**Форма 3**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| ПОГОДЖЕНО  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  назва підприємства  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  підпис керівника  «\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_2018 р. |  | ЗАТВЕРДЖУЮ  Директор ДПТНЗ «Реутинський професійний аграрний ліцей»  \_\_\_\_\_\_\_\_\_ В.В.Чечель  «\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_2018 р. |

***Освітня програма***

***з підготовки кваліфікованих робітників***

***Професія 5122 «Кухар»***

***Кваліфікація: кухар 3, 4 розрядів***

|  |
| --- |
| СХВАЛЕНО  Педагогічною радою ДПТНЗ «Реутинський професійний аграрний ліцей»  «\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_2018 р.  Протокол № \_\_\_\_ від \_\_\_\_\_\_\_ |
|
| РОЗГЛЯНУТО  на засіданні методичної комісії викладачів та майстрів виробничого навчання за напрямом громадське харчування  Протокол від \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_№ 10 |

**Зведений робочий навчальний план підготовки кваліфікованих робітників**

**за професією: 5122 Кухар**

Кваліфікація: кухар 3,4-го розрядів

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **№ з/п** | **Напрями підготовки** | **Кількість годин** | | | |
| **Всього** | **Загально-професійний блок** | **3-й розряд** | **4-й**  **розряд** |
| 1. | Загально-професійна підготовка | 59 | *-* | 59 | - |
| 2. | Професійно-теоретична підготовка | 618 | *-* | 266 | 352 |
| 3. | Професійно-практична підготовка | 897 | *-* | 541 | 356 |
| 4. | Державна кваліфікаційна атестація (або поетапна атестація при продовженні навчання) | 14 |  | 7 | 7 |
| 5. | Консультації |  |  | 20 | 20 |
| 6. | Загальний обсяг навчального часу (без п.5) | 1588 | *-* | 873 | 715 |
|  |  |  |  |  |  |

***Професія 5122 «Кухар»***

***Кваліфікація: кухар 4 розряду***

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Професійно-теоретична підготовка** | | | | |
|  | | | | |
|  | | **Технологія приготування їжі з основами товарознавства** | **210** | **Тема 1. Технологія приготування напівфабрикатів з риби, морепродуктів**  Хімічний склад, харчова цінність, властивості, кулінарне призначення риб осетрових порід, риб без луски (налим, вугор, сом, зубатка та ін.).  Ознаки та органолептичні методи визначення доброякісності риб осетрових порід.  Порядок обробки риб осетрових порід. Механічна кулінарна обробка риб осетрових порід. Визначення відсотку відходів. Підготовка до теплової обробки.  Приготування рибних напівфабрикатів з усіх видів риб. Прийоми, що використовують під час виготовлення напівфабрикатів. Приготування напівфабрикатів для варіння, припускання, тушкування, смаження, запікання.  Підготовка риби для фарширування у цілому вигляді, кругляками та філе.  Механічна кулінарна обробка харчових відходів.  Технологія приготування натуральної січеної маси з риби та напівфабрикатів: ковбаски рибні, січеники рибні та ін. Вихід напівфабрикатів, вимоги до якості.  Способи формування та панірування напівфабрикатів з риби.  Морепродукти: асортимент, види, хімічний склад і харчова цінність, призначення, вимоги до якості, умови зберігання, використання. Ознаки та органолептичні методи визначення доброякісності морепродуктів.  Механічна кулінарна обробка морепродуктів. Особливості механічної кулінарної обробки свіжих, сушених, заморожених морепродуктів. Визначення відсотку відходів. Підготовка до теплової обробки.  **Тема 2. Технологія приготування напівфабрикатів з м'яса, птиці, субпродуктів**  Розбирання яловичини, кулінарне призначення частин, визначення відсотку м’яса та кісток.  Розбирання свинячої, телячої, баранячої туш, кулінарне призначення частин, визначення відсотку м’яса та кісток.  Характеристика прийомів, що використовуються при виготовленні напівфабрикатів: нарізування, відбивання, підрізування сухожиль, панірування, маринування, шпигування.  Технологія приготування великошматкових напівфабрикатів для варіння, смаження, тушкування: м'ясо відварне, м'ясо смажене великим шматком, м’ясо шпиговане, м'ясо тушковане великим шматком.  Технологія приготування порційних напівфабрикатів з яловичини для смаження: біфштекс, філе, лангет, антрекот, ромштекс та ін. Вихід напівфабрикатів, вимоги до якості.  Технологія приготування порційних напівфабрикатів для смаження з м’яса свинини, баранини, телятини: котлета натуральна, котлета відбивна, ескалоп, шніцель, битки київські та ін. Вихід напівфабрикатів, вимоги до якості.  Технологія приготування порційних напівфабрикатів для тушкування: яловичина в кисло-солодкому соусі, битки українські, крученики, завиванці, вертуни та ін. Вихід напівфабрикатів, вимоги до якості.  Технологія приготування дрібношматкових напівфабрикатів: бефстроганов, азу, гуляш, рагу, плов, печеня по-домашньому, печеня київська, шашлики та ін. Вихід напівфабрикатів, вимоги до якості.  Технологія приготування натуральної січеної маси та напівфабрикатів з неї: біфштекс січений, котлети (січеники) полтавські, шніцель натуральний січений, биточки по-селянськи та ін. Вихід напівфабрикатів, вимоги до якості.  Технологія приготування напівфабрикатів з птиці. Значення, види, прийоми заправляння (формування) птиці перед тепловою обробкою.  Технологія приготування котлетної маси з птиці та напівфабрикатів з неї: котлети, биточки та ін. Вихід напівфабрикатів, вимоги до якості.  Приготування напівфабрикатів із субпродуктів: печінка смажена, мозок та серце відварні та ін. Вихід напівфабрикатів, вимоги до якості.  Способи формування та панірування напівфабрикатів з м’яса, птиці.  Умови й терміни зберігання напівфабрикатів з м’яса та птиці.  **Тема 3. Технологія приготування супів**  Прянощі, приправи: класифікація, коротка характеристика, використання.  Технологія приготування пасеровок: борошняної, бурякової.  Технологія приготування бульйонів: м’ясного, м’ясо-кісткового, рибного, грибного, з птиці. Вимоги до якості.  Загальні правила відпуску бульйонів, з різними гарнірами: рисом, вермішеллю відварною, пиріжками, фрикадельками, омлетом паровим, гострими грінками, яйцем “в мішечок” та ін. Вимоги до якості.  Борщі. Загальні правила приготування. Технологія приготування та особливості приготування борщів: українського, київського, полтавського, чернігівського, львівського, з свіжою картоплею та капустою, з чорносливом та грибами, зеленого та ін. Вимоги до якості борщів, правила відпуску, вихід.  Щі. Загальні правила приготування, асортимент. Технологія приготування та відпуск: щі з свіжою капустою та картоплею, щі зелені тощо. Вимоги до якості.  Капусняки. Технологія приготування, асортимент, відпуск, вимоги до якості.  Розсольники. Загальні правила приготування, асортимент. Технологія приготування та відпуск розсольнику з крупою, розсольнику домашнього тощо. Вимоги до якості розсольників.  Солянки. Технологія приготування та відпуск: солянка домашня, солянка збірна м’ясна тощо. Правила відпуску, вимоги до якості.  Технологія приготування та відпуск різних супів: суп локшина домашня та ін. Вимоги до якості.  Супи-пюре. Загальні правила приготування. Технологія приготування супів-пюре: суп-пюре з картоплі, суп-пюре з різних овочів тощо. Відпуск та вимоги до якості.  Технологія приготування холодних супів: окрошки овочевої, м’ясної, борщу холодного та ін. Відпуск, вимоги до якості.  Технологія приготування, відпуск, вимоги до якості солодких супів: з ягід, з свіжих плодів та ін. Гарніри до солодких супів.  **Лабораторно-практична робота 1.** Технологія приготування супів.  **Тема 4. Технологія приготування соусів**  Значення соусів в харчуванні, класифікація.  Приготування напівфабрикатів для соусів: пасеровок овочевої, борошняної (сухої та жирової), м’ясний сік. Принципи підбирання соусів до страв.  Технологія приготування основних соусів на бульйонах та їх похідних: соус білий основний, соус томатний, паровий, білий з овочами та ін. Вимоги до якості, використання.  Технологія приготування молочних і сметанних соусів: молочного основного, молочного солодкого; сметанного (натурального сметанного, сметанного на білому основному, сметанного з томатом), грибного. Вимоги до якості, використання соусів.  Технологія приготування холодних соусів та заправок: маринад овочевий з томатом, салатні заправки, соус-гірчиця тощо. Майонез та його похідні: із сметаною, зеленню та ін. Вимоги до якості соусів, використання.  Технологія приготування солодких соусів: соус яблучний, соус абрикосовий тощо. Вимоги до якості, використання.  **Лабораторно-практична робота 2.** Технологія приготування соусів.  **Тема 5. Технологія приготування страв з овочів і грибів**  Загальні правила оформлення страв. Складні форми нарізання овочів. Елементи оформлення, композиції.  Загальні правила смаження страв з овочів. Технологія приготування страв: деруни (різновиди приготування та подачі), картопляні котлети, картопляники (зрази), картопляні пальчики, крокети картопляні, оладки з кабачків, оладки з гарбуза та ін. Вимоги до якості, правила відпуску. Відсоток втрат під час теплової обробки.  Загальні правила тушкування та запікання страв з овочів. Технологія приготування страв: картопля тушкована, баклажани тушковані з картоплею, капуста тушкована, рагу овочеве, запіканка картопляна, рулет картопляний, голубці овочеві, овочі фаршировані, картопля фарширована, гриби запечені в сметані та ін. Вимоги до якості, правила відпуску. Відсоток втрат під час теплової обробки.  Технологія приготування гарнірів. Варіанти складних гарнірів і правила їх підбору. Вимоги до якості, правила відпуску.  **Лабораторно-практична робота 3.** Складні форми нарізання овочів. Елементи оформлення страв та складання композицій.  **Лабораторно-практична робота 4.** Технологія приготування страв з овочів і грибів.  **Тема 6. Технологія приготування страв з яєць та сиру**  Яєчні продукти та їх використання.  Технологія приготування та відпуск страв з яєць: омлети (натуральний, змішаний та фарширований) тощо. Вимоги до якості.  Технологія приготування та відпуск страв із запечених яєчних продуктів. Вимоги до якості, відсоток втрат під час теплової обробки.  Значення страв з сиру в харчуванні. Відпуск сиру з сметаною, варенням, медом, молоком, тощо. Вимоги до якості. Процеси, що відбуваються з сиром під час теплової обробки.  Технологія приготування та відпуск страв із сиру: вареники з сиром, вареники ліниві, сирники (різновидності), запіканка з сиру, пудинг з сиру та ін. Вимоги до якості. Відсоток втрат під час теплової обробки.  Вимоги до якості страв, відпуск. Визначення відсотку приварку.  **Лабораторно-практична робота 5.** Технологія приготування страв з сиру, яєць.  **Тема 7. Технологія приготування страв з круп, бобових і макаронних виробів**  Технологія приготування страв з каш: котлет, биточків, пудингів, запіканок тощо. Вимоги до якості страв, відпуск. Відсоток втрат під час теплової обробки.  Технологія приготування страв з бобових і макаронних виробів: запіканок, макароннику, бабки з локшини та сиру та ін. Вимоги до якості страв, відпуск. Відсоток втрат.  **Лабораторно-практична робота 6.** Технологія приготування страв з круп, бобових і макаронних виробів.  **Тема 8. Технологія приготування страв з риби, морепродуктів**  Значення страв з риби в харчуванні. Процеси, що відбуваються в рибі під час теплової обробки. Класифікація страв з риби за способом теплової обробки.  Загальні правила варіння та припускання риби, підбір соусів, гарнірів, правила подачі, вимоги до якості, відсоток втрат. Технологія приготування та відпуск риби відвареної, риби припущеної.  Загальні правила смаження та тушкування риби, підбір соусів, гарнірів, посуду для відпуску, відсоток втрат. Технологія приготування страв: риба смажена основним способом, риба “фрі”, риба смажена в тісті та ін.; риба тушкована з овочами і томатом, риба тушкована в сметані (два способи) та ін.  Загальні правила запікання риби, підбір гарнірів, соусів, відсоток втрат. Технологія приготування страв: риба запечена під майонезом, карасі запечені в сметані, риба запечена по-російськи та ін. Вихід, відпуск, відсоток втрат.  Технологія приготування страв з фаршированої риби: риба фарширована цілою, кругляками, філе з риби фаршироване, короп фарширований кашею та грибами та ін. Відпуск, вимоги до якості, відсоток втрат.  Технологія приготування страви з рибної натуральної січеної та котлетної маси: ковбаски рибні, січеники рибні українські, рулет, зрази та ін. Відпуск страв, вимоги до якості, відсоток втрат під час теплової обробки.  Технологія приготування страв з продуктів моря: раки або креветки відварені натуральні, кальмари в томатному або сметанному соусі та ін. Відпуск страв, вимоги до якості, відсоток втрат під час теплової обробки.  **Лабораторно–практична робота 7.** Технологія приготування страв з риби, морепродуктів.  **Тема 9. Технологія приготування страв з м'яса, птиці, субпродуктів**  Значення страв з м'яса в харчуванні. Класифікація страв з м’яса за способом теплової обробки. Процеси, що відбуваються у м'ясі під час теплової обробки.  Загальні правила варіння м'яса, визначення готовності, підбір гарнірів, соусів, відпуск, вимоги до якості, відсоток втрат. Технологія приготування та відпуск м’яса відварного.  Загальні правила смаження м’яса, підбір гарнірів, соусів, відпуск, вимоги до якості, відсоток втрат. Технологія приготування та відпуск страв із смаженого м’яса великим шматком: свинина, телятина смажена великим шматком тощо.  Технологія приготування страв із смаженого м’яса (яловичини) порційними шматками: біфштекс, філе, лангет, антрекот, ромштекс та ін. Вихід, підбір гарнірів, соусів, відпуск, вимоги до якості, відсоток втрат.  Технологія приготування та відпуск страв із смаженого м’яса дрібної худоби: ескалоп, битки київські, котлета відбивна та ін. Вихід, підбір гарнірів, соусів, відпуск, вимоги до якості, відсоток втрат.  Технологія приготування та відпуск страв із смаженого м’яса дрібними шматками: шашлик з яловичини (по-московськи), шашлик з баранини (по-кавказьки), бефстроганов (2 способи) тощо. Підбір гарнірів, відпуск, вимоги до якості, відсоток втрат.  Загальні правила тушкування м'яса, підбір гарнірів, соусів, відпуск, відсоток втрат. Технологія приготування та відпуск страв: м'ясо тушковане великим шматком, яловичина тушкована в кисло-солодкому соусі, битки українські, азу, рагу, гуляш, плов, крученики волинські, печеня київська, печеня по-домашньому тощо. Вимоги до якості страв, відсоток втрат під час теплової обробки.  Загальні правила запікання страв з м’яса. Технологія приготування та відпуск страв: запіканка або рулет картопляний з м’ясом, кабачки, перець фаршировані м’ясом і рисом, голубці з м’ясом та ін. Вимоги до якості страв.  Технологія приготування та відпуск страв з натуральної січеної маси: біфштекс січений, котлети натуральні січені, шніцель натуральний січений, биточки по-селянськи, котлети полтавські та ін. Вимоги до якості, підбір гарнірів, відсоток втрат.  Технологія приготування та відпуск страв з котлетної маси: зрази, рулет тощо. Вимоги до якості, підбір гарнірів, відсоток втрат.  Технологія приготування страв з птиці. Технологія приготування та відпуск птиці відвареної, порціонування птиці, підбір гарнірів, соусів.  Основні правила смаження птиці у цілому вигляді, порціонування птиці, підбір гарнірів, відсоток втрат.  Технологія приготування та відпуск страв з тушкованої птиці: птиця тушкована в соусі тощо. Вихід, підбір гарнірів, відпуск, вимоги до якості.  Технологія приготування та відпуск страв з котлетної маси з птиці: котлети, биточки та ін. Вихід, підбір гарнірів, соусів, відпуск, вимоги до якості, відсоток втрат.  Технологія приготування та відпуск страв із субпродуктів: печінка, нирки, мозок смажені, мозок “фрі” та ін. Вихід, підбір гарнірів, соусів, відпуск, вимоги до якості, відсоток втрат.  **Лабораторно-практична робота 8.** Технологія приготування страв з м'яса, птиці, субпродуктів.  **Тема 10. Технологія приготування холодних страв і закусок**  Загальна характеристика сировини для приготування холодних страв і закусок та її підготовка. Значення холодних страв і закусок у харчуванні. Правила оформлення закусок. Умови й терміни зберігання холодних страв і закусок.  Рибні продукти солоні, копчені, баликові вироби, ікра риб, рибні консерви, крабові палички, пасти: види, характеристика, вимоги до якості, використання, умови та строки зберігання.  Ковбасні вироби, м’ясо-копченості, консерви: види, характеристика, вимоги до якості, використання, умови та строки зберігання.  Сири тверді та м’які сичужні, плавлені, розсольні, кисломолочні: види, характеристика, вимоги до якості, використання, умови та строки зберігання.  Хліб і хлібобулочні вироби: характеристика, вимоги до якості, використання, умови та строки зберігання.  Підготування сировини для приготування бутербродів. Загальні правила приготування, оформлення та відпуску бутербродів.  Технологія приготування бутербродів: відкриті та закриті, гарячі, багатошарові тощо. Вимоги до якості.  Технологія приготування салатів із сирих та варених овочів: з зеленої цибулі, редису, помідорів, огірків, перцю тощо; з картоплі (різновидності), салат м’ясний, вінегрет (різновидності) та ін. Вимоги до якості. Оформлення, відпуск.  Технологія приготування страв і закусок з овочів: ікра овочева, ікра баклажана тощо; помідори, перець, кабачки фаршировані та ін. Вимоги до якості. Оформлення, відпуск.  Технологія приготування закусок з сиру та яєць: закуска гостра, яйця під майонезом, яйця фаршировані та ін. Вимоги до якості. Оформлення, відпуск.  Технологія приготування страв і закусок з риби, рибних продуктів: оселедець натуральний, оселедець з цибулею, оселедець з гарніром, риба під маринадом, холодець з риби тощо. Вимоги до якості. Оформлення, відпуск.  Технологія приготування страв і закусок з м'яса, м’ясних продуктів: м’ясо або птиця відварні (смажені) з гарніром, холодець з м’яса, субпродуктів, холодець з птиці, рулет полтавський тощо. Вимоги до якості. Оформлення, відпуск.  **Лабораторно-практична робота 9.** Технологія приготування холодних страв і закусок.  **Лабораторно-практична робота 10.** Технологія приготування холодних страв і закусок.  **Тема 11. Технологія приготування солодких страв і напоїв**  Значення солодких страв в харчуванні. Класифікація. Загальна характеристика сировини для приготування солодких страв.  Плоди зерняткові, кісточкові: особливості хімічного складу, види, сорти, вимоги до якості, умови зберігання, використання.  Ягоди та горіхоплідні, субтропічні та тропічні плоди: особливості хімічного складу, види, сорти, вимоги до якості, умови зберігання, використання.  Правила подачі (відпуску) натуральних плодів та ягід.  Цукор: види, значення для організму, вимоги до якості, використання в кулінарії. Мед натуральний: види, хімічний склад, коротка характеристика, лікувальні властивості, вимоги до якості, використання.  Технологія приготування та відпуск компотів із свіжих та заморожених ягід і плодів, сухофруктів, узвар.  Загальні правила приготування киселів. Технологія приготування та відпуск киселів різної консистенції з ягід, плодів, консервованих фруктів, молочного та ін. Вимоги до якості киселів.  Желеподібні страви. Характеристика драглеподібних речовин: желатин, агар, агароїд.  Технологія приготування та відпуск желе молочного, з плодів або свіжих ягід, з цитрусових тощо. Вимоги до якості.  Технологія приготування та відпуск гарячих солодких страв: яблука печені, яблука у тісті смажені, яблука по-київські, шарлотка з яблуками та ін.Вимоги до якості.  Чай: хімічний склад, харчова цінність, класифікація, вимоги до якості. Правила заварювання чаю, різновиди подачі.  Кава: хімічний склад, харчова цінність, види, вимоги до якості.  Технологія приготування, способи подачі: кава натуральна, кава з молоком, кава з вершками, кава по-східному, кава глясе. Відпуск.  Какао: хімічний склад, харчова цінність. Технологія приготування какао з молоком, шоколаду. Взаємозамінність продуктів.  **Лабораторно-практична робота 11.** Технологія приготування солодких страв і напоїв.  **Тема 12. Технологія приготування тіста та виробів з нього**  Загальна характеристика розпушувачів, використання, вимоги до якості.  Підготовка сировини для замішування тіста.  Технологія приготування фаршів: з м'яса, риби, сиру, капусти, яєць і зеленої цибулі, рису та ін. Вимоги до якості, використання.  Технологія приготування солодких фаршів: з яблук, свіжих вишень або слив, маку, гарбуза, тощо. Вимоги до якості. Використання фаршів.  Технологія приготування рідкого прісного тіста та виробів з нього: налисників з різними фаршами, оладок на кислому молоці тощо. Вихід, вимоги до якості. Правила відпуску.  Технологія приготування дріжджового тіста безопарним і опарним способом. Вимоги до якості. Процеси, що проходять під час замісу, бродінні тіста та випіканні виробів. Недоліки тіста, що виникають внаслідок неправильного режиму бродіння, причини, способи усунення.  Технологія приготування виробів з дріжджового тіста: ватрушок, розтягаїв, булочок різних, оладок, млинців, пиріжків, біляшів, пампушок та ін. Вихід, вимоги до якості, відсоток втрат виробів під час теплової обробки.  Технологія приготування багатопорційних виробів з дріжджового тіста: пироги відкриті, напіввідкриті, закриті, кулеб’яка, рулет з маком та ін. Вихід, вимоги до якості, відсоток втрат виробів під час теплової обробки.  Технологія приготування піци різних видів і фаршів до неї. Вихід, вимоги до якості. Недоліки випечених виробів, причини, способи усунення.  Технологія приготування прісного здобного тіста. Підготовка сировини, заміс тіста. Технологія приготування виробів з прісного здобного тіста: пироги напіввідкриті з різними начинками та ін. Вимоги до якості виробів.  **Лабораторно-практична робота 12.** Технологія приготування тіста та виробів з нього.  **Тема 13. Технологія приготування страв кухонь світу (12 годин)** |
|  | | **Устаткування підприємств харчування** | **40** | **Тема 1. Машини та механізми для приготування кремів**  Характеристика машин та механізмів для збивання продуктів.  Призначення даного устаткування, його будова, принцип роботи, регулювання швидкості, складання та розбирання робочих деталей. Правила експлуатації з дотриманням технічних вимог безпеки праці.  **Лабораторно-практична робота 1:** вивчення будови, принципу роботи машин і механізмів для збивання продуктів; набуття експлуатаційних навичок з дотриманням технічних вимог безпеки праці. Складання та розбирання машин. Ознайомлення з технічною документацією.  **Тема 2. Сучасна електронна ваговимірювальна техніка**  Класифікація сучасної електронної ваговимірювальної техніки. Її призначення, будова. Вимоги до ваг, гир, правила експлуатації з дотриманням технічних вимог безпеки праці.  **Тема 3. Машини для нарізання хліба та гастрономічних продуктів**  Характеристика машин для нарізання хліба та гастрономічних продуктів, їх класифікація, призначення, будова, принцип роботи, правила експлуатації та технічні вимоги безпеки праці. Можливі проблеми під час роботи машини, причини та способи їх вирішення.  **Лабораторно-практична робота 2:** вивчення будови, принципу роботи машин для нарізання хліба та гастрономічних продуктів, ваговимірювальної техніки; набуття експлуатаційних навичок з дотриманням технічних вимог безпеки праці. Ознайомлення з блокуваннями машин, правила загострення ножів.  **Тема 4. Сучасне теплове устаткування**  Жаровні для смаження млинців-напівфабрикатів, шашличні печі, грилі, НВЧ-печі: їх призначення, будова, принцип дії, регулювання температурного режиму, правила раціональної та безпечної експлуатації теплових апаратів. Заходи щодо економії паливно-енергетичних ресурсів.  **Лабораторно-практична робота 3:** вивчення будови, підготовки до роботи жаровень, грилів, шашличних і НВЧ-печей. Набуття експлуатаційних навичок. Ознайомлення з приладами автоматики регулювання та безпеки, технічною документацією.  **Тема 5. Сучасне холодильне устаткування**  Значення холодильної техніки для підприємств харчування. Види та способи охолодження. Характеристика способів охолодження: льодяного, льодяно-соляного, охолодження за допомогою сухого льоду. Холодильне устаткування з машинним охолодженням. Характеристика холодильних машин.  Класифікація торговельного холодильного устаткування за конструкцією, температурою зберігання, способом охолодження: сучасні збірно-розбірні холодильні камери, холодильні шафи, холодильні прилавки-вітрини; їх типи, призначення, будова, прилади автоматики, правила експлуатації, технічні вимоги безпеки праці. Заходи щодо забезпечення надійності та економії електроенергії під час експлуатації холодильного устаткування з дотриманням технічних вимог безпеки праці.  **Лабораторно-практична робота 4:** вивчення будови, принципу роботи схеми холодильної компресійної машини. Набуття експлуатаційних навичок з виконанням технічних вимог безпеки праці холодильних шаф різних модифікацій, камер, вітрин, прилавків, прилавків-вітрин. Ознайомлення з технічною документацією, приладами автоматики холодильного устаткування. |
|  | | **Гігієна та санітарія виробництва** | **15** | **Тема 1. Санітарні вимоги до кулінарної обробки харчових продуктів**  Санітарні вимоги до приготування холодних страв і закусок, холодних солодких страв. Гігієнічні вимоги до реалізації готової продукції.  Санітарні вимоги до приготування борошняних виробів. Вимоги до ароматичних речовин і харчових барвників. Гігієнічні вимоги до реалізації готової продукції. Умови та терміни зберігання та реалізації.  **Тема 2. Гігієнічна оцінка якості харчових продуктів**  Законодавчі основи якості харчових продуктів. Гігієнічна оцінка якості молока та молочних продуктів, м’яса та м’ясопродуктів, ковбас та ковбасних виробів, риби та рибних продуктів, морепродуктів, яєць та яйцепродуктів, зернових продуктів (зерна, борошна, крупи), хліба та хлібопродуктів, овочів, фруктів, ягід. Умови та терміни зберігання. |
|  | | **Організація виробництва та обслуговування** | **42** | **Тема 1. Організація робочих місць з приготування напівфабрикатів і страв на підприємствах ресторанного господарства**  Кваліфікаційна характеристика кухаря 4 розряду з сумісництвом офіціанта, бармена.  Організація робочих місць м’ясо-рибного цеху для приготування напівфабрикатів. Підбір інструментів, інвентарю, устаткування.  Організація робочих місць для приготування соусів, підбір посуду, устаткування, інструменту  Організація робочих місць для приготування страв з сиру. Підбір посуду, інструмента, устаткування для приготування та відпуску страв з сиру.  Організація робочих місць, підбір інструмента, інвентарю, посуду, устаткування для приготування та відпуску страв з м'яса.  Організація робочих місць для приготування та відпуску холодних страв і закусок.  Організація робочого місця, підбір інструмента, інвентарю, посуду для приготування та відпуску солодких страв і напоїв.  Організація робочого місця, підбір інструмента, інвентарю, посуду, устаткування для приготування різних видів тіста та виробів з них.  **Тема 2. Організація діяльності торгової частини підприємства та оперативне планування роботи**  Вимоги до розміщення устаткування та оформлення залів, підготовка приміщень до обслуговування відвідувачів.  Організація роботи ресторанів, кафе, буфетів, барів, роздавалень на підприємствах харчування. Інвентар. Обладнання.  Основи меню. Значення правильного та чіткого оформлення меню. Порядок запису страв в меню.  **Практична робота 1:** складання меню для різних закладів ресторанного господарства.  **Тема 3. Посуд, столові прибори та столова білизна для закладів ресторанного господарства**  Матеріальна відповідальність на підприємствах харчування, її види, обов’язки підприємства відповідно до угоди про матеріальну відповідальність.  Види матеріалу, з якого виготовляється столовий посуд (в т.ч. фірмовий), столові прибори та білизна для підприємств харчування.  Характеристика, призначення та види столового посуду, приборів та білизни.  Вимоги до столового посуду, приборів та білизни, його отримання. Облік та збереження.  Підготовка столового посуду, приборів, білизни до обслуговування.  Серветка – як елемент оформлення столу.  **Тема 4. Обслуговування споживачів**  Загальні правила підбору посуду та подачі холодних та гарячих закусок, перших та других страв, солодких страв, гарячих та холодних напоїв, алкогольних напоїв.  Форми, методи та правила обслуговування відвідувачів.  **Практична робота 2, 3:** сервіровка столу. |
|  | | **Облік, калькуляція і звітність** | **17** | **Тема 1. Нормативно-технологічні документи: призначення, використання**  Використання нормативно-технологічної документації для розрахунку сировини на необхідну кількість порцій та калькуляцій на страви.  **Практична робота 1:** розрахунок сировини на необхідну кількість порцій.  **Практична робота 2:** розрахунок взаємозаміни сировини.  **Тема 2. Ціноутворення та калькуляція у закладах ресторанного господарства**  Поняття про ціни, види цін. Порядок розрахунку суми націнок та продажної ціни на сировину. Порядок розрахунку продажної ціни на готові страви, напої, вироби з борошна, гарніри. Порядок калькуляції продажної ціни на продукцію власного виробництва. Складання калькуляційних карток.  **Практична робота 3:** розрахунок ціни реалізації на сировину, сум націнок.  **Практична робота 4:** розрахунок ціни реалізації на готові страви.  **Практична робота 5:** складання калькуляції продажних цін на страви, гарніри тощо. |
|  | | **Фізіологія харчування** | **28** | **Тема 1. Вступ. Предмет і завдання курсу фізіологія харчування**  Історія розвитку харчування людини.  Вплив харчування на стан здоров'я населення. Функції їжі.  Поняття термінів "фізіологія" та "фізіологія харчування".  Завдання фізіології харчування. Зміст предмету "Фізіологія харчування”.  **Тема 2. Харчові речовини та їх фізіологічне значення для організму людини**  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.  **Тема 3. Фізіологічна характеристика основних продуктів харчування**  Характеристика, значення та використання продуктів тваринного походження у раціональному та лікувальному харчуванні (м'яса та м'ясопродуктів, риби та рибопродуктів, молока та молокопродуктів, яєць та яйцепродуктів).  Характеристика, значення та використання продуктів рослинного походження у раціональному та лікувальному харчуванні.  **Тема 4. Основи раціонального харчування**  Поняття про раціональне харчування, закони раціонального харчування. Вимоги до раціонального харчування. Основні вимоги до харчування. Структура харчового раціону. Фізіологічні вимоги до режиму харчування.  **Тема 5. Харчування різних вікових та професійних груп населення**  Раціональне харчування дітей, підлітків та студентів. Раціональне харчування людей розумової праці, робітників легкої, середньої та важкої праці. Особливості раціонального харчування людей похилого віку та спортсменів.  **Тема 6. Основи дієтичного та лікувально-профілактичного харчування**  Поняття про дієтичне харчування, дієтичні продукти, специфічна дія продуктів та страв. Використання овочів і фруктів у лікувальному харчуванні. Характеристика основних дієт.  Основи лікувально-профілактичного харчування. Раціони лікувально-профілактичного харчування. Лікувально-профілактичне харчування для профілактики основних захворювань у людини. |
| Професійно-практична підготовка | | | | |
|  | | **Виробниче навчання** | **216** | **Тема 1. Механічна кулінарна обробка риби та приготування рибних напівфабрикатів**  Інструктаж за змістом занять, організації робочого місця, безпеки праці.  Ознаки та органолептичні методи визначення доброякісності риб осетрових порід.  Підготовка робочого місця для розбирання риби з хрящовим скелетом (осетрові), риб без луски та морепродуктів. Використання інструменту, інвентарю, посуду. Технічні вимоги безпеки праці. Робота із Збірником рецептур. Обробка риби з хрящовим скелетом, риб без луски. Визначення відсотку відходів. Підготовка риби осетрових порід для варіння та припускання.  Приготування напівфабрикатів. Прийоми приготування напівфабрикатів. Види панірувань і їх призначення.  Приготування напівфабрикатів для варіння, припускання, смаження, тушкування, запікання. Виготовлення напівфабрикатів з риби для смаження у фритюрі: риба "фрі", риба в тісті. Вимоги до якості.  Підготовка риби для фарширування у цілому вигляді, порційними шматками, кругляками, філе. Короп фарширований гречаною кашею.  Приготування натуральної січеної маси з риби та напівфабрикатів з неї: ковбаски рибні, січеники рибні тощо. Вихід напівфабрикатів. Вимоги до якості.  Обробка нерибних продуктів моря. Підготовка до теплової обробки.  Закріплення навичок з теми.  **Тема 2. Приготування напівфабрикатів з м’яса та сільськогосподарської птиці**  Інструктаж за змістом занять, організації робочого місця, безпеки праці. Організація робочого місця для приготування напівфабрикатів з м'яса. Робота із Збірником рецептур.  Кулінарне розбирання туш великої рогатої худоби (яловичини). Використання різних частин м’яса. Визначення відсотку кісток.  Кулінарне розбирання та обвалювання туш дрібної худоби (телят, свиней, овець). Використання різних частин м’яса. Визначення відсотку кісток.  Приготування великошматкових напівфабрикатів для варіння, смаження, тушкування. М'ясо відварне, смажене, тушковане великим шматком.  Прийоми приготування напівфабрикатів: нарізання, відбивання, підрізування сухожиль, шпигування, маринування, подрібнення, вибивання, панірування тощо.  Приготування порційних напівфабрикатів з яловичини: лангет, антрекот, ромштекс; з свинини, баранини: битки київські, котлета відбивна, ескалоп, шніцель тощо. Вихід напівфабрикатів. Вимоги до якості.  Приготування дрібношматкових напівфабрикатів для смаження: беф­строганов (2 способи), шашлики: по-кавказьки, по-московськи, по-карськи, по-черкеськи та ін. Вихід напівфабрикатів. Вимоги до якості.  Приготування великошматкових, порційних напівфабрикатів з м'яса для тушкування: м'ясо шпиговане, битки українські, крученики волинські, яловичина в кисло-солодкому соусі та ін. Вихід напівфабрикатів. Вимоги до якості.  Приготування дрібношматкових напівфабрикатів для тушкування: рагу, азу, гуляш, печеня по-домашньому, печеня київська, плов тощо. Вихід напівфабрикатів. Вимоги до якості.  Приготування натуральної січеної маси та напівфабрикатів з неї: біфштекс січений, ромштекс січений, шніцель натуральний січений, биточки по-селянськи, котлети полтавські тощо. Удосконалення навичок з порціонування та панірування напівфабрикатів. Вихід напівфабрикатів. Вимоги до якості.  Приготування котлетної маси та напівфабрикатів з неї: шніцелі, зрази та ін. Вихід напівфабрикатів. Вимоги до якості.  Приготування напівфабрикатів із субпродуктів: печінка смажена, мозок відварний, серце варене та ін. Вимоги до якості.  Заправлення птиці. Підготовка птиці до варіння, смаження. Приготування котлетної маси з птиці та напівфабрикати з неї: котлети, биточки та ін. Вихід напівфабрикатів. Вимоги до якості.  Приготування напівфабрикатів з котлетної маси з птиці: котлети Пожарські та ін. Вимоги до якості, строки зберігання.  Підготовка напівфабрикатів високого ступеня готовності для теплової обробки.  Відпрацювання навичок з приготування напівфабрикатів. Робота із Збірником рецептур. Закріплення навичок з теми.  **Тема 3. Приготування супів**  Інструктаж за змістом занять, організації робочого місця, безпеки праці. Устаткування, посуд, інструмент, інвентар для приготування та відпуску перших страв. Робота із Збірником рецептур по перерахунку сировини на задану кількість порцій.  Приготування напівфабрикатів для супів. Напівфабрикати високого ступеня готовності. Приготування бульйонів. Приготування пасеровок: борошняної, бурякової.  Приготування борщів: з картоплею і свіжою капустою, українського, полтавського, львівського, зеленого та ін. Відпуск.  Приготування борщів української кухні: київського, чернігівського, з чорносливом та грибами та ін. Робота із Збірником рецептур. Перерахування сировини. Підбір посуду, правила відпуску.  Приготування щів: із свіжою капустою і картоплею, зеленню та ін. Приготування супу овочевого. Відпуск.  Приготування капусняків: капусняк Запорізький та ін. Відпуск.  Приготування розсольників: розсольник з крупою, розсольник домашній та ін. Відпуск.  Приготування різних супів: суп-локшина домашня, юшка грибна з галушками, уха рибацька, суп картопляний з м'ясними фрикадельками та ін. Відпуск.  Приготування солянок: солянка домашня, м'ясна. Відпуск.  Приготування супів-пюре: з картоплі, різних овочів, птиці. Відпуск.  Приготування холодних супів: борщ холодний. Правила відпуску.  Приготування солодких супів з ягід, свіжих плодів. Відпуск.  Закріплення навичок з теми.  **Тема 4. Приготування соусів**  Ознайомлення з соусним відділенням гарячого цеху, устаткуванням. Інструктаж за змістом занять, організації робочого місця, безпеки праці. Посуд, інструмент, інвентар для приготування соусів. Робота із Збірником рецептур. Перерахунок сировини.  Приготування напівфабрикатів для соусів: бульйонів для рибного та м’ясного соусів (м’ясний сік), пасеровок овочевої та борошняної. Застосування соусів промислового виробництва.  Приготування соусів на бульйонах та їх похідних: соус білий основний, паровий, соус томатний та ін. Вимоги до якості.  Приготування молочних і сметанних соусів: молочного основного, сметанного, сметанного з томатом, грибного. Вимоги до якості.  Приготування холодних соусів і заправок: маринаду овочевого з томатом, салатних заправок, столової гірчиці. Заправки на основі йогурту та кефіру. Вимоги до якості. Використання соусів промислового виробництва.  Приготування солодких соусів: яблучного, абрикосового тощо. Вимоги до якості. Закріплення навичок з теми.  **Тема 5. Нарізання овочів складними формами. Елементи оформлення страв**  Інструктаж за змістом занять, організації робочого місця, безпеки праці. Інструмент, інвентар, посуд для нарізання овочів.  Нарізання овочів складними формами, складання композицій.  Виготовлення елементів з овочів для оформлення страв.  Закріплення навичок з теми.  **Тема 6. Приготування страв і гарнірів з овочів та грибів**  Інструктаж за змістом занять, організації робочого місця, безпеки праці. Інструмент, інвентар, посуд для приготування та відпуску страв і гарнірів з овочів та грибів. Робота із Збірником рецептур. Перерахунок сировини. Приготування припущених овочів. Нові види овочевих страв та гарнірів.  Приготування страв і гарнірів із смажених овочів: кабачки або баклажани смажені, оладки з кабачків, цибуля "фрі" та ін.  Приготування дерунів, різновиди подачі: з сметаною, часниковою підливою, грибним соусом, смаженою цибулею.  Приготування котлет картопляних, картопляних пальчиків, картопляників з грибами, з грибами та рисом. Відпуск.  Приготування страв і гарнірів з тушкованих овочів: картопля тушкована, капуста тушкована, рагу з овочів, баклажани тушковані з картоплею та ін. Відпуск.  Приготування страв із запечених овочів: запіканка картопляна, голубці овочеві; рулет картопляний з овочами; перець, кабачки, баклажани, фаршировані овочами та рисом; гриби запечені в сметанному соусі та ін. Правила відпуску. Закріплення навичок з теми.  **Тема 7. Приготування страв з яєць та сиру**  Інструктаж за змістом занять, організації робочого місця, безпеки праці. Підбір посуду, інструменту, інвентарю для приготування страв з яєць і сиру. Робота із Збірником рецептур.  Варіння яєць без шкаралупи. Приготування яєчної кашки. Приготування яєчних котлет, омлетів (натурального, змішаних, фаршированих). Відпуск. Вимоги до якості.  Приготування холодних і гарячих страв із сиру. Відпуск сиру із сметаною, варенням, медом, молоком. Вимоги до якості.  Приготування сирників звичайних, сирників по-київськи, з морквою, картоплею. Відпуск. Вимоги до якості.  Приготування вареників з сиром, вареників лінивих. Відпуск. Вимоги до якості.  Приготування запіканок і пудингів з сиру. Різновиди подачі, вимоги до якості. Закріплення навичок з теми.  **Тема 8. Приготування страв і гарнірів з крупів, макаронних виробів і бобових**  Інструктаж за змістом занять, організації робочого місця, безпеки праці. Устаткування, інструмент, інвентар, посуд для приготування страв. Робота із Збірником рецептур.  Приготування страв з каш: запіканок, котлет, биточків, бабки пшоняної з яблуками, пудингів. Вимоги до якості. Відпуск.  Приготування страв з макаронних виробів: макаронник, бабка з локшини та сиру тощо. Вимоги до якості. Відпуск.  Закріплення навичок з теми.  **Тема 9. Приготування страв з риби та морських продуктів**  Інструктаж за змістом занять, організації робочого місця, безпеки праці. Підбір посуду, інструменту, інвентарю для виготовлення страв з риби. Робота із Збірником рецептур: перерахунок сировини, процент втрат.  Приготування риби відварної, риби припущеної. Добір соусу, гарнірів. Вимоги до якості. Відпуск.  Приготування риби смаженої основним способом. Добір соусу, гарнірів. Вимоги до якості. Відпуск.  Приготування риби смаженої у фритюрі, риби в тісті. Вимоги до якості. Правила відпуску.  Приготування риби тушкованої з овочами, риби тушкованої у сметані (2 способи) та ін. Вимоги до якості. Відпуск.  Приготування риби фаршированої: у цілому вигляді, філе, порційними шматками. Приготування коропу фаршированого гречаною кашею та грибами. Вимоги до якості. Правила відпуску.  Приготування риби запеченої: під майонезом, по-російськи, під молочним соусом, карасів в сметані та ін. Вимоги до якості. Правила відпуску.  Приготування страв з січеної маси: ковбаски рибні, січеники рибні українські тощо. Вимоги до якості. Правила відпуску.  Приготування страв з рибної котлетної маси: рулет, зрази та ін. Вимоги до якості. Правила відпуску.  Приготування страв з продуктів моря: раки або креветки відварені, кальмари в томатному або сметанному соусі, краби з рисом і соусом, морський гребінець відварений з соусом та ін. Правила відпуску, вимоги до якості.  Закріплення навичок з теми.  **Тема 10. Приготування страв з м'яса, сільськогосподарської птиці та субпродуктів**  Інструктаж за змістом занять, організації робочого місця, безпеки праці. Устаткування, інструмент, інвентар, посуд для приготування страв з м’яса,сільськогосподарської птиці та субпродуктів. Робота із Збірником рецептур. Перерахунок сировини.  Приготування страв: м'ясо відварне, кури, кролик відварні. Визначення готовності. Вимоги до якості. Підбір гарнірів, соусу. Відпуск.  Приготування страв з м'яса смаженого великим шматком. Визначення готовності. Вимоги до якості. Підбір гарнірів, соусу. Відпуск.  Приготування страв з м'яса яловичини смаженого порційними шматками: лангет, антрекот, ромштекс та ін. Вимоги до якості. Підбір гарнірів, соусу. Відпуск.  Приготування страв з м'яса свинини, баранини, телятини смаженого порційними кусками: ескалоп, битки київські, котлета відбивна. Вимоги до якості. Підбір гарнірів, соусу. Відпуск.  Приготування страв з м'яса смаженого дрібними шматками: беф­строганов (2 способи), шашлики по-кавказьки, по-карськи, по-московськи, по-черкеськи та ін. Вимоги до якості. Відпуск.  Приготування та відпуск м'яса тушкованого великим шматком. Добір соусу, гарніру.  Приготування тушкованих страв з порційного м'яса: битки українські, крученики волинські, яловичина в кисло-солодкому соусі та ін. Вимоги до якості. Відпуск.  Приготування тушкованих страв з дрібношматкованого м'яса: азу, рагу, гуляш, печеня по-київськи, печеня по-домашньому, плов тощо. Вимоги до якості. Відпуск.  Приготування запечених страв: рулет картопляний з м'ясом, голубці з м'ясом, кабачки фаршировані м'ясом і рисом та ін. Вимоги до якості. Відпуск.  Приготування та відпуск страв з січеного м’яса: біфштекс січений, ромштекс січений, котлети полтавські, шніцель натуральний січений, битки по-селянськи тощо. Вимоги до якості. Підбір гарнірів, соусу. Відпуск.  Приготування страв з котлетної маси: рулет, зрази та ін. Вимоги до якості. Підбір гарнірів, соусу. Оформлення та відпуск.  Приготування варених, смажених, тушкованих страв з птиці та кролика. Розподіл на порції. Вимоги до якості. Підбір гарнірів, соусу. Відпуск.  Приготування страв з котлетної маси птиці: котлети Пожарські та ін. Правила відпуску. Підбір соусу, гарніру до страв.  Приготування страв із субпродуктів: мозок відварний, язик відварний, печінка смажена та ін. Відпуск. Вимоги до якості. Вимоги до якості. Підбір гарнірів, соусу. Відпуск. Закріплення навичок з теми.  **Тема 11. Приготування холодних страв і закусок**  Інструктаж за змістом занять, організації робочого місця, безпеки праці. Устаткування, посуд, інструмент, інвентар для приготування холодних страв і закусок. Санітарні вимоги до приготування холодних страв і закусок. Робота із Збірником рецептур. Правила та умови зберігання готових страв.  Приготування бутербродів відкритих, закритих, простих, складних, гарячих, закусочних. Вимоги до якості. Оформлення, відпуск.  Приготування салатів із сирих овочів: з капусти, помідорів, огірків та ін. свіжих овочів. Вимоги до якості. Оформлення, відпуск.  Приготування салатів з варених овочів: вінегрету та його різновидностей, салату з картоплі та ін. Вимоги до якості. Відпуск.  Приготування закусок з овочів: ікри овочевої з баклажанів, кабачків, буряків, овочів фаршированих та ін. Вимоги до якості. Відпуск.  Приготування салатів і холодних закусок з м'яса: м'ясо або птиця смажені з гарніром, салат м'ясний, холодець з субпродуктів, рулет полтавський та ін. Вимоги до якості. Оформлення, відпуск.  Приготування холодних закусок з риби: риба під маринадом, оселедець з цибулею, оселедець з гарніром, холодець з риби та ін. Вимоги до якості. Оформлення, відпуск.  Приготування закусок з сиру та яєць: яєць фаршированих оселедцем з цибулею, паштетом, жовтком з цибулею, яєць під майонезом та ін. Вимоги до якості. Оформлення, відпуск.  Закріплення навичок з теми.  **Тема 12. Приготування солодких страв і напоїв**  Інструктаж за змістом занять, організації робочого місця, безпеки праці. Устаткування, посуд, інструмент, інвентар для приготування солодких страв і напоїв. Робота із Збірником рецептур. Перерахунок сировини, норми виходу, правила порціонування. Правила зберігання готових страв.  Відпуск натуральних плодів та ягід: кавун, диня, ананас. Свіжі цитрусові, банан з цукром, свіжі ягоди.  Приготування компотів із свіжих плодів та ягід, сухофруктів, киселів різної консистенції з ягід, молока, яблук. Відпуск. Вимоги до якості.  Приготування желе з плодів або ягід свіжих, цитрусових. Відпуск. Вимоги до якості.  Приготування яблук печених, яблук смажених, шарлотки з яблук. Приготування пудингу рисового, зраз манних. Відпуск. Вимоги до якості.  Приготування гарячих напоїв. Чай з лимоном, варенням, молоком. Какао з молоком. Шоколад. Відпуск. Приготування кави: кава натуральна, з коньяком, з лимоном, молоком, вершками, кава глясе. Різновиди подачі. Вимоги до якості.  Закріплення навичок з теми.  **Тема 13. Приготування тіста та виробів з нього**  Інструктаж за змістом занять, організації робочого місця, безпеки праці. Організація роботи в борошняному цеху для приготування тіста та виробів з нього: підбір посуду, інструменту, інвентарю. Робота із Збірником рецептур. Перерахунок сировини.  Приготування фаршів: з м'яса (3 способи), риби, сиру, капусти; з яблук, маку, ягід. Вимоги до якості.  Приготування млинчиків з різним фаршем. Вимоги до якості. Відпуск.  Приготування виробів з тіста, смажених у фритюрі: чебуреків, пончиків, біляків та ін. Вимоги до якості.  Приготування дріжджового тіста безопарним способом і виробів з нього: пампушок, пиріжків смажених, пиріжків печених тощо. Вимоги до якості.  Приготування оладок , млинців (2 способи). Вимоги до якості, відпуск.  Приготування дріжджового тіста опарним способом і виробів з нього: ватрушок, булочок, розтягаїв тощо. Вимоги до якості.  Приготування пирогів відкритих, рулету з маком, кулеб'яки, піци. Вимоги до якості. Правила відпуску.  Приготування здобного прісного тіста та виробів з них: пиріг з повидлом, кошики та ін. Правила відпуску. Вимоги до якості.  Закріплення навичок з теми.  **Тема 14. Організація обслуговування**  Культура обслуговування споживачів. Впровадження прогресивних форм обслуговування.  Споживчий попит та його вивчення. Книга скарг і пропозицій.  Види реклами. Форми обслуговування споживачів.  Види торгових приміщень. Обладнання та оформлення торгового залу для повсякденного обслуговування. Підготовка залу.  Столовий посуд і столові прибори, які застосовуються для обслуговування споживачів у підприємствах різних типів. Миючі та дезінфікуючі засоби для миття посуду.  Підготовка торгового залу для святкових заходів і підбір посуду, столових приборів, сервірування столів, складання серветок.  Зв'язок роздавальні з іншими цехами. Санітарні вимоги до роздавальні. Обладнання роздавальні, посуд, інструмент, інвентар. Технічні вимоги безпеки праці. Строки реалізації готової продукції.  Бракераж готової продукції. Ведення бракеражного журналу. |
|  | | **Виробнича практики** | **378** | **Тема 1. Ознайомлення із закладом ресторанного господарства. Система охорони праці на даному підприємстві**  Ознайомлення з правилами ведення журналів реєстрації інструктажів з питань охорони праці, реєстрації вступних, повторних, поточних, позапланових інструктажів. Ознайомлення з нормативними актами виробітки робочого часу, правилами оформлення актів про нещасні випадки на виробництві. Ознайомлення з робочою документацією протипожежної безпеки, планами евакуації підприємства.  Проведення та документальне оформлення вступного інструктажу та інструктажу на робочому місці, поточного, повторного та позапланового.  **Тема 2. Самостійна робота кухаря 4 розряду**  Самостійне виконання робіт на робочому місці кухаря 4 розряду у відповідності до вимог кваліфікаційної характеристики із дотриманням технічних вимог безпеки праці, використанням новітніх технологій, устаткування, сучасних методів праці.  *Примітка.* Детальна програма виробничої практики розробляється кожним навчальним закладом окремо з врахуванням сучасних технологій, новітніх устаткувань та матеріалів, умов виробництва, за погодженням з підприємствами-замовниками кадрів та затверджується в установленому порядку.  **Кваліфікаційна пробна робота**  **Приклади робіт.**  Нарізання овочів, м'яса, риби; підготовка птиці для варіння та смаження, овочів до фарширування тощо; виготовлення соусів та заправок для салатів із свіжих овочів або овочів, які пройшли теплову кулінарну обробку, салатів із овочів з м’ясом або рибою; виготовлення бутербродів, холодних страв і закусок: салатів з овочів, сиру, м'яса, риби тощо; перемішування та викладання салатної маси у салатники;  оброблення риби та оселедців для виготовлення холодних рибних закусок: риби під маринадом, оселедців натуральних та з гарніром, оселедців під "шубою" тощо;  варіння бульйонів, супів (заправних, холодних, солодких, молочних),соусів;  варіння, смаження, тушкування, запікання риби (риба смажена, карасі в сметані, риба тушкована з овочами тощо); виготовлення рибної натуральної січеної маси та формування виробів з неї: січеників, ковбасок, зраз тощо;  варіння, смаження, тушкування, запікання м'яса та страв з нього (крученики, печеня, рагу, гуляш тощо); виготовлення натуральної січеної маси з м'яса, додавання необхідних інгредієнтів для приготування шніцеля натурального січеного, січеників полтавських, битків по-селянськи тощо;  виготовлення страв з яєць та сиру;  виготовлення овочевих, круп'яних страв і запіканок;  виготовлення гарячих та холодних напоїв, солодких страв;  замішування прісного здобного, дріжджового тіста, формування та випікання виробів з нього. |