

Міністерство освіти і науки України
ДНЗ «Полонський агропромисловий центр професійної освіти»

КОМПЛЕКТ

навчально-програмної документації
для підготовки кваліфікованих робітників з професії

5122 Кухар
4 розряду

5123 Офіціант
3, 4 розряду

на базі базової загальної середньої освіти

Термін навчання 3 роки

2022 рік

№ п/п	Навчальний предмет. Професійна компетентність	Сторінка
1.	Кваліфікаційні характеристики	5-11
	Загальнопрофесійна підготовка – базовий блок (навчальні предмети)	
2.	Основи трудового законодавства	12
3.	Основи галузевої економіки та підприємництва	13
4.	Інформаційні технології	14
5.	Основи енергоефективності	15
6.	Охорона праці	16-19
	Професійно-теоретична підготовка (професійні компетентності/навчальні предмети) (кухар)	
7.	Основи санітарії, гігієни, фізіології	20-21
8.	Робоча навчальна програма з професії 5122. Кухар 4 розряду	22-25
	М1. Первинна обробка сировини та приготування напівфабрикатів	
9.	РН 1. Обробка овочів, грибів, фруктів, ягід, горіхоплідних та приготування напівфабрикатів з них	26-30
10.	РН 4. Обробка різних видів риби, продуктів моря та приготування напівфабрикатів з них	31-36
11.	РН 5. Обробка м'яса, субпродуктів, птиці, дичини та приготування напівфабрикатів з них	37-47
	М2. Приготування гарячих страв	
12.	РН 2. Приготування страв та гарнірів з овочів, грибів	48-51
13.	РН 3. Приготування страви з яєць, молока та молочних продуктів	52-55
14.	РН 6. Приготування бульйонів, супів та соусів	56-59
15.	РН 7. Приготування страв і гарнірів з круп, бобових, макаронних виробів	60-63
16.	РН 8. Приготування страв з риби та нерибних продуктів моря	64-67
17.	РН 9. Приготування страв з різних видів м'ясої продукції	68-73
18.	РН 10. Приготування тіста та виробів з нього	74-79
	М3. Приготування холодних страв та закусок. Приготування солодких страв, напоїв	
19.	РН 11. Приготування холодних страв і закусок	80-85
20.	РН 12. Приготування солодких страв і напоїв	86-89

	Професійно-практична підготовка (професійні компетентності) (кухар)	
	М1. Первинна обробка сировини та приготування напівфабрикатів	
21.	РН 1. Обробка овочів, грибів, фруктів, ягід, горіхоплідних та приготування напівфабрикатів з них	90-93
22.	РН 4. Обробка різних видів риби, продуктів моря та приготування напівфабрикатів з них	94-98
23.	РН 5. Обробка м'яса, субпродуктів, птиці, дичини та приготування напівфабрикатів з них	99-107
	М2. Приготування гарячих страв	
24.	РН 2. Приготування страв та гарнірів з овочів, грибів	108-110
25.	РН 3. Приготування страви з яєць, молока та молочних продуктів	111-113
26.	РН 6. Приготування бульйонів, супів та соусів	114-117
27.	РН 7. Приготування страв і гарнірів з круп, бобових, макаронних виробів	118-121
28.	РН 8. Приготування страв з риби та нерибних продуктів моря	122-124
29.	РН 9. Приготування страв з різних видів м'ясої продукції	125-128
30.	РН 10. Приготування тіста та виробів з нього	129-133
	М3. Приготування холодних страв та закусок. Приготування солодких страв, напоїв	
31.	РН 11. Приготування холодних страв і закусок	134-138
32.	РН 12. Приготування солодких страв і напоїв	139-141
	Загальнопрофесійна підготовка – базовий блок (навчальні предмети)	
33.	Основи торговельно-технологічного обладнання з основами енергозбереження	142
34.	Основи організації обслуговування в ресторанах з основами маркетингу, менеджменту та професійної етики	143-144
35.	Іноземна мова в межах професійного мінімуму	145
36.	Основи кулінарної характеристики страв з основами товарознавства та обліку, калькуляції та звітності	146
37.	Робоча навчальна програма з професії 5123. Офіціант 3 розряду	147-148
	Професійно-теоретична підготовка (професійні компетентності) (офіціант)	
	ОФ-3. Виконання етапів підготовки залу до роботи	

	та процесу обслуговування відвідувачів	
38.	ОФ-3.1. Підготовка торговельних залів до обслуговування відвідувачів відповідно до типу і класу закладів ресторанного господарства	149-156
39.	ОФ-3.2. Обслуговування відвідувачів закладів ресторанного господарства різних типів, класів	157-164
	Професійно-практична підготовка (професійні компетентності) (офіціант)	
40.	ОФ-3.1. Підготовка торговельних залів до обслуговування відвідувачів відповідно до типу і класу закладів ресторанного господарства	165-168
41.	ОФ-3.2. Обслуговування відвідувачів закладів ресторанного господарства різних типів, класів	169-172
	Робоча навчальна програма з професії 5123. Офіціант 4 розряду	173
	Професійно-теоретична підготовка (професійні компетентності) (офіціант)	
	ОФ-4. Виконання процесів підготовки та обслуговування спеціальних видів, банкетів (бенкетів) і прийомів	
42.	ОФ-4.1. Організація спеціальних видів обслуговування, банкетів і прийомів	174-178
	Професійно-практична підготовка (професійні компетентності) (офіціант)	
43.	ОФ-4.1. Організація спеціальних видів обслуговування, банкетів і прийомів	179-182
44.	Перелік пробних кваліфікаційних робіт з професії 5122. Кухар 4 розряду	183-184
45.	Перелік пробних кваліфікаційних робіт з професії 5123. Офіціант 3 розряду	185-186
46.	Перелік пробних кваліфікаційних робіт з професії 5123. Офіціант 4 розряду	187-188

Професійна кваліфікація: кухар 3-го розряду

1. Кваліфікаційна характеристика

3-й розряд

Завдання та обов'язки. Готує страви та кулінарні вироби, які потребують нескладної кулінарної обробки: варить, смажить, запікає та випікає вироби. Формує та панірує напівфабрикати. Здійснює допоміжні роботи з виготовлення страв та кулінарних виробів. Проводить процеси первинної кулінарної обробки сировини. Виготовляє страви з концентратів. Порціонує (комплектує), роздає страви масового попиту.

Повинен знати: рецептури, технологію виготовлення, вимоги до якості, правила роздачі (комплектації), терміни та умови зберігання страв; види, властивості, кулінарне призначення та особливості оброблення картоплі, овочів, грибів, круп, макаронних та бобових виробів, сиру, яєць, напівфабрикатів з котлетної маси, тіста, консервів, концентратів та інших продуктів, ознаки та органолептичні методи визначення їх доброякісності; прийоми, способи та послідовність виконання теплового оброблення продуктів; правила експлуатації відповідних видів технологічного обладнання, виробничого інвентарю, інструменту, ваговимірювальних приладів, посуду, їх призначення та використання в технологічному процесі; правила роботи підприємств громадського харчування; санітарні правила для підприємств громадського харчування; правила і норми охорони праці, протипожежного захисту, виробничої санітарії та особистої гігієни.

Кваліфікаційні вимоги. Повна або базова загальна середня освіта. Професійно-технічна освіта або одержання професії безпосередньо на виробництві. Без вимог до стажу роботи.

Приклади робіт.

Варіння картоплі та інших овочів, бобових, макаронних виробів, каш; смаження картоплі, овочів, виробів з котлетної маси; запікання овочевих та круп'яних виробів; формування виробів з тіста, їх підсмаження та випікання; промивання, зачищення, нарізування овочів та зелені; розморожування м'яса, риби; потрошіння дичини, птиці, риби.

Погоджено:

Професійна кваліфікація: кухар 4-го розряду

1. Кваліфікаційна характеристика

4-й розряд

Завдання та обов'язки. Готує страви та кулінарні вироби масового попиту із застосуванням різних способів теплової кулінарної обробки. Випускає холодні страви та закуски: салати овочеві, з м'ясом, вінегрети, рибу під маринадом, холодці. Варить бульйони (м'ясні, м'ясо-кісткові, рибні, грибні) та супи (заправочні, пюреподібні, холодні, солодкі, молочні). Готує різні види пасеровок та соуси на кістковому бульйоні і на молоці.

Готує другі страви з м'яса, риби, овочів, круп у вареному, тушкованому, запеченому, смаженому вигляді (м'ясо відварне, рибу відварну, смажену, парову, овочі фаршировані, запіканки з овочів, круп, молочні страви тощо). Готує гарячі та холодні напої, солодкі страви. Замішує прісне та дріжджове тісто, випікає з нього вироби. Готує птицю для варіння та смаження. Здійснює підготовку риби осетрових порід до теплової обробки. Нарізає на порції рибу частикових порід. Виготовляє та порціонує напівфабрикати з яловичини, свинини, баранини. Видає виготовлені страви.

Повинен знати: рецептури, технологію виготовлення страв та кулінарних виробів, що потребують основної, комбінованої та допоміжної теплової обробки; вимоги до їх якості, термінів та умов зберігання, їх видавання; кулінарне призначення риби, морепродуктів, м'яса, м'ясопродуктів, домашньої птиці та кролів, властивість цих продуктів; правила виготовлення порційних напівфабрикатів з яловичини, свинини, баранини; порядок оброблення риб осетрових порід; ознаки та органолептичні методи визначення доброякісності риб осетрових порід; вплив кислот, солей та жорсткої води на тривалість теплової обробки продуктів; правила організації раціонального та безпечного харчування; правила експлуатації відповідних видів технологічного обладнання, виробничого інвентарю, інструменту, ваговимірювальних приладів, посуду, їх призначення та використання в технологічному процесі; правила і норми охорони праці, протипожежного захисту, виробничої санітарії та особистої гігієни.

Кваліфікаційні вимоги. Повна або базова загальна середня освіта. Професійно-технічна освіта з присвоєнням кваліфікації “кваліфікований робітник” за професією кухаря 4 розряду без вимог до стажу роботи або підвищення кваліфікації і стаж роботи за професією кухаря 3 розряду не менше 1 року та кваліфікаційна атестація на виробництві з присвоєнням 4 розряду.

Приклади робіт. Нарізування овочів, м'яса, риби; виготовлення соусів та заправок для салатів із свіжих овочів або овочів, які пройшли кулінарну обробку, салатів із овочів з м'ясом або рибою; перемішування та викладання салатної маси у салатники; оброблення риби та оселедців для виготовлення рибних холодців, рибних тюфтельок, щерби, оселедців натуральних та з гарніром; формування рибної котлетної маси та виготовлення котлет рибних, рулетів, товчеників, січеників; тушкування, підсмаження, запікання риби (карасі в сметані, тарань з медом тощо); нарізання м'яса, виготовлення котлетної маси, додання необхідних інгредієнтів для готування битків, рагу, гуляшу; виготовлення овочевих, круп'яних запіканок; підготовлення птиці для варіння та смаження, овочів до фарширування тощо.

Погоджено:

Професійна кваліфікація: офіціант 3-го розряду

1. Кваліфікаційна характеристика

3-й розряд

Завдання та обов'язки. Готує залу до обслуговування споживачів. Отримує посуд, прибори, столову білизну. Полірує посуд, прибори. Складає серветки різними способами. Здійснює попередню сервіровку столів. Приймає замовлення від споживачів. Отримує страви в роздавальні та в буфеті. Подає страви і напої. Обслуговує неофіційні банкети. Оформляє рахунки і розраховується за ними зі споживачами. Прибирає використані посуд, прибори. Замінює столову білизну.

Повинен знати: асортимент, рецептури, технологію виготовлення страв і напоїв; кулінарну характеристику страв і напоїв; правила і технічні прийоми обслуговування споживачів; форми складання серветок; правила оформлення столу квітами; види меню, порядок запису страв і напоїв у меню; правила і порядок подавання страв і напоїв, вимоги до їх оформлення і температури, відповідність асортименту винно-горілчаних виробів характеру страв; порядок оформлення рахунків та форми розрахунку зі споживачами, в тому числі кредитними картками; види і призначення посуду, приборів, столової білизни, способи їх зберігання; правила експлуатації відповідних видів технологічного обладнання, ЕККА, виробничого інвентарю, інструменту, ваговимірювальних приладів, їх призначення та використання в технологічному процесі; правила роботи підприємств громадського харчування; санітарні правила для підприємств громадського харчування; правила роздрібної торгівлі алкогольними напоями та тютюновими виробами; основи психології; принципи професійної етики; іноземну мову в межах розмовного мінімуму; правила і норми охорони праці, протипожежного захисту, виробничої санітарії та особистої гігієни.

Кваліфікаційні вимоги. Повна загальна середня освіта та професійно-технічна освіта з присвоєнням кваліфікації офіціанта 3 розряду або повна загальна середня освіта та професійна підготовка на виробництві, без вимог до стажу роботи.

Приклади робіт

Прибирання та підготовка зали до обслуговування, естетичне оформлення декоративними елементами відповідно до тематики свята. Розміщення меблів у торговельному та банкетному залах (залежно від виду обслуговування). Отримання і підготовка столових приборів та посуду до обслуговування. Отримання і підготовка столової білизни до обслуговування. Накривання столів скатертинами. Складання серветок простим і складним способами (залежно від виду обслуговування). Попереднє та додаткове сервірування столів у відповідності до вимог і виду обслуговування з дотриманням послідовності. Зустріч і прийом відвідувачів та розміщення їх за столом. Подача меню, допомога при виборі страв, рекомендація напоїв до них. Прийом та оформлення замовлення, передача його на виробництво для виконання. Подавання страв і напоїв відповідно до послідовності, правил і технічних прийомів обслуговування споживачів. Обслуговування споживачів за столом, порціонування, розкладання багатопорційних страв та напоїв. Оформлення бланків рахунків і розрахунків за ними з відвідувачами в готівковій та безготівковій формі. Заміна столового

посуду, приборів та скатертин під час обслуговування відвідувачів. Прибирання використаного посуду та приборів за допомогою засобів малої механізації. Прибирання столів та залів після обслуговування, наприкінці зміни.

2. *Вимоги до освітнього, освітньо-кваліфікаційного рівнів професійної кваліфікації осіб, які навчатимуться за професією Офіціант 3-го розряду*

2.1. При вступі на навчання

Повна або базова загальна середня освіта.

2.2. Після закінчення навчання

Повна або базова загальна середня освіта, професійна (професійно-технічна) освіта або професійна підготовка на виробництві, освітньо-кваліфікаційний рівень «кваліфікований робітник» за професією Офіціант 3-го розряду.

Погоджено:

Професійна кваліфікація: офіціант 4-го розряду

1. Кваліфікаційна характеристика

4-й розряд

Завдання та обов'язки. Обслуговує споживачів у закладах харчування зі складною сервірівкою столів, прийманням замовлень від споживачів. Готує зал до обслуговування. Отримує посуд, прибори, білизну і здає їх після закінчення зміни. Прибирає столи. Здійснює попередню сервірівку столів залежно від виду обслуговування. Надає споживачам допомогу під час вибору страв і напоїв, рекомендує напої до страв, подає їх на столи. Розраховує споживачів, виписує рахунок на бланку встановленої форми. Здає виручку в касу підприємства в установленому порядку. Обслуговує весілля, товариські зустрічі, вечори відпочинку, ювілеї тощо на підприємствах громадського харчування, на підприємстві замовника та вдома.

Повинен знати: види обслуговування споживачів та сервірівки столів у ресторанах, кафе та барах з включенням у меню виготовлених на замовлення та фірмових страв, напоїв, кондитерських виробів; види та правила сервірівки столів та обслуговування різноманітних урочистостей за замовленнями підприємств, організацій, окремих споживачів; асортимент, кулінарні характеристики, правила подавання страв та ціни на них; види, призначення та вимоги до посуду, приборів, білизни, що використовуються; порядок їх отримання та здавання; правила експлуатації відповідних видів технологічного обладнання, ЕККА, виробничого інвентарю, інструменту, ваговимірювальних приладів, їх призначення та використання в технологічному процесі; правила етикету під час обслуговування споживачів; порядок розрахунків зі споживачами за готівку та у безготівковому порядку; правила ведення обліку та здавання виручки; правила і норми охорони праці, протипожежного захисту, виробничої санітарії та особистої гігієни.

Кваліфікаційні вимоги. Професійно-технічна освіта з присвоєнням кваліфікації офіціанта 4 розряду, без вимог до стажу роботи або підвищення кваліфікації і стаж роботи за професією офіціанта 3 розряду не менше 1 року та кваліфікаційна атестація на виробництві з присвоєнням 4 розряду.

Приклади робіт

Підготовка торговельного і банкетного залів до обслуговування в сучасному стилі. Підготовка столів до обслуговування та підготовка спецій і приправ. Здійснення складного сервірування столів залежно від виду обслуговування та використання сучасних схем сервірування. Розрахунок кількості посуду та аксесуарів за потребою для різних видів банкетів. Складання меню різних видів, в т. ч. іноземною мовою. Підготовка до виїзного ресторанного обслуговування (кейтерингу) та його проведення. Оформлення запрошень та кувертних карток. Отримання столового посуду, приборів та білизни і здача їх після закінчення зміни. Приймання замовлень та надання допомоги під час вибору страв і напоїв, рекомендація напоїв до страв, надання гостям вичерпної інформації щодо калорійності та складу продукції, способу приготування та особливостей споживання фірмових страв, напоїв, десертів тощо, в тому числі однією із міжнародних мов. Робота зі спеціальним посудом, обладнанням, інвентарем, спеціальними візочками та підносами відповідно до призначення. Передача замовлення на основне виробництво та бар. Презентація страв та використання

особливих форм подачі. Обслуговування весіль, вечорів відпочинку, ювілеїв тощо в закладах ресторанного господарства, на підприємстві замовника та вдома. Відкривання і подавання різних видів напоїв, декантування вин. Траншування, фламбування та порціонування страв на підсобному столі (гарідоні). Досервіровка столів згідно із замовленням, в т.ч. спеціальним посудом. Оформлення рахунків на бланках встановленої форми та розрахунок зі споживачами, в тому числі за допомогою POS-терміналу. Отримання оплати, проведення касових операцій з оплати, складання поточної звітності за виконані замовлення.

2. Вимоги до освітнього, освітньо-кваліфікаційного рівнів, професійної кваліфікації осіб, які навчатимуться за професією Офіціант 4-го розряду

2.1. При продовженні навчання

Повна або базова загальна середня освіта

2.2. При підвищенні професійної кваліфікації

Освітньо-кваліфікаційний рівень «кваліфікований робітник» за професією Офіціант 3-го розряду і стаж роботи за професією Офіціант 3-го розряду - не менше 1 року.

2.3. Після закінчення навчання

Повна загальна середня освіта, професійна (професійно-технічна) освіта, освітньо-кваліфікаційний рівень «кваліфікований робітник» за професією Офіціант 4-го розряду.

Погоджено:

ПОГОДЖЕНО

(назва підприємства)

(підпис керівника)

« _____ » _____ 2022 р.

ЗАТВЕРДЖУЮ

Директор ДНЗ «Полонський АПЦО»

_____ Микола РОМАНЮК

(підпис)

« _____ » _____ 2022 р.

РОБОЧА НАВЧАЛЬНА ПРОГРАМА

з предмета

«Основи трудового законодавства»

№ з/п	Тема	Кількість годин
1.	Правове регулювання трудових відносин	6
2.	Трудова дисципліна. Відповідальність працівників. Трудові спори	3
3.	Соціальні гарантії та соціальний захист працівників	3
	<i>Усього годин:</i>	<i>12</i>

Тема 1. Правове регулювання трудових відносин

Основні трудові права та обов'язки працівників.

Основні нормативно-правові акти у професійній сфері, що регламентують трудову діяльність.

Положення, зміст, форми та строки укладання трудового договору (контракту), підстави його припинення.

Основи законодавства про захист прав споживачів.

Тема 2. Трудова дисципліна. Відповідальність працівників. Трудові спори

Трудова дисципліна. Відповідальність працівників. Порядок розгляду та способи вирішення індивідуальних та колективних трудових спорів.

Тема 3. Соціальні гарантії та соціальний захист працівників

Соціальні гарантії та чинний соціальний захист на підприємстві. Види та порядок надання відпусток. Порядок оплати лікарняних листів.

СХВАЛЕНО

на засіданні педагогічної ради

Протокол № _____

від « _____ » _____ 2022 р.

РОЗГЛЯНУТО

на засіданні методичної комісії

Протокол № _____

від « _____ » _____ 2022 р.

Голова методичної комісії

_____ Лілія ОДЮШИНА

ПОГОДЖЕНО

(назва підприємства)

(підпис керівника)

« _____ » _____ 2022 р.

ЗАТВЕРДЖУЮ

Директор ДНЗ «Полонський АПЦО»

_____ Микола РОМАНЮК

(підпис)

« _____ » _____ 2022 р.

РОБОЧА НАВЧАЛЬНА ПРОГРАМА

з предмета

«Основи галузевої економіки та підприємництва»

№ з/п	Тема	Кількість годин
1.	Галузева економіка	2
2.	Система підприємництва	10
	<i>Усього годин:</i>	<i>12</i>

Тема 1. Галузева економіка

Поняття «ринкова економіка» та принципи, на яких вона базується. Організаційно-правові форми підприємництва в Україні. Положення основних документів, що регламентують підприємницьку діяльність.

Тема 2. Система підприємництва

Процедура відкриття власної справи. Поняття «Бізнес-план». Основні поняття про господарський облік. Види та порядок ціноутворення. Види заробітної плати. Види стимулювання праці персоналу підприємств. Порядок створення приватного підприємства. Порядок створення та заповнення нормативної документації (книга «доходів та витрат», баланс підприємства). Порядок ведення обліково-фінансової документації підприємства. Порядок проведення інвентаризації. Порядок ліквідації підприємства. Поняття «конкуренція», її види та прояви у сфері громадського харчування. Основні фактори впливу держави на економічні процеси (податки, пільги, дотації).

СХВАЛЕНО

на засіданні педагогічної ради

Протокол № _____

від « _____ » _____ 2022 р.

РОЗГЛЯНУТО

на засіданні методичної комісії

Протокол № _____

від « _____ » _____ 2022 р.

Голова методичної комісії

_____ Лілія ОДЮШИНА

ПОГОДЖЕНО

_____ (назва підприємства)

_____ (підпис керівника)

« _____ » _____ 2022 р.

ЗАТВЕРДЖУЮ

Директор ДНЗ «Полонський АПЦО»

_____ Микола РОМАНЮК

_____ (підпис)

« _____ » _____ 2022 р.

РОБОЧА НАВЧАЛЬНА ПРОГРАМА

з предмета

«Інформаційні технології»

№ з/п	Тема	Кількість годин
1.	Інформаційно-комунікаційні засоби	5
2.	Способи пошуку, збереження обробки та передачі інформації у професійній діяльності	7
	Усього годин:	12

Тема 1. Інформаційно-комунікаційні засоби

Ознайомлення учнів з інформаційними системами для автоматизації процесів в ресторанному господарстві. Інформаційні системи Dots Platform та ІІКО SOUSCHEF.

Тема 2. Способи пошуку, збереження обробки та передачі інформації у професійній діяльності

Ознайомлення учнів з методами пошуку інформації в інтернеті та інформаційних системах. Обробка та збереження інформації. Передача інформації.

СХВАЛЕНО

на засіданні педагогічної ради

Протокол № _____

від « _____ » _____ 2022 р.

РОЗГЛЯНУТО

на засіданні методичної комісії

Протокол № _____

від « _____ » _____ 2022 р.

Голова методичної комісії

_____ Лілія ОДЮШИНА

ПОГОДЖЕНО

_____ (назва підприємства)

_____ (підпис керівника)

« _____ » _____ 2022 р.

ЗАТВЕРДЖУЮ

Директор ДНЗ «Полонський АПЦО»

_____ Микола РОМАНЮК

_____ (підпис)

« _____ » _____ 2022 р.

РОБОЧА НАВЧАЛЬНА ПРОГРАМА

з предмета

«Основи енергоефективності»

№ з/п	Тема	Кількість годин
1.	Основи енергоефективності	8
	<i>Усього годин:</i>	8

Тема 1. Основи енергоефективності

Основи енергоефективності. Нормативно-правові акти у сфері енергозбереження. Способи енергоефективного використання матеріалів, ресурсів та енергозберігаючого обладнання у професійній діяльності та у побуті (у процесі механічної кулінарної обробки та нарізання овочів, грибів та фруктів, ягід; у процесі приготування страв та гарнірів з овочів, грибів; у процесі приготування страв з яєць, молока та молочних продуктів; у процесі механічної кулінарної обробки та приготування м'яса; у процесі приготування бульйонів, супів та соусів; у процесі приготування страв з круп, бобових, макаронних виробів (паст); у процесі приготування страв із риби та нерибних продуктів моря; у процесі приготування страв з різних видів м'ясної продукції; у процесі виготовлення різних видів тіста та виробів з нього; при приготуванні холодних страв і закусок; при приготуванні солодких страв і напоїв). Способи енергозаощадження на підприємстві.

СХВАЛЕНО

на засіданні педагогічної ради

Протокол № _____

від « _____ » _____ 2022 р.

РОЗГЛЯНУТО

на засіданні методичної комісії

Протокол № _____

від « _____ » _____ 2022 р.

Голова методичної комісії

_____ Лілія ОДЮШИНА

ПОГОДЖЕНО

_____ (назва підприємства)

_____ (підпис керівника)

« ____ » _____ 2022 р.

ЗАТВЕРДЖУЮ

Директор ДНЗ «Полонський АПЦО»

_____ Микола РОМАНЮК

_____ (підпис)

« ____ » _____ 2022 р.

РОБОЧА НАВЧАЛЬНА ПРОГРАМА

з предмета «Охорона праці»

№ з/п	Тема	Кількість годин
	Розділ 1. Дотримання та виконання вимог охорони праці, промислової і пожежної безпеки	15
1.	Правові та організаційні основи охорони праці	3
2.	Основи пожежної безпеки.	3
3.	Основи електробезпеки	3
4.	Основи гігієни праці та виробничої санітарії	3
5.	Надання першої допомоги потерпілим при нещасних випадках. Залік	3
	Розділ 2. Вимоги охорони праці в галузі	15
6.	Охорона праці при первинній обробці сировини та приготування напівфабрикатів	4
7.	Охорона праці при приготуванні гарячих страв	8
8.	Охорона праці при приготуванні холодних страв та закусок. Охорона праці при приготуванні солодких страв, напоїв	3
	Усього годин:	30

Тема 1. Правові та організаційні основи охорони праці

Зміст поняття "охорона праці", соціально-економічне значення охорони праці. Основні законодавчі акти з охорони праці. Правила внутрішнього трудового розпорядку. Колективний договір, його укладання і виконання. Права працівників на охорону праці під час роботи на підприємстві, на пільги і компенсації за важкі та шкідливі умови праці.

Охорона праці жінок і неповнолітніх. Відповідальність за порушення законодавства про працю, охорону праці, нормативно-правових актів з охорони праці. Державне управління охороною праці. Державний нагляд за охороною праці. Навчання з питань охорони праці. Порядок забезпечення працівників засобами індивідуального та колективного захисту.

Поняття про виробничий травматизм і профзахворювання. Безпека праці і здоровий спосіб життя. Основні причини травматизму і професійних захворювань на виробництві. Основні заходи запобігання травматизму та захворювання на

виробництві: Соціальне страхування від нещасних випадків і професійних захворювань. Розслідування та облік нещасних випадків на виробництві, професійних захворювань і професійних отруєнь.

Тема 2. Основи пожежної безпеки

Характерні причини виникнення пожеж: порушення правил використання відкритого вогню і електричної енергії, використання непідготовленої техніки в пожежонебезпечних місцях; порушення правил використання опалюваних систем, електронагрівальних прикладів, відсутність захисту від блискавки. Пожежонебезпечні властивості речовин. Організаційні та технічні протипожежні заходи. Пожежна сигналізація. Горіння речовин і способи його припинення. Умови горіння. Спалах, запалення, самозапалення, горіння, тління. Легкозаймисті і горючі рідини. Займисті, важкозаймисті і незаймисті речовини, матеріали та конструкції. Поняття вогнестійкості.

Вогнегасильні речовини та матеріали Пожежна техніка для захисту об'єктів. Особливості гасіння пожежі на об'єктах галузі. Організація пожежної охорони в галузі.

Тема 3. Основи електробезпеки

Електрика промислова, статична і атмосферна. Особливості ураження електричним струмом. Вплив електричного струму на організм людини. Фактори, які впливають на ступінь ураження людини електрикою: величина напруги, частота струму, шлях і тривалість дії, фізичний стан людини, вологість повітря. Безпечні методи звільнення потерпілого від дії електричного струму. Класифікація виробничих приміщень відносно небезпеки ураження працюючих електричним струмом.

Допуск до роботи з електрикою і електрифікованими машинами. Колективні та індивідуальні засоби захисту в електроустановках. Попереджувальні надписи, плакати та пристрої, ізолюючі прилади. Занулення та захисне заземлення, їх призначення. Захист від статичної електрики. Захист будівель та споруд від блискавки. Правила поведінки під час грози.

Тема 4. Основи гігієни праці

Поняття про гігієну праці як систему організаційних, гігієнічних та санітарно-технічних заходів. Шкідливі виробничі фактори Дії вірусів, інфекцій, що передаються через кров, біологічні рідини і спричиняють порушення нормальної життєдіяльності людини, викликають гострі та хронічні захворювання. Лікувально-профілактичне харчування.

Фізіологія праці. Чергування праці і відпочинку. Додержання норм піднімання і переміщення важких речей неповнолітніми і жінками.

Основні гігієнічні особливості праці за даною професією. Вимоги до опалення, вентиляції та кондиціонування повітря виробничих, навчальних та побутових приміщень. Правила експлуатації систем опалення та вентиляції.

Види освітлення. Природне освітлення. Штучне освітлення: робоче та аварійне. Правила експлуатації освітлення. Санітарно-побутове забезпечення працівників.

Щорічні медичні огляди працюючих неповнолітніх, осіб віком до 21 року.

Тема 5. Надання першої допомоги потерпілим при нещасних випадках

Послідовність, принципи й засоби надання першої допомоги. Основні принципи надання першої допомоги. Засоби надання першої допомоги. Медична аптечка, її склад, призначення, правила користування. Способи реанімації. Штучне дихання способом „з рота в рот” чи „з носа в ніс”. Положення потерпілого і дії особи, яка надає допомогу. Непрямий масаж серця. Порядок одночасного виконання масажу серця та штучного дихання.

Види електротравм. Правила надання першої допомоги при ураженні електричним струмом.

Перша допомога при ударах, вивихах, переломах, розтягненні зв'язок. Припинення кровотечі з рани, носа, вуха, легень, стравоходу тощо. Перша допомога при пораненнях. Правила накладання пов'язок, їх типи. Надання першої допомоги при знепритомленні (втраті свідомості), шоку, тепловому та сонячному ударі, обмороженні.

Опіки, їх класифікація. Перша допомога при хімічних і термічних опіках, опіку очей. Перша допомога при запорошуванні очей. Способи промивання очей. Ознаки отруєння і перша допомога потерпілому. Способи надання допомоги при отруєнні чадним газом, алкоголем, нікотинном. Транспортування потерпілого. Підготовка потерпілого до транспортування. Вимоги до транспортних засобів.

Тема 6. Охорона праці при первинній обробці сировини та приготування напівфабрикатів

Вимоги охорони праці при експлуатації машин, механізмів, обладнання та устаткування, що використовують для обробки та нарізання овочів, грибів, ягід.

Правила безпеки праці при роботі з інструментом, обладнанням для обробки овочів, грибів, фруктів, ягід, горіхоплідних.

Правила безпеки праці при роботі з інструментом, обладнанням для обробки різних видів риб та продуктів моря.

Правила безпеки праці при роботі з інструментом, обладнанням для обробки м'яса, субпродуктів, птиці, дичини.

Тема 7. Охорона праці при приготуванні гарячих страв

Правила охорони праці при приготуванні страв та гарнірів з овочів, грибів.

Вимоги охорони праці при експлуатації обладнання та устаткування, що використовують під час приготування страв з яєць, молока та молочних продуктів.

Вимоги охорони праці при експлуатації машин, механізмів, обладнання та устаткування, що використовують під час приготування бульйонів, супів та соусів.

Вимоги охорони праці при експлуатації обладнання та устаткування, що використовують під час приготування страв і гарнірів з круп, бобових, макаронних виробів.

Вимоги охорони праці при експлуатації обладнання та устаткування, що використовують під час приготування страв з риби та нерибних продуктів моря.

Вимоги охорони праці при експлуатації обладнання та устаткування, що використовують під час приготування страв з різних видів м'ясної продукції.

Вимоги охорони праці при експлуатації обладнання та устаткування, що використовують під час приготування тіста та виробів з нього.

Тема 8. Охорона праці при приготуванні холодних страв та закусок. Охорона праці при приготуванні солодких страв, напоїв

Вимоги охорони праці при експлуатації обладнання та устаткування, що використовують під час приготування холодних страв та закусок.

Вимоги охорони праці при експлуатації обладнання та устаткування, що використовують під час приготування солодких страв, напоїв.

СХВАЛЕНО

на засіданні педагогічної ради

Протокол № _____

від « ____ » _____ 2022 р.

РОЗГЛЯНУТО

на засіданні методичної комісії

Протокол № _____

від « ____ » _____ 2022 р.

Голова методичної комісії

_____ Лілія ОДЮШИНА

ПОГОДЖЕНО

_____ (назва підприємства)

_____ (підпис керівника)

ЗАТВЕРДЖУЮ

Директор ДНЗ «Полонський АПЦО»

_____ Микола РОМАНЮК
(підпис)

« _____ » _____ 2022 р.

« _____ » _____ 2022 р.

РОБОЧА НАВЧАЛЬНА ПРОГРАМА
з предмета
«Основи санітарії, гігієни, фізіології»

№ з/п	Тема	Кількість годин	
		усього	з них на лабораторно-практичні роботи
1.	Основні відомості про санітарію та гігієну. Санітарне законодавство й організація харчового нагляду	6	
2.	Санітарні вимоги при первинній обробці сировини, продуктів, приготуванні напівфабрикатів	4	
3.	Санітарні вимоги при тепловій обробці продуктів та приготуванні страв	4	
4.	Вимоги до улаштування підприємства. Правила утилізації відходів	4	
5.	Основи фізіології харчування	6	
	Усього годин:	24	

Тема 1. Основні відомості про санітарію та гігієну. Санітарне законодавство й організація харчового нагляду

Загальні правила санітарії та гігієни у професійній діяльності: стандарти ISO 9001, ISO 22000, HACCP (ХАССП).

Тема 2. Санітарні вимоги при первинній обробці сировини, продуктів, приготуванні напівфабрикатів

Правила санітарної обробки кухонного посуду, інструментів, інвентарю, їх маркування та використання для обробки овочів та грибів, фруктів, ягід. Санітарні норми щодо інструментів, обладнання, посуду, робочого місця при обробці різних видів риби, продуктів моря та приготуванні напівфабрикатів з них. Санітарні норми щодо інструментів, обладнання, посуду, робочого місця при роботі з м'ясом, субпродуктами, птицею, дичиною.

Тема 3. Санітарні вимоги при тепловій обробці продуктів та приготуванні страв

Правила санітарної обробки кухонного посуду, інструментів, інвентарю, їх маркування та використання у процесі приготування бульйонів, супів та соусів.

Правила санітарної обробки столового та кухонного посуду, інструментів, інвентарю, їх маркування та використання для приготування страв та гарнірів з овочів, грибів. Правила санітарної обробки кухонного посуду, інструментів, інвентарю, їх маркування та використання у процесі приготування страв з яєць, молока та молочних продуктів. Санітарні норми при готуванні страв з яєць, молока та молочних продуктів. Правила санітарної обробки кухонного посуду, інструментів, інвентарю, їх маркування та використання у процесі приготування страв і гарнірів з круп, бобових, макаронних виробів. Правила санітарної обробки кухонного посуду, інструментів, інвентарю, їх маркування та використання у процесі приготування страв з риби та нерибних продуктів моря. Правила санітарної обробки кухонного посуду, інструментів, інвентарю, їх маркування та використання у процесі приготування страв з різних видів м'ясної продукції. Санітарні норми щодо інструментів, обладнання, посуду, робочого місця для готування тіста та виробів з нього.

Тема 4. Вимоги до улаштування підприємства. Правила утилізації відходів

Правила утилізації відходів після обробки овочів та грибів, фруктів, ягід, горіхоплідних. Правила утилізації відходів після обробки різних видів риби та нерибних продуктів, виготовлення котлетної маси з неї. Правила утилізації відходів після обробки різних видів м'ясної продукції та виготовлення котлетної маси з неї. Правила утилізації відходів після приготування бульйонів, супів та соусів. Правила утилізації відходів після приготування страв та гарнірів з овочів, грибів. Правила утилізації відходів після приготування страв з яєць, молока та молочних продуктів. Правила утилізації відходів після приготування страв і гарнірів з круп, бобових, макаронних виробів (паст). Правила утилізації відходів після приготування страв із риби та нерибних продуктів моря. Правила утилізації відходів після приготування страв з різних видів м'ясної продукції. Правила утилізації відходів після виготовлення різних видів тіста та виробів з нього. Правила утилізації відходів після приготування холодних страв і закусок. Правила утилізації відходів після виготовлення солодких страв і напоїв.

Тема 5. Основи фізіології харчування

Загальні правила фізіології у харчуванні. Харчові речовини та їх значення. Травлення та засвоєння їжі. Обмін речовин та енергії. Харчування різних груп населення. Лікувальне харчування.

СХВАЛЕНО

на засіданні педагогічної ради

Протокол № _____

від « ____ » _____ 2022 р.

РОЗГЛЯНУТО

на засіданні методичної комісії

Протокол № _____

від « ____ » _____ 2022 р.

Голова методичної комісії

_____ Лілія ОДЮШИНА

ПОГОДЖЕНО

_____ (назва підприємства)

_____ (підпис керівника)

« _____ » _____ 2022 р.

ЗАТВЕРДЖУЮ

Директор ДНЗ «Полонський АПЦО»

_____ Микола РОМАНЮК

_____ (підпис)

« _____ » _____ 2022 р.

**Робоча навчальна програма
Професія: 5122 Кухар
Професійна кваліфікація: кухар 4 –го розряду**

Код і назва результату навчання	Кількість годин на результат навчання	Код та назва компетентності	Всього годин на компетентність	З них			
				На професійно-теоретичну підготовку		Виробниче навчання	Виробнича практика
				Всього	В т.ч на ЛПР		
Модуль М1. Первинна обробка сировини та приготування напівфабрикатів							
РН 1. Обробка овочів, грибів, фруктів, ягід, горіхоплідних та приготування напівфабрикатів з них	51	ПК 1. Здатність підготуватися до обробки овочів, грибів, ягід, організувати робоче місце.	14	1	-	6	7
		ПК 2. Здатність отримувати сировину зі складу або від постачальника.	9	2	-	-	7
		ПК 3. Здатність проводити механічну кулінарну обробку та нарізання овочів, грибів та фруктів, ягід механічним та ручним способами, простими та складними формами; підготування овочів до фарширування.	28	9	4	12	7
РН 4. Обробка різних видів риби, продуктів моря та приготування напівфабрикатів з них	98	ПК 1. Здатність підготуватись до робочого процесу оброблення різних видів риби, продуктів моря та приготування напівфабрикатів з них, організувати робоче місце.	11	4	2	-	7

		ПК 2. Здатність проводити механічну кулінарну обробку риби з кістковим і хрящовим скелетом, інших видів риби.	30	10	6	6	14
		ПК 3. Здатність готувати котлетну та січену маси з різних видів риби та напівфабрикати з неї	35	8	4	6	21
		ПК 4. Здатність обробляти морепродукти	22	2	-	6	14
РН 5. Обробка м'яса, субпродуктів, птиці, дичини та приготування напівфабрикатів з них	150	ПК 1. Здатність підготуватися до оброблення м'яса та приготування напівфабрикатів з м'яса, організувати робоче місце	8	1	-	-	7
		ПК 2. Здатність проводити механічну кулінарну обробку баранячих туш, четвертин яловичини, напівтуш телятини, свинини, та підготовку окремих частин м'яса	17	3	-	-	14
		ПК 3. Здатність готувати напівфабрикати з м'яса різної складності	41	8	2	12	21
		ПК 4. Здатність проводити механічну кулінарну обробку та підготовку субпродуктів м'яса	13	6	4	-	7
		ПК 5. Здатність готувати натуральну січену та котлетну маси з різних видів м'яса та напівфабрикати з них	21	8	4	6	7
		ПК 6. Здатність проводити механічну кулінарну обробку птиці	9	2	-	-	7
		ПК 7. Здатність готувати напівфабрикати з птиці різної складності	17	4	2	6	7
		ПК 8. Здатність проводити механічну кулінарну обробку та підготовку субпродуктів птиці	9	2	-	-	7
		ПК 9. Здатність готувати котлетну масу з птиці та напівфабрикати з неї	15	2	-	6	7
Модуль М2. Приготування гарячих страв							
РН 2. Приготування страв та гарнірів з овочів, грибів	90	ПК 1. Здатність підготуватись до робочого процесу, організувати робоче місце.	14	7	4	-	7
		ПК 2. Здатність готувати страви і гарніри з овочів і грибів.	76	17	10	24	35

РН 3. Приготування страв з яєць, молока та молочних продуктів	77	ПК 1. Здатність підготуватись до приготування яєць та сиру, організувати робоче місце	20	13	8	-	7
		ПК 2. Здатність готувати страви з яєць, молока та молочних продуктів	57	11	4	18	28
РН 6. Приготування бульйонів, супів та соусів	142	ПК 1. Здатність підготуватись до робочого процесу приготування бульйонів, супів та соусів, організувати робоче місце для приготування супів та соусів	9	2	-	-	7
		ПК 2. Здатність приготування бульйонів, супів: заправних, пюреподібних, холодних та різних, їх відпуск	133	61	24	30	42
РН 7. Приготування страв і гарнірів з круп, бобових, макаронних виробів	74	ПК 1. Здатність підготуватись до приготування страв і гарнірів з круп, бобових, макаронних виробів, організувати робоче місце	9	2	-	-	7
		ПК 2. Здатність готувати страви і гарніри з круп, бобових, макаронних виробів (паст)	65	26	10	18	21
РН 8. Приготування страв з риби та нерибних продуктів моря	89	ПК 1. Здатність підготуватись до приготування страв з риби та нерибних продуктів моря, організувати робоче місце	13	6	2	-	7
		ПК 2. Здатність готувати страви з риби та нерибних продуктів моря (морепродуктів)	76	30	10	18	28
РН 9. Приготування страв з різних видів м'ясної продукції	126	ПК 1. Здатність підготуватись до приготування страв з різних видів м'ясної продукції, організувати робоче місце	15	8	4	-	7
		ПК 2. Здатність готувати страви з м'яса, м'ясної котлетної та січеної маси, субпродуктів	111	32	10	30	49
РН 10. Приготування тіста та виробів з нього	135	ПК 1. Здатність підготуватись до робочого процесу, організувати робоче місце	19	6	4	6	7
		ПК 2. Здатність виготовляти різні види прісного тіста та виробів з нього, в тому числі з різними начинками: вареників, пельменів, млинчиків, тощо	54	14	6	12	28
		ПК 3. Здатність готувати дріжджове тісто та вироби з нього	62	16	8	18	28

Модуль М3. Приготування холодних страв та закусок. Приготування солодких страв, напоїв

РН 11. Приготування холодних страв та закусок	95	ПК 1. Здатність готувати салати, овочеві закуски, холодні страви і закуски із сиру, яєць	41	15	4	12	14
		ПК 2. Здатність готувати холодні страви з риби	27	7	2	6	14
		ПК 3. Здатність готувати холодні страви і закуски з м'яса птиці та субпродуктів	27	7	2	6	14
РН 12. Приготування солодких страв та напоїв	50	ПК 1. Здатність готувати солодкі страви	29	16	6	6	7
		ПК 2. Здатність готувати напої	21	8	2	6	7

СХВАЛЕНО

на засіданні педагогічної ради

Протокол № _____

від « ____ » _____ 2022 р.

РОЗГЛЯНУТО

на засіданні методичної комісії

Протокол № _____

від « ____ » _____ 2022 р.

Голова методичної комісії

_____ Лілія ОДЮШИНА

ПОГОДЖЕНО

(назва підприємства)

(підпис керівника)

« _____ » _____ 2022 р.

ЗАТВЕРДЖУЮ

Директор ДНЗ «Полонський АПЦО»

_____ Микола РОМАНЮК

(підпис)

« _____ » _____ 2022 р.

ЗМІСТ

робочої начальної програми професійно-теоретичної підготовки

Професія: 5122 Кухар

Професійна кваліфікація: кухар 4 –го розряду

Код і назва модуля М1. Первинна обробка сировини та приготування напівфабрикатів

Код і назва результату навчання РН 1. Обробка овочів, грибів, фруктів, ягід, горіхоплідних та приготування напівфабрикатів з них

Код і назва компетентності ПК 1. Здатність підготуватися до обробки овочів, грибів, ягід, організувати робоче місце

Зміст компетентності

Санітарно-гігієнічні вимоги до робочого місця та особистої гігієни працівника.

Види інструменту, обладнання, посуду для готування овочів, грибів, ягід, правила їх експлуатації та безпечного застосування.

Вимоги охорони праці при експлуатації машин, механізмів, обладнання та устаткування, що використовують для обробки та нарізання овочів, грибів, ягід.

Код і назва компетентності ПК 2. Здатність отримувати сировину зі складу або від постачальника

Зміст компетентності

Правила приймання сировини за якістю і кількістю зі складу або від постачальника.

Асортимент та основні характеристики овочів та грибів, фруктів, ягід, горіхоплідних.

Харчова цінність різних овочів та грибів, фруктів, ягід, горіхоплідних.

Вимоги до якості овочів та грибів, фруктів, ягід, горіхоплідних.

Правила підбору овочів та грибів, фруктів, ягід, горіхоплідних.

Правила зберігання овочів та грибів, фруктів, ягід, горіхоплідних.

Код і назва компетентності ПК 3. Здатність проводити механічну кулінарну обробку та нарізання овочів, грибів та фруктів, ягід механічним та ручним способами, простими та складними формами; підготування овочів до фарширування

Зміст компетентності

Вимоги до якості овочів та грибів, фруктів, ягід, призначених для механічної кулінарної обробки.

Правила санітарної обробки кухонного посуду, інструментів, інвентарю, їх маркування та використання для обробки овочів та грибів, фруктів, ягід.

Загальні правила безпечної експлуатації устаткування, що використовують для обробки та нарізання овочів та грибів, фруктів, ягід.

Методи обробки овочів, фруктів, ягід, грибів та зелені.

Норми виходу овочів та грибів, фруктів, ягід, горіхоплідних після механічної кулінарної обробки.

Способи мінімізації кількості відходів під час обробки овочів та грибів, фруктів, ягід.

Правила зберігання оброблених овочів та грибів, фруктів, ягід, для подальшого приготування страв.

Види та правила експлуатації технологічного обладнання, інвентарю та інструменту, що використовується для обробки овочів та грибів, фруктів, ягід.

Прийоми та способи нарізання овочів та грибів, фруктів простими та складними формами та їх кулінарне використання.

Прийоми та способи підготовки овочів та грибів для фарширування.

Норми виходу овочів та грибів, фруктів після нарізки.

Правила охолодження та заморожування нарізаних овочів, фруктів та грибів.

Правила зберігання нарізаних овочів, ягід, фруктів та грибів в свіжому, охолодженому та замороженому вигляді.

Лабораторно-практичні роботи:

1. Прості та складні форми нарізання овочів. Відпрацювання методів і прийомів. (2 год.)

2. Вивчення будови, принципу роботи машин для очищення овочів; апарати захисту та управління. Складання та розбирання машин, набуття експлуатаційних навичок з дотриманням технічних вимог безпеки праці. Ознайомлення з технічною документацією. (2 год.)

Форма проведення контролю за засвоєнням результату навчання

Код і назва результату навчання **РН 1. Обробка овочів, грибів, фруктів, ягід, горіхоплідних та приготування напівфабрикатів з них**

Форми контролю: тестовий контроль.

Код і назва компетентності **ПК 1. Здатність підготуватися до обробки овочів, грибів, ягід, організувати робоче місце**

Форми контролю: опитування, тестовий контроль.

Код і назва компетентності **ПК 2. Здатність отримувати сировину зі складу або від постачальника**

Форми контролю: опитування, тестовий контроль.

Код і назва компетентності **ПК 3. Здатність проводити механічну кулінарну обробку та нарізання овочів, грибів та фруктів, ягід механічним та ручним способами, простими та складними формами; підготування овочів до фарширування**

Форми контролю: опитування, тестовий контроль, лабораторно-практична робота.

РОБОЧА НАВЧАЛЬНА ПРОГРАМА

результату навчання РН 1. Обробка овочів, грибів, фруктів, ягід, горіхоплідних та приготування напівфабрикатів з них

Код ком-тей	Назва результату навчання, компетентності	Кількість годин	
		усього	з них на практичні роботи
Результат навчання РН 1. Обробка овочів, грибів, фруктів, ягід, горіхоплідних та приготування напівфабрикатів з них			
ПК 1	Здатність підготуватися до обробки овочів, грибів, ягід, організувати робоче місце	1	-
ПК 2	Здатність отримувати сировину зі складу або від постачальника	2	-
ПК 3	Здатність проводити механічну кулінарну обробку та нарізання овочів, грибів та фруктів, ягід механічним та ручним способами, простими та складними формами; підготування овочів до фарширування	9	4
<i>Усього годин на РН 1:</i>		12	4

Результат навчання РН 1. Обробка овочів, грибів, фруктів, ягід, горіхоплідних та приготування напівфабрикатів з них

ПК 1. Здатність підготуватися до обробки овочів, грибів, ягід, організувати робоче місце

Санітарно-гігієнічні вимоги до робочого місця та особистої гігієни працівника.

Види інструменту, обладнання, посуду для готування овочів, грибів, ягід, правила їх експлуатації та безпечного застосування.

Вимоги охорони праці при експлуатації машин, механізмів, обладнання та устаткування, що використовують для обробки та нарізання овочів, грибів, ягід.

ПК 2. Здатність отримувати сировину зі складу або від постачальника

Правила приймання сировини за якістю і кількістю зі складу або від постачальника.

Асортимент та основні характеристики овочів та грибів, фруктів, ягід, горіхоплідних.

Харчова цінність різних овочів та грибів, фруктів, ягід, горіхоплідних.

Вимоги до якості овочів та грибів, фруктів, ягід, горіхоплідних.

Правила підбору овочів та грибів, фруктів, ягід, горіхоплідних.

Правила зберігання овочів та грибів, фруктів, ягід, горіхоплідних.

ПК 3. Здатність проводити механічну кулінарну обробку та нарізання овочів, грибів та фруктів, ягід механічним та ручним способами, простими та складними формами; підготування овочів до фарширування

Вимоги до якості овочів та грибів, фруктів, ягід, призначених для механічної кулінарної обробки.

Правила санітарної обробки кухонного посуду, інструментів, інвентарю, їх маркування та використання для обробки овочів та грибів, фруктів, ягід.

Загальні правила безпечної експлуатації устаткування, що використовують для обробки та нарізання овочів та грибів, фруктів, ягід.

Методи обробки овочів, фруктів, ягід, грибів та зелені.

Норми виходу овочів та грибів, фруктів, ягід, горіхоплідних після механічної кулінарної обробки.

Способи мінімізації кількості відходів під час обробки овочів та грибів, фруктів, ягід.

Правила зберігання оброблених овочів та грибів, фруктів, ягід, для подальшого приготування страв.

Види та правила експлуатації технологічного обладнання, інвентарю та інструменту, що використовується для обробки овочів та грибів, фруктів, ягід.

Прийоми та способи нарізання овочів та грибів, фруктів простими та складними формами та їх кулінарне використання.

Прийоми та способи підготовки овочів та грибів для фарширування.

Норми виходу овочів та грибів, фруктів після нарізки.

Правила охолодження та заморожування нарізаних овочів, фруктів та грибів.

Правила зберігання нарізаних овочів, ягід, фруктів та грибів в свіжому, охолодженому та замороженому вигляді.

Лабораторно-практичні роботи:

1. Прості та складні форми нарізання овочів. Відпрацювання методів і прийомів. (2 год.)

2. Вивчення будови, принципу роботи машин для очищення овочів; апарати захисту та управління. Складання та розбирання машин, набуття експлуатаційних навичок з дотриманням технічних вимог безпеки праці. Ознайомлення з технічною документацією. (2 год.)

СХВАЛЕНО

на засіданні педагогічної ради

Протокол № _____

від « ____ » _____ 2022 р.

РОЗГЛЯНУТО

на засіданні методичної комісії

Протокол № _____

від « ____ » _____ 2022 р.

Голова методичної комісії

_____ Лілія ОДЮШИНА

ПОГОДЖЕНО

(назва підприємства)

(підпис керівника)

« _____ » _____ 2022 р.

ЗАТВЕРДЖУЮ

Директор ДНЗ «Полонський АПЦО»

_____ Микола РОМАНЮК

(підпис)

« _____ » _____ 2022 р.

ЗМІСТ

робочої начальної програми професійно-теоретичної підготовки

Професія: 5122 Кухар

Професійна кваліфікація: кухар 4 –го розряду

Код і назва модуля М1. Первинна обробка сировини та приготування напівфабрикатів

Код і назва результату навчання РН 4. Обробка різних видів риби, продуктів моря та приготування напівфабрикатів з них

Код і назва компетентності ПК 1. Здатність підготуватись до робочого процесу оброблення різних видів риби, продуктів моря та приготування напівфабрикатів з них, організувати робоче місце

Зміст компетентності

Санітарні норми щодо інструментів, обладнання, посуду, робочого місця при обробці різних видів риби, продуктів моря та приготуванні напівфабрикатів з них.

Види інструменту, обладнання стосовно оброблення різних видів риби, продуктів моря та приготування напівфабрикатів з них, правила їх експлуатації.

Організація робочого місця для оброблення різних видів риби, продуктів моря та приготування напівфабрикатів з них.

Правила безпеки праці при роботі з інструментом, обладнанням.

Порядок отримання сировини зі складу або від постачальника.

Лабораторно-практична робота:

1. Вивчення будови, принципу роботи універсальних кухонних машин, набуття експлуатаційних навичок за натуральними зразками. Ознайомлення з технічною характеристикою приводів (паспорти, інструкції). (2 год.)

Код і назва компетентності ПК 2. Здатність проводити механічну кулінарну обробку риби з кістковим і хрящовим скелетом, інших видів риби

Зміст компетентності

Класифікація та характеристика риби з кістковим і хрящовим скелетом.

Харчова цінність риби з кістковим і хрящовим скелетом.

Кулінарне призначення кожної родини риби.

Вимоги до якості живої, охолодженої і замороженої риби.

Способи кулінарної механічної обробки риби з кістковим та хрящовим скелетом.

Норми виходу обробленої риби.

Органолептичні показники якості обробленої риби.

Послідовність і правила обробки різних видів риб для приготування: риби обробленої в цілому (з розрізанням черевця і без розрізання) і пластованому вигляді, прийоми виготовлення різних видів філе, оброблення дрібної риби.

Прийоми, які використовують при приготуванні напівфабрикатів з риби.

Правила охолодження і заморожування обробленої риби.

Правила зберігання оброблених видів риби в охолодженому та замороженому вигляді.

Лабораторно-практичні роботи:

Механічна кулінарна обробка риби з лускою. (3 год.)

Механічна кулінарна обробка риби без луски. (3 год.)

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

Зміст компетентності

Правила відбору риби за якістю та кількістю відповідно до технологічних вимог

Приготування котлетної та січеної маси та напівфабрикатів з них.

Рецептура 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 і терміни зберігання котлетної та січеної маси з риби та напівфабрикатів з них.

Правила відбору риби за якістю та кількістю відповідно до технологічних вимог фаршування риби.

Рецептура та послідовність виконання технологічних операцій приготування фаршированої риби.

Вимоги до якості фаршированої риби.

Норми виходу фаршированої риби.

Умови і терміни зберігання фаршированої риби.

Лабораторно-практичні роботи:

1. Технологія приготування котлетної та січеної маси з риби та напівфабрикатів з них. (2 год.)

2. Технологія приготування напівфабрикату фаршированої риби. (2 год.)

Код і назва компетентності **ПК 4. Здатність обробляти морепродукти**

Зміст компетентності

Класифікація та характеристика основних видів морепродуктів.

Харчова цінність та кулінарне 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 (гідробіонтів) та підготовці їх до приготування.

Правила експлуатації відповідних видів технологічного обладнання, виробничого інвентарю та інструменту.

Способи кулінарної механічної обробки морепродуктів: очищення, потрошіння, промивання, нарізка, замочування, панірування.

Норми виходу різних видів морепродуктів після обробки; органолептичні показники якості оброблених морепродуктів.

Правила охолодження і заморожування морепродуктів.

Правила зберігання оброблених морепродуктів в охолодженому і замороженому вигляді.

Форма проведення контролю за засвоєнням результату навчання

Код і назва результату навчання **РН 4. Обробка різних видів риби, продуктів моря та приготування напівфабрикатів з них**

Форми контролю: тестовий контроль.

Код і назва компетентності **ПК 1. Здатність підготуватись до робочого процесу оброблення різних видів риби, продуктів моря та приготування напівфабрикатів з них, організувати робоче місце**

Форми контролю: опитування, тестовий контроль, лабораторно-практична робота.

Код і назва компетентності **ПК 2. Здатність проводити механічну кулінарну обробку риби з кістковим і хрящовим скелетом, інших видів риби**

Форми контролю: опитування, тестовий контроль, лабораторно-практична робота.

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

Форми контролю: опитування, тестовий контроль, лабораторно-практична робота.

Код і назва компетентності **ПК 4. Здатність обробляти морепродукти**

Форми контролю: опитування, тестовий контроль.

РОБОЧА НАВЧАЛЬНА ПРОГРАМА

результату навчання РН 4. Обробка різних видів риби, продуктів моря та приготування напівфабрикатів з них

Код ком-тей	Назва результату навчання, компетентності	Кількість годин	
		усього	з них на практичні роботи
Результат навчання РН 4. Обробка різних видів риби, продуктів моря та приготування напівфабрикатів з них			
ПК 1	Здатність підготуватись до робочого процесу оброблення різних видів риби, продуктів моря та приготування напівфабрикатів з них, організувати робоче місце	4	2
ПК 2	Здатність проводити механічну кулінарну обробку риби з кістковим і хрящовим скелетом, інших видів риби	10	6
ПК 3	Здатність готувати котлетну та січену маси з різних видів риби та напівфабрикати з неї	8	4
ПК 4	Здатність обробляти морепродукти	2	-
Усього годин на РН 4:		24	12

Результат навчання РН 4. Обробка різних видів риби, продуктів моря та приготування напівфабрикатів з них

ПК 1. Здатність підготуватись до робочого процесу оброблення різних видів риби, продуктів моря та приготування напівфабрикатів з них, організувати робоче місце

Санітарні норми щодо інструментів, обладнання, посуду, робочого місця при обробці різних видів риби, продуктів моря та приготуванні напівфабрикатів з них.

Види інструменту, обладнання стосовно оброблення різних видів риби, продуктів моря та приготування напівфабрикатів з них, правила їх експлуатації.

Організація робочого місця для оброблення різних видів риби, продуктів моря та приготування напівфабрикатів з них.

Правила безпеки праці при роботі з інструментом, обладнанням.

Порядок отримання сировини зі складу або від постачальника.

Лабораторно-практична робота:

1. Вивчення будови, принципу роботи універсальних кухонних машин, набуття експлуатаційних навичок за натуральними зразками. Ознайомлення з технічною характеристикою приводів (паспорти, інструкції). (2 год.)

ПК 2. Здатність проводити механічну кулінарну обробку риби з кістковим і хрящовим скелетом, інших видів риб

Класифікація та характеристика риби з кістковим і хрящовим скелетом.

Харчова цінність риби з кістковим і хрящовим скелетом.

Кулінарне призначення кожної родини риб.

Вимоги до якості живої, охолодженої і замороженої риби.

Способи кулінарної механічної обробки риби з кістковим та хрящовим скелетом.

Норми виходу обробленої риби.

Органолептичні показники якості обробленої риби.

Послідовність і правила обробки різних видів риб для приготування: риби обробленої в цілому (з розрізанням черевця і без розрізання) і пластованому вигляді, прийоми виготовлення різних видів філе, оброблення дрібної риби.

Прийоми, які використовують при приготуванні напівфабрикатів з риби.

Правила охолодження і заморожування обробленої риби.

Правила зберігання оброблених видів риби в охолодженому та замороженому вигляді.

Лабораторно-практичні роботи:

1 Механічна кулінарна обробка риби з лускою. (3 год.)

2 Механічна кулінарна обробка риби без луски. (3 год.)

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

Правила відбору риби за якістю та кількістю відповідно до технологічних вимог

Приготування котлетної та січеної маси та напівфабрикатів з них.

Рецептура 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 і терміни зберігання котлетної та січеної маси з риби та напівфабрикатів з них.

Правила відбору риби за якістю та кількістю відповідно до технологічних вимог фаршування риби.

Рецептура та послідовність виконання технологічних операцій приготування фаршированої риби.

Вимоги до якості фаршированої риби.

Норми виходу фаршированої риби.

Умови і терміни зберігання фаршированої риби.

Лабораторно-практичні роботи:

1. Технологія приготування котлетної та січеної маси з риби та напівфабрикатів. (2 год.)

2. Технологія приготування напівфабрикату фаршированої риби. (2 год.)

ПК 4. Здатність обробляти морепродукти

Класифікація та характеристика основних видів морепродуктів.

Харчова цінність та кулінарне 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 (гідробіонтів) та підготовці їх до приготування.

Правила експлуатації відповідних видів технологічного обладнання, виробничого інвентарю та інструменту.

Способи кулінарної механічної обробки морепродуктів: очищення, потрошіння, промивання, нарізка, замочування, панірування.

Норми виходу різних видів морепродуктів після обробки; органолептичні показники якості оброблених морепродуктів.

Правила охолодження і заморожування морепродуктів.

Правила зберігання оброблених морепродуктів в охолодженому і замороженому вигляді.

СХВАЛЕНО

на засіданні педагогічної ради

Протокол № _____

від « ____ » _____ 2022 р.

РОЗГЛЯНУТО

на засіданні методичної комісії

Протокол № _____

від « ____ » _____ 2022 р.

Голова методичної комісії

_____ Лілія ОДЮШИНА

ПОГОДЖЕНО

_____ (назва підприємства)

_____ (підпис керівника)

« _____ » _____ 2022 р.

ЗАТВЕРДЖУЮ

Директор ДНЗ «Полонський АПЦО»

_____ Микола РОМАНЮК

_____ (підпис)

« _____ » _____ 2022 р.

ЗМІСТ

робочої начальної програми професійно-теоретичної підготовки

Професія: 5122 Кухар

Професійна кваліфікація: кухар 4 –го розряду

Код і назва модуля М1. Первинна обробка сировини та приготування напівфабрикатів

Код і назва результату навчання РН 5. Обробка м'яса, субпродуктів, птиці, дичини та приготування напівфабрикатів з них

Код і назва компетентності ПК 1. Здатність підготуватися до оброблення м'яса та приготування напівфабрикатів з м'яса, організувати робоче місце

Зміст компетентності

Санітарні норми щодо інструментів, обладнання, посуду, робочого місця при роботі з м'ясом, субпродуктами, птицею, дичиною.

Види інструменту, обладнання, для оброблення та приготування напівфабрикатів з м'яса, субпродуктів, птиці, дичини.

Правила безпеки праці при роботі з інструментом, обладнанням.

Код і назва компетентності ПК 2. Здатність проводити механічну кулінарну обробку баранячих туш, четвертин яловичини, напівтуш телятини, свинини та підготовку окремих частин м'яса

Зміст компетентності

Види м'яса.

Морфологічний склад м'яса.

Основні характеристики м'яса домашніх тварин.

Харчова цінність різних видів м'яса.

Вимоги до якості баранячих, яловичих, телячих, свинячих туш в охолодженому і замороженому вигляді.

Технологічні схеми та послідовність обробки баранячих, телячих, яловичих, свинячих туш для приготування напівфабрикатів: розморожування, обмивання, обсушування, розрубання на частини, обвалювання, жилкування, зачистка, охолодження, заморожування.

Код і назва компетентності **ПК 3. Здатність готувати напівфабрикати з м'яса різної складності**

Зміст компетентності

Правила відбору м'яса за якістю і 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 і правила приготування великошматкових напівфабрикатів.

Послідовність і правила приготування панірованих натуральних напівфабрикатів.

Послідовність і правила приготування порційних і дрібношматкових натуральних напівфабрикатів.

Норми виходу напівфабрикатів з м'яса.

Вимоги до якості напівфабрикатів з м'яса.

Правила охолодження і заморожування підготовлених напівфабрикатів з м'яса, призначених для подальшого використання.

Умови зберігання охолоджених та заморожених напівфабрикатів з м'яса, призначених для подальшого використання.

Лабораторно-практична робота:

1. Технологія приготування напівфабрикатів з м'яса різної складності. (2 год.)

Код і назва компетентності **ПК 4. Здатність проводити механічну кулінарну обробку та підготовку субпродуктів м'яса**

Зміст компетентності

Види технологічного обладнання, виробничого інвентарю та інструменту, що використовують при приготуванні напівфабрикатів із субпродуктів.

Правила експлуатації відповідних видів технологічного обладнання, виробничого інвентарю, інструменту та ваговимірювальних приладів.

Характеристика, харчова цінність та кулінарне призначення різних видів субпродуктів.

Правила відбору різних видів субпродуктів за якістю і 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 і заморожування підготовлених напівфабрикатів із субпродуктів, призначених для подальшого використання.

Умови і терміни зберігання охолоджених та заморожених напівфабрикатів із субпродуктів, призначених для подальшого використання.

Лабораторно-практичні роботи:

1. Вивчення будови, принципу роботи машин і механізмів для подрібнення м'яса та формування напівфабрикатів; набуття експлуатаційних навичок з

дотриманням технічних вимог безпеки праці. Складання та розбирання машин. Ознайомлення з технічною документацією. (2 год.)

2. Вивчення будови, принципу роботи машин і механізмів для розпушування м'яса, перемішування фаршу; набуття експлуатаційних навичок з дотриманням технічних вимог безпеки праці. Складання та розбирання машин. Ознайомлення з технічною документацією. (2 год.)

Код і назва компетентності **ПК 5. Здатність готувати натуральну січену та котлетну маси з різних видів м'яса та напівфабрикати з них**

Зміст компетентності

Правила підбору частин яловичої, свинячої туші та телятини для приготування натуральної січеної та котлетної маси.

Рецептура та послідовність виконання технологічного процесу приготування натуральної січеної та котлетної маси з м'яса та напівфабрикатів з неї.

Правила розрахунку необхідної кількості сировини при приготуванні січеної та котлетної маси та напівфабрикатів з неї.

Зміст та порядок користування Збірником рецептур і кулінарних виробів.

Кулінарне використання напівфабрикатів з натуральної січеної та котлетної маси.

Органолептичні показники якості натуральної січеної та котлетної маси із м'яса та напівфабрикатів з них.

Норми виходу напівфабрикатів з натуральної січеної та котлетної маси з м'яса.

Умови і терміни зберігання натуральної січеної та котлетної маси із м'яса та напівфабрикатів з них.

Лабораторно-практична робота:

1. Технологія приготування котлетної маси з м'яса та напівфабрикатів з неї. (2 год.)

2. Технологія приготування натуральної січеної маси з м'яса та напівфабрикатів з неї. (2 год.)

Код і назва компетентності **ПК 6. Здатність проводити механічну кулінарну обробку птиці**

Зміст компетентності

Види птиці.

Морфологічний склад м'яса птиці.

Основні характеристики м'яса птиці.

Харчова цінність різних видів м'яса птиці.

Вимоги до якості птиці в охолодженому і замороженому вигляді.

Види технологічного обладнання, виробничого інвентарю та інструменту, що використовують при механічній кулінарній обробці птиці.

Правила експлуатації відповідних видів технологічного обладнання, використання виробничого інвентарю та інструменту, ваговимірювальних приладів.

Способи обробки птиці та приготування основних напівфабрикатів: розморожування, промивання, обсушування, обсмалювання, видалення голів, ший і ніжок, потрошіння, доочищення, заправка різними способами.

Код і назва компетентності **ПК 7. Здатність готувати напівфабрикати з птиці різної складності**

Зміст компетентності

Правила відбору птиці за якістю відповідно до технологічних вимог приготування напівфабрикатів з птиці різної складності.

Прийоми, які використовують при приготуванні напівфабрикатів з птиці: відбивання, маринування, шпигування.

Послідовність і правила приготування великошматкових напівфабрикатів.

Послідовність і правила приготування панірованих натуральних напівфабрикатів.

Послідовність і правила приготування порційних і дрібношматкових натуральних напівфабрикатів.

Норми виходу напівфабрикатів з птиці.

Вимоги до якості напівфабрикатів з птиці.

Правила охолодження і заморожування підготовлених напівфабрикатів з птиці, призначених для подальшого використання.

Умови зберігання охолоджених та заморожених напівфабрикатів з птиці, призначених для подальшого використання.

Лабораторно-практична робота:

1. Технологія приготування напівфабрикатів з птиці різної складності. (2 год.)

Код і назва компетентності **ПК 8. Здатність проводити механічну кулінарну обробку та підготовку субпродуктів птиці**

Зміст компетентності

Види технологічного обладнання, виробничого інвентарю та інструменту, що використовують при обробці субпродуктів і приготуванні напівфабрикатів із них.

Правила експлуатації відповідних видів технологічного обладнання, використання виробничого інвентарю та інструменту, ваговимірювальних приладів.

Технології обробки субпродуктів птиці.

Норми виходу напівфабрикатів із субпродуктів.

Вимоги до якості напівфабрикатів із субпродуктів.

Правила охолодження і заморожування приготовлених напівфабрикатів із субпродуктів, призначених для подальшого використання.

Способи мінімізації відходів при приготуванні напівфабрикатів із субпродуктів.

Код і назва компетентності **ПК 9. Здатність готувати котлетну масу з птиці та напівфабрикати з неї**

Зміст компетентності

Види інструменту, інвентарю, посуду та правила організації робочого місця для приготування котлетної маси з м'яса птиці та напівфабрикатів 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 і термін зберігання котлетної маси з м'яса та напівфабрикатів з неї.

Форма проведення контролю за засвоєнням результату навчання

Код і назва результату навчання **РН 5. Обробка м'яса, субпродуктів, птиці, дичини та приготування напівфабрикатів з них**

Форми контролю: тестовий контроль.

Код і назва компетентності **ПК 1. Здатність підготуватися до оброблення м'яса та приготування напівфабрикатів з м'яса, організувати робоче місце**

Форми контролю: опитування, тестовий контроль.

Код і назва компетентності **ПК 2. Здатність проводити механічну кулінарну обробку баранячих туш, четвертин яловичини, напівтуш телятини, свинини та підготовку окремих частин м'яса**

Форми контролю: опитування, тестовий контроль.

Код і назва компетентності **ПК 3. Здатність готувати напівфабрикати з м'яса різної складності**

Форми контролю: опитування, тестовий контроль, лабораторно-практична робота.

Код і назва компетентності **ПК 4. Здатність проводити механічну кулінарну обробку та підготовку субпродуктів м'яса**

Форми контролю: опитування, тестовий контроль, лабораторно-практична робота.

Код і назва компетентності **ПК 5. Здатність готувати натуральну січену та котлетну маси з різних видів м'яса та напівфабрикати з них**

Форми контролю: опитування, тестовий контроль, лабораторно-практична робота.

Код і назва компетентності **ПК 6. Здатність проводити механічну кулінарну обробку птиці**

Форми контролю: опитування, тестовий контроль.

Код і назва компетентності **ПК 7. Здатність готувати напівфабрикати з птиці різної складності**

Форми контролю: опитування, тестовий контроль, лабораторно-практична робота.

Код і назва компетентності **ПК 8. Здатність проводити механічну кулінарну**

обробку та підготовку субпродуктів птиці

Форми контролю: опитування, тестовий контроль.

Код і назва компетентності **ПК 9. Здатність готувати котлетну масу з птиці та напівфабрикати з неї**

Форми контролю: опитування, тестовий контроль.

РОБОЧА НАВЧАЛЬНА ПРОГРАМА

результату навчання РН 5. Обробка м'яса, субпродуктів, птиці, дичини та приготування напівфабрикатів з них

Код ком-тей	Назва результату навчання, компетентності	Кількість годин	
		усього	з них на практичні роботи
Результат навчання РН 5. Обробка м'яса, субпродуктів, птиці, дичини та приготування напівфабрикатів з них			
ПК 1	Здатність підготуватися до оброблення м'яса та приготування напівфабрикатів з м'яса, організувати робоче місце	1	-
ПК 2	Здатність проводити механічну кулінарну обробку баранячих туш, четвертин яловичини, напівтуш телятини, свинини та підготовку окремих частин м'яса	3	-
ПК 3	Здатність готувати напівфабрикати з м'яса різної складності	8	2
ПК 4	Здатність проводити механічну кулінарну обробку та підготовку субпродуктів м'яса	6	4
ПК 5	Здатність готувати натуральну січену та котлетну маси з різних видів м'яса та напівфабрикати з них	8	4
ПК 6	Здатність проводити механічну кулінарну обробку птиці	2	-
ПК 7	Здатність готувати напівфабрикати з птиці різної складності	4	2
ПК 8	Здатність проводити механічну кулінарну обробку та підготовку субпродуктів птиці	2	-
ПК 9	Здатність готувати котлетну масу з птиці та напівфабрикати з неї	2	-
Усього годин на РН 5:		36	12

Результат навчання РН 5. Обробка м'яса, субпродуктів, птиці, дичини та приготування напівфабрикатів з них

ПК 1. Здатність підготуватися до оброблення м'яса та приготування напівфабрикатів з м'яса, організувати робоче місце

Санітарні норми щодо інструментів, обладнання, посуду, робочого місця при роботі з м'ясом, субпродуктами, птицею, дичиною.

Види інструменту, обладнання, для оброблення та приготування напівфабрикатів з м'яса, субпродуктів, птиці, дичини.

Правила безпеки праці при роботі з інструментом, обладнанням.

ПК 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.

Харчова цінність різних видів м'яса.

Вимоги до якості баранячих, яловичих, телячих, свинячих туш в охолодженому і замороженому вигляді.

Технологічні схеми та послідовність обробки баранячих, телячих, яловичих, свинячих туш для приготування напівфабрикатів: розморожування, обмивання, обсушування, розрубання на частини, обвалювання, жилкування, зачистка, охолодження, заморожування.

ПК 3. Здатність готувати напівфабрикати з м'яса різної складності

Правила відбору м'яса за якістю і 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 і правила приготування великошматкових напівфабрикатів.

Послідовність і правила приготування панірованих натуральних напівфабрикатів.

Послідовність і правила приготування порційних і дрібношматкових натуральних напівфабрикатів.

Норми виходу напівфабрикатів з м'яса.

Вимоги до якості напівфабрикатів з м'яса.

Правила охолодження і заморожування підготовлених напівфабрикатів з м'яса, призначених для подальшого використання.

Умови зберігання охолоджених та заморожених напівфабрикатів з м'яса, призначених для подальшого використання.

Лабораторно-практична робота:

1. Технологія приготування напівфабрикатів з м'яса різної складності. (2 год.)

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, інструменту та ваговимірювальних приладів.

Характеристика, харчова цінність та кулінарне призначення різних видів субпродуктів.

Правила відбору різних видів субпродуктів за якістю і 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 і заморожування підготовлених напівфабрикатів із субпродуктів, призначених для подальшого використання.

Умови і терміни зберігання охолоджених та заморожених напівфабрикатів із субпродуктів, призначених для подальшого використання.

Лабораторно-практичні роботи:

1. Вивчення будови, принципу роботи машин і механізмів для подрібнення м'яса та формування напівфабрикатів; набуття експлуатаційних навичок з дотриманням технічних вимог безпеки праці. Складання та розбирання машин. Ознайомлення з технічною документацією. (2 год.)

2. Вивчення будови, принципу роботи машин і механізмів для розпушування м'яса, перемішування фаршу; набуття експлуатаційних навичок з дотриманням технічних вимог безпеки праці. Складання та розбирання машин. Ознайомлення з технічною документацією. (2 год.)

ПК 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.

Рецептура та послідовність виконання технологічного процесу приготування натуральної січеної та котлетної маси з м'яса та напівфабрикатів з неї.

Правила розрахунку необхідної кількості сировини при приготуванні січеної та котлетної маси та напівфабрикатів з неї.

Зміст та порядок користування Збірником рецептур і кулінарних виробів.

Кулінарне використання напівфабрикатів з натуральної січеної та котлетної маси.

Органолептичні показники якості натуральної січеної та котлетної маси із м'яса та напівфабрикатів з них.

Норми виходу напівфабрикатів з натуральної січеної та котлетної маси з м'яса.

Умови і терміни зберігання натуральної січеної та котлетної маси із м'яса та напівфабрикатів з них.

Лабораторно-практичні роботи:

1. Технологія приготування котлетної маси з м'яса та напівфабрикатів з неї. (2 год.)

2. Технологія приготування натуральної січеної маси з м'яса та напівфабрикатів з неї. (2 год.)

ПК 6. Здатність проводити механічну кулінарну обробку птиці

Види птиці.

Морфологічний склад м'яса птиці.

Основні характеристики м'яса птиці.

Харчова цінність різних видів м'яса птиці.

Вимоги до якості птиці в охолодженому і замороженому вигляді.

Види технологічного обладнання, виробничого інвентарю та інструменту, що використовують при механічній кулінарній обробці птиці.

Правила експлуатації відповідних видів технологічного обладнання, використання виробничого інвентарю та інструменту, ваговимірювальних приладів.

Способи обробки птиці та приготування основних напівфабрикатів: розморожування, промивання, обсушування, обсмалювання, видалення голів, ший і ніжок, потрошіння, доочищення, заправка різними способами.

ПК 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 і правила приготування великошматкових напівфабрикатів.

Послідовність і правила приготування панірованих натуральних напівфабрикатів.

Послідовність і правила приготування порційних і дрібношматкових натуральних напівфабрикатів.

Норми виходу напівфабрикатів з птиці.

Вимоги до якості напівфабрикатів з птиці.

Правила охолодження і заморожування підготовлених напівфабрикатів з птиці, призначених для подальшого використання.

Умови зберігання охолоджених та заморожених напівфабрикатів з птиці, призначених для подальшого використання.

Лабораторно-практична робота:

1. Технологія приготування напівфабрикатів з птиці різної складності. (2 год.)

ПК 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.

Правила експлуатації відповідних видів технологічного обладнання, використання виробничого інвентарю та інструменту, ваговимірювальних приладів.

Технології обробки субпродуктів птиці.

Норми виходу напівфабрикатів із субпродуктів.

Вимоги до якості напівфабрикатів із субпродуктів.

Правила охолодження і заморожування приготовлених напівфабрикатів із субпродуктів, призначених для подальшого використання.

Способи мінімізації відходів при приготуванні напівфабрикатів із субпродуктів.

ПК 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.

Технології та рецепти виготовлення котлетної маси з птиці.

Органолептичні показники якості котлетної маси з птиці та напівфабрикатів з неї.

Види спецій та паніровок.

Умови і термін зберігання котлетної маси з м'яса та напівфабрикатів з неї.

СХВАЛЕНО

на засіданні педагогічної ради

Протокол № _____

від «_____» _____ 2022 р.

РОЗГЛЯНУТО

на засіданні методичної комісії

Протокол № _____

від «_____» _____ 2022 р.

Голова методичної комісії

_____ Лілія ОДЮШИНА

ПОГОДЖЕНО

_____ (назва підприємства)

_____ (підпис керівника)

« _____ » _____ 2022 р.

ЗАТВЕРДЖУЮ

Директор ДНЗ «Полонський АПЦО»

_____ Микола РОМАНЮК

_____ (підпис)

« _____ » _____ 2022 р.

ЗМІСТ

робочої начальної програми професійно-теоретичної підготовки

Професія: 5122 Кухар

Професійна кваліфікація: кухар 4 –го розряду

Код і назва модуля М2. Приготування гарячих страв

Код і назва результату навчання РН 2. Приготування страв і гарнірів з овочів, грибів

Код і назва компетентності ПК 1. Здатність підготуватись до робочого процесу, організувати робоче місце

Зміст компетентності

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.

Правила санітарної обробки столового та кухонного посуду, інструментів, інвентарю, їх маркування та використання для приготування страв та гарнірів з овочів, грибів.

Правила експлуатації відповідних видів технологічного обладнання, виробничого інвентарю, інструменту та ваговимірювальних приладів для приготування страв та гарнірів з овочів, грибів.

Правила охорони праці при приготуванні страв та гарнірів з овочів, грибів.

Лабораторно-практична робота:

1. Вивчення будови, підготовка до роботи фритюрниць, сковорід, шаф для смаження. (2 год.)

2. Набуття експлуатаційних навичок з дотриманням технічних вимог безпеки праці. Ознайомлення з приладами автоматики регулювання та безпеки, технічною документацією. (2 год.)

Код і назва компетентності ПК 2. Здатність готувати страви та гарніри з овочів і грибів

Зміст компетентності

Способи та послідовність виконання теплової обробки овочів та грибів.

Рецептура та послідовність виконання технологічних операцій приготування страв і гарнірів з овочів та грибів.

Правила порціонування, відпуску страв і гарнірів з овочів та грибів.

Рівень готовності страв.

Способи оформлення та температуру подачі страв і гарнірів з овочів та грибів.

Органолептичні показники якості страв і гарнірів з овочів та грибів.

Умови і терміни зберігання страв і гарнірів з овочів та грибів.

Лабораторно-практичні роботи:

1. Технологія приготування страв з овочів. Овочі відварені. (2 год.)

2. Технологія приготування страв з овочів. Овочі припущені. (2 год.)

3. Технологія приготування страв з овочів і грибів. Страви з смажених овочів і грибів. (2 год.)

4. Технологія приготування страв з овочів і грибів. Страви з тушкованих овочів і грибів. (2 год.)

5. Технологія приготування страв з овочів і грибів. Страви з запечених овочів і грибів. (2 год.)

Форма проведення контролю за засвоєнням результату навчання

Код і назва результату навчання **РН 2. Приготування страв і гарнірів з овочів, грибів**

Форми контролю: тестовий контроль.

Код і назва компетентності **ПК 1. Здатність підготуватись до робочого процесу, організувати робоче місце**

Форми контролю: опитування, тестовий контроль, лабораторно-практична робота.

Код і назва компетентності **ПК 2. Здатність готувати страви та гарніри з овочів і грибів**

Форми контролю: опитування, тестовий контроль, лабораторно-практична робота.

РОБОЧА НАВЧАЛЬНА ПРОГРАМА

результату навчання РН 2. Приготування страв і гарнірів з овочів, грибів

Код ком-тей	Назва результату навчання, компетентності	Кількість годин	
		усього	з них на практичні роботи
Результат навчання РН 2. Приготування страв і гарнірів з овочів, грибів			
ПК 1	Здатність підготуватись до робочого процесу, організувати робоче місце	7	4
ПК 2	Здатність готувати страви та гарніри з овочів і грибів	17	10
<i>Усього годин на РН 2:</i>		24	14

Результат навчання РН 2. Приготування страв і гарнірів з овочів, грибів

ПК 1. Здатність підготуватись до робочого процесу, організувати 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.

Правила санітарної обробки столового та кухонного посуду, інструментів, інвентарю, їх маркування та використання для приготування страв та гарнірів з овочів, грибів.

Правила експлуатації відповідних видів технологічного обладнання, виробничого інвентарю, інструменту та ваговимірювальних приладів для приготування страв та гарнірів з овочів, грибів.

Правила охорони праці при приготуванні страв та гарнірів з овочів, грибів.

Лабораторно-практична робота:

1. Вивчення будови, підготовка до роботи фритюрниць, сковорід, шаф для смаження. (2 год.)

2. Набуття експлуатаційних навичок з дотриманням технічних вимог безпеки праці. Ознайомлення з приладами автоматики регулювання та безпеки, технічною документацією. (2 год.)

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

Способи та послідовність виконання теплової обробки овочів та грибів.

Рецептура та послідовність виконання технологічних операцій приготування страв і гарнірів з овочів та грибів.

Правила порціонування, відпуску страв і гарнірів з овочів та грибів.

Рівень готовності страв.

Способи оформлення та температуру подачі страв і гарнірів з овочів та грибів.

Органолептичні показники якості страв і гарнірів з овочів та грибів.

Умови і терміни зберігання страв і гарнірів з овочів та грибів.

Лабораторно-практичні роботи:

1. Технологія приготування страв з овочів. Овочі відварені. (2 год.)
2. Технологія приготування страв з овочів. Овочі припущені. (2 год.)
3. Технологія приготування страв з овочів і грибів. Страви з смажених овочів і грибів. (2 год.)
4. Технологія приготування страв з овочів і грибів. Страви з тушкованих овочів і грибів. (2 год.)
5. Технологія приготування страв з овочів і грибів. Страви з запечених овочів і грибів. (2 год.)

СХВАЛЕНО

на засіданні педагогічної ради

Протокол № _____

від «_____» _____ 2022 р.

РОЗГЛЯНУТО

на засіданні методичної комісії

Протокол № _____

від «_____» _____ 2022 р.

Голова методичної комісії

_____ Лілія ОДЮШИНА

ПОГОДЖЕНО

_____ (назва підприємства)

_____ (підпис керівника)

« _____ » _____ 2022 р.

ЗАТВЕРДЖУЮ

Директор ДНЗ «Полонський АПЦО»

_____ Микола РОМАНЮК

_____ (підпис)

« _____ » _____ 2022 р.

ЗМІСТ

робочої начальної програми професійно-теоретичної підготовки

Професія: 5122 Кухар

Професійна кваліфікація: кухар 4 –го розряду

Код і назва модуля М2. Приготування гарячих страв

Код і назва результату навчання РН 3. Приготування страв з яєць, молока та молочних продуктів

Код і назва компетентності ПК 1. Здатність підготуватись до приготування яєць та сиру, організувати робоче місце

Зміст компетентності

Види технологічного обладнання, інвентарю та інструменту, що використовують при приготуванні страв з яєць, молока та молочних продуктів, правила експлуатації технологічного обладнання, інвентарю, інструменту та ваговимірювальних приладів.

Види кухонного посуду для приготування яєць, молока та молочних продуктів, правила підбору столового посуду для подавання страв з різних видів яєць та сиру.

Вимоги охорони праці при експлуатації обладнання та устаткування, що використовують під час приготування страв з яєць, молока та молочних продуктів.

Правила санітарної обробки кухонного посуду, інструментів, інвентарю, їх маркування та використання у процесі приготування страв з яєць, молока та молочних продуктів.

Лабораторно-практичні роботи:

1. Вивчення будови, підготовка до роботи електронагрівачів, електричних котлів, пароварильних шаф. Набуття експлуатаційних навичок з дотриманням технічних вимог безпеки праці. Ознайомлення з технічною документацією, приладами автоматики регулювання теплового режиму та безпеки. (2 год.)

2. Вивчення будови, підготовка до роботи електричних плит. Набуття експлуатаційних навичок з дотриманням технічних вимог безпеки праці. Ознайомлення з приладами автоматики регулювання та безпеки, технічною документацією. (2 год.)

3. Вивчення будови, підготовка до роботи газових плит, пальників. Набуття

експлуатаційних навичок з дотриманням технічних вимог безпеки праці. Ознайомлення з приладами автоматики регулювання та безпеки, технічною документацією. (2 год.)

4. Вивчення будови, підготовка до роботи кип'ятильників безперервної дії, мармітів, термостатів. Набуття експлуатаційних навичок з дотриманням технічних вимог безпеки праці. Ознайомлення з технічною документацією. (2 год.)

Код і назва компетентності **ПК 2. Здатність готувати страви з яєць, молока та молочних продуктів**

Зміст компетентності

Санітарні норми при готуванні страв з яєць, молока та молочних продуктів.

Вимоги до 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.

Рецептура 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 і терміни зберігання страв з яєць, молока та молочних продуктів.

Лабораторно-практичні роботи:

1. Технологія приготування страв з сиру, яєць. Сирники. Вареники лінів. Запиканка з сиру. Пудинг з сиру. (2 год.)

2. Технологія приготування страв з сиру, яєць. Омлет натуральний та змішаний. Омлет фарширований. (2 год.)

Форма проведення контролю за засвоєнням результату навчання

Код і назва результату навчання **РН 3. Приготування страв з яєць, молока та молочних продуктів**

Форми контролю: тестовий контроль.

Код і назва компетентності **ПК 1. Здатність підготуватись до приготування яєць та сиру, організувати робоче місце**

Форми контролю: опитування, тестовий контроль, лабораторно-практична робота.

Код і назва компетентності **ПК 2. Здатність готувати страви з яєць, молока та молочних продуктів**

Форми контролю: опитування, тестовий контроль, лабораторно-практична робота.

РОБОЧА НАВЧАЛЬНА ПРОГРАМА

результату навчання РН 3. Приготування страв з яєць, молока та молочних продуктів

Код ком-тей	Назва результату навчання, компетентності	Кількість годин	
		усього	з них на практичні роботи
Результат навчання РН 3. Приготування страв з яєць, молока та молочних продуктів			
ПК 1	Здатність підготуватись до приготування яєць та сиру, організувати робоче місце	13	8
ПК 2	Здатність готувати страви з яєць, молока та молочних продуктів	11	4
	Усього годин на РН 3:	24	12

Результат навчання РН 3. Приготування страв 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, правила експлуатації технологічного обладнання, інвентарю, інструменту та ваговимірювальних приладів. Принцип роботи, правила експлуатації та технічні вимоги безпеки праці, електронагрівачів, електричних котлів, пароварильних шаф, електричних плит.

Види кухонного посуду для приготування яєць, молока та молочних продуктів, правила підбору столового посуду для подавання страв з різних видів яєць та сиру.

Вимоги охорони праці при експлуатації обладнання та устаткування, що використовують під час приготування страв з яєць, молока та молочних продуктів.

Правила санітарної обробки кухонного посуду, інструментів, інвентарю, їх маркування та використання у процесі приготування страв з яєць, молока та молочних продуктів.

Лабораторно-практичні роботи:

1. Вивчення будови, підготовка до роботи електронагрівачів, електричних котлів, пароварильних шаф. Набуття експлуатаційних навичок з дотриманням технічних вимог безпеки праці. Ознайомлення з технічною документацією, приладами автоматики регулювання теплового режиму та безпеки. (2 год.)

2. Вивчення будови, підготовка до роботи електричних плит. Набуття експлуатаційних навичок з дотриманням технічних вимог безпеки праці. Ознайомлення з приладами автоматики регулювання та безпеки, технічною документацією. (2 год.)

3. Вивчення будови, підготовка до роботи газових плит, пальників. Набуття

експлуатаційних навичок з дотриманням технічних вимог безпеки праці. Ознайомлення з приладами автоматики регулювання та безпеки, технічною документацією. (2 год.)

4. Вивчення будови, підготовка до роботи кип'ятильників безперервної дії, мармітів, термостатів. Набуття експлуатаційних навичок з дотриманням технічних вимог безпеки праці. Ознайомлення з технічною документацією. (2 год.)

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

Санітарні норми при готуванні страв з яєць, молока та молочних продуктів.

Вимоги до 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.

Рецептура 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 і терміни зберігання страв з яєць, молока та молочних продуктів.

Лабораторно-практичні роботи:

1. Технологія приготування страв з сиру, яєць. Сирники. Вареники лінів. Запіканка з сиру. Пудинг з сиру. (2 год.)

2. Технологія приготування страв з сиру, яєць. Омлет натуральний та змішаний. Омлет фарширований. (2 год.)

СХВАЛЕНО
на засіданні педагогічної ради
Протокол № _____
від « ____ » _____ 2022 р.

РОЗГЛЯНУТО
на засіданні методичної комісії
Протокол № _____
від « ____ » _____ 2022 р.
Голова методичної комісії
_____ Лілія ОДЮШИНА

ПОГОДЖЕНО

_____ (назва підприємства)

_____ (підпис керівника)

« _____ » _____ 2022 р.

ЗАТВЕРДЖУЮ

Директор ДНЗ «Полонський АПЦО»

_____ Микола РОМАНЮК

_____ (підпис)

« _____ » _____ 2022 р.

ЗМІСТ

робочої начальної програми професійно-теоретичної підготовки

Професія: 5122 Кухар

Професійна кваліфікація: кухар 4 –го розряду

Код і назва модуля М2. Приготування гарячих страв

Код і назва результату навчання РН 6. Приготування бульйонів, супів та соусів

Код і назва компетентності ПК 1. Здатність підготуватись до робочого процесу приготування бульйонів, супів та соусів, організувати робоче місце для приготування бульйонів, супів та соусів

Зміст компетентності

Види кухонного посуду та технологічного обладнання, виробничого інвентарю та інструменту, що використовують при приготуванні бульйонів, супів та соусів.

Правила експлуатації технологічного обладнання.

Вимоги охорони праці при експлуатації машин, механізмів, обладнання та устаткування, що використовують під час приготування бульйонів, супів та соусів.

Правила санітарної обробки кухонного посуду, інструментів, інвентарю, їх маркування та використання у процесі приготування бульйонів, супів та соусів.

Код і назва компетентності ПК 2. Здатність приготування бульйонів, супів: заправних, пюреподібних, холодних та різних, їх відпуск

Зміст компетентності

Правила відбору інгредієнтів за якістю та кількістю відповідно до технологічних вимог приготування бульйонів, супів та соусів.

Рецептура та послідовність виконання технологічних операцій приготування бульйонів, відварів, пасеровок, супів та соусів.

Органолептичні показники якості приготовлених бульйонів, супів та соусів.

Методи виправлення недоліків, які можуть виникнути при приготуванні бульйонів, супів та соусів.

Способи мінімізації кількості відходів при приготуванні бульйонів, супів.

Правила підбору столового посуду для подавання супів.

Правила порціонування, відпуску, температури подачі бульйонів, супів та соусів.

Умови і терміни зберігання бульйонів, супів та соусів.

Лабораторно-практичні роботи:

1. Технологія приготування супів. Суп картопляний з крупами.
2. Технологія приготування супів. Суп з бобовими та макаронними виробами.
3. Технологія приготування супів. Суп з різних овочів.
4. Технологія приготування супів. Суп молочний.
5. Технологія приготування супів. Борщі. (2 год.)
6. Технологія приготування супів. Капусняки. (2 год.)
7. Технологія приготування супів. Розсольники. (2 год.)
8. Технологія приготування супів. Солянки. (2 год.)
9. Технологія приготування супів. Суп-пюре з різних овочів. (2 год.)
10. Технологія приготування супів. Холодні супи. (2 год.)
11. Технологія приготування соусів. Соуси на бульйонах різної консистенції. Соус томатний. (2 год.)
12. Технологія приготування соусів. Соус сметанний, сметанний з томатом. Соус грибний. (2 год.)
13. Технологія приготування соусів. Соуси: молочний основний, молочний солодкий. (2 год.)
14. Технологія приготування соусів. Маринад овочевий з томатом. Солодкі соуси: яблучний, абрикосовий. (2 год.)

Форма проведення контролю за засвоєнням результату навчання

Код і назва результату навчання **РН 6. Приготування бульйонів, супів та соусів**
Форми контролю: тестовий контроль.

Код і назва компетентності **ПК 1. Здатність підготуватись до робочого процесу приготування бульйонів, супів та соусів, організувати робоче місце для приготування бульйонів, супів та соусів**

Форми контролю: опитування, тестовий контроль.

Код і назва компетентності **ПК 2. Здатність приготування бульйонів, супів: заправних, пюреподібних, холодних та різних, їх відпуск**

Форми контролю: опитування, тестовий контроль, лабораторно-практична робота.

РОБОЧА НАВЧАЛЬНА ПРОГРАМА

результату навчання РН 6. Приготування бульйонів, супів та соусів

Код ком-тей	Назва результату навчання, компетентності	Кількість годин	
		усього	з них на практичні роботи
Результат навчання РН 6. Приготування бульйонів, супів та соусів			
ПК 1	Здатність підготуватись до робочого процесу приготування бульйонів, супів та соусів, організувати робоче місце для приготування бульйонів, супів та соусів	2	-
ПК 2	Здатність приготування бульйонів, супів: заправних, пюреподібних, холодних та різних, їх відпуск	61	24
<i>Усього годин на РН 6:</i>		63	24

Результат навчання РН 6. Приготування бульйонів, супів та соусів

ПК 1. Здатність підготуватись до робочого процесу приготування бульйонів, супів та соусів, організувати 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 соусів.

Правила експлуатації технологічного обладнання.

Вимоги охорони праці при експлуатації машин, механізмів, обладнання та устаткування, що використовують під час 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

Правила відбору інгредієнтів за якістю та кількістю відповідно до технологічних вимог приготування бульйонів, супів та соусів.

Рецептура та послідовність виконання технологічних операцій приготування бульйонів: м'ясного, м'ясо-кісткового відварів, рибного, з птиці.

Рецептура та послідовність виконання технологічних операцій приготування пасеровок: овочевої, борошняної, бурякової.

Рецептура та послідовність виконання технологічних операцій приготування супів: картопляних з крупою, бобовими та макаронними виробами, супів з різниховочів, молочних супів, борщів, капусняків, розсольників, солянок, супів-пюре, холодних супів та солодких супів.

Рецептура та послідовність виконання технологічних операцій приготування соусів: соуси білі м'ясні, рибні, грибні, соуси томатні, соуси яечно-масляні, молочні, сметанні, холодні та солодкі соуси.

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, температури подачі бульйонів, супів та соусів.

Умови і терміни зберігання бульйонів, супів та соусів.

Лабораторно-практичні роботи:

1. Технологія приготування супів. Суп картопляний з крупами.
2. Технологія приготування супів. Суп з бобовими та макаронними виробами.
3. Технологія приготування супів. Суп з різних овочів.
4. Технологія приготування супів. Суп молочний.
5. Технологія приготування супів. Борщі. (2 год.)
6. Технологія приготування супів. Капусняки. (2 год.)
7. Технологія приготування супів. Розсольники. (2 год.)
8. Технологія приготування супів. Солянки. (2 год.)
9. Технологія приготування супів. Суп-пюре з різних овочів. (2 год.)
10. Технологія приготування супів. Холодні супи. (2 год.)
11. Технологія приготування соусів. Соуси на бульйонах різної консистенції. Соус томатний. (2 год.)
12. Технологія приготування соусів. Соус сметанний, сметанний з томатом. Соус грибний. (2 год.)
13. Технологія приготування соусів. Соуси: молочний основний, молочний солодкий. (2 год.)
14. Технологія приготування соусів. Маринад овочевий з томатом. Солодкі соуси: яблучний, абрикосовий. (2 год.)

СХВАЛЕНО

на засіданні педагогічної ради

Протокол № _____

від «____» _____ 2022 р.

РОЗГЛЯНУТО

на засіданні методичної комісії

Протокол № _____

від «____» _____ 2022 р.

Голова методичної комісії

_____ Лілія ОДЮШИНА

ПОГОДЖЕНО

_____ (назва підприємства)

_____ (підпис керівника)

« _____ » _____ 2022 р.

ЗАТВЕРДЖУЮ

Директор ДНЗ «Полонський АПЦО»

_____ Микола РОМАНЮК

_____ (підпис)

« _____ » _____ 2022 р.

ЗМІСТ

робочої начальної програми професійно-теоретичної підготовки

Професія: 5122 Кухар

Професійна кваліфікація: кухар 4 –го розряду

Код і назва модуля М2. Приготування гарячих страв

Код і назва результату навчання РН 7. Приготування страв і гарнірів з круп, бобових, макаронних виробів

Код і назва компетентності ПК 1. Здатність підготуватись до приготування страв і гарнірів з круп, бобових, макаронних виробів, організувати робоче місце

Зміст компетентності

Види технологічного обладнання, інвентарю та інструменту, що використовують при приготуванні страв з круп, макаронних виробів, бобових та консервів і концентратів.

Правила експлуатації технологічного обладнання, інвентарю, інструменту та ваговимірювальних приладів.

Види кухонного посуду для приготування страв і гарнірів з круп, бобових, макаронних виробів.

Правила підбору столового посуду для подавання страв з круп, макаронних виробів, бобових та консервів і концентратів.

Вимоги охорони праці при експлуатації обладнання та устаткування, що використовують під час приготування страв і гарнірів з круп, бобових, макаронних виробів.

Правила санітарної обробки кухонного посуду, інструментів, інвентарю, їх маркування та використання у процесі приготування страв і гарнірів з круп, бобових, макаронних виробів.

Код і назва компетентності ПК 2. Здатність готувати страви і гарніри з круп, бобових, макаронних виробів (паст)

Зміст компетентності

Види, властивості, кулінарне призначення та особливості підготовки круп, макаронних виробів, бобових та консервів і концентратів для приготування страв.

Правила відбору інгредієнтів за якістю та кількістю відповідно до технологічних вимог приготування страв з круп, макаронних виробів, бобових та

консервів і концентратів.

Загальні правила варіння каш, макаронних виробів, бобових, консервів і концентратів.

Рецептура та послідовність виконання технологічних операцій приготування страв з круп, макаронних виробів, бобових та консервів і концентратів.

Способи мінімізації відходів при приготуванні страв з круп, макаронних виробів, бобових та консервів і концентратів.

Правила порціонування, відпуску.

Температура подачі страв з круп, макаронних виробів, бобових, консервів і концентратів.

Органолептичні показники якості страв з круп, макаронних виробів, бобових та консервів і концентратів.

Умови і терміни зберігання страв з круп, макаронних виробів, бобових та консервів і концентратів.

Лабораторно-практичні роботи:

1. Технологія приготування страв з круп, бобових і макаронних виробів. Правила подачі. Каша розсипчаста.

2. Технологія приготування страв з круп, бобових і макаронних виробів. Правила подачі. Каша в'язка.

3. Технологія приготування страв з круп, бобових і макаронних виробів. Правила подачі. Каша рідка.

4. Технологія приготування страв з круп, бобових і макаронних виробів. Правила подачі. Макарони відварні. Бобові відварні. (2 год.)

5. Технологія приготування страв з круп, бобових і макаронних виробів. Крупунок. Запіканка рисова. (2 год.)

6. Технологія приготування страв з круп, бобових і макаронних виробів. Пудинг. Котлети манні.

7. Технологія приготування страв з круп, бобових і макаронних виробів. Макаронник.

8. Технологія приготування страв з круп, бобових і макаронних виробів. Бобові з тушкованою капустою.

Форма проведення контролю за засвоєнням результату навчання

Код і назва результату навчання **РН 7. Приготування страв і гарнірів з круп, бобових, макаронних виробів**

Форми контролю: тестовий контроль.

Код і назва компетентності **ПК 1. Здатність підготуватись до приготування страв і гарнірів з круп, бобових, макаронних виробів, організувати робоче місце**

Форми контролю: опитування, тестовий контроль.

Код і назва компетентності **ПК 2. Здатність готувати страви і гарніри з круп, бобових, макаронних виробів (паст)**

Форми контролю: опитування, тестовий контроль, лабораторно-практична робота.

РОБОЧА НАВЧАЛЬНА ПРОГРАМА

результату навчання РН 7. Приготування страв і гарнірів з круп, бобових, макаронних виробів

Код ком-тей	Назва результату навчання, компетентності	Кількість годин	
		усього	з них на практичні роботи
Результат навчання РН 7. Приготування страв і гарнірів з круп, бобових, макаронних виробів			
ПК 1	Здатність підготуватись до приготування страв і гарнірів з круп, бобових, макаронних виробів, організувати робоче місце	2	-
ПК 2	Здатність готувати страви і гарніри з круп, бобових, макаронних виробів (паст)	26	10
Усього годин на РН 7:		28	10

Результат навчання РН 7. Приготування страв і гарнірів з круп, бобових, макаронних виробів

ПК 1. Здатність підготуватись до приготування страв і 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, інвентарю, інструменту та ваговимірювальних приладів.

Види кухонного посуду для приготування страв і гарнірів з круп, бобових, макаронних виробів.

Правила підбору столового посуду для подавання страв з круп, макаронних виробів, бобових та консервів і концентратів.

Вимоги охорони праці при експлуатації обладнання та устаткування, що використовують під час приготування страв і гарнірів з круп, бобових, макаронних виробів.

Правила санітарної обробки кухонного посуду, інструментів, інвентарю, їх маркування та використання у процесі приготування страв і гарнірів з круп, бобових, макаронних виробів.

ПК 2. Здатність готувати страви і гарніри з круп, бобових, макаронних виробів (паст)

Види, властивості, кулінарне призначення та особливості підготовки круп, макаронних виробів, бобових та консервів і концентратів для приготування страв.

Правила відбору інгредієнтів за якістю та кількістю відповідно до технологічних вимог приготування страв з круп, макаронних виробів, бобових та консервів і концентратів.

Загальні правила варіння каш, макаронних виробів, бобових, консервів і концентратів.

Рецептура та послідовність виконання технологічних операцій приготування страв з круп, макаронних виробів, бобових та консервів і концентратів.

Способи мінімізації відходів при приготуванні страв з круп, макаронних виробів, бобових та консервів і концентратів.

Правила порціонування, відпуску.

Температура подачі страв з круп, макаронних виробів, бобових, консервів і концентратів.

Органолептичні показники якості страв з круп, макаронних виробів, бобових та консервів і концентратів.

Умови і терміни зберігання страв з круп, макаронних виробів, бобових та консервів і концентратів.

Лабораторно-практичні роботи:

1. Технологія приготування страв з круп, бобових і макаронних виробів. Правила подачі. Каша розсипчаста.

2. Технологія приготування страв з круп, бобових і макаронних виробів. Правила подачі. Каша в'язка.

3. Технологія приготування страв з круп, бобових і макаронних виробів. Правила подачі. Каша рідка.

4. Технологія приготування страв з круп, бобових і макаронних виробів. Правила подачі. Макарони відварні. Бобові відварні. (2 год.)

5. Технологія приготування страв з круп, бобових і макаронних виробів. Крупник. Запіканка рисова. (2 год.)

6. Технологія приготування страв з круп, бобових і макаронних виробів. Пудинг. Котлети манні.

7. Технологія приготування страв з круп, бобових і макаронних виробів. Макаронник.

8. Технологія приготування страв з круп, бобових і макаронних виробів. Бобові з тушкованою капустою.

СХВАЛЕНО

на засіданні педагогічної ради

Протокол № _____

від « ____ » _____ 2022 р.

РОЗГЛЯНУТО

на засіданні методичної комісії

Протокол № _____

від « ____ » _____ 2022 р.

Голова методичної комісії

_____ Лілія ОДЮШИНА

ПОГОДЖЕНО

_____ (назва підприємства)

_____ (підпис керівника)

« _____ » _____ 2022 р.

ЗАТВЕРДЖУЮ

Директор ДНЗ «Полонський АПЦО»

_____ Микола РОМАНЮК

_____ (підпис)

« _____ » _____ 2022 р.

ЗМІСТ

робочої начальної програми професійно-теоретичної підготовки

Професія: 5122 Кухар

Професійна кваліфікація: кухар 4 –го розряду

Код і назва модуля М2. Приготування гарячих страв

Код і назва результату навчання РН 8. Приготування страв з риби та нерибних продуктів моря

Код і назва компетентності ПК 1. Здатність підготуватись до приготування страв з риби та нерибних продуктів моря, організувати робоче місце

Зміст компетентності

Види технологічного обладнання, інвентарю та інструменту, що використовують при приготуванні страв з риби та нерибних продуктів моря.

Правила експлуатації технологічного обладнання, інвентарю, інструменту та ваговимірювальних приладів.

Види кухонного посуду для приготування страв з риби та нерибних продуктів моря.

Правила підбору столового посуду для подавання страв з риби та нерибних продуктів моря.

Вимоги охорони праці при експлуатації обладнання та устаткування, що використовують під час приготування страв з риби та нерибних продуктів моря.

Правила санітарної обробки кухонного посуду, інструментів, інвентарю, їх маркування та використання у процесі приготування страв з риби та нерибних продуктів моря.

Лабораторно-практична робота:

1. Ваговимірювальні прилади.(2 год.)

Код і назва компетентності ПК 2. Здатність готувати страви з риби та нерибних продуктів моря (морепродуктів)

Зміст компетентності

Правила відбору інгредієнтів за якістю та кількістю відповідно до технологічних вимог приготування страв із риби та нерибних продуктів моря.

Рецептура 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 обробки.

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.

Лабораторно-практичні роботи:

1. Технологія приготування страв з риби, морепродуктів. Риба відварна.

2. Технологія приготування страв з риби, морепродуктів. Риба припущена.

3. Технологія приготування страв з риби, морепродуктів. Риба смажена.

4. Технологія приготування страв з риби, морепродуктів. Риба тушкована.

5. Технологія приготування страв з риби, морепродуктів. Риба запечена.

6. Технологія приготування страв з риби, морепродуктів. Риба фарширована. (2год.)

7. Технологія приготування страв з риби, морепродуктів. Страви з рибної січеної маси. (2год.)

8. Технологія приготування страв з риби, морепродуктів. Страви з морепродуктів.

Форма проведення контролю за засвоєнням результату навчання

Код і назва результату навчання **РН 8. Приготування страв з риби та нерибних продуктів моря**

Форми контролю: тестовий контроль.

Код і назва компетентності **ПК 1. Здатність підготуватись до приготування страв з риби та нерибних продуктів моря, організувати робоче місце**

Форми контролю: опитування, тестовий контроль, лабораторно-практична робота.

Код і назва компетентності **ПК 2. Здатність готувати страви з риби та нерибних продуктів моря (морепродуктів)**

Форми контролю: опитування, тестовий контроль, лабораторно-практична робота.

РОБОЧА НАВЧАЛЬНА ПРОГРАМА

результату навчання РН 8. Приготування страв з риби та нерибних продуктів моря

Код ком-тей	Назва результату навчання, компетентності	Кількість годин	
		усього	з них на практичні роботи
Результат навчання РН 8. Приготування страв з риби та нерибних продуктів моря			
ПК 1	Здатність підготуватись до приготування страв з риби та нерибних продуктів моря, організувати робоче місце	6	2
ПК 2	Здатність готувати страви з риби та нерибних продуктів моря (морепродуктів)	30	10
Усього годин на РН 8:		36	12

Результат навчання РН 8. Приготування страв з риби та нерибних продуктів моря

ПК 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, інвентарю, інструменту та ваговимірювальних приладів.

Види кухонного посуду для приготування страв з риби та нерибних продуктів моря.

Правила підбору столового посуду для подавання страв з риби та нерибних продуктів моря.

Вимоги охорони праці при експлуатації обладнання та устаткування, що використовують під час приготування страв з риби та нерибних продуктів моря.

Правила санітарної обробки кухонного посуду, інструментів, інвентарю, їх маркування та використання у процесі приготування страв з риби та нерибних продуктів моря.

Лабораторно-практична робота:

1. Ваговимірювальні прилади. (2 год.)

ПК 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.

Рецептура та послідовність виконання технологічних операцій приготування страв із риби та нерибних продуктів моря.

Технології приготування страв із риби: відварної, припущеної, смаженої, тушкованої, запеченої риби, фаршированої риби, страви з рибної січеної та

котлетної маси.

Технології приготування страв з нерибних продуктів моря.

Процеси, які відбуваються в рибі та морепродуктах під час теплової обробки.

Правила підбору соусів та гарнірів для страв із риби.

Правила підбору соусів та гарнірів для страв із 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.

Правила оформлення, порціонування, подачі страв із нерибних продуктів моря.

Лабораторно-практичні роботи:

1. Технологія приготування страв з риби, морепродуктів. Риба відварна.
2. Технологія приготування страв з риби, морепродуктів. Риба припущена.
3. Технологія приготування страв з риби, морепродуктів. Риба смажена.
4. Технологія приготування страв з риби, морепродуктів. Риба тушкована.
5. Технологія приготування страв з риби, морепродуктів. Риба запечена.
6. Технологія приготування страв з риби, морепродуктів. Риба фарширована. (2 год.)
7. Технологія приготування страв з риби, морепродуктів. Страви з рибної січеної маси. (2 год.)
8. Технологія приготування страв з риби, морепродуктів. Страви з морепродуктів.

СХВАЛЕНО

на засіданні педагогічної ради

Протокол № _____

від « ____ » _____ 2022 р.

РОЗГЛЯНУТО

на засіданні методичної комісії

Протокол № _____

від « ____ » _____ 2022 р.

Голова методичної комісії

_____ Лілія ОДЮШИНА

ПОГОДЖЕНО

_____ (назва підприємства)

_____ (підпис керівника)

« _____ » _____ 2022 р.

ЗАТВЕРДЖУЮ

Директор ДНЗ «Полонський АПЦО»

_____ Микола РОМАНЮК

_____ (підпис)

« _____ » _____ 2022 р.

ЗМІСТ

робочої начальної програми професійно-теоретичної підготовки

Професія: 5122 Кухар

Професійна кваліфікація: кухар 4 –го розряду

Код і назва модуля М2. Приготування гарячих страв

Код і назва результату навчання РН 9. Приготування страв з різних видів м'ясної продукції

Код і назва компетентності ПК 1. Здатність підготуватись до приготування страв з різних видів м'ясної продукції, організувати робоче місце

Зміст компетентності

Види технологічного обладнання, інвентарю та інструменту, що використовують при приготуванні страв з різних видів м'ясної продукції.

Правила експлуатації технологічного обладнання, інвентарю, інструменту та ваговимірювальних приладів.

Види кухонного посуду для приготування страв і гарнірів з різних видів м'ясної продукції.

Правила підбору столового посуду для подавання страв з різних видів м'ясної продукції.

Вимоги охорони праці при експлуатації обладнання та устаткування, що використовують під час приготування страв з різних видів м'ясної продукції.

Правила санітарної обробки кухонного посуду, інструментів, інвентарю, їх маркування та використання у процесі приготування страв з різних видів м'ясної продукції.

Лабораторно-практичні роботи:

1. Вивчення будови, підготовка до роботи жаровень, грилів. Набуття експлуатаційних навичок. Ознайомлення з приладами автоматики регулювання та безпеки, технічною документацією. (2год.)

2. Вивчення будови, підготовка до роботи шашличних, НВЧ-печей. Набуття експлуатаційних навичок. Ознайомлення з приладами автоматики регулювання та безпеки, технічною документацією. (2год.)

Код і назва компетентності **ПК 2. Здатність готувати страви з м'яса, м'ясної котлетної та січеної маси, субпродуктів**

Зміст компетентності

Правила відбору інгредієнтів за якістю та кількістю відповідно до технологічних вимог приготування страв із м'яса, котлетної та січеної маси й субпродуктів.

Рецептура та послідовність виконання технологічних операцій приготування страв із м'яса, котлетної та січеної маси й субпродуктів.

Технології приготування страв із м'яса, котлетної та січеної 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 й субпродуктів.

Правила відбору інгредієнтів за якістю та кількістю відповідно до технологічних вимог приготування страв із птиці.

Рецептура та послідовність виконання технологічних операцій приготування страв із птиці.

Технології 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 птиці.

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.

Лабораторно-практичні роботи:

1. Технологія приготування страв з м'яса. Страви з відварного м'яса.
2. Технологія приготування страв з м'яса. Страви з смаженого м'яса. (2 год.)
3. Технологія приготування страв з м'яса. Страви з тушкованого м'яса. (2 год.)
4. Технологія приготування страв з м'яса. Страви з запеченого м'яса.

5. Технологія приготування страв з м'яса. Страви з січеної маси з м'яса. (2 год.)

6. Технологія приготування страв з м'яса. Страви з січеної маси з птиці. (2 год.)

Форма проведення контролю за засвоєнням результату навчання

Код і назва результату навчання **РН 9. Приготування страв з різних видів м'ясної продукції**

Форми контролю: тестовий контроль.

Код і назва компетентності **ПК 1. Здатність підготуватись до приготування страв з різних видів м'ясної продукції, організувати робоче місце**

Форми контролю: опитування, тестовий контроль, лабораторно-практична робота.

Код і назва компетентності **ПК 2. Здатність готувати страви з м'яса, м'ясної котлетної та січеної маси, субпродуктів**

Форми контролю: опитування, тестовий контроль, лабораторно-практична робота.

РОБОЧА НАВЧАЛЬНА ПРОГРАМА

результату навчання РН 9. Приготування страв з різних видів м'ясної продукції

Код ком-тей	Назва результату навчання, компетентності	Кількість годин	
		усього	з них на практичні роботи
Результат навчання РН 9. Приготування страв з різних видів м'ясної продукції			
ПК 1	Здатність підготуватись до приготування страв з різних видів м'ясної продукції, організувати робоче місце	8	4
ПК 2	Здатність готувати страви з м'яса, м'ясної котлетної та січеної маси, субпродуктів	32	10
Усього годин на РН 9:		40	14

Результат навчання РН 9. Приготування страв з різних видів м'ясної продукції

ПК 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: жаровень, грилів, шашличних, НВЧ-печей, інвентарю, інструменту та ваговимірювальних приладів.

Види кухонного посуду для приготування страв і гарнірів з різних видів м'ясної продукції.

Правила підбору столового посуду для подавання страв з різних видів м'ясної продукції.

Вимоги охорони праці при експлуатації обладнання та устаткування, що використовують під час приготування страв з різних видів м'ясної продукції.

Правила санітарної обробки кухонного посуду, інструментів, інвентарю, їх маркування та використання у процесі приготування страв з різних видів м'ясної продукції.

Лабораторно-практичні роботи:

1. Вивчення будови, підготовка до роботи жаровень, грилів. Набуття експлуатаційних навичок. Ознайомлення з приладами автоматики регулювання та безпеки, технічною документацією. (2 год.)

2. Вивчення будови, підготовка до роботи шашличних, НВЧ-печей. Набуття експлуатаційних навичок. Ознайомлення з приладами автоматики регулювання та безпеки, технічною документацією. (2 год.)

ПК 2. Здатність готувати страви з м'яса, м'ясної котлетної та січеної маси, субпродуктів

Правила відбору інгредієнтів за якістю та кількістю відповідно до технологічних вимог приготування страв із м'яса, котлетної та січеної маси й субпродуктів.

Рецептура та послідовність виконання технологічних операцій приготування страв із м'яса, котлетної та січеної маси й субпродуктів.

Технології приготування страв із м'яса: відварного, смаженого, тушкованого, запеченого, страви з котлетної та січеної 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 й субпродуктів.

Правила відбору інгредієнтів за якістю та кількістю відповідно до технологічних вимог приготування страв із птиці.

Рецептура та послідовність виконання технологічних операцій приготування страв із птиці.

Технології 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 птиці.

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.

Лабораторно-практичні роботи:

1. Технологія приготування страв з м'яса. Страви з відварного м'яса.
2. Технологія приготування страв з м'яса. Страви з смаженого м'яса. (2 год.)
3. Технологія приготування страв з м'яса. Страви з тушкованого м'яса. (2 год.)
4. Технологія приготування страв з м'яса. Страви з запеченого м'яса.
5. Технологія приготування страв з м'яса. Страви з січеної маси з м'яса. (2 год.)

6. Технологія приготування страв з м'яса. Страви з січеної маси з птиці. (2 год.)

СХВАЛЕНО

на засіданні педагогічної ради

Протокол № _____

від « ____ » _____ 2022 р.

РОЗГЛЯНУТО

на засіданні методичної комісії

Протокол № _____

від « ____ » _____ 2022 р.

Голова методичної комісії

_____ Лілія ОДЮШИНА

ПОГОДЖЕНО

(назва підприємства)

(підпис керівника)

« _____ » _____ 2022 р.

ЗАТВЕРДЖУЮ

Директор ДНЗ «Полонський АПЦО»

_____ Микола РОМАНЮК

(підпис)

« _____ » _____ 2022 р.

ЗМІСТ

робочої начальної програми професійно-теоретичної підготовки

Професія: 5122 Кухар

Професійна кваліфікація: кухар 4 –го розряду

Код і назва модуля М2. Приготування гарячих страв

Код і назва результату навчання РН 10. Приготування тіста та виробів з нього

Код і назва компетентності ПК 1. Здатність підготуватись до робочого процесу, організувати робоче місце

Зміст компетентності

Санітарні норми щодо інструментів, обладнання, посуду, робочого місця для готування тіста та виробів з нього.

Види інструменту, обладнання для готування тіста та виробів з нього; правила їх експлуатації.

Правила безпеки праці при роботі з інструментом, обладнанням.

Порядок отримання сировини зі складу або від постачальника.

Лабораторно-практичні роботи:

1. Вивчення будови, принципу роботи машин і механізмів для просіювання борошна, замішування тіста; набуття експлуатаційних навичок з дотриманням технічних вимог безпеки праці. Складання та розбирання машин. Ознайомлення з технічною документацією. (2 год.)

2. 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. (2 год.)

Код і назва компетентності ПК 2. Здатність виготовляти різні види прісного тіста та виробів з нього, в тому числі з різними начинками: вареників, пельменів, млинчиків, тощо

Зміст компетентності

Види та ознаки доброякісності борошна.

Види поліпшувачів для зміни клейковини борошна.

Правила підготовки борошна, яєць, рідини для замішування прісного тіста.

Вимоги до якості замішаного тіста.

Умови і терміни зберігання прісного тіста.

Способи мінімізації кількості відходів під час приготування напівфабрикатів та виробів з прісного тіста.

Рецептура та послідовність виконання технологічних операцій приготування начинок та виробів з прісного тіста.

Органолептичні показники якості виробів з прісного тіста.

Норми виходу напівфабрикатів та готових страв з прісного тіста.

Правила відпуску та температуру подачі виробів з прісного тіста.

Умови і терміни зберігання страв та кулінарних виробів з прісного тіста.

Лабораторно-практичні роботи:

1. Технологія приготування тіста та виробів з нього. Налисники з фаршем.
2. Технологія приготування тіста та виробів з нього. Чебуреки.
3. Технологія приготування тіста та виробів з нього. Вареники.
4. Технологія приготування тіста та виробів з нього. Пельмені.
5. Технологія приготування тіста та виробів з нього. Млинчики.
6. Технологія приготування тіста та виробів з нього. Домашня локшина, галушки.

Код і назва компетентності ПК 3. Здатність готувати дріжджове тісто та вироби з нього

Зміст компетентності

Види технологічного обладнання, виробничого інвентарю, інструменту, посуду для приготування безопарного дріжджового тіста та виробів з нього.

Правила відбору продуктів за якістю і кількістю відповідно до технологічних вимог приготування безопарного дріжджового тіста та виробів з нього.

Рецептура та послідовність виконання технологічних операцій приготування безопарного дріжджового тіста та виробів з нього.

Рецептура та послідовність виконання технологічних операцій приготування фаршів та начинок.

Рецептура та послідовність виконання технологічних операцій приготування виробів з безопарного дріжджового тіста.

Вимоги до якості дріжджового тіста та виробів з нього.

Процеси, що проходять під час замісу, бродіння тіста та випікання виробів.

Недоліки тіста, що виникають внаслідок неправильного режиму бродіння, причини, способи усунення.

Недоліки випечених виробів, причини, 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 і кількістю відповідно до технологічних вимог приготування опарного дріжджового тіста та виробів з нього.

Рецептура та послідовність виконання технологічних операцій приготування опарного дріжджового тіста та виробів з нього.

Рецептура та послідовність виконання технологічних операцій приготування виробів з опарного дріжджового тіста: штучних, порційних, багатопорційних.

Лабораторно-практичні роботи:

1. Технологія приготування тіста та виробів з нього. Пирого напіввідкриті з прісного здобного тіста.
2. Технологія приготування тіста та виробів з нього. Пиріжки печені (або смажені).
3. Технологія приготування тіста та виробів з нього. Ватрушки.
4. Технологія приготування тіста та виробів з нього. Розтягаї.
5. Технологія приготування тіста та виробів з нього. Рулети.
6. Технологія приготування тіста та виробів з нього. Піца.
7. Технологія приготування тіста та виробів з нього. Біляші.
8. Технологія приготування тіста та виробів з нього. Кулеб'яка.

Форма проведення контролю за засвоєнням результату навчання

Код і назва результату навчання **РН 10. Приготування тіста та виробів з нього**
Форми контролю: тестовий контроль.

Код і назва компетентності **ПК 1. Здатність підготуватись до робочого процесу, організувати робоче місце**

Форми контролю: опитування, тестовий контроль, лабораторно-практична робота.

Код і назва компетентності **ПК 2. Здатність виготовляти різні види прісного тіста та виробів з нього, в тому числі з різними начинками: вареників, пельменів, млинчиків, тощо**

Форми контролю: опитування, тестовий контроль, лабораторно-практична робота.

Код і назва компетентності **ПК 3. Здатність готувати дріжджове тісто та вироби з нього**

Форми контролю: опитування, тестовий контроль, лабораторно-практична робота.

РОБОЧА НАВЧАЛЬНА ПРОГРАМА

результату навчання РН 10. Приготування тіста та виробів з нього

Код ком-тей	Назва результату навчання, компетентності	Кількість годин	
		усього	з них на практичні роботи
Результат навчання РН 10. Приготування тіста та виробів з нього			
ПК 1	Здатність підготуватись до робочого процесу, організувати робоче місце	6	4
ПК 2	Здатність виготовляти різні види прісного тіста та виробів з нього, в тому числі з різними начинками: вареників, пельменів, млинчиків, тощо	14	6
ПК 3	Здатність готувати дріжджове тісто та вироби з нього	16	8
<i>Усього годин на РН 10:</i>		36	18

Результат навчання РН 10. Приготування тіста та виробів 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.

Види інструменту, обладнання для готування тіста та виробів з нього; правила їх експлуатації.

Правила безпеки праці при роботі з інструментом, обладнанням.

Порядок отримання сировини зі складу або від постачальника.

Лабораторно-практичні роботи:

1. Вивчення будови, принципу роботи машин і механізмів для просіювання борошна, замішування тіста; набуття експлуатаційних навичок з дотриманням технічних вимог безпеки праці. Складання та розбирання машин. Ознайомлення з технічною документацією. (2 год.)

2. 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. (2 год.)

ПК 2. Здатність виготовляти різні види прісного тіста та виробів з нього, в тому числі з різними начинками: вареників, пельменів, млинчиків, тощо

Види та ознаки доброякісності борошна.

Види поліпшувачів для зміни клейковини борошна.

Правила підготовки борошна, яєць, рідини для замішування прісного тіста.

Вимоги до якості замішаного тіста.

Умови і терміни зберігання прісного тіста.

Способи мінімізації кількості відходів під час приготування

напівфабрикатів та виробів з прісного тіста.

Рецептура та послідовність виконання технологічних операцій приготування начинок та виробів з прісного тіста: вареників, пельменів, чебуреків, налисників, млинчиків, домашньої локшини, галушок.

Органолептичні показники якості виробів з прісного тіста.

Норми виходу напівфабрикатів та готових страв з прісного тіста.

Правила відпуску та температуру подачі виробів з прісного тіста.

Умови і терміни зберігання страв та кулінарних виробів з прісного тіста.

Лабораторно-практичні роботи:

2. Технологія приготування тіста та виробів з нього. Налісники з фаршем.

2. Технологія приготування тіста та виробів з нього. Чебуреки.

3. Технологія приготування тіста та виробів з нього. Вареники.

4. Технологія приготування тіста та виробів з нього. Пельмені.

5. Технологія приготування тіста та виробів з нього. Млинчики.

6. Технологія приготування тіста та виробів з нього. Домашня локшина, галушки.

ПК 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.

Правила відбору продуктів за якістю і кількістю відповідно до технологічних вимог приготування безопарного дріжджового тіста та виробів з нього.

Рецептура та послідовність виконання технологічних операцій приготування безопарного дріжджового тіста та виробів з нього.

Рецептура та послідовність виконання технологічних операцій приготування фаршів та начинок.

Рецептура та послідовність виконання технологічних операцій приготування виробів з безопарного дріжджового тіста.

Вимоги до якості дріжджового тіста та виробів з нього.

Процеси, що проходять під час замісу, бродіння тіста та випікання виробів.

Недоліки тіста, що виникають внаслідок неправильного режиму бродіння, причини, способи усунення.

Недоліки випечених виробів, причини, 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 і кількістю відповідно до технологічних вимог приготування опарного дріжджового тіста та виробів з нього.

Рецептура та послідовність виконання технологічних операцій приготування опарного дріжджового тіста та виробів з нього.

Рецептура та послідовність виконання технологічних операцій приготування виробів з опарного дріжджового тіста: штучних, порційних, багатопорційних.

Лабораторно-практичні роботи:

1. Технологія приготування тіста та виробів з нього. Пирого напіввідкриті з прісного здобного тіста.
2. Технологія приготування тіста та виробів з нього. Пиріжки печені (або смажені).
3. Технологія приготування тіста та виробів з нього. Ватрушки.
4. Технологія приготування тіста та виробів з нього. Розтягаї.
5. Технологія приготування тіста та виробів з нього. Рулети.
6. Технологія приготування тіста та виробів з нього. Піца.
7. Технологія приготування тіста та виробів з нього. Біляші.
8. Технологія приготування тіста та виробів з нього. Кулеб'яка.

СХВАЛЕНО

на засіданні педагогічної ради

Протокол № _____

від «_____» _____ 2022 р.

РОЗГЛЯНУТО

на засіданні методичної комісії

Протокол № _____

від «_____» _____ 2022 р.

Голова методичної комісії

_____ Лілія ОДЮШИНА

ПОГОДЖЕНО

_____ (назва підприємства)

_____ (підпис керівника)

« _____ » _____ 2022 р.

ЗАТВЕРДЖУЮ

Директор ДНЗ «Полонський АПЦО»

_____ Микола РОМАНЮК

_____ (підпис)

« _____ » _____ 2022 р.

ЗМІСТ

робочої начальної програми професійно-теоретичної підготовки

Професія: 5122 Кухар

Професійна кваліфікація: кухар 4 –го розряду

Код і назва модуля М3. Приготування холодних страв та закусок. Приготування солодких страв, напоїв.

Код і назва результату навчання РН 11. Приготування холодних страв і закусок

Код і назва компетентності ПК 1. Здатність готувати салати, овочеві закуски, холодні страви і закуски із сиру, яєць

Зміст компетентності

Види технологічного обладнання, виробничого інвентарю, інструменту, посуду для приготування холодних страв і закусок із сиру, яєць.

Загальна характеристика сировини для приготування холодних страв, закусок із сиру, яєць.

Органолептичні показники якості сировини для виготовлення холодних страв, закусок із сиру, яєць.

Правила підготовки сировини для виготовлення холодних страв, закусок із сиру, яєць.

Умови і терміни зберігання сировини для приготування холодних страв і закусок із сиру, яєць.

Правила відбору інгредієнтів за якістю та кількістю відповідно до технологічних вимог салатів, овочевих закусок, холодних страв, закусок із сиру, яєць.

Рецептура та послідовність виконання технологічних операцій приготування салатів, овочевих закусок, холодних страв, закусок із сиру, яєць.

Органолептичні показники якості салатів, овочевих закусок, холодних страв, закусок із сиру, яєць.

Способи оформлення та подавання салатів, овочевих закусок, холодних страв, закусок із сиру, яєць.

Види посуду для подавання салатів, овочевих закусок, холодних страв, закусок із сиру, яєць.

Правила порціонування та відпуску салатів, овочевих закусок, холодних страв, закусок із сиру, яєць.

Лабораторно-практичні роботи:

1. Вивчення будови, принципу роботи машин для нарізання хліба та гастрономічних продуктів, ваговиміральної техніки; набуття експлуатаційних навичок з дотриманням технічних вимог безпеки праці. Ознайомлення з блокуваннями машин, правила загострення ножів. (2 год.)

2. Технологія приготування холодних страв і закусок. Салати з сирих овочів.

3. Технологія приготування холодних страв і закусок. Салати з варених овочів.

4. Технологія приготування холодних страв і закусок. Страви та закуски з овочів.

5. Технологія приготування холодних страв і закусок. Закуски з сиру та яєць.

Код і назва компетентності ПК 2. Здатність готувати холодні страви з риби

Зміст компетентності

Правила відбору продуктів за якістю і кількістю відповідно до технологічних вимог приготування холодних страв і закусок з риби.

Рецептура та послідовність виконання технологічних операцій приготування холодних страв і закусок з риби.

Органолептичні показники якості холодних страв і закусок з риби.

Способи оформлення та подавання холодних страв і закусок з риби.

Види посуду для подавання холодних страв і закусок з риби.

Правила порціонування та відпуску холодних страв і закусок з риби.

Лабораторно-практична робота:

1. Технологія приготування холодних страв та закусок. Страви та закуски з риби, рибних продуктів. (2 год.)

Код і назва компетентності ПК 3. Здатність готувати холодні страви і закуски з м'яса, птиці та субпродуктів

Зміст компетентності

Види технологічного обладнання, виробничого інвентарю, інструменту, посуду для приготування холодних страв і закусок з м'яса, птиці та субпродуктів.

Правила відбору продуктів за якістю і кількістю відповідно до технологічних вимог приготування холодних страв і закусок з м'яса, птиці та субпродуктів.

Рецептура та послідовність виконання технологічних операцій приготування холодних страв і закусок з м'яса, птиці та субпродуктів.

Органолептичні показники якості холодних страв і закусок з м'яса, птиці та субпродуктів.

Сучасні способи оформлення та подавання холодних страв і закусок з м'яса, птиці та субпродуктів.

Види посуду для подавання холодних страв і закусок з м'яса, птиці та субпродуктів.

Правила порціонування та відпуску холодних страв і закусок з м'яса, птиці

та субпродуктів.

Лабораторно-практична робота:

1. Технологія приготування холодних страв та закусок. Страви та закуски з м'яса, птиці, субпродуктів. (2 год.)

Форма проведення контролю за засвоєнням результату навчання

Код і назва результату навчання **РН 11. Приготування холодних страв і закусок**

Форми контролю: тестовий контроль.

Код і назва компетентності **ПК 1. Здатність готувати салати, овочеві закуски, холодні страви і закуски із сиру, яєць**

Форми контролю: опитування, тестовий контроль, лабораторно-практична робота.

Код і назва компетентності **ПК 2. Здатність готувати холодні страви з риби**

Форми контролю: опитування, тестовий контроль, лабораторно-практична робота.

Код і назва компетентності **ПК 3. Здатність готувати холодні страви і закуски з м'яса, птиці та субпродуктів**

Форми контролю: опитування, тестовий контроль, лабораторно-практична робота.

РОБОЧА НАВЧАЛЬНА ПРОГРАМА

результату навчання РН 11. Приготування холодних страв і закусок

Код ком-тей	Назва результату навчання, компетентності	Кількість годин	
		усього	з них на практичні роботи
Результат навчання РН 11. Приготування холодних страв і закусок			
ПК 1	Здатність готувати салати, овочеві закуски, холодні страви і закуски із сиру, яєць	15	6
ПК 2	Здатність готувати холодні страви з риби	7	2
ПК 3	Здатність готувати холодні страви і закуски з м'яса, птиці та субпродуктів	7	2
<i>Усього годин на РН 11:</i>		29	10

Результат навчання РН 11. Приготування холодних страв і закусок

ПК 1. Здатність готувати салати, овочеві закуски, холодні страви і закуски із сиру, яєць

Види технологічного обладнання, виробничого інвентарю, інструменту, посуду для приготування холодних страв і закусок із сиру, яєць.

Загальна характеристика сировини для приготування холодних страв, закусок із сиру, яєць.

Органолептичні показники якості сировини для виготовлення холодних страв, закусок із сиру, яєць.

Правила підготовки сировини для виготовлення холодних страв, закусок із сиру, яєць.

Умови і терміни зберігання сировини для приготування холодних страв і закусок із сиру, яєць.

Правила відбору інгредієнтів за якістю та кількістю відповідно до технологічних вимог салатів, овочевих закусок, холодних страв, закусок із сиру, яєць.

Рецептура та послідовність виконання технологічних операцій приготування салатів, овочевих закусок, холодних страв, закусок із сиру, яєць.

Органолептичні показники якості салатів, овочевих закусок, холодних страв, закусок із сиру, яєць.

Способи оформлення та подавання салатів, овочевих закусок, холодних страв, закусок із сиру, яєць.

Види посуду для подавання салатів, овочевих закусок, холодних страв, закусок із сиру, яєць.

Правила порціонування та відпуску салатів, овочевих закусок, холодних страв, закусок із сиру, яєць.

Лабораторно-практичні роботи:

1. 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. (2 год.)

2. Технологія приготування холодних страв і закусок. Салати з сирих овочів.

3. Технологія приготування холодних страв і закусок. Салати з варених овочів.

4. Технологія приготування холодних страв і закусок. Страви та закуски з овочів.

5. Технологія приготування холодних страв і закусок. Закуски з сиру та яєць.

ПК 2. Здатність готувати холодні страви з риби

Правила відбору продуктів за якістю і кількістю відповідно до технологічних вимог приготування холодних страв і закусок з риби.

Рецептура та послідовність виконання технологічних операцій приготування холодних страв і закусок з риби.

Органолептичні показники якості холодних страв і закусок з риби.

Способи оформлення та подавання холодних страв і закусок з риби.

Види посуду для подавання холодних страв і закусок з риби.

Правила порціонування та відпуску холодних страв і закусок з риби.

Лабораторно-практична робота:

1. Технологія приготування холодних страв та закусок. Страви та закуски з риби, рибних продуктів. (2 год.)

ПК 3. Здатність готувати холодні страви і закуски з м'яса, птиці та субпродуктів

Види технологічного обладнання, виробничого інвентарю, інструменту, посуду для приготування холодних страв і закусок з м'яса, птиці та субпродуктів.

Правила відбору продуктів за якістю і кількістю відповідно до технологічних вимог приготування холодних страв і закусок з м'яса, птиці та субпродуктів.

Рецептура та послідовність виконання технологічних операцій приготування холодних страв і закусок з м'яса, птиці та субпродуктів.

Органолептичні показники якості холодних страв і закусок з м'яса, птиці та субпродуктів.

Сучасні способи оформлення та подавання холодних страв і закусок з м'яса, птиці та субпродуктів.

Види посуду для подавання холодних страв і закусок з м'яса, птиці та субпродуктів.

Правила порціонування та відпуску холодних страв і закусок з м'яса, птиці та субпродуктів.

Лабораторно-практична робота:

1. Технологія приготування холодних страв та закусок. Страви та закуски з м'яса, птиці, субпродуктів. (2 год.)

СХВАЛЕНО
на засіданні педагогічної ради
Протокол № _____
від « ____ » _____ 2022 р.

РОЗГЛЯНУТО
на засіданні методичної комісії
Протокол № _____
від « ____ » _____ 2022 р.
Голова методичної комісії
_____ Лілія ОДЮШИНА

ПОГОДЖЕНО

_____ (назва підприємства)

_____ (підпис керівника)

« _____ » _____ 2022 р.

ЗАТВЕРДЖУЮ

Директор ДНЗ «Полонський АПЦО»

_____ Микола РОМАНЮК

_____ (підпис)

« _____ » _____ 2022 р.

ЗМІСТ

робочої начальної програми професійно-теоретичної підготовки

Професія: 5122 Кухар

Професійна кваліфікація: кухар 4 –го розряду

Код і назва модуля М3. Приготування холодних страв та закусок. Приготування солодких страв, напоїв.

Код і назва результату навчання РН 12. Приготування солодких страв і напоїв

Код і назва компетентності ПК 1. Здатність готувати солодкі страви

Зміст компетентності

Види кухонного посуду та технологічного обладнання, виробничого інвентарю, інструменту, що використовують при приготуванні солодких страв.

Правила експлуатації технологічного обладнання, виробничого інвентарю, інструменту та ваговимірювальних приладів.

Види столового посуду для подавання солодких страв.

Правила відбору продуктів за якістю і кількістю відповідно до технологічних вимог приготування солодких страв.

Рецептура та послідовність виконання технологічних операцій приготування солодких страв.

Органолептичні показники якості солодких страв.

Способи оформлення та подавання солодких страв.

Види посуду для подавання солодких страв.

Правила порціонування солодких страв.

Лабораторно-практичні роботи:

1. Вивчення будови, принципу роботи схеми холодильної компресійної машини. Набуття експлуатаційних навичок з виконанням технічних вимог безпеки праці холодильних шаф різних модифікацій, камер. Ознайомлення з технічною документацією, приладами автоматики холодильного устаткування. (2 год.)

2. Технологія приготування солодких страв. Холодні солодкі страви. (2 год.)

3. Технологія приготування солодких страв. Гарячі солодкі страви. (2 год.)

Код і назва компетентності **ПК 2. Здатність готувати напої**

Зміст компетентності

Види кухонного посуду та технологічного обладнання, виробничого інвентарю та інструменту, що використовують при приготуванні напоїв.

Правила експлуатації відповідних видів технологічного обладнання, виробничого інвентарю, інструменту.

Види посуду для подавання напоїв.

Правила відбору продуктів за якістю і кількістю відповідно до технологічних вимог приготування напоїв.

Рецептура та послідовність виконання технологічних операцій приготування напоїв.

Органолептичні показники якості напоїв.

Правила порціонування напоїв.

Способи подавання напоїв.

Лабораторно-практичні роботи:

1. Технологія приготування солодких напоїв. Компот. Узвар. Кисіль.
2. Технологія приготування солодких напоїв. Чай. Кава. Какао.

Форма проведення контролю за засвоєнням результату навчання

Код і назва результату навчання **РН 12. Приготування солодких страв і напоїв**

Форми контролю: тестовий контроль.

Код і назва компетентності **ПК 1. Здатність готувати солодкі страви**

Форми контролю: опитування, тестовий контроль, лабораторно-практична робота.

Код і назва компетентності **ПК 2. Здатність готувати напої**

Форми контролю: опитування, тестовий контроль, лабораторно-практична робота.

РОБОЧА НАВЧАЛЬНА ПРОГРАМА

результату навчання РН 12. Приготування солодких страв і напоїв

Код ком-тей	Назва результату навчання, компетентності	Кількість годин	
		усього	з них на практичні роботи
Результат навчання РН 12. Приготування солодких страв і напоїв			
ПК 1	Здатність готувати солодкі страви	16	6
ПК 2	Здатність готувати напої	8	2
	<i>Усього годин на РН 12:</i>	24	8

Результат навчання РН 12. Приготування солодких страв і напоїв

ПК 1. Здатність готувати солодкі страви

Види кухонного посуду та технологічного обладнання, виробничого інвентарю, інструменту, що використовують при приготуванні солодких страв.

Правила експлуатації технологічного обладнання, сучасного холодильного устаткування, виробничого інвентарю, інструменту та ваговимірювальних приладів.

Види столового посуду для подавання солодких страв.

Правила відбору продуктів за якістю і кількістю відповідно до технологічних вимог приготування солодких страв.

Рецептура та послідовність виконання технологічних операцій приготування холодних та гарячих солодких страв.

Органолептичні показники якості солодких страв.

Способи оформлення та подавання солодких страв.

Види посуду для подавання солодких страв.

Правила порціонування солодких страв.

Лабораторно-практичні роботи:

1. Вивчення будови, принципу роботи схеми холодильної компресійної машини. Набуття експлуатаційних навичок з виконанням технічних вимог безпеки праці холодильних шаф різних модифікацій, камер. Ознайомлення з технічною документацією, приладами автоматики холодильного устаткування. (2 год.)

2. Технологія приготування солодких страв. Холодні солодкі страви. (2 год.)

3. Технологія приготування солодких страв. Гарячі солодкі страви. (2 год.)

ПК 2. Здатність готувати напої

Види кухонного посуду та технологічного обладнання, виробничого інвентарю та інструменту, що використовують при приготуванні напоїв.

Правила експлуатації відповідних видів технологічного обладнання, виробничого інвентарю, інструменту.

Види посуду для подавання напоїв.

Правила відбору продуктів за якістю і кількістю відповідно до технологічних вимог приготування напоїв.

Рецептура та послідовність виконання технологічних операцій приготування напоїв: компот, узвар, кисіль, чай, кава, какао.

Органолептичні показники якості напоїв.

Правила порціонування напоїв.

Способи подавання напоїв.

Лабораторно-практичні роботи:

1. Технологія приготування солодких напоїв. Компот. Узвар. Кисіль.

2. Технологія приготування солодких напоїв. Чай. Кава. Какао.

СХВАЛЕНО

на засіданні педагогічної ради

Протокол № _____

від « ____ » _____ 2022 р.

РОЗГЛЯНУТО

на засіданні методичної комісії

Протокол № _____

від « ____ » _____ 2022 р.

Голова методичної комісії

_____ Лілія ОДЮШИНА

ПОГОДЖЕНО

(назва підприємства)

(підпис керівника)

« _____ » _____ 2022 р.

ЗАТВЕРДЖУЮ

Директор ДНЗ «Полонський АПЦО»

_____ Микола РОМАНЮК

(підпис)

« _____ » _____ 2022 р.

ЗМІСТ

робочої начальної програми професійно-практичної підготовки

Професія: 5122 Кухар

Професійна кваліфікація: кухар 4 –го розряду

Код і назва модуля М1. Первинна обробка сировини та приготування напівфабрикатів

Код і назва результату навчання РН 1. Обробка овочів, грибів, фруктів, ягід, горіхоплідних та приготування напівфабрикатів з них

Код і назва компетентності ПК 1. Здатність підготуватися до обробки овочів, грибів, ягід, організувати робоче місце

Зміст компетентності

Перевірка санітарного стану приміщення, обладнання, інструментів, посуду.

Вибір необхідного інструменту, обладнання для оброблення овочів, грибів, ягід.

Організація робочого місця відповідно до вимог охорони праці.

Код і назва компетентності ПК 2. Здатність отримувати сировину зі складу або від постачальника

Зміст компетентності

Отримання сировини зі складу або від постачальника.

Відбір овочів, грибів, фруктів, ягід, горіхоплідних, відповідно до їх кулінарного використання.

Зберігання овочів, грибів, фруктів, ягід, горіхоплідних відповідно до правил та умов зберігання.

Код і назва компетентності ПК 3. Здатність проводити механічну кулінарну обробку та нарізання овочів, грибів та фруктів, ягід механічним та ручним способами, простими та складними формами; підготування овочів до фарширування

Зміст компетентності

Перевірка органолептичним методом якості оброблених овочів та грибів, фруктів, ягід, призначених для нарізання різними способами.

Нарізання овочів та грибів, фруктів, ягід простими та складними формами.

Обробка та подрібнення зелені.

Безпечне користування інструментом і обладнанням під час нарізання овочів, фруктів, ягід та грибів різними формами.

Виготовлення елементів з овочів та грибів, фруктів, ягід для оформлення страв.

Підготовка овочів та грибів для фарширування.

Мінімізація кількості відходів при нарізанні овочів та грибів, фруктів, ягід, подрібненні зелені.

Дотримання температурних режимів заморожування та охолодження нарізаних овочів та грибів, фруктів, ягід, зелені.

Дотримання температурних режимів встановлених для тимчасового зберігання овочів та грибів, фруктів, ягід, зелені перед приготуванням страв.

Дотримання умов та строків зберігання оброблених овочів та грибів, фруктів і ягід у свіжому, сушеному, консервованому та замороженому вигляді.

Форма проведення контролю за засвоєнням результату навчання

Код і назва результату навчання **РН 1. Обробка овочів, грибів, фруктів, ягід, горіхоплідних та приготування напівфабрикатів з них**

Форми контролю: перевірна робота.

Код і назва компетентності **ПК 1. Здатність підготуватися до обробки овочів, грибів, ягід, організувати робоче місце**

Форми контролю: опитування, тестовий контроль, перевірка навчально-виробничої роботи.

Код і назва компетентності **ПК 2. Здатність отримувати сировину зі складу або від постачальника**

Форми контролю: опитування, тестовий контроль, перевірка навчально-виробничої роботи.

Код і назва компетентності **ПК 3. Здатність проводити механічну кулінарну обробку та нарізання овочів, грибів та фруктів, ягід механічним та ручним способами, простими та складними формами; підготування овочів до фарширування**

Форми контролю: опитування, тестовий контроль, перевірка навчально-виробничої роботи.

РОБОЧА НАВЧАЛЬНА ПРОГРАМА

результату навчання РН 1. Обробка овочів, грибів, фруктів, ягід, горіхоплідних та приготування напівфабрикатів з них

Код ком-тей	Назва результату навчання, компетентності	Кількість годин
Результат навчання РН 1. Обробка овочів, грибів, фруктів, ягід, горіхоплідних та приготування напівфабрикатів з них		
ПК 1	Здатність підготуватися до обробки овочів, грибів, ягід, організувати робоче місце	6
ПК 2	Здатність отримувати сировину зі складу або від постачальника	-
ПК 3	Здатність проводити механічну кулінарну обробку та нарізання овочів, грибів та фруктів, ягід механічним та ручним способами, простими та складними формами; підготування овочів до фарширування	12
<i>Усього годин на РН 1:</i>		<i>18</i>

Результат навчання РН 1. Обробка овочів, грибів, фруктів, ягід, горіхоплідних та приготування напівфабрикатів з них

ПК 1. Здатність підготуватися до обробки овочів, грибів, ягід, організувати робоче місце

Перевірка санітарного стану приміщення, обладнання, інструментів, посуду. Вибір необхідного інструменту, обладнання для оброблення овочів, грибів, ягід.

Організація робочого місця відповідно до вимог охорони праці.

ПК 2. Здатність отримувати сировину зі складу або від постачальника

Отримання сировини зі складу або від постачальника.

Відбір овочів, грибів, фруктів, ягід, горіхоплідних, відповідно до їх кулінарного використання.

Зберігання овочів, грибів, фруктів, ягід, горіхоплідних відповідно до правил та умов зберігання.

ПК 3. Здатність проводити механічну кулінарну обробку та нарізання овочів, грибів та фруктів, ягід механічним та ручним способами, простими та складними формами; підготування овочів до фарширування

Перевірка органолептичним методом якості оброблених овочів та грибів, фруктів, ягід, призначених для нарізання різними способами.

Нарізання овочів та грибів, фруктів, ягід простими та складними формами.

Обробка та подрібнення зелені.

Безпечне користування інструментом і обладнанням під час нарізання овочів, фруктів, ягід та грибів різними формами.

Виготовлення елементів з овочів та грибів, фруктів, ягід для оформлення

страв.

Підготовка овочів та грибів для фарширування.

Мінімізація кількості відходів при нарізанні овочів та грибів, фруктів, ягід, подрібненні зелені.

Дотримання температурних режимів заморожування та охолодження нарізаних овочів та грибів, фруктів, ягід, зелені.

Дотримання температурних режимів встановлених для тимчасового зберігання овочів та грибів, фруктів, ягід, зелені перед приготуванням страв.

Дотримання умов та строків зберігання оброблених овочів та грибів, фруктів і ягід у свіжому, сушеному, консервованому та замороженому вигляді.

СХВАЛЕНО

на засіданні педагогічної ради

Протокол № _____

від «____» _____ 2022 р.

РОЗГЛЯНУТО

на засіданні методичної комісії

Протокол № _____

від «____» _____ 2022 р.

Голова методичної комісії

_____ Лілія ОДЮШИНА

ПОГОДЖЕНО

_____ (назва підприємства)

_____ (підпис керівника)

« _____ » _____ 2022 р.

ЗАТВЕРДЖУЮ

Директор ДНЗ «Полонський АПЦО»

_____ Микола РОМАНЮК

_____ (підпис)

« _____ » _____ 2022 р.

ЗМІСТ

робочої начальної програми професійно-практичної підготовки

Професія: 5122 Кухар

Професійна кваліфікація: кухар 4 –го розряду

Код і назва модуля М1. Первинна обробка сировини та приготування напівфабрикатів

Код і назва результату навчання РН 4. Обробка різних видів риби, продуктів моря та приготування напівфабрикатів з них

Код і назва компетентності ПК 1. Здатність підготуватись до робочого процесу оброблення різних видів риби, продуктів моря та приготування напівфабрикатів з них, організувати робоче місце

Зміст компетентності

Дотримання санітарних норм щодо інструментів, обладнання, посуду, робочого місця при роботі з рибою, морепродуктами, напівфабрикатами.

Вибір інструменту, обладнання для оброблення риби, морепродуктів, та приготування напівфабрикатів.

Дотримання правил безпеки праці при роботі з інструментом, обладнанням.

Отримання сировини зі складу або від постачальника.

Код і назва компетентності ПК 2. Здатність проводити механічну кулінарну обробку риби з кістковим і хрящовим скелетом, інших видів риби

Зміст компетентності

Перевірка якості живої, охолодженої та замороженої риби.

Забезпечення режиму розморожування різної риби з урахуванням вимог до харчової безпеки.

Здійснення механічної кулінарної обробки риби.

Виконання обробки різних видів риби для використання цілою, порційними шматками-кругляками, порційними шматками та для отримання різних видів філе.

Застосування прийомів, які використовують при приготуванні напівфабрикатів з риби.

Мінімізація кількості відходів під час проведення механічної кулінарної обробки риби.

Дотримання умов зберігання риби в охолодженому і замороженому вигляді.

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

Зміст компетентності

Підбір риби для приготування котлетної та січеної маси та напівфабрикатів з них.

Дотримання рецептури та послідовності виконання технологічних операцій під час приготування напівфабрикатів з котлетної та січеної маси з риби.

Мінімізація відходів під час приготування напівфабрикатів з риби.

Контроль виходу напівфабрикатів.

Перевірка якості напівфабрикатів з риби.

Дотримання умов і термінів зберігання напівфабрикатів з риби.

Забезпечення температурного режиму і термінів зберігання напівфабрикатів з риби в охолодженому та замороженому вигляді.

Виконання фарширування риби.

Визначення якості фаршированої риби.

Зберігання фаршированої риби.

Код і назва компетентності **ПК 4. Здатність обробляти морепродукти**

Зміст компетентності

Перевірка якості різних видів морепродуктів.

Забезпечення режиму розморожування морепродуктів з урахуванням вимог до харчової безпеки.

Здійснення механічної кулінарної обробки морепродуктів: очищення, потрошіння, промивання, нарізка, замочування, панірування.

Мінімізація кількості відходів під час проведення механічної кулінарної обробки морепродуктів.

Дотримання умов зберігання морепродуктів в охолодженому і замороженому вигляді.

Безпечне користування інструментом і обладнанням при механічній кулінарній обробці різних видів морепродуктів.

Форма проведення контролю за засвоєнням результату навчання

Код і назва результату навчання **РН 4. Обробка різних видів риб, продуктів моря та приготування напівфабрикатів з них**

Форми контролю: перевірна робота.

Код і назва компетентності **ПК 1. Здатність підготуватись до робочого процесу оброблення різних видів риб, продуктів моря та приготування напівфабрикатів з них, організувати робоче місце**

Форми контролю: опитування, тестовий контроль, перевірка навчально-виробничої роботи.

Код і назва компетентності **ПК 2. Здатність проводити механічну кулінарну обробку риби з кістковим і хрящовим скелетом, інших видів риб**

Форми контролю: опитування, тестовий контроль, перевірка навчально-виробничої роботи.

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

Форми контролю: опитування, тестовий контроль, перевірка навчально-виробничої роботи.

Код і назва компетентності **ПК 4. Здатність обробляти морепродукти**

Форми контролю: опитування, тестовий контроль, перевірка навчально-виробничої роботи.

РОБОЧА НАВЧАЛЬНА ПРОГРАМА

результату навчання РН 4. Обробка різних видів риби, продуктів моря та приготування напівфабрикатів з них

Код ком-тей	Назва результату навчання, компетентності	Кількість годин
Результат навчання РН 4. Обробка різних видів риби, продуктів моря та приготування напівфабрикатів з них		
ПК 1	Здатність підготуватись до робочого процесу оброблення різних видів риби, продуктів моря та приготування напівфабрикатів з них, організувати робоче місце	-
ПК 2	Здатність проводити механічну кулінарну обробку риби з кістковим і хрящовим скелетом, інших видів риби	6
ПК 3	Здатність готувати котлетну та січену маси з різних видів риби та напівфабрикати з неї	6
ПК 4	Здатність обробляти морепродукти	6
	<i>Усього годин на РН 4:</i>	<i>18</i>

Результат навчання РН 4. Обробка різних видів риби, продуктів моря та приготування напівфабрикатів з них

ПК 1. Здатність підготуватись до робочого процесу оброблення різних видів риби, продуктів моря та приготування напівфабрикатів з них, організувати робоче місце

Дотримання санітарних норм щодо інструментів, обладнання, посуду, робочого місця при роботі з рибою, морепродуктами, напівфабрикатами.

Вибір інструменту, обладнання для оброблення риби, морепродуктів, та приготування напівфабрикатів.

Дотримання правил безпеки праці при роботі з інструментом, обладнанням. Отримання сировини зі складу або від постачальника.

ПК 2. Здатність проводити механічну кулінарну обробку риби з кістковим і хрящовим скелетом, інших видів риби

Перевірка якості живої, охолодженої та замороженої риби.

Забезпечення режиму розморожування різної риби з урахуванням вимог до харчової безпеки.

Здійснення механічної кулінарної обробки риби.

Виконання обробки різних видів риби для використання цілою, порційними шматками-кругляками, порційними шматками та для отримання різних видів філе.

Застосування прийомів, які використовують при приготуванні напівфабрикатів з риби.

Мінімізація кількості відходів під час проведення механічної кулінарної

обробки риби.

Дотримання умов зберігання риби в охолодженому і замороженому вигляді.

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

Підбір риби для приготування котлетної та січеної маси та напівфабрикатів з них.

Дотримання рецептури та послідовності виконання технологічних операцій під час приготування напівфабрикатів з котлетної та січеної маси з риби.

Мінімізація відходів під час приготування напівфабрикатів з риби.

Контроль виходу напівфабрикатів.

Перевірка якості напівфабрикатів з риби.

Дотримання умов і термінів зберігання напівфабрикатів з риби.

Забезпечення температурного режиму і термінів зберігання напівфабрикатів з риби в охолодженому та замороженому вигляді.

Виконання фарширування риби.

Визначення якості фаршированої риби.

Зберігання фаршированої риби.

ПК 4. Здатність обробляти морепродукти

Перевірка якості різних видів морепродуктів.

Забезпечення режиму розморожування морепродуктів з урахуванням вимог до харчової безпеки.

Здійснення механічної кулінарної обробки морепродуктів: очищення, потрошіння, промивання, нарізка, замочування, панірування.

Мінімізація кількості відходів під час проведення механічної кулінарної обробки морепродуктів.

Дотримання умов зберігання морепродуктів в охолодженому і замороженому вигляді.

Безпечне користування інструментом і обладнанням при механічній кулінарній обробці різних видів морепродуктів.

СХВАЛЕНО

на засіданні педагогічної ради

Протокол № _____

від « ____ » _____ 2022 р.

РОЗГЛЯНУТО

на засіданні методичної комісії

Протокол № _____

від « ____ » _____ 2022 р.

Голова методичної комісії

_____ Лілія ОДЮШИНА

ПОГОДЖЕНО

(назва підприємства)

(підпис керівника)

« _____ » _____ 2022 р.

ЗАТВЕРДЖУЮ

Директор ДНЗ «Полонський АПЦО»

_____ Микола РОМАНЮК

(підпис)

« _____ » _____ 2022 р.

ЗМІСТ

робочої начальної програми професійно-практичної підготовки

Професія: 5122 Кухар

Професійна кваліфікація: кухар 4 –го розряду

Код і назва модуля М1. Первинна обробка сировини та приготування напівфабрикатів

Код і назва результату навчання РН 5. Обробка м'яса, субпродуктів, птиці, дичини та приготування напівфабрикатів з них

Код і назва компетентності ПК 1. Здатність підготуватися до оброблення м'яса та приготування напівфабрикатів з м'яса, організувати робоче місце

Зміст компетентності

Дотримання санітарних норм щодо інструментів, обладнання, посуду, робочого місця при роботі з м'ясом, субпродуктами, птицею, дичиною.

Вибір інструменту, обладнання для оброблення та приготування напівфабрикатів з м'яса субпродуктів, птиці, дичини.

Дотримання правил безпеки праці при роботі з інструментом, обладнанням.

Код і назва компетентності ПК 2. Здатність проводити механічну кулінарну обробку баранячих туш, четвертин яловичини, напівтуш телятини, свинини та підготовку окремих частин м'яса

Зміст компетентності

Визначення видів м'яса.

Перевірка та визначення якості охолоджених і заморожених м'ясних туш, окремих частин м'яса.

Виконання механічної кулінарної обробки баранячих, телячих, яловичих, свинячих туш: розморожування, обмивання, обсушування, розрубання на частини, обвалювання, жилкування, зачищення, приготування напівфабрикатів, охолодження, заморожування.

Код і назва компетентності ПК 3. Здатність готувати напівфабрикати з м'яса різної складності

Зміст компетентності

Підбір інструменту, інвентарю, посуду та організація робочого місця для приготування напівфабрикатів з м'яса.

Безпечне користування інструментом і обладнанням при приготуванні напівфабрикатів з м'яса.

Приготування різними способами напівфабрикатів з м'яса: великошматкових, порційних, дрібношматкових.

Мінімізація кількості відходів під час приготування напівфабрикатів з м'яса.

Дотримання умов зберігання напівфабрикатів в охолодженому і замороженому вигляді.

Перевірка за органолептичними показниками якості напівфабрикатів з м'яса.

Забезпечення температурного режиму і термінів зберігання напівфабрикатів з м'яса в охолодженому та замороженому вигляді.

Код і назва компетентності **ПК 4. Здатність проводити механічну кулінарну обробку та підготовку субпродуктів м'яса**

Зміст компетентності

Підбір інструменту, інвентарю, посуду та організація робочого місця для приготування напівфабрикатів із субпродуктів.

Безпечне користування інструментом і обладнанням при приготуванні напівфабрикатів із субпродуктів.

Проведення механічної кулінарної обробки субпродуктів.

Приготування різними способами напівфабрикатів із субпродуктів.

Мінімізація кількості відходів під час приготування напівфабрикатів із субпродуктів.

Дотримання умов зберігання напівфабрикатів із субпродуктів в охолодженому і замороженому вигляді.

Перевірка за органолептичними показниками якості напівфабрикатів із субпродуктів.

Забезпечення температурного режиму і термінів зберігання напівфабрикатів із субпродуктів в охолодженому та замороженому вигляді.

Код і назва компетентності **ПК 5. Здатність готувати натуральну січену та котлетну маси з різних видів м'яса та напівфабрикати з них**

Зміст компетентності

Приготування натуральної січеної та котлетної маси з м'яса, з дотриманням рецептури та послідовності технологічного процесу.

Приготування напівфабрикатів з натуральної січеної та котлетної маси із м'яса, з дотриманням рецептури та послідовності технологічного процесу.

Мінімізація кількості відходів під час приготування натуральної січеної та котлетної маси із м'яса та напівфабрикатів з них.

Контроль виходу напівфабрикатів з натуральної січеної та котлетної маси із м'яса.

Перевірка за органолептичними показниками якості котлетної маси з натуральної січеної та котлетної маси із м'яса та напівфабрикати з них.

Дотримання умов і термінів зберігання натуральної січеної та котлетної маси із м'яса та напівфабрикатів з них.

Код і назва компетентності ПК 6. Здатність проводити механічну кулінарну обробку птиці

Зміст компетентності

Визначення видів птиці.

Перевірка та визначення якості охолоджених і заморожених цілих та окремих частин птиці.

Виконання механічної кулінарної обробки птиці: розморожування, промивання, обсушування, обсмалювання, видалення голів, ший і ніжок, потрошіння, доочищення, заправка різними способами.

Застосування та правильна експлуатація технологічного обладнання, виробничого інвентаря та інструменту при механічній кулінарній обробці птиці.

Дотримання правил охорони праці при механічній кулінарній обробці птиці.

Код і назва компетентності ПК 7. Здатність готувати напівфабрикати з птиці різної складності

Зміст компетентності

Підбір інструменту, інвентарю, посуду та організація робочого місця для приготування напівфабрикатів з птиці.

Безпечне користування інструментом і обладнанням при приготуванні напівфабрикатів з птиці.

Приготування різними способами напівфабрикатів з птиці: великошматкових, порційних, дрібношматкових.

Мінімізація кількості відходів під час приготування напівфабрикатів з птиці.

Дотримання умов зберігання напівфабрикатів в охолодженому і замороженому вигляді.

Перевірка за органолептичними показниками якості напівфабрикатів з птиці.

Забезпечення температурного режиму і термінів зберігання напівфабрикатів з птиці в охолодженому та замороженому вигляді.

Код і назва компетентності ПК 8. Здатність проводити механічну кулінарну обробку та підготовку субпродуктів птиці

Зміст компетентності

Підбір інструменту, інвентарю, посуду та організація робочого місця для приготування напівфабрикатів із субпродуктів.

Безпечне користування інструментом і обладнанням при приготуванні напівфабрикатів із субпродуктів.

Проведення механічної кулінарної обробки субпродуктів.

Приготування різними способами напівфабрикатів із субпродуктів.

Мінімізація кількості відходів під час приготування напівфабрикатів із субпродуктів.

Дотримання умов зберігання напівфабрикатів із субпродуктів в охолодженому і замороженому вигляді.

Перевірка за органолептичними показниками якості напівфабрикатів із субпродуктів.

Забезпечення температурного режиму і термінів зберігання напівфабрикатів із субпродуктів в охолодженому та замороженому вигляді.

Код і назва компетентності **ПК 9. Здатність готувати котлетну масу з птиці та напівфабрикати з неї**

Зміст компетентності

Підбір інструменту, інвентарю, посуду та організація робочого місця для приготування котлетної маси з м'яса птиці та напівфабрикатів з неї.

Виготовлення котлетної маси з різних видів птиці.

Визначення якості котлетної маси.

Застосування спецій та паніровки.

Забезпечення температурного режиму і термінів зберігання напівфабрикатів з птиці в охолодженому та замороженому вигляді.

Форма проведення контролю за засвоєнням результату навчання

Код і назва результату навчання **РН 5. Обробка м'яса, субпродуктів, птиці, дичини та приготування напівфабрикатів з них**

Форми контролю: перевірна робота.

Код і назва компетентності **ПК 1. Здатність підготуватися до оброблення м'яса та приготування напівфабрикатів з м'яса, організувати робоче місце**

Форми контролю: опитування, тестовий контроль, перевірка навчально-виробничої роботи.

Код і назва компетентності **ПК 2. Здатність проводити механічну кулінарну обробку баранячих туш, четвертин яловичини, напівтуш телятини, свинини та підготовку окремих частин м'яса**

Форми контролю: опитування, тестовий контроль, перевірка навчально-виробничої роботи.

Код і назва компетентності **ПК 3. Здатність готувати напівфабрикати з м'яса різної складності**

Форми контролю: опитування, тестовий контроль, перевірка навчально-виробничої роботи.

Код і назва компетентності **ПК 4. Здатність проводити механічну кулінарну обробку та підготовку субпродуктів м'яса**

Форми контролю: опитування, тестовий контроль, перевірка навчально-виробничої роботи.

Код і назва компетентності **ПК 5. Здатність готувати натуральну січену та котлетну маси з різних видів м'яса та напівфабрикати з них**

Форми контролю: опитування, тестовий контроль, перевірка навчально-виробничої роботи.

Код і назва компетентності **ПК 6. Здатність проводити механічну кулінарну обробку птиці**

Форми контролю: опитування, тестовий контроль, перевірка навчально-виробничої роботи.

Код і назва компетентності **ПК 7. Здатність готувати напівфабрикати з птиці різної складності**

Форми контролю: опитування, тестовий контроль, перевірка навчально-виробничої роботи.

Код і назва компетентності **ПК 8. Здатність проводити механічну кулінарну обробку та підготовку субпродуктів птиці**

Форми контролю: опитування, тестовий контроль, перевірка навчально-виробничої роботи.

Код і назва компетентності **ПК 9. Здатність готувати котлетну масу з птиці та напівфабрикати з неї**

Форми контролю: опитування, тестовий контроль, перевірка навчально-виробничої роботи.

РОБОЧА НАВЧАЛЬНА ПРОГРАМА

результату навчання РН 5. Обробка м'яса, субпродуктів, птиці, дичини та приготування напівфабрикатів з них

Код ком-тей	Назва результату навчання, компетентності	Кількість годин
Результат навчання РН 5. Обробка м'яса, субпродуктів, птиці, дичини та приготування напівфабрикатів з них		
ПК 1	Здатність підготуватися до оброблення м'яса та приготування напівфабрикатів з м'яса, організувати робоче місце	-
ПК 2	Здатність проводити механічну кулінарну обробку баранячих туш, четвертин яловичини, напівтуш телятини, свинини та підготовку окремих частин м'яса	-
ПК 3	Здатність готувати напівфабрикати з м'яса різної складності	12
ПК 4	Здатність проводити механічну кулінарну обробку та підготовку субпродуктів м'яса	-
ПК 5	Здатність готувати натуральну січену та котлетну маси з різних видів м'яса та напівфабрикати з них	6
ПК 6	Здатність проводити механічну кулінарну обробку птиці	-
ПК 7	Здатність готувати напівфабрикати з птиці різної складності	6
ПК 8	Здатність проводити механічну кулінарну обробку та підготовку субпродуктів птиці	-
ПК 9	Здатність готувати котлетну масу з птиці та напівфабрикати з неї	6
Усього годин на РН 5:		30

Результат навчання РН 5. Обробка м'яса, субпродуктів, птиці, дичини та приготування напівфабрикатів з них

ПК 1. Здатність підготуватися до оброблення м'яса та приготування напівфабрикатів з м'яса, організувати робоче місце

Дотримання санітарних норм щодо інструментів, обладнання, посуду, робочого місця при роботі з м'ясом, субпродуктами, птицею, дичиною.

Вибір інструменту, обладнання для оброблення та приготування напівфабрикатів з м'яса субпродуктів, птиці, дичини.

Дотримання правил безпеки праці при роботі з інструментом, обладнанням.

ПК 2. Здатність проводити механічну кулінарну обробку баранячих туш, четвертин яловичини, напівтуш телятини, свинини та підготовку окремих частин м'яса

Визначення видів м'яса.

Перевірка та визначення якості охолоджених і заморожених м'ясних туш, окремих частин м'яса.

Виконання механічної кулінарної обробки баранячих, телячих, яловичих, свинячих туш: розморожування, обмивання, обсушування, розрубання на частини, обвалювання, жилкування, зачищення, приготування напівфабрикатів, охолодження, заморожування.

ПК 3. Здатність готувати напівфабрикати з м'яса різної складності

Підбір інструменту, інвентарю, посуду та організація робочого місця для приготування напівфабрикатів з м'яса.

Безпечне користування інструментом і обладнанням при приготуванні напівфабрикатів з м'яса.

Приготування різними способами напівфабрикатів з м'яса: великошматкових, порційних, дрібношматкових.

Мінімізація кількості відходів під час приготування напівфабрикатів з м'яса.

Дотримання умов зберігання напівфабрикатів в охолодженому і замороженому вигляді.

Перевірка за органолептичними показниками якості напівфабрикатів з м'яса.

Забезпечення температурного режиму і термінів зберігання напівфабрикатів з м'яса в охолодженому та замороженому вигляді.

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

Підбір інструменту, інвентарю, посуду та організація робочого місця для приготування напівфабрикатів із субпродуктів.

Безпечне користування інструментом і обладнанням при приготуванні напівфабрикатів із субпродуктів.

Проведення механічної кулінарної обробки субпродуктів.

Приготування різними способами напівфабрикатів із субпродуктів.

Мінімізація кількості відходів під час приготування напівфабрикатів із субпродуктів.

Дотримання умов зберігання напівфабрикатів із субпродуктів в охолодженому і замороженому вигляді.

Перевірка за органолептичними показниками якості напівфабрикатів із субпродуктів.

Забезпечення температурного режиму і термінів зберігання напівфабрикатів із субпродуктів в охолодженому та замороженому вигляді.

ПК 5. Здатність готувати натуральну січену та котлетну маси з різних видів м'яса та напівфабрикати з них

Приготування натуральної січеної та котлетної маси з м'яса, з дотриманням рецептури та послідовності технологічного процесу.

Приготування напівфабрикатів з натуральної січеної та котлетної маси із

м'яса, з дотриманням рецептури та послідовності технологічного процесу.

Мінімізація кількості відходів під час приготування натуральної січеної та котлетної маси із м'яса та напівфабрикатів з них.

Контроль виходу напівфабрикатів з натуральної січеної та котлетної маси із м'яса.

Перевірка за органолептичними показниками якості котлетної маси з натуральної січеної та котлетної маси із м'яса та напівфабрикати з них.

Дотримання умов і термінів зберігання натуральної січеної та котлетної маси із м'яса та напівфабрикатів з них.

ПК 6. Здатність проводити механічну кулінарну обробку птиці

Визначення видів птиці.

Перевірка та визначення якості охолоджених і заморожених цілих та окремих частин птиці.

Виконання механічної кулінарної обробку птиці: розморожування, промивання, обсушування, обсмалювання, видалення голів, ший і ніжок, потрошіння, доочищення, заправка різними способами.

Застосування та правильна експлуатація технологічного обладнання, виробничого інвентаря та інструменту при механічній кулінарній обробці птиці.

Дотримання правил охорони праці при механічній кулінарній обробці птиці.

ПК 7. Здатність готувати напівфабрикати з птиці різної складності

Підбір інструменту, інвентарю, посуду та організація робочого місця для приготування напівфабрикатів з птиці.

Безпечне користування інструментом і обладнанням при приготуванні напівфабрикатів з птиці.

Приготування різними способами напівфабрикатів з птиці: великошматкових, порційних, дрібношматкових.

Мінімізація кількості відходів під час приготування напівфабрикатів з птиці.

Дотримання умов зберігання напівфабрикатів в охолодженому і замороженому вигляді.

Перевірка за органолептичними показниками якості напівфабрикатів з птиці.

Забезпечення температурного режиму і термінів зберігання напівфабрикатів з птиці в охолодженому та замороженому вигляді.

ПК 8. Здатність проводити механічну кулінарну обробку та підготовку субпродуктів птиці

Підбір інструменту, інвентарю, посуду та організація робочого місця для приготування напівфабрикатів із субпродуктів.

Безпечне користування інструментом і обладнанням при приготуванні напівфабрикатів із субпродуктів.

Проведення механічної кулінарної обробки субпродуктів.

Приготування різними способами напівфабрикатів із субпродуктів.

Мінімізація кількості відходів під час приготування напівфабрикатів із

субпродуктів.

Дотримання умов зберігання напівфабрикатів із субпродуктів в охолодженому і замороженому вигляді.

Перевірка за органолептичними показниками якості напівфабрикатів із субпродуктів.

Забезпечення температурного режиму і термінів зберігання напівфабрикатів із субпродуктів в охолодженому та замороженому вигляді.

ПК 9. Здатність готувати котлетну масу з птиці та напівфабрикати з неї

Підбір інструменту, інвентарю, посуду та організація робочого місця для приготування котлетної маси з м'яса птиці та напівфабрикатів з неї.

Виготовлення котлетної маси з різних видів птиці.

Визначення якості котлетної маси.

Застосування спецій та паніровки.

Забезпечення температурного режиму і термінів зберігання напівфабрикатів з птиці в охолодженому та замороженому вигляді.

СХВАЛЕНО

на засіданні педагогічної ради

Протокол № _____

від «_____» _____ 2022 р.

РОЗГЛЯНУТО

на засіданні методичної комісії

Протокол № _____

від «_____» _____ 2022 р.

Голова методичної комісії

_____ Лілія ОДЮШИНА

ПОГОДЖЕНО

(назва підприємства)

(підпис керівника)

«_____» _____ 2022 р.

ЗАТВЕРДЖУЮ

Директор ДНЗ «Полонський АПЦО»

_____ Микола РОМАНЮК

(підпис)

«_____» _____ 2022 р.

ЗМІСТ

робочої начальної програми професійно-практичної підготовки

Професія: 5122 Кухар

Професійна кваліфікація: кухар 4 –го розряду

Код і назва модуля М2. Приготування гарячих страв

Код і назва результату навчання РН 2. Приготування страв і гарнірів з овочів, грибів

Код і назва компетентності ПК 1. Здатність підготуватись до робочого процесу, організувати робоче місце

Зміст компетентності

Підбір інструменту, інвентарю, посуду та організація робочого місця для приготування та відпуску страв і гарнірів з овочів та грибів.

Підбір столового посуду для подавання страв і гарнірів з овочів та грибів.

Проведення санітарної обробки столового та кухонного посуду, інструментів, інвентарю.

Безпечне користування інструментом і обладнанням під час приготування страв і гарнірів з овочів та грибів.

Код і назва компетентності ПК 2. Здатність готувати страви та гарніри з овочів і грибів

Зміст компетентності

Дотримання рецептури та послідовності виконання технологічних операцій приготування страв і гарнірів з овочів та грибів.

Порціонування та оформлення страв і гарнірів з овочів та грибів.

Перевірка за органолептичними показниками якості страв і гарнірів з овочів та грибів.

Мінімізація кількості відходів при приготуванні страв і гарнірів з овочів та грибів.

Дотримання правил відпуску, температури подачі, норм виходу приготовлених страв і гарнірів з овочів та грибів.

Дотримання умов і термінів зберігання страв і гарнірів з овочів та грибів.

Форма проведення контролю за засвоєнням результату навчання

Код і назва результату навчання **РН 2. Приготування страв і гарнірів з овочів, грибів**

Форми контролю: перевірна робота.

Код і назва компетентності **ПК 1. Здатність підготуватись до робочого процесу, організувати робоче місце**

Форми контролю: опитування, тестовий контроль, перевірка навчально-виробничої роботи.

Код і назва компетентності **ПК 2. Здатність готувати страви та гарніри з овочів і грибів**

Форми контролю: опитування, тестовий контроль, перевірка навчально-виробничої роботи.

РОБОЧА НАВЧАЛЬНА ПРОГРАМА

результату навчання РН 2. Приготування страв і гарнірів з овочів, грибів

Код ком-тей	Назва результату навчання, компетентності	Кількість годин
Результат навчання РН 2. Приготування страв і гарнірів з овочів, грибів		
ПК 1	Здатність підготуватись до робочого процесу, організувати робоче місце	-
ПК 2	Здатність готувати страви та гарніри з овочів і грибів	24
	<i>Усього годин на РН 2:</i>	24

Результат навчання РН 2. Приготування страв і гарнірів з овочів, грибів

ПК 1. Здатність підготуватись до робочого процесу, організувати робоче місце

Підбір інструменту, інвентарю, посуду та організація робочого місця для приготування та відпуску страв і гарнірів з овочів та грибів.

Підбір столового посуду для подавання страв і гарнірів з овочів та грибів.

Проведення санітарної обробки столового та кухонного посуду, інструментів, інвентарю.

Безпечне користування інструментом і обладнанням під час приготування страв і гарнірів з овочів та грибів.

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

Дотримання рецептури та послідовності виконання технологічних операцій приготування страв і гарнірів з овочів та грибів.

Порціонування та оформлення страв і гарнірів з овочів та грибів.

Перевірка за органолептичними показниками якості страв і гарнірів з овочів та грибів.

Мінімізація кількості відходів при приготуванні страв і гарнірів з овочів та грибів.

Дотримання правил відпуску, температури подачі, норм виходу приготовлених страв і гарнірів з овочів та грибів.

Дотримання умов і термінів зберігання страв і гарнірів з овочів та грибів.

СХВАЛЕНО

на засіданні педагогічної ради

Протокол № _____

від « ____ » _____ 2022 р.

РОЗГЛЯНУТО

на засіданні методичної комісії

Протокол № _____

від « ____ » _____ 2022 р.

Голова методичної комісії

_____ Лілія ОДЮШИНА

ПОГОДЖЕНО

(назва підприємства)

(підпис керівника)

« _____ » _____ 2022 р.

ЗАТВЕРДЖУЮ

Директор ДНЗ «Полонський АПЦО»

_____ Микола РОМАНЮК

(підпис)

« _____ » _____ 2022 р.

ЗМІСТ

робочої начальної програми професійно-практичної підготовки

Професія: 5122 Кухар

Професійна кваліфікація: кухар 4 –го розряду

Код і назва модуля М2. Приготування гарячих страв

Код і назва результату навчання РН 3. Приготування страв з яєць, молока та молочних продуктів

Код і назва компетентності ПК 1. Здатність підготуватись до приготування яєць та сиру, організувати робоче місце

Зміст компетентності

Підбір інструменту, інвентарю, посуду та організація робочого місця для приготування страв з яєць, молока та молочних продуктів.

Підбір столового посуду для подавання страв з яєць, молока та молочних продуктів.

Отримання яєць та сирів зі складу або від постачальника.

Безпечне користування інструментом і обладнанням під час приготування страв з яєць, молока та молочних продуктів.

Код і назва компетентності ПК 2. Здатність готувати страви з яєць, молока та молочних продуктів

Зміст компетентності

Дотримання рецептури та послідовності виконання технологічних операцій приготування страв з яєць, молока та молочних продуктів.

Підготовка яєць, яєчних продуктів, молока та молочних продуктів до теплової обробки.

Приготування та оформлення страв з яєць, молока та молочних продуктів, дотримання сучасних технологій приготування та оформлення страв.

Мінімізація кількості відходів при приготуванні страв з яєць, молока та молочних продуктів.

Порціонування та відпуск страв з яєць, молока та молочних продуктів.

Дотримання правил відпуску та контроль виходу приготовлених страв з яєць, молока та молочних продуктів.

Дотримання умов і термінів зберігання страв з яєць, молока та молочних продуктів.

Форма проведення контролю за засвоєнням результату навчання

Код і назва результату навчання **РН 3. Приготування страв з яєць, молока та молочних продуктів**

Форми контролю: перевірна робота.

Код і назва компетентності **ПК 1. Здатність підготуватись до приготування яєць та сиру, організувати робоче місце**

Форми контролю: опитування, тестовий контроль, перевірка навчально-виробничої роботи.

Код і назва компетентності **ПК 2. Здатність готувати страви з яєць, молока та молочних продуктів**

Форми контролю: опитування, тестовий контроль, перевірка навчально-виробничої роботи.

РОБОЧА НАВЧАЛЬНА ПРОГРАМА

результату навчання РН 3. Приготування страв з яєць, молока та молочних продуктів

Код ком-тей	Назва результату навчання, компетентності	Кількість годин
Результат навчання РН 3. Приготування страв з яєць, молока та молочних продуктів		
ПК 1	Здатність підготуватись до приготування яєць та сиру, організувати робоче місце	-
ПК 2	Здатність готувати страви з яєць, молока та молочних продуктів	18
	Усього годин на РН 3:	18

Результат навчання РН 3. Приготування страв з яєць, молока та молочних продуктів

ПК 1. Здатність підготуватись до приготування яєць та сиру, організувати робоче місце

Підбір інструменту, інвентарю, посуду та організація робочого місця для приготування страв з яєць, молока та молочних продуктів.

Підбір столового посуду для подавання страв з яєць, молока та молочних продуктів.

Отримання яєць та сирів зі складу або від постачальника.

Безпечне користування інструментом і обладнанням під час приготування страв з яєць, молока та молочних продуктів.

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

Дотримання рецептури та послідовності виконання технологічних операцій приготування страв з яєць, молока та молочних продуктів.

Підготовка яєць, яєчних продуктів, молока та молочних продуктів до теплової обробки.

Приготування та оформлення страв з яєць, молока та молочних продуктів, дотримання сучасних технологій приготування та оформлення страв.

Мінімізація кількості відходів при приготуванні страв з яєць, молока та молочних продуктів.

Порціонування та відпуск страв з яєць, молока та молочних продуктів.

Дотримання правил відпуску та контроль виходу приготовлених страв з яєць, молока та молочних продуктів.

Дотримання умов і термінів зберігання страв з яєць, молока та молочних продуктів.

СХВАЛЕНО

на засіданні педагогічної ради

Протокол № _____

від « ____ » _____ 2022 р.

РОЗГЛЯНУТО

на засіданні методичної комісії

Протокол № _____

від « ____ » _____ 2022 р.

Голова методичної комісії

_____ Лілія ОДЮШИНА

ПОГОДЖЕНО

(назва підприємства)

(підпис керівника)

« _____ » _____ 2022 р.

ЗАТВЕРДЖУЮ

Директор ДНЗ «Полонський АПЦО»

_____ Микола РОМАНЮК

(підпис)

« _____ » _____ 2022 р.

ЗМІСТ

робочої начальної програми професійно-практичної підготовки

Професія: 5122 Кухар

Професійна кваліфікація: кухар 4 –го розряду

Код і назва модуля М2. Приготування гарячих страв

Код і назва результату навчання РН 6. Приготування бульйонів, супів та соусів

Код і назва компетентності ПК 1. Здатність підготуватись до робочого процесу приготування бульйонів, супів та соусів, організувати робоче місце для приготування бульйонів, супів та соусів

Зміст компетентності

Підбір інструменту, інвентарю, посуду та організація робочого місця для приготування бульйонів, супів та соусів.

Безпечне користування інструментом і обладнанням під час приготування бульйонів, супів та соусів.

Проведення санітарної обробки столового та кухонного посуду, інструментів, інвентарю.

Дотримання вимог охорони праці, пожежної та електробезпеки під час експлуатації машин, механізмів, обладнання та устаткування.

Код і назва компетентності ПК 2. Здатність приготування бульйонів, супів: заправних, пюреподібних, холодних та різних, їх відпуск

Зміст компетентності

Дотримання рецептури та послідовності виконання технологічних операцій приготування бульйонів, супів та соусів.

Мінімізація кількості відходів при приготуванні бульйонів, супів та соусів.

Перевірка за органолептичними показниками якості приготовлених бульйонів, супів та соусів.

Дотримання умов і термінів зберігання бульйонів, відварів, пасеровок, супів та соусів.

Підбір столового посуду для подавання супів: заправних, пюреподібних, холодних та різних.

Використання ваговимірювальних приладів.

Порціонування супів.

Дотримання рецептури та послідовності виконання технологічних операцій

приготування супів: заправних, пюреподібних, холодних та різних.

Дотримання правил відпуску та температури подачі супів: заправних, пюреподібних, холодних та різних.

Перевірка виходу приготовлених супів: заправних, пюреподібних, холодних та різних.

Дотримання умов і термінів зберігання супів: заправних, пюреподібних, холодних та різних.

Форма проведення контролю за засвоєнням результату навчання

Код і назва результату навчання **РН 6. Приготування бульйонів, супів та соусів**

Форми контролю: перевірна робота.

Код і назва компетентності **ПК 1. Здатність підготуватись до робочого процесу приготування бульйонів, супів та соусів, організувати робоче місце для приготування бульйонів, супів та соусів**

Форми контролю: опитування, тестовий контроль, перевірка навчально-виробничої роботи.

Код і назва компетентності **ПК 2. Здатність приготування бульйонів, супів: заправних, пюреподібних, холодних та різних, їх відпуск**

Форми контролю: опитування, тестовий контроль, перевірка навчально-виробничої роботи.

РОБОЧА НАВЧАЛЬНА ПРОГРАМА

результату навчання РН 6. Приготування бульйонів, супів та соусів

Код ком-тей	Назва результату навчання, компетентності	Кількість годин
Результат навчання РН 6. Приготування бульйонів, супів та соусів		
ПК 1	Здатність підготуватись до робочого процесу приготування бульйонів, супів та соусів, організувати робоче місце для приготування бульйонів, супів та соусів	-
ПК 2	Здатність приготування бульйонів, супів: заправних, пюреподібних, холодних та різних, їх відпуск	30
	Усього годин на РН 6:	30

Результат навчання РН 6. Приготування бульйонів, супів та соусів

ПК 1. Здатність підготуватись до робочого процесу приготування бульйонів, супів та соусів, організувати робоче місце для приготування бульйонів, супів та соусів

Підбір інструменту, інвентарю, посуду та організація робочого місця для приготування бульйонів, супів та соусів.

Безпечне користування інструментом і обладнанням під час приготування бульйонів, супів та соусів.

Проведення санітарної обробки столового та кухонного посуду, інструментів, інвентарю.

Дотримання вимог охорони праці, пожежної та електробезпеки під час експлуатації машин, механізмів, обладнання та устаткування.

ПК 2. Здатність приготування бульйонів, супів: заправних, пюреподібних, холодних та різних, їх відпуск

Дотримання рецептури та послідовності виконання технологічних операцій приготування бульйонів, супів та соусів.

Мінімізація кількості відходів при приготуванні бульйонів, супів та соусів.

Перевірка за органолептичними показниками якості приготовлених бульйонів, супів та соусів.

Дотримання умов і термінів зберігання бульйонів, відварів, пасеровок, супів та соусів.

Підбір столового посуду для подавання супів: заправних, пюреподібних, холодних та різних.

Використання ваговимірjuвальних приладів.

Порціонування супів.

Дотримання рецептури та послідовності виконання технологічних операцій приготування супів: заправних, пюреподібних, холодних та різних.

Дотримання правил відпуску та температури подачі супів: заправних, пюреподібних, холодних та різних.

Перевірка виходу приготовлених супів: заправних, пюреподібних, холодних та різних.

Дотримання умов і термінів зберігання супів: заправних, пюреподібних, холодних та різних.

СХВАЛЕНО

на засіданні педагогічної ради

Протокол № _____

від «_____» _____ 2022 р.

РОЗГЛЯНУТО

на засіданні методичної комісії

Протокол № _____

від «_____» _____ 2022 р.

Голова методичної комісії

_____ Лілія ОДЮШИНА

ПОГОДЖЕНО

_____ (назва підприємства)

_____ (підпис керівника)

« _____ » _____ 2022 р.

ЗАТВЕРДЖУЮ

Директор ДНЗ «Полонський АПЦО»

_____ Микола РОМАНЮК

_____ (підпис)

« _____ » _____ 2022 р.

ЗМІСТ

робочої начальної програми професійно-практичної підготовки

Професія: 5122 Кухар

Професійна кваліфікація: кухар 4 –го розряду

Код і назва модуля М2. Приготування гарячих страв

Код і назва результату навчання РН 7. Приготування страв і гарнірів з круп, бобових, макаронних виробів

Код і назва компетентності ПК 1. Здатність підготуватись до приготування страв і гарнірів з круп, бобових, макаронних виробів, організувати робоче місце

Зміст компетентності

Підбір інструменту, інвентарю, посуду та організація робочого місця для приготування страв і гарнірів з круп, бобових, макаронних виробів.

Безпечне користування інструментом і обладнанням під час приготування страв і гарнірів з круп, бобових, макаронних виробів.

Проведення санітарної обробки столового та кухонного посуду, інструментів, інвентарю.

Код і назва компетентності ПК 2. Здатність готувати страви і гарніри з круп, бобових, макаронних виробів (паст)

Зміст компетентності

Підготовка круп, макаронних виробів, бобових та консерв і концентратів до теплової обробки.

Варіння бобових, каш різної консистенції, макаронних виробів зливним і незливним способом.

Приготування страв з каш, бобових та макаронних виробів.

Дотримання рецептури та послідовності виконання технологічних операцій приготування страв з круп, макаронних виробів, бобових та консервів і концентратів.

Мінімізація кількості відходів при приготуванні страв з круп, макаронних виробів, бобових та консервів і концентратів.

Порціонування та відпуск страв з круп, макаронних виробів, бобових та консервів і концентратів.

Перевірка за органолептичними показниками якості страв з круп,

макаронних виробів, бобових та консервів і концентратів.

Дотримання умов і термінів зберігання страв з круп, макаронних виробів, бобових та консервів і концентратів.

Форма проведення контролю за засвоєнням результату навчання

Код і назва результату навчання **РН 7. Приготування страв і гарнірів з круп, бобових, макаронних виробів**

Форми контролю: перевірна робота.

Код і назва компетентності **ПК 1. Здатність підготуватись до приготування страв і гарнірів з круп, бобових, макаронних виробів, організувати робоче місце**

Форми контролю: опитування, тестовий контроль, перевірка навчально-виробничої роботи.

Код і назва компетентності **ПК 2. Здатність готувати страви і гарніри з круп, бобових, макаронних виробів (паст)**

Форми контролю: опитування, тестовий контроль, перевірка навчально-виробничої роботи.

РОБОЧА НАВЧАЛЬНА ПРОГРАМА

результату навчання РН 7. Приготування страв і гарнірів з круп, бобових, макаронних виробів

Код ком-тей	Назва результату навчання, компетентності	Кількість годин
Результат навчання РН 7. Приготування страв і гарнірів з круп, бобових, макаронних виробів		
ПК 1	Здатність підготуватись до приготування страв і гарнірів з круп, бобових, макаронних виробів, організувати робоче місце	-
ПК 2	Здатність готувати страви і гарніри з круп, бобових, макаронних виробів (паст)	18
<i>Усього годин на РН 7:</i>		<i>18</i>

Результат навчання РН 7. Приготування страв і гарнірів з круп, бобових, макаронних виробів

ПК 1. Здатність підготуватись до приготування страв і гарнірів з круп, бобових, макаронних виробів, організувати робоче місце

Підбір інструменту, інвентарю, посуду та організація робочого місця для приготування страв і гарнірів з круп, бобових, макаронних виробів.

Безпечне користування інструментом і обладнанням під час приготування страв і гарнірів з круп, бобових, макаронних виробів.

Проведення санітарної обробки столового та кухонного посуду, інструментів, інвентарю.

ПК 2. Здатність готувати страви і гарніри з круп, бобових, макаронних виробів (паст)

Підготовка круп, макаронних виробів, бобових та консерв і концентратів до теплової обробки.

Варіння бобових, каш різної консистенції, макаронних виробів зливним і незливним способом.

Приготування страв з каш, бобових та макаронних виробів.

Дотримання рецептури та послідовності виконання технологічних операцій приготування страв з круп, макаронних виробів, бобових та консервів і концентратів.

Мінімізація кількості відходів при приготуванні страв з круп, макаронних виробів, бобових та консервів і концентратів.

Порціонування та відпуск страв з круп, макаронних виробів, бобових та консервів і концентратів.

Перевірка за органолептичними показниками якості страв з круп, макаронних виробів, бобових та консервів і концентратів.

Дотримання умов і термінів зберігання страв з круп, макаронних виробів, бобових та консервів і концентратів.

СХВАЛЕНО
на засіданні педагогічної ради
Протокол № _____
від « ____ » _____ 2022 р.

РОЗГЛЯНУТО
на засіданні методичної комісії
Протокол № _____
від « ____ » _____ 2022 р.
Голова методичної комісії
_____ Лілія ОДЮШИНА

ПОГОДЖЕНО

_____ (назва підприємства)

_____ (підпис керівника)

« _____ » _____ 2022 р.

ЗАТВЕРДЖУЮ

Директор ДНЗ «Полонський АПЦО»

_____ Микола РОМАНЮК

_____ (підпис)

« _____ » _____ 2022 р.

ЗМІСТ

робочої начальної програми професійно-практичної підготовки

Професія: 5122 Кухар

Професійна кваліфікація: кухар 4 –го розряду

Код і назва модуля М2. Приготування гарячих страв

Код і назва результату навчання РН 8. Приготування страв з риби та нерибних продуктів моря

Код і назва компетентності ПК 1. Здатність підготуватись до приготування страв з риби та нерибних продуктів моря, організувати робоче місце

Зміст компетентності

Підбір інструменту, інвентарю, посуду та організація робочого місця для приготування страв з риби та нерибних продуктів моря.

Безпечне користування інструментом і обладнанням під час приготування страв з риби та нерибних продуктів моря.

Проведення санітарної обробки столового та кухонного посуду, інструментів, інвентарю.

Код і назва компетентності ПК 2. Здатність готувати страви з риби та нерибних продуктів моря (морепродуктів)

Зміст компетентності

Розрахунок кількості інгредієнтів відповідно до кількості порцій.

Визначення необхідних спецій для отримання смакових властивостей.

Дотримання рецептури та послідовності виконання технологічних операцій приготування страв із риби та нерибних продуктів моря.

Перевірка за органолептичними показниками якості страв із риби та нерибних продуктів моря.

Підбір столового посуду для подавання страв із риби та нерибних продуктів моря.

Порціонування страв із риби та нерибних продуктів моря.

Дотримання правил відпуску та температури подачі страв із риби та нерибних продуктів моря.

Перевірка виходу готових страв із риби та нерибних продуктів моря.

Дотримання умов і термінів зберігання страв із риби та нерибних продуктів моря.

Форма проведення контролю за засвоєнням результату навчання

Код і назва результату навчання **РН 8. Приготування страв з риби та нерибних продуктів моря**

Форми контролю: перевірна робота.

Код і назва компетентності **ПК 1. Здатність підготуватись до приготування страв з риби та нерибних продуктів моря, організувати робоче місце**

Форми контролю: опитування, тестовий контроль, перевірка навчально-виробничої роботи.

Код і назва компетентності **ПК 2. Здатність готувати страви з риби та нерибних продуктів моря (морепродуктів)**

Форми контролю: опитування, тестовий контроль, перевірка навчально-виробничої роботи.

РОБОЧА НАВЧАЛЬНА ПРОГРАМА

результату навчання РН 8. Приготування страв з риби та нерибних продуктів моря

Код ком-тей	Назва результату навчання, компетентності	Кількість годин
Результат навчання РН 8. Приготування страв з риби та нерибних продуктів моря		
ПК 1	Здатність підготуватись до приготування страв з риби та нерибних продуктів моря, організувати робоче місце	-
ПК 2	Здатність готувати страви з риби та нерибних продуктів моря (морепродуктів)	18
	Усього годин на РН 8:	18

Результат навчання РН 8. Приготування страв з риби та нерибних продуктів моря

ПК 1. Здатність підготуватись до приготування страв з риби та нерибних продуктів моря, організувати робоче місце

Підбір інструменту, інвентарю, посуду та організація робочого місця для приготування страв з риби та нерибних продуктів моря.

Безпечне користування інструментом і обладнанням під час приготування страв з риби та нерибних продуктів моря.

Проведення санітарної обробки столового та кухонного посуду, інструментів, інвентарю.

ПК 2. Здатність готувати страви з риби та нерибних продуктів моря (морепродуктів)

Розрахунок кількості інгредієнтів відповідно до кількості порцій.

Визначення необхідних спецій для отримання смакових властивостей.

Дотримання рецептури та послідовності виконання технологічних операцій приготування страв із риби та нерибних продуктів моря.

Перевірка за органолептичними показниками якості страв із риби та нерибних продуктів моря.

Підбір столового посуду для подавання страв із риби та нерибних продуктів моря.

Порціонування страв із риби та нерибних продуктів моря.

Дотримання правил відпуску та температури подачі страв із риби та нерибних продуктів моря.

Перевірка виходу готових страв із риби та нерибних продуктів моря.

Дотримання умов і термінів зберігання страв із риби та нерибних продуктів моря.

СХВАЛЕНО

на засіданні педагогічної ради

Протокол № _____

від « ____ » _____ 2022 р.

РОЗГЛЯНУТО

на засіданні методичної комісії

Протокол № _____

від « ____ » _____ 2022 р.

Голова методичної комісії

_____ Лілія ОДЮШИНА

ПОГОДЖЕНО

(назва підприємства)

(підпис керівника)

« _____ » _____ 2022 р.

ЗАТВЕРДЖУЮ

Директор ДНЗ «Полонський АПЦО»

_____ Микола РОМАНЮК

(підпис)

« _____ » _____ 2022 р.

ЗМІСТ

робочої начальної програми професійно-практичної підготовки

Професія: 5122 Кухар

Професійна кваліфікація: кухар 4 –го розряду

Код і назва модуля М2. Приготування гарячих страв

Код і назва результату навчання РН 9. Приготування страв з різних видів м'ясної продукції

Код і назва компетентності ПК 1. Здатність підготуватись до приготування страв з різних видів м'ясної продукції, організувати робоче місце

Зміст компетентності

Підбір інструменту, інвентарю, посуду та організація робочого місця для приготування страв з різних видів м'ясної продукції.

Безпечне користування інструментом і обладнанням під час приготування страв з різних видів м'ясної продукції.

Проведення санітарної обробки столового та кухонного посуду, інструментів, інвентарю.

Код і назва компетентності ПК 2. Здатність готувати страви з м'яса, м'ясної котлетної та січеної маси, субпродуктів

Зміст компетентності

Розрахунок кількості інгредієнтів відповідно до кількості порцій.

Визначення необхідних спецій для отримання смакових властивостей.

Дотримання рецептури та послідовності виконання технологічних операцій приготування страв із м'яса, м'ясної котлетної та січеної маси, субпродуктів;

Підбір до страв соусів, гарнірів.

Перевірка за органолептичними показниками якості страв із м'яса, м'ясної котлетної та січеної маси, субпродуктів.

Підбір столового посуду для подавання страв із м'яса, м'ясної котлетної та січеної маси, субпродуктів.

Порціонування страв із м'яса, м'ясної котлетної та січеної маси, субпродуктів.

Оформлення страв, з використанням елементів сучасного декору.

Дотримання правил відпуску та температури подачі страв.

Перевірка виходу готових страв.

Дотримання умов і термінів зберігання страв.

Безпечне користування інструментом і обладнанням під час приготування страв.

Дотримання рецептури та послідовності виконання технологічних операцій приготування страв із птиці.

Перевірка за органолептичними показниками якості страв із птиці.

Підбір столового посуду для подавання страв із птиці.

Порціонування страв із птиці.

Дотримання правил відпуску та температури подачі страв із птиці.

Перевірка виходу готових страв із птиці.

Дотримання умов і термінів зберігання страв із птиці.

Форма проведення контролю за засвоєнням результату навчання

Код і назва результату навчання **РН 9. Приготування страв з різних видів м'ясної продукції**

Форми контролю: перевірна робота.

Код і назва компетентності **ПК 1. Здатність підготуватись до приготування страв з різних видів м'ясної продукції, організувати робоче місце**

Форми контролю: опитування, тестовий контроль, перевірка навчально-виробничої роботи.

Код і назва компетентності **ПК 2. Здатність готувати страви з м'яса, м'ясної котлетної та січеної маси, субпродуктів**

Форми контролю: опитування, тестовий контроль, перевірка навчально-виробничої роботи.

РОБОЧА НАВЧАЛЬНА ПРОГРАМА

результату навчання РН 9. Приготування страв з різних видів м'ясної продукції

Код ком-тей	Назва результату навчання, компетентності	Кількість годин
Результат навчання РН 9. Приготування страв з різних видів м'ясної продукції		
ПК 1	Здатність підготуватись до приготування страв з різних видів м'ясної продукції, організувати робоче місце	-
ПК 2	Здатність готувати страви з м'яса, м'ясної котлетної та січеної маси, субпродуктів	30
	<i>Усього годин на РН 9:</i>	<i>30</i>

Результат навчання РН 9. Приготування страв з різних видів м'ясної продукції

ПК 1. Здатність підготуватись до приготування страв з різних видів м'ясної продукції, організувати робоче місце

Підбір інструменту, інвентарю, посуду та організація робочого місця для приготування страв з різних видів м'ясної продукції.

Безпечне користування інструментом і обладнанням під час приготування страв з різних видів м'ясної продукції.

Проведення санітарної обробки столового та кухонного посуду, інструментів, інвентарю.

ПК 2. Здатність готувати страви з м'яса, м'ясної котлетної та січеної маси, субпродуктів

Розрахунок кількості інгредієнтів відповідно до кількості порцій.

Визначення необхідних спецій для отримання смакових властивостей.

Дотримання рецептури та послідовності виконання технологічних операцій приготування страв із м'яса, м'ясної котлетної та січеної маси, субпродуктів;

Підбір до страв соусів, гарнірів.

Перевірка за органолептичними показниками якості страв із м'яса, м'ясної котлетної та січеної маси, субпродуктів.

Підбір столового посуду для подавання страв із м'яса, м'ясної котлетної та січеної маси, субпродуктів.

Порціонування страв із м'яса, м'ясної котлетної та січеної маси, субпродуктів.

Оформлення страв, з використанням елементів сучасного декору.

Дотримання правил відпуску та температури подачі страв.

Перевірка виходу готових страв.

Дотримання умов і термінів зберігання страв.

Безпечне користування інструментом і обладнанням під час приготування страв.

Дотримання рецептури та послідовності виконання технологічних операцій приготування страв із птиці.

Перевірка за органолептичними показниками якості страв із птиці.

Підбір столового посуду для подавання страв із птиці.

Порціонування страв із птиці.

Дотримання правил відпуску та температури подачі страв із птиці.

Перевірка виходу готових страв із птиці.

Дотримання умов і термінів зберігання страв із птиці.

СХВАЛЕНО

на засіданні педагогічної ради

Протокол № _____

від « ____ » _____ 2022 р.

РОЗГЛЯНУТО

на засіданні методичної комісії

Протокол № _____

від « ____ » _____ 2022 р.

Голова методичної комісії

_____ Лілія ОДЮШИНА

ПОГОДЖЕНО

(назва підприємства)

(підпис керівника)

« _____ » _____ 2022 р.

ЗАТВЕРДЖУЮ

Директор ДНЗ «Полонський АПЦО»

_____ Микола РОМАНЮК

(підпис)

« _____ » _____ 2022 р.

ЗМІСТ

робочої начальної програми професійно-практичної підготовки

Професія: 5122 Кухар

Професійна кваліфікація: кухар 4 –го розряду

Код і назва модуля М2. Приготування гарячих страв

Код і назва результату навчання РН 10. Приготування тіста та виробів з нього

Код і назва компетентності ПК 1. Здатність підготуватись до робочого процесу, організувати робоче місце

Зміст компетентності

Дотримання санітарних норм щодо інструментів, обладнання, посуду, робочого місця для готування тіста та виробів з нього.

Вибір інструменту, обладнання для готування тіста та виробів з нього.

Дотримання правил безпеки праці при роботі з інструментом, обладнанням.

Отримання сировини зі складу або від постачальника.

Код і назва компетентності ПК 2. Здатність виготовляти різні види прісного тіста та виробів з нього, в тому числі з різними начинками: вареників, пельменів, млинчиків, тощо

Зміст компетентності

Визначення видів та якості борошна.

Застосування поліпшувачів для зміни клейковини борошна.

Приготування тіста відповідно до послідовності виконання технологічних операцій приготування прісного тіста для вареників, пельменів, локшини, пасти, млинчиків тощо.

Дотримання рецептури.

Мінімізація кількості відходів при приготуванні прісного тіста.

Перевірка за органолептичними показниками якості приготовленого прісного тіста.

Дотримання умов і терміну зберігання прісного тіста.

Дотримання рецептури та послідовності виконання технологічних операцій приготування напівфабрикатів та виробів з прісного тіста.

Приготування страв і кулінарних виробів з прісного тіста та різними начинками.

Перевірка за органолептичними показниками якості напівфабрикатів та

готових страв з прісного тіста.

Оформлення та відпуск виробів з прісного тіста.

Дотримання умов і термінів зберігання напівфабрикатів та виробів з прісного тіста.

Код і назва компетентності **ПК 3. Здатність готувати дріжджове тісто та вироби з нього**

Зміст компетентності

Організація робочого місця під час приготування безопарного дріжджового тіста та виробів з нього.

Підбір виробничого інвентарю, обладнання, безпечно користування ним під час приготування безопарного дріжджового тіста та виробів з нього.

Підбір столового посуду для подавання виробів з дріжджового тіста

Підбір сировини для приготування дріжджового тіста та виробів з нього.

Підбір сировини для приготування фаршів та начинок.

Перевірка за органолептичними показниками якості сировини для приготування дріжджового тіста та виробів з нього.

Приготування безопарного дріжджового тіста та виробів з нього: штучних, порційних, багатопорційних.

Приготування фаршів та начинки для виробів з дріжджового тіста.

Мінімізація кількості відходів при приготуванні дріжджового тіста та виробів з нього.

Оформлення та відпуск виробів з дріжджового тіста.

Перевірка за органолептичними показниками якості виробів з дріжджового тіста.

Перевірка виходу готових виробів з дріжджового тіста.

Дотримання умов і термінів зберігання виробів з дріжджового тіста.

Приготування опарного дріжджового тіста та виробів з нього: штучних, порційних, багатопорційних.

Оформлення та відпуск виробів з дріжджового тіста.

Перевірка виходу готових виробів з дріжджового тіста.

Дотримання умов і термінів зберігання виробів з дріжджового тіста.

Форма проведення контролю за засвоєнням результату навчання

Код і назва результату навчання **РН 10. Приготування тіста та виробів з нього**

Форми контролю: перевірна робота.

Код і назва компетентності **ПК 1. Здатність підготуватись до робочого процесу, організувати робоче місце**

Форми контролю: опитування, тестовий контроль, перевірка навчально-виробничої роботи.

Код і назва компетентності **ПК 2. Здатність виготовляти різні види прісного тіста та виробів з нього, в тому числі з різними начинками: вареників, пельменів, млинчиків, тощо**

Форми контролю: опитування, тестовий контроль, лабораторно-практична робота.

Код і назва компетентності **ПК 3. Здатність готувати дріжджове тісто та вироби з нього**

Форми контролю: опитування, тестовий контроль, перевірка навчально-виробничої роботи.

РОБОЧА НАВЧАЛЬНА ПРОГРАМА

результату навчання РН 10. Приготування тіста та виробів з нього

Код ком-тей	Назва результату навчання, компетентності	Кількість годин
Результат навчання РН 10. Приготування тіста та виробів з нього		
ПК 1	Здатність підготуватись до робочого процесу, організувати робоче місце	6
ПК 2	Здатність виготовляти різні види прісного тіста та виробів з нього, в тому числі з різними начинками: вареників, пельменів, млинчиків, тощо	12
ПК 3	Здатність готувати дріжджове тісто та вироби з нього	18
	<i>Усього годин на РН 10:</i>	<i>36</i>

Результат навчання РН 10. Приготування тіста та виробів з нього

ПК 1. Здатність підготуватись до робочого процесу, організувати робоче місце

Дотримання санітарних норм щодо інструментів, обладнання, посуду, робочого місця для готування тіста та виробів з нього.

Вибір інструменту, обладнання для готування тіста та виробів з нього.

Дотримання правил безпеки праці при роботі з інструментом, обладнанням.

Отримання сировини зі складу або від постачальника.

ПК 2. Здатність виготовляти різні види прісного тіста та виробів з нього, в тому числі з різними начинками: вареників, пельменів, млинчиків, тощо

Визначення видів та якості борошна.

Застосування поліпшувачів для зміни клейковини борошна.

Приготування тіста відповідно до послідовності виконання технологічних операцій приготування прісного тіста для вареників, пельменів, локшини, пасти, млинчиків тощо.

Дотримання рецептури.

Мінімізація кількості відходів при приготуванні прісного тіста.

Перевірка за органолептичними показниками якості приготовленого прісного тіста.

Дотримання умов і терміну зберігання прісного тіста.

Дотримання рецептури та послідовності виконання технологічних операцій приготування напівфабрикатів та виробів з прісного тіста.

Приготування страв і кулінарних виробів з прісного тіста та різними начинками.

Перевірка за органолептичними показниками якості напівфабрикатів та готових страв з прісного тіста.

Оформлення та відпуск виробів з прісного тіста.

Дотримання умов і термінів зберігання напівфабрикатів та виробів з прісного тіста.

ПК 3. Здатність готувати дріжджове тісто та вироби з нього

Організація робочого місця під час приготування безопарного дріжджового тіста та виробів з нього.

Підбір виробничого інвентарю, обладнання, безпечне користування ним під час приготування безопарного дріжджового тіста та виробів з нього.

Підбір столового посуду для подавання виробів з дріжджового тіста

Підбір сировини для приготування дріжджового тіста та виробів з нього.

Підбір сировини для приготування фаршів та начинок.

Перевірка за органолептичними показниками якості сировини для приготування дріжджового тіста та виробів з нього.

Приготування безопарного дріжджового тіста та виробів з нього: штучних, порційних, багатопорційних.

Приготування фаршів та начинки для виробів з дріжджового тіста.

Мінімізація кількості відходів при приготуванні дріжджового тіста та виробів з нього.

Оформлення та відпуск виробів з дріжджового тіста.

Перевірка за органолептичними показниками якості виробів з дріжджового тіста.

Перевірка виходу готових виробів з дріжджового тіста.

Дотримання умов і термінів зберігання виробів з дріжджового тіста.

Приготування опарного дріжджового тіста та виробів з нього: штучних, порційних, багатопорційних.

Оформлення та відпуск виробів з дріжджового тіста.

Перевірка виходу готових виробів з дріжджового тіста.

Дотримання умов і термінів зберігання виробів з дріжджового тіста.

СХВАЛЕНО

на засіданні педагогічної ради

Протокол № _____

від « ____ » _____ 2022 р.

РОЗГЛЯНУТО

на засіданні методичної комісії

Протокол № _____

від « ____ » _____ 2022 р.

Голова методичної комісії

_____ Лілія ОДЮШИНА

ПОГОДЖЕНО

(назва підприємства)

(підпис керівника)

« _____ » _____ 2022 р.

ЗАТВЕРДЖУЮ

Директор ДНЗ «Полонський АПЦО»

_____ Микола РОМАНЮК

(підпис)

« _____ » _____ 2022 р.

ЗМІСТ

робочої начальної програми професійно-практичної підготовки

Професія: 5122 Кухар

Професійна кваліфікація: кухар 4 –го розряду

Код і назва модуля М3. Приготування холодних страв та закусок. Приготування солодких страв, напоїв.

Код і назва результату навчання РН 11. Приготування холодних страв і закусок

Код і назва компетентності ПК 1. Здатність готувати салати, овочеві закуски, холодні страви і закуски із сиру, яєць

Зміст компетентності

Підбір сировини для холодних страв, закусок із сиру, яєць.

Приготування сировини для холодних страв, закусок із сиру, яєць.

Перевірка за органолептичними показниками якості сировини для холодних страв, закусок із сиру, яєць.

Приготування салатів, овочевих закусок, холодних страв, закусок із сиру, яєць;

Оформлення, порціонування та відпуск салатів, овочевих закусок, холодних страв, закусок із сиру, яєць.

Підбір до салатів соусів та салатних заправок.

Оформлення салатів, овочевих закусок, холодних страв, закусок із сиру, яєць з використанням сучасних елементів декору.

Перевірка органолептичним методом якості салатів, овочевих закусок, холодних страв, закусок із сиру, яєць.

Підбір столового посуду для подавання салатів, овочевих закусок, холодних страв, закусок із сиру, яєць.

Порціонування салатів, овочевих закусок, холодних страв, закусок із сиру, яєць.

Перевірка виходу готових страв.

Дотримання умов і термінів зберігання салатів, овочевих закусок, холодних страв, закусок із сиру, яєць.

Код і назва компетентності **ПК 2. Здатність готувати холодні страви з риби**

Зміст компетентності

Організація робочого місця під час приготування холодних страв та закусок з риби.

Підбір виробничого інвентарю, обладнання, безпечно користуватися ним під час приготування холодних страв та закусок з риби.

Підбір столового посуду для подавання холодних страв та закусок з риби.

Підбір сировини для приготування холодних страв з риби.

Перевірка за органолептичними показниками якості сировини для холодних страв та закусок з риби.

Приготування холодних страв і закусок з риби.

Мінімізація кількості відходів при приготуванні холодних страв та закусок з риби.

Оформлення, порціонування та відпуск холодних страв і закусок з риби, з використанням сучасних елементів декору.

Перевірка за органолептичними показниками якості холодних страв та закусок з риби.

Перевірка виходу готових страв.

Дотримання умов і термінів зберігання холодних страв та закусок з риби.

Код і назва компетентності **ПК 3. Здатність готувати холодні страви і закуски з м'яса, птиці та субпродуктів**

Зміст компетентності

Організація робочого місця для приготування холодних страв та закусок з м'яса, птиці та субпродуктів.

Підбір виробничого інвентарю, обладнання, безпечно користування ним під час приготування холодних страв та закусок з м'яса, птиці та субпродуктів.

Підбір столового посуду для подавання холодних страв та закусок з м'яса, птиці та субпродуктів.

Підбір сировини для приготування холодних страв з м'яса, птиці та субпродуктів.

Перевірка за органолептичними показниками якості сировини для холодних страв та закусок з м'яса, птиці та субпродуктів.

Приготування холодних страв і закусок з м'яса, птиці та субпродуктів.

Мінімізація кількості відходів при приготуванні холодних страв та закусок з м'яса, птиці та субпродуктів.

Оформлення, порціонування і відпуск холодних страв і закусок з м'яса, птиці та субпродуктів, з використанням сучасних елементів декору.

Перевірка за органолептичними показниками якості холодних страв та закусок з м'яса, птиці та субпродуктів.

Перевірка виходу готових страв.

Дотримання умов і термінів зберігання холодних страв та закусок з м'яса, птиці та субпродуктів.

Форма проведення контролю за засвоєнням результату навчання

Код і назва результату навчання **РН 11. Приготування холодних страв і закусок**

Форми контролю: перевірна робота.

Код і назва компетентності **ПК 1. Здатність готувати салати, овочеві закуски, холодні страви і закуски із сиру, яєць**

Форми контролю: опитування, тестовий контроль, перевірка навчально-виробничої роботи.

Код і назва компетентності **ПК 2. Здатність готувати холодні страви з риби**

Форми контролю: опитування, тестовий контроль, перевірка навчально-виробничої роботи.

Код і назва компетентності **ПК 3. Здатність готувати холодні страви і закуски з м'яса, птиці та субпродуктів**

Форми контролю: опитування, тестовий контроль, перевірка навчально-виробничої роботи.

РОБОЧА НАВЧАЛЬНА ПРОГРАМА

результату навчання РН 11. Приготування холодних страв і закусок

Код ком-тей	Назва результату навчання, компетентності	Кількість годин
Результат навчання РН 11. Приготування холодних страв і закусок		
ПК 1	Здатність готувати салати, овочеві закуски, холодні страви і закуски із сиру, яєць	12
ПК 2	Здатність готувати холодні страви з риби	6
ПК 3	Здатність готувати холодні страви і закуски з м'яса, птиці та субпродуктів	6
	<i>Усього годин на РН 11:</i>	24

Результат навчання РН 11. Приготування холодних страв і закусок

ПК 1. Здатність готувати салати, овочеві закуски, холодні страви і закуски із сиру, яєць

Підбір сировини для холодних страв, закусок із сиру, яєць.

Приготування сировини для холодних страв, закусок із сиру, яєць.

Перевірка за органолептичними показниками якості сировини для холодних страв, закусок із сиру, яєць.

Приготування салатів, овочевих закусок, холодних страв, закусок із сиру, яєць;

Оформлення, порціонування та відпуск салатів, овочевих закусок, холодних страв, закусок із сиру, яєць.

Підбір до салатів соусів та салатних заправок.

Оформлення салатів, овочевих закусок, холодних страв, закусок із сиру, яєць з використанням сучасних елементів декору.

Перевірка органолептичним методом якості салатів, овочевих закусок, холодних страв, закусок із сиру, яєць.

Підбір столового посуду для подавання салатів, овочевих закусок, холодних страв, закусок із сиру, яєць.

Порціонування салатів, овочевих закусок, холодних страв, закусок із сиру, яєць.

Перевірка виходу готових страв.

Дотримання умов і термінів зберігання салатів, овочевих закусок, холодних страв, закусок із сиру, яєць.

ПК 2. Здатність готувати холодні страви з риби

Організація робочого місця під час приготування холодних страв та закусок з риби.

Підбір виробничого інвентарю, обладнання, безпечно користуватися ним під час приготування холодних страв та закусок з риби.

Підбір столового посуду для подавання холодних страв та закусок з риби.

Підбір сировини для приготування холодних страв з риби.

Перевірка за органолептичними показниками якості сировини для холодних страв та закусок з риби.

Приготування холодних страв і закусок з риби.

Мінімізація кількості відходів при приготуванні холодних страв та закусок з риби.

Оформлення, порціонування та відпуск холодних страв і закусок з риби, з використанням сучасних елементів декору.

Перевірка за органолептичними показниками якості холодних страв та закусок з риби.

Перевірка виходу готових страв.

Дотримання умов і термінів зберігання холодних страв та закусок з риби.

ПК 3. Здатність готувати холодні страви і закуски з м'яса, птиці та субпродуктів

Організація робочого місця для приготування холодних страв та закусок з м'яса, птиці та субпродуктів.

Підбір виробничого інвентарю, обладнання, безпечне користування ним під час приготування холодних страв та закусок з м'яса, птиці та субпродуктів.

Підбір столового посуду для подавання холодних страв та закусок з м'яса, птиці та субпродуктів.

Підбір сировини для приготування холодних страв з м'яса, птиці та субпродуктів.

Перевірка за органолептичними показниками якості сировини для холодних страв та закусок з м'яса, птиці та субпродуктів.

Приготування холодних страв і закусок з м'яса, птиці та субпродуктів.

Мінімізація кількості відходів при приготуванні холодних страв та закусок з м'яса, птиці та субпродуктів.

Оформлення, порціонування і відпуск холодних страв і закусок з м'яса, птиці та субпродуктів, з використанням сучасних елементів декору.

Перевірка за органолептичними показниками якості холодних страв та закусок з м'яса, птиці та субпродуктів.

Перевірка виходу готових страв.

Дотримання умов і термінів зберігання холодних страв та закусок з м'яса, птиці та субпродуктів.

СХВАЛЕНО

на засіданні педагогічної ради

Протокол № _____

від « ____ » _____ 2022 р.

РОЗГЛЯНУТО

на засіданні методичної комісії

Протокол № _____

від « ____ » _____ 2022 р.

Голова методичної комісії

_____ Лілія ОДЮШИНА

ПОГОДЖЕНО

(назва підприємства)

(підпис керівника)

« _____ » _____ 2022 р.

ЗАТВЕРДЖУЮ

Директор ДНЗ «Полонський АПЦО»

_____ Микола РОМАНЮК

(підпис)

« _____ » _____ 2022 р.

ЗМІСТ

робочої начальної програми професійно-практичної підготовки

Професія: 5122 Кухар

Професійна кваліфікація: кухар 4 –го розряду

Код і назва модуля М3. Приготування холодних страв та закусок. Приготування солодких страв, напоїв.

Код і назва результату навчання РН 12. Приготування солодких страв і напоїв

Код і назва компетентності ПК 1. Здатність готувати солодкі страви

Зміст компетентності

Організація робочого місця під час приготування солодких страв.

Підбір виробничого інвентарю, обладнання, безпечне користування ним під час приготування солодких страв.

Підбір столового посуду для подавання солодких страв.

Підбір сировини для приготування солодких страв.

Перевірка за органолептичними показниками якості сировини для солодких страв.

Приготування солодких страв відповідно до рецептури.

Мінімізація кількості відходів при приготуванні солодких страв.

Оформлення, порціонування та відпуск солодких страв, з використанням сучасних елементів декору.

Перевірка за органолептичними показниками якості солодких страв.

Перевірка виходу готових страв.

Дотримання умов і термінів зберігання солодких страв.

Код і назва компетентності ПК 2. Здатність готувати напої

Зміст компетентності

Організація робочого місця для приготування напоїв.

Підбір виробничого інвентарю, обладнання, безпечне користування ним під час приготування напоїв.

Підбір посуду для подавання напоїв.

Підбір сировини для приготування напоїв.

Перевірка за органолептичними показниками якості сировини для приготування напоїв.

Приготування напоїв відповідно до рецептури.

Порціонування та відпуск напоїв.

Перевірка за органолептичними показниками якості напоїв.

Перевірка виходу напоїв.

Форма проведення контролю за засвоєнням результату навчання

Код і назва результату навчання **РН 12. Приготування солодких страв і напоїв**

Форми контролю: перевірна робота.

Код і назва компетентності **ПК 1. Здатність готувати солодкі страви**

Форми контролю: опитування, тестовий контроль, перевірка навчально-виробничої роботи.

Код і назва компетентності **ПК 2. Здатність готувати напої**

Форми контролю: опитування, тестовий контроль, перевірка навчально-виробничої роботи.

РОБОЧА НАВЧАЛЬНА ПРОГРАМА

результату навчання РН 12. Приготування солодких страв і напоїв

Код ком-тей	Назва результату навчання, компетентності	Кількість годин
Результат навчання РН 12. Приготування солодких страв і напоїв		
ПК 1	Здатність готувати солодкі страви	6
ПК 2	Здатність готувати напої	6
	<i>Усього годин на РН 12:</i>	<i>12</i>

Результат навчання РН 12. Приготування солодких страв і напоїв

ПК 1. Здатність готувати солодкі страви

Організація робочого місця під час приготування солодких страв.

Підбір виробничого інвентарю, обладнання, безпечно користування ним під час приготування солодких страв.

Підбір столового посуду для подавання солодких страв.

Підбір сировини для приготування солодких страв.

Перевірка за органолептичними показниками якості сировини для солодких страв.

Приготування солодких страв відповідно до рецептури.

Мінімізація кількості відходів при приготуванні солодких страв.

Оформлення, порціонування та відпуск солодких страв, з використанням сучасних елементів декору.

Перевірка за органолептичними показниками якості солодких страв.

Перевірка виходу готових страв.

Дотримання умов і термінів зберігання солодких страв.

ПК 2. Здатність готувати напої

Організація робочого місця для приготування напоїв.

Підбір виробничого інвентарю, обладнання, безпечно користування ним під час приготування напоїв.

Підбір посуду для подавання напоїв.

Підбір сировини для приготування напоїв.

Перевірка за органолептичними показниками якості сировини для приготування напоїв.

Приготування напоїв відповідно до рецептури.

Порціонування та відпуск напоїв.

Перевірка за органолептичними показниками якості напоїв.

Перевірка виходу напоїв.

СХВАЛЕНО

на засіданні педагогічної ради

Протокол № _____

від « ____ » _____ 2022 р.

РОЗГЛЯНУТО

на засіданні методичної комісії

Протокол № _____

від « ____ » _____ 2022 р.

Голова методичної комісії

_____ Лілія ОДЮШИНА

ПОГОДЖЕНО

_____ (назва підприємства)

_____ (підпис керівника)

« _____ » _____ 2022 р.

ЗАТВЕРДЖУЮ

Директор ДНЗ «Полонський АПЦО»

_____ Микола РОМАНЮК

_____ (підпис)

« _____ » _____ 2022 р.

РОБОЧА НАВЧАЛЬНА ПРОГРАМА
з предмета
«Основи торговельно-технологічного обладнання з основами енергозбереження»

№ з/п	Тема	Кількість годин
1.	Оволодіння основами енергозбереження	1
2.	Раціональна робота торговельно-технологічного обладнання	5
	<i>Усього годин:</i>	6

Тема 1. Оволодіння основами енергозбереження

Основи енергозбереження. Раціональне використання електроенергії.

Тема 2. Раціональна робота торговельно-технологічного обладнання

Принципи раціональної роботи торговельно-технологічного обладнання для механічної обробки сировини та продуктів, для теплової обробки продуктів та приготування страв, холодильного обладнання.

Раціональна і ефективна експлуатація торговельно-технологічне обладнання.

СХВАЛЕНО

на засіданні педагогічної ради

Протокол № _____

від « _____ » _____ 2022 р.

РОЗГЛЯНУТО

на засіданні методичної комісії

Протокол № _____

від « _____ » _____ 2022 р.

Голова методичної комісії

_____ Лілія ОДЮШИНА

ПОГОДЖЕНО

(назва підприємства)

(підпис керівника)

« _____ » _____ 2022 р.

ЗАТВЕРДЖУЮ

Директор ДНЗ «Полонський АПЦО»

_____ Микола РОМАНЮК

(підпис)

« _____ » _____ 2022 р.

РОБОЧА НАВЧАЛЬНА ПРОГРАМА

з предмета

«Основи організації обслуговування в ресторанах з основами маркетингу, менеджменту та професійної етики»

№ з/п	Тема	Кількість годин
1.	Оволодіння основами організації обслуговування в ресторанах	10
2.	Оволодіння основами маркетингу та менеджменту	3
3.	Оволодіння основами професійної етики	3
	<i>Усього годин:</i>	<i>16</i>

Тема 1. Оволодіння основними організації обслуговування в ресторанах

Основні типи закладів ресторанного господарства; виробничі приміщення, їх характеристику, обладнання; торговельні приміщення, обладнання; меню, його призначення та види; столовий посуд, прибори, білизну, їх характеристику та призначення; підготовку до обслуговування відвідувачів у закладах ресторанного господарства; обслуговування відвідувачів.

Підготовка торговельної зали до обслуговування відвідувачів; отримання посуду, приборів, столової білизни; полірування столового посуду, приборів; складання серветок простими способами; здійснення попередньої сервіровки столів; надання кулінарної характеристики страв згідно з меню; приймання замовлення від відвідувачів; подача страв і напоїв; оформлення рахунків і розрахунок зі споживачами; прибирання використаного посуду та приборів.

Тема 2. Оволодіння основами маркетингу та менеджменту

Основи маркетингу і менеджменту; правила роздрібної торгівлі; основні джерела постачання; управління структурним підрозділом; організація рекламної діяльності.

Володіння основними поняттями та термінами маркетингу і менеджменту; організація рекламної діяльності.

Тема 3. Оволодіння основами професійної етики

Основні поняття професійної етики та психології; індивідуальні психічні властивості особистості; особливості спілкування в сфері послуг; психологічні властивості поведінки людини; характер, причини і способи розв'язання

конфліктних ситуацій у виробничому колективі; основні психологічні та моральні вимоги до офіціанта; підходи до забезпечення сприятливого психологічного клімату в колективі.

Визначення індивідуальних психологічних особливостей; дотримання професійної етики офіціанта.

СХВАЛЕНО

на засіданні педагогічної ради

Протокол № _____

від « ____ » _____ 2022 р.

РОЗГЛЯНУТО

на засіданні методичної комісії

Протокол № _____

від « ____ » _____ 2022 р.

Голова методичної комісії

_____ Лілія ОДЮШИНА

ПОГОДЖЕНО

_____ (назва підприємства)

_____ (підпис керівника)

«_____» _____ 2022 р.

ЗАТВЕРДЖУЮ

Директор ДНЗ «Полонський АПЦО»

_____ Микола РОМАНЮК

_____ (підпис)

«_____» _____ 2022 р.

РОБОЧА НАВЧАЛЬНА ПРОГРАМА
з предмета
«Іноземна мова в межах професійного мінімуму»

№ з/п	Тема	Кількість годин
1.	Оволодіння основними термінами іноземної мови	6
	<i>Усього годин:</i>	<i>6</i>

Тема 1. Оволодіння основними термінами іноземної мови

Основні поняття та терміни форм звертання (зустріч, вітання, знайомство, прийом замовлення, розрахунок, прощання, ствердження, схвалення, згода, відмова, співчуття, побажання, подяка, вибачення, прохання, складові меню) іноземною мовою; назви предметів сервірування столу до сніданку, обіду, вечері; назви продуктів харчування.

Володіння основними поняттями та термінами форм звертання; володіння іноземною мовою в межах розмовного та професійного мінімуму.

СХВАЛЕНО

на засіданні педагогічної ради

Протокол № _____

від «_____» _____ 2022 р.

РОЗГЛЯНУТО

на засіданні методичної комісії

Протокол № _____

від «_____» _____ 2022 р.

Голова методичної комісії

_____ Лілія ОДЮШИНА

ПОГОДЖЕНО

(назва підприємства)

(підпис керівника)

« _____ » _____ 2022 р.

ЗАТВЕРДЖУЮ

Директор ДНЗ «Полонський АПЦО»

_____ Микола РОМАНЮК

(підпис)

« _____ » _____ 2022 р.

РОБОЧА НАВЧАЛЬНА ПРОГРАМА

з предмета

«Основи кулінарної характеристики страв з основами товарознавства та обліку калькуляції та звітності»

№ з/п	Тема	Кількість годин
1.	Основи кулінарної характеристики страв	
2.	Основи товарознавства харчових продуктів	
3.	Основи обліку, обчислень, калькуляції та звітності	
	<i>Усього годин:</i>	14

Тема 1. Основи кулінарної характеристики страв

Технологія приготування страв з м'яса, риби, птиці. Технологія приготування бутербродів, салатів, холодних закусок. Вимоги до оформлення страв. Терміни зберігання страв. Технологія нескладного приготування солодких страв і напоїв.

Робота на обладнанні. Підготовка компонентів для приготування страв. Дотримання вимог техніки безпеки і санітарії.

Тема 2. Основи товарознавства харчових продуктів

Задачі товарознавства харчових продуктів. Хімічний склад харчових продуктів. Класифікація та характеристика харчових продуктів. Споживні властивості харчових продуктів.

Визначення якості харчових продуктів. Дотримання умов та термінів зберігання харчових продуктів.

Тема 3. Основи обліку, обчислень, калькуляції та звітності

Основні поняття господарського обліку. Скорочені прийоми усного підрахунку. Процентні обчислення. Вимоги до оформлення документації на виробництві. Нормативно-технологічна документацію закладів ресторанного господарства. Порядок проведення інвентаризації на виробництві.

.СХВАЛЕНО

на засіданні педагогічної ради

Протокол № _____

від « _____ » _____ 2022 р.

РОЗГЛЯНУТО

на засіданні методичної комісії

Протокол № _____

від « _____ » _____ 2022 р.

Голова методичної комісії

_____ Лілія ОДЮШИНА

ПОГОДЖЕНО

_____ (назва підприємства)

_____ (підпис керівника)

« _____ » _____ 2022 р.

ЗАТВЕРДЖУЮ

Директор ДНЗ «Полонський АПЦО»

_____ Микола РОМАНЮК
(підпис)

« _____ » _____ 2022 р.

Робоча навчальна програма
Професія: 5123 Офіціант
Професійна кваліфікація: офіціант 3 –го розряду

Код та назва модуля	Кількість годин на модуль	Код та назва компетентності	Всього годин на компетентність	З них			
				На професійно-теоретичну підготовку		Виробниче навчання	Виробнича практика
				Всього	В т.ч. на ЛПР		
ОФ – 3. Виконання етапів підготовки залу до роботи та процесу обслуговування відвідувачів							
ОФ - 3.1. Підготовка торговельних залів до обслуговування відвідувачів відповідно до типу і класу закладів ресторанного господарства	364	ОФ - 3.1.1. Організація процесу підготовки залів до обслуговування згідно з вимогами	58	17	-	6	35
		ОФ - 3.1.2. Визначення необхідного обладнання, меблів, посуду, приборів, білизни	84	25	-	24	35
		ОФ - 3.1.3. Вивчення меню і преїскурантів	60	14	2	18	28
		ОФ - 3.1.4. отримання посуду, приборів, столової білизни, підготовка до обслуговування	54	7	2	12	35
		ОФ – 3.1.5. Здійснення попередньої сервіровки столів	108	14	6	24	70
ОФ - 3.2. Обслуговування відвідувачів закладів ресторанного господарства різних типів, класів	322	ОФ - 3.2.1. Організація процесу обслуговування	55	21	-	6	28
		ОФ - 3.2.2. Прийом і оформлення замовлення	61	7	4	12	42
		ОФ - 3.2.3. Отримання та подача страв і напоїв	107	15	6	36	56

		ОФ - 3.2.4. Здійснення розрахунку з відвідувачами	44	4	2	12	28
		ОФ – 3.2.5. Збирання використаного посуду і приборів	55	9	6	18	28

СХВАЛЕНО

на засіданні педагогічної ради

Протокол № _____

від « ____ » _____ 2022 р.

РОЗГЛЯНУТО

на засіданні методичної комісії

Протокол № _____

від « ____ » _____ 2022 р.

Голова методичної комісії

_____ Лілія ОДЮШИНА

ПОГОДЖЕНО

(назва підприємства)

(підпис керівника)

« _____ » _____ 2022 р.

ЗАТВЕРДЖУЮ

Директор ДНЗ «Полонський АПЦО»

_____ Микола РОМАНЮК

(підпис)

« _____ » _____ 2022 р.

ЗМІСТ

робочої начальної програми професійно-теоретичної підготовки

Професія: 5123 Офіціант

Професійна кваліфікація: офіціант 3 –го розряду

Код і назва модуля **ОФ-3.1. Підготовка торгових залів до обслуговування відвідувачів відповідно до типу і класу закладів ресторанного господарства**

Код і назва компетентності **ОФ – 3.1.1. Організація процесу підготовки залів до обслуговування згідно з вимогами**

Зміст компетентності

Значення правильної організації підготовки торгового залу до обслуговування відвідувачів. Вимоги до прибирання приміщень. Підготовка торгової зали до прийому гостей.

Розміщення обідніх столів і стільців. Перевірка стійкості меблів.

Правила і порядок підготовки спецій і приправ. Види спецій і приправ. Зберігання і вимоги до якості спецій і приправ.

Правила і порядок підготовки квітів при складанні букетів, композицій, в т.ч. тематичного напрямку.

Сервіровка столів. Способи накривання столів скатертинами і заміна скатертин. Загальні правила і послідовність сервірування столів в залежності від типу підприємства. Види сервіровки. Вимоги до сервіровки столів і техніка сервірування. Попередня та додаткова сервіровки столів. Підбір посуду, приборів і столової білизни для даного виду обслуговування. Схеми сервіровки столів.

Призначення полотняних серветок.

Особиста підготовка офіціанта до роботи. Значення особистої гігієни. Основні вимоги до форменного одягу, взуття. Медичний огляд та особиста санітарна книжка працівника. Відповідальність працівників за дотримання правил особистої гігієни.

Код і назва компетентності **ОФ – 3.1.2. Вивчення необхідного обладнання, меблів, посуду, приборів, білизни**

Зміст компетентності

Столовий посуд і його види: порцеляновий, фаянсовий, кришталевий, скляний, металевий, його форми, розміри, призначення.

Столові прибори, їх призначення і вимоги до них. Столова білизна, яка застосовується в закладах ресторанного господарства і її характеристика.

Вимоги до сучасного обладнання. Класифікація технологічного обладнання. Загальні правила експлуатації обладнання. Охорона праці при експлуатації обладнання.

Машини для нарізування гастрономічних продуктів. Будова, правила експлуатації, технічні характеристики машин. Охорона праці при користуванні машинами для нарізування гастрономічних продуктів.

Електротостери. Призначення, будова, принцип роботи, правила експлуатації та охорона праці.

Мікрохвильові печі. Призначення, будова, принцип роботи, правила експлуатації та охорона праці.

Торгово-холодильне обладнання: холодильні шафи, низькотемпературні прилавки, прилавки-вітрини. Льодогенератори, фризери, охолоджувачі напоїв. Правила експлуатації, технічні характеристики та охорона праці. Нові види холодильного обладнання.

Ваговимірювальне обладнання. Будова, технічна характеристика, установка, регулювання, правила експлуатації. Охорона праці при використанні ваговимірювального обладнання. Нові види ваговимірювального обладнання.

Сучасні контрольно-касові апарати. Основні функціональні та технічні характеристики електронних контрольно-касових апаратів. Правила експлуатації. Охорона праці при експлуатації ЕККА. Документація касира. Нові види ЕККА, R-keeper

Асортимент сучасного посуду і його види: порцеляновий, фаянсовий, кришталевий, скляний, металевий, його форми, розміри, призначення.

Столові прибори, їх призначення і вимоги до них. Столова білизна, яка застосовується в закладах ресторанного господарства і її характеристика. Санітарні вимоги до посуду, приборів та білизни, правила їх зберігання. Нові види сировини, що використовується в закладах ресторанного господарства, характеристика; сучасне поєднання смаків.

Код і назва компетентності **ОФ-3.1.3. Вивчення меню і преїскурантів**

Зміст компетентності

Меню. Преїскурант. Призначення і зміст преїскуранту. Послідовність розміщення в преїскуранті вино-горілчаних виробів, напоїв, кондитерських і тютюнових виробів. Меню. Призначення меню. Види меню: меню “алья-карт” (з вільним вибором), денного раціону, чергових страв, порційних страв, комплексних обідів (“табл-дот”), меню спеціальних видів обслуговування (прийомів, бенкетів, від Шефа, сезонних, тематичних і т.д.). Асортиментний мінімум. Порядок розміщення закусок та страв з урахуванням послідовності їх подачі. Сезонні, фірмові та особливі страви в меню.

Преїскурант. Карти напоїв, вин. Призначення і зміст преїскуранту, карт, напоїв, відповідність асортименту вино-горілчаних виробів характеру страв. Послідовність розміщення в преїскуранті вино-горілчаних виробів, напоїв, кондитерських і тютюнових виробів. Вимоги до оформлення меню і преїскурантів, карт.

Поняття про технологічний процес, сировину, напівфабрикат, страву, кулінарний виріб, готову кулінарну продукцію. Зберігання продуктів харчування та напівфабрикатів.

Кулінарна характеристика холодних страв і закусок. Вимоги до якості холодних страв і закусок, умови і терміни зберігання.

Кулінарна характеристика перших страв.

Кулінарна характеристика страв і гарнірів з овочів.

Кулінарна характеристика страв з риби. Правила підбирання гарніру та соусу до рибної страви

Кулінарна характеристика страв з м'яса. Правила підбирання гарніру та соусу до м'ясної страви. Правила подавання, вимоги до якості страв, умови і терміни зберігання. Особливості приготування і подачі страв із субпродуктів (печінки, нирок, мозку).

Кулінарна характеристика соусів.

Вимоги до якості страв, умови і терміни зберігання.

Правила роздрібної торгівлі алкогольними напоями; правила роздрібної торгівлі кондитерськими виробами

Практична робота :

1. Вивчення меню і преїскурантів. Вправи по складанню меню і преїскурантів

Код і назва компетентності **ОФ-3.1.4. Отримання посуду, приборів, столової білизни, підготовка до обслуговування**

Зміст компетентності

Норми оснащення закладів ресторанного господарства столовим посудом та білизною. Одержання столової білизни, посуду і приборів. Перевірка якості. Способи додаткового протирання посуду і приборів.

Практична робота :

1. Вивчення асортименту столового посуду, приборів, білизни. Правила їх зберігання і видачі офіціантам.

Код і назва компетентності **ОФ-3.1.5. Здійснення попередньої сервіровки столів**

Зміст компетентності

Види сервіровки. Вимоги до сервіровки столів і техніка сервірування. Попередня та додаткова сервіровки столів. Підбір посуду, приборів і столової білизни для даного виду обслуговування. Схеми сервіровки столів. Ази флористики. сервірування столів різними стилями відповідно до інтер'єру та екстер'єру.

Складання полотняних серветок з різноманітних матеріалів з використанням аксесуарів. Способи складання серветок при різних видах обслуговування.

Практичні роботи:

1. Сервірування столів різними стилями. Послідовність виконання сервіровки. Вправи по складанню полотняних серветок. Складання композицій.
2. Попередня і додаткова сервіровка. Схематичне зображення сервіровки столів.

Форма проведення контролю за засвоєнням модуля

Код і назва модуля **ОФ-3.1. Підготовка торгових залів до обслуговування відвідувачів відповідно до типу і класу закладів ресторанного господарства**

Форми контролю: тестовий контроль.

Код і назва компетентності **ОФ – 3.1.1. Організація процесу підготовки залів до обслуговування згідно з вимогами**

Форми контролю: опитування, тестовий контроль, лабораторно-практична робота.

Код і назва компетентності **ОФ – 3.1.2. Вивчення необхідного обладнання, меблів, посуду, приборів, білизни**

Форми контролю: опитування, тестовий контроль, лабораторно-практична робота.

Код і назва компетентності **ОФ-3.1.3. Вивчення меню і преїскурантів**

Форми контролю: опитування, тестовий контроль, лабораторно-практична робота.

Код і назва компетентності **ОФ-3.1.4. Отримання посуду, приборів, столової білизни, підготовка до обслуговування**

Форми контролю: опитування, тестовий контроль, лабораторно-практична робота.

Код і назва компетентності **ОФ-3.1.5. Здійснення попередньої сервіровки столів**

Форми контролю: опитування, тестовий контроль, лабораторно-практична робота.

РОБОЧА НАВЧАЛЬНА ПРОГРАМА

модуля **ОФ-3.1. Підготовка торгових залів до обслуговування відвідувачів** відповідно до типу і класу закладів ресторанного господарства

Код ком- тей/ № з/п	Назва модуля, компетентності/ Теми програми	Кількість годин	
		усього	з них на практичні роботи
Модуль ОФ-3.1. Підготовка торгових залів до обслуговування відвідувачів відповідно до типу і класу закладів ресторанного господарства			
ОФ-3.1.1	Організація процесу підготовки залів до обслуговування згідно з вимогами	17	-
ОФ-3.1.2	Вивчення необхідного обладнання, меблів, посуду, приборів, білизни	25	-
ОФ-3.1.3	Вивчення меню і преїскурантів	14	2
ОФ-3.1.4	Отримання посуду, приборів, столової білизни, підготовка до обслуговування	7	2
ОФ-3.1.5	Здійснення попередньої сервіровки столів	14	6
	<i>Усього годин на ОФ-3.1:</i>	77	10

Модуль **ОФ-3.1. Підготовка торгових залів до обслуговування відвідувачів** відповідно до типу і класу закладів ресторанного господарства

ОФ-3.1.1. Організація процесу підготовки залів до обслуговування згідно з вимогами

Значення правильної організації підготовки торгового залу до обслуговування відвідувачів. Вимоги до прибирання приміщень. Підготовка торгової зали до прийому гостей.

Розміщення обідніх столів і стільців. Перевірка стійкості меблів.

Правила і порядок підготовки спецій і приправ. Види спецій і приправ. Зберігання і вимоги до якості спецій і приправ.

Правила і порядок підготовки квітів при складанні букетів, композицій, в т.ч. тематичного напрямку.

Сервіровка столів. Способи накривання столів скатертинами і заміна скатертин. Загальні правила і послідовність сервірування столів в залежності від типу підприємства. Види сервіровки. Вимоги до сервіровки столів і техніка сервірування. Попередня та додаткова сервіровки столів. Підбір посуду, приборів і столової білизни для даного виду обслуговування. Схеми сервіровки столів.

Призначення полотняних серветок.

Особиста підготовка офіціанта до роботи. Значення особистої гігієни. Основні вимоги до форменного одягу, взуття. Медичний огляд та особиста санітарна книжка працівника. Відповідальність працівників за дотримання правил особистої гігієни.

ОФ – 3.1.2. Вивчення необхідного обладнання, меблів, посуду, приборів, білизни

Зміст компетентності

Столовий посуд і його види: порцеляновий, фаянсовий, кришталевий, скляний, металевий, його форми, розміри, призначення.

Столові прибори, їх призначення і вимоги до них. Столова білизна, яка застосовується в закладах ресторанного господарства і її характеристика.

Вимоги до сучасного обладнання. Класифікація технологічного обладнання.

Загальні правила експлуатації обладнання. Охорона праці при експлуатації обладнання.

Машини для нарізування гастрономічних продуктів. Будова, правила експлуатації, технічні характеристики машин. Охорона праці при користуванні машинами для нарізування гастрономічних продуктів.

Електротостери. Призначення, будова, принцип роботи, правила експлуатації та охорона праці.

Мікрохвильові печі. Призначення, будова, принцип роботи, правила експлуатації та охорона праці.

Торгово-холодильне обладнання: холодильні шафи, низькотемпературні прилавки, прилавки-вітрини. Льодогенератори, фризери, охолоджувачі напоїв. Правила експлуатації, технічні характеристики та охорона праці. Нові види холодильного обладнання.

Ваговимірювальне обладнання. Будова, технічна характеристика, установка, регулювання, правила експлуатації. Охорона праці при використанні ваговимірювального обладнання. Нові види ваговимірювального обладнання.

Сучасні контрольно-касові апарати. Основні функціональні та технічні характеристики електронних контрольно-касових апаратів. Правила експлуатації. Охорона праці при експлуатації ЕККА. Документація касира. Нові види ЕККА, R-keeper.

Асортимент сучасного посуду і його види: порцеляновий, фаянсовий, кришталевий, скляний, металевий, його форми, розміри, призначення.

Столові прибори, їх призначення і вимоги до них. Столова білизна, яка застосовується в закладах ресторанного господарства і її характеристика. Санітарні вимоги до посуду, приборів та білизни, правила їх зберігання.

Нові види сировини, що використовується в закладах ресторанного господарства, характеристика; сучасне поєднання смаків.

ОФ-3.1.3. Вивчення меню і преїскурантів

Меню. Преїскурант. Призначення і зміст преїскуранту. Послідовність розміщення в преїскуранті вино-горілчаних виробів, напоїв, кондитерських і тютюнових виробів. Меню. Призначення меню. Види меню: меню “алья-карт” (з вільним вибором), денного раціону, чергових страв, порційних страв, комплексних обідів (“табл-дот”), меню спеціальних видів обслуговування (прийомів, бенкетів, від Шефа, сезонних, тематичних і т.д.). Асортиментний мінімум. Порядок розміщення закусок та страв з урахуванням послідовності їх подачі. Сезонні, фірмові та особливі страви в меню.

Прейскурант. Карти напоїв, вин. Призначення і зміст прејскуранту, карт, напоїв, відповідність асортименту вино-горілчаних виробів характеру страв. Послідовність розміщення в прејскуранті вино-горілчаних виробів, напоїв, кондитерських і тютюнових виробів. Вимоги до оформлення меню і прејскурантів, карт.

Поняття про технологічний процес, сировину, напівфабрикат, страву, кулінарний виріб, готову кулінарну продукцію. Зберігання продуктів харчування та напівфабрикатів.

Кулінарна характеристика холодних страв і закусок. Вимоги до якості холодних страв і закусок, умови і терміни зберігання.

Кулінарна характеристика перших страв.

Кулінарна характеристика страв і гарнірів з овочів.

Кулінарна характеристика страв з риби. Правила підбирання гарніру та соусу до рибної страви

Кулінарна характеристика страв з м'яса. Правила підбирання гарніру та соусу до м'ясної страви. Правила подавання, вимоги до якості страв, умови і терміни зберігання. Особливості приготування і подачі страв із субпродуктів (печінки, нирок, мозку).

Кулінарна характеристика соусів.

Вимоги до якості страв, умови і терміни зберігання.

Правила роздрібної торгівлі алкогольними напоями; правила роздрібної торгівлі кондитерськими виробами

Практична робота:

1. Вивчення меню і прејскурантів. Вправи по складанню меню і прејскурантів

ОФ-3.1.4. Отримання посуду, приборів, столової білизни, підготовка до обслуговування

Норми оснащення закладів ресторанного господарства столовим посудом та білизною. Одержання столової білизни, посуду і приборів. Перевірка якості. Способи додаткового протирання посуду і приборів.

Практична робота :

1. Вивчення асортименту столового посуду, приборів, білизни. Правила їх зберігання і видачі офіціантам.

ОФ-3.1.5. Здійснення попередньої сервіровки столів

Види сервіровки. Вимоги до сервіровки столів і техніка сервірування. Попередня та додаткова сервіровки столів. Підбір посуду, приборів і столової білизни для даного виду обслуговування. Схеми сервіровки столів. Ази флористики. сервірування столів різними стилями відповідно до інтер'єру та екстер'єру.

Складання полотняних серветок з різноманітних матеріалів з використанням аксесуарів. Способи складання серветок при різних видах обслуговування.

Практичні роботи:

1. Сервірування столів різними стилями. Послідовність виконання сервіровки. Вправи по складанню полотняних серветок. Складання композицій.
2. Попередня і додаткова сервіровка. Схематичне зображення сервіровки столів.

СХВАЛЕНО

на засіданні педагогічної ради

Протокол № _____

від « ____ » _____ 2022 р.

РОЗГЛЯНУТО

на засіданні методичної комісії

Протокол № _____

від « ____ » _____ 2022 р.

Голова методичної комісії

_____ Лілія ОДЮШИНА

ПОГОДЖЕНО

(назва підприємства)

(підпис керівника)

« _____ » _____ 2022 р.

ЗАТВЕРДЖУЮ

Директор ДНЗ «Полонський АПЦО»

_____ Микола РОМАНЮК

(підпис)

« _____ » _____ 2022 р.

ЗМІСТ

робочої начальної програми професійно-теоретичної підготовки

Професія: 5123 Офіціант

Професійна кваліфікація: офіціант 3 –го розряду

Код і назва модуля ОФ-3.2. Обслуговування відвідувачів закладів ресторанного господарства різних типів, класів

Код і назва компетентності ОФ – 3.2.1. Організація процесу обслуговування
Зміст компетентності

Основні поняття професійної етики та професійної психології; принципи професійної етики.

Спілкування: вміння говорити та слухати. Засоби спілкування, комунікативна компетентність, стратегії, тактики спілкування, вербальні та невербальні засоби спілкування. Типи людей: зоровий, аудіальний, кінестетик, "комп'ютер". Сенсорна гострота, гнучкість, конгруентність, рапорт, ресурсний стан пойнтери в спілкуванні.

Різновиди конфліктів, стратегії розв'язання конфліктів. Трансактний аналіз в розв'язанні конфліктів. Тактичні прийоми поведінки в гострих конфліктних ситуаціях. Методи управління конфліктом. Шляхи розв'язання спорів.

Торговий діалог. Привертання уваги клієнтів. Пробудження зацікавленості клієнтів.

Поняття про стиль, імідж: особистий імідж, імідж підприємства. Формування іміджу.

Загальні правила обслуговування бенкетів.

Види бенкетів: бенкет з частковим обслуговуванням офіціантами, бенкет з повним обслуговуванням офіціантами (офіційний бенкет), бенкет-чай.

Банкет-прийом з повним обслуговуванням офіціантами. Прийом замовлення, підготовка до проведення бенкету. Розміщення столів, накривання столів скатертинами. Сервіровка бенкетного столу. Розміщення гостей за бенкетним столом і черговість їх обслуговування.

Аперитив. Час подачі аперитиву. Правила обслуговування гостей за столом. Подача кави.

Бенкет з частковим обслуговуванням офіціантами Прийом замовлень, підготовка до проведення бенкетів. Розміщення столів, накривання їх

скатертинами. Сервіровка бенкетного столу. Розміщення гостей за бенкетним столом. Правила обслуговування відвідувачів. подача десерту і гарячих напоїв.

Бенкет-чай. Особливості бенкету. Розміщення столів, накривання їх скатертинами. Набір посуду і приборів для сервірування столів. Порядок сервірування та правила обслуговування гостей за столом.

Обслуговування бенкетів: фуршет, коктейль, буфет-бар. Їх призначення, особливості і переваги. Прийом замовлення.

Обслуговування під час різноманітних свят, при зустрічі Нового року. Підготовка торговельної зали, розміщення меблів, сервірування столів. складання святкового меню, оформлення запрошень. Правила обслуговування, режим роботи ресторану в святкові дні.

Обслуговування весільних та інших святкових вечорів. Правила прийому замовлень на обслуговування. складання меню. Розміщення столів та стільців, підбір посуду, приборів, білизни. Основні елементи обслуговування відвідувачів. Зустріч відвідувачів, допомога у виборі місця. Послідовність подачі страв та напоїв. Особливості організації та обслуговування весільних і святкових вечорів вдома.

Код і назва компетентності **ОФ – 3.2.2. Прийом і оформлення замовлення**

Зміст компетентності

Зустріч відвідувачів, супровід гостей до столу, їх розміщення. подача меню та преїскуранту. Прийняття та виконання замовлення. Техніка прийому замовлення, в т.ч. через комп'ютерно-касову систему. Рекомендації страв і вино-горілчаних виробів, коктейлів згідно асортименту меню і преїскуранту, назви страв, напоїв в оригіналі. Надання інформації щодо інгредієнтів, способу приготування і правил споживання страв, напоїв, десертів тощо.

Відповідність асортименту вино-горілчаних виробів характеру страв. Техніка відкривання і подачі алкогольних напоїв. Передача замовлення в буфет, холодний і гарячий цехи.

Торговий діалог. Привертання уваги гостей. Пробудження зацікавленості гостей. Ненав'язлива пропозиція.

Практична робота:

1. Техніка подачі страв і напоїв. Розрахунок з відвідувачами. Прибирання та заміна столового посуду та приборів.

Код і назва компетентності **ОФ-3.2.3. Отримання та подача страв і напоїв**

Зміст компетентності

Отримання і підготовка посуду для замовлених страв. Отримання напоїв і готових страв. Необхідність перевірки одержаної продукції згідно замовлення. Вимоги до оформлення страв. Документальне оформлення отримання страв, напоїв з кухні та буфету.

Правила подачі вино-горілчаних виробів. Порядок сервіровки столу у відповідності з подачею вино-горілчаних виробів. Температура подачі вино-горілчаних виробів, техніка подачі. Техніка відкривання пляшок і наливання

напоїв. Особливості відкривання та подачі шампанського. Правила подачі безалкогольних напоїв.

Подача страв і напоїв. Подача напоїв і страв при індивідуальному і бригадному методах обслуговування відвідувачів при наявності підсобних столиків і без них. Способи перенесення підносу з посудом та готовими стравами. Основні способи подачі страв: порційно, “в обнос”, “в стіл”, з використанням приставного (підсобного) столика.

Подача холодних і гарячих закусок. Підбір посуду і приборів для подачі холодних і гарячих закусок. Особливості подачі окремих видів закусок. Послідовність подачі.

Подача перших страв. Підбір посуду і приборів для подачі супів в залежності від їх виду. Способи подачі різних видів супів і бульйонів.

Подача других страв. Підбір посуду і приборів для подачі других страв. Особливості подачі других страв при індивідуальних і групових замовленнях відвідувачів. Правила подачі гарнірів і соусів до других страв.

Подача солодких страв. Набір посуду для подачі солодких страв. Правила оформлення солодких страв. Правила подачі свіжих фруктів і ягід.

Подача гарячих напоїв. Підбір посуду і сервіровка столу перед подачею гарячих напоїв. Порядок подачі чаю, кави, какао.

Збирання використаного посуду та приборів в процесі обслуговування.

Етикет споживання окремих страв; правила поведінки за столом. Правила користування приборами, серветками.

Практична робота:

1. Відпрацювання навичок організації і техніки обслуговування відвідувачів в торговому залі. Етикет споживання окремих страв. Правила поведінки за столом, правила користування приборами, серветками.

Код і назва компетентності **ОФ-3.2.4. Здійснення розрахунку з відвідувачами**

Зміст компетентності

Розрахунок з відвідувачами. Форма рахунку, зміст і порядок його заповнення. Подача рахунку і проведення розрахунків. Програми знижок у певні дні або години.

Розрахунок розрахунки з відвідувачами в торговельній залі та за барною стійкою через РРО, через комп'ютерно-касові системи: за готівку, за допомогою пластикових та кредитних карток. Пакування готових страв та напоїв, призначених для виносу.

Практична робота:

1. Оформлення бланків рахунків. Проведення розрахунку з відвідувачем. Розрахунок з відвідувачами.

Код і назва компетентності **ОФ-3.2.5. Збирання використаного посуду і приборів**

Зміст компетентності

Прибирання використаного посуду. Послідовність прибирання чарок, бокалів, склянок, тарілок, приборів, заміна столової білизни.

Сучасні засоби малої механізації під час прибирання використаного посуду, приборів

Практична робота:

1. Прибирання використаного посуду та приборів. Заміна скатертини не оголюючи кришку столу.

Форма проведення контролю за засвоєнням модуля

Код і назва модуля **ОФ-3.2. Обслуговування відвідувачів закладів ресторанного господарства різних типів, класів**

Форми контролю: тестовий контроль.

Код і назва компетентності **ОФ – 3.2.1. Організація процесу обслуговування**

Форми контролю: опитування, тестовий контроль, лабораторно-практична робота.

Код і назва компетентності **ОФ – 3.2.2. Прийом і оформлення замовлення**

Форми контролю: опитування, тестовий контроль, лабораторно-практична робота.

Код і назва компетентності **ОФ-3.2.3. Отримання та подача страв і напоїв**

Форми контролю: опитування, тестовий контроль, лабораторно-практична робота.

Код і назва компетентності **ОФ-3.2.4. Здійснення розрахунку з відвідувачами**

Форми контролю: опитування, тестовий контроль, лабораторно-практична робота.

Код і назва компетентності **ОФ-3.2.5. Збирання використаного посуду і приборів**

Форми контролю: опитування, тестовий контроль, лабораторно-практична робота.

РОБОЧА НАВЧАЛЬНА ПРОГРАМА

модуля ОФ-3.2. Обслуговування відвідувачів закладів ресторанного господарства різних типів, класів

Код ком-тей/ № з/п	Назва модуля, компетентності/ Теми програми	Кількість годин	
		усього	з них на практичні роботи
Модуль ОФ-3.2. Обслуговування відвідувачів закладів ресторанного господарства різних типів, класів			
ОФ-3.2.1	Організація процесу обслуговування	21	-
ОФ-3.2.2	Прийом і оформлення замовлення	7	4
ОФ-3.2.3	Отримання та подача страв і напоїв	15	6
ОФ-3.2.4	Здійснення розрахунку з відвідувачами	4	2
ОФ-3.2.5	Збирання використаного посуду і приборів	9	6
<i>Усього годин на ОФ-3.2:</i>		56	18

Модуль ОФ-3.2. Обслуговування відвідувачів закладів ресторанного господарства різних типів, класів

ОФ – 3.2.1. Організація процесу обслуговування

Основні поняття професійної етики та професійної психології; принципи професійної етики

Спілкування: вміння говорити та слухати. Засоби спілкування, комунікативна компетентність, стратегії, тактики спілкування, вербальні та невербальні засоби спілкування. Типи людей: зоровий, аудіальний, кінестетик, "комп'ютер". Сенсорна гострота, гнучкість, конгруентність, рапорт, ресурсний стан пойнтери в спілкуванні.

Різновиди конфліктів, стратегії розв'язання конфліктів. Трансактний аналіз в розв'язанні конфліктів. Тактичні прийоми поведіння в гострих конфліктних ситуаціях. Методи управління конфліктом. Шляхи розв'язання спорів.

Торговий діалог. Привертання уваги клієнтів. Пробудження зацікавленості клієнтів.

Поняття про стиль, імідж: особистий імідж, імідж підприємства. Формування іміджу.

Загальні правила обслуговування бенкетів.

Види бенкетів: бенкет з частковим обслуговуванням офіціантами, бенкет з повним обслуговуванням офіціантами (офіційний бенкет), бенкет-чай.

Банкет-прийом з повним обслуговуванням офіціантами. Прийом замовлення, підготовка до проведення бенкету. Розміщення столів, накривання столів скатерттинами. Сервіровка бенкетного столу. Розміщення гостей за бенкетним столом і черговість їх обслуговування.

Аперитив. Час подачі аперитиву. Правила обслуговування гостей за столом. подача кави.

Бенкет з частковим обслуговуванням офіціантами Прийом замовлень, підготовка до проведення бенкетів. Розміщення столів, накривання їх

скатертинами. Сервіровка бенкетного столу. Розміщення гостей за бенкетним столом. Правила обслуговування відвідувачів. Подача десерту і гарячих напоїв.

Бенкет-чай. Особливості бенкету. Розміщення столів, накривання їх скатертинами. Набір посуду і приборів для сервірування столів. Порядок сервірування та правила обслуговування гостей за столом.

Обслуговування бенкетів: фуршет, коктейль, буфет-бар. Їх призначення, особливості і переваги. Прийом замовлення.

Обслуговування під час різноманітних свят, при зустрічі Нового року. Підготовка торговельної зали, розміщення меблів, сервірування столів. Складання святкового меню, оформлення запрошень. Правила обслуговування, режим роботи ресторану в святкові дні.

Обслуговування весільних та інших святкових вечорів. Правила прийому замовлень на обслуговування. Складання меню. Розміщення столів та стільців, підбір посуду, приборів, білизни. Основні елементи обслуговування відвідувачів. Зустріч відвідувачів, допомога у виборі місця. Послідовність подачі страв та напоїв. Особливості організації та обслуговування весільних і святкових вечорів вдома.

ОФ – 3.2.2. Прийом і оформлення замовлення

Зустріч відвідувачів, супровід гостей до столу, їх розміщення. Подача меню та преїскуранту. Прийняття та виконання замовлення. Техніка прийому замовлення, в т.ч. через комп'ютерно-касову систему. Рекомендації страв і виногорілчаних виробів, коктейлів згідно асортименту меню і преїскуранту, назви страв, напоїв в оригіналі. Надання інформації щодо інгредієнтів, способу приготування і правил споживання страв, напоїв, десертів тощо.

Відповідність асортименту вино-горілчаних виробів характеру страв. Техніка відкривання і подачі алкогольних напоїв. Передача замовлення в буфет, холодний і гарячий цехи.

Торговий діалог. Привертання уваги гостей. Пробудження зацікавленості гостей. Ненав'язлива пропозиція.

Практична робота:

1. Техніка подачі страв і напоїв. Розрахунок з відвідувачами. Прибирання та заміна столового посуду та приборів.

ОФ-3.2.3. Отримання та подача страв і напоїв

Отримання і підготовка посуду для замовлених страв. Отримання напоїв і готових страв. Необхідність перевірки одержаної продукції згідно замовлення. Вимоги до оформлення страв. Документальне оформлення отримання страв, напоїв з кухні та буфету.

Правила подачі вино-горілчаних виробів. Порядок сервіровки столу у відповідності з подачею вино-горілчаних виробів. Температура подачі виногорілчаних виробів, техніка подачі. Техніка відкривання пляшок і наливання напоїв. Особливості відкривання та подачі шампанського. Правила подачі безалкогольних напоїв.

Подача страв і напоїв. Подача напоїв і страв при індивідуальному і бригадному методах обслуговування відвідувачів при наявності підсобних столиків і без них. Способи перенесення підносу з посудом та готовими стравами. Основні способи подачі страв: порційно, “в обнос”, “в стіл”, з використанням приставного (підсобного) столика.

Подача холодних і гарячих закусок. Підбір посуду і приборів для подачі холодних і гарячих закусок. Особливості подачі окремих видів закусок. Послідовність подачі.

Подача перших страв. Підбір посуду і приборів для подачі супів в залежності від їх виду. Способи подачі різних видів супів і бульйонів.

Подача других страв. Підбір посуду і приборів для подачі других страв. Особливості подачі других страв при індивідуальних і групових замовленнях відвідувачів. Правила подачі гарнірів і соусів до других страв.

Подача солодких страв. Набір посуду для подачі солодких страв. Правила оформлення солодких страв. Правила подачі свіжих фруктів і ягід.

Подача гарячих напоїв. Підбір посуду і сервіровка столу перед подачею гарячих напоїв. Порядок подачі чаю, кави, какао.

Збирання використаного посуду та приборів в процесі обслуговування.

Етикет споживання окремих страв; правила поведінки за столом. Правила користування приборами, серветками.

Практична робота:

1. Відпрацювання навичок організації і техніки обслуговування відвідувачів в торговому залі. Етикет споживання окремих страв. Правила поведінки за столом, правила користування приборами, серветками.

ОФ-3.2.4. Здійснення розрахунку з відвідувачами

Розрахунок з відвідувачами. Форма рахунку, зміст і порядок його заповнення. Подача рахунку і проведення розрахунків. Програми знижок у певні дні або години.

Розрахунок розрахунки з відвідувачами в торговельній залі та за барною стійкою через РРО, через комп'ютерно-касові системи: за готівку, за допомогою пластикових та кредитних карток. Пакування готових страв та напоїв, призначених для виносу.

Практична робота:

1. Оформлення бланків рахунків. Проведення розрахунку з відвідувачем. Розрахунок з відвідувачами.

ОФ-3.2.5. Збирання використаного посуду і приборів

Прибирання використаного посуду. Послідовність прибирання чарок, бокалів, склянок, тарілок, приборів, заміна столової білизни.

Сучасні засоби малої механізації під час прибирання використаного посуду, приборів

Практична робота:

1. Прибирання використаного посуду та приборів. Заміна скатертини не оголюючи кришку столу.

СХВАЛЕНО

на засіданні педагогічної ради

Протокол № _____

від «_____» _____ 2022 р.

РОЗГЛЯНУТО

на засіданні методичної комісії

Протокол № _____

від «_____» _____ 2022 р.

Голова методичної комісії

_____ Лілія ОДЮШИНА

ПОГОДЖЕНО

_____ (назва підприємства)

_____ (підпис керівника)

« _____ » _____ 2022 р.

ЗАТВЕРДЖУЮ

Директор ДНЗ «Полонський АПЦО»

_____ Микола РОМАНЮК

_____ (підпис)

« _____ » _____ 2022 р.

ЗМІСТ

робочої начальної програми професійно-практичної підготовки

Професія: 5123 Офіціант

Професійна кваліфікація: офіціант 3 –го розряду

Код і назва модуля **ОФ-3.1. Підготовка торгових залів до обслуговування відвідувачів відповідно до типу і класу закладів ресторанного господарства**

Код і назва компетентності **ОФ – 3.1.1. Організація процесу підготовки залів до обслуговування згідно з вимогами**

Зміст компетентності

Виконання роботи з підготовки залів до обслуговування споживачів; оформлення букетів, квіткових композицій, використання елементів декору тощо; підбір посуду, приборів, столової білизни з урахуванням виду обслуговування; виконання сервірування столів; приготування спецій і приправ; застосування кращого досвіду роботи вітчизняних закладів та підприємств інших країн відповідного фаху; розвиток творчої активності, заняття самоосвітою.

Код і назва компетентності **ОФ – 3.1.2. Вивчення необхідного обладнання, меблів, посуду, приборів, білизни**

Зміст компетентності

Експлуатація відповідних видів торговельно-технологічного обладнання, ЕККА, R-кеерер, виробничого інвентарю, інструменту, ваговимірювальних приладів; визначення виду посуду, приборів, столової білизни; отримання столової білизни, посуду, приборів; виконання додаткового протирання; контроль санітарного стану посуду, приборів та білизни; застосування доцільного способу зберігання.

ОФ-3.1.3. Вивчення меню і преїскурантів

Зміст компетентності

Врахування відповідності асортименту вино-горілчаних виробів характеру страв; складання меню різних видів; володіння професійною термінологією; застосування правил роздрібної торгівлі алкогольними напоями і кондитерськими виробами; консультування стосовно страв та напоїв, запропонованих у меню; пропозиція фірмових і особливих страв.

ОФ-3.1.4. Отримання посуду, приборів, столової білизни, підготовка до обслуговування

Зміст компетентності

Полірування приборів, посуду; підбір та розрахунок необхідної кількості столового посуду, білизни.

ОФ-3.1.5. Здійснення попередньої сервіровки столів

Зміст компетентності

Складання серветки креативними способами; виконання попередньої сервіровки столів; оформлення столу квітами.

Форма проведення контролю за засвоєнням модуля

Код і назва модуля **ОФ-3.1. Підготовка торгових залів до обслуговування відвідувачів відповідно до типу і класу закладів ресторанного господарства**

Форми контролю: перевірна робота.

Код і назва компетентності **ОФ – 3.1.1. Організація процесу підготовки залів до обслуговування згідно з вимогами**

Форми контролю: опитування, тестове завдання, перевірка навчально-виробничої роботи.

Код і назва компетентності **ОФ – 3.1.2. Вивчення необхідного обладнання, меблів, посуду, приборів, білизни**

Форми контролю: опитування, тестове завдання, перевірка навчально-виробничої роботи.

Код і назва компетентності **ОФ-3.1.3. Вивчення меню і преїскурантів**

Форми контролю: опитування, тестове завдання, перевірка навчально-виробничої роботи.

Код і назва компетентності **ОФ-3.1.4. Отримання посуду, приборів, столової білизни, підготовка до обслуговування**

Форми контролю: опитування, тестове завдання, перевірка навчально-виробничої роботи.

Код і назва компетентності **ОФ-3.1.5. Здійснення попередньої сервіровки столів**

Форми контролю: опитування, тестове завдання, перевірка навчально-виробничої роботи.

РОБОЧА НАВЧАЛЬНА ПРОГРАМА

модуля ОФ-3.1. Підготовка торгових залів до обслуговування відвідувачів відповідно до типу і класу закладів ресторанного господарства

Код ком- тей/ № з/п	Назва модуля, компетентності/ Теми програми	Кількість годин	
		усього	з них на лабораторно- практичні роботи
Модуль ОФ-3.1. Підготовка торгових залів до обслуговування відвідувачів відповідно до типу і класу закладів ресторанного господарства			
ОФ-3.1.1	Організація процесу підготовки залів до обслуговування згідно з вимогами	6	
ОФ-3.1.2	Вивчення необхідного обладнання, меблів, посуду, приборів, білизни	24	
ОФ-3.1.3	Вивчення меню і преїскурантів	18	
ОФ-3.1.4	Отримання посуду, приборів, столової білизни, підготовка до обслуговування	12	
ОФ-3.1.5	Здійснення попередньої сервіровки столів	24	
	<i>Усього годин на ОФ-3.1:</i>	84	

Модуль ОФ-3.1. Підготовка торгових залів до обслуговування відвідувачів відповідно до типу і класу закладів ресторанного господарства

ОФ-3.1.1. Організація процесу підготовки залів до обслуговування згідно з вимогами

Виконання роботи з підготовки залів до обслуговування споживачів; оформлення букетів, квіткових композицій, використання елементів декору тощо; підбирання посуду, приборів, столової білизни з урахуванням виду обслуговування; виконання сервірування столів; приготування спецій і приправ; застосування кращого досвіду роботи вітчизняних закладів та підприємств інших країн відповідного фаху; розвиток творчої активності, заняття самоосвітою.

ОФ – 3.1.2. Вивчення необхідного обладнання, меблів, посуду, приборів, білизни

Експлуатація відповідних видів торговельно-технологічного обладнання, ЕККА, R-кеерер, виробничого інвентарю, інструменту, ваговимірювальних приладів; визначення видів посуду, приборів, столової білизни; отримання столової білизни, посуду, приборів; виконання додаткового протирання; контроль санітарного стану посуду, приборів та білизни; застосування доцільних способів зберігання.

ОФ-3.1.3. Вивчення меню і преїскурантів

Врахування відповідності асортименту вино-горілчаних виробів характеру страв; складання меню різних видів; володіння професійною термінологією; застосування правил роздрібної торгівлі алкогольними напоями і кондитерськими

виробами; консультування стосовно страв та напоїв, запропонованих у меню; пропонування фірмових і особливих страв.

ОФ-3.1.4. Отримання посуду, приборів, столової білизни, підготовка до обслуговування

Полірування приборів, посуду; підбір та розрахунок необхідної кількості столового посуду, білизни..

ОФ-3.1.5. Здійснення попередньої сервіровки столів

Складання серветок креативними способами; виконання попередньої сервіровки столів; оформлення столу квітами.

СХВАЛЕНО

на засіданні педагогічної ради

Протокол № _____

від « ____ » _____ 2022 р.

РОЗГЛЯНУТО

на засіданні методичної комісії

Протокол № _____

від « ____ » _____ 2022 р.

Голова методичної комісії

_____ Лілія ОДЮШИНА

ПОГОДЖЕНО

(назва підприємства)

(підпис керівника)

« _____ » _____ 2022 р.

ЗАТВЕРДЖУЮ

Директор ДНЗ «Полонський АПЦО»

_____ Микола РОМАНЮК

(підпис)

« _____ » _____ 2022 р.

ЗМІСТ

робочої начальної програми професійно-практичної підготовки

Професія: 5123 Офіціант

Професійна кваліфікація: офіціант 3 –го розряду

Код і назва модуля ОФ-3.2. Обслуговування відвідувачів закладів ресторанного господарства різних типів, класів

Код і назва компетентності ОФ – 3.2.1. Організація процесу обслуговування
Зміст компетентності

Застосування ділового етикету та культуру спілкування; обслуговування неофіційних банкетів; підтримання позитивного іміджу закладу; обирання тактики поведінки, високий рівень професійної культури мовлення і володіння транслітерацією вимови.

Код і назва компетентності ОФ – 3.2.2. Прийом і оформлення замовлення
Зміст компетентності

Прийом замовлення від споживачів; використання правил підбору страв і вино-горілчаних виробів та коктейлів до страв; надання вичерпної інформації щодо інгредієнтів, способу приготування і правил споживання страв, напоїв, десертів тощо; використання різних типів мовного етикету та іноземної мови у своїй професійній діяльності.

Код і назва компетентності ОФ-3.2.3. Отримання та подача страв і напоїв
Зміст компетентності

Дотримання правил і технічних прийомів обслуговування споживачів; застосування техніки подачі страв: «порційно», «в обнос», «у стіл», з використанням приставного (підсобного) столика; документальне оформлення отримання страв, напоїв з кухні та буфету.

Код і назва компетентності ОФ-3.2.4. Здійснення розрахунку з відвідувачами
Зміст компетентності

Проведення розрахунків з відвідувачами в торговельній залі та за барною стійкою через РРО, через комп'ютерно-касові системи: за готівку, за допомогою пластикових та кредитних карток; естетичне та безпечне пакування готових страв та напоїв, призначених для виносу.

Код і назва компетентності **ОФ-3.2.5. Збирання використаного посуду і приборів**

Зміст компетентності

Використання сучасних засобів малої механізації під час прибирання використаного посуду, приборів.

Форма проведення контролю за засвоєнням модуля

Код і назва модуля **ОФ-3.2. Обслуговування відвідувачів закладів ресторанного господарства різних типів, класів**

Форми контролю: перевірна робота.

Код і назва компетентності **ОФ – 3.2.1. Організація процесу обслуговування**

Форми контролю: опитування, тестовий контроль, перевірка навчально-виробничої роботи.

Код і назва компетентності **ОФ – 3.2.2. Прийом і оформлення замовлення**

Форми контролю: опитування, тестовий контроль, перевірка навчально-виробничої роботи.

Код і назва компетентності **ОФ-3.2.3. Отримання та подача страв і напоїв**

Форми контролю: опитування, тестовий контроль, перевірка навчально-виробничої роботи.

Код і назва компетентності **ОФ-3.2.4. Здійснення розрахунку з відвідувачами**

Форми контролю: опитування, тестовий контроль, перевірка навчально-виробничої роботи.

Код і назва компетентності **ОФ-3.2.5. Збирання використаного посуду і приборів**

Форми контролю: опитування, тестовий контроль, перевірка навчально-виробничої роботи.

РОБОЧА НАВЧАЛЬНА ПРОГРАМА

модуля ОФ-3.2. Обслуговування відвідувачів закладів ресторанного господарства різних типів, класів

Код ком-тей/ № з/п	Назва модуля, компетентності/ Теми програми	Кількість годин	
		усього	з них на лабораторно-практичні роботи
Модуль ОФ-3.2. Обслуговування відвідувачів закладів ресторанного господарства різних типів, класів			
ОФ-3.2.1	Організація процесу обслуговування	6	
ОФ-3.2.2	Прийом і оформлення замовлення	12	
ОФ-3.2.3	Отримання та подача страв і напоїв	36	
ОФ-3.2.4	Здійснення розрахунку з відвідувачами	12	
ОФ-3.2.5	Збирання використаного посуду і приборів	18	
	Усього годин на ОФ-3.2:	84	

Модуль ОФ-3.2. Обслуговування відвідувачів закладів ресторанного господарства різних типів, класів

ОФ – 3.2.1. Організація процесу обслуговування

Застосування ділового етикету та культури спілкування; обслуговування неофіційних банкетів; підтримання позитивного іміджу закладу; обирання тактики поведінки, мати високий рівень професійної культури мовлення і володіти транслітерацією вимови.

ОФ – 3.2.2. Прийом і оформлення замовлення

Приймання замовлення від споживачів; використання правил підбору страв і вино-горілчаних виробів та коктейлів до страв; надання вичерпної інформації щодо інгредієнтів, способу приготування і правил споживання страв, напоїв, десертів тощо; використання різних типів мовного етикету та іноземної мови у своїй професійній діяльності.

ОФ-3.2.3. Отримання та подача страв і напоїв

Дотримання правил і технічних прийомів обслуговування споживачів; застосування техніки подачі страв: «порційно», «в обнос», «у стіл», з використанням приставного (підсобного) столика; документальне оформлення отримання страв, напоїв з кухні та буфету.

ОФ-3.2.4. Здійснення розрахунку з відвідувачами

Проведення розрахунків з відвідувачами в торговельній залі та за барною стійкою через РРО, через комп'ютерно-касові системи: за готівку, за допомогою пластикових та кредитних карток; естетичне та безпечне пакування готових страв та напоїв, призначених для вносу.

ОФ-3.2.5. Збирання використаного посуду і приборів

Використання сучасних засобів малої механізації під час прибирання використаного посуду, приборів.

СХВАЛЕНО

на засіданні педагогічної ради

Протокол № _____

від « ____ » _____ 2022 р.

РОЗГЛЯНУТО

на засіданні методичної комісії

Протокол № _____

від « ____ » _____ 2022 р.

Голова методичної комісії

_____ Лілія ОДЮШИНА

ПОГОДЖЕНО

_____ (назва підприємства)

_____ (підпис керівника)

« _____ » _____ 2022 р.

ЗАТВЕРДЖУЮ

Директор ДНЗ «Полонський АПЦО»

_____ Микола РОМАНЮК
(підпис)

« _____ » _____ 2022 р.

Робоча навчальна програма
Професія: 5123 Офіціант
Професійна кваліфікація: офіціант 4 –го розряду

Код та назва модуля	Кількість годин на модуль	Код та назва компетентності	Всього годин на компетентність	З них			
				На професійно-теоретичну підготовку		Виробниче навчання	Виробнича практика
				Всього	В т.ч. на ЛПР		
ОФ-4. Виконання процесів підготовки та обслуговування спеціальних видів, банкетів (бенкетів) і прийомів							
ОФ-4.1. Організація спеціальних видів обслуговування, банкетів і прийомів	419	ОФ - 4.1.1. Підготовка торговельної зали до обслуговування	141	45	14	24	72
		ОФ - 4.1.2. Використання столового посуду, приборів, білизни	85	25	10	12	48
		ОФ - 4.1.3. Обслуговування відвідувачів у торговельній залі	193	49	24	48	96

СХВАЛЕНО

На засіданні педагогічної ради

Протокол № _____

від « _____ » _____ 2022 р.

РОЗГЛЯНУТО

на засіданні методичної комісії

Протокол № _____

від « _____ » _____ 2022 р.

Голова методичної комісії _____

Лілія ОДЮШИНА

ПОГОДЖЕНО

(назва підприємства)

(підпис керівника)

« _____ » _____ 2022 р.

ЗАТВЕРДЖУЮ

Директор ДНЗ «Полонський АПЦО»

_____ Микола РОМАНЮК

(підпис)

« _____ » _____ 2022 р.

ЗМІСТ

робочої начальної програми професійно-теоретичної підготовки

Професія: 5123 Офіціант

Професійна кваліфікація: офіціант 4 –го розряду

Код і назва модуля ОФ-4.1. Організація спеціальних видів обслуговування, банкетів і прийомів

Код і назва компетентності ОФ – 4.1.1. Підготовка торговельної зали до обслуговування

Зміст компетентності

Новітня техніка і технологій клінінгових операцій. Сучасні види послуг і форм обслуговування у сфері готельної індустрії. Правила обслуговування і режим роботи закладу в святкові дні. Міжнародні стандарти обслуговування відвідувачів. Робота кейтерингу (виїзного ресторанного обслуговування).

Код і назва компетентності ОФ – 4.1.2. Використання столового посуду, приборів, білизни

Зміст компетентності

Асортимент і призначення столового посуду із полімерних матеріалів, фольги та паперу, дерев'яного, керамічного посуду європейського зразка.

Код і назва компетентності ОФ-4.1.3. Обслуговування відвідувачів у торговельній залі

Зміст компетентності

Особливості обслуговування окремих категорій відвідувачів з особливими потребами. Функції фумельє, сомельє, бариста. Сучасні види послуг і форми обслуговування у ресторанній індустрії. Перелік додаткових послуг та уміти їх надавати.

Форма проведення контролю за засвоєнням модуля

Код і назва модуля ОФ-4.1. Організація спеціальних видів обслуговування, банкетів і прийомів

Форми контролю: тестовий контроль.

Код і назва компетентності ОФ – 4.1.1. Підготовка торговельної зали до обслуговування

Форми контролю: опитування, тестовий контроль, лабораторно-практична робота.

Код і назва компетентності **ОФ – 4.1.2. Використання столового посуду, приборів, білизни**

Форми контролю: опитування, тестовий контроль, лабораторно-практична робота.

Код і назва компетентності **ОФ-4.1.3. Обслуговування відвідувачів у торговельній залі**

Форми контролю: опитування, тестовий контроль, лабораторно-практична робота.

РОБОЧА НАВЧАЛЬНА ПРОГРАМА

модуля ОФ-4.1. Організація спеціальних видів обслуговування, банкетів і прийомів

Код ком-тей/ № з/п	Назва модуля, компетентності Теми програми	Кількість годин	
		усього	з них на практичні роботи
Модуль ОФ-4.1. Організація спеціальних видів обслуговування, банкетів і прийомів			
ОФ-4.1.1	Підготовка торговельної зали до обслуговування	45	14
ОФ-4.1.2	Використання столового посуду, приборів, білизни	25	10
ОФ-4.1.3	Обслуговування відвідувачів у торговельній залі	49	24
Усього годин на ОФ-4.1:		119	48

Модуль ОФ-4.1. Організація спеціальних видів обслуговування, банкетів і прийомів

ОФ-4.1.1. Підготовка торговельної зали до обслуговування

Підготовка залу до обслуговування в сучасному стилі. Організація обслуговування банкетів різних видів. Підготовка столів до обслуговування та підготовка спецій і приправ. Попередня сервіровки столів. Здійснення складного сервірування столів залежно від виду обслуговування. Застосування сучасних схем сервіровки столів. Досервіровка столів згідно із замовленням, в т.ч. спеціальним посудом.

Використання передового досвіду та кращого світового досвіду. Застосування сучасних стилів оформлення залів і столів. Складання меню різних видів; преїскуранту. Організація обслуговування у номерах готелів та поверхових буфетах. Підготовка торговельної зали до обслуговування відвідувачів зі складним сервіруванням столів. Складання святкового меню, оформлення запрошення і кувертних (персональних) карток меню; прояв творчої ініціативи.

Новітня техніка і технологій клінінгових операцій. Сучасні види послуг і форм обслуговування у сфері готельної індустрії. Правила обслуговування і режим роботи закладу в святкові дні. Міжнародні стандарти обслуговування відвідувачів. Робота кейтерингу (виїзного ресторанного обслуговування).

Практичні роботи :

1. Сервірування тематичних та святкових столів. (2 год.)
2. Досервіровка столів згідно із замовленням. (2 год.)
3. Застосування сучасних стилів оформлення залів і столів. (2 год.)
4. Складання меню різних видів. (2 год.)
5. Складання карти вин. (2 год.)
6. Новітня техніка і технологій клінінгових операцій. (2 год.)
7. Кейтерингове обслуговування. (2 год.)

ОФ-4.1.2. Використання столового посуду, приборів, білизни

Зміст компетентності

Асортимент і призначення столового та вимоги до посуду із полімерних матеріалів, фольги та паперу, дерев'яного, керамічного посуду європейського зразка.

Отримання посуду, приборів, білизни і здавання їх після закінчення зміни. Використання спеціального посуду, обладнання, інвентарю, спеціальних візочків та підносів для роботи згідно з призначенням. Застосування технічних пристроїв для полірування посуду. Розрахунок кількості посуду та аксесуарів відповідно до потреби.

Експлуатація відповідних видів технологічного обладнання, ЕККА, виробничого інвентарю, інструменту, ваговимірювальних приладів, їх призначення та використання в технологічному процесі; правила етикету під час обслуговування споживачів.

Практичні роботи:

1. Столовий посуд та його призначення із полімерних матеріалів, фольги та паперу, дерев'яного, керамічного посуду європейського зразка. (2 год.)
2. Використання спеціальних візочків та підносів для роботи згідно з призначенням. (2 год.)
3. Застосовування технічних пристроїв для полірування посуду. (2 год.)
4. Розрахунок кількості посуду та аксесуарів відповідно до потреби. (2 год.)
5. Підготовка до роботи відповідних видів технологічного обладнання, ЕККА. (2 год.)

ОФ-4.1.3. Обслуговування відвідувачів у торговельній залі

Особливості обслуговування окремих категорій відвідувачів з особливими потребами. Функції фумельє, сомельє, бариста. Сучасні види послуг і форми обслуговування у ресторанній індустрії. Перелік додаткових послуг та уміти їх надавати.

Обслуговування споживачів підприємств ресторанного господарства зі складною сервірівкою столів. Надання споживачам допомоги під час вибору страв і напоїв. Рекомендування напоїв до страв, подача їх на столи. Асортимент, кулінарні характеристики, правила подавання страв та ціни на них. Передача замовлення на основне виробництво та бар.

Відкривання і подача різних видів напоїв, декантування вина. Володіння правилами і технікою обслуговування весіль, товариських зустрічей, вечорів відпочинку, ювілеїв тощо в закладах громадського харчування, на підприємстві замовника та вдома. Дотримання правил і норм охорони праці, протипожежного захисту, виробничої санітарії та особистої гігієни.

Надання гостям вичерпної інформації (в тому числі однією із міжнародних мов) щодо калорійності та складу продукції, способу приготування та особливостей споживання фірмових страв, напоїв, десертів тощо. Застосування методів додаткових послуг закладу. Подача страв в особливих видах посуду.

Презентація страв та використання особливих форм подачі. Виконання траншування, фламбування страв, приготування страв на підсобному столику (гарідоні) і подача алкогольних напоїв з нього. Приготування різних видів фондю. Користування системою «Coravin». Розрахунок споживачів. Виписування рахунку на бланку встановленої форми. Виконання прийому замовлення і розрахунок за допомогою POS-терміналу. Здавання виручки в касу закладу в установленому порядку. Надання додаткових послуг згідно з переліком.

Практичні роботи:

1. Техніка подавання страв. (2 год.)
2. Презентація страв та використання особливих форм подачі. (2 год.)
3. Відкривання і подавання різних видів напоїв. (2 год.)
4. Декантування вин. (2 год.)
5. подача алкогольних напоїв. (2 год.)
6. Користування системою «Coravin». (2 год.)
7. Виконання вправ: траншування, фламбування страв, приготування страв на підсобному столику (гарідоні). (2 год.)
8. Приготування різних видів фондю. (2 год.)
9. Оформлення рахунків на бланках встановленої форми. (2 год.)
10. Розрахунок з відвідувачами. (2 год.)
11. Виконання прийому замовлення і розрахунок за допомогою POS-терміналу. (4 год.)

СХВАЛЕНО

на засіданні педагогічної ради

Протокол № _____

від «____» _____ 2022 р.

РОЗГЛЯНУТО

на засіданні методичної комісії

Протокол № _____

від «____» _____ 2022 р.

Голова методичної комісії

_____ Лілія ОДЮШИНА

ПОГОДЖЕНО

(назва підприємства)

(підпис керівника)

«_____» _____ 2022 р.

ЗАТВЕРДЖУЮ

Директор ДНЗ «Полонський АПЦО»

_____ Микола РОМАНЮК

(підпис)

«_____» _____ 2022 р.

ЗМІСТ

робочої начальної програми професійно-практичної підготовки

Професія: 5123 Офіціант

Професійна кваліфікація: офіціант 4 –го розряду

Код і назва модуля ОФ-4.1. Організація спеціальних видів обслуговування, банкетів і прийомів

Код і назва компетентності ОФ – 4.1.1. Підготовка торговельної зали до обслуговування

Зміст компетентності

Підготовка залу до обслуговування. Організація обслуговування банкетів різних видів. Здійснення попередньої сервіровки столів залежно від виду обслуговування. Застосування сучасних схем сервіровки столів.

Використання передового досвіду та кращого світового досвіду. Застосування сучасних стилів оформлення залів і столів. Складання меню різних видів. Організація обслуговування у номерах готелів та поверхових буфетів. Підготовка торговельної зали до обслуговування відвідувачів зі складним сервіруванням столів. Складання святкового меню, оформлення запрошення і кувертних (персональних) карток меню. Прояв творчої ініціативи.

Код і назва компетентності ОФ – 4.1.2. Використання столового посуду, приборів, білизни

Зміст компетентності

Отримання посуду, приборів, білизни і здавання їх після закінчення зміни. Використання спеціального посуду, обладнання, інвентарю, спеціальних візочків та підносів для роботи згідно з призначенням. Застосування технічних пристроїв для полірування посуду. Розрахунок кількості посуду та аксесуарів відповідно до потреби.

Код і назва компетентності ОФ-4.1.3. Обслуговування відвідувачів у торговельній залі

Зміст компетентності

Обслуговування споживачів підприємств ресторанного господарства зі складною сервіркою столів. Надання споживачам допомоги під час вибору страв і напоїв. Рекомендації напоїв до страв, подача їх на столи.

Відкривання і подача різних видів напоїв, декантування вина. Володіння правилами і технікою обслуговування весіль, товариських зустрічей, вечорів відпочинку, ювілеїв тощо в закладах громадського харчування, на підприємстві замовника та вдома. Дотримання правил і норм охорони праці, протипожежного захисту, виробничої санітарії та особистої гігієни.

Надання гостям вичерпної інформації (в тому числі однією із міжнародних мов) щодо калорійності та складу продукції, способу приготування та особливостей споживання фірмових страв, напоїв, десертів тощо. Застосування методів додаткових послуг закладу. Подача страв в особливих видах посуду. Виконання траншування, фламбування страв, приготування страв на підсобному столику (гарідоні) і подача алкогольних напоїв з нього. Приготування різних видів фондю. Користування системою «Coravin». Розрахунок споживачів. Виписування рахунку на бланку встановленої форми. Виконання прийому замовлення і розрахунок за допомогою POS-терміналу. Здавання виручки в касу закладу в установленому порядку. Надання додаткових послуг згідно з переліком.

Форма проведення контролю за засвоєнням модуля

Код і назва модуля **ОФ-4.1. Організація спеціальних видів обслуговування, банкетів і прийомів**

Форми контролю: перевірна робота.

Код і назва компетентності **ОФ – 4.1.1. Підготовка торговельної зали до обслуговування**

Форми контролю: опитування, тестовий контроль, перевірка навчально-виробничої роботи.

Код і назва компетентності **ОФ – 4.1.2. Використання столового посуду, приборів, білизни**

Форми контролю: опитування, тестовий контроль, перевірка навчально-виробничої роботи.

Код і назва компетентності **ОФ-4.1.3. Обслуговування відвідувачів у торговельній залі**

Форми контролю: опитування, тестовий контроль, перевірка навчально-виробничої роботи.

РОБОЧА НАВЧАЛЬНА ПРОГРАМА

модуля ОФ-4.1. Організація спеціальних видів обслуговування, банкетів і прийомів

Код ком-тей/ № з/п	Назва модуля, компетентності/ Теми програми	Кількість годин	
		усього	з них на практичні роботи
Модуль ОФ-4.1. Організація спеціальних видів обслуговування, банкетів і прийомів			
ОФ-4.1.1	Підготовка торговельної зали до обслуговування	24	
ОФ-4.1.2	Використання столового посуду, приборів, білизни	12	
ОФ-4.1.3	Обслуговування відвідувачів у торговельній залі	48	
Усього годин на ОФ-4.1:		84	

Модуль ОФ-4.1. Організація спеціальних видів обслуговування, банкетів і прийомів

ОФ-4.1.1. Підготовка торговельної зали до обслуговування

Підготовка залу до обслуговування. Організація обслуговування банкетів різних видів. Здійснення попередньої сервіровки столів залежно від виду обслуговування. Застосування сучасних схем сервіровки столів. Досервіровка столів згідно із замовленням, в т.ч. спеціальним посудом.

Використання передового досвіду та кращого світового досвіду. Застосування сучасних стилів оформлення залів і столів. Складання меню різних видів; преїскуранту. Організація обслуговування у номерах готелів та поверхових буфетів. Підготовка торговельної зали до обслуговування відвідувачів зі складним сервіруванням столів. Складання святкового меню, оформлення запрошення і кувертних (персональних) карток меню; прояв творчої ініціативи.

Новітня техніка і технології клінінгових операцій. Сучасні види послуг і форм обслуговування у сфері готельної індустрії. Правила обслуговування і режим роботи закладу в святкові дні. Міжнародні стандарти обслуговування відвідувачів. Робота кейтерингу (виїзного ресторанного обслуговування).

ОФ – 4.1.2. Використання столового посуду, приборів, білизни

Зміст компетентності

Асортимент і призначення столового та вимоги до посуду із полімерних матеріалів, фольги та паперу, дерев'яного, керамічного посуду європейського зразка.

Отримання посуду, приборів, білизни і здавання їх після закінчення зміни. Використання спеціального посуду, обладнання, інвентарю, спеціальних візочків та підносів для роботи згідно з призначенням. Застосування технічних пристроїв для полірування посуду. Розрахунок кількості посуду та аксесуарів відповідно до потреби.

Експлуатація відповідних видів технологічного обладнання, ЕККА, виробничого інвентарю, інструменту, ваговимірювальних приладів, їх призначення та використання в технологічному процесі; правила етикету під час обслуговування споживачів.

ОФ-4.1.3. Обслуговування відвідувачів у торговельній залі

Особливості обслуговування окремих категорій відвідувачів з особливими потребами. Функції фумельє, сомельє, бариста. Сучасні види послуг і форми обслуговування у ресторанній індустрії. Перелік додаткових послуг та уміти їх надавати.

Обслуговування споживачів підприємств ресторанного господарства зі складною сервірівкою столів. Надання споживачам допомоги під час вибору страв і напоїв. Рекомендування напоїв до страв, подача їх на столи. Асортимент, кулінарні характеристики, правила подавання страв та ціни на них. Передача замовлення на основне виробництво та бар.

Відкривання і подача різних видів напоїв, декантування вина. Володіння правилами і технікою обслуговування весіль, товариських зустрічей, вечорів відпочинку, ювілеїв тощо в закладах громадського харчування, на підприємстві замовника та вдома. Дотримання правил і норм охорони праці, протипожежного захисту, виробничої санітарії та особистої гігієни.

Надання гостям вичерпної інформації (в тому числі однією із міжнародних мов) щодо калорійності та складу продукції, способу приготування та особливостей споживання фірмових страв, напоїв, десертів тощо. Застосування методів додаткових послуг закладу. Подача страв в особливих видах посуду. Презентація страв та використання особливих форм подачі. Виконання траншування, фламбування страв, приготування страв на підсобному столику (гарідоні) і подача алкогольних напоїв з нього. Приготування різних видів фондю. Користування системою «Сogavin». Розрахунок споживачів. Виписування рахунку на бланку встановленої форми. Виконання прийому замовлення і розрахунок за допомогою POS-терміналу. Здавання виручки в касу закладу в установленому порядку. Надання додаткових послуг згідно з переліком.

СХВАЛЕНО

на засіданні педагогічної ради

Протокол № _____

від « ____ » _____ 2022 р.

РОЗГЛЯНУТО

на засіданні методичної комісії

Протокол № _____

від « ____ » _____ 2022 р.

Голова методичної комісії

_____ Лілія ОДЮШИНА

ПОГОДЖЕНО

Старший майстер

Леонід ПОЛОДЮК

(підпис)

ЗАТВЕРДЖУЮ

Заступник директора

Надія БАГІНСЬКА

(підпис)

_____ 20____ р.

_____ 20____ р.

**Перелік
пробних кваліфікаційних робіт
Професія – 5122 Кухар
4 розряд**

№ п/п	Назва робіт	Норма часу	Розряд робіт
1.	Нарізання овочів, підготовка овочів для фарширування	14	4
2.	Нарізання м'яса, риби, підготовка птиці для варіння та смаження	14	4
3.	Виготовлення соусів та заправок для салатів із свіжих овочів або овочів, які пройшли теплову кулінарну обробку, салатів з овочів з м'ясом або рибою.	14	4
4.	Виготовлення бутербродів. Виготовлення холодних страв і закусок: салатів з овочів, сиру, м'яса, риби. Перемішування та викладання салатної маси у салатники.	14	4
5.	Оброблення риби та оселедців для виготовлення холодних рибних закусок: риби під маринадом, оселедців натуральних та з гарніром, оселедців під «шубою»	14	4
6.	Варіння бульйонів, соусів	14	4
7.	Варіння супів (заправних, холодних, солодких, молочних)	14	4
8.	Варіння, смаження риби	14	4
9.	Тушкування, запікання риби	14	4
10.	Виготовлення рибної натуральної січеної маси та формування виробів з неї: січеників, ковбасок, зраз	14	4
11.	Варіння та смаження м'яса	14	4
12.	Тушкування, запікання м'яса та страв з нього (крученики, печеня)	14	4
13.	Виготовлення натуральної січеної маси з м'яса, додавання необхідних інгредієнтів для приготування шніцеля натурального січеного, січеників полтавських, битків по-селянськи	14	4
14.	Виготовлення страв з яєць та сиру	14	4
15.	Виготовлення овочевих страв і запіканок	14	4
16.	Виготовлення круп'яних страв і запіканок	14	4

17.	Виготовлення гарячих та холодних напоїв, солодких страв	14	4
18.	Замішування прісного здобного тіста, формування та випікання виробів з нього	14	4
19.	Замішування дріжджового тіста, формування та випікання виробів нього	14	4

Розглянуто на засіданні методичної комісії
 Протокол № _____
 від « ____ » _____ 20__ р.
 Голова методичної комісії
 _____ Лілія ОДЮШИНА

Майстер виробничого навчання _____
 (прізвище, ім'я, по батькові)

Майстер виробничого навчання _____
 (прізвище, ім'я, по батькові)

ПОГОДЖЕНО

Старший майстер

Леонід ПОЛОДЮК

(підпис)

ЗАТВЕРДЖУЮ

Заступник директора

Надія БАГІНСЬКА

(підпис)

_____ 20____ р.

_____ 20____ р.

**Перелік
пробних кваліфікаційних робіт
Професія – 5123 Офіціант
3 розряд**

№ п/п	Назва робіт	Норма часу	Розряд робіт
1.	Прибирання та підготовка зали до обслуговування, естетичне оформлення декоративними елементами відповідно до тематики свята	14	3
2.	Розміщення меблів у торговельному та банкетному залах (залежно від виду обслуговування)	14	3
3.	Отримання і підготовка столових приборів та посуду до обслуговування	14	3
4.	Отримання і підготовка столової білизни до обслуговування	14	3
5.	Накривання столів скатертинами	14	3
6.	Складання серветок простим і складним способами (залежно від виду обслуговування)	14	3
7.	Попереднє та додаткове сервірування столів у відповідності до вимог і виду обслуговування з дотриманням послідовності	14	3
8.	Зустріч і прийом відвідувачів та розміщення їх за столом	14	3
9.	Подача меню, допомога при виборі страв, рекомендація напоїв до них	14	3
10.	Прийом та оформлення замовлення, передача його на виробництво для виконання	14	3
11.	Подавання страв і напоїв відповідно до послідовності, правил і технічних прийомів обслуговування споживачів	14	3
12.	Обслуговування споживачів за столом, порціонування, розкладання багатопорційних страв та напоїв	14	3
13.	Оформлення бланків рахунків і розрахунків за ними з відвідувачами в готівковій та безготівковій формі	14	3
14.	Заміна столового посуду, приборів та скатертин під час обслуговування відвідувачів	14	3
15.	Прибирання використаного посуду та приборів за допомогою засобів малої механізації	14	3

16.	Прибирання столів та залів після обслуговування, наприкінці зміни	14	3
-----	---	----	---

Розглянуто на засіданні методичної комісії
 Протокол № _____
 від « ____ » _____ 20__ р.
 Голова методичної комісії
 _____ Лілія ОДЮШИНА

Майстер виробничого навчання _____
 (прізвище, ім'я, по батькові)

Майстер виробничого навчання _____
 (прізвище, ім'я, по батькові)

ПОГОДЖЕНО

Старший майстер

Леонід ПОЛОДЮК

(підпис)

ЗАТВЕРДЖУЮ

Заступник директора

Надія БАГІНСЬКА

(підпис)

_____ 20____ р.

_____ 20____ р.

**Перелік
пробних кваліфікаційних робіт
Професія – 5123 Офіціант
4 розряд**

№ п/п	Назва робіт	Норма часу	Розряд робіт
1.	Підготовка торговельного і банкетного залів до обслуговування в сучасному стилі	16	4
2.	Підготовка столів до обслуговування та підготовка спецій і приправ	16	4
3.	Здійснення складного сервірування столів залежно від виду обслуговування та використання сучасних схем сервірування	16	4
4.	Розрахунок кількості посуду та аксесуарів за потребою для різних видів банкетів	16	4
5.	Складання меню різних видів, в т. ч. іноземною мовою	16	4
6.	Підготовка до виїзного ресторанного обслуговування (кейтерингу) та його проведення	16	4
7.	Оформлення запрошень та кувертних карток	16	4
8.	Отримання столового посуду, приборів та білизни і здача їх після закінчення зміни	16	4
9.	Приймання замовлень та надання допомоги під час вибору страв і напоїв, рекомендація напоїв до страв, надання гостям вичерпної інформації щодо калорійності та складу продукції, способу приготування та особливостей споживання фірмових страв, напоїв, десертів тощо, в тому числі однією із міжнародних мов	16	4
10.	Робота зі спеціальним посудом, обладнанням, інвентарем, спеціальними візочками та підносами відповідно до призначення	16	4
11.	Передача замовлення на основне виробництво та бар	16	4
12.	Презентація страв та використання особливих форм подачі	16	4
13.	Обслуговування весіль, вечорів відпочинку, ювілеїв тощо в закладах ресторанного господарства, на підприємстві замовника та вдома	16	4

14.	Відкривання і подавання різних видів напоїв, декантування вин	16	4
15.	Траншування, фламбування та порціонування страв на підсобному столі (гарідоні)	16	4
16.	Досервіровка столів згідно із замовленням, в т.ч. спеціальним посудом	16	4
17.	Оформлення рахунків на бланках встановленої форми та розрахунок зі споживачами, в тому числі за допомогою POS-терміналу	16	4
18.	Отримання оплати, проведення касових операцій з оплати, складання поточної звітності за виконані замовлення	16	4