ПОГОДЖЕНО

_____

назва підприємства

_____

підпис керівника

«29» серпня 2022 р.

ЗАТВЕРДЖУЮ

Директор ДПТНЗ «Вінницьке вище професійне училище сфери послуг»

_____Валентина БАЛИЦЬКА

«30» 08 2022 р.

Освітня програма

з підготовки кваліфікованих робітників

Професія:5122 «Кухар»

Кваліфікація: кухар 3, 4 розрядів

РОЗГЛЯНУТО

на засіданні методичної комісії професій ресторанного господарства

Протокол № 1 від 29 .08.2022р

Голова МК Оксана Стригунко

ПОЯСНЮВАЛЬНА ЗАПИСКА

Державний стандарт професійно-технічної освіти для підготовки (підвищення кваліфікації) робітників з професії „Кухар‖ 3-6 розрядів розроблено відповідно до постанови Кабінету Міністрів України від 17 серпня 2002 р. №1135 та ст. 32 Закону України „Про професійно-технічну освіту‖ (103/98 - ВР) і є обов‘язковим для виконання усіма професійно-технічними навчальними закладами, підприємствами, установами та організаціями, що здійснюють підготовку (підвищення кваліфікації) кваліфікованих робітників, незалежно від їх підпорядкування та форми власності.

Державний стандарт професійно-технічної освіти містить: - освітньо-кваліфікаційну характеристику випускника професійнотехнічного навчального закладу; - типовий навчальний план підготовки кваліфікованих робітників; - типові навчальні програми з навчальних предметів, виробничого навчання, передбачених типовим навчальним планом; - критерії кваліфікаційної атестації випускників; - перелік основних обов‘язкових засобів навчання; - список рекомендованої літератури.

У професійно-технічних навчальних закладах першого атестаційного рівня тривалість професійної підготовки складає: на 3 розряд - 914 годин, на 4 розряд – 1105 годин, 5 розряд – 720 годин, 6 розряд – 465 годин.

У професійно-технічних навчальних закладах другого та третього атестаційних рівнів тривалість первинної професійної підготовки встановлюється відповідно до рівня кваліфікації, яку набуває учень, що визначається робочим навчальним планом.

Нормативні терміни навчання на другому ступені професійно-технічної освіти не повинні перевищувати: - для осіб, які мають повну загальну середню освіту, - 1,5 року; - для осіб, які мають базову загальну середню освіту і здобувають повну загальну середню освіту, - 4 роки; - для осіб, які мають базову загальну середню освіту або, як виняток, не мають її і поки не здобувають повної загальної середньої освіти, - 2 роки. При організації перепідготовки за робітничими професіями термін професійного навчання встановлюється на основі термінів, передбачених для первинної професійної підготовки робітників з відповідної професії, при цьому навчальна програма перепідготовки може бути скорочена до 50% за рахунок виключення раніше вивченого матеріалу за наявності у слухача документа про присвоєння робітничої професії. У разі необхідності зазначені терміни навчання можуть бути подовжені за рахунок включення додаткового навчального матеріалу відповідно до вимог сучасного виробництва, конкретного робочого місця, замовників робітничих кадрів тощо.

Типовим навчальним планом передбачено резерв часу для вивчення предметів за потребою ринку праці (—Техніка пошуку роботи‖, —Ділова етика і культура спілкування‖, —Дизайн виробництва‖ та інші).

Освітньо-кваліфікаційні характеристики випускника складені на основі кваліфікаційної характеристики Довідника кваліфікаційних характеристик професій працівників (ДКХП „Торгівля та громадське харчування‖, випуск 65, 2001 р.), досягнень науки і техніки, впровадження сучасних технологічних процесів, передових методів праці, врахування регіональних особливостей галузі, потреб роботодавців і містять вимоги до рівня знань, умінь та навичок кухаря.

Крім основних вимог до рівня знань, умінь та навичок до освітньокваліфікаційних характеристик випускника включено вимоги, передбачені Довідником кваліфікаційних характеристик професій працівників, „Загальні положення‖, роз.2, Краматорськ, 2005 р.

Професійно-практична підготовка здійснюється у лабораторіях, навчально-виробничих дільницях та безпосередньо на робочих місцях закладів ресторанного господарства. Професійно-технічний навчальний заклад, підприємство, установа, організація мають право відповідно до

змін у техніці, технологіях, організації праці тощо самостійно визначати варіативний компонент змісту професійнотехнічної освіти у робочих навчальних планах (до 20 відсотків у межах загального часу) та робочих навчальних програмах (до 20 відсотків навчального предмета і виробничого навчання). Зміни затверджуються згідно діючої нормативної бази. Навчальний час учня, слухача визначається обліковими одиницями часу, передбаченого для виконання навчальних програм професійно-технічної освіти. Обліковими одиницями навчального часу є: академічна година тривалість 45 хвилин; урок виробничого навчання, тривалість якого не перевищує 6 академічних годин; навчальний день, тривалість якого не перевищує 8 академічних годин; навчальний тиждень, тривалість якого не перевищує 36 академічних годин; навчальний семестр, тривалість якого визначається навчальним планом; навчальний рік, тривалість якого не перевищує 40 навчальних тижнів

. Навчальний (робочий) час учня, слухача в період проходження виробничої та передвипускної (переддипломної) практики встановлюється залежно від режиму роботи підприємства, установи, організації згідно з законодавством. Після завершення навчання кожний учень/слухач повинен уміти самостійно виконувати всі роботи, передбачені освітньо-кваліфікаційною характеристикою, технологічними умовами і нормами, встановленими у відповідній галузі.

До самостійного виконання робіт учні/слухачі допускаються лише після навчання і перевірки знань з охорони праці. Кваліфікаційна пробна робота проводиться за рахунок часу, відведеного на виробничу практику.

Перелік кваліфікаційних пробних робіт розробляється професійно-технічними навчальними закладами, підприємствами, установами та організаціями відповідно до вимог освітньо-кваліфікаційних характеристик.

Критерії кваліфікаційної атестації випускників визначаються 12-ти бальною системою оцінювання навчальних досягнень учнів/слухачів. Присвоєння освітньо-кваліфікаційного рівня „кваліфікований робітник‖ відповідного розряду можливе за умови отримання учнем/слухачем не менше чотирьох балів за критеріями кваліфікаційної атестації.

Особі, яка опанувала курс професійно-технічного навчання і успішно пройшла кваліфікаційну атестацію, присвоюється освітньо-кваліфікаційний рівень „кваліфікований робітник‖ з набутої професії відповідного розряду та видається свідоцтво про присвоєння (підвищення) робітничої кваліфікації, зразок якого затверджується Кабінетом Міністрів України.

Випускнику професійно-технічного навчального закладу другого та третього атестаційних рівнів, якому присвоєно освітньо-кваліфікаційний рівень „кваліфікований робітник‖, видається диплом, зразок якого затверджується Кабінетом Міністрів України.

Особам, які достроково випускаються з професійно-технічного навчального закладу та за результатами проміжної кваліфікаційної атестації їм присвоєна відповідна робітнича кваліфікація, видається свідоцтво про присвоєння (підвищення) робітничої кваліфікації державного зразка.

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

№ з/п	Напрями підготовки	Кількість годин		
		Всього	3-й розряд	4-й розряд
1.	Загальнопрофесійна підготовка	113		
2.	Професійно-теоретична підготовка	392	208	184
3.	Професійно-практична підготовка	300	174	126
4.	Державна кваліфікаційна атестація (або поетапна атестація при продовженні навчання)	14	7	7
5.	Консультації	40	20	20
6.	Загальний обсяг навчального часу (без п.5)	1400	770	630

Професія 5122 «Кухар»
Кваліфікація: 3 розряд

Предмет	Кількість годин	Зміст програми
Загальнопрофесійна підготовка		
Основи галузевої економіки та підприємництва	12	**Тема 1. Економічна наука та її роль у розвитку громадського харчування в Україні** Предмет економічної науки. Виробництво та його фактори. Економічні потреби та ефективне використання обмежених виробничих ресурсів у сфері ресторанного господарства. **Тема 2. Економічні системи** Сутність та основні компоненти економічної системи. Права власності в економіці. Порівняльна характеристика ринкової та адміністративно-командної економіки. Вплив зміни економічної системи на розвиток ресторанного господарства в Україні. **Тема 3. Ринкова економіка та її функціонування** Принципи, на яких базується ринкова економіка. Попит, пропозиція та чинники, що їх визначають. Ринкова ціна. Суть конкуренції, її види та методи. Види та інфраструктура ринку.

		Тема 4. Підприємництво у сфері ресторанного господарства на сучасному етапі Сутність підприємництва, його функції та умови розвитку в Україні. Мета підприємницької діяльності. Види підприємництва у сфері ресторанного господарства: виробнича, торговельна та посередницька діяльність.
Іноземна мова професійного спрямування	**10**	**Тема 1. Заклади ресторанного господарства та їх обладнання** Типи закладів ресторанного господарства, кухонне обладнання, посуд, персонал. Працівники закладу харчування. Самопрезентація. Граматичний матеріал:іменники, множини іменників; прикметники. **Тема 2. Страви з овочів і фруктів** Лексичний матеріал: назви овочів, фруктів, ягід, грибів; напоїв, спецій та пряних трав; відповідних технологічних процесів. Переклад рецептів овочевих страв і гарнірів, перших страв. Створення технологічних карток. Граматичний матеріал: неозначені та кількісні займенники. **Тема 3. Страви з молока, молочних продуктів та яєць** Лексичний матеріал: назви різних молочних продуктів; відповідних технологічних процесів. Переклад текстів за темою. Граматичний матеріал: будова розповідного речення; часові форми дієслова (теперішній неозначений час); питальні та заперечні речення. **Тема 4. Риба та морепродукти.** Лексичний матеріал: назви видів риби та продуктів моря, закусок, делікатесів; відповідних технологічних процесів. Робота з текстами за темою. Граматичний матеріал: будова розповідного речення; часові форми дієслова (теперішній тривалий час); питальні та заперечні речення. **Тема 5. М'ясо та субпродукти. Птиця.** Лексичний матеріал: назви видів м’яса та м’ясопродуктів, птиці; відповідних технологічних процесів. Робота з текстами за темою. Складання технологічних карток страв із м’яса. Граматичний матеріал: спонукальні речення майбутнього часу; питальні та заперечні речення; конструкція - tobegoingto. **Тема 6. Супи. Холодні закуски.** Лексичний матеріал: назви супів, технологія приготування супів та холодних закусок, салатів тощо; відповідних технологічних процесів. Переклад рецептів. Граматичний матеріал:правильні та неправильні дієслова, минулий неозначений час. **Тема 7. Гарніри. Макаронні вироби** Лексичний матеріал: назви круп та макаронних виробів; відповідних технологічних процесів. Робота з текстами за темою. Граматичний матеріал: часові форми дієслова (минулий час). **Тема 8. Борошняні та кондитерські вироби.**

		Лексичний матеріал: назви видів тіста, начинок, технологічних операцій з приготування тіста та начинок; борошняних і кондитерських виробів. Переклад рецептів. Граматичний матеріал: кількісні та порядкові числівники. **Тема 9. Солодкі страви та напої.** Лексичний матеріал: назви видів напоїв, класифікація та види напоїв; технологічні операції з приготування напоїв. Граматичний матеріал:повторення усіх вивчених граматичних конструкцій. **Тема 10. Обслуговування відвідувачів** Вивчення тематичних висловів і діалогів, використання їх під час обслуговування відвідувачів у закладах ресторанного господарства. Меню. Граматичний матеріал: модальні дієслова; питальні та заперечні речення.
Основи професійної етики й етикету	**10**	**Тема І. Психологія людини** . Природнє і соціальне. Людина як предмет пізнання. Самореалізація людини Психологія управління персоналом. **Тема2. Культура спілкування .** Функції, види і засоби спілкування . Моральна культура спілкування кухаря та її рівні. кособистісний простір у спілкуванні. Психологічний клімат в колективі. Психологія та естетичні умови організації праці кухаря. Естетика організація праці в практичній зоні кухаря .Торговий діалог.Привернення уваги нтів. Причини та способи розв'язання конфліктних ситуацій у виробнчому колективі.
Облік,калькуляція і звітність	12	**Тема: Господарський облік у закладах ресторанного господарства.** Поняття про господарський облік. Завдання господарського обліку, вимоги до обліку. **Тема: Нормативно-технологічні документи: види, призначення, використання.** Поняття та характеристика про нормативно-технологічні документи: види, призначення, використання. Збірник рецептур страв та кулінарних виробів: призначення, зміст, порядок користування. Збірник технологічних карток: призначення, зміст, порядок користування. **Практична робота 1:** ознайомлення із змістом збірника рецептур, збірника технологічних карток. **Практична робота 2:** розрахунок сировини на необхідну кількість порцій. **Практична робота 3:** Розрахунок взаємозаміни сировини. **Практична робота 4:** перерахунок овочів в залежності від місяця.
		Тема: Ціноутворення та калькуляція у закладах ресторанного господарства. Поняття про ціни , види цін. Порядок розрахунку сум націнок та продажної ціни на сировину. **Практична робота 1:** Розрахунок ціни реалізації на готові страви. **Практична робота 2:** Складання калькуляції продажних цін на страви, гарніри. **Практична робота3:** Розрахунок ціни реалізації на сировину, сум націнок.

		Тема: Облік касових операцій у кондитерському цеху. Загальні положення проведення касових операцій. Здійснення касових операцій за допомогою електронних контрольно-касових апаратів. Порядок оформлення рахунків та форми розрахунків зі споживачами. **Практична робота 1:** Виконання арифметичних дій з використанням калькулятора. **Практична робота 2:**Оформлення денного збірного листа. **Практична робота3:** Інвентаризація. Порядок регулювання інвентарних різниць.
Основи психології праці	**11**	**Розділ І. Основи психології** Мета, завдання ,структура предмету,його зв'язок з іншими предметами. Соціально обумовлені фактори становлення особистості **Розділ ІІ. Психології праці** Взаємозв'язок психології праці з іншими дисциплінами. Цілі,об'єкти,суб'єкти психології праці. Методи психології праці. Вплив психології праці на виробництво **Розділ ІІІ. Психологічні особливості трудової діяльності** Соціальні ролі,соціальні норми та контроль. Професійна діяльність та спілкування в умовах соціального контролю. Етика взаємовідносин у трудовому колективі.
Основи трудового законодавства	**12**	***Тема 1. Законодавство України про працю та його складові частини.*** Поняття праці та права на працю. Конституційні засади права на працю. Заборонапримусовоїпраці. Рівність у праці, заборона дискримінації. Роль і функції трудового права. Основнітенденціїрозвитку трудового права у сучаснійУкраїні. Джерела трудового права: Конституція України та Кодекс законів про працю України. ***Тема 2. Трудовий та колективний договори.*** Поняття і стороніколективного договору, угоди. Порядок укладання колективного договору. Зміст колективного договору. Трудовий договір – як основний регулятор трудових взаємовідносин між працівниками та роботодавцями. Загальна характеристика трудового договору. Практичне заняття: Відпрацювання навичок укладання трудового договору. *Практичне заняття: Відпрацювання навичок укладання трудового договору.* ***Тема 3. Правоверегулюванняробочого часу та часу відпочинку.*** Поняття робочого часу і значення його правового регулювання. Гарантії щодо робочого часу. Поняття і види робочого тижня, робочого дня, зміни. Види робочого часу. Нормальна тривалість робочого часу. Скорочена тривалість робочого часу. Неповний робочий час. Правоверегулюванняпрацінеповнолітніх. Нормиробочого часу для неповнолітніх. Поняття і види часу відпочинку. Перерви упродовж робочого дня (зміни) для відпочинку та харчування. Додаткові перерви для годування дитини. Щоденні перерви в роботі (міжзмінні перерви). Щотижневий безперервний відпочинок (вихідні дні). Святкові і неробочі дні. Поняття і види відпусток. Державні гарантії права на відпустку. ***Тема 4. Нормуванняпраці та заробітна плата.*** Нормуванняпраці. Нормипраці. Нормивиробітку. Норми часу. Нормиобслуговування. Нормичисельності. Нормованезавдання.

		Поняттязаробітної плати. Структура заробітної плати: основназаробітна плата,додатковазаробітна плата, іншізаохочувальні і компенсаційнівиплати. Форми матеріального стимулювання праці: премії та винагорода за підсумкамироботи за рік.Надбавки і доплати до заробітної плати за високу кваліфікацію та майстерність ***Тема 5. Трудовадисципліна. Матеріальнавідповідальність. Трудові спори.*** Правове регулювання внутрішнього трудового розпорядку. Поняття внутрішнього трудового розпорядку. Основні трудові обов'язки сторін трудового договору. Основні трудові обов'язки працівників. Основні обов'язки власника або уповноваженого ним органу або фізичноїособи. Поняття та види дисциплінарної відповідальності працівників. Поняття матеріальної відповідальності сторін трудового договору. Поняття таособливостіматеріальноївідповідальностіпрацівників за шкоду, заподіянуроботодавцю. Види матеріальної відповідальності. Загальна характеристика трудових спорів. Поняття і види трудових спорів. Класифікація трудових спорів. Причини виникнення трудових спорів. Органи, що розглядають трудові спори. Порядок розгляду трудових спорів. ***Тема 6. ЗаконодавствоУкраїни про забезпеченнябезпечних умов праці.*** Поняття охорони пращ та її значення. Законодавство про охорону праці. Правопрацівника на охорону праці. Гарантії прав на охорону праці при укладанні трудового договору та під час роботи. Відшкодування збитків працівникам при ушкодженні їх здоров'я на виробництві. ***Тема 7. Соціальні гарантії та соціальнийзахистпрацівників.*** Порядок вивільнення працівників. Компенсації при втраті роботи. Поняття пенсії та підстави її отримання. допомога по безробіттю. Відшкодування витрат, пов'язаних із професійною підготовкою або перепідготовкою та профорієнтацією.
Основи екології та енергоменеджменту	**17**	**Тема 1. Вступ.Енергія та енергоефективність** Енергетичні концепції та енергоефективність. Джерела енергії: традиційні та альтернативні види енергії. Ознайомлення зі схемами перетворення енергії та живлення. **Тема 2. Аналіз енергоспоживання в Україні** Збалансування виробництва енергії. Плани розвитку енергетики України.Приклади використання альтернативних джерел енергії. Національна нормативно-правова база з енергоефективності. **Тема 3. Проблеми екології, пов'язані з енергетикою** Екологічні проблеми, пов'язані з енергетикою. Парниковий ефект. Зміна клімату, енергозбереження, охорона навколишнього середовища. Екологічний стан України. Наслідки екологічних катастроф. Ознайомлення зі схемами перетворення енергії та живлення. **Тема 4. Дослідження енергоефективності галузі** Аналіз енергоресурсів, що використовуються в промисловості.

		Як заощадити енергію в промисловості. Альтернативні джерела енергії, що використовуються в промисловості. **Тема 5. Потенціал енергоефективності на підприємстві** Енергетичні потоки, що споживаються на підприємстві, методи енергозбереження на підприємстві та позиція окремих працівників у цьому процесі. Енергоресурси у відсотках від собівартості продукції підприємства. Альтернативні джерела енергії, що використовуються на підприємстві. **Тема 6. Підвищення енергоефективності на робочому місці** Аналіз трудових процесів на робочому місці та визначення видів енергоресурсів, необхідних для їх використання (енергоаудит робочого місця). Розробка заходів з енергозбереження на робочому місці з урахуванням дотримання норм охорони праці та техніки безпеки. Нормативно-правове забезпечення енергозбереження на робочому місці. (навчальні заклади - робочі місця учнів). **Тема 7. Потенціал енергоефективності у побуті** Види енергії, що споживаються в побуті, енергоаудит квартир, Економічна ефективність використання енергоресурсів. Розробка проєктів енергозбереження в будинках (квартирах) з урахуванням дотримання правил енергетичної та екологічної безпеки в побуті.
Правила дорожнього руху	8	**Тема 1. Загальні положення, терміни та визначення** Закон України "Про дорожній рух". Правила дорожнього руху як правова основа дорожнього руху, що має за мету створення безпечних умов для його учасників. Закон України "Про дорожній рух" про порядок навчання різних груп населення Правил дорожнього руху. Аналіз дорожньо-транспортних пригод у населеному пункті, області та причини їх виникнення. Загальна структура і основні вимоги Правил дорожнього руху. Порядок введення обмежень у дорожньому русі, відповідність обмежень, інструкцій та інших нормативних актів вимогам Правил дорожнього руху. Терміни та визначення, що містять Правила дорожнього руху. **Тема 2. Обов'язки та права пішоходів і пасажирів** Порядок руху пішоходів у населених пунктах. Особливості руху пішоходів, які переносять громіздкі предмети, осіб, які пересуваються в інвалідних колясках без двигуна, ведуть велосипед, мопед чи мотоцикл, везуть санки, візок тощо. Порядок руху пішоходів за межами населених пунктів. Рух пішоходів у темну пору доби та в умовах недостатньої видимості. Рух дорогою організованих груп людей. Особливості руху організованих груп дітей. Пішохідний перехід. Порядок переходу проїжджої частини дороги. Дії пішоходів у разі наближення транспортного засобу з увімкненим проблисковим маячком і

		спеціальним звуковим сигналом. Дії пішоходів у разі причетності до дорожньо-транспортної пригоди. Поведінка пасажирів на зупинках маршрутного транспорту. Правила посадки і висадки. Правила й обов'язки пасажирів під час користування транспортними засобами. Дії пасажирів у разі дорожньо-транспортної пригоди. **Тема 3. Вимоги до водіїв мопедів, велосипедів, осіб, які керують гужовим транспортом, і погоничів тварин** Віковий ценз і вимоги до водіїв велосипедів, мопедів, гужового транспорту та погоничів тварин. Технічний стан і обладнання вказаних транспортних засобів. Розміщення транспортних засобів на проїзній частині. Правила користування велосипедною доріжкою. Випадки, коли рух зазначених транспортних засобів і прогін тварин забороняється. Небезпечні наслідки порушення вимог до руху велосипедів, мопедів, гужового транспорту і прогону тварин. **Тема 4. Регулювання дорожнього руху** Дорожні знаки та їх значення в загальній системі організації дорожнього руху, їх класифікація. Дорожня розмітка та її значення в загальній системі організації дорожнього руху, класифікація розмітки. Дорожнє обладнання як допоміжний засіб забезпечення регулювання дорожнього руху на небезпечних ділянках доріг. Типи світлофорів. Значення сигналів світлофора. Світлофори, що регулюють рух пішоходів. Значення сигналів регулювальника: - руки, що витягнуті в сторони, опущені або права рука зігнута перед грудьми; - права рука витягнута вперед; - рука піднята вгору; - інші сигнали регулювальника. Перевага сигналів регулювальника над сигналами світлофора, дорожніми знаками і розміткою. **Тема 5. Рух транспорту й безпека пішоходів і пасажирів** Правосторонній рух транспорту. Рух у декілька рядів. Взаємна увага - умова безпеки руху. Види та призначення попереджувальних сигналів. Правила подачі сигналів світловими покажчиками або рукою. Небезпечні наслідки порушення правил подавання попереджувальних сигналів. Швидкість руху, дистанція та інтервал. Поняття про гальмовий шлях. Фактори, які впливають на величину гальмового шляху. Види перехресть. Порядок руху на перехрестях. Зупинка і стоянка. **Тема 6. Особливі умови руху** Перевезення пасажирів під час буксирування транспортних засобів. Навчальна їзда. Умови, при яких дозволяється навчальна їзда. Початкове навчання керування

		транспортними засобами. Навчальна їзда на дорогах. Рух у житловій зоні. Переваги пішоходів під час руху в житловій зоні. Автомагістралі і дороги для автомобілів, їх основні ознаки. Рух по автомагістралях і дорогах для автомобілів. Основні ознаки гірських доріг і крутих спусків. Вимоги правил щодо руху на гірських дорогах і крутих спусках. **Тема 7 Надання першої медичної допомоги під час дорожньо-транспортних пригод** Визначення і термінове припинення дії травмуючого фактора, вивільнення потерпілого із транспортного засобу. Надання першої медичної допомоги. Правила і способи транспортування потерпілого на різних видах транспортних засобів. **Тема 8 Відповідальність за порушення Правил дорожнього руху** Соціально-економічні і правові наслідки дорожньо-транспортних пригод і порушень Правил дорожнього руху. Поняття і види адміністративних порушень. Кримінальна відповідальність. Відповідальність за нанесення матеріальної шкоди та шкоди природі.
Професійно-теоретична підготовка		
Технологія приготування їжі з основами товарознавства	**109**	**Тема 1. Вступ. Хімічний склад продуктів харчування.** Поняття про сировину, напівфабрикати, готову страву. Вода: значення її для організму людини. Вимоги до питної води, поняття про м'яку та жорстку воду. Мінеральні речовини: класифікація, коротка характеристика, значення для організму людини, вміст у продуктах. Поняття про зольність. Вуглеводи: класифікація, склад, коротка характеристика властивостей, значення для організму людини, вміст у продуктах. Пектинові речовини. Білки, жири: класифікація, фізико-хімічні властивості, значення для організму людини, вміст у продуктах. Вітаміни: класифікація, коротка характеристика, значення для організму людини, вміст у продуктах. Інші речовини, ферменти. Якість сировини, що використовується для приготування страв: визначення, фактори, що впливають на якість. Методи визначення якості. 1. Консервування продуктів: суть, значення, методи. **Тема 2. Овочі, гриби, ягоди, фрукти, горіхоплідні та н\ф з них.** Хімічний склад і харчова цінність овочів, їх класифікація. Бульбоплоди та коренеплоди: види, хімічний склад і харчова цінність, вимоги до якості, механічна кулінарна обробка, процент відходів, умови зберігання, використання. Капустяні, салатно-шпинатні овочі: види, хімічний склад і харчова цінність, вимоги до якості, механічна кулінарна обробка, процент відходів, умови зберігання, використання.

		Цибулеві, пряні (зелень), десертні овочі: види, хімічний склад і харчова цінність, вимоги до якості, механічна кулінарна обробка, процент відходів, умови зберігання, використання. Плодові овочі: види, хімічний склад і харчова цінність, вимоги до якості, механічна кулінарна обробка, процент відходів, умови зберігання, використання. Напівфабрикати з овочів, овочеві консерви. Нарізання овочів: значення, методи, прийоми, прості форми нарізки, використання. Ягоди, фрукти, горіхоплідні: види, хімічний склад і харчова цінність, вимоги до якості, механічна кулінарна обробка, процент відходів, умови зберігання, використання. Гриби: види, хімічний склад і харчова цінність, вимоги до якості, механічна кулінарна обробка, процент відходів, умови зберігання, використання. **Тема 3. Теплова кулінарна обробка продуктів**. Значення теплової обробки продуктів. Класифікація. Характеристика способів теплової обробки: основних, комбінованих, допоміжних. **Тема 4. Технологія приготування страв з овочів та грибів.** Значення страв з овочів в харчуванні. Класифікація страв з овочів за способом теплової обробки. Процеси, що проходять в овочах під час теплової обробки. Заходи по збереженню вітаміну С. Загальні правила варіння овочів, відпуск, вимоги до якості, відсоток втрат. Загальні правила смаження овочів, відпуск, вимоги до якості, відсоток втрат. Загальні правила тушкування овочів та грибів, відпуск, вимоги до якості, відсоток втрат. Загальні правила запікання овочів та грибів, відпуск, вимоги до якості, відсоток втрат. Гарніри. Поняття про основний, додатковий, простий, комбінований, складний гарнір. **Лабораторно-практична робота 1.** Технологія приготування страв з овочів. 1. Овочі та гриби відварені 2. Овочі та гриби смажені основним способом 3. Овочісмажені в жирі 4. Овочі та гриби запечені. 5. Овочі та гриби тушковані. Овочі та гриби фаршировані. **Тема 5. Технологія приготування страв з яєць, молока та молочних продуктів.** Будова та хімічний склад яйця. Види яєць за строками зберігання та категоріями. Яєчні продукти, їх асортимент. Механічна кулінарна обробка яєць, яєчних продуктів. Значення страв з яєць у харчуванні.

		Загальні правила теплової обробки яєць. Процеси, що відбуваються в яйцях під час теплової обробки. Технологія приготування та відпуск страв з варених та смажених яєчних продуктів, вимоги до якості. Технологія приготування та відпуск страв із запечених яєчних продуктів, вимоги до якості. Значення страв з сиру в харчуванні. Технологія приготування та відпуск страв із сиру. Відпуск сиру з сметаною, варенням, медом, молоком, тощо. Вимоги до якості. Процеси, що відбуваються з сиром під час теплової обробки. Технологія приготування та відпуск страв із сиру: вареники з сиром, вареники ліниві, сирники (різновидності), запіканка з сиру, пудинг з сиру та ін. Вимоги до якості. Відсоток втрат під час теплової обробки. **Лабораторно-практична робота 2.** Технологія приготування страв з сиру, яєць. 1. Сирники 2. Вареники ліниві 3. Омлет натуральний та змішаний 4. Омлет фаршированний 5. Запіканка з сиру Пудинг з сиру. **Тема 6. Риба: обробка, технологія приготування н/ф.** Ознайомлення з м'ясо - рибним цехом: устаткування цеху, інструмент, інвентар, посуд. Ознаки та органолептичні методи визначення доброякісності риб з лускою, без луски. Механічна кулінарна обробка риби з лускою, без луски. Розбирання риби з лускою. Особливості механічної кулінарної обробки інших видів риб. Особливості розбирання інших видів риб. Визначення відсотку відходів. Види панірувань та їх призначення. Приготування котлетної маси з риби та напівфабрикатів з неї: котлети, биточки, тюфтельки, рулет та ін. Вихід напівфабрикатів. Освоєння прийомів формування та панірування напівфабрикатів з риби. Вимоги до якості. Закріплення навичок з теми. Хімічний склад, харчова цінність, властивості, кулінарне призначення риб осетрових порід, риб без луски (налим, вугор, сом, зубатка та ін.). Ознаки та органолептичні методи визначення доброякісності риб осетрових порід. Порядок обробки риб осетрових порід. Механічна кулінарна обробка риб осетрових порід. Визначення відсотку відходів. Підготовка до теплової обробки. Приготування рибних напівфабрикатів з усіх видів риб. Прийоми, що використовують під час виготовлення напівфабрикатів. Приготування напівфабрикатів для варіння, припускання, тушкування, смаження,

		запікання. Підготовка риби для фарширування у цілому вигляді, кругляками та філе. Механічна кулінарна обробка харчових відходів. Технологія приготування натуральної січеної маси з риби та напівфабрикатів: ковбаски рибні, січеники рибні та ін. Вихід напівфабрикатів, вимоги до якості. Способи формування та панірування напівфабрикатів з риби. Морепродукти: асортимент, види, хімічний склад і харчова цінність, призначення, вимоги до якості, умови зберігання, використання. Ознаки та органолептичні методи визначення доброякісності морепродуктів. Механічна кулінарна обробка морепродуктів. Особливості механічної кулінарної обробки свіжих, сушених, заморожених морепродуктів. Визначення відсотку відходів. Підготовка до теплової обробки. **Тема 7. М'ясо, птиця, дичина, субпродукти: обробка, технологія приготування н/ф.** Ознайомлення з м'ясним цехом: устаткування м'ясного цеху, інструмент, інвентар, посуд. Механічна кулінарна обробка м'яса. Розбирання яловичини, кулінарне призначення частин, визначення відсотку м'яса та кісток. Розбирання свинячої, телячої, баранячої туш, кулінарне призначення частин, визначення відсотку м'яса та кісток. Характеристика прийомів, що використовуються при виготовленні напівфабрикатів: нарізування, відбивання, підрізування сухожиль, панірування, маринування, шпигування. Технологія приготування великошматкових напівфабрикатів для варіння, смаження, тушкування: м'ясо відварне, м'ясо смажене великим шматком, м'ясо шпиговане, м'ясо тушковане великим шматком. Технологія приготування порційних напівфабрикатів з яловичини для смаження: біфштекс, філе, лангет, антрекот, ромштекс та ін. Вихід напівфабрикатів, вимоги до якості. Технологія приготування порційних напівфабрикатів для смаження з м'яса свинини, баранини, телятини: котлета натуральна, котлета відбивна, ескалоп, шніцель, битки київські та ін. Вихід напівфабрикатів, вимоги до якості. Технологія приготування порційних напівфабрикатів для тушкування: яловичина в кисло-солодкому соусі, битки українські, крученики, завиванці, вертуни та ін. Вихід напівфабрикатів, вимоги до якості. Технологія приготування дрібношматкових напівфабрикатів: бефстроганов, азу, гуляш, рагу, плов, печеня по-домашньому, печеня київська, шашлики та ін. Вихід напівфабрикатів, вимоги до якості. Приготування котлетної маси з м'яса та напівфабрикатів з неї: котлети, биточки, тюфтельки, рулет та ін. Вихід напівфабрикатів. Освоєння прийомів порціонування та панірування напівфабрикатів. Вимоги до якості.

		Технологія приготування натуральної січеної маси та напівфабрикатів з неї: біфштекс січений, котлети (січеники) полтавські, шніцель натуральний січений, биточки по-селянськи та ін. Вихід напівфабрикатів, вимоги до якості. Механічна кулінарна обробка субпродуктів, кісток.Приготування напівфабрикатів із субпродуктів: печінка смажена, мозок та серце відварні та ін. Вихід напівфабрикатів, вимоги до якості. Механічна кулінарна обробка птиці.Технологія приготування напівфабрикатів з птиці. Значення, види, прийоми заправляння (формування) птиці перед тепловою обробкою. Технологія приготування котлетної маси з птиці та напівфабрикатів з неї: котлети, биточки та ін. Вихід напівфабрикатів, вимоги до якості. Способи формування та панірування напівфабрикатів з м'яса, птиці. Умови й терміни зберігання напівфабрикатів з м'яса та птиці. Закріплення навичок з теми.
Устаткування підприємств харчування	64	**Тема 1. Вступ. Знайомство з технікою підприємств харчування** Ознайомлення з технікою підприємств харчування. Значення ефективного та раціонального використання техніки і дотримання технічних вимог безпеки праці, підвищення її продуктивності, поліпшення якості продукції. Роль технічних знань для раціонального, безпечного та ефективного використання устаткування. Зв'язок з іншими предметами. **Тема 2. Загальні відомості про машини та механізми** Поняття про машину. Класифікація машин, які використовуються на підприємствах харчування. Вимоги до машин та матеріалів для їх виготовлення. Основні частини та деталі машин, їх призначення та будова. Загальні відомості про передаточні механізми, їх призначення, основні види і застосування. Технічна документація машин, загальні правила експлуатації устаткування і основні вимоги техніки безпеки праці. **Тема 3. Універсальні кухонні машини** Універсальні кухонні машини: їх класифікація, призначення, будова, комплектація змінними механізмами, правила експлуатації та технічні вимоги безпеки праці. **Лабораторно-практична робота 1:** вивчення будови, принципу роботи універсальних кухонних машин, набуття експлуатаційних навичок за натуральними зразками. Ознайомлення з технічною характеристикою приводів (паспорти, інструкції). **Тема 4. Ваговимірювальне устаткування.** Класифікація ваг, їх призначення, будова. Вимоги до ваг, гир, правила експлуатації з дотриманням технічних вимог безпеки праці. **Тема 5. Машини та механізми для обробки овочів**

		Характеристика машин для обробки овочів та картоплі на підприємстваххарчування, їх класифікація. Машини та механізми для очищення овочів та картоплі, для нарізання сирих та варених овочів, для протирання продуктів та овочів. Призначення машин та механізмів, їх будова, принцип роботи, правила експлуатації з дотриманням технічних вимог безпеки праці. Можливі проблеми під час роботи машин. **Лабораторно-практична робота 2:** вивчення будови, принципу роботи машин для очищення овочів; апарати захисту та управління. Складання та розбирання машин, набуття експлуатаційних навичок з дотриманням технічних вимог безпеки праці. Ознайомлення з технічною документацією. **Лабораторно-практична робота 3:** вивчення будови, принципу роботи машин для нарізання та протирання овочів; апарати захисту та управління. Складання та розбирання машин, набуття експлуатаційних навичок з дотриманням технічних вимог безпеки праці. Ознайомлення з технічною документацією. **Тема 6. Машини та механізми для обробки м'яса та риби** Загальна характеристика машин та механізмів для обробки м'яса та риби. Машини та механізми для подрібнення м'яса та риби (м'ясорубки, кутери), фаршемішалки, машини та механізми для розпушування м'яса, для дозування та формування котлет і пельменів. Призначення машин та механізмів, їх будова, принцип роботи, правила експлуатації з дотриманням технічних вимог безпеки праці, складання та розбирання робочих деталей. Небезпечні зони машин та механізмів, можливі проблеми під час роботи устаткування та методи їх вирішення. **Лабораторно-практична робота 4:** вивчення будови, принципу роботи машин і механізмів для подрібнення м'яса та формування напівфабрикатів; набуття експлуатаційних навичок з дотриманням технічних вимог безпеки праці. Складання та розбирання машин. Ознайомлення з технічною документацією. **Лабораторно-практична робота 5:** вивчення будови, принципу роботи машин і механізмів для розпушування м'яса, перемішування фаршу; набуття експлуатаційних навичок з дотриманням технічних вимог безпеки праці. Складання та розбирання машин. Ознайомлення з технічною документацією. **Тема 7. Машини та механізми для приготування тіста** Характеристика машин для приготування тіста, їх призначення та класифікація. Машини та механізми для просіювання борошна. Машини для замішування та розкачування тіста. Призначення даного устаткування, його будова, принцип роботи, регулювання швидкості, складання та розбирання робочих деталей. Правила експлуатації з дотриманням технічних вимог безпеки праці. **Лабораторно-практична робота 6:** вивчення будови, принципу роботи машин і механізмів для просіювання борошна, замішування тіста; набуття експлуатаційних навичок з дотриманням технічних вимог безпеки праці. Складання та розбирання машин. Ознайомлення з технічною документацією. **Тема 8. Підйомно-транспортне устаткування** Призначення, класифікація, будова, правила експлуатації та технічні вимоги безпеки праці під час роботи з ліфтами, підйомниками, транспортерами, візками. **Тема 9. Загальні відомості про теплове устаткування**

		Відомості про теплове устаткування. Класифікація теплового устаткування. Паливо, його види, склад. Загальні відомості про електричне устаткування. Електронагрівальні елементи: їх види, будова, принцип роботи, переваги та недоліки кожного виду, застосування. Загальні відомості про секційно-модульоване обладнання. Загальні відомості устаткування на газовому обігріві. Правила експлуатації та безпека праці з газовим обладнанням. Запобігання перевитрат палива. Характеристика та властивості горючих газів, переваги та недоліки газових апаратів, газові пальники, їх види, будова. Правила розпалювання пальників з дотриманням технічних вимог безпеки праці. **Тема 10. Устаткування для варіння їжі** Котли секційно-модульовані для варіння їжі, пароварильні шафи, сосисковарки, їх призначення, будова. Принцип роботи, правила експлуатації та технічні вимоги безпеки праці, автоматика електричних котлів. **Лабораторно-практична робота 7:** вивчення будови, підготовка до роботи електронагрівачів, електричних котлів, пароварильних шаф. Набуття експлуатаційних навичок з дотриманням технічних вимог безпеки праці. Ознайомлення з технічною документацією, приладами автоматики регулювання теплового режиму та безпеки. **Тема 11. Устаткування для смаження їжі** Електричні та газові плити, сковороди, шафи для випікання та смаження продуктів, фритюрниці - їх призначення, будова. Принцип дії, регулювання температурного режиму, правила раціональної та безпечної експлуатації теплових апаратів. Заходи щодо економії паливно-енергетичних ресурсів. **Лабораторно-практична робота 8:** вивчення будови, підготовки до роботи електричних і газових плит, пальників. Набуття експлуатаційних навичок з дотриманням технічних вимог безпеки праці. Ознайомлення з приладами автоматики регулювання та безпеки, технічною документацією. **Лабораторно-практична робота 9:** вивчення будови, підготовки до роботи фритюрниць, сковорід, шаф для смаження. Набуття експлуатаційних навичок з дотриманням технічних вимог безпеки праці. Ознайомлення з приладами автоматики регулювання та безпеки, технічною документацією. **Тема 12. Допоміжне устаткування** Водонагрівачі, кип'ятильники безперервної дії, їх призначення, будова. Принцип роботи, автоматика, правила експлуатації та технічні вимоги безпеки праці. Марміти електричні для відпуску 1-х та 2-х страв, їх призначення, будова. Правила експлуатації та технічні вимоги безпеки праці. **Лабораторно-практична робота 10:** вивчення будови, підготовки до роботи кип'ятильників безперервної дії, мармітів, термостатів. Набуття експлуатаційних навичок з дотриманням технічних вимог безпеки праці. Ознайомлення з технічною документацією.

Гігієна та санітарія виробництва	25	**Вступ** Значення вивчення предмету для робітників закладів ресторанного господарства. Поняття термінів “гігієна”, “гігієна харчування”, “санітарія”, “мікробіологія”, “фізіологія” та “фізіологія харчування”. Предмет, завдання фізіології та гігієни харчування. Поняття професійні захворювання та їх профілактика. **Розділ І. Основи мікробіології. Харчові захворювання** **Тема 1. Основи мікробіології. Загальна характеристика мікроорганізмів** Поняття про мікроорганізми, предмет і завдання мікробіології. Розвиток і розмноження мікроорганізмів у харчових продуктах, морфологія мікроорганізмів, фізіологія мікроорганізмів. Вплив факторів навколишнього середовища на мікроорганізми. Розповсюдження мікроорганізмів у природі. **Тема 2. Харчові інфекції та їх профілактика** Загальні поняття про інфекцію, харчові інфекції та імунітет. Класифікація харчових інфекцій. Гострі інфекції та їх профілактика. Занози та їх профілактика. **Тема 3. Харчові отруєння та їх профілактика** Поняття про харчові отруєння. Класифікація харчових отруєнь. Харчові отруєння мікробного походження (харчові токсикоінфекції та харчові інтоксикації та їх профілактика). Харчові отруєння не мікробного походження (харчові отруєння токсичні за своєю природою, отруєння харчовими продуктами за певних умов та харчові отруєння продуктами з отруйними домішками) та їх профілактика.
		Тема 4. Глистяні захворювання та їх профілактика Поняття про гельмінти та гельмінтози, геогельмінти та їх профілактика. Біогельмінти та їх профілактика. **Розділ ІІ. Основи гігієни та санітарії** **Тема 5.Особиста гігієна працівників харчування** Поняття про особисту гігієну. Правила особистої гігієни. Гігієнічні вимоги до шкіри тіла та рук, санітарного одягу, медичні огляди та їх значення. Вимоги до режиму праці. Обов’язки та відповідальність за дотримання санітарних правил. **Тема 6. Гігієнічні вимоги до утримання підприємств харчування** Гігієнічні вимоги до вибору земельної ділянки підприємств харчування. Вимоги до водопостачання, опалення, вентиляції, каналізації та освітлення. Вимоги до санітарного стану підприємств. Дезінфекція та дезінфікуючі засоби. Виготовлення хлорних розчинів. Боротьба з гризунами, мухами і тарганами. **Тема 7. Гігієнічні вимоги до обладнання, інвентарю, посуду, тари та пакувальних матеріалів** Гігієнічні вимоги до матеріалу для виготовлення інвентарю посуду, тари. Вимоги до обладнання, інвентарю, посуду, тари. Вимоги до миття і знезаражування посуду, обладнання, інвентарю. Санітарна характеристика механічного обладнання. Санітарна характеристика не механічного обладнання, інвентарю. Гігієнічні вимоги до пакувальних матеріалів. **Тема 8. Гігієнічні вимоги до транспортування, прийому та зберігання харчових продуктів** Вимоги до транспорту для перевезення харчових продуктів. Вимоги до складських приміщень для

		зберігання харчових продуктів. Вимоги до прийому харчових продуктів. Санітарні вимоги до зберігання швидкопсувних харчових продуктів. Гігієнічні вимоги до зберігання та транспортування харчових продуктів. **Тема 9. Санітарні вимоги до кулінарної обробки харчових продуктів** Санітарні гігієнічні вимоги до механічної обробки харчових продуктів (м'яса, м'ясних субпродуктів) сільськогосподарських птахів, риби, овочів, сипучих продуктів, молоко та молочних продуктів, яєць). Гігієнічні вимоги до теплової обробки продуктів та процесу приготування швидкопсувних страв та виробів. Гігієнічні вимоги до реалізації готової продукції. Умови, терміни зберігання особливо швидкопсувних продуктів. Вимоги до роздавання страв.
Організація підприємств ресторанного господарства	**24**	**1.Типи закладів ресторанного господарства та оперативне планування їх роботи** Довідник кваліфікаційних характеристик професій працівника — основа присвоєння та визначення розряду працівників. Кваліфікаційна характеристика кухаря 3 розряду Класифікація закладів ресторанного господарства за різними ознаками. Загальна характеристика закладів ресторанного господарства. **2.Організація виробництва на підприємствах ресторанного господарства** Загальні вимоги до організації виробництва. Організація роботи овочевого цеху. Організація робочого місця кухаря під час обробки овочів. Організація роботи рибного цеху. Організація робочого місця кухаря під час виготовлення н/ф з риби. Організація роботи м'ясного цеху. Організація робочого місця кухаря під час виготовлення н/ф з м'яса. Організація роботи гарячого цеху. Організація робочих місць, підбір інструментів, інвентарю, посуду, устаткування для приготування та відпуску перших страв. Організація робочих місць, підбір інструмента, інвентарю, посуду, устаткування для приготування та відпуску других гарячих страв. Організація робочих місць для приготування страв з яєць. Організація робочих місць, підбір інструменту, інвентарю, посуду, устаткування для приготування та відпуску страв з овочів. Організація робочих місць, підбір інструмента, інвентарю, посуду, устаткування для приготування та відпуску соусів. Організація робочого місця, підбір інструментів, інвентарю, посуду, устаткування для приготування виробів з прісного тіста. Організація роботи холодного цеху. Організація робочого місця, підбір інструмента, інвентарю, посуду для приготування та відпуску холодних закусок. Організація робочого місця, підбір інструмента, інвентарю, посуду для приготування та відпуску солодких страв і напоїв.

Охорона праці	**30**	**Тема 1. Правові та організаційні основи охорони праці** Зміст поняття "охорона праці", соціально-економічне значення охорони праці. Мета і завдання предмета "Охорона праці", обсяг, зміст і порядок його вивчення. Додаткові вимоги щодо вивчення предмета при підготовці робітників для виконання робіт з підвищеною небезпекою. Основні законодавчі акти з охорони праці: Конституція України, Закон України "Про охорону праці", Кодекс законів про працю України, Закон України "Про загальнообов'язкове державне соціальне страхування від нещасного випадку на виробництві та професійного захворювання, які спричинили втрату працездатності", Основи законодавства України про охорону здоров'я, Закон України "Про пожежну безпеку", Закон України "Про використання ядерної енергії та радіаційну безпеку". Закон України "Про забезпечення санітарного та епідемічного благополуччя населення", Закон України „Про колективні договори і угоди". Основні нормативно-правові акти з охорони праці. Право громадян на охорону праці при укладанні трудового договору. Правила внутрішнього трудового розпорядку. Тривалість робочого дня працівників. Колективний договір, його укладання і виконання. Права працівників на охорону праці під час роботи на підприємстві, на пільги і компенсації за важкі та шкідливі умови праці. Охорона праці жінок і неповнолітніх. Відповідальність за порушення законодавства про працю, охорону праці, нормативно-правових актів з охорони праці. Державне управління охороною праці. Соціальна політика щодо атестації робочих місць за умовами праці невідповідність вимогам нормативно-правових актів з охорони праці. Державний нагляд за охороною праці. Органи державного нагляду за охороною праці. Громадський контроль за додержанням законодавства про охорону праці, повноваження і права профспілок та уповноважених найманими працівниками осіб з питань охорони праці. Навчання з питань охорони праці. Типове положення про порядок навчання і перевірку знань з питань охорони праці, яке встановлює порядок і види інструктажів з охорони праці, форми перевірки знань працівників і посадових осіб. Основні завдання системи стандартів безпеки праці: зниження і усунення небезпечних та шкідливих виробничих факторів, створення ефективних засобів захисту працівників. Порядок забезпечення працівників засобами індивідуального та колективного захисту. Поняття про виробничий травматизм і профзахворювання. Нещасні випадки, пов'язані з працею на виробництві і побутові. Безпека праці і здоровий спосіб життя. Алкоголізм і безпека праці. Професійні захворювання і професійні отруєння. Основні причини травматизму і професійних захворювань на виробництві. Основні заходи запобігання травматизму та захворювання на виробництві: організаційні, технічні, санітарно-виробничі, методико-профілактичні. Соціальне страхування від нещасних випадків і професійних захворювань. Соціальна і медична реабілітація працівників. Розслідування та облік нещасних випадків на виробництві, професійних захворювань і професійних отруєнь. **Тема 2. Основи безпеки праці у галузі. Загальні відомості про потенціал небезпек. Психологія безпеки праці. Організація роботи з охорони праці** Загальні питання безпеки праці. Перелік робіт з підвищеною небезпекою, для проведення яких потрібне

		спеціальне навчання і щорічна перевірка знань з охорони праці. Загальні відомості про потенціал небезпек. Основні небезпеки під час проведення робіт за професіями в галузі. Роботи з підвищеною небезпекою в галузі. Вимоги безпеки праці при експлуатації машин, механізмів, обладнання та устаткування, які відносяться до даної професії. Захист від дії хімічних і біологічних чинників. Зони безпеки та їх огородження. Світлова і звукова сигналізація. Попереджувальні надписи, сигнальні фарбування. Знаки безпеки. Засоби колективного та індивідуального захисту від небезпечних і шкідливих виробничих факторів у галузі. Спецодяг, спецвзуття та інші засоби індивідуального захисту. Захист від шуму, пилу, газу, вібрацій, несприятливих метеорологічних умов. Мікроклімат виробничих приміщень. У Прилади контролю безпечних умов праці, порядок їх використання. Правила та заходи щодо попередження нещасних випадків і аварій. Вимоги безпеки у навчальних, навчально-виробничих приміщеннях навчальних закладів. Фізіологічна та психологічна основа трудового процесу (безумовні та умовні рефлекси, їх вплив на безпеку праці). Психологія безпеки праці. Пристосування людини до навколишніх умов в процесі праці (почуття, сприймання, увага, пам'ять, уява, емоції) та їх вплив на безпеку праці. Психофізичні фактори умов праці (промислова естетика, ритм і темп роботи, виробнича гімнастика, кімнати психологічного розвантаження) та їх вплив на Безпеку праці. Вимоги нормативно-правових актів про охорону праці щодо безпеки виробничих процесів, обладнання, будівель і споруд. Перелік робіт з підвищеною небезпекою та робіт, для яких є потреба в професійному доборі; організація безпеки праці на таких роботах згідно з нормами та правилами. Прилади контролю безпечних умов праці. Світлова та звукова сигналізація. Запобіжні написи, сигнальне пофарбування. Знаки безпеки. Організація роботи з охорони праці. Організація ведення робіт з підви-щеною небезпекою або таких, де є потреба в професійному доборі. Запобігання виникненню аварій техногенного характеру. План евакуації з приміщень у разі аварії. Примітка:зміст теми 2 доповнюється і уточнюється відповідно до вимог безпеки праці для конкретних виробництв і професій. **Тема 3. Основи пожежної безпеки. Вибухонебезпека виробництва і вибухозахист** Характерні причини виникнення пожеж: порушення правил використання відкритого вогню і електричної енергії, використання непідготовленої техніки в пожежонебезпечних місцях; порушення правил використання опалюваних систем, електронагрівальних прикладів, відсутність захисту від блискавки, дитячі пустощі. Пожежонебезпечні властивості речовин. Організаційні та технічні протипожежні заходи. Пожежна сигналізація. Горіння речовин і способи його припинення. Умови горіння. Спалах, запалення, самозапалення, горіння, тління. Легкозаймисті і горючі рідини. Займисті, важкозаймисті і незаймисті речовини, матеріали та конструкції. Поняття вогнестійкості. Вогнегасильні речовини та матеріали: рідина, піна, вуглекислота, пісок, покривала, їх вогнегасильні

		властивості. Пожежна техніка для захисту об'єктів: пожежні машини, автомобілі та мотопомпи, установки для пожежегасіння, вогнегасники, ручний пожежний інструмент, їх призначення, будова, використання на пожежі. Особливості гасіння пожежі на об'єктах галузі. Організація пожежної охорони в галузі. Стан та динаміка аварійності в світовій індустрії. Аналіз характерних, значних промислових аварій, пов'язаних з викидами, вибухами та пожежами хімічних речовин. Загальні закономірності залежності масштабів руйнувань і тяжкості наслідків аварій від кількості, фізико-хімічних властивостей і параметрів пальних речовин, що використовуються у технологічній системі. Теоретичні основи механізму горіння та вибуху. Особливості горіння та вибуху в апаратурі, виробничому приміщенні, неорганізованих газових викидів в незамкнутому просторі. Механізм горіння аерозолів. Параметри і властивості, що характеризують вибухонебезпеку середовища. Основні характеристики вибухонебезпеки; показники рівня руйнування промислових аварій. Вимоги щодо професійного відбору та навчання персоналу для виробництв підвищеної вибухонебезпеки. Загальні відомості про великі виробничі аварії, їх типи, причини та наслідки. Вплив техногенних чинників на екологічну безпеку та безпеку життя і здоров'я людей. Приклади великих техногенних аварій і катастроф та їх наслідки. **Тема 4. Основи електробезпеки** Електрика промислова, статична і атмосферна. Особливості ураження електричним струмом. Вплив електричного струму на організм людини. Фактори, які впливають на ступінь ураження людини електрикою: величина напруги, частота струму, шлях і тривалість дії, фізичний стан людини, вологість повітря. Безпечні методи звільнення потерпілого від дії електричного струму. Загальні відомості про 4-провідну електричну мережу живлення. Фазова та лінійна напруга. Електричний потенціал Землі. Електрична напруга доторкання. Класифікація виробничих приміщень відносно небезпеки ураження працюючих електричним струмом. Допуск до роботи з електрикою і електрифікованими машинами. Колективні та індивідуальні засоби захисту в електроустановках. Попереджувальні надписи, плакати та пристрої, ізолюючі прилади. Занулення та захисне заземлення, їх призначення. Робота з переносними електро-світильниками. Правила безпечної експлуатації електроустановок споживачів. Правила роботи на електронно-обчислювальних машинах і персональних комп'ютерах. Захист від статичної електрики. Захист будівель та споруд від блискавки. Правила поведінки під час грози. **Тема 5. Основи гігієни праці. Медичні огляди** Поняття про гігієну праці як систему організаційних, гігієнічних та санітарно-технічних заходів. Шкідливі виробничі фактори (шум, вібрація, іонізуючі випромінювання тощо), основні шкідливі речовини, їх вплив на організм людини. Дії вірусів, інфекцій, що передаються через кров, біологічні рідини і спричиняють порушення нормальної життєдіяльності людини, викликають гострі та хронічні захворювання.

		Лікувально-профілактичне харчування. Фізіологія праці. Чергування праці і відпочинку. Виробнича гімнастика. Додержання норм піднімання і переміщення важких речей неповнолітніми і жінками. Основні гігієнічні особливості праці за даною професією. Вимоги до опалення, вентиляції та кондиціонування повітря виробничих, навчальних та побутових приміщень. Правила експлуатації систем опалення та вентиляції. Види освітлення. Природне освітлення. Штучне освітлення: робоче та аварійне. Правила експлуатації освітлення. Санітарно-побутове забезпечення працівників. Щорічні медичні огляди працюючих неповнолітніх, осіб віком до 21 року. **Тема 6. Надання першої допомоги потерпілим при нещасних випадках** Основи анатомії людини. Послідовність, принципи й засоби надання першої допомоги. Основні принципи надання першої допомоги: правильність, доцільність дії, швидкість, рішучість, спокій. Запобіжні заходи щодо інфікування СНІДом під час надання першої допомоги при пораненнях, припиненні кровотечі з ран, носа, вуха тощо. 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, нікотином. Транспортування потерпілого. Підготовка потерпілого до транспортування. Вимоги до транспортних засобів.
Професійно-практична підготовка		
Виробниче навчання	192	**Тема 1. Ознайомлення із закладом ресторанного господарства. Інструктажі з безпеки праці та пожежної безпеки на виробництві (в кухні-лабораторії)** Ознайомлення з виробничими приміщеннями закладу ресторанного господарства. Взаємозв’язок між цехами та підсобними приміщеннями. Санітарно-гігієнічні вимоги до них. Особиста гігієна кухаря. Правила використання спецодягу. Інструктаж з безпеки праці на підприємстві. **Тема 2. Робота в цеху для миття посуду** Ознайомлення з цехом для миття посуду. Інструктаж за змістом занять, організації робочого місця, безпеки

		праці. Організація миття столового та кухонного посуду. Миючі та дезінфікуючі засоби. Правила їх використання. Зберігання чистого посуду. Санітарні вимоги до столового посуду. **Тема 3. Механічна кулінарна обробка овочів, грибів** Ознайомлення з овочевим цехом: устаткування, інструмент, інвентар, посуд. Інструктаж за змістом занять, організації робочого місця, безпеки праці. Робота із Збірником рецептур. Нарізка овочів: значення, методи, прийоми, прості форми нарізки, використання. Обробка бульбоплодів, форми нарізання та кулінарне використання. Обробка коренеплодів, форми нарізання та кулінарне використання. Обробка капустяних, салатних, пряних, десертних овочів, їх використання. Обробка цибулевих, плодових, зернобобових овочів, грибів, форми нарізання та кулінарне використання. Закріплення навичок з теми. **Тема 4. Механічна кулінарна обробка риби, приготування напівфабрикатів** Ознайомлення з м'ясо - рибним цехом: устаткування цеху, інструмент, інвентар, посуд. Інструктаж за змістом занять, організації робочого місця, безпеки праці. Робота із Збірником рецептур. Ознаки та органолептичні методи визначення доброякісності риб з лускою, без луски. Механічна кулінарна обробка риби з лускою, без луски. Розбирання риби з лускою. Особливості механічної кулінарної обробки інших видів риб. Особливості розбирання інших видів риб. Визначення відсотку відходів. Види панірувань та їх призначення. Приготування котлетної маси з риби та напівфабрикатів з неї: котлети, биточки, тюфтельки, рулет та ін. Вихід напівфабрикатів. Освоєння прийомів формування та панірування напівфабрикатів з риби. Вимоги до якості. Закріплення навичок з теми. **Тема 5. Механічна кулінарна обробка м'яса, м'ясопродуктів, сільськогосподарської птиці, субпродуктів, приготування напівфабрикатів** Ознайомлення з м'ясним цехом: устаткування м'ясного цеху, інструмент, інвентар, посуд. Інструктаж за змістом занять, організації робочого місця, безпеки праці. Робота із Збірником рецептур. Механічна кулінарна обробка м’яса. Приготування котлетної маси з м’яса та напівфабрикатів з неї: котлети, биточки, тюфтельки, рулет та ін. Вихід напівфабрикатів. Освоєння прийомів порціонування та панірування напівфабрикатів. Вимоги до якості. Механічна кулінарна обробка субпродуктів, кісток. Механічна кулінарна обробка птиці. Закріплення навичок з теми. **Тема 6. Приготування страв з круп, макаронних виробів і бобових** Ознайомлення з гарячим цехом: устаткування, інструмент, інвентар, посуд для приготування страв. Інструктаж за змістом занять, організації робочого місця, безпеки праці. Робота із Збірником рецептур.

		Приготування каш різної консистенції: розсипчасті, в'язкі, рідкі. Вимоги до якості каш. Відпуск. Приготування страв з макаронних виробів: макарони відварні з жиром, з сметаною, сиром. Вимоги до якості. Відпуск. Приготування страв з бобових: квасоля відварна з томатом і цибулею. Вимоги до якості. Відпуск. Закріплення навичок з теми. **Тема 7. Приготування супів** Інструктаж за змістом занять, організації робочого місця, безпеки праці. Устаткування, посуд, інструмент, інвентар для приготування та відпуску перших страв. Робота із Збірником рецептур з перерахунку сировини на задану кількість порцій. Приготування овочевої пасеровки. Приготування супів картопляних з крупами, бобовими, макаронними виробами, супів з різних овочів та ін. Вимоги до якості. Відпуск. Приготування супів молочних з крупою, макаронними виробами. Вимоги до якості. Відпуск. Закріплення навичок з теми. **Тема 8. Приготування страв з яєць** Інструктаж за змістом занять, організації робочого місця, безпеки праці. Устаткування, посуд, інструмент, інвентар для приготування та відпуску страв з яєць. Робота із Збірником рецептур. Обробка яєць та яєчних продуктів. Варіння яєць у шкаралупі. Вимоги до якості. Відпуск. Приготування яєць смажених. Вимоги до якості. Відпуск. Закріплення навичок з теми. **Тема 9. Приготування страв і гарнірів з овочів** Інструктаж за змістом занять, організації робочого місця, безпеки праці. Організація роботи в соусному відділенні, інструмент, інвентар, посуд. Робота із Збірником рецептур. Визначення проценту відходів, втрат. Страви та гарніри з варених та припущених овочів: картопля відварна, картопляне пюре, капуста відварна та ін. Вимоги до якості. Відпуск. Страви та гарніри з смажених і запечених овочів: картопля смажена основним способом з сирої та відвареної, картопля смажена у фритюрі, картопля запечена та ін. Вимоги до якості. Відпуск. Закріплення навичок з теми. **Тема 10. Приготування прісного тіста та виробів з нього** Ознайомлення з борошняним цехом. Інструктаж за змістом занять, організації робочого місця, безпеки праці. Організація роботи в борошняному цеху для приготування тіста та виробів з нього: підбір посуду, інструменту, інвентарю, підготовка устаткування до роботи. Робота із Збірником рецептур. Перерахунок сировини. Приготування прісного тіста та формування виробів з нього: локшини та галушок, вареників з різними фаршами, пельменів та ін. Вимоги до якості. Відпуск. Закріплення навичок з теми.

Виробнича практика	308	**Тема 1. Ознайомлення із закладом ресторанного господарства. Охорона праці на підприємстві** Ознайомлення з правилами ведення інструктажів з питань охорони праці, журналів реєстрації вступних, повторних, поточних, позапланових інструктажів. Ознайомлення з нормативними актами виробітку робочого часу, правилами оформлення актів про нещасні випадки на виробництві. Ознайомлення з документацією протипожежної безпеки, планами евакуації підприємства. Проведення та документальне оформлення вступного інструктажу та інструктажу на робочому місці, поточного, повторного та позапланового. **Тема 2. Самостійна робота кухаря 3 розряду** Самостійне виконання робіт на робочому місці кухаря 3 розряду у відповідності до вимог кваліфікаційної характеристики із дотриманням технічних вимог безпеки праці, використанням новітніх технологій, устаткування, сучасних методів праці. *Примітка.* Детальна програма виробничої практики розробляється кожним навчальним закладом окремо з врахуванням сучасних технологій, новітніх устаткувань та матеріалів, умов виробництва, за погодженням з підприємствами-замовниками кадрів та затверджується в установленому порядку.

Кваліфікаційні вимоги

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 виготовляння страв та кулінарних виробів. Проводить процеси первинної кулінарної обробки сировини. Виготовляє страви з концентратів. Порціонує (комплектує), роздає страви масового попиту.

Повинен знати:

рецептури, технологію виготовляння, 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.

Повинен вміти:

варити картоплю та інші овочі, бобові, макаронні вироби, каші; смажити картоплю, овочі, вироби з котлетної маси (м'ясної, рибної, овочевої), млинці, оладки; запікати овочеві та круп'яні вироби; виконувати допоміжні роботи з приготування страв і кулінарних виробів (проціджування, протирання); вести процеси механічного кулінарного обробляння сировини (овочів, крупів, м'ясних, рибних продуктів, субпродуктів і птиці),

промивання, чищення та нарізання овочів і зелені, розморожування м'яса, риби, патрання домашньої птиці, розробляння оселедців, кільки та ін.; порціювати, роздавати страви; працювати на машинах та апаратах з додержанням інструкцій з експлуатації, правил догляду за ними; дотримуватися правил безпеки праці, пожежної безпеки і правил внутрішнього розпорядку.

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, зачищання, нарізування овочів та зелені; розморожування м'яса, риби; потрошіння дичини, птиці, риби.

Медичні обмеження: професія кухаря протипоказана людям, які страждають наступним захворюванням: органів дихання(бронхіальна астма, туберкульоз та ін.); серцево-судинної системи (гіпертонія, порок серця та ін.); органів травлення (хронічний гастрит, виразкова хвороба,цукровий діабет та ін.); нирок і сечових шляхів (нефрит, ниркова недостатність та ін.); опорно-рухового апарату (хронічний ревматизм,деформації хребта і грудної клітки та ін.); нервової системи (менінгіт, пухлини нервової системи та ін.); хвороби шкіри з локалізацією на гронах рук (екзема та ін.); бактеріоносійство

Критерії оцінювання
Начальних досягнень з професії : «Кухар 5122» 3 розряду

<table>
<tr><th colspan="4">І рівень - початковий</th></tr>
<tr><td colspan="2">Професійно-теоретична підготовка
Характеристика рівня: учень (слухач) з допомогою викладача відтворює на рівні розпізнання окремі елементи (фрагменти) навчального матеріалу та неусвідомлено виконує окремі части ми (елементи, фрагменти) практичних завдань (лабораторні, лабораторно-практичні, контрольні, підсумкові роботи тощо). При відповіді і виконанні практичних завдань припускається суттєвих помилок.</td><td colspan="2">Професійно-практична підготовка
Характеристика рівня: учень (слухач) з допомогою майстра виробничого навчання (наставника виробничої практики, інструктора) відтворює на рівні розпізнання окремі компоненти професійних знань та виконує окремі елементи (фрагменти) навчально-виробничого або контрольного завдання. При виконанні роботи припускається суттєвих помилок в організації робочого місця, плануванні виробничих дій, в прийомах праці та технологічних операціях. Результат виконаної роботи не відповідає вимогам кваліфікаційної характеристики з відповідної професії певного ступеня професійно-технічної освіти та діючим якісним і кількісним (норми виробітку, часу, витрат матеріалів тощо) показникам на даний період навчання.</td></tr>
<tr><th>Бали</th><th>Критерії оцінювання навчальних досягнень</th><th>Бали</th><th>Критерії оцінювання навчальних досягнень</th></tr>
<tr><td>1</td><td>2</td><td>3</td><td>4</td></tr>
</table>

1	Учень (слухач) з допомогою викладача відтворює на рівні розпізнання окремі елементи навчального матеріалу та виконує зі значними труднощами окремі елементи практич них завдань. Під час відповіді і при виконанні практичних завдань припускається суттєвих помилок.	**1**	Учень (слухач) з допомогою майстра виробничого навчання відтворює на рівні розпізнання окремі елементи професійних знань, необхідних для виконання даної роботи. З постійною допомогою майстра виробничого навчання виконує лише елементи навчально-виробничого або контрольного завдання. При виконанні роботи припускається суттєвих помилок в організації робочого місця, плануванні виробничих дій, в прийомах праці та технологічних операціях. Результат виконаної роботи повністю не відповідає діючим якісним і кількісним показникам. Потребує постійної допомоги і контролю в дотриманні правил безпеки праці.
2	Учень (слухач)' з допомогою викладача відтворює на рівні розпізнання окремі фрагменти навчального матеріалу та неусвідомлено виконує окремі фрагменти практичних завдань. При відповіді і виконанні практичних завдань припускається суттєвих помилок.	**2**	Учень (слухач) з допомогою майстра виробничого навчання відтворює на рівні розпізнання окремі фрагменти професійних знань, необхідних для виконня даної роботи. З допомогою майстра виробничого навчання виконує лише елементи навчально-виробничого або контрольного завдання. При виконанні роботи припускається суттєвих помилок в організації робочого місця, плануванні виробничих дій, в прийомах праці та технологічних операціях. Результат роботи повністю не відповідає діючим якісним і кількісним показникам. Потребує допомоги і контролю в дотриманні правил безпеки праці.
3	Учень (слухач) з допомогою викладача відтворює фрагменти навчального матеріалу та неусвідомлено виконує частину практичних завдань. При відповіді і виконанні практичних завдань припускається суттєвих помилок.	**3**	Учень (слухач) безсистемно на рівні розпізнання відтворює окремі компоненти професійних знань, необхідних для виконання даної роботи. З допомогою майстра виробничого навчання планує виробничі дії та виконує частину навчально-виробничого або контрольного завдання.При виконанні роботи припускається значної кількості помилок в організації робочого місця, прийомах праці та технологічних операціях, які самостійно виправити не може. Результат роботи не відповідає діючим якісним і кількісним показникам нижчого кваліфікаційного рівня. Потребує допомоги і контролю в дотриманні правил безпеки праці.
<u>II рівень – середній</u>			

Професійно-теоретична підготовка **Характеристика рівня:** учень (слухач) на рівні запам'ятовування без достатнього розуміння відтворює навчальний матеріал та виконує практичні завдання в неповному обсязі з частковою допомогою викладача. Недостатньо обґрунтовано аналізує і порівнює інформацію. Неусвідомлено користується технічною та конструкторсько технологічною документацією. При відповіді і виконанні практичних завдань припускається помилок, які самостійно виправити не може.	**Професійно-практична підготовка** **Характеристики рівня:** учень (слухач) без достатнього розуміння відтворює компоненти професійних знань та недостатньо усвідомлено виконує основні прийоми і технологічні операції з частковою допомогою майстра виробничого навчання (наставника виробничої практики, інструктора) організовує робоче місце| планує виробничі дії та виконує навчально-виробниче або контрольне завдання з використанням технічної і конструкторсько-технологічної документації. При виконанні роботи припускається помилок, які самостійно виправити не може. Результат виконаної роботи відповідає рівню кваліфікації на ступінь нижчому від обумовленого кваліфікаційною характеристикою відповідної професії певного ступеня професійно-технічної освіти та діючим якісним і кількісним показникам (норми виробітку, часу, витрат матеріалу тощо) на даний період навчання.

Бали	**Критерії оцінювання навчальних досягнень**	**Бали**	**Критерії оцінювання навчальних досягнень**
1	2	3	4
4	Учень (слухач) на рівні запам'ятовування без розуміння відтворює навчальний матеріал та виконує практичні завдання з допомогою викладача. Стикається зі значними труднощами при аналізі та порівнянні. Недостатньо усвідомлено користується технічною та конструкторсько технологічною документацією. При відповіді та виконанні практичних завдань припускається значної кількості помилок, які самостійно виправити не може.	**4**	Учень (слухач) без достатнього розуміння відтворює окремі компоненти професійних знань та недостатньо усвідомлено виконує основні прийоми і технологічні операції, необхідні для виконання даної роботи. Не може пояснити зміст технологічного процесу та прийомів самоконтролю і методів контролю за якістю. 3 частковою допомогою майстра в/н організовує робоче місце, планує виробничі дії та виконує навчально виробниче або контрольне завдання з використанням технічної та конструкторсько-технічної документації. При виконанні роботи припускається значної кількості помилок, які самостійно виправити не може. Результат роботи відповідає мінімальним діючим якісним і кількісним показникам. В окремих випадках потребує допомоги і контролю в дотриманні правил техніки безпеки.

5	Учень (слухач) на рівні запам'ятовування без достатнього розуміння відтворює основні положення навчального матеріалу та виконує практичні завдання з частковою допомогою викладача. З помилками дає визначення основних понять. Може частково обгрунтувати і проаналізувати свою відповідь. Недостатньо усвідомлено користується технічною і конструкторсько-технологічною документацією. При відповіді та виконанні практичних завдань припускається помилок, які самостійно	**5**	Учень (слухач) без достатнього розуміння відтворює основні компоненти професійних знань та недостатньо усвідомлено виконує основні прийоми і технологічні операції, необхідні для даної роботи. З частковою допомогою майстра в/н організовує робоче місце, планує виробничі дії та виконує навчально виробниче або контрольне завдання з використанням технічної та конструкторсько-технологічної документації. Неусвідомлено застосовує прийоми контролю за якістю та самоконтролю за виконанням технологічного процесу. При виконанні роботи припускається помилок, які самостійно виправити не може. Результат роботи відповідає низькому рівню діючих якісних та кількісних показників. В окремих випадках потребує допомоги і контролю в дотримані правил техніки безпеки.
6	Учень (слухач) без достатнього розуміння відтворює основний виправити не може. навчальний матеріал та виконує практичні завдання з епізодичною допомогою викладача. З окремими помилками дає визначення основних понять. Може частково аналізувати навчальний матеріал, порівнювати і робити висновки. Користується окремими видами технічної і конструкторсько технологічної документації. При відповіді та виконанні практичних завдань припускається помилок, які може частково виправити.	**6**	Учень (слухач) без достатнього розуміння відтворює значну кількість компонентів професійних знань, необхідних для виконання даної роботи. З консультативною допомогою майстра виробничого навчання організовує робоче місце, планує виробничі дії та виконує навчально-виробниче або контрольне завдання із застосуванням технічної та конструкторсько-технологічної документації. Неусвідомлено застосовує прийоми контролю за якістю та самоконтролю за виконанням технологічного процесу. При виконанні роботи припускається помилок, які частково може виправити з допомогою майстра виробничого навчання. Результат виконаної роботи відповідає низькому рівню діючих якісних та кількісних показників. В окремих випадках потребує консультативної допомоги в організації робочого місця та дотриманні правил техніки безпеки.
III рівень – достатній			

Професійно-теоретична підготовка **Характеристика рівня:** учень (слухач) самостійно з розумінням відтворює основний навчальний матеріал та застосовує його при виконанні практичних завдань в типових умовах (стандартних ситуаціях). Дає визначення основних понять, аналізує, порівнює інформацію і робить висновки. Відповідь учня (слухача) в цілому правильна, логічна та достатньо обґрунтована. Виконує практичні завдання за типовим, алгоритмом (послідовність дій). Можлива консультативна допомога викладача. Достатньо, усвідомлено користується довідковою інформацією, технічною і конструкторсько-технологічною документацією. При відповіді та виконанні практичних завдань припускається несуттєвих помилок, які може виправити.	**Професійно-практична підготовка** **Характеристика рівня:** учень (слухач) з розумінням відтворює основні прийоми і технологічні операції, необхідні для даної роботи. Самостійно організовує робоче місце, планує виробничі дії та в цілому правильно виконує навчально-виробниче або контрольне завдання за типовим алгоритмом в межах встановлених норм часу. Достатньо усвідомлено користується технічною та конструкторсько-технологічною документацією. Може розробляти окремі її види з консультацією майстра виробничого навчання (наставника виробничої практики, інструктора). Застосовує основні прийоми самоконтролю виробничих дій та методи контролю за якістю. При виконанні роботи припускається несуттєвих помилок, які може виправити. Результат виконаної роботи відповідає вимогам кваліфікаційної характеристики відповідної професії певного ступеня професійно-технічної освіти або діючим якісним і кількісним показникам (норми виробітку, часу, витрат матеріалів тощо) на даний період навчання. Дотримується правил техніки безпеки.

Бали	**Критерії оцінювання навчальних досягнень**	**Бали**	**Критерії оцінювання навчальних досягнень**
1	2	3	4

7	Учень (слухач) самостійно з розумінням відтворює суть основних положень навчального матеріалу та застосовує його при виконанні практичних завдань в типових умовах. Дає визначення основних понять, аналізує, порівнює, робить висновки. Його відповідь в цілому правильна, але містить неточності й недостатньо обґрунтована. Виконує практичні завдання за типовим алгоритмом (послідовність дій) з консультативною допомогою викладача. Користується довідковою інформацією, технічною і конструкторсько технологічною документацією. При відповіді та виконанні практичних завдань припускається несуттєвих помилок, які частково виправляє.	7	Учень (слухач) з розумінням відтворює основні професійні знання та правильно виконує основні прийоми і технологічні операції, необхідні для даної роботи. Організовує робоче місце, планує виробничі дії та виконує навчально-виробниче або контрольне завдання за типовим алгоритмом (послідовність дій) з незначним відхиленням часу. Достатньо усвідомлено користується технічною та конструкторсько-технологічною документацією. Застосовує основні прийоми самоконтролю виробничих дій та методи контролю за якістю роботи. Потребує консультації майстра в/н. при виконанні роботи припускається несуттєвих помилок і неточностей, які частково може виправити. Результат роботи в цілому відповідає якісним і кількісним показникам запланованого рівня кваліфікації. Дотримується правил безпеки праці.
8	Учень (слухач) самостійно з розумінням відтворює основний навчальний матеріал та застосовує його при виконанні практичних завдань в типових умовах (стандартних ситуаціях). Дає визначення основних понять, аналізує, порівнює інформацію, встановлює її зв'язок з обраною професією та робить висновки. Відповідь у цілому правильна, логічна та достатньо обґрунтована. Виконує практичні завдання за типовим алгоритмом з консультативною допомогою викладача. Усвідомлено користується довідковою інформацією, технічною та конструкторсько-технологічною документацією. При відповіді та виконанні практичних завдань припускається несуттєвих помилок, які частково виправляє.	8	Учень (слухач) з розумінням відтворює основні професійні знання та правильно виконує основні прийоми і технологічні операції, необхідні для даної роботи. Самостійно організовує робоче місце, планує та виконує навчально-виробниче або контрольне завдання за типовим алгоритмом (послідовність дій) в межах встановлених норм часу. Достатньо усвідомлено користується технічною та конструкторсько-технологічною документацією, що надається. Застосовує основні прийоми самоконтролю виробничих дій та методи контролю за якістю роботи. При виконанні роботи припускається несуттєвих помилок, які може виправити. Результат роботи відповідає якісним і кількісним показникам, що передбачені запланованим рівнем кваліфікації. Дотримується норм витрат матеріалів (ресурсів) та правил безпеки праці.

9	Учень (слухач) володіє основним навчальним матеріалом в усній, письмовій і графічній формах та застосовує його при виконанні практичних завдань як у типових, так і в дещо ускладнених умовах. Дає визначення основних понять, аналізує, порівнює і систематизує інформацію, встановлює зв'язок з обраною професією та робить висновки. Його відповідь в цілому правильна, логічна і достатньо обґрунтована. Виконує практичні завдання за типо вим алгоритмом з консультацією викладача. Усвідомлено користується довідковою інформацією, технічною та конструкторсько-технологічною документацією. При відповіді та виконанні практичних завдань припускається несуттєвих помилок, які може виправити.	**9**	Учень (слухач) володіє основними професійними знаннями та правильно виконує переважну більшість прийомів і технологічних операцій, необхідних для даної роботи. Самостійно і в цілому правильно організовує робоче місце, планує та виконує навчально-виробниче або контрольне завдання за типовим алгоритмом (послідовності дій) в межах встановлених норм часу. Усвідомлено користується технічною та конструкторсько-технологічною документацією. Може розробляти окремі її види. Правильно застосовує основні прийоми самоконтролю виробничих дій та методи контролю за якістю роботи. При виконанні роботи припускається несуттєвих помилок, які виправляє. Результат роботи відповідає якісним і кількісним показникам, що передбачені запланованим кваліфікаційним рівнем. дотримується норм витрат матеріалів енергоресурсів та безпеки праці.

IV рівень - високий			
Професійно-теоретична підготовка Характеристика рівня: учень (слухач) володіє глибокими, міцними, узагальненими, системними знаннями навчального матеріалу в повному обсязі та здатний їх ефективно використовувати для виконання всіх передбачених навчальною програмою практичних завдань. Відповідь учня (слухача) повна, правильна, логічна, містить аналіз, систематизацію, узагальнення. Вміє самостійно знаходити джерела інформації й користуватися ними, оцінювати отриману інформацію. Встановлює причинно-наслідкові та міжпредметні зв'язки, робить аргументовані висновки. Учень (слухач) правильно й усвідомлено застосовує всі види технічної та конструкторсько-технологічної документації в межах навчальної програми. Може самостійно розробляти окремі її види. Самостійно, правильно і в повному обсязі виконує практичні завдання як з використанням типового алгоритму, так і за самостійно складеним планом. При відповіді та виконанні практичних завдань припускається неточностей, які самостійно виявляє та виправляє. Виявляє пізнавально-творчий інтерес до обраної професії, нової техніки і технології.		**Професійно-практична підгртовка** Характеристика рівня: учень (слухач) володіє професійними знаннями правильно, впевнено виконує всі прийоми і технологічні операції, необхідні для виконання даної роботи в межах навчальної програми та встановлених норм часу. Самостійно в повному обсязі виконує навчально-виробниче або контрольне завдання відповідно до вимог технічної та конструкторсько-технологічної документації, яка передбачена навчальною програмою. Вміє самостійно розробляти окремі її види та обирати оптимальний варіант виконання навчально-виробничого (контрольного) завдання. Зразково дотримується нормативів витрат матеріалів та інших ресурсів. Правильно й усвідомлено застосовує всі прийоми самоконтролю виробничих дій та методи контролю за якістю роботи. Володіє основами професійної культури та виявляє прагнення й здатність до продуктивної і творчої співпраці в колективі. У процесі роботи може припускатися неточностей, які самостійно виявляє та виправляє. Результат виконаної роботи повністю відповідає рівню кваліфікації, що обумовлений кваліфікаційною характеристикою з відповідної професіїпевного ступеня професійно-технічної освіти або діючим якісним і кількісним показникам (норми виробітку, часу, витрат матеріалів тощо) або може відповідати вищому кваліфікаційному рівню, ніж запланований. Забезпечує високий рівень організації праці та дотримання правил техніки безпеки.	
Бали	**Критерії оцінювання навчальних досягнень**	**Бали**	**Критерії оцінювання навчальних досягнень**
1	2	3	4

10	Учень (слухач) уміє усвідомлено засвоювати нову інформацію обсягом, передбаченим програмою. Володіє глибокими, міцними знаннями навчального матеріалу та здатний їх правильно використовувати для виконання практичних завдань. Відповідь учня (слухача) повна, правильна, логічна, містить аналіз і систематизацію. Встановлює причинно наслідкові та міжпредметні зв'язки, робить аргументовані висновки з незначною консультацією викладача. Вміє самостійно користуватися джерелами інформації. Учень (слухач) самостійно і правильно застосовує довідкову інформацію, технічну та конструкторсько-технологічну документацію. Практичні завдання виконує в цілому правильно в повному обсязі як з використанням типового алгоритму, так і в дещо змінених умовах. При відповіді та виконанні практичних завдань припускається окремих неточностей, які може виправити самостійно. Виявляє пізнавально-творчий інтерес до обраної професії, нової техніки і технології.	**10**	Учень (слухач) володіє професійними знаннями обсягом, передбаченим навчальною програмою, та самостійно, правильно, впевнено виконує прийоми і технологічні операції, необхідні для виконання даної роботи в межах навчальної програми та встановлених норм часу. Самостійно в повному обсязі виконує навчально-виробниче або контрольне завдання відповідно до вимог технічної та конструкторсько технологічної документації, яка передбачена навчальною програмою. Вміє розробляти окремі її види. Дотримується нормативів витрат матеріалів й інших ресурсів. Виявляє елементи професійної культури та прагнення і здатність до продуктивної творчої співпраці в колективі. В процесі роботи може припускатись окремих неточностей, які самостійно виправляє. Результат виконаної роботи в цілому від повідає діючим заданим якісним і кількісним показникам. Раціонально організовує робоче місце та дотримується правил безпеки праці.

11	Учень (слухач) володіє узагальненими знаннями навчального матеріалу в повному обсязі та здатний їх ефективно використовувати для виконання всіх передбачених навчальною програмою практичних завдань. Відповідь учня (слухача) повна, правильна, логічна і містить аналіз, систематизацію, узагальнення навчального матеріалу. Вміє самостійно знаходити і користуватися джерелами інформації, оцінювати отриману інформацію. Встановлює причинно-наслідкові та міжпредметні зв'язки. Робить аргументовані висновки. Правильно й усвідомлено застосовує всі види довідкової інформації, технічної та інструкторсько-технологічної документації в межах навчальної програми. Може самостійно складати окремі її види. Практичні завдання виконує правильно у повному обсязі як з використанням типового алгоритму, так і за самостійно розробленим алгоритмом. При відповіді та виконанні практичних завдань припускається незначних неточностей, які самостійно виявляє та виправляє. Виказує пізнавально-творчий інтерес до обраної професії, нової техніки і технології.	**11**	Учень (слухач) володіє професійними знаннями в повному обсязі та самостійно, правильно, впевнено виконує всі прийоми, технологічні операції, необхідні для виконання даної роботи в межах навчальної програми та встановлених норм часу. Самостійно в повному обсязі виконує навчально-виробниче або контрольне завдання відповідно до вимог технічної та конструкторсько-технологічної документації, яка передбачена навчальною програмою. Вміє самостійно розробляти окремі її види та обирати оптимальний варіант виконання навчально-виробничого або контрольного завдання. Зразково дотримується нормативів витрат матеріалу та інших ресурсів. Правильно й усвідомлено застосовує всі прийоми самоконтролю виробничих дій та методи контролю за якістю роботи. Володіє основами професійної культури та виявляє прагнення і здатність до продуктивної й творчої співпраці в колективі. У процесі роботи припускається незначних неточностей, які самостійно виявляє і виправляє. Результат виконаної роботи повністю відповідає діючим якісним та кількісним показникам. Забезпечує високий рівень організації праці та дотримання правил безпеки праці.

12	Учень (слухач) володіє системними знаннями навчального матеріалу та ефективно їх застосовує для виконання практичних завдань, передбачених навчальною програмою. Відповідь учня (слухача) повна, правильна, логічна, містить аналіз, систематизацію, узагальнення. Вміє самостійно знаходити і користуватися джерелами інформації, оцінювати отриману інформацію. Встановлює причинно-наслідкові та міжлредметні зв'язки. Робить аргументовані висновки. Правильно і усвідомлено використовує всі види довідкової, технічної та конструкторсько-технологічної документації в межах навчальної програми. Бездоганно виконує практичні завдання як з використанням типового алгоритму, так і за самостійно розробленим алгоритмом. Виявляє пізнавально-творчий інтерес до обраної професії, нової техніки і технології.	**12**	Учень (слухач) володіє системними професійними знаннями в повному обсязі та бездоганно виконує всі прийоми і технологічні операції, необхідні для виконання конкретної роботи в межах навчальної програми. Повністю виконує або перевиконує норми часу. Самостійно в повному обсязі виконує навчально-виробниче або контрольне завдання у повній відповідності до вимог технічної та конструкторсько-технологічної документації. Вміє самостійно розробляти її види, обирати оптимальний варіант виконання навчально-виробничого (контрольного завдання). Знаходить шляхи зменшення витрат матеріалів та інших ресурсів, що не впливають на якість. Впевнено й усвідомлено застосовує всі прийоми самоконтролю виробничих дій та методи контролю за якістю роботи. Опанував основи професійної культури та виявляє прагнення і здатність до продуктивної творчої співпраці в колективі. Результат виконаної роботи повністю відповідає діючим якісним і кількісним показникам або може бути кращий від них. Забезпечує високий рівень організації праці і робочого місця, зразково дотримується правил безпеки праці.

Професія 5122 «Кухар»

Кваліфікація: 4 розряд

Предмет	Кількість годин	Зміст програми
Професійно-теоретична підготовка		
Технологія приготування їжі з основами товарознавства	185	**Тема 1. Технологія приготування напівфабрикатів з риби, морепродуктів** Хімічний склад, харчова цінність, властивості, кулінарне призначення риб осетрових порід, риб без луски (налим, вугор, сом, зубатка та ін.). Ознаки та органолептичні методи визначення доброякісності риб осетрових порід. Порядок обробки риб осетрових порід. Механічна кулінарна обробка риб осетрових порід. Визначення відсотку відходів. Підготовка до теплової обробки. Приготування рибних напівфабрикатів з усіх видів риб. Прийоми, що використовують під час виготовлення напівфабрикатів. Приготування напівфабрикатів для варіння, припускання, тушкування, смаження, запікання. Підготовка риби для фарширування у цілому вигляді, кругляками та філе. Механічна кулінарна обробка харчових відходів. Технологія приготування натуральної січеної маси з риби та напівфабрикатів: ковбаски рибні, січеники рибні та ін. Вихід напівфабрикатів, вимоги до якості. Способи формування та панірування напівфабрикатів з риби. Морепродукти: асортимент, види, хімічний склад і харчова цінність, призначення, вимоги до якості, умови зберігання, використання. Ознаки та органолептичні методи визначення доброякісності морепродуктів. Механічна кулінарна обробка морепродуктів. Особливості механічної кулінарної обробки свіжих, сушених, заморожених морепродуктів. Визначення відсотку відходів. Підготовка до теплової обробки. **Тема 2. Технологія приготування напівфабрикатів з м'яса, птиці, субпродуктів** Розбирання яловичини, кулінарне призначення частин, визначення відсотку м’яса та кісток. Розбирання свинячої, телячої, баранячої туш, кулінарне призначення частин, визначення відсотку м’яса та кісток. Характеристика прийомів, що використовуються при виготовленні напівфабрикатів: нарізування, відбивання, підрізування сухожиль, панірування, маринування, шпигування. Технологія приготування великошматкових напівфабрикатів для варіння, смаження, тушкування: м'ясо відварне, м'ясо смажене великим шматком, м’ясо шпиговане, м'ясо тушковане великим шматком. Технологія приготування порційних напівфабрикатів з яловичини для смаження: біфштекс, філе, лангет, антрекот, ромштекс та ін. Вихід напівфабрикатів, вимоги до якості. Технологія приготування порційних напівфабрикатів для смаження з м’яса свинини, баранини, телятини: котлета натуральна, котлета відбивна, ескалоп, шніцель, битки київські та ін. Вихід напівфабрикатів, вимоги до якості.

		Технологія приготування порційних напівфабрикатів для тушкування: яловичина в кисло-солодкому соусі, битки українські, крученики, завиванці, вертуни та ін. Вихід напівфабрикатів, вимоги до якості. Технологія приготування дрібношматкових напівфабрикатів: бефстроганов, азу, гуляш, рагу, плов, печеня по-домашньому, печеня київська, шашлики та ін. Вихід напівфабрикатів, вимоги до якості. Технологія приготування натуральної січеної маси та напівфабрикатів з неї: біфштекс січений, котлети (січеники) полтавські, шніцель натуральний січений, биточки по-селянськи та ін. Вихід напівфабрикатів, вимоги до якості. Технологія приготування напівфабрикатів з птиці. Значення, види, прийоми заправляння (формування) птиці перед тепловою обробкою. Технологія приготування котлетної маси з птиці та напівфабрикатів з неї: котлети, биточки та ін. Вихід напівфабрикатів, вимоги до якості. Приготування напівфабрикатів із субпродуктів: печінка смажена, мозок та серце відварні та ін. Вихід напівфабрикатів, вимоги до якості. Способи формування та панірування напівфабрикатів з м'яса, птиці. Умови й терміни зберігання напівфабрикатів з м'яса та птиці. **Тема 3. Технологія приготування супів** Пряноші, приправи: класифікація, коротка характеристика, використання. Технологія приготування пасеровок: борошняної, бурякової. Технологія приготування бульйонів: м'ясного, м'ясо-кісткового, рибного, грибного, з птиці. Вимоги до якості. Загальні правила відпуску бульйонів, з різними гарнірами: рисом, вермішеллю відварною, пиріжками, фрикадельками, омлетом паровим, гострими грінками, яйцем "в мішечок" та ін. Вимоги до якості. Борщі. Загальні правила приготування. Технологія приготування та особливості приготування борщів: українського, київського, полтавського, чернігівського, львівського, з свіжою картоплею та капустою, з чорносливом та грибами, зеленого та ін. Вимоги до якості борщів, правила відпуску, вихід. Щі. Загальні правила приготування, асортимент. Технологія приготування та відпуск: щі з свіжою капустою та картоплею, щі зелені тощо. Вимоги до якості. Капусняки. Технологія приготування, асортимент, відпуск, вимоги до якості. Розсольники. Загальні правила приготування, асортимент. Технологія приготування та відпуск розсольнику з крупою, розсольнику домашнього тощо. Вимоги до якості розсольників. Солянки. Технологія приготування та відпуск: солянка домашня, солянка збірна м'ясна тощо. Правила відпуску, вимоги до якості. Технологія приготування та відпуск різних супів: суп локшина домашня та ін. Вимоги до якості. Супи-пюре. Загальні правила приготування. Технологія приготування супів-пюре: суп-пюре з картоплі, суп-пюре з різних овочів тощо. Відпуск та вимоги до якості. Технологія приготування холодних супів: окрошки овочевої, м'ясної, борщу холодного та ін. Відпуск, вимоги до якості.

		Технологія приготування, відпуск, вимоги до якості солодких супів: з ягід, з свіжих плодів та ін. Гарніри до солодких супів. **Лабораторно-практична робота 1.** Технологія приготування супів. 1. Борщі 2. Щі 3. Капусняки 4. Розсольники 5. Солянки 6. Суп-пюре з різних овочів 7. Холодні супи **Тема 4. Технологія приготування соусів** Значення соусів в харчуванні, класифікація. Приготування напівфабрикатів для соусів: пасеровок овочевої, борошняної (сухої та жирової), м'ясний сік. Принципи підбирання соусів до страв. Технологія приготування основних соусів на бульйонах та їх похідних: соус білий основний, соус томатний, паровий, білий з овочами та ін. Вимоги до якості, використання. Технологія приготування молочних і сметанних соусів: молочного основного, молочного солодкого; сметанного (натурального сметанного, сметанного на білому основному, сметанного з томатом), грибного. Вимоги до якості, використання соусів. Технологія приготування холодних соусів та заправок: маринад овочевий з томатом, салатні заправки, соус-гірчиця тощо. Майонез та його похідні: із сметаною, зеленню та ін. Вимоги до якості соусів, використання. Технологія приготування солодких соусів: соус яблучний, соус абрикосовий тощо. Вимоги до якості, використання. **Лабораторно-практична робота 2.** Технологія приготування соусів. 1. Соуси на бульйонах різної консистенції 2. Соус томатний 3. Соус сметанний, сметанний з томатом 4. Соус грибний 5. Соуси молочний основний, молочний солодкий 6. Маринад овочевий з томатом 7. Солодкі соуси: яблучний, абрикосовий **Тема 5. Технологія приготування страв з овочів і грибів** Загальні правила оформлення страв. Складні форми нарізання овочів. Елементи оформлення, композиції. Загальні правила смаження страв з овочів. Технологія приготування страв: деруни (різновиди приготування та подачі), картопляні котлети, картопляники (зрази), картопляні пальчики, крокети картопляні, оладки з кабачків, оладки з гарбуза та ін. Вимоги до якості, правила відпуску. Відсоток втрат під

		час теплової обробки. Загальні правила тушкування та запікання страв з овочів. Технологія приготування страв: картопля тушкована, баклажани тушковані з картоплею, капуста тушкована, рагу овочеве, запіканка картопляна, рулет картопляний, голубці овочеві, овочі фаршировані, картопля фарширована, гриби запечені в сметані та ін. Вимоги до якості, правила відпуску. Відсоток втрат під час теплової обробки. Технологія приготування гарнірів. Варіанти складних гарнірів і правила їх підбору. Вимоги до якості, правила відпуску. **Лабораторно-практична робота 3.** Складні форми нарізання овочів. Елементи оформлення страв та складання композицій. **Лабораторно-практична робота 4.** Технологія приготування страв з овочів і грибів. 1. Страви з смажених овочів і грибів 2. Страви з тушкованих овочів і грибів 3. Страви із запечених овочів і грибів **Тема 6. Технологія приготування страв з яєць та сиру** Яєчні продукти та їх використання. Технологія приготування та відпуск страв з яєць: омлети (натуральний, змішаний та фаршированний) тощо. Вимоги до якості. Технологія приготування та відпуск страв із запечених яєчних продуктів. Вимоги до якості, відсоток втрат під час теплової обробки. Значення страв з сиру в харчуванні. Відпуск сиру з сметаною, варенням, медом, молоком, тощо. Вимоги до якості. Процеси, що відбуваються з сиром під час теплової обробки. Технологія приготування та відпуск страв із сиру: вареники з сиром, вареники ліниві, сирники (різновидності), запіканка з сиру, пудинг з сиру та ін. Вимоги до якості. Відсоток втрат під час теплової обробки. Вимоги до якості страв, відпуск. Визначення відсотку приварку. **Лабораторно-практична робота 5.** Технологія приготування страв з сиру, яєць. 6. Сирники 7. Вареники ліниві 8. Омлет натуральний та змішаний 9. Омлет фаршированний 10. Запіканка з сиру 11. Пудинг з сиру. **Тема 7. Технологія приготування страв з круп, бобових і макаронних виробів** Технологія приготування страв з каш: котлет, биточків, пудингів, запіканок тощо. Вимоги до якості страв, відпуск. Відсоток втрат під час теплової обробки. Технологія приготування страв з бобових і макаронних виробів: запіканок, макароннику, бабки з локшини та сиру та ін. Вимоги до якості страв, відпуск. Відсоток втрат.

		Лабораторно-практична робота 6. Технологія приготування страв з круп, бобових і макаронних виробів. 1. Крупник 2. Запіканка рисова, соус солодкий 3. Пудинг 4. Котлети манні, соус молочний 5. Макаронник 6. Бобові з тушкованою капустою **Тема 8. Технологія приготування страв з риби, морепродуктів** Значення страв з риби в харчуванні. Процеси, що відбуваються в рибі під час теплової обробки. Класифікація страв з риби за способом теплової обробки. Загальні правила варіння та припускання риби, підбір соусів, гарнірів, правила подачі, вимоги до якості, відсоток втрат. Технологія приготування та відпуск риби відвареної, риби припущеної. Загальні правила смаження та тушкування риби, підбір соусів, гарнірів, посуду для відпуску, відсоток втрат. Технологія приготування страв: риба смажена основним способом, риба “фрі”, риба смажена в тісті та ін.; риба тушкована з овочами і томатом, риба тушкована в сметані (два способи) та ін. Загальні правила запікання риби, підбір гарнірів, соусів, відсоток втрат. Технологія приготування страв: риба запечена під майонезом, карасі запечені в сметані, риба запечена по-російськи та ін. Вихід, відпуск, відсоток втрат. Технологія приготування страв з фаршированої риби: риба фарширована цілою, кругляками, філе з риби фаршироване, короп фарширований кашею та грибами та ін. Відпуск, вимоги до якості, відсоток втрат. Технологія приготування страви з рибної натуральної січеної та котлетної маси: ковбаски рибні, січеники рибні українські, рулет, зрази та ін. Відпуск страв, вимоги до якості, відсоток втрат під час теплової обробки. Технологія приготування страв з продуктів моря: раки або креветки відварені натуральні, кальмари в томатному або сметанному соусі та ін. Відпуск страв, вимоги до якості, відсоток втрат під час теплової обробки. **Лабораторно–практична робота 7.** Технологія приготування страв з риби, морепродуктів. 1. Риба відварна або припущена 2. Риба смажена 3. Риба тушкована 4. Риба запечена 5. Риба фарширована 6. Страви з рибної січеної маси 7. Страви з морепродуктів. **Тема 9. Технологія приготування страв з м'яса, птиці, субпродуктів** Значення страв з м'яса в харчуванні. Класифікація страв з м’яса за способом теплової обробки. Процеси, що відбуваються у м'ясі під час теплової обробки.

		Загальні правила варіння м'яса, визначення готовності, підбір гарнірів, соусів, відпуск, вимоги до якості, відсоток втрат. Технологія приготування та відпуск м’яса відварного. Загальні правила смаження м’яса, підбір гарнірів, соусів, відпуск, вимоги до якості, відсоток втрат. Технологія приготування та відпуск страв із смаженого м’яса великим шматком: свинина, телятина смажена великим шматком тощо. Технологія приготування страв із смаженого м’яса (яловичини) порційними шматками: біфштекс, філе, лангет, антрекот, ромштекс та ін. Вихід, підбір гарнірів, соусів, відпуск, вимоги до якості, відсоток втрат. Технологія приготування та відпуск страв із смаженого м’яса дрібної худоби: ескалоп, битки київські, котлета відбивна та ін. Вихід, підбір гарнірів, соусів, відпуск, вимоги до якості, відсоток втрат. Технологія приготування та відпуск страв із смаженого м’яса дрібними шматками: шашлик з яловичини (по-московськи), шашлик з баранини (по-кавказьки), бефстроганов (2 способи) тощо. Підбір гарнірів, відпуск, вимоги до якості, відсоток втрат. Загальні правила тушкування м'яса, підбір гарнірів, соусів, відпуск, відсоток втрат. Технологія приготування та відпуск страв: м'ясо тушковане великим шматком, яловичина тушкована в кисло-солодкому соусі, битки українські, азу, рагу, гуляш, плов, крученики волинські, печеня київська, печеня по-домашньому тощо. Вимоги до якості страв, відсоток втрат під час теплової обробки. Загальні правила запікання страв з м’яса. Технологія приготування та відпуск страв: запіканка або рулет картопляний з м’ясом, кабачки, перець фаршировані м’ясом і рисом, голубці з м’ясом та ін. Вимоги до якості страв. Технологія приготування та відпуск страв з натуральної січеної маси: біфштекс січений, котлети натуральні січені, шніцель натуральний січений, биточки по-селянськи, котлети полтавські та ін. Вимоги до якості, підбір гарнірів, відсоток втрат. Технологія приготування та відпуск страв з котлетної маси: зрази, рулет тощо. Вимоги до якості, підбір гарнірів, відсоток втрат. Технологія приготування страв з птиці. Технологія приготування та відпуск птиці відвареної, порціонування птиці, підбір гарнірів, соусів. Основні правила смаження птиці у цілому вигляді, порціонування птиці, підбір гарнірів, відсоток втрат. Технологія приготування та відпуск страв з тушкованої птиці: птиця тушкована в соусі тощо. Вихід, підбір гарнірів, відпуск, вимоги до якості. Технологія приготування та відпуск страв з котлетної маси з птиці: котлети, биточки та ін. Вихід, підбір гарнірів, соусів, відпуск, вимоги до якості, відсоток втрат. Технологія приготування та відпуск страв із субпродуктів: печінка, нирки, мозок смажені, мозок “фрі” та ін. Вихід, підбір гарнірів, соусів, відпуск, вимоги до якості, відсоток втрат. **Лабораторно-практична робота 8.** Технологія приготування страв з м'яса, птиці, субпродуктів. 1. Страви з відварного м’яса, птиці, субпродуктів 2. Страви з смаженого м’яса, птиці, субпродуктів 3. Страви з тушкованого м’яса, птиці, субпродуктів

		4. Страви з запеченого м’яса, птиці, субпродуктів 5. Страви з січеної маси з м’яса, птиці. **Тема 10. Технологія приготування холодних страв і закусок** Загальна характеристика сировини для приготування холодних страв і закусок та її підготовка. Значення холодних страв і закусок у харчуванні. Правила оформлення закусок. Умови й терміни зберігання холодних страв і закусок. Рибні продукти солоні, копчені, баликові вироби, ікра риб, рибні консерви, крабові палички, пасти: види, характеристика, вимоги до якості, використання, умови та строки зберігання. Ковбасні вироби, м’ясо-копченості, консерви: види, характеристика, вимоги до якості, використання, умови та строки зберігання. Сири тверді та м’які сичужні, плавлені, розсольні, кисломолочні: види, характеристика, вимоги до якості, використання, умови та строки зберігання. Хліб і хлібобулочні вироби: характеристика, вимоги до якості, використання, умови та строки зберігання. Підготування сировини для приготування бутербродів. Загальні правила приготування, оформлення та відпуску бутербродів. Технологія приготування бутербродів: відкриті та закриті, гарячі, багатошарові тощо. Вимоги до якості. Технологія приготування салатів із сирих та варених овочів: з зеленої цибулі, редису, помідорів, огірків, перцю тощо; з картоплі (різновидності), салат м’ясний, вінегрет (різновидності) та ін. Вимоги до якості. Оформлення, відпуск. Технологія приготування страв і закусок з овочів: ікра овочева, ікра баклажана тощо; помідори, перець, кабачки фаршировані та ін. Вимоги до якості. Оформлення, відпуск. Технологія приготування закусок з сиру та яєць: закуска гостра, яйця під майонезом, яйця фаршировані та ін. Вимоги до якості. Оформлення, відпуск. Технологія приготування страв і закусок з риби, рибних продуктів: оселедець натуральний, оселедець з цибулею, оселедець з гарніром, риба під маринадом, холодець з риби тощо. Вимоги до якості. Оформлення, відпуск. Технологія приготування страв і закусок з м'яса, м’ясних продуктів: м’ясо або птиця відварні (смажені) з гарніром, холодець з м’яса, субпродуктів, холодець з птиці, рулет полтавський тощо. Вимоги до якості. Оформлення, відпуск. **Лабораторно-практична робота 9.** Технологія приготування холодних страв і закусок. 1. Бутерброди закусочні 2. Бутерброди закриті 3. Бутерброди гарячі 4. Салати з сирих овочів 5. Салати з варених овочів. **Лабораторно-практична робота 10.** Технологія приготування холодних страв і закусок. 1. Страви і закуски з овочів, грибів

		2. Закуски з сиру 3. Закуски з яєць 4. Страви і закуски з риби, рибних продуктів 5. Страви і закуски з м'яса, птиці, субпродуктів". **Тема 11. Технологія приготування солодких страв і напоїв** Значення солодких страв в харчуванні. Класифікація. Загальна характеристика сировини для приготування солодких страв. Плоди зерняткові, кісточкові: особливості хімічного складу, види, сорти, вимоги до якості, умови зберігання, використання. Ягоди та горіхоплідні, субтропічні та тропічні плоди: особливості хімічного складу, види, сорти, вимоги до якості, умови зберігання, використання. Правила подачі (відпуску) натуральних плодів та ягід. Цукор: види, значення для організму, вимоги до якості, використання в кулінарії. Мед натуральний: види, хімічний склад, коротка характеристика, лікувальні властивості, вимоги до якості, використання. Технологія приготування та відпуск компотів із свіжих та заморожених ягід і плодів, сухофруктів, узвар. Загальні правила приготування киселів. Технологія приготування та відпуск киселів різної консистенції з ягід, плодів, консервованих фруктів, молочного та ін. Вимоги до якості киселів. Желеподібні страви. Характеристика драглеподібних речовин: желатин, агар, агароїд. Технологія приготування та відпуск желе молочного, з плодів або свіжих ягід, з цитрусових тощо. Вимоги до якості. Технологія приготування та відпуск гарячих солодких страв: яблука печені, яблука у тісті смажені, яблука по-київські, шарлотка з яблуками та ін.Вимоги до якості. Чай: хімічний склад, харчова цінність, класифікація, вимоги до якості. Правила заварювання чаю, різновиди подачі. Кава: хімічний склад, харчова цінність, види, вимоги до якості. Технологія приготування, способи подачі: кава натуральна, кава з молоком, кава з вершками, кава по-східному, кава глясе. Відпуск. Какао: хімічний склад, харчова цінність. Технологія приготування какао з молоком, шоколаду. Взаємозамінність продуктів. **Лабораторно-практична робота 11.** Технологія приготування солодких страв і напоїв. 1. Компот 1. Натуральні плоди та ягоди 2. Узвар 2. Холодні солодкі страви 3. Кисіль 3. Гарячі солодкі страви 4. Чай 5. Кава 6. Какао 7. Шоколад"

		Тема 12. Технологія приготування тіста та виробів з нього Загальна характеристика розпушувачів, використання, вимоги до якості. Підготовка сировини для замішування тіста. Технологія приготування фаршів: з м'яса, риби, сиру, капусти, яєць і зеленої цибулі, рису та ін. Вимоги до якості, використання. Технологія приготування солодких фаршів: з яблук, свіжих вишень або слив, маку, гарбуза, тощо. Вимоги до якості. Використання фаршів. Технологія приготування рідкого прісного тіста та виробів з нього: налисників з різними фаршами, оладок на кислому молоці тощо. Вихід, вимоги до якості. Правила відпуску. Технологія приготування дріжджового тіста безопарним і опарним способом. Вимоги до якості. Процеси, що проходять під час замісу, бродінні тіста та випіканні виробів. Недоліки тіста, що виникають внаслідок неправильного режиму бродіння, причини, способи усунення. Технологія приготування виробів з дріжджового тіста: ватрушок, розтягаїв, булочок різних, оладок, млинців, пиріжків, біляшів, пампушок та ін. Вихід, вимоги до якості, відсоток втрат виробів під час теплової обробки. Технологія приготування багатопорційних виробів з дріжджового тіста: пироги відкриті, напіввідкриті, закриті, кулеб'яка, рулет з маком та ін. Вихід, вимоги до якості, відсоток втрат виробів під час теплової обробки. Технологія приготування піци різних видів і фаршів до неї. Вихід, вимоги до якості. Недоліки випечених виробів, причини, способи усунення. Технологія приготування прісного здобного тіста. Підготовка сировини, заміс тіста. Технологія приготування виробів з прісного здобного тіста: пироги напіввідкриті з різними начинками та ін. Вимоги до якості виробів. **Лабораторно-практична робота 12.** Технологія приготування тіста та виробів з нього. 1. Налисники з фаршем 2. Пироги напіввідкриті з прісного здобного тіста 3. Пиріжки печені (або смажені) 4. Ватрушки 5. Розтягаї 6. Рулети 7. Піца.
Устаткування підприємств харчування	36	**Тема 1. Машини та механізми для приготування кремів** Характеристика машин та механізмів для збивання продуктів. Призначення даного устаткування, його будова, принцип роботи, регулювання швидкості, складання та розбирання робочих деталей. Правила експлуатації з дотриманням технічних вимог безпеки праці. **Лабораторно-практична робота 1:** вивчення будови, принципу роботи машин і механізмів для збивання продуктів; набуття експлуатаційних навичок з дотриманням технічних вимог безпеки праці. Складання та

		розбирання машин. Ознайомлення з технічною документацією. **Тема 2. Сучасна електронна ваговимірювальна техніка** Класифікація сучасної електронної ваговимірювальної техніки. Її призначення, будова. Вимоги до ваг, гир, правила експлуатації з дотриманням технічних вимог безпеки праці. **Тема 3. Машини для нарізання хліба та гастрономічних продуктів** Характеристика машин для нарізання хліба та гастрономічних продуктів, їх класифікація, призначення, будова, принцип роботи, правила експлуатації та технічні вимоги безпеки праці. Можливі проблеми під час роботи машини, причини та способи їх вирішення. **Лабораторно-практична робота 2:** вивчення будови, принципу роботи машин для нарізання хліба та гастрономічних продуктів, ваговимірювальної техніки; набуття експлуатаційних навичок з дотриманням технічних вимог безпеки праці. Ознайомлення з блокуваннями машин, правила загострення ножів. **Тема 4. Сучасне теплове устаткування** Жаровні для смаження млинців-напівфабрикатів, шашличні печі, грилі, НВЧ-печі: їх призначення, будова, принцип дії, регулювання температурного режиму, правила раціональної та безпечної експлуатації теплових апаратів. Заходи щодо економії паливно-енергетичних ресурсів. **Лабораторно-практична робота 3:** вивчення будови, підготовки до роботи жаровень, грилів, шашличних і НВЧ-печей. Набуття експлуатаційних навичок. Ознайомлення з приладами автоматики регулювання та безпеки, технічною документацією. **Тема 5. Сучасне холодильне устаткування** Значення холодильної техніки для підприємств харчування. Види та способи охолодження. Характеристика способів охолодження: льодяного, льодяно-соляного, охолодження за допомогою сухого льоду. Холодильне устаткування з машинним охолодженням. Характеристика холодильних машин. Класифікація торговельного холодильного устаткування за конструкцією, температурою зберігання, способом охолодження: сучасні збірно-розбірні холодильні камери, холодильні шафи, холодильні прилавки-вітрини; їх типи, призначення, будова, прилади автоматики, правила експлуатації, технічні вимоги безпеки праці. Заходи щодо забезпечення надійності та економії електроенергії під час експлуатації холодильного устаткування з дотриманням технічних вимог безпеки праці. **Лабораторно-практична робота 4:** вивчення будови, принципу роботи схеми холодильної компресійної машини. Набуття експлуатаційних навичок з виконанням технічних вимог безпеки праці холодильних шаф різних модифікацій, камер, вітрин, прилавків, прилавків-вітрин. Ознайомлення з технічною документацією, приладами автоматики холодильного устаткування.
Гігієна та санітарія виробництва	14	**Тема 1. Санітарні вимоги до кулінарної обробки харчових продуктів** Санітарні вимоги до приготування холодних страв і закусок, холодних солодких страв. Гігієнічні вимоги до реалізації готової продукції. Санітарні вимоги до приготування борошняних виробів. Вимоги до ароматичних речовин і харчових барвників. Гігієнічні вимоги до реалізації готової продукції. Умови та терміни зберігання та реалізації.

		Тема 2. Гігієнічна оцінка якості харчових продуктів Законодавчі основи якості харчових продуктів. Гігієнічна оцінка якості молока та молочних продуктів, м'яса та м'ясопродуктів, ковбас та ковбасних виробів, риби та рибних продуктів, морепродуктів, яєць та яйцепродуктів, зернових продуктів (зерна, борошна, крупи), хліба та хлібопродуктів, овочів, фруктів, ягід. Умови та терміни зберігання.
Фізіологія харчування	28	**Тема 1. Вступ. Предмет і завдання курсу фізіологія харчування** Історія розвитку харчування людини. Вплив харчування на стан здоров'я населення. Функції їжі. Поняття термінів "фізіологія" та "фізіологія харчування". Завдання фізіології харчування. Зміст предмету "Фізіологія харчування". **Тема 2. Харчові речовини та їх фізіологічне значення для організму людини** Нормування білків у раціонах харчування (фізіологічне значення білків, джерела постачання, наслідки надлишку та дефіциту білків у харчовому раціону, добова погреба). Зміни білків при кулінарній обробці. Нормування ліпідів у раціонах харчування. Нормування вуглеводів у раціонах харчування. Нормування вітамінів у раціонах харчування. Ознаки вітамінної недостатності. Причини розвитку вітамінної недостатності. Профілактика гіповітамінозів. Вплив кулінарної обробки на збереження вітамінів. Нормування мінеральних речовин у раціонах харчування. Вода - фізіологічне значення води. **Тема 3. Фізіологічна характеристика основних продуктів харчування** Характеристика, значення та використання продуктів тваринного походження у раціональному та лікувальному харчуванні (м'яса та м'ясопродуктів, риби та рибопродуктів, молока та молокопродуктів, яєць та яйцепродуктів). Характеристика, значення та використання продуктів рослинного походження у раціональному та лікувальному харчуванні. **Тема 4. Основи раціонального харчування** Поняття про раціональне харчування, закони раціонального харчування. Вимоги до раціонального харчування. Основні вимоги до харчування. Структура харчового раціону. Фізіологічні вимоги до режиму харчування. **Тема 5. Харчування різних вікових та професійних груп населення** Раціональне харчування дітей, підлітків та студентів. Раціональне харчування людей розумової праці, робітників легкої, середньої та важкої праці. Особливості раціонального харчування людей похилого віку та спортсменів. **Тема 6. Основи дієтичного та лікувально-профілактичного харчування** Поняття про дієтичне харчування, дієтичні продукти, специфічна дія продуктів та страв. Використання овочів і фруктів у лікувальному харчуванні. Характеристика основних дієт. Основи лікувально-профілактичного харчування. Раціони лікувально-профілактичного харчування.

		Лікувально-профілактичне харчування для профілактики основних захворювань у людини.
Організація виробництва та обслуговування	38	**Тема 1. Організація робочих місць з приготування напівфабрикатів і страв на підприємствах ресторанного господарства** Кваліфікаційна характеристика кухаря 4 розряду з сумісництвом офіціанта, бармена. Організація робочих місць м'ясо-рибного цеху для приготування напівфабрикатів. Підбір інструментів, інвентарю, устаткування. Організація робочих місць для приготування соусів, підбір посуду, устаткування, інструменту Організація робочих місць для приготування страв з сиру. Підбір посуду, інструмента, устаткування для приготування та відпуску страв з сиру. Організація робочих місць, підбір інструмента, інвентарю, посуду, устаткування для приготування та відпуску страв з м'яса. Організація робочих місць для приготування та відпуску холодних страв і закусок. Організація робочого місця, підбір інструмента, інвентарю, посуду для приготування та відпуску солодких страв і напоїв. Організація робочого місця, підбір інструмента, інвентарю, посуду, устаткування для приготування різних видів тіста та виробів з них. **Тема 2. Організація діяльності торгової частини підприємства та оперативне планування роботи** Вимоги до розміщення устаткування та оформлення залів, підготовка приміщень до обслуговування відвідувачів. Організація роботи ресторанів, кафе, буфетів, барів, роздавалень на підприємствах харчування. Інвентар. Обладнання. Основи меню. Значення правильного та чіткого оформлення меню. Порядок запису страв в меню. **Практична робота 1:** складання меню для різних закладів ресторанного господарства. **Тема 3. Посуд, столові прибори та столова білизна для закладів ресторанного господарства** Матеріальна відповідальність на підприємствах харчування, її види, обов'язки підприємства відповідно до угоди про матеріальну відповідальність. Види матеріалу, з якого виготовляється столовий посуд (в т.ч. фірмовий), столові прибори та білизна для підприємств харчування. Характеристика, призначення та види столового посуду, приборів та білизни. Вимоги до столового посуду, приборів та білизни, його отримання. Облік та збереження. Підготовка столового посуду, приборів, білизни до обслуговування. Серветка – як елемент оформлення столу. **Тема 4. Обслуговування споживачів** Загальні правила підбору посуду та подачі холодних та гарячих закусок, перших та других страв, солодких страв, гарячих та холодних напоїв, алкогольних напоїв. Форми, методи та правила обслуговування відвідувачів.

		Практична робота 2, 3: сервіровка столу.
Облік, калькуляція і звітність	17	**Тема 1. Нормативно-технологічні документи: призначення, використання** Використання нормативно-технологічної документації для розрахунку сировини на необхідну кількість порцій та калькуляцій на страви. **Практична робота 1:** розрахунок сировини на необхідну кількість порцій. **Практична робота 2:** розрахунок взаємозаміни сировини. **Тема 2. Ціноутворення та калькуляція у закладах ресторанного господарства** Поняття про ціни, види цін. Порядок розрахунку суми націнок та продажної ціни на сировину. Порядок розрахунку продажної ціни на готові страви, напої, вироби з борошна, гарніри. Порядок калькуляції продажної ціни на продукцію власного виробництва. Складання калькуляційних карток. **Практична робота 3:** розрахунок ціни реалізації на сировину, сум націнок. **Практична робота 4:** розрахунок ціни реалізації на готові страви. **Практична робота 5:** складання калькуляції продажних цін на страви, гарніри тощо.
Професійно-практична підготовка		
Виробниче навчання	**240**	**Тема 1. Механічна кулінарна обробка риби та приготування рибних напівфабрикатів** Інструктаж за змістом занять, організації робочого місця, безпеки праці. Ознаки та органолептичні методи визначення доброякісності риб осетрових порід. Підготовка робочого місця для розбирання риби з хрящовим скелетом (осетрові), риб без луски та морепродуктів. Використання інструменту, інвентарю, посуду. Технічні вимоги безпеки праці. Робота із Збірником рецептур. Обробка риби з хрящовим скелетом, риб без луски. Визначення відсотку відходів. Підготовка риби осетрових порід для варіння та припускання. Приготування напівфабрикатів. Прийоми приготування напівфабрикатів. Види панірувань і їх призначення. Приготування напівфабрикатів для варіння, припускання, смаження, тушкування, запікання. Виготовлення напівфабрикатів з риби для смаження у фритюрі: риба "фрі", риба в тісті. Вимоги до якості. Підготовка риби для фарширування у цілому вигляді, порційними шматками, кругляками, філе. Короп фарширований гречаною кашею. Приготування натуральної січеної маси з риби та напівфабрикатів з неї: ковбаски рибні, січеники рибні тощо. Вихід напівфабрикатів. Вимоги до якості. Обробка нерибних продуктів моря. Підготовка до теплової обробки. Закріплення навичок з теми. **Тема 2. Приготування напівфабрикатів з м'яса та сільськогосподарської птиці** Інструктаж за змістом занять, організації робочого місця, безпеки праці. Організація робочого місця для приготування напівфабрикатів з м'яса. Робота із Збірником рецептур. Кулінарне розбирання туш великої рогатої худоби (яловичини). Використання різних частин м'яса. Визначення відсотку кісток. Кулінарне розбирання та обвалювання туш дрібної худоби (телят, свиней, овець). Використання різних

		частин м’яса. Визначення відсотку кісток. Приготування великошматкових напівфабрикатів для варіння, смаження, тушкування. М'ясо відварне, смажене, тушковане великим шматком. Прийоми приготування напівфабрикатів: нарізання, відбивання, підрізування сухожиль, шпигування, маринування, подрібнення, вибивання, панірування тощо. Приготування порційних напівфабрикатів з яловичини: лангет, антрекот, ромштекс; з свинини, баранини: битки київські, котлета відбивна, ескалоп, шніцель тощо. Вихід напівфабрикатів. Вимоги до якості. Приготування дрібношматкових напівфабрикатів для смаження: бефстроганов (2 способи), шашлики: по-кавказьки, по-московськи, по-карськи, по-черкеськи та ін. Вихід напівфабрикатів. Вимоги до якості. Приготування великошматкових, порційних напівфабрикатів з м'яса для тушкування: м'ясо шпиговане, битки українські, крученики волинські, яловичина в кисло-солодкому соусі та ін. Вихід напівфабрикатів. Вимоги до якості. Приготування дрібношматкових напівфабрикатів для тушкування: рагу, азу, гуляш, печеня по-домашньому, печеня київська, плов тощо. Вихід напівфабрикатів. Вимоги до якості. Приготування натуральної січеної маси та напівфабрикатів з неї: біфштекс січений, ромштекс січений, шніцель натуральний січений, биточки по-селянськи, котлети полтавські тощо. Удосконалення навичок з порціонування та панірування напівфабрикатів. Вихід напівфабрикатів. Вимоги до якості. Приготування котлетної маси та напівфабрикатів з неї: шніцелі, зрази та ін. Вихід напівфабрикатів. Вимоги до якості. Приготування напівфабрикатів із субпродуктів: печінка смажена, мозок відварний, серце варене та ін. Вимоги до якості. Заправлення птиці. Підготовка птиці до варіння, смаження. Приготування котлетної маси з птиці та напівфабрикати з неї: котлети, биточки та ін. Вихід напівфабрикатів. Вимоги до якості. Приготування напівфабрикатів з котлетної маси з птиці: котлети Пожарські та ін. Вимоги до якості, строки зберігання. Підготовка напівфабрикатів високого ступеня готовності для теплової обробки. Відпрацювання навичок з приготування напівфабрикатів. Робота із Збірником рецептур. Закріплення навичок з теми. **Тема 3. Приготування супів** Інструктаж за змістом занять, організації робочого місця, безпеки праці. Устаткування, посуд, інструмент, інвентар для приготування та відпуску перших страв. Робота із Збірником рецептур по перерахунку сировини на задану кількість порцій. Приготування напівфабрикатів для супів. Напівфабрикати високого ступеня готовності. Приготування бульйонів. Приготування пасеровок: борошняної, бурякової. Приготування борщів: з картоплею і свіжою капустою, українського, полтавського, львівського, зеленого та ін. Відпуск. Приготування борщів української кухні: київського, чернігівського, з чорносливом та грибами та ін. Робота

		із Збірником рецептур. Перерахування сировини. Підбір посуду, правила відпуску. Приготування щів: із свіжою капустою і картоплею, зеленню та ін. Приготування супу овочевого. Відпуск. Приготування капусняків: капусняк Запорізький та ін. Відпуск. Приготування розсольників: розсольник з крупою, розсольник домашній та ін. Відпуск. Приготування різних супів: суп-локшина домашня, юшка грибна з галушками, уха рибацька, суп картопляний з м'ясними фрикадельками та ін. Відпуск. Приготування солянок: солянка домашня, м'ясна. Відпуск. Приготування супів-пюре: з картоплі, різних овочів, птиці. Відпуск. Приготування холодних супів: борщ холодний. Правила відпуску. Приготування солодких супів з ягід, свіжих плодів. Відпуск. Закріплення навичок з теми. **Тема 4. Приготування соусів** Ознайомлення з соусним відділенням гарячого цеху, устаткуванням. Інструктаж за змістом занять, організації робочого місця, безпеки праці. Посуд, інструмент, інвентар для приготування соусів. Робота із Збірником рецептур. Перерахунок сировини. Приготування напівфабрикатів для соусів: бульйонів для рибного та м'ясного соусів (м'ясний сік), пасеровок овочевої та борошняної. Застосування соусів промислового виробництва. Приготування соусів на бульйонах та їх похідних: соус білий основний, паровий, соус томатний та ін. Вимоги до якості. Приготування молочних і сметанних соусів: молочного основного, сметанного, сметанного з томатом, грибного. Вимоги до якості. Приготування холодних соусів і заправок: маринаду овочевого з томатом, салатних заправок, столової гірчиці. Заправки на основі йогурту та кефіру. Вимоги до якості. Використання соусів промислового виробництва. Приготування солодких соусів: яблучного, абрикосового тощо. Вимоги до якості. Закріплення навичок з теми. **Тема 5. Нарізання овочів складними формами. Елементи оформлення страв** Інструктаж за змістом занять, організації робочого місця, безпеки праці. Інструмент, інвентар, посуд для нарізання овочів. Нарізання овочів складними формами, складання композицій. Виготовлення елементів з овочів для оформлення страв. Закріплення навичок з теми. **Тема 6. Приготування страв і гарнірів з овочів та грибів** Інструктаж за змістом занять, організації робочого місця, безпеки праці. Інструмент, інвентар, посуд для приготування та відпуску страв і гарнірів з овочів та грибів. Робота із Збірником рецептур. Перерахунок сировини. Приготування припущених овочів. Нові види овочевих страв та гарнірів. Приготування страв і гарнірів із смажених овочів: кабачки або баклажани смажені, оладки з кабачків,

		цибуля "фрі" та ін. Приготування дерунів, різновиди подачі: з сметаною, часниковою підливою, грибним соусом, смаженою цибулею. Приготування котлет картопляних, картопляних пальчиків, картопляників з грибами, з грибами та рисом. Відпуск. Приготування страв і гарнірів з тушкованих овочів: картопля тушкована, капуста тушкована, рагу з овочів, баклажани тушковані з картоплею та ін. Відпуск. Приготування страв із запечених овочів: запіканка картопляна, голубці овочеві; рулет картопляний з овочами; перець, кабачки, баклажани, фаршировані овочами та рисом; гриби запечені в сметанному соусі та ін. Правила відпуску. Закріплення навичок з теми. **Тема 7. Приготування страв з яєць та сиру** Інструктаж за змістом занять, організації робочого місця, безпеки праці. Підбір посуду, інструменту, інвентарю для приготування страв з яєць і сиру. Робота із Збірником рецептур. Варіння яєць без шкаралупи. Приготування яєчної кашки. Приготування яєчних котлет, омлетів (натурального, змішаних, фаршированих). Відпуск. Вимоги до якості. Приготування холодних і гарячих страв із сиру. Відпуск сиру із сметаною, варенням, медом, молоком. Вимоги до якості. Приготування сирників звичайних, сирників по-київськи, з морквою, картоплею. Відпуск. Вимоги до якості. Приготування вареників з сиром, вареників лінивих. Відпуск. Вимоги до якості. Приготування запіканок і пудингів з сиру. Різновиди подачі, вимоги до якості. Закріплення навичок з теми. **Тема 8. Приготування страв і гарнірів з крупів, макаронних виробів і бобових** Інструктаж за змістом занять, організації робочого місця, безпеки праці. Устаткування, інструмент, інвентар, посуд для приготування страв. Робота із Збірником рецептур. Приготування страв з каш: запіканок, котлет, биточків, бабки пшоняної з яблуками, пудингів. Вимоги до якості. Відпуск. Приготування страв з макаронних виробів: макаронник, бабка з локшини та сиру тощо. Вимоги до якості. Відпуск. Закріплення навичок з теми. **Тема 9. Приготування страв з риби та морських продуктів** Інструктаж за змістом занять, організації робочого місця, безпеки праці. Підбір посуду, інструменту, інвентарю для виготовлення страв з риби. Робота із Збірником рецептур: перерахунок сировини, процент втрат. Приготування риби відварної, риби припущеної. Добір соусу, гарнірів. Вимоги до якості. Відпуск. Приготування риби смаженої основним способом. Добір соусу, гарнірів. Вимоги до якості. Відпуск. Приготування риби смаженої у фритюрі, риби в тісті. Вимоги до якості. Правила відпуску. Приготування риби тушкованої з овочами, риби тушкованої у сметані (2 способи) та ін. Вимоги до якості.

		Відпуск. Приготування риби фаршированої: у цілому вигляді, філе, порційними шматками. Приготування коропу фаршированого гречаною кашею та грибами. Вимоги до якості. Правила відпуску. Приготування риби запеченої: під майонезом, по-російськи, під молочним соусом, карасів в сметані та ін. Вимоги до якості. Правила відпуску. Приготування страв з січеної маси: ковбаски рибні, січеники рибні українські тощо. Вимоги до якості. Правила відпуску. Приготування страв з рибної котлетної маси: рулет, зрази та ін. Вимоги до якості. Правила відпуску. Приготування страв з продуктів моря: раки або креветки відварені, кальмари в томатному або сметанному соусі, краби з рисом і соусом, морський гребінець відварений з соусом та ін. Правила відпуску, вимоги до якості. Закріплення навичок з теми. **Тема 10. Приготування страв з м'яса, сільськогосподарської птиці та субпродуктів** Інструктаж за змістом занять, організації робочого місця, безпеки праці. Устаткування, інструмент, інвентар, посуд для приготування страв з м'яса,сільськогосподарської птиці та субпродуктів. Робота із Збірником рецептур. Перерахунок сировини. Приготування страв: м'ясо відварне, кури, кролик відварні. Визначення готовності. Вимоги до якості. Підбір гарнірів, соусу. Відпуск. Приготування страв з м'яса смаженого великим шматком. Визначення готовності. Вимоги до якості. Підбір гарнірів, соусу. Відпуск. Приготування страв з м'яса яловичини смаженого порційними шматками: лангет, антрекот, ромштекс та ін. Вимоги до якості. Підбір гарнірів, соусу. Відпуск. Приготування страв з м'яса свинини, баранини, телятини смаженого порційними кусками: ескалоп, битки київські, котлета відбивна. Вимоги до якості. Підбір гарнірів, соусу. Відпуск. Приготування страв з м'яса смаженого дрібними шматками: бефстроганов (2 способи), шашлики по-кавказьки, по-карські, по-московськи, по-черкеськи та ін. Вимоги до якості. Відпуск. Приготування та відпуск м'яса тушкованого великим шматком. Добір соусу, гарніру. Приготування тушкованих страв з порційного м'яса: битки українські, крученики волинські, яловичина в кисло-солодкому соусі та ін. Вимоги до якості. Відпуск. Приготування тушкованих страв з дрібношматкованого м'яса: азу, рагу, гуляш, печеня по-київськи, печеня по-домашньому, плов тощо. Вимоги до якості. Відпуск. Приготування запечених страв: рулет картопляний з м'ясом, голубці з м'ясом, кабачки фаршировані м'ясом і рисом та ін. Вимоги до якості. Відпуск. Приготування та відпуск страв з січеного м'яса: біфштекс січений, ромштекс січений, котлети полтавські, шніцель натуральний січений, битки по-селянськи тощо. Вимоги до якості. Підбір гарнірів, соусу. Відпуск. Приготування страв з котлетної маси: рулет, зрази та ін. Вимоги до якості. Підбір гарнірів, соусу. Оформлення та відпуск.

		Приготування варених, смажених, тушкованих страв з птиці та кролика. Розподіл на порції. Вимоги до якості. Підбір гарнірів, соусу. Відпуск. Приготування страв з котлетної маси птиці: котлети Пожарські та ін. Правила відпуску. Підбір соусу, гарніру до страв. Приготування страв із субпродуктів: мозок відварний, язик відварний, печінка смажена та ін. Відпуск. Вимоги до якості. Вимоги до якості. Підбір гарнірів, соусу. Відпуск. Закріплення навичок з теми. **Тема 11. Приготування холодних страв і закусок** Інструктаж за змістом занять, організації робочого місця, безпеки праці. Устаткування, посуд, інструмент, інвентар для приготування холодних страв і закусок. Санітарні вимоги до приготування холодних страв і закусок. Робота із Збірником рецептур. Правила та умови зберігання готових страв. Приготування бутербродів відкритих, закритих, простих, складних, гарячих, закусочних. Вимоги до якості. Оформлення, відпуск. Приготування салатів із сирих овочів: з капусти, помідорів, огірків та ін. свіжих овочів. Вимоги до якості. Оформлення, відпуск. Приготування салатів з варених овочів: вінегрету та його різновидностей, салату з картоплі та ін. Вимоги до якості. Відпуск. Приготування закусок з овочів: ікри овочевої з баклажанів, кабачків, буряків, овочів фаршированих та ін. Вимоги до якості. Відпуск. Приготування салатів і холодних закусок з м'яса: м'ясо або птиця смажені з гарніром, салат м'ясний, холодець з субпродуктів, рулет полтавський та ін. Вимоги до якості. Оформлення, відпуск. Приготування холодних закусок з риби: риба під маринадом, оселедець з цибулею, оселедець з гарніром, холодець з риби та ін. Вимоги до якості. Оформлення, відпуск. Приготування закусок з сиру та яєць: яєць фаршированих оселедцем з цибулею, паштетом, жовтком з цибулею, яєць під майонезом та ін. Вимоги до якості. Оформлення, відпуск. Закріплення навичок з теми. **Тема 12. Приготування солодких страв і напоїв** Інструктаж за змістом занять, організації робочого місця, безпеки праці. Устаткування, посуд, інструмент, інвентар для приготування солодких страв і напоїв. Робота із Збірником рецептур. Перерахунок сировини, норми виходу, правила порціонування. Правила зберігання готових страв. Відпуск натуральних плодів та ягід: кавун, диня, ананас. Свіжі цитрусові, банан з цукром, свіжі ягоди. Приготування компотів із свіжих плодів та ягід, сухофруктів, киселів різної консистенції з ягід, молока, яблук. Відпуск. Вимоги до якості. Приготування желе з плодів або ягід свіжих, цитрусових. Відпуск. Вимоги до якості. Приготування яблук печених, яблук смажених, шарлотки з яблук. Приготування пудингу рисового, зраз манних. Відпуск. Вимоги до якості. Приготування гарячих напоїв. Чай з лимоном, варенням, молоком. Какао з молоком. Шоколад. Відпуск. Приготування кави: кава натуральна, з коньяком, з лимоном, молоком, вершками, кава глясе. Різновиди

		подачі. Вимоги до якості. Закріплення навичок з теми. **Тема 13. Приготування тіста та виробів з нього** Інструктаж за змістом занять, організації робочого місця, безпеки праці. Організація роботи в борошняному цеху для приготування тіста та виробів з нього: підбір посуду, інструменту, інвентарю. Робота із Збірником рецептур. Перерахунок сировини. Приготування фаршів: з м'яса (3 способи), риби, сиру, капусти; з яблук, маку, ягід. Вимоги до якості. Приготування млинчиків з різним фаршем. Вимоги до якості. Відпуск. Приготування виробів з тіста, смажених у фритюрі: чебуреків, пончиків, біляків та ін. Вимоги до якості. Приготування дріжджового тіста безопарним способом і виробів з нього: пампушок, пиріжків смажених, пиріжків печених тощо. Вимоги до якості. Приготування оладок , млинців (2 способи). Вимоги до якості, відпуск. Приготування дріжджового тіста опарним способом і виробів з нього: ватрушок, булочок, розтягаїв тощо. Вимоги до якості. Приготування пирогів відкритих, рулету з маком, кулеб'яки, піци. Вимоги до якості. Правила відпуску. Приготування здобного прісного тіста та виробів з них: пиріг з повидлом, кошики та ін. Правила відпуску. Вимоги до якості. Закріплення навичок з теми. **Тема 14. Організація обслуговування** Культура обслуговування споживачів. Впровадження прогресивних форм обслуговування. Споживчий попит та його вивчення. Книга скарг і пропозицій. Види реклами. Форми обслуговування споживачів. Види торгових приміщень. Обладнання та оформлення торгового залу для повсякденного обслуговування. Підготовка залу. Столовий посуд і столові прибори, які застосовуються для обслуговування споживачів у підприємствах різних типів. Миючі та дезінфікуючі засоби для миття посуду. Підготовка торгового залу для святкових заходів і підбір посуду, столових приборів, сервірування столів, складання серветок. Зв'язок роздавальні з іншими цехами. Санітарні вимоги до роздавальні. Обладнання роздавальні, посуд, інструмент, інвентар. Технічні вимоги безпеки праці. Строки реалізації готової продукції. Бракераж готової продукції. Ведення бракеражного журналу.
Виробнича практика	**308**	**Тема 1. Ознайомлення із закладом ресторанного господарства. Система охорони праці на даному підприємстві** Ознайомлення з правилами ведення журналів реєстрації інструктажів з питань охорони праці, реєстрації вступних, повторних, поточних, позапланових інструктажів. Ознайомлення з нормативними актами виробітки робочого часу, правилами оформлення актів про нещасні випадки на виробництві. Ознайомлення з робочою документацією протипожежної безпеки, планами евакуації підприємства.

		Проведення та документальне оформлення вступного інструктажу та інструктажу на робочому місці, поточного, повторного та позапланового. **Тема 2. Самостійна робота кухаря 4 розряду** Самостійне виконання робіт на робочому місці кухаря 4 розряду у відповідності до вимог кваліфікаційної характеристики із дотриманням технічних вимог безпеки праці, використанням новітніх технологій, устаткування, сучасних методів праці. *Примітка.* Детальна програма виробничої практики розробляється кожним навчальним закладом окремо з врахуванням сучасних технологій, новітніх устаткувань та матеріалів, умов виробництва, за погодженням з підприємствами-замовниками кадрів та затверджується в установленому порядку.

Кваліфікаційна характеристика з професії «Кухар» 4 розряд

Кваліфікаційні вимоги

Повинен знати: кулінарне призначення риби, морепродуктів, м'яса, м'ясопродуктів, домашньої птиці та кролів, властивість цих продуктів; вимоги до якості, ознаки та органолептичні методи визначення їх доброякісності, терміни та умови їх зберігання; порядок обробки риб осетрових порід, морепродуктів; ознаки та органолептичні методи визначення доброякісності риб осетрових порід; правила виготовлення натуральних напівфабрикатів і січеної маси з риби, яловичини, свинини, баранини; рецептури, технологію виготовлення страв та кулінарних виробів, що потребують основної, комбінованої та допоміжної теплової обробки; вимоги до їх якості, терміни та умови їх зберігання, відпуску; рецептури, технологію виготовлення страв та кулінарних виробів української кухні, оформлення та реалізацію готових страв і кулінарних виробів; вплив кислот, солей та жорсткої води на тривалість теплової обробки продуктів; характеристику різних видів столового посуду, правила підбору посуду та подачі різних груп страв; 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; технічні вимоги безпеки праці; правила та норми протипожежного захисту, виробничої санітарії та особистої гігієни; правила користування нормативно–технологічними документами.

Повинен уміти:

Виготовляти та порціонувати напівфабрикати з риби, яловичини, свинини, баранини. Здійснювати підготовку риби осетрових порід до теплової обробки. Готувати птицю для варіння та смаження. Готувати страви та кулінарні вироби масового попиту із застосуванням різних способів теплової кулінарної обробки. Виготовляти холодні страви та закуски: салати овочеві, з м’ясом, вінегрети, рибу під маринадом, холодці тощо. Варити бульйони (м’ясні, м’ясо-кісткові, рибні, грибні) та супи (заправні,
пюреподібні, холодні, солодкі, молочні). Готувати різні види пасерування та соусів на бульйонах, молоці, сметані. Готувати 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). Готувати гарячі та холодні напої, солодкі страви. Готувати прісне здобне, дріжджове тісто, формувати та випікати з нього вироби. Видавати виготовлені страви.

Загальнопрофесійні вимоги

Повинен:

а) раціонально та ефективно організовувати працю на робочому місці;

б) дотримуватись норм технологічного процесу;

в) не допускати браку в роботі;

г) знати та виконувати вимоги нормативних актів про охорону праці й навколишнього середовища, додержуватись норм, методів і прийомів безпечного ведення робіт;

д) використовувати в разі необхідності засоби попередження та усунення природних і небезпечних негативних явищ (пожежі, аварії, повені

тощо);

є) знати інформаційні технології.

Приклади робіт. Нарізання овочів, м'яса, риби; виготовляння 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; обробляння риби та оселедців для виготовляння рибних холодців, рибних тюфтельок, щерби, оселедців натуральних та з гарніром; формування рибної котлетної маси та виготовляння котлет рибних, рулетів, товчеників, січеників; тушкування, смаження, запікання риби (карасі в сметані, тарань з медом та ін.); нарізання м'яса, виготовляння котлетної маси, додавання необхідних інгредієнтів для готування битків, рагу, гуляшу; виготовляння овочевих, круп'яних запіканок; підготовляння птиці для варіння та смаження, овочів до фарширування тощо.

Кваліфікаційні вимоги. 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, кваліфікаційна атестація на виробництві з присвоєнням 4 розряду.

Сфера професійного використання випускника

Діяльність: ресторанів, барів, їдалень та послуги з постачання готової їжі.

Специфічні вимоги:

Вік: по закінченні терміну навчання - не менше 16 років.

Стать: чоловіча, жіноча.

Медичні обмеження: професія кухаря протипоказана людям, які страждають наступним захворюванням: органів дихання(бронхіальна астма, туберкульоз та ін.); серцево-судинної системи (гіпертонія, порок серця та ін.); органів травлення (хронічний гастрит, виразкова хвороба,цукровий діабет та ін.); нирок і сечових шляхів (нефрит, ниркова недостатність та ін.); опорно-рухового апарату (хронічний ревматизм,деформації хребта і грудної клітки та ін.); нервової системи (менінгіт, пухлини нервової системи та ін.); хвороби шкіри з локалізацією на гронах рук (екзема та ін.); бактеріоносійство.

Критерії оцінювання
Начальних досягнень з професії : «Кухар 5122» 4 розряду

I рівень - початковий			
Професійно-теоретична підготовка **Характеристика рівня:** учень (слухач) з допомогою викладача відтворює на рівні розпізнання окремі елементи (фрагменти) навчального матеріалу та неусвідомлено виконує окремі части ми (елементи, фрагменти) практичних завдань (лабораторні, лабораторно-практичні, контрольні, підсумкові роботи тощо). При відповіді і виконанні практичних завдань припускається суттєвих помилок.		**Професійно-практична підготовка** **Характеристика рівня:** учень (слухач) з допомогою майстра виробничого навчання (наставника виробничої практики, інструктора) відтворює на рівні розпізнання окремі компоненти професійних знань та виконує окремі елементи (фрагменти) навчально-виробничого або контрольного завдання. При виконанні роботи припускається суттєвих помилок в організації робочого місця, плануванні виробничих дій, в прийомах праці та технологічних операціях. Результат виконаної роботи не відповідає вимогам кваліфікаційної характеристики з відповідної професії певного ступеня професійно-технічної освіти та діючим якісним і кількісним (норми виробітку, часу, витрат матеріалів тощо) показникам на даний період навчання.	
Бали	**Критерії оцінювання навчальних досягнень**	**Бали**	**Критерії оцінювання навчальних досягнень**
1	2	3	4
1	Учень (слухач) з допомогою викладача відтворює на рівні розпізнання окремі елементи навчального матеріалу та виконує зі значними труднощами окремі елементи практич них завдань. Під час відповіді і при виконанні практичних завдань припускається суттєвих помилок.	**1**	Учень (слухач) з допомогою майстра виробничого навчання відтворює на рівні розпізнання окремі елементи професійних знань, необхідних для виконання даної роботи. З постійною допомогою майстра виробничого навчання виконує лише елементи навчально-виробничого або контрольного завдання. При виконанні роботи припускається суттєвих помилок в організації робочого місця, плануванні виробничих дій, в прийомах праці та технологічних операціях. Результат виконаної роботи повністю не відповідає діючим якісним і кількісним показникам. Потребує постійної допомоги і контролю в дотриманні правил безпеки праці.

2	Учень (слухач)' з допомогою викладача відтворює на рівні розпізнання окремі фрагменти навчального матеріалу та неусвідомлено виконує окремі фрагменти практичних завдань. При відповіді і виконанні практичних завдань припускається суттєвих помилок.	**2**	Учень (слухач) з допомогою майстра виробничого навчання відтворює на рівні розпізнання окремі фрагменти професійних знань, необхідних для виконня даної роботи. З допомогою майстра виробничого навчання виконує лише елементи навчально-виробничого або контрольного завдання. При виконанні роботи припускається суттєвих помилок в організації робочого місця, плануванні виробничих дій, в прийомах праці та технологічних операціях. Результат роботи повністю не відповідає діючим якісним і кількісним показникам. Потребує допомоги і контролю в дотриманні правил безпеки праці.
3	Учень (слухач) з допомогою викладача відтворює фрагменти навчального матеріалу та неусвідомлено виконує частину практичних завдань. При відповіді і виконанні практичних завдань припускається суттєвих помилок.	**3**	Учень (слухач) безсистемно на рівні розпізнання відтворює окремі компоненти професійних знань, необхідних для виконання даної роботи. З допомогою майстра виробничого навчання планує виробничі дії та виконує частину навчально-виробничого або контрольного завдання.При виконанні роботи припускається значної кількості помилок в організації робочого місця, прийомах праці та технологічних операціях, які самостійно виправити не може. Результат роботи не відповідає діючим якісним і кількісним показникам нижчого кваліфікаційного рівня. Потребує допомоги і контролю в дотриманні правил безпеки праці.
<u>ІІ рівень – середній</u>			
Професійно-теоретична підготовка **Характеристика рівня:** учень (слухач) на рівні запам'ятовування без достатнього розуміння відтворює навчальний матеріал та виконує практичні завдання в неповному обсязі з частковою допомогою викладача. Недостатньо обґрунтовано аналізує і порівнює інформацію. Неусвідомлено користується технічною та конструкторсько технологічною документацією. При відповіді і виконанні практичних завдань припускається помилок, які самостійно виправити не може.		**Професійно-практична підготовка** **Характеристики рівня:** учень (слухач) без достатнього розуміння відтворює компоненти професійних знань та недостатньо усвідомлено виконує основні прийоми і технологічні операції з частковою допомогою майстра виробничого навчання (наставника виробничої практики, інструктора) організовує робоче місце| планує виробничі дії та виконує навчально-виробниче або контрольне завдання з використанням технічної і конструкторсько-технологічної документації. При виконанні роботи припускається помилок, які самостійно виправити не може. Результат виконаної роботи відповідає рівню кваліфікації на ступінь нижчому від обумовленого кваліфікаційною характеристикою відповідної професії певного ступеня професійно-технічної освіти та діючим якісним і кількісним показникам (норми виробітку, часу, витрат матеріалу тощо) на даний період навчання.	

Бали	Критерії оцінювання навчальних досягнень	Бали	Критерії оцінювання навчальних досягнень
1	2	3	4
4	Учень (слухач) на рівні запам'ятовування без розуміння відтворює навчальний матеріал та виконує практичні завдання з допомогою викладача. Стикається зі значними труднощами при аналізі та порівнянні. Недостатньо усвідомлено користується технічною та конструкторсько технологічною документацією. При відповіді та виконанні практичних завдань припускається значної кількості помилок, які самостійно виправити не може.	**4**	Учень (слухач) без достатнього розуміння відтворює окремі компоненти професійних знань та недостатньо усвідомлено виконує основні прийоми і технологічні операції, необхідні для виконання даної роботи. Не може пояснити зміст технологічного процесу та прийомів самоконтролю і методів контролю за якістю. 3 частковою допомогою майстра в/н організовує робоче місце, планує виробничі дії та виконує навчально виробниче або контрольне завдання з використанням технічної та конструкторсько-технічної документації. При виконанні роботи припускається значної кількості помилок, які самостійно виправити не може. Результат роботи відповідає мінімальним діючим якісним і кількісним показникам. В окремих випадках потребує допомоги і контролю в дотриманні правил техніки безпеки.
5	Учень (слухач) на рівні запам'ятовування без достатнього розуміння відтворює основні положення навчального матеріалу та виконує практичні завдання з частковою допомогою викладача. 3 помилками дає визначення основних понять. Може частково обгрунтувати і проаналізувати свою відповідь. Недостатньо усвідомлено користується технічною і конструкторсько-технологічною документацією. При відповіді та виконанні практичних завдань припускається помилок, які самостійно	**5**	Учень (слухач) без достатнього розуміння відтворює основні компоненти професійних знань та недостатньо усвідомлено виконує основні прийоми і технологічні операції, необхідні для даної роботи. 3 частковою допомогою майстра в/н організовує робоче місце, планує виробничі дії та виконує навчально виробниче або контрольне завдання з використанням технічної та конструкторсько-технологічної документації. Неусвідомлено застосовує прийоми контролю за якістю та самоконтролю за виконанням технологічного процесу. При виконанні роботи припускається помилок, які самостійно виправити не може. Результат роботи відповідає низькому рівню діючих якісних та кількісних показників. В окремих випадках потребує допомоги і контролю в дотримані правил техніки безпеки.

6	Учень (слухач) без достатнього розуміння відтворює основний виправити не може. навчальний матеріал та виконує практичні завдання з епізодичною допомогою викладача. З окремими помилками дає визначення основних понять. Може частково аналізувати навчальний матеріал, порівнювати і робити висновки. Користується окремими видами технічної і конструкторсько технологічної документації. При відповіді та виконанні практичних завдань припускається помилок, які може частково виправити.	**6**	Учень (слухач) без достатнього розуміння відтворює значну кількість компонентів професійних знань, необхідних для виконання даної роботи. З консультативною допомогою майстра виробничого навчання організовує робоче місце, планує виробничі дії та виконує навчально-виробниче або контрольне завдання із застосуванням технічної та конструкторсько-технологічної документації. Неусвідомлено застосовує прийоми контролю за якістю та самоконтролю за виконанням технологічного процесу. При виконанні роботи припускається помилок, які частково може виправити з допомогою майстра виробничого навчання. Результат виконаної роботи відповідає низькому рівню діючих якісних та кількісних показників. В окремих випадках потребує консультативної допомоги в організації робочого місця та дотриманні правил техніки безпеки.
ІІІ рівень – достатній			
Професійно-теоретична підготовка **Характеристика рівня:** учень (слухач) самостійно з розумінням відтворює основний навчальний матеріал та застосовує його при виконанні практичних завдань в типових умовах (стандартних ситуаціях). Дає визначення основних понять, аналізує, порівнює інформацію і робить висновки. Відповідь учня (слухача) в цілому правильна, логічна та достатньо обґрунтована. Виконує практичні завдання за типовим, алгоритмом (послідовність дій). Можлива консультативна допомога викладача. Достатньо, усвідомлено користується довідковою інформацією, технічною і конструкторсько-технологічною документацією. При відповіді та виконанні практичних завдань припускається несуттєвих помилок, які може виправити.		**Професійно-практична підготовка** **Характеристика рівня:** учень (слухач) з розумінням відтворює основні прийоми і технологічні операції, необхідні для даної роботи. Самостійно організовує робоче місце, планує виробничі дії та в цілому правильно виконує навчально-виробниче або контрольне завдання за типовим алгоритмом в межах встановлених норм часу. Достатньо усвідомлено користується технічною та конструкторсько-технологічною документацією. Може розробляти окремі її види з консультацією майстра виробничого навчання (наставника виробничої практики, інструктора). Застосовує основні прийоми самоконтролю виробничих дій та методи контролю за якістю. При виконанні роботи припускається несуттєвих помилок, які може виправити. Результат виконаної роботи відповідає вимогам кваліфікаційної характеристики відповідної професії певного ступеня професійно-технічної освіти або діючим якісним і кількісним показникам (норми виробітку, часу, витрат матеріалів тощо) на даний період навчання. Дотримується правил техніки безпеки.	

Бали	Критерії оцінювання навчальних досягнень	Бали	Критерії оцінювання навчальних досягнень
1	2	3	4
7	Учень (слухач) самостійно з розумінням відтворює суть основних положень навчального матеріалу та застосовує його при виконанні практичних завдань в типових умовах. Дає визначення основних понять, аналізує, порівнює, робить висновки. Його відповідь в цілому правильна, але містить неточності й недостатньо обґрунтована. Виконує практичні завдання за типовим алгоритмом (послідовність дій) з консультативною допомогою викладача. Користується довідковою інформацією, технічною і конструкторсько технологічною документацією. При відповіді та виконанні практичних завдань припускається несуттєвих помилок, які частково виправляє.	**7**	Учень (слухач) з розумінням відтворює основні професійні знання та правильно виконує основні прийоми і технологічні операції, необхідні для даної роботи. Організовує робоче місце, планує виробничі дії та виконує навчально-виробниче або контрольне завдання за типовим алгоритмом (послідовність дій) з незначним відхиленням часу. Достатньо усвідомлено користується технічною та конструкторсько-технологічною документацією. Застосовує основні прийоми самоконтролю виробничих дій та методи контролю за якістю роботи. Потребує консультації майстра в/н. при виконанні роботи припускається несуттєвих помилок і неточностей, які частково може виправити. Результат роботи в цілому відповідає якісним і кількісним показникам запланованого рівня кваліфікації. Дотримується правил безпеки праці.
8	Учень (слухач) самостійно з розумінням відтворює основний навчальний матеріал та застосовує його при виконанні практичних завдань в типових умовах (стандартних ситуаціях). Дає визначення основних понять, аналізує, порівнює інформацію, встановлює її зв'язок з обраною професією та робить висновки. Відповідь у цілому правильна, логічна та достатньо обґрунтована. Виконує практичні завдання за типовим алгоритмом з консультативною допомогою викладача. Усвідомлено користується довідковою інформацією, технічною та конструкторсько-технологічною документацією. При відповіді та виконанні практичних завдань припускається несуттєвих помилок, які частково виправляє.	**8**	Учень (слухач) з розумінням відтворює основні професійні знання та правильно виконує основні прийоми і технологічні операції, необхідні для даної роботи. Самостійно організовує робоче місце, планує та виконує навчально-виробниче або контрольне завдання за типовим алгоритмом (послідовність дій) в межах встановлених норм часу. Достатньо усвідомлено користується технічною та конструкторсько-технологічною документацією, що надається. Застосовує основні прийоми самоконтролю виробничих дій та методи контролю за якістю роботи. При виконанні роботи припускається несуттєвих помилок, які може виправити. Результат роботи відповідає якісним і кількісним показникам, що передбачені запланованим рівнем кваліфікації. Дотримується норм витрат матеріалів (ресурсів) та правил безпеки праці.

9	Учень (слухач) володіє основним навчальним матеріалом в усній, письмовій і графічній формах та застосовує його при виконанні практичних завдань як у типових, так і в дещо ускладнених умовах. Дає визначення основних понять, аналізує, порівнює і систематизує інформацію, встановлює зв'язок з обраною професією та робить висновки. Його відповідь в цілому правильна, логічна і достатньо обґрунтована. Виконує практичні завдання за типо вим алгоритмом з консультацією викладача. Усвідомлено користується довідковою інформацією, технічною та конструкторсько-технологічною документацією. При відповіді та виконанні практичних завдань припускається несуттєвих помилок, які може виправити.	**9**	Учень (слухач) володіє основними професійними знаннями та правильно виконує переважну більшість прийомів і технологічних операцій, необхідних для даної роботи. Самостійно і в цілому правильно організовує робоче місце, планує та виконує навчально-виробниче або контрольне завдання за типовим алгоритмом (послідовності дій) в межах встановлених норм часу. Усвідомлено користується технічною та конструкторсько-технологічною документацією. Може розробляти окремі її види. Правильно застосовує основні прийоми самоконтролю виробничих дій та методи контролю за якістю роботи. При виконанні роботи припускається несуттєвих помилок, які виправляє. Результат роботи відповідає якісним і кількісним показникам, що передбачені запланованим кваліфікаційним рівнем. дотримується норм витрат матеріалів енергоресурсів та безпеки праці.

IV рівень - високий			
Професійно-теоретична підготовка Характеристика рівня: учень (слухач) володіє глибокими, міцними, узагальненими, системними знаннями навчального матеріалу в повному обсязі та здатний їх ефективно використовувати для виконання всіх передбачених навчальною програмою практичних завдань. Відповідь учня (слухача) повна, правильна, логічна, містить аналіз, систематизацію, узагальнення. Вміє самостійно знаходити джерела інформації й користуватися ними, оцінювати отриману інформацію. Встановлює причинно-наслідкові та міжпредметні зв'язки, робить аргументовані висновки. Учень (слухач) правильно й усвідомлено застосовує всі види технічної та конструкторсько-технологічної документації в межах навчальної програми. Може самостійно розробляти окремі її види. Самостійно, правильно і в повному обсязі виконує практичні завдання як з використанням типового алгоритму, так і за самостійно складеним планом. При відповіді та виконанні практичних завдань припускається неточностей, які самостійно виявляє та виправляє. Виявляє пізнавально-творчий інтерес до обраної професії, нової техніки і технології.		**Професійно-практична підгртовка** Характеристика рівня: учень (слухач) володіє професійними знаннями правильно, впевнено виконує всі прийоми і технологічні операції, необхідні для виконання даної роботи в межах навчальної програми та встановлених норм часу. Самостійно в повному обсязі виконує навчально-виробниче або контрольне завдання відповідно до вимог технічної та конструкторсько-технологічної документації, яка передбачена навчальною програмою. Вміє самостійно розробляти окремі її види та обирати оптимальний варіант виконання навчально-виробничого (контрольного) завдання. Зразково дотримується нормативів витрат матеріалів та інших ресурсів. Правильно й усвідомлено застосовує всі прийоми самоконтролю виробничих дій та методи контролю за якістю роботи. Володіє основами професійної культури та виявляє прагнення й здатність до продуктивної і творчої співпраці в колективі. У процесі роботи може припускатися неточностей, які самостійно виявляє та виправляє. Результат виконаної роботи повністю відповідає рівню кваліфікації, що обумовлений кваліфікаційною характеристикою з відповідної професіїпевного ступеня професійно-технічної освіти або діючим якісним і кількісним показникам (норми виробітку, часу, витрат матеріалів тощо) або може відповідати вищому кваліфікаційному рівню, ніж запланований. Забезпечує високий рівень організації праці та дотримання правил техніки безпеки.	
Бали	**Критерії оцінювання навчальних досягнень**	**Бали**	**Критерії оцінювання навчальних досягнень**
1	2	3	4

10	Учень (слухач) уміє усвідомлено засвоювати нову інформацію обсягом, передбаченим програмою. Володіє глибокими, міцними знаннями навчального матеріалу та здатний їх правильно використовувати для виконання практичних завдань. Відповідь учня (слухача) повна, правильна, логічна, містить аналіз і систематизацію. Встановлює причинно наслідкові та міжпредметні зв'язки, робить аргументовані висновки з незначною консультацією викладача. Вміє самостійно користуватися джерелами інформації. Учень (слухач) самостійно і правильно застосовує довідкову інформацію, технічну та конструкторсько-технологічну документацію. Практичні завдання виконує в цілому правильно в повному обсязі як з використанням типового алгоритму, так і в дещо змінених умовах. При відповіді та виконанні практичних завдань припускається окремих неточностей, які може виправити самостійно. Виявляє пізнавально-творчий інтерес до обраної професії, нової техніки і технології.	**10**	Учень (слухач) володіє професійними знаннями обсягом, передбаченим навчальною програмою, та самостійно, правильно, впевнено виконує прийоми і технологічні операції, необхідні для виконання даної роботи в межах навчальної програми та встановлених норм часу. Самостійно в повному обсязі виконує навчально-виробниче або контрольне завдання відповідно до вимог технічної та конструкторсько технологічної документації, яка передбачена навчальною програмою. Вміє розробляти окремі її види. Дотримується нормативів витрат матеріалів й інших ресурсів. Виявляє елементи професійної культури та прагнення і здатність до продуктивної творчої співпраці в колективі. В процесі роботи може припускатись окремих неточностей, які самостійно виправляє. Результат виконаної роботи в цілому від повідає діючим заданим якісним і кількісним показникам. Раціонально організовує робоче місце та дотримується правил безпеки праці.

11	Учень (слухач) володіє узагальненими знаннями навчального матеріалу в повному обсязі та здатний їх ефективно використовувати для виконання всіх передбачених навчальною програмою практичних завдань. Відповідь учня (слухача) повна, правильна, логічна і містить аналіз, систематизацію, узагальнення навчального матеріалу. Вміє самостійно знаходити і користуватися джерелами інформації, оцінювати отриману інформацію. Встановлює причинно-наслідкові та міжпредметні зв'язки. Робить аргументовані висновки. Правильно й усвідомлено застосовує всі види довідкової інформації, технічної та інструкторсько-технологічної документації в межах навчальної програми. Може самостійно складати окремі її види. Практичні завдання виконує правильно у повному обсязі як з використанням типового алгоритму, так і за самостійно розробленим алгоритмом. При відповіді та виконанні практичних завдань припускається незначних неточностей, які самостійно виявляє та виправляє. Виказує пізнавально-творчий інтерес до обраної професії, нової техніки і технології.	**11**	Учень (слухач) володіє професійними знаннями в повному обсязі та самостійно, правильно, впевнено виконує всі прийоми, технологічні операції, необхідні для виконання даної роботи в межах навчальної програми та встановлених норм часу. Самостійно в повному обсязі виконує навчально-виробниче або контрольне завдання відповідно до вимог технічної та конструкторсько-технологічної документації, яка передбачена навчальною програмою. Вміє самостійно розробляти окремі її види та обирати оптимальний варіант виконання навчально-виробничого або контрольного завдання. Зразково дотримується нормативів витрат матеріалу та інших ресурсів. Правильно й усвідомлено застосовує всі прийоми самоконтролю виробничих дій та методи контролю за якістю роботи. Володіє основами професійної культури та виявляє прагнення і здатність до продуктивної й творчої співпраці в колективі. У процесі роботи припускається незначних неточностей, які самостійно виявляє і виправляє. Результат виконаної роботи повністю відповідає діючим якісним та кількісним показникам. Забезпечує високий рівень організації праці та дотримання правил безпеки праці.

12	Учень (слухач) володіє системними знаннями навчального матеріалу та ефективно їх застосовує для виконання практичних завдань, передбачених навчальною програмою. Відповідь учня (слухача) повна, правильна, логічна, містить аналіз, систематизацію, узагальнення. Вміє самостійно знаходити і користуватися джерелами інформації, оцінювати отриману інформацію. Встановлює причинно-наслідкові та міжлредметні зв'язки. Робить аргументовані висновки. Правильно і усвідомлено використовує всі види довідкової, технічної та конструкторсько-технологічної документації в межах навчальної програми. Бездоганно виконує практичні завдання як з використанням типового алгоритму, так і за самостійно розробленим алгоритмом. Виявляє пізнавально-творчий інтерес до обраної професії, нової техніки і технології.	**12**	Учень (слухач) володіє системними професійними знаннями в повному обсязі та бездоганно виконує всі прийоми і технологічні операції, необхідні для виконання конкретної роботи в межах навчальної програми. Повністю виконує або перевиконує норми часу. Самостійно в повному обсязі виконує навчально-виробниче або контрольне завдання у повній відповідності до вимог технічної та конструкторсько-технологічної документації. Вміє самостійно розробляти її види, обирати оптимальний варіант виконання навчально-виробничого (контрольного завдання). Знаходить шляхи зменшення витрат матеріалів та інших ресурсів, що не впливають на якість. Впевнено й усвідомлено застосовує всі прийоми самоконтролю виробничих дій та методи контролю за якістю роботи. Опанував основи професійної культури та виявляє прагнення і здатність до продуктивної творчої співпраці в колективі. Результат виконаної роботи повністю відповідає діючим якісним і кількісним показникам або може бути кращий від них. Забезпечує високий рівень організації праці і робочого місця, зразково дотримується правил безпеки праці.