

ПОГОДЖЕНО

Ресторан
"Сквиряк"
назва підприємства
Михайло
Володимирів
підпис керівника
«28» серпень 2023 р.

ЗАТВЕРДЖУЮ

Директор ДПТНЗ «Вінницьке вище
професійне училище сфери послуг»
Валентина БАЛИЦЬКА
«30» с.к. 2023 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 30.08.2023р

Голова МК Оксана Світличко

ПОЯСНЮВАЛЬНА ЗАПИСКА

Робоча освітня програма складена на підставі державного стандарту професійної (професійно-технічної) освіти з професії 5122 «Кухар» 3-го, 4-го розрядів СП(ПТ)О 5122.1.56.10-2021, затвердженого наказом Міністерства освіти і науки України від 26 жовтня 2021 р. № 1133, на компетентісному підході та базується на відповідних нормативно-правових актах: закон України «Про освіту», «Про професійну (професійно-технічну) освіту», наказ Міністерства освіти і науки України від 30.05.2006 № 419 «Про затвердження Положення про організацію навчально-виробничого процесу в професійнотехнічних навчальних закладах», Лист департаменту професійної освіти МОН України від 26.04.2018 № 3-440 «Про методичний супровід упровадження стандартів професійної (професійно-технічної) освіти на основі компетентісного підходу».

Дана освітня програма розроблена для первинної професійної підготовки кваліфікованих робітників на початковому (кухар 3-го розряду – 3 рівень НРК) та базовому (кухар 4-го розряду – 4 рівень НРК) рівнях освітньої кваліфікації.

Робоча освітня програма розроблена з метою дотримання єдиних вимог при плануванні освітньої діяльності з урахуванням вимог державних освітніх стандартів на основі компетентісного підходу. Цілі і завдання робочої освітньої програми – розвиток у здобувачів освіти особистісних якостей, а також формування ключових, загальних і професійних компетентностей у відповідності з вимогами Міністерства освіти і науки України з даної професії.

Дана освітня програма розрахована на навчання здобувачів освіти, які отримали базову (повну) загальну середню освіту, мали при вступі до закладу освіти вік, установлений відповідно до законодавства, і не мали медичних протипоказань для виробничого навчання і роботи з цієї професії, а також з урахуванням вимог наказу Міністерства охорони здоров'я України від 29 грудня 1993 року № 256 «Про затвердження Переліку важких робіт і робіт зі шкідливими та небезпечними умовами праці, на яких забороняється використання праці жінок», глава 3 розділу І.

Робоча освітня програма з підготовки кваліфікованих робітників містить співвідношення між загальнопрофесійною, професійно-теоретичною та професійно-практичною підготовками, в процесі опанування яких забезпечується формування ключових, професійних (професійних загальних і професійних профільних) компетентностей, загальних компетентностей (знання і вміння), які в повному обсязі включаються до змісту першого результату навчання. Результати навчання формуються на основі переліку ключових і професійних компетентностей.

Робоча освітня програма (відповідно до ДОС) складається з максимально допустимої кількості годин при первинній професійній підготовці 1289 годин (у тому числі 14 годин кваліфікаційної атестації).

Для вивчення навчальних предметів загальнопрофесійної підготовки відводиться 160 годин(и), професійно-теоретичної підготовки 384 годин(и) та професійно-практичної підготовки 865 годин(и).

Навантаження здобувачів освіти під час професійно-практичної 7(8) годин.– 6 годин, виробнича практика –підготовки: виробниче навчання .

До самостійного виконання робіт здобувачі освіти допускаються лише після навчання і перевірки знань з охорони

праці.

Після успішного завершення освітньої програми та з метою визначення досягнутих рівнів професійної кваліфікації здобувачів освіти з професії «Кухар» проводиться державна (поетапна при продовженні навчання) кваліфікаційна атестація, яка передбачає оцінювання набутих компетентностей.

Державна (поетапна) кваліфікаційна атестація здійснюється за рахунок навчального часу, відведеного на професійно-практичну підготовку, і складає 7 годин.

Кваліфікаційна пробна робота проводиться за рахунок часу, відведеного на виробничу практику. Перелік кваліфікаційних пробних робіт розробляється закладом професійної (професійно-технічної) освіти з урахуванням пропозицій та потреб підприємств, установ та організацій роботодавців галузі відповідно до вимог професійного стандарту, сучасних технологій та новітніх матеріалів. Критерії кваліфікаційної атестації випускників розробляються закладом освіти разом з роботодавцями.

Здобувачу освіти, який при первинній професійній підготовці опанував освітню програму й успішно пройшов кваліфікаційну атестацію, присвоюється освітньо-кваліфікаційний рівень «кваліфікований робітник» з набутої професії відповідного розряду та видається диплом державного зразка. Здобувачу освіти, який при перепідготовці або професійному (професійно-технічному) навчанні опанував відповідну освітню програму та успішно пройшов кваліфікаційну атестацію, видається свідоцтво про присвоєння професійної 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	160	98	62
2.	Професійно-теоретична підготовка	384	218	166
3.	Професійно-практична підготовка	865	412	453
4.	Державна кваліфікаційна атестація (або поетапна атестація при продовженні навчання)	7	7	7
5.	Консультації	30	30	30
6.	Загальний обсяг навчального часу (без п.5)			

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 . Природне 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. Косубистісний простір у спілкуванні. Психологічний клімат в колективі. Психологія та естетичні умови організації праці кухаря. Естетика організації праці в практичній зоні кухаря .Торговий діалог.Привернення уваги гінтів. Причини та способи розв'язання конфліктних ситуацій у виробничому 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. Заборона примусової праці. Рівність у праці, заборона дискримінації. Роль і функції трудового права. Основні тенденції розвитку трудового права у сучасній Україні. Джерела трудового права: Конституція України та Кодекс законів про працю України. Тема 2. Трудовий та колективний договори. Поняття і сторони колективного 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. <i>Практичне заняття: Відпрацювання навичок укладання трудового договору.</i> Тема 3. Правове регулювання робочого 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. Правове регулювання праці неповнолітніх. Норми робочого 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. Нормування праці та заробітна плата. Нормування праці. Норми праці. Норми виробітку. Норми часу. Норми обслуговування. Норми чисельності. Норми вантажності. Поняття заробітної плати. Структура заробітної плати: основна заробітна плата, додаткова заробітна плата, інші заохочувальні і компенсаційні виплати. Форми матеріального стимулювання праці: премії та винагорода за підсумками роботи за рік. Надбавки і доплати до заробітної плати за високу кваліфікацію та майстерність Тема 5. Трудова дисципліна. Матеріальна відповідальність. 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 фізичної особи. Поняття та види дисциплінарної відповідальності працівників. Поняття матеріальної відповідальності сторін трудового договору. Поняття та особливості матеріальної відповідальності працівників за шкоду, заподіяну роботодавцю. 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. Законодавство України про забезпечення безпечних умов праці. Поняття охорони праці та її значення. Законодавство про охорону праці. Право працівника 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 соціальний захист працівників. 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 проблісковим 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. Автомобільні 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. Овочі та гриби відварені Овочі та гриби смажені основним способом Овочісмажені в жирі Овочі та гриби запечені. 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 фарширований 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 заправлення (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	30	Тема 1. 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 2. 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 3. Машини та механізми для обробки овочів Характеристика машин для обробки овочів та картоплі на підприємствах харчування, 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 4. 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 5. 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 6. 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 7. 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 8. 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.
--	--	---

Гігієна та санітарія виробництва	15	Розділ І. Гігієна і санітарія та її завдання в системі підприємств ресторанного господарства. Предмет “Гігієни та санітарії виробництва”, його зміст, завдання, предмет вивчення. Нормативна документація щодо санітарії та гігієни. Закон України “Про забезпечення санітарного та епідеміологічного благополуччя населення». Значення вивчення предмету для оволодіння професією. Роль санітарно-епідеміологічних станцій в забезпеченні контролю за виконанням правил по облаштуванню, обладнанню. Розділ ІІ. Основи гігієни та санітарії виробництв. Тема 1. Санітарно-гігієнічні вимоги до робочого місця та особистої гігієни працівника. Гігієна праці. Санітарно-гігієнічні вимоги до робочого місця працівника. Особиста гігієна працівників ресторанного господарства. Тема 2. Правила санітарної обробки столового та кухонного посуду, інструментів, інвентарю, їх маркування та використання для приготування страв. Правила санітарної обробки столового та кухонного посуду, інструментів, інвентарю, їх маркування та використання для обробки різних продуктів харчування. Методи дезинфекції. Методи дезінсекції і дератизації та їх гігієнічна характеристика. Характеристика дезинфікуючих засобів. Санітарно-гігієнічна оцінка миючих та дезинфікуючих засобів Тема 3. Санітарно-гігієнічні вимоги до кулінарної обробки та приготування харчових продуктів. Санітарно-гігієнічні вимоги до обробки овочів, грибів, фруктів, ягід, горіхоплідних та приготування напівфабрикатів з них; до обробки м’яса, субпродуктів, птиці, дичини та приготування напівфабрикатів з них; до обробки різних видів риби, продуктів моря та приготування напівфабрикатів з них; до приготування хлібобулочних виробів; до приготування страв та гарнірів з овочів, грибів, до приготування бульйонів, супів; для приготування соусів; до приготування страв і гарнірів з круп, бобових, макаронних виробів; до приготування страв з риби та нерибних продуктів моря; до приготування страв з різних видів м’ясної продукції; до приготування страв з яєць, молока та молочних продуктів; до приготування холодних страв та закусок; до приготування солодких страв та напоїв.
----------------------------------	----	---

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.
Фізіологія харчування	28	.
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 огороження. Світлова і звукова сигналізація. Попереджувальні надписи, сигнальні фарбування. Знаки безпеки. Засоби колективного та індивідуального захисту від небезпечних і шкідливих виробничих факторів у галузі. Спецодяг, спецвзуття та інші засоби індивідуального захисту. Захист від шуму, пилу, газу, вібрацій, несприятливих метеорологічних умов. Мікроклімат виробничих приміщень. 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 рефлекс, 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 підвищеною небезпекою або таких, де є потреба в професійному доборі. Запобігання виникненню аварій техногенного характеру. План евакуації з приміщень у разі аварії. <u>Примітка:</u> 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 приладів, відсутність захисту від блискавки, дитячі пустощі. Пожежонебезпечні властивості речовин. Організаційні та технічні протипожежні заходи. Пожежна сигналізація. Горіння речовин і способи його припинення. Умови горіння. Спалах, 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 паливних 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 виробництва 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, нікотинном. Транспортування потерпілого. Підготовка потерпілого до транспортування. Вимоги до транспортних засобів.
Професійно-практична підготовка		
Виробниче навчання	174	РН1. Обробляти овочі, гриби, фрукти, ягоди, горіхоплідні та готувати напівфабрикати з них Тема 2. Механічна кулінарна обробка овочів, грибів та фруктів, ягід, горіхоплідні та готувати напівфабрикати з них. 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 та складні форми нарізки, використання. Підготовка овочів до фарширування. 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. Обробка фруктів, ягід. Виготовлення елементів, композицій з овочів та фруктів.

		РН2.(Тема 2) Готувати страви та гарніри з овочів, грибів Тема 2. Приготування страв і гарнірів з овочів і грибів. Інструктаж за змістом занять, організації робочого місця, безпеки праці. Ознайомлення з гарячим цехом. Організація роботи в соусному відділенні, інструмент, інвентар, посуд. Робота із Збірником рецептур. Визначення проценту відходів, втрат. Послідовність виконання технологічних операцій при приготуванні гарнірів. Варіанти складних гарнірів і правила їх підбору. Органолептичний показник якості страв і гарнірів з овочів та грибів. Умови і терміни зберігання страв і гарнірів з овочів та грибів. Страви та гарніри з варених та припущених овочів: картопля відварна, картопляне пюре, капуста відварна, гарбуз варений, пюре з гарбуза, пюре з моркви, пюре зі шпинату з яйцем, квасоля овочева відварна, горох овочевий відварний, морква припущена, овочі припущені в молочному або сметанному соусі. Порціонування, оформлення та правила відпуску страв. Температура подачі та норми виходу приготовлених страв. Умови і терміни зберігання. Вимоги до якості страв. Страви та гарніри зі смажених овочів. Послідовність виконання технологічних операцій при приготуванні: картоплі смаженої основним способом з сирі та відварної, картоплі смаженої у великій кількості жиру (фрі), капусти цвітної, смаженої в тісті «кляр», кабачків, баклажанів, перцю, цибулі смаженої, зелені петрушки «фрі». Різновиди та послідовність виконання технологічних операцій при приготуванні дерунів, картопляних котлет, крокет, зраз, оладок з кабачків, гарбузів. Вимоги до якості. Правила відпуску страв. Відсоток витрат під час теплової обробки. Страви та гарніри з тушкованих та запечених овочів. Послідовність виконання технологічних операцій при приготуванні: картоплі тушованої, баклажанів тушкованих з картоплею, капусти тушованої, рагу овочевого, буряка тушованого в сметані, голубців українських, голубців тушкованих з рисом і грибами, перцю тушованого в сметанному соусі, запіканки картопляної, рулету, грибів запечених в сметанному соусі. Приготування фаршированих запечених овочів: перцю фаршированого, помідорів фаршированих, кабачків фаршированих, баклажанів фаршированих. Вимоги до якості страв. Правила відпуску. Умови і терміни зберігання. Відсоток витрат під час теплової обробки. РН3. Готувати страви з яєць, молока та молочних продуктів Тема 3. Приготування страв з яєць, молока та молочних продуктів. 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. Послідовність виконання технологічних операцій приготування страв з яєць: яйця варені, яєчня (різновиди приготування та відпуску), омлети: смажені (натуральний, змішаний, фарширований), запечені омлети, яйця запечені з грибами. Вимоги до якості страв з яєць. Правила відпуску. Умови і терміни зберігання. Кисломолочний сир. Відпуск сиру з сметаною, варенням, медом, молоком, із свіжою зеленню. Послідовність виконання технологічних операцій приготування страв з сиру: вареники з сиром, вареники ліниві, сирники різних видів, кільця з сиру, запіканка з сиру, пудинг з сиру. Вимоги до якості страв. Правила відпуску. Умови і терміни
--	--	--

	зберігання Молоко і молочні продукти. Послідовність виконання технологічних операцій приготування молочних супів: з крупами, макаронними виробами, овочами. Вимоги до якості супів. Правила відпуску. Умови і терміни зберігання. РН4. Обробляти різні види риб, субпродукти, птицю, дичину та готувати напівфабрикати з них. Тема 4. Механічна кулінарна обробка риби з кістковим і хрящовим скелетом, інших видів риб, субпродукти, птицю, дичину та готувати напівфабрикати з них. 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 для використання цілою, на порційні куски кругляки, та різні види філе. Особливості механічної кулінарної обробки інших видів риб. Особливості розбирання інших видів риб. Механічна кулінарна обробка риби з хрящовим скелетом. Норми виходу обробленої риби, органолептичні показники, якості обробленої риби. Визначення відсотку відходів. Приготування напівфабрикатів з риби. Прийоми, які використовують при приготуванні рибних напівфабрикатів. Натуральні напівфабрикати з усіх видів риб: для варіння, припускання, смаження, тушкування, запікання, рибі в тісті. Вимоги до якості. Види панірувань та їх призначення. Приготування котлетної та січеної маси з різних видів риби та напівфабрикатів з неї Інструктаж за змістом занять, організації робочого місця, безпеки праці. Робота із Збірником рецептур. 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. 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. Механічна кулінарна обробка морепродуктів Інструктаж за змістом занять, організації робочого місця, безпеки праці. Робота із Збірником рецептур. Обробка нерибних продуктів моря. Підготовка до теплової обробки. РН 5. Обробляти м'ясо, субпродукти, птицю, дичину та готувати напівфабрикати з них. Тема 5. Механічна кулінарна обробка різних видів м'яса, субпродуктів, птиці, дичини та готувати напівфабрикати з них. Ознайомлення з м'ясо-рибним цехом: устаткування м'ясо-рибного цеху, інструмент, інвентар, посуд. Інструктаж за змістом занять, організації робочого місця, безпеки праці. 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 напівфабрикатів з м'яса. Інструктаж за змістом занять, організації робочого місця, безпеки праці. Робота із Збірником рецептур. 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. Приготування дрібношматкових напівфабрикатів для смаження: бефстроганов (2 способи), шашлики: по-кавказьки, по-карськи, по-черкеськи та ін. 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. Механічна кулінарна обробка субпродуктів м'яса Інструктаж за змістом занять, організації робочого місця, безпеки праці. Робота із Збірником рецептур. Механічна кулінарна обробка субпродуктів, кісток. Приготування напівфабрикатів із субпродуктів: печінка смажена, мозок відварний, серце варене та ін. Вимоги до якості. Приготування натуральної січеної маси з різних видів м'яса та напівфабрикатів з нього Інструктаж за змістом занять, організації робочого місця, безпеки праці. Робота із Збірником рецептур. 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. Механічна кулінарна обробка птиці Інструктаж за змістом занять, організації робочого місця, безпеки праці. Робота із Збірником рецептур. 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 птиці. Інструктаж за змістом занять, організації робочого місця, безпеки праці. Робота із Збірником рецептур. 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. Механічна кулінарна обробка субпродуктів птиці. Інструктаж за змістом занять, організації робочого місця, безпеки праці. Робота із Збірником рецептур. Технологічний процес механічної кулінарної обробки субпродуктів з птиці. Кулінарне використання оброблених субпродуктів. Вимоги до якості. Умови зберігання напівфабрикатів із субпродуктів птиці в охолодженому і мороженому вигляді Приготування котлетної маси з птиці та напівфабрикатів з неї. Організація робочого місця при приготуванні котлетної маси з м'яса птиці та напівфабрикатів з неї. Приготування котлетної маси з різних видів птиці. Дотримання рецептури, застосування спецій та паніровок. Визначення якості котлетної маси. Послідовність виконання технологічного процесу при приготуванні напівфабрикатів з котлетної маси птиці: котлети, биточки січені, котлети (фуршет), котлети Пожарські. Освоєння прийомів порціонування, формування та панірування напівфабрикатів. Вимоги до якості котлетної маси з птиці та напівфабрикатів з неї. Норми виходу напівфабрикатів. Умови і терміни зберігання котлетної маси з птиці та напівфабрикатів з неї. РН 6. Готувати бульйони, супи та соуси. Тема 6. Приготування бульйонів, супів та соусів. 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 борщів: з картоплею і свіжою капустою, українського, полтавського, львівського, зеленого, київського, чернігівського, з чорносливом та грибами та ін. Підбір посуду, правила відпуску. Приготування супів картопляних з крупами, бобовими, макаронними виробами, супів з різних овочів та ін. Вимоги до якості. Відпуск. Приготування супів-пюре: з грибів, броколі, шпинату і т.д. картоплі, різних овочів, птиці. Відпуск. Приготування холодних супів: борщ холодний, окрошка. Правила відпуску. Приготування капусняків та розсольників : капусняк Запорізький, домашній та ін.; розсольник з крупою, розсольник домашній та ін. Відпуск. Приготування солянок: солянка домашня, м'ясна. з риби, з грибів, збірна Відпуск. Приготування прозорих бульйонів з гарніром та додатками: локшина домашня, бульйон з м'ясними кульками, а також бульйони з додатками (пиріжки. кулеб'яки). 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. РН 7. Готувати страви і гарніри з круп, бобових, макаронних виробів. Тема 7. 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 каш: запіканок, котлет, биточків, бабки пшоняної з яблуками, пудингів. Вимоги до якості. Відпуск
Виробнича практика	238	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. <i>Примітка.</i> 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 5122» III розряд

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

Повинен знати:

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

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 оброблення сировини (овочів, крупів, м'ясних, рибних продуктів, субпродуктів і птиці), промивання, чищення та нарізання овочів і зелені, розморожування м'яса, риби, патрання домашньої птиці, розроблення оселедців, кільки та ін.; порціювати, роздавати страви; працювати на машинах та апаратах з дотриманням 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, зачищення, 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

І 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 частини (елементи, фрагменти) практичних завдань (лабораторні, лабораторно-практичні, контрольні, підсумкові роботи тощо). При відповіді і виконанні практичних завдань допускається 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 допускається 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 практичних завдань. Під час відповіді і при виконанні практичних завдань допускається 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 допускається 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 виконання 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.

II рівень – середній

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 обгрунтовано 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.
---	--

Бал и	Критерії оцінювання навчальних досягнень	Бал и	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. З 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 обґрунтувати 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 дотриманні 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 типом алгоритму 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 підготовка

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 професії певного 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.

Бал и	Критерії оцінювання навчальних досягнень	Бал и	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 конструкторської 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 відповідає 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 міжпредметні 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-виробничі або контрольні 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	145	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 1. 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 тушкова 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 тушованої птиці: птиця тушкова 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 2. 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 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 6. Технологія приготування тіста та виробів з нього. 1. Налісники з фаршем 2. Пироги напіввідкриті з прісного здобного тіста 3. Пиріжки печені (або смажені) 4. Ватрушки 5. Розтягаї 6. Рулети Тема.11 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 3. 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 4. 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 12. 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 драгелеподібних 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 5. Технологія приготування солодких страв і напоїв. <table><tr><td>1.Компот</td><td>1. Натуральні плоди та ягоди</td></tr><tr><td>2.Узвар</td><td>2. Холодні солодкі страви</td></tr><tr><td>3.Кисіль</td><td>3. Гарячі солодкі страви</td></tr><tr><td>4.Чай</td><td></td></tr><tr><td>5.Кава</td><td></td></tr><tr><td>6.Какао</td><td></td></tr><tr><td>7.Шоколад”</td><td></td></tr></table>	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”	
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”																
Устаткування підприємств харчування	40	Тема 1. Машини для збивання, подрібнення та нарізування продуктів. Посудомийні машини. Машини для збивання продуктів. Призначення, будова, правила експлуатації та техніки безпеки.Коктейлезбивальні машини. Призначення, будова, правила експлуатації та техніки безпеки. Лабораторно-практична робота 1: вивчення будови, принципу роботи машини для збивання продуктів. Блендери. Призначення, будова, правила експлуатації та техніки безпеки.Хліборізальні машини.														

		Призначення, будова, правила експлуатації та техніки безпеки.Слайсери. Призначення, будова, правила експлуатації та техніки безпеки. Лабораторно-практична робота 2: вивчення будови, принципу роботи машин для нарізування продуктів. Машини для миття посуду. Призначення, будова, правила експлуатації та техніки безпеки. Лабораторно-практична робота 3: вивчення будови, принципу роботи машин для миття посуду. Тема 2. Підйомно-транспортне устаткування Призначення, класифікація, будова, правила експлуатації та технічні вимоги безпеки праці під час роботи з ліфтами, підйомниками, транспортерами, візками. Тема 3. Ваговимірювальне устаткування. Класифікація ваг, їх призначення, будова. Вимоги до ваг, гир, правила експлуатації з дотриманням технічних вимог безпеки праці. Лабораторно-практична робота 4: вивчення будови, принципу та правил роботи електричної ваги . Тема 4. Устаткування для варіння та смаження їжі Фритюрниці, електричні жаровні, пароварильні шафи, пароконвекційні шафи, млинниці, їх призначення, будова. Принцип роботи, правила експлуатації та технічні вимоги безпеки праці. Лабораторно-практична робота 5:вивчення будови, підготовки до роботи фритюрниці. Лабораторно-практична робота 6:вивчення будови, підготовки до роботи пароконвекційної шафи. Тема 5. 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.Грилі, ростери електричні: будова, принцип дії, правила експлуатації з дотриманням технічних вимог безпеки праці. Лабораторно-практична робота 7: вивчення будови, підготовки до роботи кип'ятильників безперервної дії, мармітів, термостатів. Набуття експлуатаційних навичок з дотриманням технічних вимог безпеки праці. Ознайомлення з технічною документацією. Лабораторно-практична робота 8:вивчення будови, підготовки до роботи грилів та ростерів. Тема 6. Холодильне устаткування Значення використання холодильної техніки в підприємствах харчування. Види та способи охолодження. Фізичні способи отримання холоду. Характеристика способів охолодження: льодяного, льодяно-соляного, охолодження за допомогою сухого льоду. Характеристика холодильних агентів, їх властивості та застосування. Холодильне устаткування з машинним охолодженням. Характеристика холодильних машин. Поняття про компресійну холодильну машину з герметичним компресором. Основні її частини, їх призначення та принцип дії, призначення приладів автоматики. Класифікація холодильного устаткування за конструкцією, температурою зберігання, способом охолодження: збірно-розбірні камери для охолодження продуктів, шафи для охолодження продуктів, їх типи, призначення, будова, прилади автоматики, правила експлуатації з дотриманням технічних вимог безпеки
--	--	---

		праці. Заходи щодо забезпечення надійності роботи та економії електроенергії під час експлуатації холодильного устаткування. Лабораторно-практична робота 9: вивчення будови, підготовки до роботи камери шокового заморожування.
Гігієна та санітарія виробництва	14	Розділ I. Гігієна і санітарія та її завдання в системі підприємств ресторанного господарства. Предмет “Гігієни та санітарії виробництва”, його зміст, завдання, предмет вивчення. Нормативна документація щодо санітарії та гігієни. Закон України “Про забезпечення санітарного та епідеміологічного благополуччя населення». Значення вивчення предмету для оволодіння професією. Роль санітарно-епідеміологічних станцій в забезпеченні контролю за виконанням правил по облаштуванню, обладнанню. Розділ II. Основи гігієни та санітарії виробництв. Тема 1. Санітарно-гігієнічні вимоги до робочого місця та особистої гігієни працівника. Гігієна праці. Особиста гігієна працівників ресторанного господарства. Тема 2. Правила санітарної обробки столового та кухонного посуду, інструментів, інвентарю, їх маркування та використання для приготування страв. Правила санітарної обробки столового та кухонного посуду, інструментів, інвентарю, їх маркування та використання для обробки різних продуктів харчування. Методи дезинфекції. Методи дезинсекції і дератизації та їх гігієнічна характеристика. Характеристика дезінфікуючих засобів. Санітарно-гігієнічна оцінка миючих та дезінфікуючих засобів Тема 3. Санітарно-гігієнічні вимоги до кулінарної обробки та приготування харчових продуктів. Санітарно-гігієнічні вимоги до обробки овочів, грибів, фруктів, ягід, горіхоплідних та приготування напівфабрикатів з них; до обробки м'яса, субпродуктів, птиці, дичини та приготування напівфабрикатів з них; до обробки різних видів риби, продуктів моря та приготування напівфабрикатів з них; до приготування тіста та виробів з нього; до приготування страв та гарнірів з овочів, грибів, до приготування бульйонів, супів; до приготування соусів; до приготування страв і гарнірів з круп, бобових, макаронних виробів; до приготування страв з риби та нерибних продуктів моря; до приготування страв з різних видів м'ясної продукції; до приготування страв з яєць, молока та молочних продуктів; до приготування холодних страв та закусок; до приготування солодких страв та напоїв.
Українська кухня	33	Тема 1. Вступ до вивчення дисципліни. Особливості національної кухні України Кулінарне мистецтво : історичні аспекти розвитку Історичне підґрунтя харчування українського народу Національна кухня, як джерело творчості кулінарного мистецтва З історії розвитку української кухні. Формування національної кухні Феномен української кухні – взаємовпливи та регіональні традиції Вплив інших кухонь на розвиток української кухні Традиційні страви України-особливості національної кухні по областях Передумови виникнення сучасної української кухні

		Сучасна українська кухня, загальний огляд харчових продуктів і страв Використання локальних продуктів в сучасній українській кухні за регіональним компонентом Зв'язок сучасної української кухні з кулінарним мистецтвом світу Тема 2. Види кулінарної обробки продуктів харчування. Типи та асортимент страв Види кулінарної обробки продуктів. Сучасні та класичні способи механічної обробки продуктів Сучасні та класичні способи теплової обробки продуктів Сучасні технології приготування страв Молекулярна кухня та її практичне використання Тема 3. Особливості приготування та декорування страв в сучасній українській кухні. Перші страви. Соуси Страви з овочів та грибів, крупів, бобових та макаронних виробів Страви з риби і морепродуктів Страви з м'яса, субпродуктів, птиці Страви з яєць, яєчних продуктів та сиру свіжого Закуси та холодні страви Страви і вироби з борошна Креативність оформлення та презентації страв Декорування посуду при презентації страв
Професійно-практична підготовка		
Виробниче навчання	240	РН 8. Готувати страви з риби та нерибних продуктів моря. Тема 8.. Приготування страв з риби та морепродуктів. 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, 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. РН 9. Готувати страви з різних видів м'ясної продукції. Тема 9. Приготування страв з м'яса, м'ясної котлетної маси, субпродуктів Інструктаж за змістом занять, організації робочого місця, безпеки праці. Устаткування, інструмент, інвентар, посуд для приготування страв з м'яса, сільськогосподарської птиці та субпродуктів. Робота із Збірником рецептур. Перерахунок сировини. Приготування страв: м'ясо відварне, кури, кролик відварні. Визначення готовності. Вимоги до якості. Підбір гарнірів, соусу. Відпуск. Приготування страв з м'яса смаженого великим шматком. Визначення готовності. Вимоги до якості. Підбір гарнірів, соусу. Відпуск. Приготування страв з м'яса яловичини смаженого порційними шматками: лангет, антрекот, ромштекс та ін. Вимоги до якості. Підбір гарнірів, соусу. Відпуск. Приготування страв з м'яса свинини, баранини, телятини смаженого порційними кусками: ескалоп, битки київські, котлета відбивна. Вимоги до якості. Підбір гарнірів, соусу. Відпуск. Приготування страв з м'яса смаженого дрібними шматками: бефстроганов (2 способи), шашлики по-кавказьки, по-карськи, по-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. РН 10. Готувати тісто та вироби з нього. 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. Приготування дріжджове 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. РН 11. Готувати холодні страви та закуски. Тема 11. Приготування салатів, овочевих закусок, холодних страв і закусок із сиру, яєць. 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 закусок з сиру та яєць: яєць фаршированих оселедцем з цибулею, паштетом, жовтком з цибулею, яєць під майонезом та ін. Вимоги до якості. Оформлення, відпуск. Приготування холодних страв з риби Інструктаж за змістом занять, організації робочого місця, безпеки праці. Устаткування, посуд, інструмент, інвентар для приготування холодних страв із риби. Санітарні вимоги до приготування холодних страв із риби. Робота із Збірником рецептур. Правила та умови зберігання готових страв.
--	--	---

		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. Приготування холодних страв і закусок з м'яса птиці та субпродуктів 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 холодних закусок з м'яса птиці та субпродуктів: птиця смажені з гарніром, салат м'ясний, холодець з субпродуктів, рулет полтавський та ін. Вимоги до якості. Оформлення, відпуск. РН 12. Готувати солодкі страви та напої. Тема 12. Приготування солодких страв. Інструктаж за змістом занять, організації робочого місця, безпеки праці. Устаткування, посуд, інструмент, інвентар для приготування солодких страв. 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 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 напоїв Інструктаж за змістом занять, організації робочого місця, безпеки праці. Устаткування, посуд, інструмент, інвентар для приготування напоїв. Робота із Збірником рецептур. Перерахунок сировини, норми виходу, правила порціонування. Правила зберігання готових страв. Приготування компотів із свіжих плодів та ягід, сухофруктів, киселів різної консистенції з ягід, молока, яблук. Відпуск. Вимоги до якості. Приготування гарячих напоїв. Чай з лимоном, варенням, молоком. Какао з молоком. Шоколад. Відпуск. Приготування кави: натуральної, з молоком, з коньяком, лимоном, глянсе. Різновиди подачі. Вимоги до якості.
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. <i>Примітка.</i> 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 риби осетрових порід, морепродуктів; ознаки та органолептичні методи визначення доброякісності риби 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; виготовлення соусів та заправок для салатів із свіжих овочів або овочів, які пройшли кулінарну обробку, салатів із овочів з м'ясом або рибою; перемішування та викладання салатної маси у салатники; оброблення риби та оселедців для виготовлення рибних холодців, рибних тюфтельок, щерби, оселедців натуральних та з гарніром; формування рибної котлетної маси та виготовлення котлет рибних, рулетів, товчеників, січеників; тушкування, смаження, запікання риби (карасі в сметані, тарань з медом та ін.); нарізання м'яса, виготовлення котлетної маси, додавання необхідних інгредієнтів для готування битків, рагу, гуляшу; виготовлення овочевих, круп'яних запіканок; підготовлення 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

І 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 частини (елементи, фрагменти) практичних завдань (лабораторні, лабораторно-практичні, контрольні, підсумкові роботи тощо). При відповіді і виконанні практичних завдань допускається 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 допускається 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.	
Ба ли	Критерії оцінювання навчальних досягнень	Бал и	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 практичних завдань. Під час відповіді і при виконанні практичних завдань допускається 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 допускається 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 виконання 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.

II рівень – середній

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 обгрунтовано 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.
---	--

Бал и	Критерії оцінювання навчальних досягнень	Бал и	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. З 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 обґрунтувати 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 дотриманні 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 типом алгоритму 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 підготовка

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 професії певного 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.

Бал и	Критерії оцінювання навчальних досягнень	Бал и	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 конструкторської 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 відповідає 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 міждисциплінарні 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-виробничі або контрольні 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.
-----------	--	-----------	--