи кулінарної механічної обробки морепродуктів: очищення, потрошіння, промивання, нарізка, замочування, панірування.</p> <p>Здійснення механічної кулінарної обробки морепродуктів: очищення, потрошіння, промивання, нарізка, замочування, панірування.</p> <p>Безпека користування інструментом і обладнанням при механічній кулінарній обробці різних видів морепродуктів.</p> <p>Норми виходу різних видів морепродуктів після обробки.</p> <p>Органолептичні показники якості оброблених морепродуктів.</p> <p>Правила охолодження і заморожування морепродуктів.</p> <p>Правила зберігання оброблених морепродуктів в охолодженому і замороженому вигляді.</p>
Професійно-теоретична підготовка			
РН 5. Обробляти м'ясо, субпродукти, птицю, дичину та готувати напівфабрикати з них	Технологія приготування їжі з основами товарознавства	18	<p>Тема 1. Обробка м'яса, субпродуктів, птиці, дичини та приготування напівфабрикатів з них.</p> <p>Види м'яса.</p> <p>Морфологічний склад м'яса.</p> <p>Основні характеристики м'яса домашніх тварин.</p> <p>Харчова цінність різних видів м'яса.</p> <p>Вимоги до якості баранячих, яловичих, телячих, свинячих туш в охолодженому і замороженому вигляді.</p> <p>Технологічні схеми та послідовність обробки баранячих, телячих, яловичих, свинячих туш для приготування напівфабрикатів: розморожування, обмивання, обсушування, розрубання на частини, обвалювання, жилкування, зачистка, охолодження, заморожування.</p> <p>Послідовність і правила приготування великошматкових напівфабрикатів.</p> <p>Послідовність і правила приготування панірованих натуральних напівфабрикатів.</p> <p>Послідовність і правила приготування порційних і дрібно шматкових натуральних напівфабрикатів.</p> <p>Норми виходу напівфабрикатів з м'яса.</p> <p>Вимоги до якості напівфабрикатів з м'яса.</p> <p>Правила охолодження і заморожування підготовлених напівфабрикатів з м'яса, призначених для подальшого використання.</p> <p>Умови зберігання охолоджених та заморожених напівфабрикатів з м'яса, призначених для подальшого використання.</p> <p>Характеристика, харчова цінність та кулінарне призначення різних видів субпродуктів.</p> <p>Правила відбору різних видів субпродуктів за якістю і кількістю відповідно до технологічних вимог приготування напівфабрикатів.</p> <p>Прийоми, які використовують при приготуванні напівфабрикатів із субпродуктів.</p>

		<p>Норми виходу напівфабрикатів із субпродуктів. Вимоги до якості напівфабрикатів із субпродуктів. Правила охолодження і заморожування підготовлених напівфабрикатів із субпродуктів, призначених для подальшого використання. Умови і терміни зберігання охолоджених та заморожених напівфабрикатів із субпродуктів, призначених для подальшого використання. Правила підбору частин яловичої, свинячої туші та телятини для приготування натуральної січеної та котлетної маси. Рецептура та послідовність виконання технологічного процесу приготування натуральної січеної та котлетної маси з м'яса та напівфабрикатів з неї. Правила розрахунку необхідної кількості сировини при приготуванні січеної та котлетної маси та напівфабрикатів з неї. Зміст та порядок користування Збірником рецептур і кулінарних виробів. Кулінарне використання напівфабрикатів з натуральної січеної та котлетної маси. Органолептичні показники якості натуральної січеної та котлетної маси із м'яса та напівфабрикатів з них. Норми виходу напівфабрикатів з натуральної січеної та котлетної маси з м'яса. Умови і терміни зберігання натуральної січеної та котлетної маси із м'яса та напівфабрикатів з них. Види птиці. Морфологічний склад м'яса птиці. Основні характеристики м'яса птиці. Харчова цінність різних видів м'яса птиці. Вимоги до якості птиці в охолодженому і замороженому вигляді Способи обробки птиці та приготування основних напівфабрикатів: розморожування, промивання, обсушування, обсмалювання, видалення голів, ший і ніжок, потрошіння, доочищення, заправка різними способами. Правила відбору птиці за якістю відповідно до технологічних вимог приготування напівфабрикатів з птиці різної складності. Прийоми, які використовують при приготуванні напівфабрикатів з птиці: відбивання, маринування, шпигування. Послідовність і правила приготування великошматкових напівфабрикатів. Послідовність і правила приготування панірованих натуральних напівфабрикатів. Норми виходу напівфабрикатів з птиці. Вимоги до якості напівфабрикатів з птиці. Правила охолодження і заморожування підготовлених напівфабрикатів з птиці, призначених для подальшого використання. Умови зберігання охолоджених та заморожених напівфабрикатів з птиці, призначених для подальшого використання.</p>
--	--	--

		<p>Технології обробки субпродуктів птиці. Норми виходу напівфабрикатів із субпродуктів. Вимоги до якості напівфабрикатів із субпродуктів. Правила охолодження і заморожування приготовлених напівфабрикатів із субпродуктів, призначених для подальшого використання. Способи мінімізації відходів при приготуванні напівфабрикатів із субпродуктів. Технології та рецепти виготовлення котлетної маси з птиці. Органолептичні показники якості котлетної маси з птиці та напівфабрикатів з неї. Види спецій та паніровок. Умови і термін зберігання котлетної маси з м'яса та напівфабрикатів з неї. Лабораторно-практична робота 6. Обробка м'яса, субпродуктів, птиці, дичини. (4 г.) Лабораторно-практична робота 7. Вивчення технології приготування котлетної маси з м'яса та напівфабрикатів з неї. (4 г.)</p>
Організація виробництва та обслуговування	8	<p>Тема1. Організація роботи складів (комори), заготівельних цехів Організація роботи м'ясного цеху. Правила відбору м'яса за якістю і кількістю відповідно до технологічних вимог приготування напівфабрикатів з м'яса різної складності. Види інструменту, інвентарю, посуду та правила організації робочого місця для приготування котлетної маси з м'яса птиці та напівфабрикатів з неї.</p>
Устаткування підприємств харчування	6	<p>Тема 1. Устаткування для механічної обробки м'яса, субпродуктів, птиці, дичини та готуванні напівфабрикатів з них. Види обладнання, інструменту для обробки та приготування напівфабрикатів з м'яса, субпродуктів, птиці, дичини. Види технологічного обладнання, виробничого інвентарю та інструменту, що використовують при приготуванні напівфабрикатів із субпродуктів. Правила експлуатації відповідних видів технологічного обладнання, виробничого інвентарю, інструменту та ваговимірювальних приладів при механічній кулінарній обробці та підготовці субпродуктів м'яса. Види технологічного обладнання, виробничого інвентарю та інструменту, що використовують при механічній кулінарній обробці птиці. Правила експлуатації відповідних видів технологічного обладнання, використання виробничого інвентарю та інструменту, ваговимірювальних приладів при механічній кулінарній обробці птиці. Види технологічного обладнання, виробничого інвентарю та інструменту, що використовують при обробці субпродуктів і приготуванні напівфабрикатів із них. Правила експлуатації відповідних видів технологічного обладнання, використання виробничого інвентарю та інструменту, ваговимірювальних приладів при механічній кулінарній обробці та підготовці субпродуктів птиці. Лабораторно-практична робота №7. Вивчення будови, принципу роботи машин для обробки</p>

			м'яса, субпродуктів, птиці, дичини та приготування напівфабрикатів з них. Набуття експлуатаційних навичок з дотриманням технічних вимог безпеки праці. (2 г.)
Професійно-практична підготовка			
	Виробниче навчання	36	<p>Тема 1. Обробка м'яса, субпродуктів, птиці, дичини.</p> <p>Інструктаж за змістом занять із застосуванням професійної лексики та термінології, у тому числі іноземною мовою, щодо м'яса, субпродуктів, птиці, дичини. Організація робочого місця, охорона праці.</p> <p>Організація робочого місця для приготування напівфабрикатів з м'яса.</p> <p>Робота зі Збірником рецептур.</p> <p>Визначення видів м'яса.</p> <p>Морфологічний склад м'яса.</p> <p>Перевірка та визначення якості охолоджених і заморожених м'ясних туш, окремих частин м'яса.</p> <p>Основні характеристики м'яса домашніх тварин.</p> <p>Харчова цінність різних видів м'яса.</p> <p>Вимоги до якості баранячих, яловичих, телячих, свинячих туш в охолодженому і замороженому вигляді.</p> <p>Технологічні схеми та послідовність обробки баранячих, телячих, яловичих, свинячих туш для приготування напівфабрикатів: розморожування, обмивання, обсушування, розрубання на частини, обвалювання, жилкування, зачистка, охолодження, заморожування.</p> <p>Виконання механічної кулінарної обробки баранячих, телячих, яловичих, свинячих туш: розморожування, обмивання, обсушування, розрубання на частини, обвалювання, жилкування, зачищення, приготування напівфабрикатів, охолодження, заморожування.</p> <p>Послідовність і правила приготування великошматкових напівфабрикатів.</p> <p>Приготування різними способами напівфабрикатів з м'яса: великошматкових, = порційних, дрібно шматкових.</p> <p>Послідовність і правила приготування панірованих натуральних напівфабрикатів</p> <p>Послідовність і правила приготування порційних і дрібно шматкових натуральних напівфабрикатів.</p> <p>Норми виходу напівфабрикатів з м'яса;</p> <p>Мінімізація кількості відходів під час приготування напівфабрикатів з м'яса.</p> <p>Вимоги до якості напівфабрикатів з м'яса.</p> <p>Дотримання умов зберігання напівфабрикатів в охолодженому і замороженому вигляді.</p> <p>Перевірка за органолептичними показниками якості напівфабрикатів з м'яса.</p> <p>Правила охолодження і заморожування підготовлених напівфабрикатів з м'яса, призначених для подальшого використання.</p> <p>Забезпечення температурного режиму і терміну зберігання напівфабрикатів з м'яса в охолодженому та замороженому вигляді.</p>

		<p>Умови зберігання охолоджених та заморожених напівфабрикатів з м'яса, призначених для подальшого використання.</p> <p>Характеристика, харчова цінність та кулінарне призначення різних видів субпродуктів.</p> <p>Здійснення механічної кулінарної обробки субпродуктів.</p> <p>Правила відбору різних видів субпродуктів за якістю і кількістю відповідно дотехнологічних вимог приготування напівфабрикатів.</p> <p>Приготування різними способами напівфабрикатів із субпродуктів.</p> <p>Прийоми, які використовують при приготуванні напівфабрикатів із субпродуктів.</p> <p>Мінімізація кількості відходів під час приготування напівфабрикатів із субпродуктів.</p> <p>Норми виходу напівфабрикатів із субпродуктів.</p> <p>Дотримання умов зберігання напівфабрикатів із субпродуктів в охолодженому і замороженому вигляді.</p> <p>Вимоги до якості напівфабрикатів із субпродуктів.</p> <p>Перевірка за органолептичними показниками якості напівфабрикатів із субпродуктів.</p> <p>Правила охолодження і заморожування підготовлених напівфабрикатів із субпродуктів, призначених для подальшого використання;</p> <p>Забезпечення температурного режиму і термінів зберігання напівфабрикатів із субпродуктів в охолодженому та замороженому вигляді.</p> <p>Умови і терміни зберігання охолоджених та заморожених напівфабрикатів із субпродуктів, призначених для подальшого використання.</p> <p>Правила підбору частин яловичої, свинячої туші та телятини для приготування натуральної січеної та котлетної маси.</p> <p>Приготування натуральної січеної та котлетної маси з м'яса, з дотриманням рецептури та послідовності технологічного процесу.</p> <p>Рецептура та послідовність виконання технологічного процесу приготування натуральної січеної та котлетної маси з м'яса та напівфабрикатів з неї.</p> <p>Приготування напівфабрикатів з натуральної січеної та котлетної маси із м'яса, з дотриманням рецептури та послідовності технологічного процесу.</p> <p>Правила розрахунку необхідної кількості сировини при приготуванні січеної та котлетної маси та напівфабрикатів з неї.</p> <p>Мінімізація кількості відходів під час приготування натуральної січеної та котлетної маси із м'яса та напівфабрикатів з них.</p> <p>Зміст та порядок користування Збірником рецептур і кулінарних виробів.</p> <p>Здійснення контролю за виходом напівфабрикатів з натуральної січеної та котлетної маси із м'яса.</p> <p>Кулінарне використання напівфабрикатів з натуральної січеної та котлетної маси.</p> <p>Здійснення перевірки за органолептичними показниками якості котлетної маси з натуральної січеної та котлетної маси із м'яса та напівфабрикатами з них.</p>
--	--	---

		<p>Органолептичні показники якості натуральної січеної та котлетної маси із м'яса та напівфабрикатів з них.</p> <p>Дотримання умов і термінів зберігання натуральної січеної та котлетної маси із м'яса та напівфабрикатів з них.</p> <p>Норми виходу напівфабрикатів з натуральної січеної та котлетної маси з м'яса.</p> <p>Умови і терміни зберігання натуральної січеної та котлетної маси із м'яса та напівфабрикатів з них.</p> <p>Види птиці.</p> <p>Морфологічний склад м'яса птиці.</p> <p>Основні характеристики м'яса птиці.</p> <p>Харчова цінність різних видів м'яса птиці.</p> <p>Вимоги до якості птиці в охолодженому і замороженому вигляді.</p> <p>Перевірка та визначення якості охолоджених і заморожених цілих та окремих частин птиці.</p> <p>Способи обробки птиці та приготування основних напівфабрикатів: розморожування, промивання, обсушування, обсмалювання, видалення голів, ший і ніжок, потрошіння, доочищення, заправкарізними способами.</p> <p>Виконання механічної кулінарної обробки птиці: розморожування, промивання, обсушування, обсмалювання, видалення голів ший і ніжок, потрошіння, доочищення, заправка різними способами.</p> <p>Застосовання та правильна експлуатація технологічного обладнання, виробничого інвентаря та інструменту при механічній кулінарній обробці птиці.</p> <p>Дотримання правил охорони праці при механічній кулінарній обробці птиці.</p> <p>Правила відбору птиці за якістю відповідно до технологічних вимог приготування напівфабрикатів з птиці різної складності.</p> <p>Підбір інструменту, інвентарю, посуду та організація робочого місця для приготування напівфабрикатів з птиці.</p> <p>Прийоми, які використовують при приготуванні напівфабрикатів з птиці: відбивання, маринування, шпигування;</p> <p>Безпека користування інструментом і обладнанням при приготуванні напівфабрикатів з птиці.</p> <p>Послідовність і правила приготування великошматкових напівфабрикатів.</p> <p>Приготування різними способами напівфабрикатів з птиці: великошматкових, порційних, дрібно шматкових.</p> <p>Послідовність і правила приготування панірованих натуральних напівфабрикатів.</p> <p>Послідовність і правила приготування порційних і дрібно шматкових натуральних напівфабрикатів.</p> <p>Норми виходу напівфабрикатів з птиці.</p> <p>Мінімізація кількості відходів під час приготування напівфабрикатів з птиці.</p> <p>Вимоги до якості напівфабрикатів з птиці.</p>
--	--	---

			<p>Перевірка за органолептичними показниками якості напівфабрикатів з птиці. Правила охолодження і заморожування підготовлених напівфабрикатів з птиці, призначених для подальшого використання. Забезпечення температурного режиму і терміну зберігання напівфабрикатів з птиці в охолодженому та замороженому вигляді. Умови зберігання охолоджених та заморожених напівфабрикатів з птиці, призначених для подальшого використання. Дотримання умов зберігання напівфабрикатів в охолодженому і замороженому вигляді. Технології обробки субпродуктів птиці. Проведення механічної кулінарної обробки субпродуктів. Норми виходу напівфабрикатів із субпродуктів. Приготування різними способами напівфабрикатів із субпродуктів. Вимоги до якості напівфабрикатів із субпродуктів. Перевірка за органолептичними показниками якості напівфабрикатів із субпродуктів. Правила охолодження і заморожування приготовлених напівфабрикатів із субпродуктів, призначених для подальшого використання. Дотримання умов зберігання напівфабрикатів із субпродуктів в охолодженому і замороженому вигляді. Способи мінімізації відходів при приготуванні напівфабрикатів із субпродуктів. Мінімізація кількості відходів під час приготування напівфабрикатів із субпродуктів. Технології та рецепти виготовлення котлетної маси з птиці. Виготовлення котлетної маси з різних видів птиці. Органолептичні показники якості котлетної маси з птиці та напівфабрикатів з неї. Визначення якості котлетної маси. Види спецій та паніровок. Застосування спецій та паніровки. Умови і термін зберігання котлетної маси з м'яса та напівфабрикатів з неї. Забезпечення температурного режиму і термінів зберігання напівфабрикатів з птиці в охолодженому та замороженому вигляді.</p>
Професійно-теоретична підготовка			
РН 6. Готувати бульйони, супи та соуси	Технологія приготування їжі з основами товарознавства	16	Тема 1. Бульйони, супи та соуси. Правила відбору інгредієнтів за якістю та кількістю відповідно до технологічних вимог приготування бульйонів, супів та соусів. Рецептура та послідовність виконання технологічних операцій приготування бульйонів, відварів, пасеровок, супів та соусів. Органолептичні показники якості приготовлених бульйонів, супів та соусів. Методи виправлення недоліків, які можуть виникнути при приготуванні бульйонів, супів та

			<p>соусів.</p> <p>Способи мінімізації кількості відходів при приготуванні бульйонів, супів.</p> <p>Правила порціонування, відпуску, температура подачі бульйонів, супів та соусів.</p> <p>Умови і терміни зберігання бульйонів, супів та соусів.</p> <p>Лабораторно-практична робота 8. Вивчення технології приготування бульйонів, відварів, пасеровок, супів та соусів. Правила подачі страв. (6 г.)</p>
	Організація виробництва та обслуговування	2	<p>Тема 2. Організація роботи доготівельних цехів.</p> <p>Організація роботи гарячого цеху. Організація робочого місця для приготування бульйонів, супів та соусів.</p> <p>Види кухонного посуду та технологічного обладнання, виробничого інвентарю та інструменту, що використовують при приготуванні бульйонів, супів та соусів.</p> <p>Тема 3. Правила подачі страв.</p> <p>Правила підбору столового посуду для подавання бульйонів, супів та соусів.</p>
	Устаткування підприємств харчування	14	<p>Тема 2: Устаткування для теплової обробки продуктів та приготування бульйонів, супів та соусів.</p> <p>Правила експлуатації технологічного обладнання при приготуванні бульйонів, супів та соусів.</p> <p>Лабораторно-практична робота 8. Вивчення будови, принципу роботи машин для приготування бульйонів, супів та соусів. Набуття експлуатаційних навичок з дотриманням технічних вимог безпеки праці. (3 г.)</p>
Професійно-практична підготовка			
	Виробниче навчання	36	<p>Тема 1. Приготування бульйонів, супів та соусів.</p> <p>Інструктаж за змістом занять з використанням професійної лексики та термінології щодо бульйонів, супів та соусів, у тому числі іноземною мовою. Організації робочого місця, охорона праці при користуванні інструментом і обладнанням під час приготування бульйонів, супів та соусів. Устаткування, посуд, інструмент, інвентар для приготування та відпуску перших страв. Робота із Збірником рецептур з перерахунку сировини на задану кількість порцій.</p> <p>Проводення санітарної обробки столового та кухонного посуду, інструментів, інвентарю.</p> <p>Правила санітарної обробки кухонного посуду, інструментів, інвентарю, їх маркування та використання у процесі приготування бульйонів, супів та соусів.</p> <p>Дотримання вимог охорони праці, пожежної та електробезпеки під час експлуатації машин, механізмів, обладнання та устаткування.</p> <p>Правила відбору інгредієнтів за якістю та кількістю відповідно до технологічних вимог приготування бульйонів, супів та соусів.</p> <p>Дотримання рецептури та послідовності виконання технологічних операцій приготування бульйонів, відварів, пасеровок, супів та соусів.</p> <p>Мінімізація кількості відходів при приготуванні бульйонів, супів та соусів.</p> <p>Перевірка за органолептичними показниками якості приготовлених бульйонів, супів та соусів.</p> <p>Методи виправлення недоліків, які можуть виникнути при приготуванні бульйонів, супів та соусів.</p>

			<p>Дотримання умов і термінів зберігання бульйонів, відварів, пасеровок, супів та соусів. Способи мінімізації кількості відходів при приготуванні бульйонів, супів. Підбір столового посуду для подавання супів: заправних, пюреподібних, холодних та різних. Правила підбору столового посуду для подавання супів. Використання ваговимірвальних приладів. Правила порціонування, відпуску, температури подачі бульйонів, супів та соусів. Дотримання рецептури та послідовності виконання технологічних операцій приготування супів: заправних, пюреподібних, холодних. Умови і терміни зберігання бульйонів, супів та соусів. Дотримання правил відпуску та температури подачі супів: заправних, пюреподібних, холодних та різних. Перевірка виходу приготовлених супів: заправних, пюреподібних, холодних та різних. Дотримання умов і термінів зберігання супів: заправних, пюреподібних, холодних та різних. Проведення обрахунків сировини при приготуванні бульйонів, супів та соусів. Застосування способів енергоефективного використання матеріалів та ресурсів у процесі приготування бульйонів, супів та соусів. Дотримання правил сортування сміття та утилізації відходів після приготування бульйонів, супів та соусів.</p>
Професійно-теоретична підготовка			
РН 7. Готувати страви і гарніри з круп, бобових, макаронних виробів	Технологія приготування їжі з основами товарознавства	14	<p>Тема 1. Страви і гарніри з круп, бобових, макаронних виробів (паст). Види, властивості, кулінарне призначення та особливості підготовки круп, макаронних виробів, бобових для приготування страв. Правила відбору інгредієнтів за якістю та кількістю відповідно до технологічних вимог приготування страв з круп, макаронних виробів, бобових . Загальні правила варіння каш, макаронних виробів, бобових. Рецептура та послідовність виконання технологічних операцій приготування страв з круп, макаронних виробів, бобових . Способи мінімізації відходів при приготуванні страв з круп, макаронних виробів, бобових. Правила порціонування, відпуску страв з круп, бобових, макаронних виробів (паст). Температура подачі страв з круп, макаронних виробів, бобових, консервів і концентратів. Органолептичні показники якості страв з круп, макаронних виробів, бобових. Правила проведення обрахунків сировини при приготуванні страв і гарнірів з круп, бобових, макаронних виробів (паст). Лабораторно-практична робота 9. Вивчення технології приготування страв з круп, макаронних виробів, бобових. Правила подачі страв.(4 г.)</p>
	Організація виробництва та обслуговування	4	<p>Тема 2. Організація роботи доготівельних цехів. Організація роботи гарячого цеху. Організація робочого місця для приготування страв з круп, макаронних виробів (паст), бобових. Види кухонного посуду та технологічного обладнання, виробничого інвентарю та інструменту, що</p>

			використовують при приготуванні страви і гарнірів з круп, бобових, макаронних виробів. Тема 3. Правила подачі страв. Правила підбору столового посуду для подання страв і гарнірів з круп, бобових, макаронних виробів.
	Устаткування підприємств харчування	8	Тема 2. Устаткування для теплової обробки продуктів та приготування страв і гарнірів з круп, бобових, макаронних виробів. Види технологічного обладнання, інвентарю та інструменту, що використовують при приготуванні страв з круп, макаронних виробів, бобових та консервів і концентратів. Правила експлуатації технологічного обладнання, інвентарю, інструменту та ваговимірвальних приладів. Лабораторно-практична робота 9. Вивчення будови, принципу роботи машин для приготування страв і гарнірів з круп, бобових, макаронних виробів (паст). Набуття експлуатаційних навичок з дотриманням технічних вимог безпеки праці. (3 г.)
	Основи галузевої економіки та підприємництва	16	Тема1. Галузева економіка. Поняття «ринкова економіка» та принципи, на яких вона базується. Організаційно-правові форми підприємництва в Україні. Тема 2. Система підприємництва. Положення основних документів, що регламентують підприємницьку діяльність. Процедури відкриття власної справи. Поняття «Бізнес-план». Основні поняття про господарський облік. Види та порядок ціноутворення. Види заробітної плати. Види стимулювання праці персоналу підприємств. Порядок створення приватного підприємства. Порядок створення та заповнення нормативної документації (книга «доходів та витрат», баланс підприємства). Порядок ведення обліково-фінансової документації підприємства. Порядок проведення інвентаризації. Порядок ліквідації підприємства. Поняття «конкуренція», її види та прояви у сфері громадського харчування. основні фактори впливу держави на економічні процеси (податки, пільги, дотації)
Професійно-практична підготовка			
	Виробниче навчання	24	Тема 1. Приготування страв і гарнірів з круп, бобових, макаронних виробів (паст). Ознайомлення з гарячим цехом: устаткування, інструмент, інвентар, посуд для приготування страв. Інструктаж за змістом занять із застосуванням професійної лексики та термінології щодо приготування страв і гарнірів з круп, бобових, макаронних виробів, у тому числі іноземною мовою. Організація робочого місця, охорона праці при користуванні інструментом і обладнанням під час

			<p>приготування страв і гарнірів з круп, бобових, макаронних виробів. Робота зі Збірником рецептур. Види технологічного обладнання, інвентарю та інструменту, що використовують при приготуванні страв з круп, макаронних виробів, бобових . Види кухонного посуду для приготування страв і гарнірів з круп, бобових, макаронних виробів. Проведення санітарної обробки столового та кухонного посуду, інструментів, інвентарю. Правила підбору столового посуду для подавання страв з круп, макаронних виробів, бобових. Види, властивості, кулінарне призначення та особливості підготовки круп, макаронних виробів, бобових для приготування страв. Підготовка круп, макаронних виробів, бобових до теплової обробки Правила відбору інгредієнтів за якістю та кількістю відповідно до технологічних вимог приготування страв з круп, макаронних виробів, бобових. Варка бобових, каш різної консистенції, макаронних виробів зливним і незливним способом. Загальні правила варіння каш, макаронних виробів, бобових, консервів і концентратів. Приготування страв з круп, бобових та макаронних виробів. Дотримання рецептури та послідовності виконання технологічних операцій приготування страв з круп, макаронних виробів, бобових. Мінімізація кількості відходів при приготуванні страв з круп, макаронних виробів, бобових та консервів і концентратів. Правила порціонування та відпуску страви з круп, макаронних виробів, бобових . Перевірка за органолептичними показниками якості страв з круп, макаронних виробів, бобових . Дотримання умов і термінів зберігання страв з круп, макаронних виробів, бобових.</p>
	Виробнича практика	240	<p>Тема 1. Ознайомлення із закладом ресторанного господарства. (8) Ознайомлення із закладом ресторанного господарства. Інструктажі з охорони праці на виробництві (в кухні-лабораторії) 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. Проведення та документальне оформлення вступного інструктажу та інструктажу на робочому місці, поточного, повторного та позапланового. Тема 2. Самостійна робота кухаря 3 розряду (232) Самостійне виконання робіт на робочому місці кухаря 3 розряду у відповідності до вимог кваліфікаційної характеристики, із дотриманням технічних вимог охорони праці, використанням новітніх технологій, устаткування, сучасних методів праці. <i>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</i></p>

		<p><i>установленому порядку.</i></p> <p>Тема 2.1. Обробка овочів та грибів, фруктів, ягід, горіхоплідних. (8) Інструктаж з охорони праці та за змістом занять. Організація робочого місця. Підготовка до обробки овочів, грибів, ягід, горіхоподібних. Отримання сировини зі складу або від постачальника. Визначення кількості, ваги, вартості сировини. Проведення механічної кулінарної обробки та нарізання овочів, грибів та фруктів, ягід механічним та ручним способами, простими та складними формами: підготування овочів до фаршування. Раціональне використання енергоресурсів, витратних матеріалів. Дотримання правил утилізації відходів після обробки овочів, грибів, фруктів, горіхоподібних.</p> <p>Тема 2.2. Страви та гарніри з овочів і грибів. (40) Інструктаж з охорони праці та за змістом занять. Підготовка до робочого процесу. Організація робочого місця. Приготування страв та гарнірів з овочів та грибів з дотриманням рецептури та послідовності виконання технологічних операцій. Порціонування і оформлення страв і гарнірів з овочів та грибів. Дотримання правил відпуску, температури подачі, норм виходу приготовлених страв і гарнірів з овочів та грибів. Проведення обрахунків при приготуванні страв та гарнірів з овочів та грибів. Застосування способів енергоефективного використання матеріалів та ресурсів у процесі приготування страв та гарнірів з овочів та грибів. Дотримання правил сортування сміття та утилізації відходів після приготування страв та гарнірів з овочів та грибів.</p> <p>Тема 2.3. Страви з яєць молока та молочних продуктів. (32) Інструктаж з охорони праці та за змістом занять. Організація робочого місця. Підготовка до приготування яєць молока та молочних продуктів. Проведення обрахунків при приготуванні страв з яєць молока та молочних продуктів. Приготування страв з яєць молока та молочних продуктів з дотриманням рецептури та послідовності виконання технологічних операцій. Оформлення страв з яєць молока та молочних продуктів з дотриманням сучасних технологій. Порціонування та відпускання страв з яєць молока та молочних продуктів. Застосування способів енергоефективного використання матеріалів та ресурсів у процесі приготування страв з яєць молока та молочних продуктів. Дотримання умов і термінів зберігання страв з яєць молока та молочних продуктів. Дотримання правил сортування сміття та утилізації відходів після приготування страв з яєць молока та молочних продуктів.</p> <p>Тема 2.4. Обробка риби, морепродуктів та приготування напівфабрикатів. (40) Інструктаж з охорони праці та за змістом занять. Організація робочого місця. Підготовка до робочого процесу обробки різних видів риб, продуктів моря та</p>
--	--	--

		<p>приготування напівфабрикатів з них. Отримання сировини зі складу або від постачальника. Проведення механічної кулінарної обробки риби з кістковим і хрящовим скелетом, інших видів риб. Перевірка якості живої, замороженої, охолодженої риби. Забезпечення режиму розморожування різної риби з урахуванням вимог до харчової безпеки. Застосування прийомів, які використовують при приготуванні напівфабрикатів з риби. Дотримання умов зберігання риби в охолодженому і замороженому вигляді. Виконання технологічних операцій при приготуванні котлетної та січеної маси з різних видів риби та напівфабрикатів з них. Контроль виходу напівфабрикатів, перевірка якості. Дотримання температурного режиму і термінів зберігання напівфабрикатів з риби в охолодженому та замороженому вигляді. Виконання фарбування риби. Здійснення механічної кулінарної обробки морепродуктів. Дотримання умов зберігання морепродуктів в охолодженому і замороженому вигляді. Тема 2.5. Обробка м'яса, субпродуктів, птиці, дичини. (40) Інструктаж з охорони праці та за змістом занять. Організація робочого місця. Підготовка до робочого процесу обробки м'яса та приготування напівфабрикатів з м'яса. Проведення механічної кулінарної обробки баранячих туш, четвертин яловичини, напівтуш телятини, свинини та підготовку окремих частин м'яса. Підготовка напівфабрикатів з м'яса різної складності. Перевірка за органолептичними показниками якості напівфабрикатів з м'яса. Дотримання умов, температурного режиму і термінів зберігання напівфабрикатів з м'яса в охолодженому і замороженому вигляді. Проведення механічної кулінарної обробки субпродуктів. Перевірка за органолептичними показниками якості напівфабрикатів із субпродуктів. Дотримання умов, температурного режиму і термінів зберігання напівфабрикатів із субпродуктів в охолодженому і замороженому вигляді. Приготування натуральної січеної та котлетної маси з різних видів м'яса та напівфабрикатів з них. Контроль виходу напівфабрикатів з натуральної січеної та котлетної маси з м'яса. Перевірка за органолептичними показниками якості котлетної маси. Дотримання умов і термінів зберігання натуральної січеної та котлетної маси з м'яса та напівфабрикатів з них. Проведення механічної кулінарної обробки птиці. Приготування напівфабрикатів з птиці. Перевірка за органолептичними показниками якості напівфабрикатів з птиці. Дотримання умов і термінів зберігання напівфабрикатів з птиці в охолодженому і замороженому</p>
--	--	---

		<p>вигляді. Проведення механічної кулінарної обробки та підготовки субпродуктів птиці. Приготування напівфабрикатів з субпродуктів птиці. Перевірка за органолептичними показниками якості напівфабрикатів з субпродуктів птиці. Дотримання умов, температурного режиму і термінів зберігання напівфабрикатів з субпродуктів птиці в охолодженому і замороженому вигляді. Приготування котлетної маси з різних видів птиці. Визначення якості котлетної маси з птиці. Застосування спецій та паніровки. Дотримання умов, температурного режиму і термінів зберігання напівфабрикатів з птиці в охолодженому і замороженому вигляді. Застосування способів енергоефективного використання матеріалів та ресурсів. Дотримання правил сортування сміття та утилізації відходів після обробки різних видів м'яса та котлетної маси з неї.</p> <p>Тема 2.6. Бульйони, супи та соуси. (32) Інструктаж з охорони праці та за змістом занять. Організація робочого місця. Приготування бульйонів, супів: заправних, пюреподібних, холодних та різних з дотриманням рецептури та послідовності виконання технологічних операцій, їх відпуск. Проведення обрахунків сировини при приготуванні бульйонів, супів, соусів. Перевірка за органолептичними показниками якості приготовлених бульйонів, супів та соусів. Дотримання умов і термінів зберігання бульйонів, відварів, пасеровок, супів та соусів. Порціонування супів. Перевірка виходу приготовлених супів. Застосування способів енергоефективного використання матеріалів та ресурсів у процесі приготування бульйонів, супів та соусів. Дотримання правил сортування сміття та утилізації відходів після приготування бульйонів, супів та соусів.</p> <p>Тема 2.7. Страви і гарніри з круп, бобових, макаронних виробів (паст). (40) Інструктаж з охорони праці та за змістом занять. Організація робочого місця. Підготовка до приготування страв і гарнірів з круп, бобових, макаронних виробів (паст). Підготовка круп, макаронних виробів, бобових до теплової обробки. Варіння бобових, каш різної консистенції, макаронних виробів зливним і незливним способами. Приготування страв з каш, бобових та макаронних виробів з дотриманням рецептури та технологічної послідовності виконання технологічних операцій. Порціонування та відпуск страв з каш, бобових та макаронних виробів(паст). Перевірка за органолептичними показниками якості страв з каш, бобових та макаронних виробів (паст).</p>
--	--	---

		<p>Проведення обрахунків сировини при приготуванні страв з каш, бобових та макаронних виробів (паст).</p> <p>Дотримання умов і термінів зберігання страв з каш, бобових та макаронних виробів (паст).</p> <p>Застосування способів енергоефективного використання матеріалів та ресурсів у процесі приготування страв з каш, бобових та макаронних виробів (паст).</p> <p>Дотримання правил сортування сміття та утилізації відходів після приготування страв з каш, бобових та макаронних виробів (паст).</p> <p>Кваліфікаційна пробна робота.</p>
--	--	--