МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ

ДЕПАРТАМЕНТ ОСВІТИ І НАУКИ

ПОЛТАВСЬКОЇ ОБЛАСНОЇ ВІЙСЬКОВОЇ АДМІНІСТРАЦІЇ

ПРОФЕСІЙНО-ТЕХНІЧНЕ УЧИЛИЩЕ № 50 М. КАРЛІВКА

**ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНА ПРОГРАМА**

підготовки кваліфікованого робітника з професії

**5122 Кухар**

**кваліфікація: кухар 4 розряду**

**Карлівка-2022**



**ОСВІТНЯ РОБОЧА ПРОГРАМА**

 **«ПТУ № 50 М. КАРЛІВКА»** для підготовки кваліфікованих робітників

**Професія: 5152 «Кухар», кваліфікація: 4-й розряд**

*Робочий навчальний план розроблений відповідно до типового навчального плану Державного стандарту ПТО з професії кухар СП(ПТ)О 5122.І.56.10 – 2021*

Загальний фонд навчального часу – **1545 година.**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **№ з/п** | **Освітні****компоненти** | **Всього годин** | **З них ЛПР** | **Всього годин** |
| **РН 1** | **РН 2** | **РН 3** | **РН 4** | **РН 5** | **РН 6** | **РН 7** | **РН 8** | **РН 9** | **РН 10** | **РН 11** | **РН 12** |
|  | **Загально-професійна підготовка** | **34** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 1 | Інформаційні технології | 12 |  | 12 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 2 | Основи трудового законодавства | 10 |  | 10 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 3 | Основи галузевої економіки і підприємництва | 12 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 12 |
|  | **Професійно-теоретична підготовка** | **404** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **3** | Технологія приготування їжі з основами товарознавства  | **200** |  | 23 | 16 | 12 | 12 | 10 | 30 | 12 | 15 | 11 | 23 | 18 | 18 |
| **4** | Устаткування підприємств харчування | **52** |  | 6 | 2 | 2 | 3 | 2 | 9 | 2 | 4 | 3 | 7 | 4 | 8 |
| **5** | Організація виробництва та обслуговування | **38** |  | 4 | 2 | 2 | 2 | 2 | 3 | 2 | 3 | 3 | 7 | 4 | 4 |
| **6** | Гігієна та санітарія виробництва | **25** |  | 2 | 1 | 2 | 1 | 2 | 3 | 2 | 2 | 1 | 3 | 2 | 4 |
| **7** | Облік, калькуляція і звітність  | **22** |  | 2 | 1 | 2 | 1 | 2 | 3 | - | 1 | 1 | 3 | 2 | 4 |
| **8** | Фізіологія харчування  | **21** |  | 1 | - | 2 | 1 | 1 | 3 | 2 | 1 | 1 | 3 | 3 | 3 |
| **9** | Охорона праці | **30** |  | 3 | 2 | 2 | 2 | 1 | 3 | 4 | 2 | 3 | 8 | - | - |
| **10** | Основи професійної етики та етикету | **8** |  | 8 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **11** | Іноземна мова за професійним спрямуванням | **8** |  | 8 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | **Професійно-практична підготовка** | **1078** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **12** | Виробниче навчання  | **420** |  | 18 | 36 | 36 | 30 | 30 | 48 | 36 | 30 | 30 | 42 | 42 | 42 |
| **13** | Виробнича практика | **658** |  |  |  | 105 |  | 105 |  | 140 |  |  | 165 |  | 133 |
| **14** | Сучасні тенденції в оформленні страв | **12** |  |  |  |  | 2 | 4 |  |  | 2 |  | 1 | 3 |  |
| **15** | Стандартизація та сертифікація у підприємствах ресторанного господарства | **10** |  |  |  |  |  |  | 9 | 1 |  |  |  |  |  |
|  | **ДКА**  | **7** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | **7** |
|  | **Загальний обсяг навчального часу  (без п.6)** | **1545** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |

**РОБОЧА НАВЧАЛЬНА ПРОГРАМА ПРЕДМЕТА**

**Основи інформаційних технологій**

Професія: 5122 Кухар

Кваліфікація: 4-го розряду

**Тематичний план**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Умовне позначення** | **Ключові компитентності** | **Кількість годин** |
| **Всього** | **З них:****Лабораторно-практичних робіт** |
| **КК7** | **Цифрова компетентність** |  |  |
| **РН1** | Інформаційно-комунікаційні засоби, способи їх застосування | 2 |  |
| Оформлення ділових паперів за допомогою текстових редакторів | 3 | 2 |
| Використання електронних таблиць | 7 | 4 |
|  | **Всього** | **12** | **6** |

**Зміст програми**

|  |  |
| --- | --- |
| **Умовне позначення** | **Назва та зміст компитентності** |
| **КК7** | **Цифрова компетентність** |
| **РН1** | **Інформаційно-комунікаційні засоби, способи їх застосування** |
| Ознайомлення учнів з автоматизацією роботи та з документацією у ресторанному господарстві. |
| **Оформлення ділових паперів за допомогою текстових редакторів** |
| Знати та уміти оформляти ділові папери за допомогою текстових редакторів. Текстовий редактор MS Word. |
| **Використання електронних таблиць** |
| Використовувати електронні таблиці в програмах, які використовуються в роботі з розрахунковими документами. Табличний процесор Microsoft Excel для Windows. |

Укладач \_\_\_\_\_\_\_І.ЮНАК

**ПОУРОЧНО-ТЕМАТИЧНИЙ ПЛАН**

**Основи інформаційних технологій**

Професія: 5122 Кухар

Кваліфікація: 4-го розряду

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **№****з/п** | **№уроку**  | **ТЕМА** | **Кіл-тьгодинна тему** |
| **КК7 Цифрова компетентність** |
| **Інформаційно-комунікаційні засоби, способи їх застосування** | **2** |
| **1** | **1** | Використання інформаційних та комп’ютерних технологій для автоматизації ресторанного бізнесу. | 1 |
| **2** | **2** | Апаратне та програмне забезпечення. Система “Ресторан” | 1 |
| **Оформлення ділових паперів за допомогою текстових редакторів** | **3** |
| **3** | **1** | Текстовий редактор MS Word. Робота з меню “Таблиця”.  | 1 |
| **4** | **2** | Лабораторно-практична робота № 1: текстовий редактор MS Word. Робота з меню “Таблиця”.  | 1 |
| **5** | **3** | Лабораторно-практична робота № 2: текстовий редактор MS Word. Знайомство з панеллю інструментів “Малювання”. Створення графічних елементів в документі (схем, графіків та ін.). | 1 |
| **Використання електронних таблиць**  | **7** |
| **6** | **1** | Ознайомлення з програмами, які використовуються в роботі з розрахунковими документами.  | 1 |
| **7** | **2** | Табличний процесор Microsoft Excel для Windows. | 1 |
| **8** | **3** | Лабораторно-практична робота № 3: форматування таблиць в Microsoft Excel. Створення та збереження книг. Редагування даних. | 1 |
| **9** | **4** | Лабораторно-практична робота № 4: виконання розрахунків. Використання майстра функцій, введення формул. | 1 |
| **10** | **5** | Лабораторно-практична робота № 5: побудова діаграм. Використання майстра діаграм. | 1 |
| **11** | **6** | Лабораторно-практична робота№ 6: використання Microsoft Excel під час вирішення галузевих, професійних задач. | 1 |
| **12** | **7** | Види і типи презентацій. Створення презентацій за допомогою Power Point. | 1 |
|  |  | **Всього** | **12** |

Укладач \_\_\_\_\_\_\_І.ЮНАК

**РОБОЧА ОСВІТНЯ ПРОГРАМА ПРЕДМЕТА**

**Основи трудового законодавства**

**Професія:** 5122 «Кухар»

**Кваліфікація:** 3 розряд

**ТЕМАТИЧНИЙ ПЛАН**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Код****модуля** | **Назва теми****(компетенції)** | **Кількість годин** |
| **Всього** | **З них лабораторно-практичні роботи** |  |
| ЗПК-1 | Право громадян України на працю | 2 |  |
| ЗПК-1. | Трудовий договір | 2 |  |
| ЗПК-1 | Правове регулювання робочого часу і часу відпочинку | 1 |  |
| ЗПК-1 | Трудова дисципліна. Матеріальна відповідальність Трудові спори | 3 |  |
| ЗПК-1 | Соціальні гарантії та соціальний захист працівників | 2 |  |
|  | **Всього годин:** | **10** |  |

**ПОУРОЧНО-ТЕМАТИЧНИЙ ПЛАН**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Код компетенції | № з/п уроку | № з/п теми | ТЕМА УРОКУ | К-ть годин на тему | Дата |
| ЗПК-1 |  |  | **Тема №1****Право громадян України на працю** | 2 |  |
| ЗПК-1 | 1 | 1 | Право громадян на працю |  |  |
| ЗПК-1 | 2 | 2 | Особливості праці неповнолітніх |  |  |
| ЗПК-1 |  |  | **Тема №2 Трудовий договір** | 2 |  |
| ЗПК-1 | 3 | 1 | Трудовий договір |  |  |
| ЗПК-1 | 4 | 2 | Строки випробування при прийнятті на роботу |  |  |
| ЗПК-1 |  |  | **Тема №3****Правове регулювання робочого часу і часу відпочинку** | 1 |  |
| ЗПК-1 | 5 | 1 | Правове регулювання робочого часу і часу відпочинку | 1 |  |
| ЗПК-1 |  |  | **Тема №4****Трудова дисципліна. Матеріальна відповідальність Трудові спори** | 3 |  |
| ЗПК-1 | 6 | 1 | Трудова дисципліна | 1 |  |
| ЗПК-1 | 7 | 2 | Матеріальна відповідальність | 1 |  |
| ЗПК-1 | 8 | 3 | Трудові спори | 1 |  |
| ЗПК-1 |  |  | **Тема №5****Соціальні гарантії та соціальний захист працівників** | 2 |  |
| ЗПК-1 | 9 | 1 | Право на зайнятість | 1 |  |
| ЗПК-1 | 10 | 2 | Порядок звільнення, припинення трудового договору | 1 |  |

Укладач \_\_\_\_\_\_\_В.ЧИЖ

РОБОЧА ОСВІТНЯ ПРОГРАМА ПРЕДМЕТА

**Технологія приготування їжі з основами товарознавства**

Професія: Кухар

Кваліфікація: кухар 4 розряду

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **№****п/п** | **Тема** | **Кількість****годин** |
| **РН 1** | Обробляти овочі, гриби, фрукти, ягоди, горіхоплідні та готувати напівфабрикати з них | 23 |
| **РН 2.** | Готувати страви та гарніри з овочів, грибів | 16 |
| **РН 3.** | Готувати страви з яєць, молока та молочних продуктів | 12 |
| **РН 4.** | Обробляти різні види риб, продуктів моря та готувати напівфабрикати з них | 12 |
| **РН 5.** | Обробляти м’ясо, суюпродукти, птицю, дичину та готувати напівфабрикати з них | 10 |
| **РН 6.** | Готувати бульйони, супи та соуси | 30 |
| **РН 7.** | Готувати страви і гарніри з круп, бобових, макаронних виробів | 12 |
| **РН 8.** | Готувати страви з риби та нерибних продуктів моря | 15 |
| **РН 9.** | Готувати страви з різних видів м’ясної продукції | 11 |
| **РН 10.** | Готувати тісто та вироби з нього | 23 |
| **РН 11.** | Готувати холодні страви та закуски | 24 |
| **РН 12.** | Готувати солодкі страви та напої | 12 |
| ***Всього за I курс*** | **200** |

**ЗМІСТ ПРОГРАМИ**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Результати навчання** | **Компетентності** | **Зміст** |
| **PH 1. Обробляти овочі, гриби, фрукти, ягоди, горіхоплідні та готувати напівфабрикати з них** | *ПK 1. Здатність підготуватися до обробки овочів, грибів, ягід, організувати робоче місце* | асортимент та основні характеристики овочів та грибів, фруктів, ягід, горіхоплідних; |
| *ПК 2. Здатність отримувати сировину зі складу a6o від постачальника* | асортимент та основні характеристики овочів та грибів, фруктів, ягід, горіхоплідних; харчову цінність різних овочів та грибів, фруктів, ягід, горіхоплідних; вимоги до якості овочів правила підбору овочів та грибів, фруктів, ягід, горіхоплідних; правила зберігання овочів та грибів, фруктів, ягід, горіхоплідних |
| *ПK 3. Здатність проводить механічну кулінарну обробку та нарізання овочів, грибів та фруктів, ягід механічним та ручним способами, простими та складними формами: підготування овочів до фарширування* | вимоги до якості овочів та грибів, фруктів, ягід, призначених для механічної кулінарної обробки; методи обробки овочів, фруктів, ягід, грибів та зелені; норми виходу овочів та грибів, фруктів, ягід, горіхоплідних після механічної кулінарної обробки; способи мінімізації кількості відходів під ол 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 ïx кулінарне використання; прийоми та способи підготовки овочів та грибів для фарширування; норми виходу овочів та грибів, фруктів після нарізки; правила охолодження та заморожування нарізаних овочів, фруктів та грибів; правила зберігання нарізаних овочів, ягід, фруктів та грибів в свіжому, охолодженому та замороженому вигляді. |
| **PH 2. Готувати страви та гарніри з овочів, грибів** | *ПК 2. Здатність готувати страви та гарніри з овочів та грибів* | способи та послідовність виконання теплової обробки овочів та грибів; рецептуру та послідовність виконання технологічних операцій приготування страв i гарнірів з овочів та грибів; правила порціонування, відпуску страв i гарнірів з овочів та грибів; рівень готовності страв; способи оформлення та температуру подачі страв i гарнірів з овочів та грибів; органолептичні показники якості страв i гарнірів з овочів та грибів; умови i терміни зберігання страв i гарнірів з овочів та грибів. |
| **PH 3. Готувати страви з яєць молока та****молочних продуктів** | *ПК 2. Здатність готувати страви з яєць, молока та молочних продуктів* | вимоги о якості, ознаки та органолептичні методи визначення доброякісності яєць, молока та молочних продуктів; особливості та послідовність обробки яєць, молока та молочних продуктів; правила підготовки яєць, молока та молочних продуктів до теплової обробки; рецептуру та послідовність виконання технологічних операцій приготування страв з яєць,молока та молочних продуктів; правила порціонування, відпуску, температуру подачі страв з яєць, молока та молочних продуктів; органолептичні показники якості страв з яєць, молока та молочних продуктів; умови i терміни зберігання страв з яєць, молока та молочних продуктів. |
| *KK 6. Екологічна та енергоефективна компетентність* | способи енергоефективного використання матеріалів та ресурсів у процесі приготування страв з яєць, молока та молочних продуктів; правила утилізації відходів після приготування страв з яєць, молока та молочних продуктів. |
| **PH 4. Обробляти різні види риб, продуктів моря та готувати напівфабрикати з них** | *IIK 2. Здатність**проводити механічну кулінарну обробку риби з кістковим i хрящовим скелетом, інших видів риб* | класифікацію та характеристику риби з кістковим i хрящовим скелетом; харчову цінність риби з кістковим i хрящовим скелетом; кулінарне призначення кожної родини риб; вимоги до якості живої, охолодженої i замороженої риби; способи кулінарної механічної обробки риби з кістковим та хрящовим скелетом; норми виходу обробленої риби; органолептичні показники якості обробленої риби; послідовність i правила обробки різних видів риб для приготування: риби обробленої в цілому (з розрізанням черевця i без розрізання) i пластованому вигляді, прийоми виготовлення різних видів філе, оброблення дрібної риби; прийоми, використовують при приготуванні напівфабрикатів з риби; правила охолодження i заморожування обробленої риби; правила зберігання оброблених видів риби в охолодженому та замороженому вигляді |
|  |
|  | *ПK 3. Здатність готувати котлетну та січену маси з різних видів риби та напівфабри кати з неї* | правила відбору риби за якістю та кількістю відповідно до технологічних вимог приготування котлетної та січеної маси та напівфабрикатів з них; рецептуру та послідовність виконання технологічних операцій приготування котлетної маси та січеної маси з риби та напівфабрикатів з них; вимоги до якості котлетної та січеної маси з риби та напівфабрикатів з них; норми виходу напівфабрикатів з котлетної та січеної маси з риби; умови i терміни зберігання котлетної та січеної маси з риби та напівфабрикатів з них; правила відбору риби за якістю та кількістю відповідно до технологічних вимог фарширування риби; рецептуру та послідовність виконання технологічних операцій приготування фаршированої риби; вимоги до якості фаршированої риби; норми виходу фаршированої риби; умови i терміни зберігання фаршированої риби. |
| *IIK 4. Здатність обробляти морепродукти* | класифікацію та характеристику основних видів морепродуктів; харчову цінність та кулінарна призначення різних видів морепродуктів; вимоги до якості живих раків, охолоджених та заморожених морепродуктів та морських водоростей; види технологічного обладнання, виробничого інвентарю, інструменту та ваговимірювальних приладів, що використовуються при обробці морепродуктів (олоднихвати) та підготовці ïx до приготування; правила експлуатації відповідних видів технологічного обладнання, виробничого інвентарю та інструменту; способи кулінарної механічної обробки морепродуктів: очищення |
| **PH 5. Обробляти****м’ясо, субпродукти, птицю, дичину та готувати напівфабрикати з них** | *ПK 2. Здатність проводити механічну кулінарну обробку баранячих туш, четвертин яловичини, напівтуш телятини, свинини та підготовку окремих частин м’яса* | види м’яса; морфологічний склад м’яса; основні характеристики м’яса домашніх тварин; харчову цінність різних видів м’яса; вимоги до якості баранячих, яловичих, телячих, свинячих туш в охолодженому i замороженому вигляді; технологічні схеми та послідовність обробки баранячих, телячих, яловичих, свинячих для приготування напівфабрикатів: розморожування, обмивання, обсушування, розрубування на частини, обвалювання, жилкування, зачистка, охолодження, заморожування. |
|  | *ПK 3. Здатність готувати напівфабрикати з м’яса різної складності* | правила відбору м’яса за якістю i кількістю відповідно до технологічних вимог приготування напівфабрикатів з м’яса різної складності; прийоми, які використовують при приготуванні напівфабрикатів з м’яса: відбивання, маринування, шпигування; послідовність i правила приготування великошматкових напівфабрикатів; послідовність i правила приготування панірованих натуральних напівфабрикатів; послідовність i правила приготування порційних i олоднихватиих натуральних напівфабрикатів; норми виходу напівфабрикатів з м’яса; вимоги до якості напівфабрикатів з м’яса; правила охолодження i заморожування підготовлених напівфабрикатів з м’яса, призначених для подальшого використання; умови зберігання охолоджених та заморожених напівфабрикатів з м’яса, призначених для подальшого використання. |
| *ПК 4. Здатність проводити механічну кулінарну обробку та підготовку субпродуктів м’яса* | характеристику, харчову цінність та кулінарне призначення різних видів субпродуктів; правила відбору різних видів субпродуктів за якістю i кількістю відповідно до технологічних вимог приготування напівфабрикатів; прийоми, які використовують при приготуванні напівфабрикатів із субпродуктів: норми виходу напівфабрикатів із субпродуктів; вимоги до якості напівфабрикатів із субпродуктів; правила охолодження i заморожування підготовлених напівфабрикатів із субпродуктів, призначених для подальшого використання; умови i терміни зберігання охолоджених та заморожених напівфабрикатів із субпродуктів, призначених |
| *IIK 5. Здатність готувати натуральну січену та котлетну маси з різних видів м’яса та напівфабрикати з них* | правила підбору частин яловичої, свинячої туші та телятини для приготування натуральної січеної та котлетної маси; рецептуру та послідовність виконання технологічного процесу приготування натуральної січеної та котлетної маси з м’яса та напівфабрикатів з неї; правила розрахунку необхідної кількості сировини при приготуванні січеної та котлетної маси та напівфабрикатів з неї. Зміст та порядок користування Збірником рецептур i 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 i терміни зберігання натуральної січеної та котлетної маси із м’яса та напівфабрикатів з них. |
| *ПK 6. Здатність проводити механічну кулінарну обробку птиці* | види птиці; морфологічний склад м’яса птиці; основні характеристики м’яса птиці; харчову цінність різних видів м’яса птиці; вимоги до якості птиці в охолодженому i замороженому вигляді; способи обробки птиці та приготування основних напівфабрикатів: розморожування, промивання, обсушування, обсмалювання, видалення голів, ший i ніжок, потрошіння, доочищення, заправка різними способами. |
| *ПK 7. Здатність готувати напівфабрикати з птиці різної складності* | 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 i правила приготування великошматкових напівфабрикатів; послідовність i правила приготування панірованих натуральних напівфабрикатів; послідовність i правила приготування порційних i дрібно шматкових натуральних напівфабрикатів; норми виходу напівфабрикатів з птиці; вимоги до якості напівфабрикатів з птиці; |
|  | *ПK 8. Здатність проводити механічну кулінарну обробку та підготовку субпродуктів птиці* | технології обробки субпродуктів птиці; норми виходу напівфабрикатів із субпродуктів; вимоги до якості напівфабрикатів із субпродуктів; правила охолодження i заморожування приготовлених напівфабрикатів із субпродуктів, призначених для подальшого використання; способи мінімізації відходів при приготуванні напівфабрикатів із субпродуктів. |
| *ПK 9. Здатність**готувати котлетну масу з птиці та напівфабрикати з неї* | технології та рецепти виготовлення котлетної маси з птиці; органолептичні показники якості котлетної маси з птиці та напівфабрикатів з неї; види спецій та паніровок; умови i термін зберігання котлетної маси з м’яса та напівфабрикатів з неї. |
| **PH 6. Готувати бульйони, супи так соуси** | *ПK 2. Здатність приготування бульйонів, супів: заправних, пюреподібних, холодних та різних, ïx відпуск* | правила відбору інгредієнтів за якістю та кількістю відповідно до технологічних вимог приготування бульйонів, супів та соусів; рецептуру 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 соусів; способи мінімізації кількості відходів при приготуванні бульйонів, супів; правила підбору столового посуду для подавання супів; правила порціонування, відпуску |
| **PH 7. Готувати страви i гарніри з круп, бобових, макаронних виробів** | *ПК 2. Здатність готувати страви i гарніри з круп, бобових, макаронних виробів (паст)* | види, властивості, кулінарне призначення та особливості підготовки круп, макаронних виробів, бобових та консервів i концентратів для приготування страв; правила відбору інгредієнтів за якістю та кількістю відповідно до технологічних вимог приготування страв з круп, макаронних виробів, бобових та консервів i концентратів; загальні правила варіння каш, макаронних виробів, бобових, консервів i концентратів; рецептуру та послідовність виконання технологічних операцій приготування страв з круп, макаронних виробів, бобових та консервів i концентратів; способи мінімізації відходів при приготуванні страв з круп, макаронних виробів, бобових та консервів i концентратів; правила порціонування, відпуску; температуру подачі страв з круп, макаронних виробів, бобових, консервів i концентратів; органолептичні показники якості страв з круп, макаронних виробів, бобових та консервів i концентратів; умови i терміни зберігання страв з круп, макаронних виробів, бобових та консервів i концентратів. |
| **PH 8. Готувати страви з риби та нерибних продуктів моря** | *IIK 2. Здатність готувати страви з риби та нерибних продуктів моря (морепродуктів)* | правила відбору інгредієнтів за якістю та кількістю відповідно до технологічних вимог приготування страв із риби та нерибних продуктів моря; рецептуру та послідовність виконання технологічних операцій приготування страв із риби та нерибних продуктів моря; технології приготування страв із риби та нерибних продуктів моря; процеси, які відбуваються в рибі та морепродуктах під час теплової оброби; правила підбору соусів та гарнірів для страв із риби та морепродуктів; органолептичні показники якості приготовлених страв із риби та нерибних продуктів моря; способи мінімізації відходів при приготуванні страв із риби та нерибних продуктів моря; умови та терміни зберігання страв із риби та нерибних продуктів моря; види столового посуду для відпуску страв із риби та нерибних продуктів моря; правила оформлення, порціонування, подачі страв із риби та нерибних продуктів моря. |
| *КК 6 Екологічна та енергоефективна компетентність* | способи енергоефективного використання матеріалів та ресурсів у процесі приготування страв із риби та нерибних продуктів моря; правила утилізації відходів після приготування страв із риби та нерибних продуктів моря. |
| **PH 9. Готувати страви з різних видів м’ясної продукції** | *ПK 2. Здатність готувати страви з м’яса, м’ясної котлетної та січеної маси, субпродуктів* | рецептуру та послідовність виконання технологічних операцій приготування страв із птиці; технологія приготування страв із птиці; процеси, які відбуваються в м’ясі птиці під час теплової обробки; правила підбору соусів та гарнірів для страв із птиці; органолептичні показники якості приготовлених страв із  способи мінімізації відходів при приготуванні страв із птиці; умови та терміни зберігання страв із птиці; види столового посуду для відпуску страв із птиці; правила оформлення, порціонування, подачі страв із птиці. |
| **PH 10. Готувати тісто та вироби з нього** | *ПK 2. Здатність виготовляти різні види прісного тіста та виробів з нього, в тому числі з різними начинками: вареників, пельменів, млинчиків, тощо* | правила відбору інгредієнтів за якістю та кількістю відповідно до технологічних вимог приготування страв із м’яса, котлетної та січеної маси й субпродуктів; рецептуру тапослідовність виконання технологічних операцій приготування страв із м’яса, котлетної та січеної маси й субпродуктів; технологій приготування страв із м’яса, котлетної та ciчeннoï маси й субпродуктів; процеси, які відбуваються в м’ясі, котлетній та січеній масі й субпродуктах під час теплової обробки; правила підбору соусів та гарнірів для страв із м’яса, котлетної та січеної маси й субпродуктів; органолептичні показники якості приготовлених страв із м’яса, котлетної та січеної маси й субпродуктів; способи мінімізації відходів при приготуванні страв із м’яса, котлетної та січеної маси й субпродуктів; умови та терміни зберігання страв із м’яса, котлетної та січеної маси й субпродуктів; види столового посуду для відпуску страв із м’яса, котлетної та січеної маси й субпродуктів; норми виходу та температуру подачі страв із м’яса, котлетної та січеної маси й субпродуктів; правила оформлення, порціонування, подачі страв із м’яса, котлетної та січеної маси, субпродуктів; правила відбору інгредієнтів за якістю та кількістю відповідно до технологічних вимог приготування страв із птиці; |
| *ПK 3. Здатність готувати дріжджове тісто та вироби з нього* | правила відбору продуктів за якістю i кількістю відповідно до технологічних вимог приготування безопарного дріжджового тіста та виробів з нього; рецептуру та послідовність виконання технологічних операцій приготування безопарного дріжджового тіста та виробів з нього; рецептуру та послідовність виконання технологічних операцій приготування фаршів та начинок; рецептуру та послідовність виконання технологічних операцій приготування виробів з безопарного дріжджового тіста; вимоги до якості дріжджового тіста та виробів з нього; процеси, що проходять під пас замісу, бродіння тіста та випікання виробів; недоліки тіста, що виникають внаслідок неправильного режиму бродіння, причини, способи усунення; недоліки випечених виробів, причина, способи усунення; можливі втрати під час теплової обробки; способи оформлення та подавання виробів з дріжджового тіста; види посуду дЛЯподавання виробів з дріжджового тіста; вихід виробів з дріжджового тіста; правила відбору продуктів за якістю i кількістю відповідно до технологічних вимог приготування опарного дріжджового тіста та виробів з нього; рецептуру та послідовність виконання технологічних операцій приготування опарного дріжджового тіста та виробів з нього; рецептуру та послідовність виконання технологічних операцій приготування виробів з опарного дріжджового тіста: штучних, порційних, багато порційних. |
|  | *KK 6. Екологічна та енергоефективна компетентність* | способи енергоефективного використання матеріалів та ресурсів у процесі виготовлення різних видів тіста та виробів з нього; правила утилізації відходів після виготовлення різних видів тіста та виробів з нього. |
| **РН 11. Готувати холодні страви та закуски** | *ПК 1. Здатність готувати салати, овочеві закуски, холодні страви і акуски з сиру та яєць.**ПК 2. Здатність готувати холодні страви з риби.**ПК 3. Здатність готувати холодні страви і закуски з мяса, птиці та субпродуктів* | Значення холодних страв та закусок у харчуванні. Пригоування бутербродів. Овочеві салати із рибними та мясними продуктами. Закуски з овочів, сиру, яєць.Закуски з риби та рибних продуктів. Закуски з мяса та мясних продуктів. Умови і терміни зберігання, реалізація готових страв. |
| *KK 6. Екологічна та енергоефективна компетентність* | способи енергоефективного використання матеріалів та ресурсів у процесі виготовлення різних видів тіста та виробів з нього; правила утилізації відходів після виготовлення холодних страв та закусок |
| **РН 12. Готувати солодкі страви та напої** | *ПК 1. Здатність готувати солодкі страви.**ПК 2. Здатність готувати напої.* | Організовувати робоче місце. Готувати солодкі страви відповідно до рецептури. Оформляти, олоднихвати та відпускати солодкі страви.Організовувати робоче місце. Готувати напої відповідно до рецептури. Оформляти, олоднихвати та відпускати напої. |
|  | *KK 6. Екологічна та енергоефективна компетентність* | способи енергоефективного використання матеріалів та ресурсів у процесі виготовлення олодних страв та закусок; правила утилізації відходів після виготовлення солодких страв та напоїв. |

Укладач\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Н.ВЕРТІЙ

ПОУРОЧНО-ТЕМАТИЧНИЙ ПЛАН

**Технологія приготування їжі з основами товарознавства**

Професія 5122 «Кухар»

Кваліфікація – кухар 4 розряду

Група ККс-16

 Всього годин 200

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **№****уроку** | **№ уроку****теми** | **Результати навчання/****компетентності**  | **Кількість****на тему** |
| **1** | **2** | **3** | **4** |
| **РН 1****Обробка овочів, грибів, фруктів, ягід, горіхоплідних та приготування напівфабрикатів з них** | **23** |
| **1** | **1** | *Асортимент та основні характеристики овочів та грибів, фруктів, ягід, горіхоплідних* | 1 |
| **2** | **2** | *Харчова цінність різних овочів та грибів, фруктів , ягід, горіхоплідних* | 1 |
| **3** | **3** | *Вимоги до якості овочів та грибів, фруктів, ягід, горіхоплідних* | 1 |
| **4** | **4** | *Правила підбору овочів та грибів, фруктів, ягід, горіхоплідних* | 1 |
| **5** | **5** | *Правила зберігання овочів та грибів, фруктів, ягід, горіхоплідних* | 1 |
| **6** | **6** | *Вимоги до якості сировини, призначених для механічної кулінарної обробки* | 1 |
| **7** | **7** | *Методи обробки овочів, фруктів, ягід, грибів та зелені* | 1 |
| **8** | **8** | *Норми виходу сировини після механічної кулінарної обробки* | 1 |
| **9** | **9** | *Способи мінімізації кількості відходів під час обробки сировини.* | 1 |
| **10** | **10** | *Правила зберігання обробленої сировини для подальшого приготування страв* | 1 |
| **11** | **11** | *Прийоми та способи нарізання н/ф простими формами: коренеплодів та бульбоплодів* | 1 |
| **12** | **12** | *Прийоми та способи нарізання н/ф простими формами: коренеплодів та бульбоплодів (соломкою, брусочками,, кубиками, кружальцями, скибочками, часточками та іншими формами нарізки)* | 1 |
| **13** | **13** | *Прийоми та способи нарізання н/ф простими формами: капустяних овочів (соломкою, шашками)* | 1 |
| **14** | **14** | *Прийоми та способи нарізання простими формами: цибулевих овочів (соломкою, кубиками, часточками, кільцями, на півкільцями та іншими формами нарізки)* | 1 |
| **15** | **15** | *Прийоми та способи нарізання овочів та грибів, фруктів простими формами: томатних та гарбузових овочів, грибів*  | 1 |
| **16** | **16** | *Прийоми та способи нарізання овочів та грибів, фруктів складними формами: коренеплодів та бульбоплодів* | 1 |
| **17** | **17** | *Прийоми та способи нарізання овочів та грибів, фруктів та їх кулінарне використання* | 1 |
| **18** | **18** | *Прийоми та способи підготовки овочів та грибів для фарширування* | 1 |
| **19** | **19** | *Норми виходу овочів та грибів, фруктів після нарізки* | 1 |
| **20** | **20** | *Правила охолодження та заморожування нарізаних овочів* | 1 |
| **21** | **21** | *Правила охолодження та заморожування нарізаних фруктів та грибів* | 1 |
| **22** | **22** | *Правила зберігання нарізаних овочів, ягід, фруктів та грибів в свіжому вигляді* | 1 |
| **23** | **23** | *Правила зберігання нарізаних овочів, ягід, фруктів та грибів в охолодженому та замороженому вигляді* | 1 |
| **РН 2.**Готувати страви та гарніри овочів, грибів | 16 |
| ***24*** | ***1*** | *Способи та послідовність виконання теплової обробки овочів та грибів* | 1 |
| ***25-26*** | ***2-3*** | *Рецептури та послідовність виконання*  | 2 |
| ***27*** | ***4*** | *Технологічні операції приготування страв і гарнірів* | 1 |
| ***28*** | ***5*** | *Правила порціонування*  | 1 |
| ***29*** | ***6*** | *Відпуск страв і гарнірів з овочів та грибів* | 1 |
| ***30*** | ***7*** | *Рівень готовності страв* | 1 |
| ***31-32*** | ***8-9*** | *Способи оформлення страв і гарнірів* | 2 |
| ***33*** | ***10*** | *Температура подачі страв і гарнірів* | 1 |
| ***34*** | ***11*** | *Органолептичні показники якості*  | 1 |
| ***35*** | ***12*** | *Умови зберігання страв і гарнірів* | 1 |
| ***36*** | ***13*** | *Терміни зберігання страв і гарнірів* | 1 |
| ***37*** | ***14*** | *Правила переробки відходів* | 1 |
| ***38-39*** | ***15-16*** | *Переробка відходів після приготування страв* | 2 |
| **РН 3.** **Готувати страви з яєць, молока та молочних продуктів** | **12** |
| ***40*** | ***1*** | *Санітарні норми при готуванні страв з яєць* | 1 |
| ***41*** | ***2*** | *Санітарні норми молока та молочних продуктів при готуванні* | 1 |
| ***42*** | ***3*** | *Вимоги до якості яєць ,молока та молочних продуктів* | 1 |
| ***43*** | ***4*** | *Органолептичні методи визначення доброякісносності яєць* | 1 |
| ***44*** | ***5*** | *Органолептичні методи визначення доброякісності молока та молочних продуктів* | 1 |
| ***45*** | ***6*** | *Послідовність обробки яєць* | 1 |
| ***46*** | ***7*** |  *Особливості та послідовність обробки молока та молочних продуктів* | 1 |
| ***47*** | ***8*** | *Правила підготовки яєць, молока та молочних продуктів до теплової обробки* |  |
| ***48*** | ***9*** | *Послідовність виконання технологічних операцій приготування страв* | 1 |
| ***49*** | ***10*** | *Правила порціонування , відпуску,температуру подачі страв* | 1 |
| ***50*** | ***11*** | *Органолептичні показники якості страв*  | 1 |
| ***51*** | ***12*** | *Умови і терміни зберігання страв* |  |
| **РН 4.****Обробляти різні види риб, продуктів моря та готувати напівфабрикати з них** | **12** |
| ***52*** | ***1*** | *Класифікація та харчова цінність риби* | 1 |
| ***53*** | ***2*** | *Кулінарне призначення , вимоги до якості живої, охолодженої і замороженої риби* | 1 |
| ***54*** | ***3*** | *Способи кулінарної механічної обробки риби, норми виходу*  | 1 |
| ***55*** | ***4*** | *Органолептичні показники, послідовність та правила обробки різних видів риб* | 1 |
| ***56*** | ***5*** | *Правила охолодження і заморожування , зберігання оброблених видів риби* | 1 |
| ***57*** | ***6*** | *Приготування котлетної ,січеної маси та напівфабрикати з них* | 1 |
| ***58*** | ***7*** | *Умови та терміни зберігання* | 1 |
| ***59*** | ***8*** | *Правила відбору риби за якістю*  | 1 |
| ***60*** | ***9*** | *Послідовність виконання технологічних операцій фаршированої риби* | 1 |
| ***61*** | ***10*** | *Класифікація та характеристика основних видів морепродуктів* | 1 |
| ***62*** | ***11*** | *Харчова цінність та кулінарне призначення різних видів морепродуктів* | 1 |
| ***63*** | ***12*** | *Вимоги до якості живих, охолоджених, заморожених морепродуктів* | 1 |
| ***РН 5*** ***Обробляти мясо ,субпродукти , птицю,дичину та готувати напівфабрикати з них*** | **10** |
| ***64*** | ***1*** | *Види м`яса. Харчова цінність різних видів м`яса* | 1 |
| ***65*** | ***2*** | *Прийоми які використовують при приготуванні напівфабрикатів* | 1 |
| ***66*** | ***3*** | *Характеристика , харчова цінність та кулінарне призначення субпродуктів* | 1 |
| ***67*** | ***4*** | *Правила підбору частин туш* | 1 |
| ***68*** | ***5*** | *Види птиці, основні характеристики, харчова цінність* | 1 |
| ***69*** | ***6*** | *Напівфабрикати з птиці:відбивання, маринування, шпигування* | 1 |
| ***70*** | ***7*** | *Норми виходу, вимоги до якості* | 1 |
| ***71*** | ***8*** | *Правила охолодження і заморожування, умови зберігання* | 1 |
| ***72*** | ***9*** | *Технології та рецептури виготовлення котлетної маси* | 1 |
| ***73*** | ***10*** | *Органолептичні показники, види спецій та паніровок* | 1 |
| **РН 6.****Приготування бульйонів, супів та соуси** | **30** |
| ***74*** | ***1*** | *Правила відбору інгредієнтів за якістю та кількістю відповідно до технологічних вимог приготування бульйонів* | 1 |
| ***75*** | ***2*** | *Правила відбору інгредієнтів за якістю та кількістю відповідно до технологічних вимог приготування супів* | 1 |
| ***76*** | ***3*** | *Правила відбору інгредієнтів за якістю та кількістю відповідно до технологічних вимог приготування заправних супів* | 1 |
| ***77*** | ***4*** | *Правила відбору інгредієнтів за якістю та кількістю відповідно до технологічних вимог приготування пюреподібних супів* | 1 |
| ***78*** | ***5*** | *Правила відбору інгредієнтів за якістю та кількістю відповідно до технологічних вимог приготування холодних супів* | 1 |
| ***79*** | ***6*** | *Правила відбору інгредієнтів за якістю та кількістю відповідно до технологічних вимог приготування солодких супів* | 1 |
| ***80*** | ***7*** | *Рецептура та послідовність виконання технологічних операцій приготування бульйонів, відварів, соусів* | 1 |
| ***81*** | ***8*** | *Рецептура та послідовність виконання технологічних операцій приготування пасеровок* | 1 |
| ***82*** | ***9*** | *Рецептура та послідовність виконання технологічних операцій приготування супів* | 1 |
| ***83*** | ***10*** | *Рецептура та послідовність виконання технологічних операцій приготування заправних супів* | 1 |
| ***84*** | ***11*** | *Рецептура та послідовність виконання технологічних операцій приготування холодних супів* | 1 |
| ***85*** | ***12*** | *Рецептура та послідовність виконання технологічних операцій приготування солодких супів* | 1 |
| ***86*** | ***13*** | *Органолептичні показники якості приготовлених бульйонів* | 1 |
| ***87*** | ***14*** | *Органолептичні показники якості приготовлених супів* | 1 |
| ***88*** | ***15*** | *Органолептичні показники якості приготовлених заправних супів, соусів* | 1 |
| ***89*** | ***16*** | *Органолептичні показники якості приготовлених холодних та солодких супів* | 1 |
| ***90*** | ***17*** | *Методи виправлення недоліків, які можуть виникнути при приготуванні бульйонів* | 1 |
| ***91*** | ***18*** | *Методи виправлення недоліків, які можуть виникнути при приготуванні супів* | 1 |
| ***92*** | ***19*** | *Методи виправлення недоліків, які можуть виникнути при приготуванні заправних супів, соусів* | 1 |
| ***93*** | ***20*** | *Методи виправлення недоліків, які можуть виникнути при приготуванні пюреподібних супів* | 1 |
| ***94*** | ***21*** | *Методи виправлення недоліків, які можуть виникнути при приготуванні холодних супів* | 1 |
| ***95*** | ***22*** | *Методи виправлення недоліків, які можуть виникнути при приготуванні солодких супів* | 1 |
| ***96*** | ***23*** | *Способи мінімізації кількості відходів при приготуванні бульйонів,супів* | 1 |
| ***97*** | ***24*** | *Правила порціонування бульйонів, супів, соусів* | 1 |
| ***98*** | ***25*** | *Правила відпуску бульйонів, супів, соусів* | 1 |
| ***99*** | ***26*** | *Температура подачі бульйонів, супів, соусів* | 1 |
| ***100*** | ***27*** | *Умови і терміни зберігання бульйонів* | 1 |
| ***101*** | ***28*** | *Умови і терміни зберігання супів* | 1 |
| ***102*** | ***29*** | *Умови і терміни зберігання заправних супів, соусів* | 1 |
| ***103*** | ***30*** | *Умови і терміни зберігання пюреподібних, холодних та солодких супів* | 1 |
| **РН 7****Готування страви і гарніри з круп, бобових, макаронних виробів** | **12** |
| ***104*** | ***1*** | *Види, властивості, кулінарне призначення* | 1 |
| ***105*** | ***2*** | *Особливості підготовки круп* | 1 |
| ***106*** | ***3*** | *Макаронні вироби, бобові* | 1 |
| ***107*** | ***4*** | *Правила відбору інгредієнтів за якістю та кількістю* | 1 |
| ***108*** | ***5*** | *Загальні правила варіння каш* | 1 |
| ***109*** | ***6*** | *Варіння макароних виробів, бобових, консервів і концентраті* | 1 |
| ***110*** | ***7*** | *Рецептури та послідовність виконання технологічних операцій приготування страв* | 1 |
| ***111*** | ***8*** | *Способи мінімізації відходів при приготуванні* | 1 |
| ***112*** | ***9*** | *Правила порціонування,відпуску* | 1 |
| ***113*** | ***10*** | *Температура подачі страв*  | 1 |
| ***114*** | ***11*** | *Органолептичні показники якості страв*  | 1 |
| ***115*** | ***12*** | *Умови і терміни зберігання страв* | 1 |
| **РН 8****Готувати страви з риби та нерибних продуктів моря** | **15** |
| ***116*** | ***1*** | *Правила відбору інгредієнтів за якістю* | 1 |
| ***117-118*** | ***2-3*** | *Рецептури та послідовність виконання технологічних операцій* | 2 |
| ***119-120*** | ***4-5*** | *Технології приготування страв із риби та нерибних продуктів моря* | 2 |
| ***121*** | ***6*** | *Процеси, які відбуваються в рибі під час теплової обробки* | 1 |
| ***122-123*** | ***7-8*** | *Правила підбору соусів та гарнірів для страв із риби та морепродуктів*  | 2 |
| ***124*** | ***9*** | *Органолептичні показники якості приготовлених страв*  | 1 |
| ***125*** | ***10*** | *Способи мінімізації відходів при приготуванні* | 1 |
| ***126*** | ***11*** | *Умови та терміни зберігання страв* | 1 |
| ***127-128*** | ***12-13*** | *Правила оформлення ,порціонування, подача страв із риби* | 2 |
| ***129*** | ***14*** | *Правила оформлення , порціонування, подяча страв з нерибних продуктів моря*  | 1 |
| ***130*** | ***15*** | *Правила утилізації відходів після приготування страв* | 1 |
| **РН 9.** **Готувати страви з різних видів м`ясної продукції** | **11** |
| ***131*** | ***1*** | *Правила відбору інгредієнтів за якістю* | 1 |
| ***132*** | ***2*** | *Рецептури та послідовність виконання технологічних операцій приготування страв із м`яса, котлетної та січеної маси й субпродуктів* | 1 |
| ***133*** | ***3*** | *Технології приготування страв із м`яса, котлетної та січеної маси* | 1 |
| ***134*** | ***4*** | *Процеси ,які відбуваютьсяв м`ясі ,котлетній та січеній масі під час теплової обробки* | 1 |
| ***135*** | ***5*** | *Правила підбору соусів та гарнірів для страв із м`яса, котлетної та січеної маси й субпродуктів* | 1 |
| ***136*** | ***6*** | *Органолептичні показники якості приготовлених страв* | 1 |
| ***137*** | ***7*** | *Способи мінімізаціївідходів при приготуванні страв* | 1 |
| ***138*** | ***8*** | *Умови та терміни зберігання страв* | 1 |
| ***139*** | ***9*** | *Норми виходу та температура подачі страв* | 1 |
| ***140*** | ***10*** | *Правила оформлення ,порціонування, подачі страв* | 1 |
| ***141*** | ***11*** | *Правила відбору інгредієнтів за якістю та кількістю відповідно до технологічних вимог приготування страв із птиці* | 1 |
| **РН 10.** **Готувати тісто та вироби з нього** | **23** |
| ***142*** | ***1*** | *Види та ознаки доброякісності борошна* | *1* |
| ***143*** | ***2*** | *Види поліпшувачів для зміни клейковини борошна* | *1* |
| ***144*** | ***3*** | *Правила підготовки борошна, яєць, рідини для замішування прісного тіста* | *1* |
| ***145*** | ***4*** | *Вимоги до якості замішаного тіста* | *1* |
| ***146*** | ***5*** | *Умови і терміни зберігання прісного тіста* | *1* |
| ***147*** | ***6*** | *Способи мінімізації кількості відходів під час приготування*  | *1* |
| ***148*** | ***7*** | *Напівфабрикати та вироби з прісного тіста* | *1* |
| ***149*** | ***8*** | *Рецептури та послідовність виконання технологічних операцій приготування начинок та виробів з прісного тіста*  | *1* |
| ***150*** | ***9*** | *Органолептичні показники якості виробів з прісного тіста* | *1* |
| ***151*** | ***10*** | *Норми виходу н/ф та готових страв з прісного тіста* | *1* |
| ***152*** | ***11*** | *Правила відпуску та температура подачі виробів з прісного тіста* | *1* |
| ***153*** | ***12*** | *Умови і терміни зберігання страв та кулінарних виробів з прісного тіста* | *1* |
| ***154*** | ***13*** | *Правила відбору продуктів ,приготування безопарного дріжджового тіста* | *1* |
| ***155*** | ***14*** | *Рецептура та послідовність виконання технологічних операцій* | *1* |
| ***156*** | ***15*** | *Рецептури приготування фаршів та начинок* | *1* |
| ***157*** | ***16*** | *Приготування виробів з безопарного дріжджового тіста* | *1* |
| ***158*** | ***17*** | *Вимоги до якості дріжджового тіста та виробів з нього* | *1* |
| ***159*** | ***18*** | *Недоліки тіста, причини,способи усунення* | *1* |
| ***160*** | ***19*** | *Способи оформлення та подавання виробів* | *1* |
| ***161*** | ***20*** | *Правила відбору продутів за якістю і кількістю ,приготування опарного дріжджового тіста* | *1* |
| ***162*** | ***21*** | *Приготування опарного дріжджового тіста та виробів з нього* | *1* |
| ***163*** | ***22*** | *Приготування :штучних, порційних, багатопорційних виробів* | *1* |
| ***164*** | ***23*** | *Закріплення опрацьованого матеріалу* | *1* |
| ***РН 11. Готування холодних страв та закусок*** | ***24*** |
| ***165*** | ***1*** | *Правила відбору продутів за якістю і кількістю ,приготування закусок* | *1* |
| ***166*** | ***2*** | *Правила відбору продутів за якістю і кількістю ,приготування холодних страв* | *1* |
| ***167*** | ***3*** | *Способи оформлення та вимоги до подачі готових став*  | *1* |
| ***168*** | ***4*** | *Технологія приготування бутербродів. Вимоги до якості* | *1* |
| ***169*** | ***5*** | *Технологія приготування канапе. Вимоги до якості* | *1* |
| ***170*** | ***6*** | *Приготування салатів.* | *1* |
| ***171*** | ***7*** | *Приготування салатів коктейлів* | *1* |
| ***172*** | ***8*** | *Приготування холодних закусок з риби* | *1* |
| ***173*** | ***9*** | *Приготування холодних закусок з рибної гастрономії* | *1* |
| ***174*** | ***10*** | *Приготування холлодних закусок з нерибних продуктів моря* | *1* |
| ***175*** | ***11*** | *Приготування холодних закусок з мяса* | *1* |
| ***176*** | ***12*** | *Приготуваня холодних закусок з мясних продуктів* | *1* |
| ***177*** | ***13*** | *Особливості приготування гарячих закусок* | *1* |
| ***178*** | ***14*** | *Технологія приготування канапе.*  | *1* |
| ***179*** | ***15*** | *Вимоги до якості готових канапе* | *1* |
| ***180*** | ***16*** | *Терміни зберігання та реалізація бутербродів, канапе* | *1* |
| ***181*** | ***17*** | *Приготування салатів.* | *1* |
| ***182*** | ***18*** | *Приготування салатів коктейлів* | *1* |
| ***183*** | ***19*** | *Приготування теплих салатів* | *1* |
| ***184*** | ***20*** | *Вимоги до якості готових салатів* | *1* |
| ***185*** | ***21*** | *Терміни реалізації та зберігання салатів* | *1* |
| ***186*** | ***22*** | *Вимоги до якості холодних страв* | *1* |
| ***187*** | ***23*** | *Вимоги до якості закусок* | *1* |
| ***188*** | ***24*** | *Закріплення опрацьованого матеріалу* | *1* |
| **РН 12. Приготування солодких страв та напоїв** | *1* |
| ***189*** | ***1*** | *Приготування десертних салатів -коктейлів* | *1* |
| ***190*** | ***2*** | *Приготування желе*  | *1* |
| ***191*** | ***3*** | *Приготування мусів, самбуки* | *1* |
| ***192*** | ***4*** | *Вимоги до якості желе, мусів, самбуки* | *1* |
| ***193*** | ***5*** | *Приготування кремів* | *1* |
| ***194*** | ***6*** | *Приготуваня збитих вершків та використання сметани*  | *1* |
| ***195*** | ***7*** | *Вимоги до якості кремів, збитих вершків та сметани* | *1* |
| ***196*** | ***8*** | *Приготування гарячих солодких страв* | *1* |
| ***197*** | ***9*** | *Вимоги до якості гарячих солодких страв* | *1* |
| ***198*** | ***10*** | *Приготування гарячих напоїв* | *1* |
| ***196*** | ***11*** | *Приготування холодних напоїв* | *1* |
| ***199*** | ***12*** | *Вимоги до якості холодних та гарячих напоїв* | *1* |
| ***200*** |  | *Підсумковий урок* | *1* |
| ***Всього з*** | ***200*** |

Укладач\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Н.ВЕРТІЙ

РОБОЧА ОСВІТНЯ ПРОГРАМА ПРЕДМЕТА

**Устаткування підприємств харчування**

Професія: Кухар

Кваліфікація: кухар 4 розряду

**Тематичний план**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **№****п/п** | **Тема** | **Кількість****годин** |
| **РН 1** | Обробляти овочі, гриби, фрукти, ягоди, горіхоплідні та готувати напівфабрикати з них | 6 |
| **РН 2.** | Готувати страви та гарніри з овочів, грибів | 2 |
| **РН 3.** | Готувати страви з яєць, молока та молочних продуктів | 2 |
| **РН 4.** | Обробляти різні види риб, продуктів моря та готувати напівфабрикати з них | 3 |
| **РН 5.** | Обробляти м'ясо, суюпродукти, птицю, дичину та готувати напівфабрикати з них | 2 |
| **РН 6.** | Готувати бульйони, супи та соуси | 9 |
| **РН 7.** | Готувати страви і гарніри з круп, бобових, макаронних виробів | 2 |
| **РН 8.** | Готувати страви з риби та нерибних продуктів моря | 4 |
| **РН 9.** | Готувати страви з різних видів м’ясної продукції | 3 |
| **РН 10.** | Готувати тісто та вироби з нього | 7 |
| **РН - 11** | Готувати холодні страви та закуски | 4 |
| **РН -12** | Готувати солодкі страви та напої | 8 |
| ***Всього***  | ***52*** |

**ЗМІСТ ПРОГРАМИ**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Результати навчання** | **Компетентності** | **Зміст** |
| **PH 1.** **Обробляти овочі, гриби, фрукти, ягоди, горіхоплідні та готувати напівфабрикати з них** | *ПK 1. Здатність підготуватися до обробки овочів, грибів, ягід, організувати робоче місце* | Види обладнання для готування овочів, грибів, ягід, правила їх експлуатації та безпечного застосування вимоги охорони праці при експлуатації машин, механізмів, обладнання та устаткування, що використовують для обробки та нарізання овочів, грибів, ягід |
| *ПK 3. Здатність проводить механічну кулінарну обробку та нарізання овочів, грибів та фруктів, ягід механічним та ручним способами, простими та складними формами: підготування овочів до фарширування* | Загальні правила безпечної експлуатації устаткування, що використовують для обробки та нарізання овочів та грибів, фруктів, ягід. Види та правила експлуатації технологічного обладнання, що використовується для обробки овочів та грибів, фруктів, ягід |
| **PH 2. Готувати страви та гарніри з овочів, грибів** | *ПK 1. Здатність підготуватись до робочого процесу, організувати робоче місце* | Види обладнання, що використовують для приготування страв і гарнірів з овочів та грибів. Правила експлуатації відповідних видів технологічного обладнання, ваговимірювальних приладів для приготування страв та гарнірів з овочів, грибів |
| **PH 3. Готувати страви з яєць молока та****молочних продуктів** | *ПK 1. Здатність підготуватись до приготування яєць та сиру, організувати робоче місце.* | Види обладнання, що використовують для приготування страв з яєць, молока та молочних продуктів, правила експлуатації технологічного обладнання, та ваговимірювальних приладів. Вимоги охорони праці при експлуатації обладнання та устаткування, що використовують під час приготування страв з яєць, молока та молочних продуктів |
| **PH 4. Обробляти різні види риб, продуктів моря та готувати напівфабрикати з них** | *ПK 1. Здатність підготуватись до робочого процесу оброблення різних видів риб, продуктів моря та приготування напівфабрикатів з них, організувати робоче місце,* | Види обладнання стосовно обробляння різних видів риб, продуктів моря та приготування напівфабрикатів з них, правила їх експлуатації. Правила безпеки праці при роботі з обладнанням. |
| ***IIK 4.*** *Здатність обробляти морепродукти* | Види технологічного обладнання та ваговимірювальних приладів, що використовують при обробці морепродуктів та підготовці ї до приготування. Правила експлуатації відповідних видів технологічного обладнання. |
| **PH 5. Обробляти****м’ясо, субпродукти, птицю, дичину та готувати напівфабрикати з них** | *ПK 1.Здатність підготуватися до оброблення м’яса та приготування напівфабрикатів з м’яса, організувати робоче місце* | Види інструменту, обладнання, для оброблення та приготування напівфабрикатів з м’яса, субпродуктів, птиці, дичини. Правила безпеки при роботі з інструментом, обладнанням |
|  | *ПК 4. Здатність проводити механічну кулінарну обробку та підготовку субпродуктів м’яса* | Види технологічного обладнання, виробничого інвентарю та інструменту, що використовують при приготуванні напівфабрикатів із субпродуктів правила експлуатації відповідних видів технологічного обладнання, виробничого інвентарю та ваговимірювальних приладів |
|  | *ПK 6. Здатність проводити механічну кулінарну обробку птиці* | Види технологічного обладнання, виробничого інвентарю, що використовують при механічній кулінарній обробці птиці. Правила експлуатації відповідних видів технологічного обладнання, ваговимірювальних приладів |
| **PH 6. Готувати бульйони, супи так соуси** | *ПK 1. Здатність підготуватись до робочого процесу приготування бульйонів, супів та соусів, організувати робоче місце для приготування бульйонів, супів та соусів* | Види технологічного обладнання, що використовують при приготуванні бульйонів, супів та соусів. Правила експлуатації технологічного обладнання. Вимоги охорони праці при експлуатації машин, механізмів, обладнання та устаткування, що використовують для приготування бульйонів, супів та соусів |
| **PH 7. Готувати страви i гарніри з круп, бобових, макаронних виробів** | *ПK 1. Здатність підготуватись до приготування страв i гарнірів з круп, бобових, макаронних виробів, організувати робоче місце* | Види технологічного обладнання, інвентарю та інструменту, що використовують при приготуванні страв з круп, макаронних виробів, бобових та консервів і концентратів. Правила експлуатації технологічного обладнання та ваговимірювальних приладів |
| **PH 8. Готувати страви з риби та нерибних продуктів моря** | *ПK 1. Здатність підготуватись до приготування страв з риби та нерибних продуктів моря, організувати робоче місце* | Види технологічного обладнання, інвентарю та інструменту, що використовують при приготуванні страв з риби та нерибних продуктів моря. Правила експлуатації технологічного обладнання та ваговимірювальних приладів |
| **PH 9. Готувати страви з різних видів м’ясної продукції** | *IIK 1. Здатність підготуватись до приготування страв з різних видів м’ясної продукції, організувати робоче місце.* | Види технологічного обладнання, інвентарю та інструменту, що використовують при приготуванні страв з різних видів м’ясної продукції. Правила експлуатації технологічного обладнання та ваговимірювальних приладів |
| **PH 10. Готувати тісто та вироби з нього** | *ПK 1. Здатність підготуватись до робочого процесу, організувати робоче місце* | Види технологічного обладнання, інвентарю та інструменту, для готування тіста та виробів з нього, правила їх експлуатації. Правила безпеки при роботі з інструментом, обладнанням. |
| *ПK 3. Здатність готувати дріжджове тісто та вироби з нього* | Види технологічного обладнання, інвентарю та інструменту, для приготування безопарного дріжджового тіста та виробів з нього |
| РН – 11. Готувати холодні страви та закуски | *ПК 1. Здатність готувати салати, овочеві закуски, холодні страви і закуски із сиру, яєць.* *ПК 2. Здатність готувати холоді страви з риби**ПК 3. Здатність готувати холодні страви і закуски з* *м яса, птиці та субпродуктів* | Види технологічного обладнання, виробичого інвентарю, інструменту, посуду для приготування холодних страв із сиру, яєць. Правила безпеки при роботі з інструментом, обладнанням.Правила відбору продуктів за якістю і кількістю відповідно до технологічних вимог приготування холодних страв і закусок з риби. Способи оформлення та подавання холдних страв і закусок з риби.Види технологічного обладнання, виробничого інвентарю, інструменту посуду для приготування холодних страв і закусок з мяса, птиці та субпродуктів. |
| РН -12. Готувати солодкі страви та напої | *ПК 1. Здатність готувати солодкі страви* *ПК 2. Здатність готувати напої.* | Види кухонного посуду та технологічного обаднання, виробничого інвентарю, інструменту, що використовують при пиготуванні солодких страв.Види кухонного посуду та технологічного обаднання, виробничого інвентарю, інструменту, що використовують при пиготуванні напоїв. |

Укладач\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Т.ГАЙДАЙ

ПОУРОЧНО-ТЕМАТИЧНИЙ ПЛАН

**Устаткування піприємств харчування**

Професія 5122 «Кухар» Кваліфікація – кухар 4 розряду

Група ККс-16 Всього годин 52

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **№****уроку** | **№ уроку****теми** | **Результати навчання/****компетентності**  | **Кількість****на тему** |
| **1** | **2** | **3** | **4** |
| **РН 1****Обробляти овочі, гриби, фрукти, ягоди, горіхоплідні та готувати напівфабрикати з них** | **6** |
| **1** | **1** | *Обладнання для обробки овочів, грибів, ягід* | 1 |
| **2** | **2** | *Обладнання для обробки фруктів* | 1 |
| **3** | **3** | *Обладнання для приготування овочів, грибів, ягід* | 1 |
| **4** | **4** | *Загальні правила експлуатації обладнання* | 1 |
| **5** | **5** | *Вимоги охорони праці при експлуатації машин для обробки овочів* | 1 |
| **6** | **6** | *Вимоги охорони праці при експлуатації машин для нарізання овочів* | 1 |
| **РН 2.****Готувати страви та гарніри з овочів, грибів** | **2** |
| ***7*** | ***1*** | *Обладнання що використовують для приготування страв і гарнірів* *Правила екплуатації обладнання* | 1 |
| ***8*** | ***2*** |  *Ваговимірювальні прилади* | 1 |
| **РН 3.** **Готувати страви з яєць, молока та молочних продуктів** | **2** |
| ***9*** | ***1*** | *Обладнання для приготування страв з яєць, молока та молочних продуктів* | 1 |
| ***10*** | ***2*** | *Вимоги охорони праці при експлуатації машин що використовують для приготування страв з яєць, молока та молочних продуктів* | 1 |
| **РН 4.** **Обробляти різні види риб, продуктів моря та готувати напівфабрикати з них** | **3** |
| ***11*** | ***1*** | *Обладнання для оброблення різних видів риб* | 1 |
| ***12*** | ***2*** | *Правила безпеки праці при роботі з обладнанням* | 1 |
| ***13*** | ***3*** | *Обладнання для оброблення продуктів моря* | 1 |
| ***РН 5.*****Обробляти м'ясо, субпродукти, птицю, дичину та готувати напівфабрикати з них** | **2** |
| ***14*** | ***1*** | *Обладнання для оброблення та приготування напівфабрикатів з м’яса* | 1 |
| ***15*** | ***2*** | *Правила безпеки праці при роботі з обладнанням* | 1 |
| ***I семестр*** | **15** |
| **РН 6.****Готувати бульйони, супи та соуси** | **9** |
| ***16*** | ***1*** | *Види обладнання, що використовується для приготування бульйонів, супів, соусів* | 1 |
| ***17*** | ***2*** | *Електричні плити* | 1 |
| ***18*** | ***3*** | *Плити газові стаціонарні* | 1 |
| ***19*** | ***4*** | *Плити газові конфорні* | 1 |
| ***20*** | ***5*** | *Сковороди і фритюрниці* | 1 |
| ***21*** | ***6*** | *Теплове устаткування* | 1 |
| ***22*** | ***7*** | *Пароконвекційні шафи* | 1 |
| ***23*** | ***8*** | *Класифікація холодильного устаткування* | 1 |
| ***24*** | ***9*** | *Правила експлуатації технічного обладнання, що використовується для приготування бульйонів , супів* | 1 |
| **РН 7.****Готувати страви і гарніри з круп, бобових, макаронних виробів** | **2** |
| ***25*** | ***1*** | *Обладнання, що використовують для приготування страв з круп, бобових та макаронних виробів* | 1 |
| ***26*** | ***2*** | *Правила експлуатації технічного обладнання, що використовують при приготуванні страв з круп, бобових, макаронних виробів* | 1 |
| **РН 8.** **Готувати страви з риби та нерибних продуктів моря** | **4** |
| ***27*** | ***1*** | *Обладнання, що використовують при приготуванні страв з риби* | 1 |
| ***28*** | ***2*** | *Правила експлуатації технічного обладнання* | 1 |
| ***29*** | ***3*** | *Правила експлуатації ваговимірювальних приладів* | 1 |
| ***30*** | ***4*** | *Вимоги охорони праці при експлуатації обладнання та устаткування, що використовують під час приготування страв з риби* | 1 |
| **РН 9.** **Готувати страви з різних видів м’ясної продукції** | **3** |
| ***31*** | ***1*** | *Обладнання, що використовують при приготуванні страв з різних видів мясної продукції* | 1 |
| ***32*** | ***2*** | *Обладнання, що використовують при приготуванні страв з різних видів мясної продуції* | 1 |
| ***33*** | ***3*** | *Правила експлуатації технологічного обладнання,* | 1 |
| **РН 10.** **Готувати тісто та вироби з нього** | **7** |
| ***34*** | ***1*** | *Обладнання для готування тіста та виробів з нього* | *1* |
| ***35*** | ***2*** | *Обладнання для готування тіста та виробів з нього* | *1* |
| ***36*** | ***3*** | *Правила екплуатації обладннання для готування тіста та виробів з нього* | *1* |
| ***37*** | ***4*** | *Правила безпеки праці з обладнанням* | *1* |
| ***38*** | ***5*** | *Обладнання для приготування дріжджового тіста та виробів з нього* | *1* |
| ***39*** | ***6*** | *Обладннаня для приготування напівфабрикатів з тіста* | *1* |
| ***40*** | ***7*** | *Правила експлуатації обладнання для приготування напівфабрикатів з тіста* | *1* |
| **РН 11****Готувати холодні страви та закуски**  | *4* |
| ***41*** |  | *Обладнання для готування холодних страв та закусок* |  |
| ***42*** |  | *Інструмент для приготування холодних страв та закусок* |  |
|  ***і*** |  | *Правила екплуатації обладннання для готування холодних страв та закусок* |  |
| ***44*** |  | *Особливості використання обладнання та правила безпечнї поведінки під час використання.* |  |
| **РН 12****Готувати солодкі страви та напої** | *8* |
| ***45*** | ***1*** | *Обладнання для приготування солодких страв.*  |  |
| ***46*** | ***2*** | *Обладнання для приготування напоїв.* |  |
| ***47*** | ***3*** | *Загальні правила експлуатації обладнання для приготуванні солодких страв.* |  |
| ***48*** | ***4*** | *Загальні правила експлуатації обладнання для приготування напоїв.* |  |
| ***49*** | ***5*** | *Вимоги охорони праці при експлуатації машин які використовують для приготування солодких страв.* |  |
| ***50*** | ***6*** | *Вимоги охорони праці при експлуатації машин для прготування напоїв.* |  |
| ***51*** | ***7*** | *Правиа бепечної поведінки під час використання обладнання таінструмента який викоистовують для приготування напоїв та солодких страв.*  |  |
| ***52*** | ***8*** | *Підсумковий урок* |  |
| ***Всього***  | ***52*** |

Укладач\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Т.ГАЙДАЙ

РОБОЧА ОСВІТНЯ ПРОГРАМА ПРЕДМЕТА

**Організація виробництва та обслуговування**

Професія: Кухар

Кваліфікація: кухар 4 розряду

**Тематичний план**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **№****п/п** | **Тема** | **Кількість****годин** |
| **РН 1** | Обробляти овочі, гриби, фрукти, ягоди, горіхоплідні та готувати напівфабрикати з них | 4 |
| **РН 2.** | Готувати страви та гарніри з овочів, грибів | 2 |
| **РН 3.** | Готувати страви з яєць, молока та молочних продуктів | 2 |
| **РН 4.** | Обробляти різні види риб, продуктів моря та готувати напівфабрикати з них | 2 |
| **РН 5.** | Обробляти м'ясо, суюпродукти, птицю, дичину та готувати напівфабрикати з них | 2 |
| **РН 6.** | Готувати бульйони, супи та соуси | 3 |
| **РН 7.** | Готувати страви і гарніри з круп, бобових, макаронних виробів | 2 |
| **РН 8.** | Готувати страви з риби та нерибних продуктів моря | 3 |
| **РН 9.** | Готувати страви з різних видів м’ясної продукції | 3 |
| **РН 10.** | Готувати тісто та вироби з нього | 7 |
| **РН 11** | Готувати холодні страви та закуски | 4 |
| **РН 12** | Готувати солодкі страви та напої | 4 |
| ***Всього з*** | ***38*** |

**ЗМІСТ ПРОГРАМИ**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Результати навчання** | **Компетентності** | **Зміст** |
| **PH 1.** **Обробляти овочі, гриби, фрукти, ягоди, горіхоплідні та готувати напівфабрикати з них** | *ПK 1. Здатність підготуватися до обробки овочів, грибів, ягід, організувати робоче місце* | Вимоги до робочого місця працівника. Види інструменту, обладнання, посуду для готування овочів, ягід, грибів |
| *ПK 3. Здатність проводить механічну кулінарну обробку та нарізання овочів, грибів та фруктів, ягід механічним та ручним способами, простими та складними формами: підготування овочів до фарширування* | Правила зберігання оброблених овочів та грибів, фруктів, ягід для подальшого приготування страв |
| **PH 2. Готувати страви та гарніри з овочів, грибів** | *ПК 1. Здатність підготуватись до робочого процесу. Організовувати робоче місце* | Види кухонного посуду та технологічного обладнання, виробничого інвентарю та інструменту, що використовують при приготуванні страв і гарнірів з овочів та грибів. Правила підбору столового посуду для подавання страв і гарнірів з овочів та грибів |
| **PH 3. Готувати страви з яєць молока та****молочних продуктів** | *ПК 1. Здатність підготуватись до приготування яєць та сиру, організувати робоче місце* | Види технологічного обладнання, інвентарю та інструменту, що використовують при приготуванні страв з яєць, молока та молочних продуктів. Види кухонного посуду для приготування яєць, молока та молочних продуктів, правила підбору столового посуду для подавання страв з різних видів яєць та сиру |
| **PH 4. Обробляти різні види риб, продуктів моря та готувати напівфабрикати з них** | ***IIK 1.*** *Здатність**Підготуватись до робочого процесу оброблення різних видів риб, продуктів моря та приготування напівфабрикатів з них, організувати робоче місце* | Організація робочого місця для оброблення різних видів риб, продуктів моря та приготування напівфабрикатів з них. |
| **PH 5. Обробляти****м’ясо, субпродукти, птицю, дичину та готувати напівфабрикати з них** | *ПK 1. Здатність підготуватися до оброблення м’яса та приготування напівфабрикатів з м’яса, організувати робоче місце* | Види інструменту, обладнання, для оброблення та приготування напівфабрикатів з м’яса, субпродуктів, птиці, дичини |
| *ПK 3. Здатність готувати напівфабрикати з м’яса різної складності* | Організовувати робоче місце для приготування напівфабрикатів з м’яса |
| *ПК 4. Здатність проводити механічну кулінарну обробку та підготовку субпродуктів м’яса* | Види технологічного обладнання, виробничого інвентарю та інструменту, що використовують при приготуванні напівфабрикатів із субпродуктів |
| *ПK 6. Здатність проводити механічну кулінарну обробку птиці* | Обладнання, виробничий інвентар та інструмент при механічній кулінарній обробці птиці |
| *ПK 7. Здатність готувати напівфабрикати з птиці різної складності* | Організовувати робоче місце для приготування напівфабрикатів з птиці |
| *ПK 8. Здатність проводити механічну кулінарну обробку та підготовку субпродуктів птиці* | Види технологічного обладнання, виробничого інвентарю та інструменту, що використовують при обробці субпродуктів і приготуванні напівфабрикатів із них |
| *ПK 9. Здатність**готувати котлетну масу з птиці та напівфабрикати з неї* | Види інструменту, інвентарю, посуду та правила організації робочого місця для приготування котлетної маси з м’яса птиці та напівфабрикатів з неї |
| **PH 6. Готувати бульйони, супи так соуси** | *ПK 1. Здатність підготуватись до робочого процесу приготування бульйонів, супів та соусів, організовувати робоче місце для приготування бульйонів, супів та соусів* | Види кухонного посуду та технологічного обладнання, виробничого інвентарю та інструменту, що використовують при приготуванні бульйонів, супів та соусі. |
| *ПК 2. Здатність приготування бульйонів, супів: заправних, пюреподібних, холодних та різних, їх відпуск* | Правила підбору столового посуду для подавання супів |
| **PH 7. Готувати страви i гарніри з круп, бобових, макаронних виробів** | *ПК 1. Здатність підготуватись до приготування страв з круп, бобових, макаронних виробів, організовувати робоче місце* | Організовувати робоче місце для приготування страв і гарнірів з круп макаронних виробів, бобових та консервів і концентратів. Види кухонного посуду для приготування страв і гарнірів з круп, бобових, макаронних виробів. Правила підбору столового для подавання страв з круп, макаронних виробів, бобових та консервів і концентратів |
| **PH 8. Готувати страви з риби та нерибних продуктів моря** | *IIK 1. Здатність підготуватись до приготування страв з риби та нерибних продуктів моря, організовувати робоче місце* | Організовувати робоче місце для приготування страв з риби та нерибних продуктів моря. Види кухонного посуду для приготування страв з риби та нерибних продуктів моря |
| **PH 9. Готувати страви з різних видів м’ясної продукції** | *ПK 1. Здатність підготуватись до приготування страв з різних видів м’ясної продукції, організовувати робоче місце* | Організовувати робоче місце для приготування страв з різних видів м’ясної продукції. Види кухонного посуду для приготування страв і гарнірів з різних видів м’ясної продукції. |
| *ПК 2. Здатність готувати страви з м’яса, м’ясної котлетної та січеної маси, субпродуктів* | Види столового посуду для відпуску страв із м’яса, котлетної та січеної маси й субпродуктів |
| **PH 10. Готувати тісто та вироби з нього** | *ПK 1. Здатність підготуватись до робочого процесу, організовувати робоче місце* | Організовувати робоче місце для готування тіста та виробів з нього. Вибирати інструмент, обладнання для готування тіста.  |
| *ПK 3. Здатність готувати дріжджове тісто та вироби з нього* | Види технологічного обладнання, виробничого інвентарю, інструменту, посуду для приготування безопарного дріжджового тіста та виробів з нього |
| **РН 11. Готувати холодні страви та закуски** | *ПК 1. Затність готувати салати, овочеві закуски, холодні страви і закуски із сиру, яєць**ПК 2. Здатність готувати холодні страви з риби* *ПК 3. Здатність готувати холодні страви і закуски з мяса, птиці та субпродуктів* | Організовувати робоче місце для готування салатів, овочевих закусок, холодних страв і закусок з сиру та яєць. Вибирати інструмент, обладнання для приготування закусок Види технологічного обладнання, виробничого інвентарю, інструменту, посуду для приготуння холодних страв з риби. |
| **РН 12. Гоувати солодкі страви та напої** | *ПК 1. Здатність готувати солодкі страви**ПК 2. Здатність готувати напої* | Організовувати робоче місце для приготування солодких страв. Вибирати інструмент, обладнання.Організовувати робоче місце для приготування напоїв.  |

Укладач\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Т.ГАЙДАЙ

ПОУРОЧНО-ТЕМАТИЧНИЙ ПЛАН

**Організація виробництва та обслуговування**

Професія 5122 «Кухар» Кваліфікація – кухар 4 розряду

Група ККс-16 Всього годин 38

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **№****уроку** | **№ уроку****теми** | **Результати навчання/****компетентності**  | **Кількість****на тему** |
| **1** | **2** | **3** | **4** |
| **РН 1. Обробляти овочі, гриби, фрукти, ягоди, горіхоплідні та готувати напівфабрикати з них** | **4** |
| **1** | **1** | *Організовувати робоче місце відповідно до вимог охорони праці* | 1 |
| **2** | **2** | *Організація робочого місця в овочевому цеху* | 1 |
| **3** | **3** | *Правила зберігання овочів та грибів, фруктів, ягід, горіхоплідних* | 1 |
| **4** | **4** | *Правила утилізації відходів після обробки овочів та грибів, фруктів, ягід, горіхоплідних* | 1 |
| **РН 2.** **Готувати страви та гарніри з овочів, грибів** | **2** |
| ***5*** | ***1*** | *Організація робочого місця для приготування страв та гарнірів з овочів та грибів* | 1 |
| ***6*** | ***2*** | *Організація робочого місця для відпуску страв та гарнірів з овочів та грибів* | 1 |
| **РН 3. Готувати страви з яєць, молока та молочних продуктів** | **2** |
| ***7*** | ***1*** | *Організація робочого місця для приготування страв з яєць, молока та молочних продуктів* | 1 |
| ***8*** | ***2*** | *Правила утилізації відходів після приготування страв з яєць, молока та молочних продуктів* | 1 |
| **РН 4. Обробляти різні види риб, продуктів моря та готувати напівфабрикати з них** | **2** |
| ***9*** | ***1*** | *Організація робочого місця для оброблення різних видів риб, та приготування напівфабрикатів* | 1 |
| ***10*** | ***2*** | *Організація робочого місця для оброблення морепродуктів та підготовці їх до приготування* | 1 |
| ***РН 5.*Обробляти м'ясо, суюпродукти, птицю, дичину та готувати напівфабрикати з них** | **2** |
| ***11*** | ***1*** | *Організація робочого місця для приготування м’яса, субпродуктів, птиці, дичини* | 1 |
| ***12*** | ***2*** | *Організація робочого місця для приготування напівфабрикатів із м’яса, субпродуктів, птиці* | 1 |
| ***I семестр*** | **12** |
| **РН 6.** **Готувати бульйони, супи та соуси** | **3** |
| ***13*** | ***1*** | *Організація робочого місця для приготування бульйонів, супів* | 1 |
| ***14*** | ***2*** | *Організація робочого місця для приготування соусів* | 1 |
| ***15*** | ***3*** | *Види кухонного посуду при приготуванні та подавані бульйонів, супів, соусів* | 1 |
| **РН 7.** **Готувати страви і гарніри з круп, бобових, макаронних виробів** | **2** |
| ***16*** | ***1*** | *Організація робочого місця для приготування страв і гарнірів з круп, макаронних виробів, бобових та консервів і концентратів* | 1 |
| ***17*** | ***2*** | *Види кухонного посуду для приготування страв і гарнірів з круп, макаронних виробів, бобових* | 1 |
| **РН 8. Готувати страви з риби та нерибних продуктів моря** | **3** |
| ***18*** | ***1*** | *Організація робочого місця для приготування страв з риби* | 1 |
| ***19*** | ***2*** | *Організація робочого місця для приготування страв з нерибних продуктів моря* | 1 |
| ***20*** | ***3*** | *Види кухонного посуду для приготування страв риби та нерибних продуктів моря* | 1 |
| **РН 9. Готувати страви з різних видів м’ясної продукції** | **3** |
| ***21*** | ***1*** | *Організація робочого місця для приготування страв з різних видів м’ясної продукції* | 1 |
| ***22*** | ***2*** | *Види кухонного посуду для приготування страв* *з різних видів м’ясної продукції* | 1 |
| ***23*** | ***3*** | *Види столового посуду для відпуску страв із м’яса, котлетної та січеної маси й субпродуктів* | 1 |
| **РН 10. Готувати тісто та вироби з нього** | **7** |
| ***24*** | ***1*** | *Організація робочого місця для готування тіста та виробів з нього* | *1* |
| ***25-26*** | ***2-3*** | *Обладнання, інвентар, інструмент, що використовується при приготуванні тіста та виробів з нього* | *2* |
| ***27*** | ***4*** | *Організація робочого місця для приготоування безопарного дріжджового тіста*  | *1* |
| ***28*** | ***5*** | *Виробничий інвентар , обладнання під час приготування безопарного дріжджового тіста* | *1* |
| ***29*** | ***6*** | *Види посуду для подавання виробів з дріжджового тіста* | *1* |
| ***30*** | ***7*** | *Правивла утилізації відходів після виготовлення різних видів тіста та виробів з нього* | *1* |
| **РН 11. Готувати холодні страви та закуски** | *4* |
| ***31*** | ***1*** | *Організація робочого місця для приготування холодних страв*  | *1* |
| ***32*** | ***2*** | *Організація робочого місця для приготуваня закусок* | *1* |
| ***33*** | ***3*** | *Види посуду для подавання готових холодних страв та закусок* | *1* |
| ***34*** | ***4*** | *Правила утилізації відходів після приготування холодних страв та закусок* | *1* |
| **РН 12. Готувати солодкі страви та напої** | *4* |
| ***35*** | ***1*** | *Організація робочого місця для приготування слодких страв та напоїв* | *1* |
| ***36*** | ***2*** | *Види кухонного посуду для приготування солодких страв та напоїв* | *1* |
| ***37*** | ***3*** | *Види столового посуду для відпуску солодких страв* | *1* |
| ***38*** | ***4*** | *Види столового посуду для відпуску напоїв* | *1* |
| ***Всього***  | ***38*** |

Укладач\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Т.ГАЙДАЙ

РОБОЧА ОСВІТНЯ ПРОГРАМА З ПРЕДМЕТА

**Гігієна та санітарія виробництва**

Професія: Кухар

Кваліфікація: кухар 4 розряду

**Тематичний план**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **№****п/п** | **Тема** | **Кількість****годин** |
| **РН 1** | Обробляти овочі, гриби, фрукти, ягоди, горіхоплідні та готувати напівфабрикати з них | 2 |
| **РН 2.** | Готувати страви та гарніри з овочів, грибів | 1 |
| **РН 3.** | Готувати страви з яєць, молока та молочних продуктів | 2 |
| **РН 4.** | Обробляти різні види риб, продуктів моря та готувати напівфабрикати з них | 1 |
| **РН 5.** | Обробляти м'ясо, суюпродукти, птицю, дичину та готувати напівфабрикати з них | 2 |
| **РН 6.** | Готувати бульйони, супи та соуси | 3 |
| **РН 7.** | Готувати страви і гарніри з круп, бобових, макаронних виробів | 2 |
| **РН 8.** | Готувати страви з риби та нерибних продуктів моря | 2 |
| **РН 9.** | Готувати страви з різних видів м’ясної продукції | 1 |
| **РН 10.** | Готувати тісто та вироби з нього | 3 |
| **РН 11** | Готувати холодні страви та закуски | 2 |
| **РН 12** | Готувати солодкі страви та напої | 4 |
| ***Всього з*** | ***25*** |

**ЗМІСТ ПРОГРАМИ**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Результати навчання** | **Компетентності** | **Зміст** |
| **PH 1.** **Обробляти овочі, гриби, фрукти, ягоди, горіхоплідні та готувати напівфабрикати з них** | *ПK 1. Здатність підготуватися до обробки овочів, грибів, ягід, організувати робоче місце* | Санітарно-гігієнічні вимоги до робочого місця та особистої гігієни працівника.  |
| *ПK 3. Здатність проводить механічну кулінарну обробку та нарізання овочів, грибів та фруктів, ягід механічним та ручним способами, простими та складними формами: підготування овочів до фарширування* | Правила санітарної обробки кухонного посуду, інструментів, інвентарю, їх маркування та використання для обробки овочів та грибів, фруктів, ягід. |
| **PH 2. Готувати страви та гарніри з овочів, грибів** | *ПК 1. Здатність підготуватись до робочого процесу, організувати робоче місце* | Правила санітарної обробки столового та кухонного посуду, інструментів, інвентарю, їх маркування та використання для приготування страв та гарнірів з овочів, грибів. |
| *ПК 2. Здатність готувати страви та гарніри з овочів і грибів* | Умови та терміни зберігання страв і гарнірів з овочів та грибів |
| **PH 3. Готувати страви з яєць молока та****молочних продуктів** | *ПК 1. Здатність підготуватись до приготування яєць та сиру, організувати робоче місце* | Правила санітарної обробки кухонного посуду, інструментів, інвентарю, їх маркування та використання у процесі приготування страв з яєць, молока та молочних продуктів |
| *ПК 2. Здатність готувати страви з яєць, молока та молочних продуктів* | Санітарні норми при готуванні страв з яєць, молока та молочних продуктів. Умови і терміни зберігання страв з яєць, молока та молочних продуктів |
| **PH 4. Обробляти різні види риб, продуктів моря та готувати напівфабрикати з них** | ***IIK 1.*** *Здатність підготуватись до робочого процесу оброблення різних видів риб, продуктів моря та приготування напівфабрикатів з них, організовувати робоче місце* | Санітарні норми щодо інструментів, обладнання, посуду, робочого місця при обробці різних видів риб, продуктів моря та приготуванні напівфабрикатів з них |
| *ПK 3. Здатність готувати котлетну та січену маси з різних видів риби та напівфабрикати з неї* | Умови і терміни зберігання котлетної та січеної маси з риби та напівфабрикатів з неї. Умови і терміни зберігання фаршированої риби |
| **PH 5. Обробляти****м’ясо, субпродукти, птицю, дичину та готувати напівфабрикати з них** | *ПK 1. Здатність підготуватися до оброблення м’яса та приготування напівфабрикатів з м’яса, організовувати робоче місце* | Санітарні норми щодо інструментів, обладнання, посуду, робочого місця при роботі з м’ясом, субпродуктами, птицею, дичиною |
| **PH 6. Готувати бульйони, супи так соуси** | *ПK 1. Здатність підготуватись до робочого процесу приготування бульйонів, супів та соусів, організовувати робоче місце для приготування бульйонів, супів та соусів* | Правила санітарної обробки кухонного посуду, інструментів, інвентарю, їх маркування та використання у процесі приготування бульйонів, супів та соусів |
| *ПК 2. Здатність приготування бульйонів, супів: заправних, пюреподібних, холодних та різних, їх відпуск* | Умови і терміни зберігання бульйонів, супів та соусів |
| **PH 7. Готувати страви i гарніри з круп, бобових, макаронних виробів** | *ПК 1. Здатність підготуватись до приготування страв i гарнірів з круп, бобових, макаронних виробів (паст)* | Правила санітарної обробки кухонного посуду, інструментів, інвентарю, їх маркування та використання у процесі приготування страв і гарнірів з круп, бобових, макаронних виробів |
| **PH 8. Готувати страви з риби та нерибних продуктів моря** | ***IIK 1.*** *Здатність підготуватись до приготування страв з риби та нерибних продуктів моря , організувати робоче місце* | Правила санітарної обробки кухонного посуду, інструментів, інвентарю, їх маркування та використання у процесі приготування страв з риби та нерибних продуктів моря. |
| **PH 9. Готувати страви з різних видів м’ясної продукції** | *ПK 1. Здатність підготуватись до приготування страв з м'яса, м'ясної котлетної та січеної маси, субпродуктів* | Правила санітарної обробки кухонного посуду, інструментів, інвентарю, їх маркування та використання у процесі приготування страв з різних видів м’ясної продукції. |
| *ПК 2. Здатність готувати страви з м’яса, м’ясної котлетної та січеної маси, субпродуктів* | Умови та терміни зберігання страв із м’яса, котлетної та січеної маси й субпродуктів. Умови та терміни зберігання страв із птиці |
| **PH 10. Готувати тісто та вироби з нього**  | *ПК 1. Здатність підготуватись до робочого процесу, організувати робоче місце* | Санітарні норми щодо інструментів, обладнання, посуду, робочого місця для готування тіста та виробів з нього |
| *ПK 2. Здатність виготовляти різні види прісного тіста та вироби з нього, в тому числі з різними начинками: вареників, пельменів, млинчиків, тощо* | Умови і терміни зберігання тіста |
| РН 11. Готувати холодні страви та закуски | *ПК 1. Здатність готувати салати овочеві закуски, холодні страви і закуски з сиру та яєць**ПК 2.Здатність готувати холодні страви з риби**ПК 3. Здатність готувати холодні страви і закуски з мяса, птиці та субпродуктів* | Правила санітарної обробки кухонного посуду, інструментів, інвентарю, їх маркування та використання у процесі приготування салатів, овочевих закусок, холодих страв і закусок з сиру та яєцьПравила санітарної обробки кухонного посуду, інструментів, інвентарю, їх маркування та використання у процесі приготування холодних страв з рибиПравила санітарної обробки кухонного посуду, інструментів, інвентарю, їх маркування та використання у процесі приготування страв і закусок з мяса, птиці та субпродуктів. |
| **РН 12. Готувати солодкі страви та напої** | *ПК 1. Здатність готувати солодкі страви**ПК 2. Здатність готувати напої* | Умови та терміни зберігання солодких страв. Умови та терміни зберігання солодких страв.Санітарні норми щодо інструментів, обладнання, посуду, робочого місця для готування напоїв. |

Укладач\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Т.ГАЙДАЙ

ПОУРОЧНО-ТЕМАТИЧНИЙ ПЛАН

**Гігієна та санітарія виробництва**

Професія 5122 «Кухар» Кваліфікація – кухар 4 розряду

Група ККс-16 Всього годин 25

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **№****уроку** | **№ уроку****теми** | **Результати навчання/****компетентності**  | **Кількість****на тему** |
| **1** | **2** | **3** | **4** |
| **РН 1.** **Обробка овочів, грибів, фруктів, ягід, горіхоплідних та приготування напівфабрикатів з них** | **2** |
| **1** | **1** | *Санітарно-гігієнічні вимоги до овочевого цеху* | 1 |
| **2** | **2** | *Правила санітарної обробки інвентарю овочевого цеху* | 1 |
| **РН 2. Готувати страви та гарніри з овочів, грибів** | **1** |
| ***3*** | ***1*** | *Санітарна обробка інструментів, обладнання, посуду для приготування страв з овочів* | 1 |
| **РН 3. Готувати страви з яєць, молока та молочних продуктів** | **2** |
| ***4*** | ***1*** | *Санітарніа обробка інвентарю, що використовується у процесі приготування страв з яєць, молока та молочних продуктів* | 1 |
| ***5*** | ***2*** | *Санітарні норми при готування страв з яєць, молока та молочних продуктів* | 1 |
| **РН 4.**  **Обробляти різні види риб, продуктів моря та готувати напівфабрикати з них** | **1** |
| ***6*** | ***1*** | *Санітарні норми щодо робочого місця при обробці риби та продуктів моря* | 1 |
| **РН 5*.*****Обробляти м'ясо, суюпродукти, птицю, дичину та готувати напівфабрикати з них** | **2** |
| ***7*** | ***1*** | *Санітарні норми щодо робочого місця при роботі з м’ясом, субпродуктами, птицею, дичиною* | 1 |
| ***8*** | ***2*** | *Маркування та використання обладнання та інвентар при роботі з м’ясом, субпродуктами, птицею, дичиною* | 1 |
| **РН 6.** **Готувати бульйони, супи та соуси** | **3** |
| ***9*** | ***1*** | *Правила санітарної обробки кухонного посуду, інструментів, інвентарю у процесі приготування бульйонів, супів* | 1 |
| ***10*** | ***2*** | *Правила санітарної обробки кухонного посуду, інструментів, інвентарю у процесі приготування соусів* | 1 |
| ***11*** | ***3*** | *Маркування та використання кухонного посуду у процесі приготування бульйонів, супів, соусів* | 1 |
| **РН 7.** **Готувати страви і гарніри з круп, бобових, макаронних виробів** | **2** |
| ***12*** | ***1*** | *Санітарна обробка інвентарю у процесі приготування страв з круп, бобових, макаронних виробв* | 1 |
| ***13*** | ***2*** | *Маркування та використання кухонного посуду у процесі приготування страв з круп, бобових, макаронних виробів* | 1 |
| **РН 8. Готувати страви з риби та нерибних продуктів моря** | **2** |
| ***14*** | ***1*** | *Санітарна обробка інвентарю у процесі приготування страв з риби та нерибних продуктів моря* | 1 |
| ***15*** | ***2*** | *Маркування та використання кухонного посуду у процесі приготування страв* *з риби та нерибних продуктів моря* | 1 |
| **РН 9. Готувати страви з різних видів м’ясної продукції** | **1** |
| ***16*** | ***1*** | *Санітарна обробка інвентарю їх маркування та використання у процесі приготування страв з м’ясної продукції* | 1 |
| **РН 10. Готувати тісто та вироби з нього** | **3** |
| ***17*** | ***1*** | *Санітарні норми щодо інвентарю для готування тіста та виробів з нього* | *1* |
| ***18*** | ***2*** | *Маркування та використання інвентарю для готування тіста та виробів з нього* | *1* |
| ***19*** | ***3*** | *Умови і терміни зберігання тіста* | *1* |
| **РН 11.Готувати холодні страви та закуски** | *2* |
| ***20*** | ***1*** | *Санітарні норми щодо інвентарю для готування холодних страв та закусок.* |  |
| ***21*** | ***2*** | *Умови і терміни зберігання холодних страв та закусок* |  |
| **РН 12.Готувати солодкі страви та напої** | *4* |
| ***22*** | ***1*** | *Санітарна обробка інвентарю їх маркування та використання у процесі приготування солодких страв та напоїв* | *1* |
| ***23*** | ***2*** | *Правила санітарної обробки кухонного посуду, інструментів, інвентарю у процесі приготування солодких страв та напоїв* | *1* |
| ***24*** | ***3*** | *Умови і терміни зберігання тіста солодких страв та напоїв* | *1* |
| ***25*** | ***4*** | *Підсумковий урок* | *1* |
| ***Всього***  | ***25*** |

Укладач\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Т.ГАЙДАЙ

РОБОЧА ОСВІТНЯ ПРОГРАМА З ПРЕДМЕТА

**Облік, калькуляція і звітність**

Професія: Кухар

Кваліфікація: кухар 4 розряду

**Тематичний план**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **№****п/п** | **Тема** | **Кількість****годин** |
| **РН 1** | Обробляти овочі, гриби, фрукти, ягоди, горіхоплідні та готувати напівфабрикати з них | 2 |
| **РН 2.** | Готувати страви та гарніри з овочів, грибів | 1 |
| **РН 3.** | Готувати страви з яєць, молока та молочних продуктів | 2 |
| **РН 4.** | Обробляти різні види риб, продуктів моря та готувати напівфабрикати з них | 1 |
| **РН 5.** | Обробляти м'ясо, суюпродукти, птицю, дичину та готувати напівфабрикати з них | 2 |
| **РН 6.** | Готувати бульйони, супи та соуси | 3 |
| **РН 8.** | Готувати страви з риби та нерибних продуктів моря | 1 |
| **РН 9.** | Готувати страви з різних видів м’ясної продукції | 1 |
| **РН 10.** | Готувати тісто та вироби з нього | 3 |
| **РН 11.** | Готувати холодні страви та закуски  | 2 |
| **РН 12.** | Готувати солокі страви та напої | 4 |
| ***Всього з*** | ***22*** |

**ЗМІСТ ПРОГРАМИ**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Результати навчання** | **Компетентності** | **Зміст** |
| **PH 1.** **Обробляти овочі, гриби, фрукти, ягоди, горіхоплідні та готувати напівфабрикати з них** | *ПK 2. Здатність отримувати сировину зі складу або від постачальника* | Правила приймання сировини за якістю і кількістю зі складу або від постачальника |
| *КК 2 Математична компетентність* | Правила математичних обрахунків при отриманні та приготуванні овочів, грибів, ягід  |
| **PH 2. Готувати страви та гарніри з овочів, грибів** | *КК 2 Математична компетентність* | Правила проведення обрахунків при приготуванні страв та гарнірів з овочів, грибів |
| **PH 3. Готувати страви з яєць молока та молочних продуктів** | *КК 2 Математична компетентність* | Правила проведення обрахунків при приготуванні страв з яєць, молока та молочних продуктів |
| **PH 4. Обробляти різні види риб, продуктів моря та готувати напівфабрикати з них** | ***IIK 1.*** *Здатність підготуватись до робочого процесу оброблення різних видів риб, продуктів моря та приготування напівфабрикатів з них, організовувати робоче місце* | Порядок отримання сировини зі складу або від постачальника |
| *ПK 2. Здатність проводити механічну кулінарну обробку риби з кістковим і хрящовим скелетом, інших видів риб* | Норми виходу обробленої риби |
| *ПК 3 Здатність готувати котлетну та січену маси з різних видів риби та напівфабрикатів з неї* | Норми виходу напівфабрикатів з котлетної та січеної маси з риби |
| **PH 5. Обробляти****м’ясо, субпродукти, птицю, дичину та готувати напівфабрикати з них** | *КК 2 Математична компетентність* | Способи проведення математичних обрахунків при отриманні, обробленні та приготуванні м’ясної продукції та виробів |
| **PH 6. Готувати бульйони, супи так соуси** | *КК 2 Математична компетентність* | Правила проведення обрахунків сировини при приготуванні бульйонів, супів та соусів |
| **PH 8. Готувати страви з риби та нерибних продуктів моря** | *КК 2 Математична компетентність* | Правила проведення обрахунків при приготуванні страв із риби та нерибних продуктів моря |
| **PH 9. Готувати страви з різних видів м’ясної продукції** | *КК 2 Математична компетентність* | Правила проведення обрахунків сировини при приготуванні страв з різних видів м’ясної продукції |
| **PH 10. Готувати тісто та вироби з нього** | *КК 2 Математична компетентність* | Правила проведення обрахунків сировини при виготовленні різних видів тіста та виробів з нього |
| **РН 11. Готувати холодні страви та закуски** | *КК 2 Математична компетентність* | Правила проведення обрахунків сировини при приготуванніхолодних страв та закусок |
| **РН 12. Готувати солодкі страви та напої** | *КК 2 Математична компетентність* | Правила проведення обрахунків сировини при виготовленні солодких страв та напоїв |

Укладач\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Т.ГАЙДАЙ

ПОУРОЧНО-ТЕМАТИЧНИЙ ПЛАН

**Облік, калькуяція і звітність**

Професія 5122 «Кухар» Кваліфікація – кухар 4 розряду

Група ККс-16 Всього годин 22

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **№****уроку** | **№ уроку****теми** | **Результати навчання/****компетентності**  | **Кількість****на тему** |
| **1** | **2** | **3** | **4** |
| **РН 1.** **Обробляти овочі, грибі, фрукти, ягоди, горіхоплідні та готувати напівфабрикати з них** | **2** |
| **1** | **1** | *Правила математичних обрахунків при отриманні та приготуванні овочів, грибів, ягід* | 1 |
| **2** | **2** | *Визначати кількість, вагу, вартість сировини* | 1 |
| **РН 2. Готувати страви та гарніри з овочів, грибів** | **1** |
| ***3*** | ***1*** | *Правила проведення обрахунків при приготуванні страв та гарнірів з овочів, грибів* | 1 |
| **РН 3. Готувати страви з яєць, молока та молочних продуктів** | **2** |
| ***4*** | ***1*** | *Правила проведення обрахунків при приготуванні страв з яєць* | 1 |
| ***5*** | ***2*** | *Правила проведення обрахунків при приготуванні страв з молока та молочних продуктів* | 1 |
| **РН 4. Обробляти різні види риб, продуктів моря та готувати напівфабрикати з них** | **1** |
| ***6*** | ***1*** | *Порядок отримання сировини зі складу або від постачальника* | 1 |
| **РН 5*.*****Обробляти м'ясо, суюпродукти, птицю, дичину та готувати напівфабрикати з них** | **2** |
| ***7*** | ***1*** | *Норми виходу напівфабрикатів з мяса* | 1 |
| ***8*** | ***2*** | *Обрахунки при отриманні та приготуванні м’ясної продукції та виробів* | 1 |
| **РН 6.** **Готувати бульйони, супи та соуси** | **3** |
| ***9*** | ***1*** | *Правила проведення обрахунків при приготуванні бульйонів* | 1 |
| ***10*** | ***2*** | *Правила проведення обрахунків при приготуванні супів* | 1 |
| ***11*** | ***3*** | *Правила проведення обрахунків при приготуванні соусів* | 1 |
| **РН 8. Готувати страви з риби та нерибних продуктів моря** | **1** |
| ***12*** | ***1*** | *Правила проведення обрахунків при приготуванні страв із риби та нерибних продуктів моря* | 1 |
| **РН 9. Готувати страви з різних видів м’ясної продукції** | **1** |
| ***13*** | ***1*** | *Правила проведення обрахунків сировини при приготуванні страв з різних видів м’ясної продукції* | 1 |
| **РН 10. Готувати тісто та вироби з нього** | **3** |
| ***14*** | ***1*** | *Порядок отримання сировини зі складу або від постачальника* | *1* |
| ***15*** | ***2*** | *Норми виходу напівфабрикатів та готових страв з тіста* | *1* |
| ***16*** | ***3*** | *Правила проведення обрахунків сировини при виготовленні різних видів тіста та виробів з нього* | *1* |
| **РН 11. Готувати холодні страви та закуски** | *2* |
| ***17*** | ***1*** | Норми виходу готових холодних страв та закусок | *1* |
| ***18*** | ***2*** | Правила проведення обрахунків сировини при виготовленні холодних страв та закусок | *1* |
| **РН 12. Готувати солодкі страв та напої** | *4* |
| ***19*** | ***1*** | Норми виходу готових4 солодких страв | *1* |
| ***20*** | ***2*** | Правила проведення обрахунків сировини при виготовленні солодкх страв  | *1* |
| ***21*** | ***3*** | Норми виходу готових напоїв | *1* |
| ***22*** | ***4*** | Правила проведення обрахунків сировини при виготовленні напоїв | *1* |
| ***Всього за рік*** | ***22*** |

Укладач\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Т.ГАЙДАЙ

РОБОЧА ОСВІТНЯ ПРОГРАМА ПРЕДМЕТА

**Фізіологія харчування**

Професія: Кухар

Кваліфікація: кухар 4 розряду

**Тематичний план**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **№****п/п** | Тема | **Кількість****годин** |
| **РН 1** | Обробляти овочі, гриби, фрукти, ягоди, горіхоплідні та готувати напівфабрикати з них | 1 |
| **РН 3.** | Готувати страви з яєць, молока та молочних продуктів | 2 |
| **РН 4.** | Обробляти різні види риб, продуктів моря та готувати напівфабрикати з них | 1 |
| **РН 5.** | Обробляти м’ясо, суюпродукти, птицю, дичину та готувати напівфабрикати з них | 1 |
| **РН 6.** | Готувати бульйони, супи та соуси | 3 |
| **РН 7.** | Готувати страви і гарніри з круп, бобових, макаронних виробів | 2 |
| **РН 8.** | Готувати страви з риби та нерибних продуктів моря | 1 |
| **РН 9.** | Готувати страви з різних видів м’ясної продукції | 1 |
| **РН 10.** | Готувати тісто та вироби з нього | 3 |
| **РН 11.** | Готувати холодні страви та закуски | 2 |
| **РН 12** | Гтувати солодкі страви та напої | 4 |
| *Всього*  | ***21*** |

**ЗМІСТ ПРОГРАМИ**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Результати навчання** | **Компетентності** | **Зміст** |
| **PH 1.** **Обробляти овочі, гриби, фрукти, ягоди, горіхоплідні та готувати напівфабрикати з них** |  | Історія розвитку харчування людини.Вплив харчування на стан здоров'я населення. Функції їжі. |
|  **PH 3. Готувати страви з яєць молока та****молочних продуктів** |  | Поняття термінів "фізіологія" та "фізіологія харчування".Завдання фізіології харчування. Зміст предмету "Фізіологія харчування”. |
| **PH 4. Обробляти різні види риб, продуктів моря та готувати напівфабрикати з них** |  | 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 яйце продуктів). |
| **PH 5. Обробляти****м’ясо, субпродукти, птицю, дичину та готувати напівфабрикати з них** |  | 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 яйце продуктів). |
| **PH 6. Готувати бульйони, супи так соуси** |  | Нормування білків у раціонах харчування (фізіологічне значення білків, джерела постачання, наслідки надлишку та дефіциту білків у харчовому раціону, добова погреба). Зміни білків при кулінарній обробці.Нормування ліпідів у раціонах харчування.Нормування вуглеводів у раціонах харчування.Нормування вітамінів у раціонах харчування. Ознаки вітамінної недостатності. Причини розвитку вітамінної недостатності. Профілактика гіповітамінозів. Вплив кулінарної обробки на збереження вітамінів.Нормування мінеральних речовин у раціонах харчування.Вода - фізіологічне значення води. |
| **PH 7. Готувати страви i гарніри з круп, бобових, макаронних виробів** |  | Характеристика, значення та використання продуктів рослинного походження у раціональному та лікувальному харчуванні**.** |
| **PH 8. Готувати страви з риби та нерибних продуктів моря** |  | Поняття про раціональне харчування, закони раціонального харчування. Вимоги до раціонального харчування. Основні вимоги до харчування. Структура харчового раціону. Фізіологічні вимоги до режиму харчування |
| **PH 9. Готувати страви з різних видів м’ясної продукції** |  | Поняття про дієтичне харчування, дієтичні продукти, специфічна дія продуктів та страв. Використання овочів і фруктів у лікувальному харчуванні. Характеристика основних дієт |
| **PH 10. Готувати тісто та вироби з нього****РН 11. Готувати холодні страви та закуски****РН 12 Готувати солодкі страви та напої** |  | Основи лікувально-профілактичного харчування. Раціони лікувально-профілактичного харчування. Лікувально-профілактичне харчування для профілактики основних захворювань у людини |
| *ПK 3. Здатність готувати дріжджове тісто та вироби з нього**ПК 1. Здатність готувати холодні страви та закуски**ПК 1. Здатність готувати солодкі страви та напої* | правила відбору продуктів за якістю i кількістю відповідно до технологічних вимог приготування безопарного дріжджового тіста та виробів з нього; рецептуру та послідовність виконання технологічних операцій приготування безопарного дріжджового тіста та виробів з нього; рецептуру та послідовність виконання технологічних операцій приготування фаршів та начинок; рецептуру та послідовність виконання технологічних операцій приготування виробів з безопарного дріжджового тіста; вимоги до якості дріжджового тіста та виробів з нього; процеси, що проходять під пас замісу, бродіння тіста та випікання виробів; недоліки тіста, що виникають внаслідок неправильного режиму бродіння, причини, способи усунення; недоліки випечених виробів, причина, способи усунення; можливі втрати під час теплової обробки; способи оформлення та подавання виробів з дріжджового тіста; види посуду для подавання виробів з дріжджового тіста; вихід виробів з дріжджового тіста; правила відбору продуктів за якістю i кількістю відповідно до технологічних вимог приготування опарного дріжджового тіста та виробів з нього; рецептуру та послідовність виконання технологічних операцій приготування опарного дріжджового тіста та виробів з нього; рецептуру та послідовність виконання технологічних операцій приготування виробів з опарного дріжджового тіста: штучних, порційних, багато порційних.Поняття про здорове харчуваня. Характеристика, значення та використання продуктів у раціональному харчуванніОсобливості раціонального харчування.Лікувальне харчування. Дієта 1, 2, 5, 9, 7, 10, 11. Дієта при ннадмірній масі тіла. Лікувально-профілактичне харчування. Харчування різних груп населення |

 Укладач\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Т.ГАЙДАЙ

ПОУРОЧНО-ТЕМАТИЧНИЙ ПЛАН

**Фізіологія харчування**

Професія 5122 «Кухар» Кваліфікація – кухар 4 розряду

Група ККс-16 Всього годин 21

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **№****уроку** | **№ уроку****теми** | **Результати навчання/****компетентності**  | **Кількість****на тему** |
| **1** | **2** | **3** | **4** |
| **РН 1. Обробляти овочі, гриби, фрукти, ягоди, горіхоплідні та готувати напівфабрикати з них** | **1** |
| **1** | **1** | Вступ. Предмет і завдання курсу фізіології харчування | 1 |
| **РН 3. Готувати страви з яєць, молока та молочних продуктів** | **2** |
| ***2*** | ***1*** | Вплив розвитку харчування на стан здоров’я населення. Поняття термінів «фізіологія» та «фізіологія харчування» | 1 |
| ***3*** | ***2*** | Харчові речовини та їх фізіологічне значення для організму людини | 1 |
| **РН 4. Обробляти різні види риб, продуктів моря та готувати напівфабрикати з них** | **1** |
| ***4*** | ***1*** | Характеристика, значення та використання риби та рибопродуктів у раціональному та лікувальному харчуванні | 1 |
| **РН 5.****Обробляти м'ясо, субпродукти, птицю, дичину та готувати напівфабрикати з них** | **1** |
| ***5*** | ***1*** | Характеристика, значення та використання м’яса та м’ясопродуктів у раціональному та лікувальному харчуванні | 1 |
| ***I семестр*** | **5** |
| **РН 6.** **Готувати бульйони, супи та соуси** | **3** |
| ***6*** | ***1*** | Нормування вітамінів у раціонах харчування. Вплив кулінарної обробки на збереження вітамінів | 1 |
| ***7*** | ***2*** | Нормування мінеральних речовин у раціонах харчування | 1 |
| ***8*** | ***3*** | Вода, фізіологічне значення води | 1 |
| **РН 7.** **Готувати страви і гарніри з круп, бобових, макаронних виробів** | **2** |
| ***9*** | ***1*** | Характеристика, значення та використання продуктів рослинного походження у раціональному та лікувальному харчуванні | 1 |
| ***10*** | ***2*** | Фізіологічні вимоги до режиму харчування | 1 |
| **РН 8. Готувати страви з риби та нерибних продуктів моря** | **1** |
| ***11*** | ***1*** | Раціональне харчування підлітків і студентів | 1 |
| **РН 9. Готувати страви з різних видів м’ясної продукції** | **1** |
| ***12*** | ***1*** | Поняття про дієтичне харчування | 1 |
| **РН 10. Готувати тісто та вироби з нього** | **3** |
| ***13*** | ***1*** | Поняття про раціональне харчування. Вимоги до раціонального харчування | *1* |
| ***14*** | ***2*** | Основні вимоги до харчування. Структура харчового раціону | *1* |
| ***15*** | ***3*** | Основи дієтичного та лікувально-профілактичного харчування | *1* |
| **РН 11. Готувати холодні страви та закуски** | *2* |
| ***16*** |  | Поняття про здорове харчуваня.  | *1* |
| ***17*** |  | Характеристика, значення та використання продуктів у раціональному харчуванні | *1* |
| **РН 12. Готувати солодкі страви та напої** | *4* |
| ***18*** |  | Особливості раціонального харчування. | *1* |
| ***19*** |  | Лікувальне харчування. Дієта 1-5 | *1* |
| ***20*** |  | Лікувальне харчування. Дієта 5-11 | *1* |
| ***21*** |  | Харчування різних груп населення | *1* |
| ***Всього***  | ***21*** |

Укладач\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Т.ГАЙДАЙ

**РОБОЧА ОСВІТНЯ ПРОГРАМА ПРЕДМЕТА**

**Охорона праці**

Професія: 5122 Кухар

Кваліфікація: кухар 4 розряду

**ТЕМАТИЧНИЙ ПЛАН**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **№****теми** | **Компетентності/теми** | **Кількість годин** |
| **Всього** | **З них практичних робіт** |
| **1** | Правові та організаційні основи охорони праці. | 4 |  |
| **2** | Основи безпеки в галузі. Потенціал небезпек. Психологія безпеки праці. Організація роботи з охорони праці . | 10 |  |
| **3** | Основи пожежної безпеки . | 3 |  |
| **4** | Основи електробезпеки . | 3 |  |
| **5** | Основи гігієни праці та виробничої санітарії. Медичні огляди | 4 |  |
| **6** | Надання першої допомоги потерпілим у разі нещастних випадків | 6 |  |
| **Всього** |  | **30** |  |

**ЗМІСТ ПРОГРАМИ**

|  |  |
| --- | --- |
| **№****теми** | **Компетентності** |
|
| **1** | **ПРАВОВІ ТА ОРГАНІЗАЦІЙНІ ОСНОВИ ОХОРОНИ ПРАЦІ** |
|  | Ознайомлення зі змістом поняття „охорона праці”, соціально-економічного значення охорони праці, з законодавчими актами з „охорони праці”. Навчання з питань охорони праці. |
| **2** | **ОСНОВИ БЕЗПЕКИ В ГАЛУЗІ. ПОТЕНЦІАЛ НЕБЕЗПЕК. ПСИХОЛОГІЯ БЕЗПЕКИ ПРАЦІ. ОРГАНІЗАЦІЯ РОБОТИ З ОХОРОНИ ПРАЦІ** |
|  | Ознайомлення учнів з загальними питаннями безпеки праці. З основами небезпеки під час проведення робіт за професіями в галузі. Ознайомлення з вимогами безпеки праці при експлуатації машин, механізмів, обладнання та устаткування, які відно­сяться до даної професії. Захист від дії хімічних і біологічних чинників. Спецодяг, спецвзуття та інші засоби індивідуального захисту. Ви­моги безпеки у навчальних, навчально-виробничих приміщеннях навча­льних закладів. Вимоги нормативно-правових актів про охорону праці щодо безпеки ви­робничих процесів, обладнання, будівель і споруд. Прилади контролю безпечних умов праці.  |
| **3** | **ОСНОВИ ПОЖЕЖНОЇ БЕЗПЕКИ** |
|  | Характерні причини виникнення пожеж. Організаційні та технічні протипожежні заходи. Організація пожежної охорони в галузі. |
| **4** | **ОСНОВИ ЕЛЕКТРОБЕЗПЕКИ** |
|  | Електрика промислова, статична і атмосферна. Безпечні методи зві­льнення потерпілого від дії електричного струму. Правила безпечної експлуатації електроустановок споживачів. |
| **5** | **ОСНОВИ ГІГІЄНИ ПРАЦІ ТА ВИРОБНИЧОЇ САНІТАРІЇ. МЕДИЧНІ ОГЛЯДИ** |
|  | Поняття про гігієну праці як систему організаційних, гігієнічних та санітарно-технічних заходів. Лікувально-профілактичне харчування. Основні гігієнічні особливості праці за даною професією. Щорічні медичні огляди працюючих неповнолітніх, осіб віком до 21 ро­ку. |
| **6** | **НАДАННЯ ПЕРШОЇ ДОПОМОГИ ПОТЕРПІЛИМ У РАЗІ НЕЩАСТНИХ ВИПАДКІВ** |
|  | Ознайомлення з принципами й засобами надання першої допомоги. Засоби надання першої допомоги. Види електротравм. Перша допомога при ударах, вивихах, переломах, розтягненні зв'язок. Опіки, їх класифікація. Ознаки отруєння і перша допомога потерпілому. |

**ПОУРОЧНО-ТЕМАТИЧНИЙ ПЛАН**

**Охорона праці**

Професія: 5122 Кухар

Кваліфікація: 3-го розряду

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **№****з/п** | **№ уроку****теми** | **ТЕМА** | **К-ть годин на тему** | **Домашнє завдання** |
|  **Тема1. ПРАВОВІ ТА ОРГАНІЗАЦІЙНІ ОСНОВИ ОХОРОНИ ПРАЦІ** | **4** |  |
| **1** | **1** | Зміст поняття "охорона праці", соціально-економічне значення охорони праці. | 1 |  |
| **2** | **2** | Основні законодавчі акти з Охорони праці | 1 |  |
| **3** | **3** | Закон України «Про охорону праці» | 1 |  |
| **4** | **4** | Навчання з питань охорони праці. | 1 |  |
|  **Тема 2. ОСНОВИ БЕЗПЕКИ В ГАЛУЗІ. ПОТЕНЦІАЛ НЕБЕЗПЕК. ПСИХОЛОГІЯ БЕЗПЕКИ ПРАЦІ. ОРГАНІЗАЦІЯ РОБОТИ З ОХОРОНИ ПРАЦІ** | **10** |  |
| **5** | **1** | Загальні питання безпеки праці. |  |  |
| **6** | **2** | Основні небезпеки під час проведення робіт за професіями в галузі. | 1 |  |
| **7** | **3** | Вимоги безпеки праці при експлуатації машин, механізмів, обладнання та устаткування, які відно­сяться до даної професії. | 1 |  |
| **8** | **4** | Захист від дії хімічних і біологічних чинників. | 1 |  |
| **9** | **5** | Спецодяг, спецвзуття та інші засоби індивідуального захисту. | 1 |  |
| **10** | **6** | Ви­моги безпеки у навчальних, навчально-виробничих приміщеннях навча­льних закладів. | 1 |  |
| **11** | **7** | Вимоги нормативно-правових актів про охорону праці щодо безпеки ви­робничих процесів, обладнання, будівель і споруд. | 1 |  |
| **12** | **8** | Прилади контролю безпечних умов праці. | 1 |  |
| **13** | **9** | Світлова та звукова сигналіза­ція. | 1 |  |
| **14** | **10** | План евакуації з приміщень у разі аварії. | 1 |  |
| **Тема 3. ОСНОВИ ПОЖЕЖНОЇ БЕЗПЕКИ** | **3** |  |
| **15** | **1** | Характерні причини виникнення пожеж. | 1 |  |
| **16** | **2** | Організаційні та технічні протипожежні заходи. | 1 |  |
|  **17** | **3** | Організація пожежної охорони в галузі. | 1 |  |
| **Тема 4. ОСНОВИ ЕЛЕКТРОБЕЗПЕКИ** | **3** |  |
| **18** | **1** | Електрика промислова, статична і атмосферна. | 1 |  |
| **19** | **2** | Безпечні методи зві­льнення потерпілого від дії електричного струму. | 1 |  |
| **20** | **3** | Правила безпечної експлуатації електроустановок споживачів. | 1 |  |
| **Тема 5. ОСНОВИ ГІГІЄНИ ПРАЦІ ТА ВИРОБНИЧОЇ САНІТАРІЇ. МЕДИЧНІ ОГЛЯДИ** | **4** |  |
| **21** | **1** | Поняття про гігієну праці як систему організаційних, гігієнічних та санітарно-технічних заходів. | 1 |  |
| **22** | **2** | Лікувально-профілактичне харчування. | 1 |  |
| **23** | **3** | Основні гігієнічні особливості праці за даною професією. | 1 |  |
| **24** | **4** | Щорічні медичні огляди працюючих неповнолітніх, осіб віком до 21 ро­ку. | 1 |  |
|  **Тема 6. НАДАННЯ ПЕРШОЇ ДОПОМОГИ ПОТЕРПІЛИМ У РАЗІ НЕЩАСТНИХ ВИПАДКІВ** | **6** |  |
| **25** | **1** | Послідовність, принципи й засоби надання першої допомоги. | 1 |  |
| **26** | **2** | Засоби надання першої допомоги.  | 1 |  |
| **27** | **3** | Види електротравм. | 1 |  |
| **28** | **4** | Перша допомога при ударах, вивихах, переломах, розтягненні зв'язок. | 1 |  |
| **29** | **5** | Опіки, їх класифікація. | 1 |  |
| **30** | **6** | Ознаки отруєння і перша допомога потерпілому. | 1 |  |

Укладач \_\_\_\_\_\_\_М.ШВАРЦБУРД

РОБОЧА ОСВІТНЯ ПРОГРАМА ПРЕДМЕТА

**Основи професійної етики та етикету**

Професія: Кухар

Кваліфікація: кухар 4 розряду

**ТЕМАТИЧНИЙ ПЛАН**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **№****п/п** | **Тема** | **Кількість****годин** |
| **РН 1** | Обробляти овочі, гриби, фрукти, ягоди, горіхоплідні та готувати напівфабрикати з них | 8 |
| ***Всього за I курс*** | ***8*** |

**ЗМІСТ ПРОГРАМИ**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Результати навчання** | **Компетентності** | **Зміст**  |
| **PH 1.** **Обробляти овочі, гриби, фрукти, ягоди, горіхоплідні та готувати напівфабрикати з них** | *KK1. Комунікативна компетентність* | Професійну термінологію, у тому числі іноземною мовою, щодо овочів, грибів, ягід; правила спілкування з керівництвом, постачальником, колесами; норми професійної етики та етикету при спілкуванні |
| *КК 3. Особистісна, соціальна й навчальна компетентність* | Особливості роботи в команді, співпраці з іншими командами підприємства; поняття особистості, риси характеру, темперамент; індивідуальні психологічні властивості особистості та ïi поведінки; основні психічні процеси та ïx вплив на діяльність кухаря; причини i способи розв’язання конфліктних ситуацій у виробничому колективі; підходи до забезпечення сприятливого психологічного клімату в колективі; основні психологічні та моральні вимоги до роботи кухаря; стрес у роботі кухаря, способи саморегуляції психічних станів. |

Укладач\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Т.ГАЙДАЙ

ПОУРОЧНО-ТЕМАТИЧНИЙ ПЛАН ПРЕДМЕТА

**Основи професійної етики та етикету**

Професія 5122 «Кухар» Кваліфікація – кухар 4 розряду

Група ККс-16 Всього годин 8

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **№****уроку** | **№ уроку****теми** | **Результати навчання/****компетентності**  | **Кількість****на тему** |
| **РН 1****Обробляти овочі, грибі, фрукти, ягоди, горіхоплідні та готувати напівфабрикати з них** | **8** |
| **1** | **1** | *Професійна етика кухара* | 1 |
| **2** | **2** | *Культура спілкування* | 1 |
| ***3*** | ***3*** | *Спілкування з керівництвом* | 1 |
| ***4*** | ***4*** | *Комунікація з постачальником* | 1 |
| ***5*** | ***5*** | *Способи розв’язання конфліктних ситуацій* | 1 |
| ***6*** | ***6*** | *Стрес у роботі кухара* | 1 |
| ***7*** | ***7*** | *Норми професійного етикету при спілкуванні* | 1 |
| ***8*** | ***8*** | *Співпраця з іншими командами підприємства* | 1 |
| ***Всього***  | **8** |

Укладач\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Т.ГАЙДАЙ

РОБОЧА ОСВІТНЯ ПРОГРАМА ПРЕДМЕТА

**Сучасні тенденції в оформленні страв**

Професія: Кухар

Кваліфікація: кухар 4 розряду

**ТЕМАТИЧНИЙ ПЛАН**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **№****п/п** | **Тема** | **Кількість****годин** |
| **РН 4.** | Обробляти різні види риб, продуктів моря та готувати напівфабрикати з них | 2 |
| **РН 5.** | Обробляти м'ясо, суюпродукти, птицю, дичину та готувати напівфабрикати з них | 4 |
| **РН 8.** | Готувати страви з риби та нерибних продуктів моря | 2 |
| **РН 9.** | Готувати страви з різних видів м’ясної продукції | 1 |
| **РН 10.** | Готувати тісто та вироби з нього | 3 |
| ***Всього за I курс*** | ***12*** |

**ЗМІСТ ПРОГРАМИ**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Результати навчання** | **Компетентності** | **Зміст** |
| **PH 4. Обробляти різні види риб, продуктів моря та готувати напівфабрикати з них** | *ПК 1. Здатність підготуватись до робочого процесу, організувати робоче місце* | Правила оформлення, порціонування, подачі страв та гарнірівПравила підбору столового посуду |
| **PH 5. Обробляти****м’ясо, субпродукти, птицю, дичину та готувати напівфабрикати з них** | *ПК 2. Здатність готувати страви з м’яса, субпродуктів, птицю дичину та готувати напівфабрикати з неї.* | Правила оформлення, порціонування, подачі страв із м’ясо, субпродукти, птицю, дичину та готувати напівфабрикати з них |
| **PH 8. Готувати страви з риби та нерибних продуктів моря** | *ПК 2. Здатність готувати страви з риби та нерибних продуктів моря (морепродуктів)* | Правила оформлення, порціонування, подачі страв із риби та нерибних продуктів моря. Види столового посуду для відпуску страв із риби та нерибних продуктів моря. Правила підбору соусів та гарнірів для страв із риби та морепродуктів |
| **PH 9. Готувати страви з різних видів м’ясної продукції** | *ПК 1. Здатність підготуватись до приготування страв з різних видів м’ясної продукції, організувати робоче місце* | Правила підбору столового посуду для подавання страв з різних видів м’ясної продукції |
| *ПК 2. Здатність готувати страви з м’яса, м’ясної котлетної та січеної маси, субпродукти* | Правила підбору соусів та гарнірів для страв із м’яса, котлетної та січеної маси й субпродуктів. Види столового посуду для відпуску страв. Правила оформлення та подавання страв із птиці |
| **PH 10. Готувати тісто та вироби з нього** | *ПК 2. Здатність виготовляти різні види прісного тіста та виробів з нього, в тому числі з різними начинками: вареників, пельменів, млинчиків, тощо* | Правила відпуску та температура подачі страв та кулінарних виробів з прісного тіста. |

Укладач\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Т.ГАЙДАЙ

ПОУРОЧНО-ТЕМАТИЧНИЙ ПЛАН

**Сучасні тенденції в оформленні страв**

Професія 5122 «Кухар» Кваліфікація – кухар 4 розряду

Група ККс-16 Всього годин 12

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **№****уроку** | **№ уроку****теми** | **Результати навчання/****компетентності**  | **Кількість****на тему** |
| **1** | **2** | **3** | **4** |
| **РН 4****Обробляти різні види риб, продуктів моря та готувати напівфабрикати з них** | **2** |
| ***1*** | ***1*** | *Правила підбору столового посуду для подання страв та гарнірів* | 1 |
| ***2*** | ***2*** | *Правила порціонування, відпуску, температура подачі страв з яєць, молока та молочних продуктів* | 1 |
| ***РН 5.*****Обробляти м'ясо, суюпродукти, птицю, дичину та готувати напівфабрикати з них** | **4** |
| ***3*** | ***1*** | *Правила відбору посуду для подавання страв з м’яса* | 1 |
| ***4*** | ***2*** | *Правила відбору посуду для подавання напівфабрикатів з м’яса* | 1 |
| ***5*** | ***3*** | *Правила оформлення, порціонування, подачі страв із м’яса* | 1 |
| ***6*** | ***4*** | *Правила оформлення, порціонування, подачі страв із напівфабрикатів з м’яса* | 1 |
| ***I семестр*** | **6** |
| **РН 8.** **Готувати страви з риби та нерибних продуктів моря** | **2** |
| ***7*** | ***1*** | *Правила відбору посуду для подавання страв з риби та нерибних продуктів моря* | 1 |
| ***8*** | ***2*** | *Правила оформлення, порціонування, подачі страв із риби та нерибних продуктів моря* | 1 |
| **РН 9.** **Готувати страви з різних видів м’ясної продукції** | **1** |
| ***9*** | ***1*** | *Правила оформлення, порціонування, подачі страв із птиці* | 1 |
| **РН 10.** **Готувати тісто та вироби з нього** | **3** |
| ***10*** | ***1*** | *Відпуск та подача виробів з прісного тіста* | *1* |
| ***11*** | ***2*** | *Види посуду для подавання виробів з тіста* | *1* |
| ***12*** | ***3*** | *Способи оформлення та подавання виробів з тіста* | *1* |
| ***Всього***  | ***12*** |

Укладач\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Т.ГАЙДАЙ

РОБОЧА НАВЧАЛЬНА ПРОГРАМА

**Стандартизація та сертифікація у підприємствах ресторанного господарства**

Професія: Кухар

Кваліфікація: кухар 4 розряду

**ТЕМАТИЧНИЙ ПЛАН**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **№****п/п** | **Тема** | **Кількість****годин** |
| **РН 6.** | Готувати бульйони, супи та соуси | 9 |
| **РН 9.** | Готувати страви з різних видів м’ясної продукції | 1 |
| ***Всього за I курс*** | ***10*** |

**ЗМІСТ ПРОГРАМИ**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Результати навчання** | **Компетентності** | **Зміст**  |
| **PH 6. Готувати бульйони, супи так соуси** | *ПK 1. Здатність підготуватись до робочого процесу приготування бульйонів, супів та соусів, організувати робоче місце для приготування бульйонів, супів та соусів* | *Мета і завдання дисципліни. Короткий історичний огляд розвитку стандартизації, метрології, сертифікації.**Основні поняття, терміни та визначення в галузі стандартизації. Органи та служби стандартизації. Система НАССР. Здоровя та гігієна персоналу. Вимоги до приміщень, обладнання, комунікацій. Специфікації (вимоги) до сировини та контроль за постачальниками. Зберігання та транспортування.*  |
| **PH 9. Готувати страви з різних видів м’ясної продукції** | *IIK 1. Здатність підготуватись до приготування страв з різних видів м’ясної продукції, організувати робоче місце.* | *Маркування харчових продуктів та поінформованість споживачів* |

Укладач\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Т.ГАЙДАЙ

ПОУРОЧНО-ТЕМАТИЧНИЙ ПЛАН

**Стандартизація та сертифікація у підприємствах ресторанного господарства**

Професія 5122 «Кухар» Кваліфікація – кухар 4 розряду

Група ККс-16 Всього годин 10

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **№****уроку** | **№ уроку****теми** | **Результати навчання/****компетентності**  | **Кількість****на тему** |
| **1** | **2** | **3** | **4** |
| **РН 6.****Готувати бульйони, супи та соуси** | **6** |
| ***1*** | ***1*** | *Мета і завдання дисципліни. Короткий історичний огляд розвитку стандартизації, метрології, сертифікації* | 1 |
| ***2*** | ***2*** | *Основні поняття, терміни та визначення в галузі стандартизації* | 1 |
| ***3*** | ***3*** | *Органи та служби стандартизації* | 1 |
| ***4*** | ***4*** | *Категорії нормативних документів і види стандартів* | 1 |
|  |  | *Система НАССР.* |  |
| ***5*** | ***5*** | *Система НАССР. Здоров’я та гігієна персоналу* | 1 |
| ***6*** | ***6*** | *Вимоги до приміщень, обладнання, комунікацій* | 1 |
| ***7*** | ***7*** | *Захист продуктів від сторонніх домішок. Поводження з сміттям та відходами* | 1 |
| ***8*** | ***8*** | *Специфікації (вимоги) до сировини та контроль за постачальниками* | 1 |
| ***9*** | ***9*** | *Зберігання та транспортування* | 1 |
| **РН 9.** **Готувати страви з різних видів м’ясної продукції** |  |
| ***10*** | ***1*** | *Маркування харчових продуктів та поінформованість споживачів* | 1 |
| ***Всього***  | ***10*** |

Укладач\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Т.ГАЙДАЙ

РОБОЧА ОСВІТНЯ ПРОГРАМА З ВИРОБНИЧОГО НАВЧАННЯ

**Професія: Кухар**

**Кваліфікація: кухар 4 розряду**

**ТЕМАТИЧНИЙ ПЛАН**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **№****п/п** | **Тема** | **Кількість****годин** |
| **РН 1** | Обробляти овочі, гриби, фрукти, ягоди, горіхоплідні та готувати напівфабрикати з них | 18 |
| **РН 2.** | Готувати страви та гарніри з овочів, грибів | 36 |
| **РН 3.** | Готувати страви з яєць, молока та молочних продуктів | 36 |
| **РН 4.** | Обробляти різні види риб, продуктів моря та готувати напівфабрикати з них | 30 |
| **РН 5.** | Обробляти м'ясо, суюпродукти, птицю, дичину та готувати напівфабрикати з них | 30 |
| **РН 6.** | Готувати бульйони, супи та соуси | 48 |
| **РН 7.** | Готувати страви і гарніри з круп, бобових, макаронних виробів | 36 |
| **РН 8.** | Готувати страви з риби та нерибних продуктів моря | 30 |
| **РН 9.** | Готувати страви з різних видів м’ясної продукції | 30 |
| **РН 10.** | Готувати тісто та вироби з нього | 30 |
| **РН 11.** | Готувати холодні страви та закуски | 48 |
| **РН 12.** | Готувати солодкі страви та напої | 36 |
| ***Всього з*** |  |

**ЗМІСТ ПРОГРАМИ**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Результати навчання** | **Компетентності** | **ЗМІСТ** |
| **PH 1.** **Обробляти овочі, гриби, фрукти, ягоди, горіхоплідні та готувати напівфабрикати з них** | *ПK 1. Здатність підготуватися до обробки овочів, грибів, ягід, організувати робоче місце* | Санітарно-гігієнічні вимоги до робочого місця та особистої гігієни працівника.  |
| *ПK 3. Здатність проводить механічну кулінарну обробку та нарізання овочів, грибів та фруктів, ягід механічним та ручним способами, простими та складними формами: підготування овочів до фарширування* | Правила санітарної обробки кухонного посуду, інструментів, інвентарю, їх маркування та використання для обробки овочів та грибів, фруктів, ягід. |
| **PH 2. Готувати страви та гарніри з овочів, грибів** | *ПК 1. Здатність підготуватись до робочого процесу, організувати робоче місце* | Правила санітарної обробки столового та кухонного посуду, інструментів, інвентарю, їх маркування та використання для приготування страв та гарнірів з овочів, грибів. |
| *ПК 2. Здатність готувати страви та гарніри з овочів і грибів* | Умови та терміни зберігання страв і гарнірів з овочів та грибів |
| **PH 3. Готувати страви з яєць молока та****молочних продуктів** | *ПК 1. Здатність підготуватись до приготування яєць та сиру, організувати робоче місце* | Правила санітарної обробки кухонного посуду, інструментів, інвентарю, їх маркування та використання у процесі приготування страв з яєць, молока та молочних продуктів |
| *ПК 2. Здатність готувати страви з яєць, молока та молочних продуктів* | Санітарні норми при готуванні страв з яєць, молока та молочних продуктів. Умови і терміни зберігання страв з яєць, молока та молочних продуктів |
| **PH 4. Обробляти різні види риб, продуктів моря та готувати напівфабрикати з них** | ***IIK 1.*** *Здатність підготуватись до робочого процесу оброблення різних видів риб, продуктів моря та приготування напівфабрикатів з них, організовувати робоче місце* | Санітарні норми щодо інструментів, обладнання, посуду, робочого місця при обробці різних видів риб, продуктів моря та приготуванні напівфабрикатів з них |
| *ПK 3. Здатність готувати котлетну та січену маси з різних видів риби та напівфабрикати з неї* | Умови і терміни зберігання котлетної та січеної маси з риби та напівфабрикатів з неї. Умови і терміни зберігання фаршированої риби |
| **PH 5. Обробляти****м’ясо, субпродукти, птицю, дичину та готувати напівфабрикати з них** | *ПK 1. Здатність підготуватися до оброблення м’яса та приготування напівфабрикатів з м’яса, організовувати робоче місце* | Санітарні норми щодо інструментів, обладнання, посуду, робочого місця при роботі з м’ясом, субпродуктами, птицею, дичиною |
| **PH 6. Готувати бульйони, супи так соуси** | *ПK 1. Здатність підготуватись до робочого процесу приготування бульйонів, супів та соусів, організовувати робоче місце для приготування бульйонів, супів та соусів* | Правила санітарної обробки кухонного посуду, інструментів, інвентарю, їх маркування та використання у процесі приготування бульйонів, супів та соусів |
| *ПК 2. Здатність приготування бульйонів, супів: заправних, пюреподібних, холодних та різних, їх відпуск* | Умови і терміни зберігання бульйонів, супів та соусів |
| **PH 7. Готувати страви i гарніри з круп, бобових, макаронних виробів** | *ПК 1. Здатність підготуватись до приготування страв i гарнірів з круп, бобових, макаронних виробів (паст)* | Правила санітарної обробки кухонного посуду, інструментів, інвентарю, їх маркування та використання у процесі приготування страв і гарнірів з круп, бобових, макаронних виробів |
| **PH 8. Готувати страви з риби та нерибних продуктів моря** | ***IIK 1.*** *Здатність підготуватись до приготування страв з риби та нерибних продуктів моря , організувати робоче місце* | Правила санітарної обробки кухонного посуду, інструментів, інвентарю, їх маркування та використання у процесі приготування страв з риби та нерибних продуктів моря. |
| **PH 9. Готувати страви з різних видів м’ясної продукції** | *ПK 1. Здатність підготуватись до приготування страв з м’яса, м’ясної котлетної та січеної маси, субпродуктів* | Правила санітарної обробки кухонного посуду, інструментів, інвентарю, їх маркування та використання у процесі приготування страв з різних видів м’ясної продукції. |
| *ПК 2. Здатність готувати страви з м’яса, м’ясної котлетної та січеної маси, субпродуктів* | Умови та терміни зберігання страв із м’яса, котлетної та січеної маси й субпродуктів. Умови та терміни зберігання страв із птиці |
| **PH 10. Готувати тісто та вироби з нього** | *ПК 1. Здатність підготуватись до робочого процесу, організувати робоче місце* | Санітарні норми щодо інструментів, обладнання, посуду, робочого місця для готування тіста та виробів з нього |
| *ПK 2. Здатність виготовляти різні види прісного тіста та вироби з нього, в тому числі з різними начинками: вареників, пельменів, млинчиків, тощо* | Умови і терміни зберігання тіста |
| **РН 11. Готувати холодні страви та закуски** | *ПК 1. Здатність готувати салати, овочеві закуски, холодні страви і акуски з сиру та яєць.**ПК 2. Здатність готувати холодні страви з риби.**ПК 3. Здатність готувати холодні страви і закуски з мяса, птиці та субпродуктів* | Значення холодних страв та закусок у харчуванні. Пригоування бутербродів. Овочеві салати із рибними та мясними продуктами. Закуски з овочів, сиру, яєць.Закуски з риби та рибних продуктів. Закуски з мяса та мясних продуктів. Умови і терміни зберігання, реалізація готових страв. |
| **РН 12. Готувати солодкі страви та напої** | *ПК 1. Здатність готувати солодкі страви.**ПК 2. Здатність готувати напої.* | Організовувати робоче місце. Готувати солодкі страви відповідно до рецептури. Оформляти, порціонувати та відпускати солодкі страви.Організовувати робоче місце. Готувати напої відповідно до рецептури. Оформляти, порціонувати та відпускати напої. |

Укладач\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Т.ГАЙДАЙ

ПОУРОЧНО-ТЕМАТИЧНИЙ ПЛАН

 **З ВИРОБНИЧОГО НАВЧАННЯ**

Професія 5122 «Кухар» Кваліфікація – кухар 4 розряду

Група ККс-16 Всього годин 504

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **№****уроку** | **№ уроку****теми** | **Результати навчання/****компетентності** | **Тема** | **Кількість****на тему** |
| **1** | **2** | **3** | **4** | **5** |
| **РН 1****Обробляти овочі, гриби, фрукти, ягоди, горіхоплідні та готувати напівфабрикати з них** | **18** |
| **1** | **1** | **ПК 1** | *Організувати робоче місце. Підготуватися до обробки овочів, грибів, ягід,* | 6 |
| **2** | **2** | **ПК 2** | *Отримувати сировину зі складу або від постачальника* | 6 |
| **3** | **3** | **ПК 3** | *Проводити механічну кулінарну обробку та нарізання овочів, грибів та фруктів, ягід механічним та ручним способами, простими та складними формами, підготування овочів до фарширування* | 6 |
| **РН 2.****Готувати страви та гарніри з овочів, грибів** | **36** |
| ***4*** | ***1*** | ***ПК 1.***  | *Підготуватись до робочого процесу, організувати робоче місце.* | *6* |  |  |
| ***5*** | ***2*** | ***ПК 2.***  | *Готувати страви і гарніри з овочів і грибів* | ***30*** |
| *Страви і гарніри з варених овочів* | 6 |
| ***6*** | ***3*** | *Страви і гарніри з припущених овочів* | 6 |
| ***7*** | ***4*** | *Страви та гарніри з смажених овочів* | 6 |
| ***8*** | ***5*** | *Страви та гарніри з запечених овочів* | 6 |
| ***9*** | ***6*** | *Страви та гарніри з тушкованих овочів* | 6 |
| **РН 3.** **Готувати страви з яєць, молока та молочних продуктів** | **36** |
| **10** | **1** | **ПК 1.**  | *Організовувати робоче місце, підготуватись до приготування яєць та сиру* | 6 |
| **11** | **2** | **ПК 2.**  | *Готувати страви з яєць, молока та молочних продуктів* | 30 |
| *Готувати страви з яєць* | 6 |
| **12** | **3** | *Готувати страви з яєць* | 6 |
| **13** | **4** | *Готувати страви з молока* | 6 |
| **14** | **5** | *Готувати страви з молочних продуктів* | 6 |
| **15** | **6** | *Готувати страви з молочних продуктів* | 6 |
| **РН 4.** **Обробляти різні види риб, продуктів моря та готувати напівфабрикати з них** | **30** |
| **16** | **1** | **ПК 1** | *Підготуватись до робочого процесу оброблення різних видів риб, продуктів моря та приготування напівфабрикатів з них, організовувати робоче місце.* | 6 |
| **17-18** | **2-3** | **ПК 2** | *Проводити механічну кулінарну обробку риби з кістковим і хрящовим скелетом, інших видів риб* | 12 |
| **19** | **4** | **ПК 3** | *Готувати котлетну та січену маси з різних видів риби та напівфабрикати з неї* | 6 |
| **20** | **5** | **ПК 4** | *Обробляти морепродукти* | 6 |
| **РН 5.** **Обробляти м'ясо, субпродукти, птицю, дичину та готувати напівфабрикати з них** | **30** |
| **21** | **1** | **ПК 1****ПК 2** | *Підготуватися до оброблення мяса та приготування напівфабрикатів з мяса, організовувати робоче місце* | 6 |
| *Проводити механічну кулінарну обробку баранячих туш, четвертин яловичини, напівтуш телятини, свинини та підготовку окремих частин мяса* |
| **22** | **2** | **ПК 3** | *Готувати напівфабрикати з м’яса різної складності* | 6 |
| **23** | **3** | **ПК 4****ПК 5** | *Проводити механічну кулінарну обробку та підготовку субпродуктів м’яса* | 6 |
| *Готувати натуральну січену та котлетну маси з різних видів м’яса та напівфабрикати з них* |
| **24** | **4** | **ПК 6****ПК 7** | *Проводити механічну кулінарну обробку птиці* | 6 |
| *Готувати напівфабрикати з птиці різної складності* |
| **25**  | **5** | **ПК 8****ПК 9** | *Проводити механічну кулінарну обробку та підготовку субпродуктів птиці* | 6 |
| *Готувати котлетну масу з птиці та напівфабрикати з неї* |
| **РН 6.** **Готувати бульйони, супи та соуси** | **48** |
| **26** | **1** | **ПК 1** | *Підготуватись до робочого процесу приготування бульйонів, супів та соусів, організовувати робоче місце для приготування бульйонів, супів та соусів* | 6 |
| **27** | **2** | **ПК 2** | *Приготування бульйонів, супів: заправних, пюреподібних та різних, їх відпуск* | **42** |
|  *Приготування супів, бульйонів.* | 6 |
| **28** | **3** | *Приготування заправних перших страв* | 6 |
| **29** | **4** | *Приготування пюреподібних супів* | 6 |
| **30** | **5** | *Приготування холодних та різних супів* | 6 |
| **31** | **6** | *Приготування соусів мясних та рибних* | 6 |
| **32** | **7** | *Приготування соусів грибних, молочних і сметанних* | 6 |
| **33** | **8** | *Приготування холодних та солодких соусів* | 6 |
| **РН 7 .****Готувати страви і гарніри з круп, бобових, макаронних виробів** | **36** |
| **34** | **1** | **ПК 1** | *Підготуватись до приготування страв і гарнірів з круп, бобових, макаронних виробів, організувати робоче місце.* | 6 |
| **35** | **2** | **ПК 2**  | *Готувати страви і гарніри з круп, бобових, макаронних виробів (паст)* | **30** |
| *Приготування страв з круп* | 6 |
| **36** | **3** | *Приготування страв з бобових* | 6 |
| **37** | **4** | *Приготування макаронних виробів (паст)* | 6 |
| **38** | **5** | *Приготування запіканок з каш,*  | 6 |
| **39** | **6** | *Приготування запіканок з макаронних виробів* | 6 |
| **РН 8.****Готувати страви з риби та нерибних продуктів моря** | **30** |
| **40** | **1** | **ПК 1** | *Підготуватись до приготування страв з риби та нерибних продуктів моря, організувати робоче місце.* | 6 |
| **41** | **2** | **ПК 2** | *Готувати страви з риби та нерибних продуктів моря (морепродуктів)* | **24** |
| *Приготування страв з вареної та припущеної риби* | 6 |
| **42** | **3** | *Приготування страв з смаженої та тушкованої риби* | 6 |
| **43** | **4** | *Приготування страв із запеченої риби* | 6 |
| **44** | **5** | *Приготування страв з нерибних продуктів моря* | 6 |
| **РН 9.** **Готувати страви з різних видів м’ясної продукції** | **30** |
| ***45*** | ***1*** | **ПК 1** | *Підготуватись до приготування страв з різних видів м’ясної продукції, організувати робоче місце.* | 6 |
| ***46*** | ***2*** | **ПК 2** | *Готувати страви з м’яса, м’ясної котлетної маси, субпродуктів* | **24** |
| *Приготування варених та смажених м’ясних страв* | 6 |
| ***47*** | ***3*** | *Приготування тушкованих та запечених м’ясних страв* | 6 |
| ***48*** | ***4*** | *Приготування страв з м’ясної котлетної маси* | 6 |
| ***49*** | ***5*** | *Приготування страв з субпродуктів* | 6 |
| **РН 10** **Готувати тісто та вироби з нього** | **42** |
| ***50*** | ***1*** | **ПК 1.**  | *Підгтуватись до робочого процесу, організувати робоче місце* | 6 |
| ***52*** | ***2*** | **ПК 2** | *Виготовляти різні види прісного тіста та виробів з нього, в тому числі з різними начинками: вареники* | 6 |
| ***53*** | ***3*** | *Виготовляти різні види прісного тіста та виробів з нього, в тому числі з різними начинками: пельмені* | 6 |
| ***54*** | ***4*** | *Виготовляти різні види прісного тіста та виробів з нього, в тому числі з різними начинками: млинці* | 6 |
| ***55*** | ***5*** | *Виготовляти різні види прісного тіста та виробів з нього, в тому числі з різними начинками: локшина, паста* | 6 |
| ***56*** | ***6*** | **ПК 3**  | *Готувати дріжджовв тісто та вироби з нього* | 6 |
| ***57*** | ***7*** | *Готувати дріжджовв тісто та вироби з нього* | 6 |
| **РН 11. Приготування холодних страв та закусок** | **48** |
| ***58*** | ***1*** | **ПК 1.** | *Піготовка до робочого процесу. Організація робочого місця.Значення холодних страв та закусок у харчуванні..*  | *6* |
| ***59*** | ***2*** | *Пригоування бутербродів* | *6* |
| ***60*** | ***3*** | *Пригтування овочевих салатів із рибними продуктами.* | *6* |
| ***61*** | ***4*** | *Пригтування овочевих салатів із мясними продуктами.* | *6* |
| ***62*** | ***5*** | **ПК 2.** | *Приготування закусок з сиру та яяєць* | *6* |
| ***63*** | ***6*** | *Приготування закусок з овочів,.* | *6* |
| ***64*** | ***7*** | *Приготування закусок з риби та рибних продуктів.*  | *6* |
| ***65*** | ***8*** | *Приготування закусок з мяса та мясних продуктів..* | *6* |
| **РН 11. Приготування солодких страв та напоїв** | **36** |
| ***66*** | ***1*** | **ПК 1** | Організовувати робоче місце. |  |
| ***67*** | ***2*** | Готувати солодкі страви відповідно до рецептури |  |
| ***68*** | ***3*** | Готувати солодкі страви відповідно до рецептури |  |
| ***69*** | ***4*** | Оформляти, порціонувати та відпускати солодкі страви |  |
| ***70*** | ***5*** | **ПК 2** | Готувати напої відповідно до рецептури |  |
| ***71*** | ***6*** | Оформляти, порціонувати та відпускати напої. |  |
| ***Всього***  | ***420*** |

Укладач\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Т.ГАЙДАЙ

РОБОЧА НАВЧАЛЬНА ПРОГРАМА

ВИРОБНИЧОЇ ПРАКТИКИ

Професія: Кухар

Кваліфікація: кухар 4 розряду

**ТЕМАТИЧНИЙ ПЛАН**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **№****п/п** | **Зміст роботи** | **Кількість****годин** |
| **1** | Інструктаж з охорони праці та пожежної безпеки на виробництві | 7 |
| **2** | Самостійне виконання робіт РН1-РН3 | 98 |
| **Всього** | **105** |
| **3** | Самостійне виконання робіт РН4-РН5 | **105** |
| **4** | Самостійне виконання робіт РН6-РН7 | **140** |
| **5** | Самостійне виконання робіт РН8-РН10 | **175** |
| **6** | Самостійне виконання робіт РН11-РН12 | **133** |
| **Всього** | **658** |

**ЗМІСТ ПРОГРАМИ**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Результати навчання** | **Компетентності** | **Зміст** |
| **PH 1.** **Обробляти овочі, гриби, фрукти, ягоди, горіхоплідні та готувати напівфабрикати з них** | *ПK 1. Здатність підготуватися до обробки овочів, грибів, ягід, організувати робоче місце* | Ознайомлення з виробничими приміщеннями закладу ресторанного господарства. Інструктажі з безпеки праці на підприємстві |
| *ПK 3. Здатність проводить механічну кулінарну обробку та нарізання овочів, грибів та фруктів, ягід механічним та ручним способами, простими та складними формами: підготування овочів до фарширування* | Обробка бульбоплодів, коренеплодів, форми нарізання та кулінарне використання. Обробка капустяних, салатних, пряних, десертних, цибулевих, лодових, зернобобових овочів, грибів. Форми нарізування та кулінарне використання. |
| **PH 2. Готувати страви та гарніри з овочів, грибів** | *ПK 1. Здатність підготуватись до робочого процесу, організувати робоче місце* | Підбір інструменту, інвентарю, посуду та організація робочого місця для приготування та відпуску страв i гарнірів з овочів та грибів; підбір столового посуду для подавання страв i гарнірів з овочів та грибів;  |
| *ПК 2. Здатність готувати страви та гарніри з овочів та грибів* | Приготування страв та гарнірів з варених овочів. Приготування страв та гарнірів з припущених овочів. Приготування страв та гарнірів з смажених овочів основним способом та у фритюрі. Приготування страв та гарнірів з запечених овочів. Приготування страв та гарнірів з тушкованих овочів. |
| **PH 3. Готувати страви з яєць молока та****молочних продуктів** | *ПK 1. Здатність підготуватись до приготування яєць та сиру, організувати робоче місце.* | Організація робочого місця для приготування страв з яєць, молока та молочних продуктів; підбір столового посуду для подавання страв з яєць, молока та молочних продуктів;  |
| *ПК 2. Здатність готувати страви з яєць, молока та молочних продуктів* | Приготування варених яєць. Приготування різних видів яєчні: приготування яєчні, яєчної кашки. Приготування омлету натурального, змішаного, фаршированого. Приготування страв з сиру |
| **РН 4. Обробляти різні види риб, продуктів моря та готувати напівфабрикати з них** | *ПК 1. Здатність підготуватись до робочого процесу оброблення різних видів риб, продуктів моря та приготування напівфабрикатів з них, організовувати робоче місце* | Організація робочого місця при роботі з рибою, морепродуктами, напівфабрикатами. |
| *ПК 2. Здатність проводити механічну кулінарну обробку риби з кістковим і хрящовим скелетом, інших видів риб* | Механічна кулінарна обробка риби з лускою, без луски. Розбирання риби з лускою. Розробка риби на порційні шматки-кругляки. Обробка риби для використання цілою.  |
| *ПК 3. Здатність готувати котлетну та січену маси з різних видів риби та напівфабрикати з них* | Приготування котлетної маси та напівфабрикатів з неї. Приготування січеної маси та напівфабрикатів з неї. Освоєння прийомів формування та панірування напівфабрикатів з риби. |
| **РН 5. Обробляти м'ясо, субпродукти, птицю, дичину, та готувати напівфабрикати з них** | *ПК 1. Здатність підготуватися до оброблення м’яса та приготування напівфабрикатів з м’яса, організовувати робоче місце* | Організація робочого місця при роботі з м’ясом, субпродуктами, птицею, дичиною |
| *ПК 2. Здатність проводити механічну кулінарну обробку баранячих туш, четвертин яловичини, напівтуш телятини, свинини та підготовку окремих частин м’яса* | Механічна кулінарна обробка м’яса.  |
| *ПК 3. Здатність готувати напівфаабрикати з м’яса різної складності* | Приготування напівфабрикатів з м’яса: великошматкові, порційні, дрібношматкові. |
| *ПК 4. Здатність проводити механічну кулінарну обробку та підготовку субпродуктів м’яса.* | Механічна кулінарна обробка субпродуктів, кісток |
| *ПК 5. Здатність готувати натуральну січену та котлетну маси з різних видів мяса та напівфабрикати з них* | Приготування котлетної маси з м’яса та напівфабрикатів з неї: котлети, биточки. Освоєння прийомів порціонування та панірування напівфабрикатів. Приготування котлетної маси з м’яса та напівфабрикати з неї: тюфтельки, рулет та інше. Освоєння прийомів порціонування та панірування напівфабрикатів.. |
| *ПК 6. Здатність проводити механічну кулінарну обробку птиці* | Механічна кулінарна обробка птиці. |
| *ПК 7. Здатність готувати напівфабрикати з птиці різної складності* | Приготування напівфабрикатів з птиці різної складності |
| *ПК 8. Здатність проводити механічну кулінарну обробку та підготовку субпроддуктів з птиці* | Механічна кулінарна обробка субпродуктів з птиці |
| *ПК 9. Здатність готувати котлетну масу з птиці та напівфабрикати з неї.* | Приготування котлетної маси з птиці та напівфабрикати з неї |
| **РН 6. Готувати бульйони, супи та соуси** | *ПК 1. Здатність підготуватись до робочого процесу приготування бульйонів, супів та соусів, організовувати робоче місце для приготування бульйонів, супів та соусів.* | Організація робочого місця при приготуванні бульйонів, супів та соусів.  |
| *ПК 2. Здатність приготування бульйонів, супів: заправних, пюреподібних, холодних та різних, їх відпуск.* | Приготування овочевої пасеровки. Приготування супів картопляних з крупами. Приготування супів з бобовими. Приготування супів картопляних з макароними виробами. Приготування супів з різних овочів. Приготування молочних супів. Приготуванння заправних супів. Приготування супів-пюре. Приготування холодних та солодких супів. Приготування бульйонів. Приготування соусів. |
| **РН 7. Готувати страви і гарніри з круп, бобових, макаронних виробів** | *ПК 2. Здатність готувати страви і гарніри з круп, бобових, макаронних виробів (паст)* | Приготування каш розсипчастих. Приготування в’язких каш. Приготування рідких каш. Приготування страв з макаронних виробів. Приготування страв з бобових. Приготування страв з каш(котлети, зрази, запіканки) |
| **РН 8. Готувати страви з риби та нерибних продуктів моря** | *ПК 2. Здатність готувати страви з риби та нерибних продуктів моря (морепродуктів)* | Приготування страв з вареної риби. Приготування страв з припущеної риби. Приготування страв із смаженої риби. Приготування страв з тушкованої риби. Приготування страв із запеченої риби. Приготування страв з нерибних продуктів моря |
| **РН 9. Готувати страви з різних видів м’ясної продукції** | *ПК 2. Здатність готувати страви з м’яса, м’ясної котлетної та січеної маси, субпродукти* | Пиготування страв з вареного м’яса. Приготування страв з смаженого м’яса. Приготування страв з тушкованого м’яса. Приготування страв з заеченого м’яса. Приготування страв із січеного натурального м’яса. Приготувння страв з котлетної маси. Приготування страв з субпродуктів |
| **РН 10. Готувати тісто та вироби з нього** | *ПК 1. Здатність підготуватись до робочого процесу, організувати робоче місце* | Організація робочого місця для готування тіста та виробів з нього |
| *ПК 2. Здатність виготовляти різні види прісного тіста та виробів з нього, в тому числі з різними начинками:вареників, пельменів, млинчиків, тощо* | Приготування локшини. Приготування вареників з різними фаршами. Приготування чебуреків. Приготування пельменів. Приготування галушок. Приготування млинців.  |
| *ПК 3. Здатність готувати дріжджове тісто та вироби з нього* | Приготування виробів з безопарного дріжджового тіста (пиріжки, пампушки, пироги з начинкою, булочки) Приготування дріжджового опарного тіста та виробів з нього (пиріжки здобні, кулебяки, рулети та інше) |
| **РН 11. Готувати холодні страви та закуски** | *ПК 1. Здатність готувати салати, овочеві закуски, холодні страви і акуски з сиру та яєць.**ПК 2. Здатність готувати холодні страви з риби.**ПК 3. Здатність готувати холодні страви і закуски з мяса, птиці та субпродуктів* | Значення холодних страв та закусок у харчуванні. Пригоування бутербродів. Овочеві салати із рибними та мясними продуктами. Закуски з овочів, сиру, яєць.Закуски з риби та рибних продуктів. Закуски з мяса та мясних продуктів. Умови і терміни зберігання, реалізація готових страв. |
| **РН 12. Готувати солодкі страви та напої** | *ПК 1. Здатність готувати солодкі страви.**ПК 2. Здатність готувати напої.* | Організовувати робоче місце. Готувати солодкі страви відповідно до рецептури. Оформляти, порціонувати та відпускати солодкі страви.Організовувати робоче місце. Готувати напої відповідно до рецептури. Оформляти, порціонувати та відпускати напої. |

Укладач\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Т.ГАЙДАЙ

ДЕТАЛЬНА ПРОГРАМА

 ВИРОБНИЧОЇ ПРАКТИКИ

Професія 5122 «Кухар» Кваліфікація – кухар 4 розряду

Група ККс-16 Всього годин 658

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **№****п/п** | **Тема** | **Кількість****на тему** |
| **1** | **Ознайомлення із закладом ресторанного господарства. Інструктаж з безпеки праці та пожежної безпеки** | **7** |
| **РН 1 Обробка овочів, грибів, фруктів, ягід, горіхоплідних та приготування напівфабрикатів з них** |
| **2** | *Організація робочого місця Обробка овочів, грибів, ягід.* | 7 |
| **3** | *Механічна кулінарна обробка та нарізання овочів, грибів та фруктів, ягід, простими та складними формами,*  | 7 |
| **4** | *Підготовка овочів до фарширування* | 7 |
| **РН 2. Готувати страви та гарніри з овочів, грибів** |
| ***5*** | *Приготування страв і гарнірів з овочів і грибів* | 7 |
| ***6*** | *Приготування страв і гарнірів з варених овочів* | 7 |
| ***7*** | *Приготування страв і гарнірів з припущених овочів* | 7 |
| ***8*** | *Приготування страв та гарнірів з смажених овочів* | 7 |
| ***9*** | *Приготування страв та гарнірів з запечених овочів* | 7 |
| ***10*** | *Приготування страв та гарнірів з тушкованих овочів* | 7 |
| **РН 3. Готувати страви з яєць, молока та молочних продуктів** |
| ***11*** | *Організація робочого місця для приготування страв з яєць та сиру* | 7 |
| ***12*** | *Приготування страв з яєць (варених, смажених, запечених)* | 7 |
| ***13*** | *Приготування омлетів* | 7 |
| ***14*** | *Приготування відватних і смажених страв з кисломолочного сиру* | 7 |
| ***15*** | *Приготування запіканок з яєць та сиру* | **7** |
|  ***Всього*** | **105** |
| **РН 4. Обробляти різні види риб, продуктів моря та готувати напівфабрикати з них**  |
| ***16*** | *Організація робочого місця при роботі з рибою, морепродуктами, напівфабрикатами.* | **7** |
| ***17*** | *Механічна кулінарна обробка риби з лускою* | **7** |
| ***18*** | *Механічна кулінарна обробка риби без луски.* | **7** |
| ***19*** | *Розбирання риби з лускою.*  | **7** |
| ***20*** | *Розробка риби на порційні шматки-кругляки.*  | **7** |
| ***21*** | *Обробка риби для використання цілою.*  | **7** |
| ***22*** | *Приготування котлетнгої маси, освоєння прийомів формування та панірування напівфабрикатів з неї.* | **7** |
| **РН 5. Обробляти м'ясо, субпродукти, птицю, дичину, та готувати напівфабрикати з них** |
| ***23*** | *Організація робочого місця при роботі з м’ясом, субпродуктами, птицею, дичиною* | **7** |
| ***24*** | *Механічна кулінарна обробка м’яса.*  | **7** |
| ***25*** | *Приготування котлетної маси з м’яса та напівфабрикатів з неї: котлети, биточки,* *тюфтельки, рулет та інше.. Освоєння прийомів порціонування та панірування напівфабрикатів.* | **7** |
| ***26*** | *Приготування напівфабрикатів з м’яса: великошматкові, порційні, дрібношматкові.* | **7** |
| ***27*** | *Приготування натуральної січеної маси з різних видів м’яса та напівфабрикати з неї* | **7** |
| ***28*** | *Механічна кулінарна обробка субпродуктів, кісток.*  | **7** |
| ***29*** | *Механічна кулінарна обробка птиці.* *Приготування напівфабрикатів з птиці різної складності* | **7** |
| ***30*** | *Механічна кулінарна обробка субпродуктів з птиці. Приготування котлетної маси з птиці та напівфабрикати з неї* | **7** |
|  **Всього**  | **105** |
| **РН 6. Готувати бульйони, супи та соуси** |
| ***31*** | *Організація робочого місця при приготуванні бульйонів, супів та соусів. Приготування овочевої пасеровки, бульйонів.* | **7** |
| ***32*** | *Приготування супів картопляних з крупами.*  | **7** |
| ***33*** | *Приготування супів з бобовими.*  | **7** |
| ***34*** | *Приготування супів картопляних з макаронними виробами.*  | **7** |
| ***35*** | *Приготування супів з різних овочів.*  | **7** |
| ***36*** | *Приготування молочних супів.*  | **7** |
| ***37*** | *Приготуванння заправних супів.*  | **7** |
| ***38*** | *Приготування супів-пюре.*  | **7** |
| ***39*** | *Приготування холодних та солодких супів.*  | **7** |
| ***40*** | *Приготування соусів грибних, молочних і сметанних* | **7** |
| ***41*** | *Приготування соусів білих мясних та рибних* | **7** |
| ***42*** | *Приготування соусів холодних та солодких* | **7** |
| **РН 7. Готувати страви і гарніри з круп, бобових, макаронних виробів** |
| ***43*** | *Приготування каш розсипчастих.*  | **7** |
| ***44*** | *Приготування в’язких каш.*  | **7** |
| ***45*** | *Приготування рідких каш.*  | **7** |
| ***46*** | *Приготування відварних макаронних виробів (паст).*  | **7** |
| ***47*** | *Приготування страв з макаронних виробів (паст): макаронник, бабка з локшини та ін.* | **7** |
| ***48*** | *Приготування страв з бобових.*  | **7** |
| ***49*** | *Приготування страв з каш(котлети, биточки, зрази)* | **7** |
| ***50*** | *Приготування запіканок і пудингів з каш* | **7** |
|  **Всього**  | **140** |
| **РН 8. Готувати страви з риби та нерибних продуктів моря** |
| ***51*** | *Приготування страв з вареної риби.*  | **7** |
| ***52*** | *Приготування страв з припущеної риби.*  | **7** |
| ***53*** | *Приготування страв із смаженої риби.*  | **7** |
| ***54*** | *Приготування страв з тушкованої риби.* | **7** |
| ***55*** | *Приготування страв із запеченої риби.*  | **7** |
| ***56*** | *Приготування страв з нерибних продуктів моря* | **7** |
| ***Всього*** | **42** |
| **РН 9. Готувати страви з різних видів м’ясної продукції** |
| ***57*** | *Пиготування страв з вареного м’яса.*  | **7** |
| ***58*** | *Приготування страв з смаженого м’яса.*  | **7** |
| ***59*** | *Приготування страв з тушкованого м’яса.*  | **7** |
| ***60*** | *Приготування страв з заеченого м’яса.*  | **7** |
| ***61*** | *Приготування страв із січеного натурального м’яса.*  | **7** |
| ***62*** | *Приготувння страв з котлетної маси.*  | **7** |
| ***63*** | *Приготування страв з субпродуктів* | **7** |
| ***Всього*** | **49** |
| **РН 10. Готувати тісто та вироби з нього** |
| ***64*** | *Організація робочого місця для готування тіста та виробів з нього* | **7** |
| ***65*** | *Приготування локшини..*  | **7** |
| ***66*** | *Приготування вареників з різними фаршами.*  | **7** |
| ***67*** | *Приготування чебуреків.*  | **7** |
| ***68*** | *Приготування пельменів.*  | **7** |
| ***69*** | *Приготування галушок.*  | **7** |
| ***70*** | *Приготування млинчиків.*  | **7** |
| ***71*** | *Приготування смажених виробів з безопарного дріжджового тіста (пиріжки, пончики, пиріжки)* | **7** |
| ***72*** | *Приготування виробів з безопарного дріжджового тіста (пиріжки прості, пампушки, пироги та інше)* | **7** |
| ***73*** | *Приготування виробів з опарного дріжджового тіста (кулеб’яки)* | **7** |
| ***74*** | *Приготування виробів з опарного дріжджового тіста (розтягаї)* | **7** |
| ***75*** | *Приготування виробів з опарного дріжджового тіста (пиріжки здобні, ватрушки, пироги та інше)* | **7** |
| ***Всього*** | **84** |
| **РН 11. Готувати холодні страви та закуски** |
| ***76*** | *Піготовка до робочого процесу. Організація робочого місця. Значення холодних страв та закусок у харчуванні..*  | **7** |
| ***77*** | *Пригоування бутербродів* | **7** |
| ***78*** | *Пригтування овочевих салатів із рибними продуктами.* | **7** |
| ***79*** | *Пригтування овочевих салатів із мясними продуктами.* | **7** |
| ***80*** | *Приготування закусок з сиру та яяєць* | **7** |
| ***81*** | *Приготування закусок з овочів,.* | **7** |
| ***82*** | *Приготування закусок з риби та рибних продуктів.*  | **7** |
| ***83*** | *Приготування закусок з мяса та мясних продуктів..* | **7** |
| ***84*** | *Піготовка до робочого процесу. Організація робочого місця.Значення холодних страв та закусок у харчуванні..*  | **7** |
| ***85*** | *Пригоування бутербродів* | **7** |
| ***86*** | *Пригтування овочевих салатів із рибними продуктами.* | **7** |
| ***87*** | *Пригтування овочевих салатів із мясними продуктами.* | **7** |
| ***88*** | *Приготування закусок з сиру та яяєць* | **7** |
| ***89*** | *Приготування закусок з овочів,.* | **7** |
| ***90*** | *Приготування закусок з риби та рибних продуктів.*  | **7** |
| ***Всього*** |  | **105** |
| **РН 12. Готувати солодкі страви та напої** |
| ***91*** | *Організовувати робоче місце. Готувати солодкі страви.*  | **7** |
| ***92*** | *Готувати солодкі страви відповідно до рецептури* | **7** |
| ***93*** | *Готувати солодкі напої відповідно до рецептури* | **7** |
| ***94*** | *Оформляти, порціонувати та відпускати солодкі страви та напої* | **7** |
| ***Всього*** |  | **28** |
| **Всього**  | **658** |

Укладач\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Т.ГАЙДАЙ