

КОМПЛЕКТ НАВЧАЛЬНО-ПРОГРАМНОЇ ДОКУМЕНТАЦІЇ

з професії:

5122 «КУХАР», КВАЛІФІКАЦІЯ: 4 РОЗРЯД

5123 «ОФІЦІАНТ», КВАЛІФІКАЦІЯ: 3 РОЗРЯД

5123 «БАРМЕН», КВАЛІФІКАЦІЯ: 4 РОЗРЯД

Пояснювальна записка
до робочого навчального плану підготовки кваліфікованих робітників
на основі базової загальної середньої освіти з отриманням повної
загальної середньої освіти за професією
5122 «Кухар». Кваліфікація: «Кухар 4 розряду»,
5123 «Офіціант». Кваліфікація: «Офіціант 3 розряду»,
5123 «Бармен». Кваліфікація «Бармен 4 розряду».

Робочий навчальний план з професії «Кухар, офіціант, бармен» розроблений на основі СП(ПТ)О 5122.І.56.10-2021, СП(ПТ)О 5123.І.56.10 -2017,), СП(ПТ)О 5123.І.56.30-2020, з професій «Кухар», «Офіціант», «Бармен» Державного стандарту загальної середньої освіти. Для запобігання дублювання навчального матеріалу при вивченні професії «Офіціант» в загальнопрофесійному блоці вилучені загальнопрофесійні компетентності, які вивчаються при оволодінні першої із суміжних професій. Для запобігання дублювання навчального матеріалу при оволодінні професією «Офіціант»: зменшено виробничу практику на 77 годин за рахунок матеріалу, який вивчався на першій складовій технологічно суміжних професій, при оволодінні професією «Бармен» 4 розряду зменшено на 14 годин професійно-теоретичну підготовку та на 14 годин виробничу практику за рахунок матеріалу, який вивчався при опануванні професією «Офіціант» Мінімальне тижневе навантаження учнів в дні теоретичного та виробничого навчання - 32 години, максимальне – 36 годин, під час виробничої практики тижневе навантаження становить - 35 годин. Професійно-практична підготовка здійснюється у кухнях-лабораторіях, навчальному барі та безпосередньо на робочих місцях підприємств. Робочим навчальним планом передбачено проведення проміжного та вихідного контролю знань, умінь і навичок учнів. Іспити, заліки з професійно-теоретичної підготовки проводяться за рахунок часу, відведеного на їх вивчення. Поетапна атестація учнів проводиться після завершення кожного рівня підготовки учнів: з професії «Кухар» 4 розряду - на II курсі, , «Офіціант» 3 розряду, «Бармен» 4 розряду – на III курсі, а ДКА після завершення терміну навчання за рахунок годин передбачених СП(ПТ)О.

Директор ДНЗ «Хмельницький
центр ПТО сфери послуг»



Є.С. Царьова



**Робоча навчальна програма з предмета
«Основи галузевої економіки і підприємництва»**

Професія: - Кухар

Кваліфікація: 4 розряд

№ з/п	Тема	Кількість годин	
		усього	з них на лабораторно- практичні роботи
1.	Галузева структура економіки. Економічні відносини власності	1	
2.	Підприємницька діяльність. Державна підтримка розвитку підприємства і підприємницької діяльності	3	
3.	Підприємство в системі економічних відносин	2	
4.	Ринок та ринкові відносини	1	
5.	Система управління. Менеджмент. Маркетинг	1	
6.	Кадри підприємств і продуктивність праці. Оплата праці	2	
7.	Податкова політика підприємства. Фінанси та облік на підприємстві	2	
Усього годин		12	

Тема 1. Галузева структура економіки

Основні завдання курсу. Основи галузевої економіки і підприємництва. Поняття національної економіки. Галузева структура економіки та показники що її характеризують. Основні фактори, які впливають на формування галузевої економіки. Досягнення, проблеми та перспективи розвитку окремих галузей.

Тема 2. Підприємницька діяльність. Державна підтримка розвитку підприємства і підприємницької діяльності

Функції підприємця та складники підприємницької діяльності. Доход і ризик у підприємстві. Види підприємництва: виробниче, комерційне, посередницьке, фінансове. Мале та велике підприємництво. Фермерство як особливий вид підприємницької діяльності. Приватне, колективне та державне

підприємство. Переваги та обмеження різних форм підприємств. Валовий дохід, витрати та прибуток підприємця. Структура витрат. Способи максимізації прибутку. Прибутковість (рентабельність) як прояв результатів діяльності підприємства. Зв'язки підприємця з банками, страховими компаніями, іншими фінансово-кредитними установами.

Національна програма сприяння розвитку підприємництва в Україні. Правові акти про підприємства. Закони України «Про підприємництво», «Про підприємство», «Про державну підтримку малого і середнього підприємства».

Державна реєстрація та ліцензування суб'єктів підприємницької діяльності. Статут підприємства. Колективний договір. Процедура відкриття власної справи. Поняття «Бізнес-план».

Тема 3. Підприємство в системі економічних відносин.

Підприємство як суб'єкт господарювання. Основні ознаки підприємства. Процес виробництва: сутність і структура. Види підприємств. Структура підприємства. Принципи і функції економічної діяльності підприємства. Ресурси підприємства. Фонди підприємства, їх структура і кругообіг. Фізичний і моральний знос основних виробничих фондів. Витрати виробництва: зовнішні, внутрішні, постійні, змінні. Поняття собівартості продукції. Поняття про ціни та їх види. Особливості регулювання цін на продукцію. Формування доходу підприємства. Прибуток підприємства і його формування в умовах ринкових відносин. Рентабельність продукції і виробництва.

Виробничі технології. Особливості сучасних технологій. Інноваційна діяльність підприємства. Місце інновацій у діяльності сучасного підприємства.

Тема 4. Ринок та ринкові відносини.

Ринок, об'єктивні умови його формування, сутність та роль. Функції та структура ринку. Ринкова інфраструктура та її функції. Основні суб'єкти ринкової сфери. Основні чинники розвиненості ринку. Закон попиту та пропозиції у системі законів ринкової економіки. Поняття кон'юнктури ринку. Конкуренція: виникнення, сутність, функції і види. Методи конкуренції. Конкуренція і реклама. Взаємозв'язок між конкуренцією і монополією.

Основні організаційні форми монополії. Сутність антимонопольних дій.

Тема 5. Система управління. Менеджмент. Маркетинг

Поняття і необхідність управління підприємством Три інструменти управління: ієрархія, культура, ринок, їх використання.

Сучасні принципи, методи, організаційні структури управління підприємством. Шляхи удосконалення підприємств. Економічна суть управління. Суб'єкти і об'єкти управління. Принципи управління. Основні функції управління та його ефективність. Менеджмент і сучасна система організації виробництва. Роль бізнес-плану у виробничій та збутовій стратегії підприємства. Інформація та інформаційні системи. Маркетинг і його роль в ринковій економіці. Основні функції та принципи маркетингу. Роль інформації у здійсненні менеджменту і маркетингу.

Тема 6. Кадри підприємств і продуктивність праці. Оплата праці

Кадри підприємства, їх склад і структура. Класифікація персоналу підприємства. Кадрова політика та система управління персоналом. Ринок праці, особливості його формування та регулювання. Показники продуктивності праці та методи її вимірювання. Планування продуктивності праці на підприємстві. Організація і нормування праці. Розрахунки чисельності працюючих на підприємстві. Заробітна плата, її економічний зміст форми і системи. Оплата праці. Нові форми оплати праці. Форми та системи оплати праці. Закон формування зарплати. Причини відмінностей у зарплаті. Види та системи оплати праці. Тарифна система та її елементи (класи, категорії, розряди), порядок їх присвоєння. Захист заробітної плати від інфляції. Планування фонду оплати праці. Державна політика оплати праці.

Тема 7. Податкова політика підприємства. Фінанси та облік на підприємстві.

Поняття про податкову систему, її принципи. Функції податків. Системи оподаткування доходів. Елементи системи оподаткування. Класифікація податків: загальнодержавні і місцеві, прямі і непрямі. Пільги при оподаткуванні доходів. Облік виконаних робіт, наданих послуг та вироблені продукції, грошових потоків. Необхідність обліку. Організація обліку.

Кредити. Види кредитів. Кредитна заборгованість. Оренда, лізинг, орендна плата.

Страхування майна, виробничої діяльності.

Схвалено на засіданні педагогічної ради
Протокол № 1 від 31.08. 2022 р.

Розглянуто на засіданні методичної комісії
викладачів та майстрів в/н професій харчової
промисловості та ресторанного господарства
Протокол № 1 від 30. 08. 2022 р.
Голова методкомісії



Г. І. Хом'юк



Робоча навчальна програма з предмета “Інформаційні технології”

Професія: Кухар

Кваліфікація: 4 розряд

№ з/п	Тема	Кількість годин	
		Всього	з них на лабораторно-практичні роботи
1.	Використання інформаційних та комп'ютерних технологій для автоматизації ресторанного бізнесу. Система “Ресторан”.	1	
2.	Оформлення ділових паперів за допомогою текстових редакторів	4	2
3.	Використання електронних таблиць	6	4
4.	Всього годин:	12	6

Тема 1. Використання інформаційних та комп'ютерних технологій для автоматизації ресторанного бізнесу. Система „Ресторан”.

Ознайомлення учнів з автоматизацією роботи з документацією у ресторанному господарстві.

Тема 2. Оформлення ділових паперів за допомогою текстових редакторів
Текстовий редактор MS Word.

Лабораторно-практична робота 1: текстовий редактор MS Word.

Робота з меню “Таблиця”. Виконання індивідуального завдання, робота з документами, що містять таблиці (побудова таблиці, видалення та додавання рядків і стовпців, форматування інформації в таблицях).

Лабораторно-практична робота 2: текстовий редактор MS Word.

Знайомство з панеллю інструментів “Малювання”. Створення графічних елементів в документі (схем, графіків та ін.).

Тема 3. Використання електронних таблиць

Ознайомлення з програми, які використовуються в роботі з розрахунковими документами. Табличний процесор Microsoft Excel для Windows.

Лабораторно-практична робота 3: форматування таблиць в Microsoft Excel. Створення та збереження книг. Редагування даних.

Лабораторно-практична робота 4: виконання розрахунків.

Використання майстра функцій, введення формул.

Лабораторно-практична робота 5: побудова діаграм. Використання майстра діаграм.

Лабораторно-практична робота 6: використання Microsoft Excel під час вирішення галузевих, професійних задач.

Схвалено на засіданні педагогічної ради
Протокол № 1 від 31.08. 2022 р.

Розглянуто на засіданні методичної комісії
викладачів та майстрів в/н професій харчової
промисловості та ресторанного господарства

Протокол № 1 від 30. 08. 2022 р.

Голова методкомісії



Г. І. Хомюк



Робоча програма з предмета “ Основи санітарії, гігієни, фізіології”

Професія: Кухар
Кваліфікація:4
розряд

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

Розділ 1. Основні відомості про санітарію та гігієну.

Санітарне законодавство й організація харчового нагляду

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

Розділ

2.

Санітарні

вимоги при первинній обробці сировини, продуктів, приготуванні напівфабрикатів.

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

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

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

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

- ✓ Правиласанітарної обробкикухонного посуду,інструментів,інвентарю, їхмаркування тавикористання у процесіприготуваннябульйонів, супів тасоусів.
- ✓ Правиласанітарноїобробки столового та кухонногопосуду,інструментів,інвентарю, їхмаркуваннята використаннядля приготування страв тагарнірів з овочів, грибів;
- ✓ Правиласанітарної обробкикухонного посуду,інструментів,інвентарю, їхмаркування тавикористанняупроцесі приготування страв зяєць, молока та молочнихпродуктів.
- ✓ Санітарні норми при готуванністрав з яєць,молокатамолочнихпродуктів;
- ✓ Правиласанітарної обробкикухонного посуду,інструментів,інвентарю, їхмаркування тавикористанняупроцесі приготування страв і гарнірів з круп,бобових,макароннихвиробів.
- ✓ Правиласанітарної обробкикухонного посуду,інструментів,інвентарю, їхмаркування тавикористанняупроцесі приготування страв зриби танерибних продуктівморя.
- ✓ Правиласанітарної обробкикухонного посуду,інструментів,інвентарю, їхмаркування тавикористанняупроцесі приготування страв зрізних видів м'ясноїпродукції.
- ✓ Санітарнінорми щодоінструментів, обладнання,посуду,робочого місця дляготування тіста тавиробівзнього.

Розділ 4. Вимоги доулаштуванняпідприємства.Правилаутилізаціївідходів.

- ✓ Правила утилізаціївідходів післяобробкиовочів та грибів,фруктів,ягід,горіхоплідних;
- ✓ Правила утилізаціївідходів післяобробкирізних видів риби танерибнихпродуктів, виготовленнякотлетноїмасизнеї.
- ✓ Правила утилізаціївідходів післяобробкирізних видів м'ясноїпродукції тавиготовлення котлетноїмасизнеї.
- ✓ Правила утилізаціївідходів післяприготування бульйонів,супівтасоусів.
- ✓ Правила утилізаціївідходів післяприготування страв тагарнірів зовочів,грибів.
- ✓ Правила утилізаціївідходівпісляприготуваннястрав зяєць, молока

та молочних продуктів.

- ✓ Правила утилізації відходів після приготування страв і гарнірів з круп, бобових, макаронних виробів (паст).
- ✓ Правила утилізації відходів після приготування страв із риби та нерибних продуктів моря
- ✓ Правила утилізації відходів після приготування страв з різних видів м'ясної продукції.
- ✓ Правила утилізації відходів після виготовлення різних видів тіста та виробів з нього.
- ✓ правила утилізації відходів після приготування холодних страв із закусок.
- ✓ Правила утилізації відходів після виготовлення солодких страв і напоїв.

Розділ 5. Основи фізіології харчування

Загальні правила фізіології харчування.

Схвалено на засіданні педагогічної ради
Протокол № 1 від 31.08. 2022 р.

Розглянуто на засіданні методичної комісії
викладачів та майстрів в/н професій харчової
промисловості та ресторанного господарства

Протокол № 1 від 30. 08. 2022 р.

Голова методкомісії



Г. І. Хомюк

«ПОГОДЖЕНО»
Директор кафе «Театральне»
м. Хмельницький
31.08.2022 р.



«ЗАТВЕРДЖЕНО»
Директор



Робоча навчальна програма з предмета “Основи трудового законодавства”

Професія: Кухар
Кваліфікація: 4 розряд

№ з/п	Тема	Кількість годин	
		усього	з них на лабораторно- практичні роботи
1.	Загальна характеристика трудового права	1	
2.	Трудовий та колективний договір	1	
3.	Регулювання трудових відносин неповнолітніх	1	
4.	Робочий час і час відпочинку	1	
5.	Трудова дисципліна	1	
6.	Відповідальність за порушення трудового законодавства	1	
7.	Матеріальна відповідальність	1	
8.	Соціальні гарантії та соціальний захист	3	
9.	Вирішення питань з трудового законодавства. Трудові спори	2	
Усього годин		12	

Тема 1. Загальна характеристика трудового права.

Право громадян на працю. конституція України про право на працю і відпочинок. загальна характеристика трудового законодавства відповідно до Кодексу законів про працю України. Основні трудові права і обов'язки працівників.

Тема 2. Трудовий та колективний договір

Трудовий договір, його зміст і форми. строки трудового договору. порядок укладання трудового договору. умови прийняття на роботу. терміни випробування, переведення на іншу роботу. Підстави для припинення трудового договору.

Тема 3. Регулювання трудових відносин неповнолітніх.

Особливості прийому на роботу. охорона праці. робочий час. соціальний захист та гарантії неповнолітніх.

Тема 4. Робочий час і час відпочинку

Правове регулювання робочого часу і часу відпочинку. право громадян України на відпочинок. види робочого часу, обумовлені його тривалістю. підсумковий облік робочого часу. обмеження надурочних робіт. час відпочинку. щорічні та додаткові відпустки, порядок їх надання.

Тема 5. Трудова дисципліна

Трудова дисципліна. Правові засоби зміцнення трудової дисципліни. права та обов'язки працівника та роботодавця.

Тема 6. Відповідальність за порушення трудового законодавства

Заохочення та успіхи в роботі, стягнення за порушення трудової дисципліни. матеріальна відповідальність. Види та межі матеріальної відповідальності. Визначення розміру в порядку покриття шкоди, заподіяної працівником. трудові спори, порядок їх розгляду. Виконання рішень комісій з трудових спорів, народного суду.

Тема 7. Соціальні гарантії та соціальний захист

Державне соціальне страхування. кошти соціального страхування. види забезпечення соціального страхування. допомога у зв'язку з тимчасовою непрацездатністю. основні умови видачі розміру допомоги з державного соціального страхування.

охорона праці. права працівників на охорону праці під час роботи на підприємстві. пільги та компенсації при важких та шкідливих умовах праці.

Тема 8. Вирішення питань із трудового законодавства

Вирішення питань із трудового законодавства.

Схвалено на засіданні педагогічної ради
Протокол № 1 від 31.08. 2022 р.

Розглянуто на засіданні методичної комісії
викладачів та майстрів в/н професій харчової
промисловості та ресторанного господарства
Протокол № 1 від 30. 08. 2022 р.

Голова метод. комісії



Г. І. Хом'юк



Робоча навчальна програма з предмета «Основи енергоефективності»

Професія: Кухар
Кваліфікація: 4розряд

№ з/п	Тема	Кількість годин	
		усього	з них на лабораторно-практичні роботи
1.	Вступ. Історичний аспект виникнення енергозбереження. Основні поняття енергозбереження.	1	
2.	Визначення енергоефективності виробництва електричної та теплової енергії.	2	
3.	Основні напрямки економії енергоресурсів.	2	
4.	Енергозбереження на підприємствах та в цивільних спорудах	2	
5.	Нетрадиційні та поновлювальні джерела енергії.	1	
	Всього:	8	

ТЕМА 1. Вступ. Історичний аспект виникнення енергозбереження. Основні поняття енергозбереження.

Історичний аспект виникнення енергозбереження. Загальні засади Закону України про енергозбереження. Основні поняття енергозбереження.

ТЕМА 2. Визначення енергоефективності виробництва електричної та теплової енергії.

Проблеми підвищення енергоефективності виробництва електричної та теплової енергії. Тенденції зміни рівня енергоефективності виробництва енергії. Світовий досвід, досягнення та стратегічні орієнтири політики енергоефективності.

ТЕМА 3. Основні напрямки економії енергоресурсів.

Шляхи економії енергоресурсів. Методи стимулювання економії енергоресурсів. Економія енергоресурсів за кордоном.

ТЕМА 4. Енергозбереження на підприємствах та в цивільних спорудах.

Енергетична політика підприємства. Вибір типу енергоносія. Енергетичний баланс підприємства. Модернізація системи підприємства. Енергозбереження в цивільних спорудах.

ТЕМА 5. Нетрадиційні та поновлювальні джерела енергії.

Нетрадиційні джерела енергії в Україні. Геліоенергетика та вітроенергетика. Гідроенергетика та біоенергетика. Енергія морських хвиль та припливів.

Схвалено на засіданні педагогічної ради
Протокол № 1 від 31.08. 2022 р.

Розглянуто на засіданні методичної комісії
викладачів та майстрів в/н професій харчової
промисловості та ресторанного господарства
Протокол № 1 від 30. 08. 2022 р.
Голова методкомісії



Г. І. Хомюк



Робоча програма з предмета “Охорона праці”

Професія: Кухар
Кваліфікація: 4 розряд

№ з/п	Тема	Кількість годин	
		Всього	З них на лабораторно- практичні роботи
1	Правові та організаційні основи охорони праці	4	
2	Основи безпеки праці у галузі. Загальні відомості про потенціал небезпек. Психологія безпеки праці. Організація роботи з охорони праці	10	
3	Основи пожежної безпеки. Вибухонебезпека виробництва і вибухозахист	3	
4	Основи електробезпеки	3	
5	Основи гігієни праці та виробничої санітарії. Медичні огляди	4	
6	Надання першої допомоги потерпілим при нещасних випадках	6	
	Всього годин:	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 рефлексі, 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.

Примітка: зміст теми 2 доповнюється і уточнюється відповідно до вимог безпеки праці для конкретних виробництв і професій.

Тема 3. Основи пожежної безпеки. Вибухонебезпека виробництва і вибухозахист

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

Вогнегасильні речовини та матеріали: рідина, піна, вуглекислота, пісок, покривала, їх вогнегасильні властивості. Пожежна техніка для захисту об'єктів: пожежні машини, автомобілі та мотопомпи, установки для пожежегасіння, вогнегасники, ручний пожежний інструмент, їх призначення, будова, використання на пожежі. Особливості гасіння пожежі на об'єктах галузі.

Організація пожежної охорони в галузі.

Стан та динаміка аварійності в світовій індустрії. Аналіз характерних, значних промислових аварій, пов'язаних з викидами, вибухами та пожежами хімічних речовин. Загальні закономірності залежності масштабів руйнувань і тяжкості наслідків аварій від кількості, фізико-хімічних властивостей і параметрів 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.

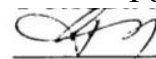
Опіки, їх класифікація. Перша допомога при хімічних і термічних опіках, опіку очей.

Перша допомога при запорошуванні очей. Способи промивання очей. Ознаки отруєння і перша допомога потерпілому. Способи надання допомоги при отруєнні чадним газом, алкоголем, ніотином. Транспортування потерпілого. Підготовка потерпілого до транспортування. Вимоги до транспортних засобів.

Схвалено на засіданні педагогічної ради
Протокол № 1 від 31.08. 2022 р.

Розглянуто на засіданні методичної комісії
викладачів та майстрів в/н професій харчової
промисловості та ресторанного господарства
Протокол № 1 від 30. 08. 2022 р.

Голова методкомісії



Г. І. Хом'юк

«ПОГОДЖЕНО» ФЕ
Директор кафе «Театральне»
м. Хмельницький
31.08.2022 р.



«ЗАТВЕРДЖЕНО»
Директор



Загальнопрофесійний блок та зміст загально професійних компетентностей

Професія: 5122 Кухар

Професійна кваліфікація: Кухар 4-го розряду

Код	Загальнопрофесійні компетентності	Зміст загальнопрофесійних компетентностей	Назви предметів	Кількість годин на предмет	
				Всього годин	З них ЛПР
КК 4	Громадянсько-правова компетентність	Повинен знати: основні трудові права та обов'язки працівників; основні нормативно-правові акти у професійній сфері, що регламентують трудову діяльність; положення, зміст, форми та строки укладання трудового договору (контракту), підстави його припинення; соціальні гарантії та чинний соціальний захист на підприємстві, зокрема види та порядок надання відпусток; порядок розгляду та способи вирішення індивідуальних та колективних трудових спорів; основи законодавства про захист прав споживачів. Уміти: застосовувати знання щодо: основних трудових прав та обов'язків працівників; основних нормативно-правових актів у професійній сфері, що регламентують трудову діяльність; положення, змісту, форм, строку укладання та підстав припинення трудового договору (контракту); соціальних гарантій та чинного соціального захисту на підприємстві, зокрема про види та порядок надання відпусток, порядок оплати лікарняних листів, порядку розгляду та способів вирішення індивідуальних та колективних	Основи трудового законодавства	12	

		трудових спорів; дотримуватися законодавства про захист прав споживачів			
КК 5	Підприємницька компетентність	Знати: поняття «ринкова економіка» та принципи, на яких вона базується; організаційно-правові форми підприємництва в Україні; положення основних документів, що регламентують підприємницьку діяльність; процедури відкриття власної справи; поняття «Бізнес-план»; основні поняття про господарський облік; види та порядок ціноутворення; види заробітної плати; види стимулювання праці персоналу підприємств; порядок створення приватного підприємства; порядок створення та заповнення нормативної документації (книга «доходів та витрат», баланс підприємства); порядок ведення обліково-фінансової документації підприємства; порядок проведення інвентаризації; порядок ліквідації підприємства; поняття «конкуренція», її види та прояви у сфері громадського харчування; основні фактори впливу держави на економічні процеси (податки, пільги, дотації) Уміти: користуватися нормативно-правовими актами щодо підприємницької діяльності; розробляти бізнес-плани.	Основи галузевої економіки та підприємництва	12	
КК 7	Цифрова компетентність	Знати інформаційно-комунікаційні засоби, способи їх застосування; способи пошуку, збереження, обробки та передачі інформації у професійній діяльності. Уміти: використовувати інформаційно-комунікаційні засоби, технології; здійснювати пошук інформації, її обробку, передачу та збереження у професійній діяльності.	Інформаційні технології	12	
КК 6	Екологічна та енергоефективна компетентність	Знати: основи енергоефективності; нормативно-правові акти у сфері енергозбереження; способи енергоефективного використання матеріалів, ресурсів та енергозберігаючого обладнання у професійній діяльності та у побуті; способи енергозаощадження на підприємстві; нормативно-правові акти в сфері екології; основи раціонального використання, відтворення і збереження природних ресурсів; способи збереження та захисту екології в професійній діяльності та в побуті; правила сортування сміття, утилізації відходів. Уміти: раціонально використовувати енергоресурси, витратні	Основи енергоефективності	8	

		матеріали у професійній діяльності та у побуті; використовувати енергоефективне устаткування; дотримуватися екологічних норм у професійній діяльності та в побуті.			
	Санітарія, гігієна, фізіологія	Знати: загальні правила санітарії та гігієни у професійній діяльності: стандарти ISO 9001, ISO 22000, HACCP (ХАССП); загальні правила фізіології у харчуванні; Уміти: дотримуватись правил санітарії та гігієни у професійній діяльності: стандартів ISO 9001, ISO 22000, HACCP (ХАССП).	Основи санітарії, гігієни, фізіології	24	
	Дотримання вимог охорони праці	Знати: загальні правила охорони праці у професійній діяльності; вимоги нормативних актів з охорони праці; права працівників з охорони праці; правила безпечної експлуатації устаткування; засоби та методи захисту працівників від шкідливого та небезпечного впливу виробничих факторів; основи пожежної безпеки; електробезпеки; гігієни праці та виробничої санітарії у професійній діяльності; причини нещасних випадків на підприємстві; план ліквідації аварійних ситуацій та їх наслідків; правила проходження медичних оглядів; правила та засоби надання долікарської допомоги потерпілим у разі нещасних випадків. Уміти: забезпечувати особисту безпеку в процесі виконання робіт; застосовувати первинні засоби пожежогасіння; звільняти потерпілого від дії електричного струму; діяти у разі виникнення нещасних випадків чи аварійних ситуацій; надавати долікарську допомогу потерпілим у разі нещасних випадків.	Охорона праці	30	

Схвалено на засіданні педагогічної ради
Протокол № 1 від 31.08. 2022 р.

Розглянуто на засіданні методичної комісії
викладачів та майстрів в/н професій харчової
промисловості та ресторанного господарства
Протокол № 1 від 30. 08. 2022 р.
Голова методкомісії



Г. І. Хомюк



Робоча навчальна програма
Професія: 5122 Кухар
Професійна кваліфікація: Кухар 4-го розряду

Код та назва результату навчання, кількість годин	Код компетентності	Назва компетентності	Всього годин на професійно-теоретичну підготовку	З них ЛПР	На професійно-практичну підготовку	З них		
						Виробниче навчання в навчальній майстерні, лабораторії	Виробниченавчан-ня в умовах вир-ва	Вироб-ничапракти-ка
РН 1.	Обробляти овочі, гриби, фрукти, ягоди, горіхоплідні та готувати напівфабрикати з них							
51			12	4	39	18		21
	ПК 1.	Здатність підготуватися до обробки овочів, грибів, ягід, організувати робоче місце	2	-	13	6	-	7
	ПК 2.	Здатність отримувати сировину зі складу або від постачальника	1	-	7	-	-	7
	ПК 3	Здатність проводити механічну кулінарну обробку та нарізання овочів, грибів та фруктів, ягід механічним та ручним способами, простими та складними формами; підготування овочів до фарширування	9	4	19	12	-	7
РН 2.	Готувати страви та гарніри з овочів, грибів							
90			24	12	66	24		42

	ПК 1.	Здатність підготуватись до робочого процесу, організувати робоче місце.	1		7			7
	ПК 2.	Здатність готувати страви і гарніри з овочів і грибів	23	12	59	24		35
РН 3.	Готувати страви з яєць, молока та молочних продуктів							
77			24	12	53	18		35
	ПК 1.	Здатність підготуватись до приготування яєць та сиру, організувати робоче місце	1	-	7			7
	ПК 2.	Здатність готувати страви з яєць, молока та молочних продуктів	23	12	46	18		28
РН 4.	Обробляти різні види риби, продуктів моря та готувати напівфабрикати з них							
98			24	12	74	18		56
	ПК 1.	Здатність підготуватись до робочого процесу оброблення різних видів риби, продуктів моря та приготування напівфабрикатів з них, організувати робоче місце.	2	-	7	-		7
	ПК 2.	Здатність проводити механічну кулінарну обробку риби з кістковим і хрящовим скелетом, інших видів риби	6	3	20	6		14
	ПК 3.	Здатність готувати котлетну та січену маси з різних видів риби та напівфабрикати з неї	12	6	27	6		21
	ПК 4.	Здатність обробляти морепродукти	4	3	20	6		14
РН 5.	Обробляти м'ясо, субпродукти, птицю, дичину та готувати напівфабрикати з них							
150			36	12	114	30		84
	ПК 1.	Здатність підготуватися до оброблення м'яса та приготування напівфабрикатів з м'яса, організувати робоче місце	1	-	7	-	-	7
	ПК 2.	Здатність проводити механічну кулінарну обробку баранячих туш, четвертин яловичини, напівтуш телятини, свинини, та підготовку окремих частин м'яса	4	-	14	-	-	14
	ПК 3.	Здатність готувати напівфабрикати з м'яса різної складності	10	4	33	12		21

	ПК 4.	Здатність проводити механічну кулінарну обробку та підготовку субпродуктів м'яса	2	-	7	-	-	7
	ПК 5.	Здатність готувати натуральну січену та котлетну маси з різних видів м'яса та напівфабрикати з них	7	4	13	6	-	7
	ПК 6.	Здатність проводити механічну кулінарну обробку птиці	2	-	7	-	-	7
	ПК 7.	Здатність готувати напівфабрикати з птиці різної складності	4	2	13	6	-	7
	ПК 8.	Здатність проводити механічну кулінарну обробку та підготовку субпродуктів птиці	2	-	7	-	-	7
	ПК 9.	Здатність готувати котлетну масу з птиці та напівфабрикати з неї	4	2	13	6	-	7
РН 6.	Готувати бульйони, супи та соуси							
142			63	24	79	30		49
	ПК 1.	Здатність підготуватись до робочого процесу приготування бульйонів, супів та соусів, організувати робоче місце для приготування супів та соусів	8	-	13	6	-	7
	ПК 2.	Здатність приготування бульйонів, супів: заправних, пюреподібних, холодних та різних, їх відпуск	55	24	66	24		42
РН 7.	Готувати страви і гарніри з круп, бобових, макаронних виробів							
74			28	12	46	18		28
	ПК 1.	Здатність підготуватись до приготування страв і гарнірів з круп, бобових, макаронних виробів, організувати робоче місце	2	-	13	6	-	7
	ПК 2.	Здатність готувати страви і гарніри з круп, бобових, макаронних виробів (паст)	26	12	33	12	-	21
РН 8.	Готувати страви з риби та нерибних продуктів моря							
89			36	12	53	18		35
	ПК 1.	Здатність підготуватись до приготування страв з риби та нерибних продуктів моря, організувати робоче місце	2	-	7	-	-	7
	ПК 2.	Здатність готувати страви з риби та нерибних продуктів моря (морепродуктів)	34	12	46	18		28

РН 9.	Готувати страви з різних видів м'ясної продукції						
126			40	12	86	30	56
	ПК 1.	Здатність підготуватись до приготування страв з різних видів м'ясної продукції, організувати робоче місце.	4	-	7		7
	ПК 2.	Здатність готувати страви з м'яса, м'ясної котлетної та січеної маси, субпродуктів	36	12	79	30	49
РН 10.	Готувати тісто та вироби з нього						
128			36	18	92	36	56
	ПК 1.	Здатність підготуватись до робочого процесу, організувати робоче місце	2	-	7		7
	ПК 2.	Здатність виготовляти різні види прісного тіста та виробів з нього, в тому числі з різними начинками: вареників, пельменів, млинчиків, тощо	16	8	46	18	28
	ПК 3.	Здатність готувати дріжджове тісто та вироби з нього	18	10	39	18	21
РН. 11	Готувати холодні страви та закуски						
95			29	12	66	24	42
	ПК 1.	Здатність готувати салати, овочеві закуски, холодні страви і закуски із сиру, яєць	12	4	26	12	14
	ПК 2.	Здатність готувати холодні страви з риби	5	5	20	6	14
	ПК 3.	Здатність готувати холодні страви і закуски з м'яса птиці та субпродуктів	12	2	20	6	14
РН.12	Готувати солодкі страви на напої						
50			24	6	26	12	14
	ПК 1.	Здатність готувати солодкі страви	18	4	13	6	7
	ПК 2.	Здатність готувати напої	6	2	13	6	7
1170			376	148	794	276	518

Перелік модулів

Загальнопрофесійний блок

РН Загальнопрофесійний

РН Санітарія, гігієна, фізіологія

М 1. Первинна обробка сировини та приготування напівфабрикатів

РН 1. Обробляти овочі, гриби, фрукти, ягоди, горіхоплідні та готувати напівфабрикати з них

- РН 4. Обробляти різні види риб, продуктів моря та готувати напівфабрикати з них
РН 5. Обробляти м'ясо, субпродукти, птицю, дичину та готувати напівфабрикати з них

М 2. Приготування гарячих страв

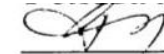
- РН 2. Готувати страви та гарніри з овочів, грибів
РН 3. Готувати страви з яєць, молока та молочних продуктів
РН 6. Готувати бульйони, супи та соуси
РН 7. Готувати страви і гарніри з круп, бобових, макаронних виробів
РН 8. Готувати страви з риби та нерибних продуктів моря
РН 9. Готувати страви з різних видів м'ясної продукції
РН 10. Готувати тісто та вироби з нього

М 3. Приготування холодних страв та закусок. Приготування солодких страв, напоїв.

- РН 11. Готувати холодні страви та закуски
РН 12. Готувати солодкі страви на напої

Схвалено на засіданні педагогічної ради
Протокол № 1 від 31.08. 2022 р.

Розглянуто на засіданні методичної комісії
викладачів та майстрів в/н професій
харчової промисловості та
ресторанного господарства
Протокол № 1 від 30. 08. 2022 р.
Голова методкомісії



Г. І. Хомюк



ЗМІСТ

освітньої програми з професійно-теоретичної підготовки

Професія: 5122 Кухар

Професійна кваліфікація: Кухар 4-го розряду

НАЗВА МОДУЛЯ – М 1. ПЕРВИННА ОБРОБКА СИРОВИНИ ТА ПРИГОТУВАННЯ НАПІВФАБРИКАТІВ

РН 1. Обробляти овочі, гриби, фрукти, ягоди, горіхоплідні та готувати напівфабрикати з них.

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

Санітарно-гігієнічні вимоги до робочого місця та особистої гігієни працівника. Ознайомлення із Збірником рецептур страв та кулінарних виробів.

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

Асортимент та основні характеристики овочів та грибів, фруктів, ягід, горіхоплідних; харчову цінність різних овочів та грибів, фруктів, ягід, горіхоплідних; вимоги до якості овочів та грибів, фруктів, ягід, горіхоплідних; правила підбору овочів та грибів, фруктів, ягід, горіхоплідних; правила приймання сировини за якістю і кількістю зі складу або від постачальника; правила зберігання овочів та грибів, фруктів, ягід, горіхоплідних.

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

Вимоги до якості овочів та грибів, фруктів, ягід, призначених для механічної кулінарної обробки; методи обробки овочів, фруктів, ягід, грибів та зелені; норми виходу овочів та грибів, фруктів, ягід, горіхоплідних після механічної кулінарної обробки; способи мінімізації кількості відходів під час обробки овочів та грибів, фруктів, ягід; правила зберігання оброблених овочів та грибів, фруктів, ягід, для подальшого приготування страв; прийоми та способи нарізання овочів та грибів, фруктів простими та складними формами та їх кулінарне використання; прийоми та способи підготовки овочів та грибів для фарширування; норми виходу овочів та грибів, фруктів після нарізки; правила охолодження та заморожування нарізаних овочів, фруктів та грибів; правила

зберігання нарізаних овочів, ягід, фруктів та грибів в свіжому, охолодженому та замороженому вигляді. Види технологічного обладнання та виробничого інвентарю, що використовується для обробки овочів та грибів, фруктів, ягід, горіхоплідних, круп та бобових; правила їх експлуатації та безпечного застосування.

РН 4. Обробляти різні види риб, продуктів моря та готувати напівфабрикати з них.

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

Організація робочого місця для оброблення різних видів риб, продуктів моря та приготування напівфабрикатів з них; порядок отримання сировини зі складу або від постачальника.

Види інструменту, обладнання, що використовується для оброблення різних видів риб, продуктів моря та приготування напівфабрикатів з них; правила їх експлуатації.

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

Класифікація та характеристика риби з кістковим і хрящовим скелетом; харчова цінність риби з кістковим і хрящовим скелетом; кулінарне призначення кожної родини риб; вимоги до якості живої, охолодженої і замороженої риби; способи кулінарної механічної обробки риби з кістковим та хрящовим скелетом; норми виходу обробленої риби; органолептичні показники якості обробленої риби; послідовність і правила обробки різних видів риб для приготування: риби обробленої в цілому (з розрізанням черевця і без розрізання) і пластованому вигляді, прийоми виготовлення різних видів філе, оброблення дрібної риби; прийоми, які використовують при приготуванні напівфабрикатів з риби; правила охолодження і заморожування обробленої риби; правила зберігання оброблених видів риби в охолодженому та замороженому вигляді.

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

Правила відбору риби за якістю та кількістю відповідно до технологічних вимог приготування котлетної та січеної маси та напівфабрикатів з них; рецептуру та послідовність виконання технологічних операцій приготування котлетної маси та січеної маси з риби та напівфабрикатів з них; вимоги до якості котлетної та січеної маси з риби та напівфабрикатів з них; норми виходу напівфабрикатів з котлетної та січеної маси з риби; умови і терміни зберігання котлетної та січеної маси з риби та напівфабрикатів з них; правила відбору риби за якістю та кількістю відповідно до технологічних вимог фарширування риби; рецептуру та послідовність виконання технологічних операцій приготування фаршированої риби; вимоги до якості фаршированої риби; норми виходу фаршированої риби; умови і терміни зберігання фаршированої риби.

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

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

Класифікація та характеристика основних видів морепродуктів; харчова цінність та кулінарне призначення різних видів морепродуктів; вимоги до якості живих раків, охолоджених та заморожених морепродуктів та морських водоростей; способи кулінарної механічної обробки морепродуктів: очищення, потрошіння, промивання, нарізка, замочування, панірування; норми виходу різних видів морепродуктів після обробки; органолептичні показники якості оброблених морепродуктів; правила охолодження і заморожування морепродуктів; правила зберігання оброблених морепродуктів в охолоджену і заморожену вигляді. Види технологічного обладнання, виробничого інвентарю, інструменту та ваговимірювальних приладів, що використовуються при обробці морепродуктів (гідробіонтів) та підготовці їх до приготування

РН 5. Обробляти м'ясо, субпродукти, птицю, дичину та готувати напівфабрикати з них.

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

Правила відбору м'яса за якістю і кількістю відповідно до технологічних вимог приготування напівфабрикатів з м'яса різної складності; види інструменту, інвентарю, посуду та правила організації робочого місця для приготування котлетної маси з м'яса птиці та напівфабрикатів з неї;

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

Види м'яса; морфологічний склад м'яса; основні характеристики м'яса домашніх тварин; харчова цінність різних видів м'яса; вимоги до якості баранячих, яловичих, телячих, свинячих туш в охолоджену і заморожену вигляді; технологічні схеми та послідовність обробки баранячих, телячих, яловичих, свинячих туш для приготування напівфабрикатів: брозморожування, обмивання, обсушування, розрубання на частини, обвалювання, жилкування, зачистка, охолодження, заморожування.

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

Послідовність і правила приготування великошматкових напівфабрикатів; послідовність і правила приготування панірованих натуральних напівфабрикатів; послідовність і правила приготування порційних і дрібношматкових натуральних напівфабрикатів; норми виходу напівфабрикатів з м'яса; вимоги до якості напівфабрикатів з м'яса; правила охолодження і заморожування підготовлених напівфабрикатів з м'яса, призначених для подальшого використання; умови зберігання охолоджених та заморожених напівфабрикатів з м'яса, призначених для подальшого використання.

Прийоми, які використовують при приготуванні напівфабрикатів з м'яса: відбивання, маринування, шпигування; види технологічного обладнання,

виробничого інвентарю та інструменту, правила їх експлуатації, що використовують при обробці субпродуктів і приготуванні напівфабрикатів із них.

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

Характеристика, харчова цінність та кулінарне призначення різних видів субпродуктів; правила відбору різних видів субпродуктів за якістю і кількістю відповідно до технологічних вимог приготування напівфабрикатів; прийоми, які використовують при приготуванні напівфабрикатів із субпродуктів; норми виходу напівфабрикатів із субпродуктів; вимоги до якості напівфабрикатів із субпродуктів; правила охолодження і заморожування підготовлених напівфабрикатів із субпродуктів, призначених для подальшого використання; умови і терміни зберігання охолоджених та заморожених напівфабрикатів із субпродуктів, призначених для подальшого використання.

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

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

Правила підбору частин яловичої, свинячої туші та телятини для приготування натуральної січеної та котлетної маси; рецептура та послідовність виконання технологічного процесу приготування натуральної січеної та котлетної маси з м'яса та напівфабрикатів з неї; правила розрахунку необхідної кількості сировини при приготуванні січеної та котлетної маси та напівфабрикатів з неї; зміст та порядок користування Збірником рецептур і кулінарних виробів; кулінарне використання напівфабрикатів з натуральної січеної та котлетної маси; органолептичні показники якості натуральної січеної та котлетної маси із м'яса та напівфабрикатів з них; норми виходу напівфабрикатів з натуральної січеної та котлетної маси з м'яса; умови і терміни зберігання натуральної січеної та котлетної маси із м'яса та напівфабрикатів з них.

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

Види птиці; морфологічний склад м'яса птиці; основні характеристики м'яса птиці; харчова цінність різних видів м'яса птиці; вимоги до якості птиці в охолоджену і заморожену вигляді; способи обробки птиці та приготування основних напівфабрикатів: розморожування, промивання, обсушування, обсмажування, видалення голів, ший і ніжок, потрошіння, доочищення, заправка різними способами.

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

Правила відбору птиці за якістю відповідно до технологічних вимог приготування напівфабрикатів з птиці різної складності; прийоми, які використовують при приготуванні напівфабрикатів з птиці: відбивання, маринування, шпигування; послідовність і правила приготування великошматкових напівфабрикатів; послідовність і правила приготування панірованих натуральних напівфабрикатів; послідовність і правила приготування порційних і дрібношматкових натуральних напівфабрикатів;

норми виходу напівфабрикатів з птиці; вимоги до якості напівфабрикатів з птиці; правила охолодження і заморожування підготовлених напівфабрикатів з птиці, призначених для подальшого використання; умови зберігання охолоджених та заморожених напівфабрикатів з птиці, призначених для подальшого використання.

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

Технології обробки субпродуктів птиці; норми виходу напівфабрикатів із субпродуктів; вимоги до якості напівфабрикатів із субпродуктів; правила охолодження і заморожування приготовлених напівфабрикатів із субпродуктів, призначених для подальшого використання; способи мінімізації відходів при приготуванні напівфабрикатів із субпродуктів.

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

Технології та рецепти виготовлення котлетної маси з птиці; органолептичні показники якості котлетної маси з птиці та напівфабрикатів з неї; види спецій та паніровок; умови і термін зберігання котлетної маси з м'яса та напівфабрикатів з неї.

Схвалено на засіданні педагогічної ради
Протокол № 1 від 30. 08. 2022 р.

Розглянуто на засіданні методичної
комісії викладачів та майстрів в/н
професій харчової промисловості та
ресторанного господарства
Протокол № 1 від 29. 08. 2022 р.
Голова методкомісії



Г. І. Хомюк



НАЗВА МОДУЛЯ – М 2. ПРИГОТУВАННЯ ГАРЯЧИХ СТРАВ

РН 2. Готувати страви та гарніри з овочів, грибів

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

Види кухонного посуду та технологічного обладнання, виробничого інвентарю та інструменту, що використовують при приготуванні страв і гарнірів овочів та грибів.

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

Способи та послідовність виконання теплової обробки овочів та грибів; рецептура та послідовність виконання технологічних операцій приготування страв і гарнірів з овочів та грибів; правила порціонування, відпуску страв і гарнірів з овочів та грибів; рівень готовності страв; способи оформлення та температуру подачі страв і гарнірів з овочів та грибів; органолептичні показники якості страв і гарнірів з овочів та грибів; умови і терміни зберігання страв і гарнірів з овочів та грибів; правила проведення обрахунків при приготуванні страв та гарнірів з овочів, грибів.

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

РН 3. Готувати страви з яєць, молока та молочних продуктів

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

Види кухонного посуду та технологічного обладнання, виробничого інвентарю та інструменту, що використовують при приготуванні страв з яєць, молока та молочних продуктів.

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

Вимоги до якості, ознаки та органолептичні методи визначення доброякісності яєць, молока та молочних продуктів; особливості та послідовність обробки яєць, молока та молочних продуктів; правила підготовки яєць, молока та молочних продуктів до теплової обробки; рецептура та послідовність виконання технологічних операцій приготування страв з яєць, молока та молочних продуктів; правила порціонування, відпуску, температуру подачі страв з яєць, молока та молочних продуктів; органолептичні показники

якості страв з яєць, молока та молочних продуктів; умови і терміни зберігання страв з яєць, молока та молочних продуктів.

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

РН 6. Готувати бульйони, супи та соуси

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

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

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

Правила відбору інгредієнтів за якістю та кількістю відповідно до технологічних вимог приготування бульйонів, супів та соусів; рецептура та послідовність виконання технологічних операцій приготування бульйонів, відварів, пасеровок, супів та соусів; органолептичні показники якості приготовлених бульйонів, супів та соусів; методи виправлення недоліків, які можуть виникнути при приготуванні бульйонів, супів та соусів; способи мінімізації кількості відходів при приготуванні бульйонів, супів; правила порціонування, відпуску, температури подачі бульйонів, супів та соусів; умови і терміни зберігання бульйонів, супів та соусів.

Правила експлуатації технологічного обладнання що використовують при приготуванні бульйонів, супів та соусів.

РН 7. Готувати страви і гарніри з круп, бобових, макаронних виробів

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

Види кухонного посуду та технологічного обладнання, виробничого інвентарю та інструменту, що використовують при приготуванні страв і гарнірів з круп, бобових, макаронних виробів.

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

Види, властивості, кулінарне призначення та особливості підготовки круп, макаронних виробів, бобових та консервів і концентратів для приготування страв; правила відбору інгредієнтів за якістю та кількістю відповідно до технологічних вимог приготування страв з круп, макаронних виробів, бобових та консервів і концентратів; загальні правила варіння каш, макаронних виробів, бобових, консервів і концентратів; рецептура та послідовність виконання технологічних операцій приготування страв з круп, макаронних виробів, бобових та консервів і концентратів; способи мінімізації відходів при

приготуванні страв з круп, макаронних виробів, бобових та консервів і концентратів; правила порціонування, відпуску; температура подачі страв з круп, макаронних виробів, бобових, консервів і концентратів; органолептичні показники якості страв з круп, макаронних виробів, бобових та консервів і концентратів; умови і терміни зберігання страв з круп, макаронних виробів, бобових та консервів і концентратів. правила проведення обрахунків сировини при приготуванні страв і гарнірів з круп, бобових, макаронних виробів (паст).

Правила експлуатації технологічного обладнання, інвентарю, інструменту та ваговимірювальних приладів, що використовують при приготуванні страв і гарнірів з круп, бобових, макаронних виробів.

РН 8. Готувати страви з риби та нерибних продуктів моря

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

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

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

Правила відбору інгредієнтів за якістю та кількістю відповідно до технологічних вимог приготування страв із риби та нерибних продуктів моря; рецептура та послідовність виконання технологічних операцій приготування страв із риби та нерибних продуктів моря; технології приготування страв із риби та нерибних продуктів моря; процеси, які відбуваються в рибі та морепродуктах під час теплової обробки; правила підбору соусів та гарнірів для страв із риби та морепродуктів; органолептичні показники якості приготовлених страв із риби та нерибних продуктів моря; способи мінімізації відходів при приготуванні страв із риби та нерибних продуктів моря; умови та терміни зберігання страв із риби та нерибних продуктів моря; правила оформлення, порціонування, подачі страв із риби та нерибних продуктів моря.

Правила експлуатації технологічного обладнання, інвентарю, інструменту та ваговимірювальних приладів що використовують при приготуванні страв з риби та нерибних продуктів моря.

РН 9. Готувати страви з різних видів м'ясної продукції

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

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

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

Правила відбору інгредієнтів за якістю та кількістю відповідно до технологічних вимог приготування страв із м'яса, котлетної та січеної маси й субпродуктів; рецептура та послідовність виконання технологічних операцій

приготування страв із м'яса, котлетної та січеної маси й субпродуктів; технології приготування страв із м'яса, котлетної та січеної маси й субпродуктів; процеси, які відбуваються в м'ясі, котлетній та січеній масі й субпродуктах під час теплової обробки; правила підбору соусів та гарнірів для страв із м'яса, котлетної та січеної маси й субпродуктів; органолептичні показники якості приготовлених страв із м'яса, котлетної та січеної маси й субпродуктів; способи мінімізації відходів при приготуванні страв із м'яса, котлетної та січеної маси й субпродуктів; умови та терміни зберігання страв із м'яса, котлетної та січеної маси й субпродуктів; норми виходу та температура подачі страв із м'яса, котлетної та січеної маси й субпродуктів; правила оформлення, порціонування, подачі страв із м'яса, котлетної та січеної маси й субпродуктів; правила відбору інгредієнтів за якістю та кількістю відповідно до технологічних вимог приготування страв із птиці; рецептура та послідовність виконання технологічних операцій приготування страв із птиці; технології приготування страв із птиці; процеси, які відбуваються в м'ясі птиці під час теплової обробки; правила підбору соусів та гарнірів для страв із птиці; органолептичні показники якості приготовлених страв із птиці; способи мінімізації відходів при приготуванні страв із птиці; умови та терміни зберігання страв із птиці; правила оформлення, порціонування, подачі страв із птиці.

Правила експлуатації технологічного обладнання, інвентарю, інструменту та ваговимірювальних приладів що використовують при приготуванні страв з різних видів м'яса і м'ясної продукції.

РН 10. Готувати тісто та вироби з нього

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

Види кухонного посуду та технологічного обладнання, виробничого інвентарю та інструменту, що використовують при приготуванні виробів та страв з тіста; порядок отримання сировини зі складу або від постачальника.

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

Види та ознаки доброякісності борошна; види поліпшувачів для зміни клейковини борошна; правила підготовки борошна, яєць, рідини для замішування прісного тіста; вимоги до якості замішаного тіста; умови і терміни зберігання прісного тіста; способи мінімізації кількості відходів під час приготування напівфабрикатів та виробів з прісного тіста; рецептура та послідовність виконання технологічних операцій приготування начинок та виробів з прісного тіста; органолептичні показники якості виробів з прісного тіста; норми виходу напівфабрикатів та готових страв з прісного тіста; правила відпуску та температуру подачі виробів з прісного тіста; умови і терміни зберігання страв та кулінарних виробів з прісного тіста.

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

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

Види технологічного обладнання, виробничого інвентарю, інструменту, посуду для приготування безопарного дріжджового тіста та виробів з нього; рецептура та послідовність виконання технологічних операцій приготування безопарного дріжджового тіста та виробів з нього; рецептура та послідовність виконання технологічних операцій приготування фаршів та начинок; рецептуру та послідовність виконання технологічних операцій приготування виробів з безопарного дріжджового тіста; вимоги до якості дріжджового тіста та виробів з нього; процеси, що проходять під час замісу, бродіння тіста та випікання виробів; процеси, що проходять під час замісу, бродіння тіста та випікання виробів; недоліки тіста, що виникають внаслідок неправильного режиму бродіння, причини, способи усунення; недоліки випечених виробів, причини, способи усунення; можливі втрати під час теплової обробки; способи оформлення та подавання виробів з дріжджового тіста; вихід виробів з дріжджового тіста; правила відбору продуктів за якістю і кількістю відповідно до технологічних вимог приготування опарного дріжджового тіста та виробів з нього; рецептура та послідовність виконання технологічних операцій приготування опарного дріжджового тіста та виробів з нього; рецептура та послідовність виконання технологічних операцій приготування виробів з опарного дріжджового тіста: штучних, порційних, багатопорційних.

Форма проведення контролю за засвоєнням модуля

Схвалено на засіданні педагогічної ради
Протокол № 1 від 30. 08. 2022 р.

Розглянуто на засіданні методичної
комісії викладачів та майстрів в/н
професій харчової промисловості та
ресторанного господарства
Протокол № 1 від 29. 08. 2022 р.
Голова методкомісії



Г. І. Хомюк



НАЗВА МОДУЛЯ – М 3. ПРИГОТУВАННЯ ХОЛОДНИХ СТРАВ ТА ЗАКУСОК. ПРИГОТУВАННЯ СОЛОДКИХ СТРАВ, НАПОЇВ.

РН 11. Готувати холодні страви та закуски

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

Загальна характеристика сировини для приготування холодних страв, закусок із сиру, яєць; органолептичні показники якості сировини для виготовлення холодних страв, закусок із сиру, яєць; правила підготовки сировини для виготовлення холодних страв, закусок із сиру, яєць; умови і терміни зберігання сировини для приготування холодних страв і закусок із сиру, яєць; правила відбору інгредієнтів за якістю та кількістю відповідно до технологічних вимог салатів, овочевих закусок, холодних страв, закусок із сиру, яєць; рецептура та послідовність виконання технологічних операцій приготування салатів, овочевих закусок, холодних страв, закусок із сиру, яєць; органолептичні показники якості салатів, овочевих закусок, холодних страв, закусок із сиру, яєць; способи оформлення та подавання салатів, овочевих закусок, холодних страв, закусок із сиру, яєць; правила порціонування та відпуску салатів, овочевих закусок, холодних страв, закусок із сиру, яєць.

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

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

Правила відбору продуктів за якістю і кількістю відповідно до технологічних вимог приготування холодних страв і закусок з риби; рецептура та послідовність виконання технологічних операцій приготування холодних страв і закусок з риби; органолептичні показники якості холодних страв і закусок з риби; способи оформлення та подавання холодних страв і закусок з риби; правила порціонування та відпуску холодних страв і закусок з риби

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

Правила відбору продуктів за якістю і кількістю відповідно до технологічних вимог приготування холодних страв і закусок з м'яса, птиці та субпродуктів; рецептура та послідовність виконання технологічних операцій приготування холодних страв і закусок з м'яса, птиці та субпродуктів; органолептичні показники якості холодних страв і закусок з м'яса, птиці та субпродуктів; сучасні способи оформлення та подавання холодних страв і закусок з м'яса, птиці та субпродуктів; правила порціонування та відпуску холодних страв і закусок з м'яса, птиці та субпродуктів.

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

РН 12. Готувати солодкі страви на напої

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

Види кухонного посуду та технологічного обладнання, виробничого інвентарю та інструменту та правила їх експлуатації, що використовують при приготуванні солодких страв; Правила відбору продуктів за якістю і кількістю відповідно до технологічних вимог приготування солодких страв; Рецепттура та послідовність виконання технологічних операцій приготування солодких страв; органолептичні показники якості солодких страв; способи оформлення та подавання солодких страв; правила порціонування солодких страв.

Код і назва компетентності - ПК.2 Здатність готувати напої

Види кухонного посуду та технологічного обладнання, виробничого інвентарю та інструменту та правила їх експлуатації, що використовують при приготуванні напоїв; правила відбору продуктів за якістю і кількістю відповідно до технологічних вимог приготування напоїв; рецепттура та послідовність виконання технологічних операцій приготування напоїв; органолептичні показники якості напоїв; правила порціонування напоїв; способи подавання напоїв.

Схвалено на засіданні педагогічної ради
Протокол № 1 від 30. 08. 2022 р.

Розглянуто на засіданні методичної
комісії викладачів та майстрів в/н
професій харчової промисловості та
ресторанного господарства
Протокол № 1 від 29. 08. 2022 р.
Голова методкомісії



Г. І. Хомюк



ЗМІСТ

освітньої програми з професійно-практичної підготовки

Професія: 5122 Кухар

Професійна кваліфікація: Кухар 4-го розряду

НАЗВА МОДУЛЯ – М 1. ПЕРВИННА ОБРОБКА СИРОВИНИ ТА ПРИГОТУВАННЯ НАПІВФАБРИКАТІВ

РН 1. Обробляти овочі, гриби, фрукти, ягоди, горіхоплідні та готувати напівфабрикати з них.

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

Ознайомлення з виробничими приміщеннями закладу ресторанного господарства. Взаємозв'язок між цехами та підсобними приміщеннями. Санітарно-гігієнічні вимоги до них. Особиста гігієна кухаря. Правила використання спецодягу. Інструктаж з безпеки праці на підприємстві.

Перевіряти санітарний стан приміщення, обладнання, інструментів, посуду; вибирати необхідний інструмент, обладнання для оброблення овочів, грибів, ягід; організовувати робоче місце відповідно до вимог охорони праці.

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

Отримувати сировину зі складу або від постачальника; відбирати овочі, гриби, фрукти, ягоди, горіхоплідні, відповідно до їх кулінарного використання; зберігати овочі, гриби, фрукти, ягоди, горіхоплідні відповідно до правил та умов зберігання.

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

Перевіряти органолептичним методом якість оброблених овочів та грибів, фруктів, ягід, призначених для нарізання різними способами; нарізати овочі та гриби, фрукти, ягоди простими та складними формами; обробляти та подрібнювати зелень; безпечно користуватися інструментом і обладнанням під час нарізання овочів, фруктів, ягід та грибів різними формами; виготовляти елементи з овочів та грибів, фруктів, ягід для оформлення страв; готувати овочі та гриби для фарширування; мінімізувати кількість відходів при нарізанні

овочів та грибів, фруктів, ягід, подрібненні зелені; дотримуватись температурних режимів заморожування та охолодження нарізаних овочів та грибів, фруктів, ягід, зелені; дотримуватись температурних режимів встановлених для тимчасового зберігання овочів та грибів, фруктів, ягід, зелені перед приготуванням страв; дотримуватись умов та строків зберігання оброблених овочів та грибів, фруктів і ягід у свіжому, сушеному, консервованому та замороженому вигляді.

РН 4. Обробляти різні види риб, продуктів моря та готувати напівфабрикати з них.

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

Ознайомлення з рибним цехом: устаткування цеху, інструмент, інвентар, посуд. Інструктаж за змістом занять, організації робочого місця, безпеки праці.

Дотримуватись санітарних норм щодо інструментів, обладнання, посуду, робочого місця при роботі з рибою, морепродуктами, напівфабрикатами; вибирати інструмент, обладнання для оброблення риби, морепродуктів, та приготування напівфабрикатів; дотримуватись правил безпеки праці при роботі з інструментом, обладнанням; отримувати сировину зі складу або від постачальника.

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

Перевіряти якість живої, охолодженої та замороженої риби; забезпечувати режим розморожування різної риби з урахуванням вимог до харчової безпеки; здійснювати механічну кулінарну обробку риби; виконувати обробку різних видів риб для використання цілою, порційними шматками-кругляками, порційними шматками та для отримання різних видів філе; застосовувати прийоми, які використовують при приготуванні напівфабрикатів з риби; мінімізувати кількість відходів під час проведення механічної кулінарної обробки риби; дотримуватись умов зберігання риби в охолодженому і замороженому вигляді.

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

Підбирати рибу для приготування котлетної та січеної маси та напівфабрикатів з них; дотримуватись рецептури та послідовності виконання технологічних операцій під час приготування напівфабрикатів з котлетної та січеної маси з риби; мінімізувати відходи під час приготування напівфабрикатів з риби; контролювати вихід напівфабрикатів; перевіряти якість напівфабрикатів з риби; дотримуватись умов і термінів зберігання напівфабрикатів з риби; забезпечувати температурний режим і терміни зберігання напівфабрикатів з риби в охолодженому та замороженому вигляді; виконувати фарширування риби; визначати якість фаршированої риби; зберігати фаршировану рибу

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

Перевіряти якість різних видів морепродуктів; забезпечувати режим розморожування морепродуктів з урахуванням вимог до харчової безпеки;

здійснювати механічну кулінарну обробку морепродуктів: очищення, потрошіння, промивання, нарізка, замочування, панірування; мінімізувати кількість відходів під час проведення механічної кулінарної обробки морепродуктів; дотримуватись умов зберігання морепродуктів в охолодженому і замороженому вигляді; безпечно користуватися інструментом і обладнанням при механічній кулінарній обробці різних видів морепродуктів.

РН 5. Обробляти м'ясо, субпродукти, птицю, дичину та готувати напівфабрикати з них.

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

Ознайомлення з м'ясним цехом: устаткування цеху, інструмент, інвентар, посуд. Інструктаж за змістом занять, організації робочого місця, безпеки праці. Дотримуватися санітарних норм щодо інструментів, обладнання, посуду, робочого місця при роботі з м'ясом, субпродуктами, птицею, дичиною; вибирати інструмент, обладнання, для оброблення та приготування напівфабрикатів з м'яса субпродуктів, птиці, дичини; дотримуватися правил безпеки праці при роботі з інструментом, обладнанням.

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

Визначати види м'яса; перевіряти та визначати якість охолоджених і заморожених м'ясних туш, окремих частин м'яса; виконувати механічну кулінарну обробку баранячих, телячих, яловичих, свинячих туш: розморожування, обмивання, обсушування, розрубання на частини, обвалювання, жилкування, зачищення, приготування напівфабрикатів, охолодження, заморожування.

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

Підбирати інструмент, інвентар, посуд та організовувати робоче місце для приготування напівфабрикатів з м'яса; безпечно користуватися інструментом і обладнанням при приготуванні напівфабрикатів з м'яса; готувати різними способами напівфабрикати з м'яса: великошматкові, порційні, дрібношматкові; мінімізувати кількість відходів під час приготування напівфабрикатів з м'яса; дотримуватися умов зберігання напівфабрикатів в охолодженому і замороженому вигляді; перевіряти за органолептичними показниками якість напівфабрикатів з м'яса; забезпечувати температурний режим і термін зберігання напівфабрикатів з м'яса в охолодженому та замороженому вигляді.

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

Підбирати інструмент, інвентар, посуд та організовувати робоче місце для приготування напівфабрикатів із субпродуктів; безпечно користуватися інструментом і обладнанням при приготуванні напівфабрикатів із субпродуктів; проводити механічну кулінарну обробку субпродуктів; готувати різними способами напівфабрикати із субпродуктів; мінімізувати кількість відходів під

час приготування напівфабрикатів із субпродуктів; дотримуватися умов зберігання напівфабрикатів із субпродуктів в охолодженому і замороженому вигляді; перевіряти за органолептичними показниками якість напівфабрикатів із субпродуктів; забезпечувати температурний режим і термін зберігання напівфабрикатів із субпродуктів в охолодженому та замороженому вигляді.

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

Готувати натуральну січену та котлетну масу з м'яса, дотримуючись рецептури та послідовності технологічного процесу; готувати напівфабрикати з натуральної січеної та котлетної маси із м'яса, дотримуючись рецептури та послідовності технологічного процесу; мінімізувати кількість відходів під час приготування натуральної січеної та котлетної маси із м'яса та напівфабрикатів з них; контролювати вихід напівфабрикатів з натуральної січеної та котлетної маси із м'яса; перевіряти за органолептичними показниками якість котлетної маси з натуральної січеної та котлетної маси із м'яса та напівфабрикати з них; дотримуватися умов і термінів зберігання натуральної січеної та котлетної маси із м'яса та напівфабрикатів з них

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

Визначати види птиці; перевіряти та визначати якість охолоджених і заморожених цілих та окремих частин птиці; виконувати механічну кулінарну обробку птиці: розморожування, промивання, обсушування, обсмалювання, видалення голів, ший і ніжок, потрошіння, доочищення, заправка різними способами; застосовувати та правильно експлуатувати технологічне обладнання, виробничий інвентар та інструмент при механічній кулінарній обробці птиці; дотримуватися правил охорони праці при механічній кулінарній обробці птиці.

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

Підбирати інструмент, інвентар, посуд та організовувати робоче місце для приготування напівфабрикатів з птиці; безпечно користуватися інструментом і обладнанням при приготуванні напівфабрикатів з птиці; готувати різними способами напівфабрикати з птиці: великошматкові, порційні, дрібношматкові; мінімізувати кількість відходів під час приготування напівфабрикатів з птиці; дотримуватися умов зберігання напівфабрикатів в охолодженому і замороженому вигляді; перевіряти за органолептичними показниками якість напівфабрикатів з птиці; забезпечувати температурний режим і термін зберігання напівфабрикатів з птиці в охолодженому та замороженому вигляді.

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

Підбирати інструмент, інвентар, посуд та організовувати робоче місце для приготування напівфабрикатів із субпродуктів; безпечно користуватися інструментом і обладнанням при приготуванні напівфабрикатів із субпродуктів; проводити механічну кулінарну обробку субпродуктів; готувати різними способами напівфабрикати із субпродуктів; мінімізувати кількість відходів під час приготування напівфабрикатів із субпродуктів; дотримуватися умов

зберігання напівфабрикатів із субпродуктів в охолодженому і замороженому вигляді; перевіряти за органолептичними показниками якість напівфабрикатів із субпродуктів; забезпечувати температурний режим і термін зберігання напівфабрикатів із субпродуктів в охолодженому та замороженому вигляді.

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

Підбирати інструмент, інвентар, посуд та організовувати робоче місце для приготування котлетної маси з м'яса птиці та напівфабрикатів з неї; виготовляти котлетну масу з різних видів птиці; визначати якість котлетної маси; застосовувати спеції та паніровки; забезпечувати температурний режим і терміни зберігання напівфабрикатів з птиці в охолодженому та замороженому вигляді.

Схвалено на засіданні педагогічної ради
Протокол № 1 від 31.08. 2022 р.

Розглянуто на засіданні методичної комісії
викладачів та майстрів в/н професій харчової
промисловості та ресторанного господарства

Протокол № 1 від 30. 08. 2022 р.

Голова методкомісії



Г. І. Хомюк



НАЗВА МОДУЛЯ – М 2. ПРИГОТУВАННЯ ГАРЯЧИХ СТРАВ

РН 2. Готувати страви та гарніри з овочів, грибів

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

Ознайомлення з гарячим цехом: устаткування, інструмент, інвентар, посуд для приготування страв. Інструктаж за змістом занять, організації робочого місця, безпеки праці.

Підбирати інструмент, інвентар, посуд та організовувати робоче місце для приготування та відпуску страв і гарнірів з овочів та грибів; підбирати столовий посуд для подавання страв і гарнірів з овочів та грибів; проводити санітарну обробку столового та кухонного посуду, інструментів, інвентарю; безпечно користуватися інструментом і обладнанням під час приготування страв і гарнірів з овочів та грибів.

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

Дотримуватись рецептури та послідовності виконання технологічних операцій приготування страв і гарнірів з овочів та грибів; порціонувати і оформляти страви і гарніри з овочів та грибів; перевіряти за органолептичними показниками якість страв і гарнірів з овочів та грибів; мінімізувати кількість відходів при приготуванні страв і гарнірів з овочів та грибів; дотримуватись правил відпуску, температури подачі, норм виходу приготовлених страв і гарнірів з овочів та грибів; дотримуватись умов і термінів зберігання страв і гарнірів з овочів та грибів.

РН 3. Готувати страви з яєць, молока та молочних продуктів

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

Підбирати інструмент, інвентар, посуд та організовувати робоче місце для приготування страв з яєць, молока та молочних продуктів; підбирати столовий посуд для подавання страв з яєць, молока та молочних продуктів; отримувати яйця та сири зі складу або від постачальника; безпечно користуватися інструментом і обладнанням під час приготування страв з яєць, молока та молочних продуктів.

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

Дотримуватись рецептури та послідовності виконання технологічних операцій приготування страв з яєць, молока та молочних продуктів; готувати яйця, яєчні продукти, молоко та молочні продукти до теплової обробки; готувати та оформлювати страви з яєць, молока та молочних продуктів,

дотримуючись сучасних технологій приготування та оформлення страв; мінімізувати кількість відходів при приготуванні страв з яєць, молока та молочних продуктів; порціону вати та відпускати страви з яєць, молока та молочних продуктів; дотримуватись правил відпуску та контролювати вихід приготовлених страв з яєць, молока та молочних продуктів; дотримуватись умов і термінів зберігання страв з яєць, молока та молочних продуктів.

РН 6. Готувати бульйони, супи та соуси

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

Ознайомлення з соусним відділенням гарячого цеху, устаткуванням. Підбирати інструмент, інвентар, посуд та організовувати робоче місце для приготування бульйонів, супів та соусів; безпечно користуватися інструментом і обладнанням під час приготування бульйонів, супів та соусів; проводити санітарну обробку столового та кухонного посуду, інструментів, інвентарю; дотримуватись вимог охорони праці, пожежної та електробезпеки під час експлуатації машин, механізмів, обладнання та устаткування.

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

Дотримуватись рецептури та послідовності виконання технологічних операцій приготування бульйонів, супів та соусів; мінімізувати кількість відходів при приготуванні бульйонів, супів та соусів; перевіряти, за органолептичними показниками якість приготовлених бульйонів, супів та соусів; дотримуватись умов і термінів зберігання бульйонів, відварів, пасеровок, супів та соусів; підбирати столовий посуд для подавання супів: заправних, пюреподібних, холодних та різних; використовувати ваговимірювальні прилади; порціону вати супи; дотримуватись рецептури та послідовності виконання технологічних операцій приготування супів: заправних, пюреподібних, холодних та різних; дотримуватись правил відпуску та температури подачі супів: заправних, пюреподібних, холодних та різних; перевіряти вихід приготовлених супів: заправних, пюреподібних, холодних та різних; дотримуватись умов і термінів зберігання супів: заправних, пюреподібних, холодних та різних.

РН 7. Готувати страви і гарніри з круп, бобових, макаронних виробів

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

Підбирати інструмент, інвентар, посуд та організовувати робоче місце для приготування страв і гарнірів з круп, бобових, макаронних виробів; безпечно користуватися інструментом і обладнанням під час приготування страв і гарнірів з круп, бобових, макаронних виробів; проводити санітарну обробку столового та кухонного посуду, інструментів, інвентарю.

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

Готувати крупи, макаронні вироби, бобові та консерви і концентрати до теплової обробки; варити бобові, каші різної консистенції, макаронні вироби зливним і незливним способом; готувати страви з каш, бобових та макаронних виробів; дотримуватись рецептури та послідовності виконання технологічних операцій приготування страв з круп, макаронних виробів, бобових та консервів і концентратів; мінімізувати кількість відходів при приготуванні страв з круп, макаронних виробів, бобових та консервів і концентратів; порціонувати та відпускати страви з круп, макаронних виробів, бобових та консервів і концентратів; перевіряти за органолептичними показниками якість страв з круп, макаронних виробів, бобових та консервів і концентратів; дотримуватись умов і термінів зберігання страв з круп, макаронних виробів, бобових та консервів і концентратів.

РН 8. Готувати страви з риби та нерибних продуктів моря

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

Підбирати інструмент, інвентар, посуд та організовувати робоче місце для приготування страв з риби та нерибних продуктів моря; безпечно користуватися інструментом і обладнанням під час приготування страв з риби та нерибних продуктів моря; проводити санітарну обробку столового та кухонного посуду, інструментів, інвентарю.

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

Розрахувати кількість інгредієнтів відповідно до кількості порцій; визначити необхідні спеції для отримання смакових властивостей; дотримуватись рецептури та послідовності виконання технологічних операцій приготування страв із риби та нерибних продуктів моря; перевіряти, за органолептичними показниками якість страв із риби та нерибних продуктів моря; підбирати столовий посуд для подавання страв із риби та нерибних продуктів моря; порціонувати страви із риби та нерибних продуктів моря; дотримуватись правил відпуску та температури подачі страв із риби та нерибних продуктів моря; перевіряти вихід готових страв із риби та нерибних продуктів моря; дотримуватись умов і термінів зберігання страв із риби та нерибних продуктів моря.

РН 9. Готувати страви з різних видів м'ясної продукції

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

Підбирати інструмент, інвентар, посуд та організовувати робоче місце для приготування страв з різних видів м'ясної продукції; безпечно користуватися інструментом і обладнанням під час приготування страв з різних видів м'ясної продукції; проводити санітарну обробку столового та кухонного посуду, інструментів, інвентарю.

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

Розрахувати кількість інгредієнтів відповідно до кількості порцій; визначити необхідні спеції для отримання смакових властивостей; дотримуватись рецептури та послідовності виконання технологічних операцій приготування страв із м'яса, м'ясної котлетної та січеної маси, субпродуктів; підбирати до страв соуси, гарніри; перевіряти, за органолептичними показниками якість страв із м'яса, м'ясної котлетної та січеної маси, субпродуктів; підбирати столовий посуд для подавання страв із м'яса, м'ясної котлетної та січеної маси, субпродуктів; порціонувати страв із м'яса, м'ясної котлетної та січеної маси, субпродуктів; оформлювати страви, використовуючи елементи сучасного декору; дотримуватись правил відпуску та температури подачі страв; перевіряти вихід готових страв; дотримуватись умов і термінів зберігання страв; 9.2. безпечно користуватися інструментом і обладнанням під час приготування страв; дотримуватись рецептури та послідовності виконання технологічних операцій приготування страв із птиці; перевіряти, за органолептичними показниками якість страв із птиці; підбирати столовий посуд для подавання страв із птиці; порціонувати страви із птиці; дотримуватись правил відпуску та температури подачі страв із птиці; перевіряти вихід готових страв із птиці; дотримуватись умов і термінів зберігання страв із птиці.

РН 10. Готувати тісто та вироби з нього

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

Дотримуватись санітарних норм щодо інструментів, обладнання, посуду, робочого місця для готування тіста та виробів з нього; вибирати інструмент, обладнання для готування тіста та виробів з нього; дотримуватись правил безпеки праці при роботі з інструментом, обладнанням; отримувати сировину зі складу або від постачальника.

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

Визначати види та якість борошна; застосовувати поліпшувачі для зміни клейковини борошна; готувати тісто відповідно до послідовності виконання технологічних операцій приготування прісного тіста для вареників, пельменів, локшини, пасти, млинчиків тощо; дотримуватись рецептури; мінімізувати кількість відходів при приготуванні прісного тіста; перевіряти за органолептичними показниками якість приготовленого прісного тіста; дотримуватись умов і терміну зберігання прісного тіста. Дотримуватись рецептури та послідовності виконання технологічних операцій приготування напівфабрикатів та виробів з прісного тіста; готувати страви та кулінарні вироби з прісного тіста та різними начинками; перевіряти за органолептичними показниками якість напівфабрикатів та готових страв з прісного тіста; оформляти та відпускати вироби з прісного тіста; дотримуватись умов і термінів зберігання напівфабрикатів та виробів з прісного тіста.

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

Організовувати робоче місце під час приготування безопарного дріжджового тіста та виробів з нього; підбирати виробничий інвентар,

обладнання, безпечно користуватися ним під час приготування безопарного дріжджового тіста та виробів з нього; підбирати столовий посуд для подавання виробів з дріжджового тіста; підбирати сировину для приготування дріжджового тіста та виробів з нього; підбирати сировину для приготування фаршів та начинок; перевіряти за органолептичними показниками якість сировини для приготування дріжджового тіста та виробів з нього; готувати безопарне дріжджове тісто та вироби з нього: штучні, порційні, багатопорційні; готувати фарші та начинки для виробів з дріжджового тіста; мінімізувати кількість відходів при приготуванні дріжджового тіста та виробів з нього; оформляти та відпускати виробів з дріжджового тіста; перевіряти за органолептичними показниками якість виробів з дріжджового тіста; перевіряти вихід готових виробів з дріжджового тіста; дотримуватись умов і термінів зберігання виробів з дріжджового тіста; готувати опарне дріжджове тісто та вироби з нього: штучні, порційні, багатопорційні; оформляти та відпускати вироби з дріжджового тіста; перевіряти вихід готових виробів з дріжджового тіста; дотримуватись умов і термінів зберігання виробів з дріжджового тіста.

Схвалено на засіданні педагогічної ради
Протокол № 1 від 31.08. 2022 р.

Розглянуто на засіданні методичної комісії
викладачів та майстрів в/н професій харчової
промисловості та ресторанного господарства

Протокол № 1 від 30. 08. 2022 р.

Голова методкомісії



Г. І. Хомюк



НАЗВА МОДУЛЯ – М 3. ПРИГОТУВАННЯ ХОЛОДНИХ СТРАВ ТА ЗАКУСОК. ПРИГОТУВАННЯ СОЛОДКИХ СТРАВ, НАПОЇВ.

РН 11. Готувати холодні страви та закуски

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

Підбирати сировину для холодних страв, закусок із сиру, яєць; готувати сировину для холодних страв, закусок із сиру, яєць; перевіряти за органолептичними показниками якість сировини для холодних страв, закусок із сиру, яєць; готувати салати, овочеві закуски, холодні страви, закуски із сиру, яєць; оформляти, порціонувати та відпускати салати, овочеві закуски, холодні страви, закуски із сиру, яєць; підбирати до салатів соуси та салатні заправки; оформляти салати, овочеві закуски, холодні страви, закуски із сиру, яєць використовуючи сучасні елементи декору; перевіряти органолептичним методом якість салатів, овочевих закусок, холодних страв, закусок із сиру, яєць; підбирати столовий посуд для подавання салатів, овочевих закусок, холодних страв, закусок із сиру, яєць; перевіряти вихід готових страв;

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

Організовувати робоче місце під час приготування холодних страв та закусок з риби; підбирати виробничий інвентар, обладнання; безпечно користуватися ним під час приготування холодних страв та закусок з риби; підбирати столовий посуд для подавання холодних страв та закусок з риби; підбирати сировину для приготування холодних страв з риби; перевіряти за органолептичними показниками якість сировини для холодних страв та закусок з риби; готувати холодні страви та закуски з риби; мінімізувати кількість відходів при приготуванні холодних страв та закусок з риби; оформляти, порціонувати та відпускати холодні страви та закуски з риби, використовуючи сучасні елементи декору; перевіряти за органолептичними показниками якість холодних страв та закусок з риби; перевіряти вихід готових страв; дотримуватись умов і термінів зберігання холодних страв та закусок з риби.

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

Організовувати робоче місце для приготування холодних страв та закусок з м'яса, птиці та субпродуктів; підбирати виробничий інвентар, обладнання, безпечно користуватися ним під час приготування холодних страв та закусок з м'яса, птиці та субпродуктів; підбирати столовий посуд для подавання холодних страв та закусок з м'яса, птиці та субпродуктів; підбирати сировину

для приготування холодних страв з м'яса, птиці та субпродуктів; перевіряти за органолептичними показниками якість сировини для холодних страв та закусок з м'яса, птиці та субпродуктів; готувати холодні страви та закуски з м'яса, птиці та субпродуктів; мінімізувати кількість відходів при приготуванні холодних страв та закусок з м'яса, птиці та субпродуктів; оформляти, порціонувати та відпускати холодні страви та закуски з м'яса, птиці та субпродуктів, використовуючи сучасні елементи декору; перевіряти за органолептичними показниками якість холодних страв та закусок з м'яса, птиці та субпродуктів; перевіряти вихід готових страв; дотримуватись умов і термінів зберігання холодних страв та закусок з м'яса, птиці та субпродуктів.

РН 12. Готувати солодкі страви та напої

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

Організовувати робоче місце під час приготування солодких страв; підбирати виробничий інвентар, обладнання, безпечно користуватися ним під час приготування солодких страв; підбирати столовий посуд для подавання солодких страв; підбирати сировину для приготування солодких страв; перевіряти за органолептичними показниками якість сировини для солодких страв; готувати солодкі страви відповідно до рецептури; мінімізувати кількість відходів при приготуванні солодких страв; оформляти, порціонувати та відпускати солодкі страви, використовуючи сучасні елементи декору; перевіряти за органолептичними показниками якість солодких страв; перевіряти вихід готових страв; дотримуватись умов і термінів зберігання солодких страв.

Код і назва компетентності - ПК.2 Здатність готувати напої

Організовувати робоче місце для приготування напоїв; підбирати виробничий інвентар, обладнання, безпечно користуватися ним під час приготування напоїв; підбирати посуд для подавання напоїв; підбирати сировину для приготування напоїв; перевіряти за органолептичними показниками якість сировини для приготування напоїв; готувати напої відповідно до рецептури; порціонувати та відпускати напої; перевіряти за органолептичними показниками якість напоїв; перевіряти вихід напоїв.

Схвалено на засіданні педагогічної ради
Протокол № 1 від 31.08. 2022 р.

Розглянуто на засіданні методичної комісії
викладачів та майстрів в/н професій харчової
промисловості та ресторанного господарства
Протокол № 1 від 30. 08. 2022 р.

Голова методкомісії



Г. І. Хомюк

КОМПЛЕКТ НАВЧАЛЬНО-ПРОГРАМНОЇ ДОКУМЕНТАЦІЇ

з професії:

5123 «Офіціант», кваліфікація:3 розряд

Професійна кваліфікація: офіціант 3-го розряду

1. Кваліфікаційна характеристика

3-й розряд

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

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

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

Приклади робіт

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

бланків рахунків і розрахунків за ними з відвідувачами в готівковій та безготівковій формі. Заміна столового посуду, приборів та скатертин під час обслуговування відвідувачів. Прибирання використаного посуду та приборів за допомогою засобів малої механізації. Прибирання столів та залів після обслуговування, наприкінці зміни.

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

2.1. При вступі на навчання

Повна або базова загальна середня освіта.

2.2. Після закінчення навчання

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



**Робоча навчальна програма з предмета
«Основи організації обслуговування в ресторанах з основами маркетингу,
менеджменту та професійної етики»**

Професія: Офіціант
Кваліфікація: 3 розряд

№ з/п	Назва теми	Кількість годин	
		Всього	З них на лабораторно- практичні роботи
1.	Психологія ділового спілкування.	1	
2.	Конфліктологія. Психологія клієнтів.	1	
3.	Основні типи закладів ресторанного господарства	2	
4.	Виробничі та торговельні приміщення	2	
5.	Меню і преїскуранти	2	
6.	Столовий посуд, прибори, білизна	2	
7.	Підготовка торгового залу до обслуговування відвідувачів	2	
8.	Обслуговування відвідувачів	3	
9.	Маркетинг і менеджмент	1	
	Усього годин	16	

Тема 1. Психологія ділового спілкування

Спілкування: вміння говорити та слухати. Засоби спілкування, комунікативна компетентність, стратегії, тактики спілкування, вербальні та невербальні засоби спілкування.

Тема 2. Конфліктологія. Психологія клієнтів.

Різновиди конфліктів, стратегії розв'язання конфліктів. Трансактний аналіз в розв'язанні конфліктів. Тактичні прийоми поведінки в гострих

конфліктних ситуаціях. Методи управління конфліктом. Шляхи розв'язання спорів. Торговий діалог. Привертання уваги клієнтів.

Тема 3. Основні типи закладів ресторанного господарства

Класифікація закладів ресторанного господарства. Характеристика барів, кафе, закусточних. Характеристика ресторанів, класи ресторанів. Види послуг, які надають заклади ресторанного господарства.

Тема 4. Виробничі та торговельні приміщення

Характеристика технологічного процесу. Організація роботи заготівельних цехів, доготівельних цехів. Цехова та безцехова структура виробництва. Організація складського господарства.

Види торговельних приміщень: вестибюль з гардеробом, зала чекання (аванзала), торговельна і банкетна зали. Підсобні приміщення: сервізна та мийна столового посуду. Їх характеристика та призначення.

Тема 5. Меню і преїскуранти

Призначення і зміст преїскуранту. Послідовність розміщення в преїскуранті вино-горілчаних виробів, напоїв, кондитерських і тютюнових виробів. Призначення меню. Види меню.

Тема 6. Столовий посуд, прибори, білизна

Столовий посуд і його види: порцеляновий, фаянсовий, кришталевий, скляний, металевий, його форми, розміри, призначення.

Столові прибори, їх призначення і вимоги до них. Столова білизна, яка застосовується в закладах ресторанного господарства і її характеристика.

Тема 7. Підготовка торгового залу до обслуговування відвідувачів

Значення правильної організації підготовки торгового залу до обслуговування відвідувачів. Вимоги до прибирання приміщень. Підготовка торгової зали до прийому гостей.

Розміщення обідніх столів і стільців. Одержання столової білизни, посуду і приборів. Перевірка якості. Спосіб додаткового протирання посуду і приборів. Правила і порядок підготовки спецій і приправ. Сервіровка столів. Складання полотняних серветок.

Тема 8. Обслуговування відвідувачів

Процес обслуговування відвідувачів. Зустріч відвідувачів. Правила і порядок прийому відвідувачів. Психологія різних типів відвідувачів. Подача меню і преїскурантів. Техніка прийому замовлення.

Подача страв і напоїв. Подача напоїв і страв при індивідуальному і бригадному методах обслуговування відвідувачів при наявності підсобних столиків і без них.

Тема 9. Маркетинг і менеджмент

Основи маркетингу і менеджменту. Правила роздрібної торгівлі; основні джерела постачання; управління структурним підрозділом. Організація рекламної діяльності.

Схвалено на засіданні педагогічної ради
Протокол № 1 від 31.08. 2022 р.

Розглянуто на засіданні методичної комісії
викладачів та майстрів в/н професій харчової
промисловості та ресторанного господарства
Протокол № 1 від 30. 08. 2022 р.

Голова методкомісії



Г. І. Хомюк



Робоча навчальна програма з предмета «Іноземна мова в межах професійного рівня»

Професія: Офіціант

Кваліфікація: 3 розряд

№ з/п	Назва теми	Кількість годин	
		Всього	З них на лабораторно-практичні роботи
1	Форми звертання.	1	
2	Прийом замовлення, розрахунок.	1	
3	Меню. Назви продуктів харчування.	1	
4	Назви предметів сервірування столу до сніданку, вечері.	1	
5	Назви предметів сервірування столу до обіду.	1	
6	Діалоги професійної мови. Тематичне оцінювання.	1	
	Усього годин	6	

Тема 1. Форми звертання.

Лексика: Зустріч, вітання, знайомство, прощання, ствердження, схвалення, згода, відмова, співчуття, привітання, побажання, подяка, вибачення, прохання.

Тема 2. Прийом замовлення, розрахунок.

Лексика: Обслуговування іноземних відвідувачів

Тема 3. Меню. Назви продуктів харчування.

Меню. Призначення меню. Види меню: меню “аля-карт” (з вільним вибором), денного раціону, чергових страв, порційних страв, комплексних обідів (“табл-дот”), меню спеціальних видів обслуговування (прийомів, бенкетів, від Шефа, сезонних, тематичних і т.д.). Асортиментний мінімум. Порядок розміщення закусок та страв з урахуванням послідовності їх подачі. Сезонні та фірмові страви в меню.

Тема 4. Назви предметів сервірування столу до сніданку, вечері.

Послідовність виконання сервіровки до сніданку, вечері. Схематичне зображення сервіровки столів.

Тема 5. Назви предметів сервірування столу до обіду.

Послідовність виконання сервіровки до обіду. Схематичне зображення сервіровки столу.

Тема 6. Діалоги професійної мови. Тематичне оцінювання.

Лексика: У ресторані. Загальноживані слова: назва обладнання, інвентарю, посуду, предметів-сервіровки, характеристика кулінарних страв і напоїв. Зустріч відвідувачів, прийом замовлення, сервірування столу до сніданку, обіду, вечері; класифікація продуктів; виконання замовлення; розрахунок з відвідувачами.

Схвалено на засіданні педагогічної ради
Протокол № 1 від 31.08. 2022 р.

Розглянуто на засіданні методичної комісії
викладачів та майстрів в/н професій харчової
промисловості та ресторанного господарства
Протокол № 1 від 30. 08. 2022 р.
Голова методкомісії



Г. І. Хомюк



**Робоча навчальна програма з предмета
«Основи кулінарної характеристики страв з основами товарознавства та
обліку, калькуляції та звітності»**

Професія: Офіціант
Кваліфікація: 3 розряд

№ з/п	Назва теми	Кількість годин	
		Всього	З них на лабораторно-практичні роботи
1	Основи товарознавства харчових продуктів	2	
2	Основи обліку, обчислень, калькуляції та звітності	6	
3	Основи кулінарної характеристики страв	6	
	Усього годин	14	

Тема 1. Основи товарознавства харчових продуктів.

Харчові продукти: хімічний склад, вимоги до якості, класифікація
Хімічний склад продовольчих товарів. Якість продовольчих товарів. Основні фактори, що впливають на якість продовольчих товарів в процесі виробництва і зберігання. Методи оцінки якості продовольчих товарів.
Класифікація продовольчих товарів. Поняття про види, групи, сорти.
Споживні властивості овочів, ягід, плодів, горіхоплідних, грибів, риби, м'ясних товарів, молока та молочних товарів, яєць, харчових жирів хлібобулочних виробів та інших.

Тема 2. Основи обліку, обчислень, калькуляції та звітності

Калькуляція в закладах ресторанного господарства. Поняття про калькуляцію. Матеріали, що використовуються при калькуляції. Калькуляційні картки, сутність, оформлення, реєстрація та збереження. ЕККА. R-keeper.

Облік касових операцій. Загальні положення проведення касових операцій. Здійснення касових операцій за допомогою електронних контрольно-касових апаратів. Порядок оформлення рахунків та форми розрахунку зі споживачами, в тому числі за кредитними картками.

Порядок ведення книг обліку розрахункових операцій та розрахункових книжок.

Складання звіту про використання розрахункових операцій.

Звітність матеріально-відповідальних осіб. Сутність матеріальної відповідальності, її форми. Документальне оформлення матеріальної відповідальності при різноманітних формах.

Мета організації обліку продуктів та товарів. Документи, що оформляються при відпусканні готових виробів з виробництва.

Тема 3. Основи кулінарної характеристики страв

Кулінарна характеристика холодних страв і закусок, перших страв, страв і гарнірів з овочів, страв з риби, страв з м'яса, соусів: класифікація, основні способи подавання, посуд що використовують для подавання. Умови і терміни зберігання.

Схвалено на засіданні педагогічної ради
Протокол № 1 від 31.08. 2022 р.

Розглянуто на засіданні методичної комісії
викладачів та майстрів в/н професій харчової
промисловості та ресторанного господарства
Протокол № 1 від 30. 08. 2022 р.
Голова методкомісії



Г. І. Хомюк



**Робоча навчальна програма з предмета
«Основи торговельно-технологічного обладнання з основами
енергозбереження»**

Професія: Офіціант

Кваліфікація: 3 розряд

№ з/п	Назва теми	Кількість годин	
		Всього	З них на лабораторно-практичні роботи
1	Механізація та автоматизація виробничих процесів	1	
2	Класифікація технологічного обладнання	4	
3	Електронні контрольно-касові апарати	1	
	Усього годин	6	

Тема 1. Механізація та автоматизація виробничих процесів.

Основні напрямки механізації та автоматизації виробничих процесів. Вимоги до сучасного обладнання. Загальні відомості про машини та механізми.

Загальні правила експлуатації обладнання. Охорона праці при експлуатації обладнання.

Тема 2. Класифікація технологічного обладнання

Механічне обладнання: машини для нарізування гастрономічних продуктів. Будова, правила експлуатації, технічні характеристики машин. Охорона праці при користуванні машинами для нарізування гастрономічних продуктів.

Теплове обладнання: класифікація теплового устаткування. Поняття про ЗВЧ та ІЧ-обігрів. Електротостери. Призначення, будова, принцип роботи, правила експлуатації та охорона праці.

Мікрохвильові печі. Призначення, будова, принцип роботи, правила експлуатації та охорона праці.

Холодильне обладнання: значення, сутність охолодження. Способи одержання холоду. Торгово-холодильне обладнання: холодильні шафи, низькотемпературні прилавки, прилавки-вітрини. Льодогенератори, фризери,

охолоджувачі напоїв. Правила експлуатації, технічні характеристики та охорона праці. Нові види холодильного обладнання.

Ваговимірювальне обладнання. Ваги, їх призначення, вимоги до ваг. Ваги настільні та циферблатні. Будова, технічна характеристика, установка, регулювання, правила експлуатації. Таврування та перевірка ваг Порядок державного нагляду та контролю за ваговимірювальними приладами. Охорона праці при використанні ваговимірювального обладнання. Нові види ваговимірювального обладнання.

Тема 3. Електронні контрольно-касові апарати

Розвиток та поліпшення конструкції касові апарати, сучасні контрольно-касові апарати. Основні функціональні та технічні характеристики електронних контрольно-касових апаратів. Правила експлуатації. Охорона праці при експлуатації ЕККА. Документація касира. Нові види ЕККА.

Схвалено на засіданні педагогічної ради
Протокол № 1 від 31.08. 2022 р.

Розглянуто на засіданні методичної комісії
викладачів та майстрів в/н професій харчової
промисловості та ресторанного господарства

Протокол № 1 від 30. 08. 2022 р.

Голова методкомісії



Г. І. Хомюк

«ПОГОДЖЕНО» Директор кафе «Театральне» м. Хмельницький

31.08.2022 р.

Код 314796866

Вишневецька

Хмельницький

«ЗАТВЕРДЖЕНО» Директор

Міністерство освіти і науки України

Код 03063783

Хмельницький

Робоча навчальна програма
Професія: 5123 Офіціант
Професійна кваліфікація: офіціант 3 –го розряду

Код та назва модуля, кількість годин на модуль	Код компетентності	Назва компетентності	Всього годин на професійно-теоретичну підготовку за компетентністю	З них ЛПР	На професійно-практичну підготовку	З них		
						Виробниче навчання в навчальній майстерні, лабораторії	Виробниче навчання в умовах виробництва	Виробнича практика
					511	156 168!!!		343
ОФ-3. Виконання етапів підготовки залу до роботи та процесу обслуговування відвідувачів								
ОФ - 3.1	Підготовка торговельних залів до обслуговування відвідувачів відповідно до типу і класу закладів ресторанного господарства							
			77	10	309	78		231
	ОФ – 3.1.1	Організація процесу підготовки залів до обслуговування згідно з вимогами	18		27	6		21

	ОФ – 3.1.2	Вивчення необхідного обладнання, меблів, посуду, приборів, білизни	29		60	18		42
	ОФ – 3.1.3	Вивчення меню і преїскурантів	8	2	27	6		21
	ОФ – 3.1.4	Отримання посуду, приборів, столової білизни, підготовка до обслуговування	6	2	33	12		21
	ОФ – 3.1.5	Здійснення попередньої сервіровки столів	16	6	150	30		126
		Перевірна робота за модулем			6	6		
ОФ - 3.2.	Обслуговування відвідувачів закладів ресторанного господарства різних типів, класів							
			56	18	202	90		112
	ОФ – 3.2.1	Організація процесу обслуговування	20		27	6		21
	ОФ – 3.2.2	Прийом і оформлення замовлення	8	4	33	12		21
	ОФ – 3.2.3	Отримання та подача страв і напоїв	14	6	72	36		42
	ОФ – 3.2.4	Здійснення розрахунку з відвідувачами	4	2	26	12		14
	ОФ – 3.2.5	Збирання використаного посуду і приборів	10	6	32	18		14
		Перевірна робота за модулем			6	6		



ЗМІСТ

робочої навчальної програми професійно-теоретичної підготовки

Професія: 5123 Офіціант.

Професійна кваліфікація: офіціант 3 розряду

ОФ-3. Виконання етапів підготовки залу до роботи та процесу обслуговування відвідувачів

Код і назва модуля

ОФ-3. 1. Підготовка торговельних залів до обслуговування відвідувачів відповідно до типу і класу закладів ресторанного господарства

Код і назва компетентності

ОФ – 3.1.1. Організація процесу підготовки залів до обслуговування згідно з вимогами

Зміст компетентності

Значення правильної організації підготовки торгового залу до обслуговування відвідувачів. Вимоги до прибирання приміщень. Підготовка торгової зали до прийому гостей.

Розміщення обідніх столів і стільців. Перевірка стійкості меблів.

Правила і порядок підготовки спецій і приправ. Види спецій і приправ. Зберігання і вимоги до якості спецій і приправ.

Правила і порядок підготовки квітів при складанні букетів, композицій, в т.ч. тематичного напрямку.

Сервіровка столів. Способи накривання столів скатертинами і заміна скатертин. Загальні правила і послідовність сервірування столів в залежності від типу підприємства. Види сервіровки. Вимоги до сервіровки столів і техніка сервірування. Попередня та додаткова сервіровки столів. Підбір посуду, приборів і столової білизни для даного виду обслуговування. Схеми сервіровки столів.

Призначення полотняних серветок.

Особиста підготовка офіціанта до роботи. Значення особистої гігієни. Основні вимоги до форменого одягу, взуття. Медичний огляд та особиста санітарна книжка працівника. Відповідальність працівників за дотримання правил особистої гігієни.

Лексика: У ресторані. Загальноновживані слова: назва обладнання, інвентарю, посуду, предметів-сервіровки, характеристика кулінарних страв і напоїв. Сервірування столу до сніданку, обіду, вечері; класифікація продуктів.

Граматика: кількісні та порядкові числівники; питальні речення.

Код і назва компетентності

ОФ – 3.1.2.Вивчення необхідного обладнання, меблів, посуду, приборів, білизни

Зміст компетентності

Столовий посуд і його види: порцеляновий, фаянсовий, кришталевий, скляний, металевий, його форми, розміри, призначення.

Столові прибори, їх призначення і вимоги до них. Столова білизна, яка застосовується в закладах ресторанного господарства і її характеристика.

Вимоги до сучасного обладнання. Класифікація технологічного обладнання.

Загальні правила експлуатації обладнання. Охорона праці при експлуатації обладнання.

Машини для нарізування гастрономічних продуктів. Будова, правила експлуатації, технічні характеристики машин. Охорона праці при користуванні машинами для нарізування гастрономічних продуктів.

Електротостери. Призначення, будова, принцип роботи, правила експлуатації та охорона праці.

Мікрохвильові печі. Призначення, будова, принцип роботи, правила експлуатації та охорона праці.

Торгово-холодильне обладнання: холодильні шафи, низькотемпературні прилавки, прилавки-вітрини. Льодогенератори, фризери, охолоджувачі напоїв. Правила експлуатації, технічні характеристики та охорона праці. Нові види холодильного обладнання.

Ваговимірювальне обладнання. Будова, технічна характеристика, установка, регулювання, правила експлуатації. Охорона праці при використанні ваговимірювального обладнання. Нові види ваговимірювального обладнання.

Сучасні контрольно-касові апарати. Основні функціональні та технічні характеристики електронних контрольно-касових апаратів. Правила експлуатації. Охорона праці при експлуатації ЕККА. Документація касира. Нові види ЕККА, R-keeper

Асортимент сучасного посуду і його види: порцеляновий, фаянсовий, кришталевий, скляний, металевий, його форми, розміри, призначення.

Столові прибори, їх призначення і вимоги до них. Столова білизна, яка застосовується в закладах ресторанного господарства і її характеристика. Санітарні вимоги до посуду, приборів та білизни, правила їх зберігання.

Нові види сировини, що використовується в закладах ресторанного господарства, характеристика; сучасне поєднання смаків.

Код і назва компетентності

ОФ – 3.1.3.Вивчення меню і прейскурантів

Зміст компетентності

Меню. Прейскурант. Призначення і зміст прејскуранту. Послідовність розміщення в прејскуранті вино-горілчаних виробів, напоїв, кондитерських і тютюнових виробів. Меню. Призначення меню. Види меню: меню “аля-карт” (з вільним вибором), денного раціону, чергових страв, порційних страв, комплексних обідів (“табл-дот”), меню спеціальних видів обслуговування (прийомів, бенкетів, від Шефа, сезонних, тематичних і т.д.). Асортиментний мінімум. Порядок розміщення закусок та страв з урахуванням послідовності їх подачі. Сезонні, фірмові та особливі страви в меню.

Прейскурант. Карти напоїв, вин. Призначення і зміст прејскуранту, карт, напоїв, відповідність асортименту вино-горілчаних виробів характеру страв. Послідовність розміщення в прејскуранті вино-горілчаних виробів, напоїв, кондитерських і тютюнових виробів. Вимоги до оформлення меню і прејскурантів, карт.

Поняття про технологічний процес, сировину, напівфабрикат, страву, кулінарний виріб, готову кулінарну продукцію. Зберігання продуктів харчування та напівфабрикатів.

Кулінарна характеристика холодних страв і закусок. Вимоги до якості холодних страв і закусок, умови і терміни зберігання.

Кулінарна характеристика перших страв.

Кулінарна характеристика страв і гарнірів з овочів.

Кулінарна характеристика страв з риби. Правила підбирання гарніру та соусу до рибної страви

Кулінарна характеристика страв з м'яса. Правила підбирання гарніру та соусу до м'ясної страви. Правила подавання, вимоги до якості страв, умови і терміни зберігання. Особливості приготування і подачі страв із субпродуктів (печінки, нирок, мозку).

Кулінарна характеристика соусів. Вимоги до якості страв, умови і терміни зберігання.

Правила роздрібної торгівлі алкогольними напоями; правила роздрібної торгівлі кондитерськими виробами

Практична робота:

1. Вивчення меню і прејскурантів. Вправи по складанню меню і прејскурантів

Код і назва компетентності

ОФ – 3.1.4. Отримання посуду, приборів, столової білизни, підготовка до обслуговування

Зміст компетентності

Норми оснащення закладів ресторанного господарства столовим посудом та білизною. Одержання столової білизни, посуду і приборів. Перевірка якості. Способи додаткового протирання посуду і приборів.

Практична робота :

1. Вивчення асортименту столового посуду, приборів, білизни. Правила їх зберігання і видачі офіціантам.

Код і назва компетентності

ОФ – 3.1.5.Здійснення попередньої сервіровки столів

Зміст компетентності

Видисервіровки. Вимоги до сервіровки столів і техніка сервірування. Попередня та додаткова сервіровка столів. Підбір посуду, приборів і столової білизни для даного виду обслуговування. Схеми сервіровки столів. Ази флористики. сервірування столів різними стилями відповідно до інтер'єру та екстер'єру.

Складання полотняних серветок з різноманітних матеріалів з використанням аксесуарів. Способи складання серветок при різних видах обслуговування.

Практичні роботи:

1. Сервірування столів різними стилями. Послідовність виконання сервіровки. Вправи по складанню полотняних серветок. Складання композицій.
2. Попередня і додаткова сервіровка. Схематичне зображення сервіровки столів.

Код і назва модуля

ОФ-3. 2. Обслуговування відвідувачів закладів ресторанного господарства різних типів, класів

Код і назва компетентності

ОФ – 3.2.1.Організація процесу обслуговування

Зміст компетентності

Основні поняття професійної етики та професійної психології. ; принципи професійної етики

Спілкування: вміння говорити та слухати. Засоби спілкування, комунікативна компетентність, стратегії, тактики спілкування, вербальні та невербальні засоби спілкування. Типи людей: зоровий, аудіальний, кінестетик, "комп'ютер". Сенсорна гострота, гнучкість, конгруентність, рапорт, ресурсний стан пойнтери в спілкуванні.

Різновиди конфліктів, стратегії розв'язання конфліктів. Трансактний аналіз в розв'язанні конфліктів. Тактичні прийоми поведінки в гострих конфліктних ситуаціях. Методи управління конфліктом. Шляхи розв'язання спорів.

Торговий діалог. Привертання уваги клієнтів. Пробудження зацікавленості клієнтів.

Поняття про стиль, імідж: особистий імідж, імідж підприємства. Формування іміджу.

Загальні правила обслуговування бенкетів.

Види бенкетів: бенкет з частковим обслуговуванням офіціантами, бенкет з повним обслуговуванням офіціантами (офіційний бенкет), бенкет-чай.

Банкет-прийом з повним обслуговуванням офіціантами. Прийом замовлення, підготовка до проведення бенкету. Розміщення столів, накривання столів скатертинами. Сервіровка бенкетного столу. Розміщення гостей за бенкетним столом і черговість їх обслуговування.

Аперитив. Час подачі аперитиву. Правила обслуговування гостей за столом. подача кави.

Банкет з частковим обслуговуванням офіціантами. Прийом замовлень, підготовка до проведення банкетів. Розміщення столів, накривання їх скатертинами. Сервіровка банкетного столу. Розміщення гостей за банкетним столом. Правила обслуговування відвідувачів. подача десерту і гарячих напоїв.

Банкет-чай. Особливості банкету. Розміщення столів, накривання їх скатертинами. Набір посуду і приборів для сервірування столів. Порядок сервірування та правила обслуговування гостей за столом.

Обслуговування банкетів: фуршет, коктейль, буфет-бар. Їх призначення, особливості і переваги. Прийом замовлення.

Обслуговування під час різноманітних свят, при зустрічі Нового року. Підготовка торговельної зали, розміщення меблів, сервірування столів. складання святкового меню, оформлення запрошень. Правила обслуговування, режим роботи ресторану в святкові дні.

Обслуговування весільних та інших святкових вечорів. Правила прийому замовлень на обслуговування. складання меню. Розміщення столів та стільців, підбір посуду, приборів, білизни. Основні елементи обслуговування відвідувачів. Зустріч відвідувачів, допомога у виборі місця. Послідовність подачі страв та напоїв. Особливості організації та обслуговування весільних і святкових вечорів вдома.

Код і назва компетентності

ОФ – 3.2.2.Прийом і оформлення замовлення

Зміст компетентності

Зустріч відвідувачів, супровід гостей до столу, їх розміщення. подача меню та преїскуранту. Прийняття та виконання замовлення. Техніка прийому замовлення, в т.ч. через комп'ютерно-касову систему. Рекомендації страв і вино-горілчаних виробів, коктейлів згідно асортименту меню і преїскуранту, назви страв, напоїв в оригіналі. Надання інформації щодо інгредієнтів, способу приготування і правил споживання страв, напоїв, десертів тощо. Відповідність асортименту вино-горілчаних виробів характеру страв. Техніка відкривання і подачі алкогольних напоїв. Передача замовлення в буфет, холодний і гарячий цехи.

Торговий діалог. Привертання уваги гостей. Пробудження зацікавленості гостей. Ненав'язлива пропозиція.

Лексика: Зустріч, вітання, знайомство, прощання, ствердження, схвалення, згода, відмова, співчуття, привітання, побажання, подяка, вибачення, прохання.

Граматика: форми існування англійської (німецької) мови. Іменник: рід, число, артикль.

Практична робота:

1. Техніка подачі страв і напоїв. Розрахунок з відвідувачами. Прибирання та заміна столового посуду та приборів.

Код і назва компетентності

ОФ – 3.2.3.Отримання та подача страв і напоїв

Зміст компетентності

Отримання і підготовка посуду для замовлених страв. Отримання напоїв і готових страв. Необхідність перевірки одержаної продукції згідно замовлення. Вимоги до оформлення страв. Документальне оформлення отримання страв, напоїв з кухні та буфету.

Правила подачі вино-горілчаних виробів. Порядок сервіровки столу у відповідності з подачею вино-горілчаних виробів. Температура подачі вино-горілчаних виробів, техніка подачі. Техніка відкривання пляшок і наливання напоїв. Особливості відкривання та подачі шампанського. Правила подачі безалкогольних напоїв.

Подача страв і напоїв. Подача напоїв і страв при індивідуальному і бригадному методах обслуговування відвідувачів при наявності підсобних столиків і без них. Способи перенесення підносу з посудом та готовими стравами. Основні способи подачі страв: порційно, “в обнос”, “в стіл”, з використанням приставного (підсобного) столика.

Подача холодних і гарячих закусок. Підбір посуду і приборів для подачі холодних і гарячих закусок. Особливості подачі окремих видів закусок. Послідовність подачі.

Подача перших страв. Підбір посуду і приборів для подачі супів в залежності від їх виду. Способи подачі різних видів супів і бульйонів.

Подача других страв. Підбір посуду і приборів для подачі других страв. Особливості подачі других страв при індивідуальних і групових замовленнях відвідувачів. Правила подачі гарнірів і соусів до других страв.

Подача солодких страв. Набір посуду для подачі солодких страв. Правила оформлення солодких страв. Правила подачі свіжих фруктів і ягід.

Подача гарячих напоїв. Підбір посуду і сервіровка столу перед подачею гарячих напоїв. Порядок подачі чаю, кави, какао.

Збирання використаного посуду та приборів в процесі обслуговування.

Етикет споживання окремих страв; правила поведінки за столом. Правила користування приборами, серветками.

Практична робота: 1. Відпрацювання навичок організації і техніки обслуговування відвідувачів в торговому залі. Етикет споживання окремих страв. Правила поведінки за столом, правила користування приборами, серветками.

Код і назва компетентності

ОФ – 3.2.4.Здійснення розрахунку з відвідувачами

Зміст компетентності

Розрахунок з відвідувачами. Форма рахунку, зміст і порядок його заповнення. Подача рахунку і проведення розрахунків. Програми знижок у певні дні або години.

Розрахунок розрахунки з відвідувачами в торговельній залі та за барною стійкою через РРО, через комп'ютерно-касові системи: за готівку, за

допомогою пластикових та кредитних карток. Пакування готових страв та напоїв, призначених для виносу.

Практична робота:

1.Оформлення бланків рахунків. Проведення розрахунку з відвідувачем. Розрахунок з відвідувачами.

Код і назва компетентності

ОФ – 3.2.5.Збирання використаного посуду і приборів

Зміст компетентності

Прибирання використаного посуду. Послідовність прибирання чарок, бокалів, склянок, тарілок, приборів, заміна столової білизни.

Сучасні засоби малої механізації під час прибирання використаного посуду, приборів

Практична робота:

1.Прибирання використаного посуду та приборів. Заміна скатертини не оголюючи кришку столу.

Форма проведення контролю за засвоєнням модуля

Код і назва модуля

ОФ-3. 1. Підготовка торговельних залів до обслуговування відвідувачів відповідно до типу і класу закладів ресторанного господарства

Код і назва компетентності

ОФ – 3.1.1.Організація процесу підготовки залів до обслуговування згідно з вимогами

Тести, схематичне відтворення сервіровки столу.

Код і назва компетентності

ОФ – 3.1.2.Вивчення необхідного обладнання, меблів, посуду, приборів, білизни

Тести, кейси (вирішення ситуацій)

Код і назва компетентності

ОФ – 3.1.3.Вивчення меню і прейскурантів

Тести, кейси (вирішення ситуацій)

Код і назва компетентності

ОФ – 3.1.4.Отримання посуду, приборів, столової білизни, підготовка до обслуговування

Кейси (вирішення ситуацій)

Код і назва компетентності

ОФ – 3.1.5.Здійснення попередньої сервіровки столів

Тести, кейси (вирішення ситуацій), контрольна робота.

Код і назва модуля

ОФ-3. 2. Обслуговування відвідувачів закладів ресторанного господарства різних типів, класів

Код і назва компетентності

ОФ – 3.2.1.Організація процесу обслуговування

Тести, кейси (вирішення ситуацій)

Код і назва компетентності

ОФ – 3.2.2.Прийом і оформлення замовлення

Кейси (вирішення ситуацій), діалог професійної мови (ненав'язлива пропозиція)

Код і назва компетентності

ОФ – 3.2.3.Отримання та подача страв і напоїв

Тести, кейси (вирішення ситуацій)

Код і назва компетентності

ОФ – 3.2.4.Здійснення розрахунку з відвідувачами

Кейси (вирішення ситуацій)

Код і назва компетентності

ОФ – 3.2.5.Збирання використаного посуду і приборів

Тести, контрольна робота.

Схвалено на засіданні педагогічної ради
Протокол № 1 від 31.08. 2022 р.

Розглянуто на засіданні методичної комісії
викладачів та майстрів в/н професій харчової
промисловості та ресторанного господарства
Протокол № 1 від 30. 08. 2022 р.

Голова методкомісії



Г. І. Хомюк



ЗМІСТ

робочої начальної програми виробничого навчання

Професія: 5123 Офіціант

Професійна кваліфікація: офіціант 3 –го розряду

ОФ-3. Виконання етапів підготовки залу до роботи та процесу обслуговування відвідувачів

Код і назва модуля

ОФ-3. 1. Підготовка торговельних залів до обслуговування відвідувачів відповідно до типу і класу закладів ресторанного господарства

Код і назва компетентності

ОФ – 3.1.1.Організація процесу підготовки залів до обслуговування згідно з вимогами

Зміст компетентності

Інструктаж з безпеки праці та пожежної безпеки, організація робочого місця офіціанта.

Уміти виконувати роботи з підготовки залів до обслуговування споживачів; оформляти букети, квіткові композиції, використовувати елементи декору тощо; підбирати посуд, прибори, столову білизну з урахування виду обслуговування; виконувати сервірування столів; готувати спеції і приправи; застосовувати кращий досвід роботи вітчизняних закладів та підприємств інших країн відповідного фаху; розвивати творчу активність, займатися самоосвітою

Код і назва компетентності

ОФ – 3.1.2.Вивчення необхідного обладнання, меблів, посуду, приборів, білизни

Зміст компетентності

Загальні правила експлуатації обладнання. Охорона праці при експлуатації обладнання.

Уміти експлуатувати відповідні види торговельно-технологічного обладнання, ЕККА, R-keeper, виробничого інвентарю, інструменту, ваговимірювальних приладів; визначати види посуду, приборів, столової білизни; отримувати столову білизну, посуд, прибори; виконувати додаткове протирання; контролювати санітарний стан посуду, приборів та білизни; застосовувати доцільні способи зберігання.

Код і назва компетентності

ОФ – 3.1.3.Вивчення меню і прейскурантів

Зміст компетентності

Інструктаж за змістом занять організація робочого місця охорона праці. види та призначення меню вимоги до складання меню. Прейскурант: зміст, призначення.

Уміти складати меню різних видів: меню “аля-карт” (з вільним вибором), денного раціону, чергових страв, порційних страв, комплексних обідів (“табл-дот”), меню спеціальних видів обслуговування (прийомів, бенкетів, від Шефа, сезонних,тематичних і т.д.). Асортиментний мінімум. Порядок розміщення закусок та страв з урахуванням послідовності їх подачі. Сезонні, фірмові та особливі страви в меню.

Враховувати відповідність асортименту вино-горілчаних виробів характеру страв; володіти професійною термінологією; застосовувати правила роздрібної торгівлі алкогольними напоями і кондитерськими виробами;консультувати стосовно страв та напоїв, запропонованих у меню; пропонувати фірмові і особливі страви.

Код і назва компетентності

ОФ – 3.1.4.Отримання посуду, приборів, столової білизни, підготовка до обслуговування

Зміст компетентності

Умітиодержувати, перевіряти якість, полірувати прибори, посуд, прасувати білизну; підбирати та розраховувати необхідну кількість столового посуду, білизни.

Код і назва компетентності

ОФ – 3.1.5.Здійснення попередньої сервіровки столів

Зміст компетентності

Уміти накривати столи скатертинами, складати серветки креативними способами; виконувати попередню сервіровку столів до сніданку, обіду та вечері; оформляти стіл квітами. підготовка офіціанта до роботи.

Перевірна робота за модулем

Код і назва модуля

ОФ-3. 2. Обслуговування відвідувачів закладів ресторанного господарства різних типів, класів

Код і назва компетентності

ОФ – 3.2.1.Організація процесу обслуговування

Зміст компетентності

Уміти застосовувати діловий етикет та культуру спілкування при зустрічі відвідувачів і розміщення їх за столом, Уміти подавати відвідувачам меню та прейскурант, обслуговувати неофіційні банкети; підтримувати позитивний

імідж закладу; обирати тактику поведінки, мати високий рівень професійної культури мовлення і володіти транслітерацією вимови

Код і назва компетентності

ОФ – 3.2.2.Прийом і оформлення замовлення

Зміст компетентності

Уміти приймати замовлення від споживачів та передавати його на виробництво; виконувати до сервірування столу згідно замовлення; використовувати правила підбору страв і вино-горілчаних виробів та коктейлів до страв; надавати вичерпну інформацію щодо інгредієнтів, способу приготування і правил споживання страв, напоїв, десертів тощо; використовувати різні типи мовного етикету та іноземну мову у своїй професійній діяльності

Код і назва компетентності

ОФ – 3.2.3.Отримання та подача страв і напоїв

Зміст компетентності

Уміти:

- подавати безалкогольні та алкогольні напої, холодні та гарячі закуски, перші, другі страви, солодкі страви та гарячі напої дотримуючись правил і технічних прийомів обслуговування споживачів, застосовуючи техніки подачі страв: «порційно», «в обнос», «у стіл», з використанням приставного (підсобного) столика;
- документально оформляти отримання страв, напоїв з кухні та буфету.

Код і назва компетентності

ОФ – 3.2.4.Здійснення розрахунку з відвідувачами

Зміст компетентності

Уміти: проводити розрахунки з відвідувачами в торговельній залі та за барною стійкою через РРО, через комп'ютерно-касові системи: за готівку, за допомогою пластикових та кредитних карток;естетично та безпечно пакувати готові страви та напої, призначені для виносу.

Код і назва компетентності

ОФ – 3.2.5.Збирання використаного посуду і приборів.

Зміст компетентності

Уміти: використовувати сучасні засоби малої механізації під час прибирання використаного посуду, приборів

Перевірна робота за модулем

Схвалено на засіданні педагогічної ради
Протокол № 1 від 31.08. 2022 р.

Розглянуто на засіданні методичної комісії
викладачів та майстрів в/н професій харчової
промисловості та ресторанного господарства
Протокол № 1 від 30. 08. 2022 р.
Голова методкомісії



Г. І. Хомюк

КОМПЛЕКТ НАВЧАЛЬНО-ПРОГРАМНОЇ ДОКУМЕНТАЦІЇ

з професії:

5123 «Бармен», кваліфікація:4 розряд

Вимоги до професійної кваліфікації: бармен 4-го розряду

1. Кваліфікаційна характеристика

Завдання та обов'язки. Обслуговує споживачів: пропонує, показує, реалізує готові до споживання безалкогольні, слабоалкогольні напої (пиво, фруктові та мінеральні води, соки), кондитерські вироби, закуски, страви. Готує обмежений асортимент алкогольних та безалкогольних напоїв, холодних і гарячих страв, закусок. Складає заявки та отримує напої, кулінарну продукцію та покупні товари. Відбраковує неякісні товари за органолептичними показниками. Забезпечує зберігання напоїв, кулінарної продукції та покупних товарів відповідно до термінів і режиму зберігання. Оформляє вітрини та прилавки, утримує їх у належному стані. Експлуатує та обслуговує аудіо та відеоапаратуру. Контролює додержання споживачами культури поведінки. Веде необхідний облік, складає та здає товарні звіти. Підраховує та здає гроші. Проходить медичне обстеження в установленому порядку.

Повинен знати: асортимент, рецептури, технологію виготовлення, правила оформлення і відпуску обмеженого асортименту алкогольних, слабоалкогольних коктейлів, напоїв, закусок, страв і кондитерських виробів; температурні режими подавання коктейлів, напоїв, закусок, страв; умови і терміни зберігання кулінарної продукції та покупних товарів; основи національного та безпечного харчування; правила етикету і техніку обслуговування споживачів за барною стійкою та в залі; правила роботи підприємств громадського харчування; правила роздрібної торгівлі алкогольними напоями; правила роздрібної торгівлі тютюновими виробами; форми розрахунку із споживачами, в тому числі за кредитними картками; порядок оформлення рахунків і розрахунку по них із споживачами; правила експлуатації відповідних видів технологічного обладнання, ЕККА, виробничого інвентарю, інструменту, ваговимірювальних приладів, посуду, їх призначення та використання в технологічному процесі; правила експлуатації відео та аудіотехніки; іноземну мову міжнародного спілкування в межах розмовного мінімуму; правила і норми охорони праці, протипожежного захисту, виробничої санітарії та особистої гігієни.

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

2.1. При вступі на навчання

Повна або базова загальна середня освіта.

2.2. При перепідготовці

Освітньо-кваліфікаційний рівень «кваліфікований робітник» за технологічно суміжними професіями «Офіціант» або «Буфетник» за кваліфікацією 4-го розряду, стаж роботи за технологічно суміжними професіями офіціанта або буфетника за кваліфікацією 4-го розряду – не менше 1 року або 3-го розряду – не менше 2 років.

2.3. Після закінчення навчання

Повна або базова загальна середня освіта, професійна (професійно-технічна) освіта та кваліфікаційна атестація на виробництві, освітньо-кваліфікаційний рівень «кваліфікований робітник» за кваліфікацією бармена 4-го розряду.



**Робоча навчальна програма
з предмета
«Основи приготування змішаних напоїв»**

№ з/п	Тема	Кількість годин	
		Всього	З них на практичні роботи
1.	Визначення, класифікація змішаних напоїв.	1	
2.	Пом'якшуюче-згладжуючі і смако-ароматичні компонентів, що використовуються у приготуванні змішаних напоїв.	1	
3.	Основні алкогольні і безалкогольні напоїв, що використовуються як наповнювачі при приготуванні змішаних напоїв. Супутні компоненти.	1	
4.	Основи технології приготування змішаних напоїв (коктейлів)	2	
5.	Коктейлі різних груп (заверсією International Bartenders Association) IBA, гарячі напої.	3	
Всього годин:		8	

Тема 1. Визначення, класифікація змішаних напоїв.

Визначення змішаних напоїв. Класифікація змішаних напоїв за вмістом алкоголю (алкогольні, безалкогольні), за об'ємом (короткі, середні, довгі, групові), за призначенням (аперитиви, пообідні, вечірні), за технологією приготування і використання специфічних компонентів (оригінальні коктейлі), за способом подавання (холодні, гарячі). Умовні формули побудови змішаних напоїв.

Тема 2. Пом'якшуюче-згладжуючі і смако-ароматичні компонентів, що використовуються у приготуванні змішаних напоїв.

Призначення компонента, що пом'якшує (згладжує).

Призначення смако-ароматичних компонентів (солодкі, солодко-ароматичні, гірко-ароматичні).

Тема 3. Основні алкогольні і безалкогольні напої, що використовуються як наповнювачі при приготуванні змішаних напоїв. Супутні компоненти.

Призначення наповнювача в змішаному напої. Алкогольні і безалкогольні наповнювачі. Супутні компоненти, що застосовуються у приготуванні змішаних напоїв. Лід – основний супутній компонент у приготуванні змішаних напоїв, його різновиди (коктейльний, у брилах, у вигляді снігу та ін.), правила його приготування і зберігання.

Тема 4. Основи технології приготування змішаних напоїв (коктейлів)

Способи приготування змішаних напоїв Правила змішування компонентів напою в шейкері, блендері.

Дотримання принципу черговості і пропорційності.

Тема 5. Коктейлі різних груп (заверсією International Bartenders Association) IBA , гарячі напої.

Характеристика популярних коктейлів, що використовуються у закордонній практиці роботи барів. Поняття про аперитиви, характеристика коктейлів-аперитивів. Пообідні (десертні) коктейлі. Поняття про довгі змішані напої.

Групові змішані напої. Гарячі напої.

Схвалено на засіданні педагогічної ради
Протокол № 1 від 31.08. 2022 р.

Розглянуто на засіданні методичної комісії
викладачів та майстрів в/н професій харчової
промисловості та ресторанного господарства
Протокол № 1 від 30. 08. 2022 р.

Голова методкомісії



Г. І. Хомюк



Тема 1. Вступ. Знайомство

Мета і завдання курсу.

Лексика: Форми привітання, знайомство, запрошення, подяка, прощання. Посуд, інвентар, обладнання. Годинник, календар.

Граматика: Іменник, його множина. Артиклі. Наказовий спосіб дієслова. Прийменники з поняттями місця, часу і календаря.

Практична робота

Виконання граматичних вправ, побудова коротких діалогів

Тема 2. Приймання замовлення

Лексика: Приймання замовлення, складові частини меню, преїскуранту. Напої, фрукти, ягоди, овочі, холодні і гарячі закуски. Технологічні операції з їх приготування. Тютюнові вироби.

Граматика: Іменники у функції означення, відмінювання іменників. Прикметники. Кількісні, порядкові і дробові числівники.

Практична робота

Переклад рецептів напоїв, закусок. Складання тематичних діалогів.

Тема 3. Обслуговування споживачів

Лексика: розрахунок з споживачами. М'ясо та м'ясні товари. Риба, рибні товари, продукти моря. Гарніри. Спеції та прянощі. Технологічні операції з приготування страв.

Граматика: Теперішній, минулий і майбутній неозначений час. Типи питальних речень. Заперечні речення.

Практична робота

1. Переклад рецептів страв. Розгляд різноманітних меню, преїскурантів.
2. Складання тематичних діалогів.

Тема 4. Характеристика напоїв, страв і виробів

Лексика: Хлібобулочні і кондитерські вироби, десерти. Молоко та молочні вироби. Технологічні операції з їх приготування.

Граматика: Дієприкметники. Особові, присвійні, кількісні, неозначені займенники.

Практична робота

1. Характеристика напоїв, закусок, страв і виробів.
2. Складання діалогів «У барі».

Схвалено на засіданні педагогічної ради
Протокол № 1 від 31.08. 2022 р.

Розглянуто на засіданні методичної комісії
викладачів та майстрів в/н професій харчової
промисловості та ресторанного господарства
Протокол № 1 від 30. 08. 2022 р.

Голова методкомісії

Г. І. Хомюк



**Робоча навчальна програма з предмета.
„Основи технологічного обладнання з основами енергозбереження”**

Професія: Бармен

Кваліфікація: 4 розряд

№ з/п	Тема	Кількість годин	
		Всього	З них на практичні роботи
1.	Механічне обладнання	1	
2.	Теплове обладнання	1	
3.	Обладнання для роздавання їжі	1	
4.	Холодильне обладнання	1	
5.	Реєстратори розрахункових операцій	1	
6.	Відео- та аудіотехніка	1	
Всього годин:		6	

Тема 1. Механічне обладнання

Характеристика механічного обладнання в закладах ресторанного господарства.

Обладнання для нарізання хліба та гастрономічних товарів (слайсери), їх типи, призначення, будова.

Правила експлуатації. Технічні вимоги безпеки праці.

Обладнання для приготування змішаних напоїв: змішувальні установки, їх типи, призначення. Будова, правила експлуатації, технічні вимоги безпеки праці.

Блендери, їх типи, призначення, будова, принцип дії, правила експлуатації.

Обладнання для подрібнення зерен кави – кавомолки, їх типи, будова, принцип дії, правила експлуатації, технічні вимоги безпеки праці.

Обладнання – екстрактори для відтискання соку (шнекові, дискові, фрешиці), будова, принцип дії, правила експлуатації, технічні вимоги безпеки праці.

Тема 2. Теплове обладнання

Класифікація теплового обладнання. Поняття про НВЧ і ІЧ-обігрів. Електричні плити з скляно-керамічною поверхнею, індукційні; принцип дії, будова, правила експлуатації, технічні вимоги безпеки праці.

Електрокавоварки, їх типи, будова, принцип дії, правила експлуатації, технічні вимоги безпеки праці.

Мікрохвильові печі, їх типи, будова, принцип дії, правила експлуатації, технічні вимоги безпеки праці.

Електрофритюрниці, електрогрилі, їх типи, призначення, будова, правила експлуатації, технічні вимоги безпеки праці

Тема 3. Обладнання для роздавання їжі

Вітрини теплові барні, їх типи, призначення, будова, правила експлуатації, технічні вимоги безпеки праці. Обладнання для шведського столу, призначення, склад, технічні вимоги безпеки праці. Пересувні візки, призначення, технічні вимоги безпеки праці.

Тема 4. Холодильне обладнання

Значення, сутність охолодження. Способи одержання холоду. Класифікація холодильного обладнання. Холодильні, прилавки, вітрини, льодогенератори, їх типи, призначення. Правила експлуатації, технічні характеристики. Апарати для охолодження та розливу пива, характеристика, технічні вимоги безпеки праці.

Тема 5. Реєстратори розрахункових операцій

Характеристика сучасних реєстраторів розрахункових операцій. Основні функціональні характеристики реєстраторів розрахункових операцій (РРО). Програмування на реєстраторах розрахункових операцій (РРО). Правила експлуатації. Технічні вимоги безпеки праці.

Тема 6. Відео- та аудіотехніка

Типи, призначення, будова, правила експлуатації, безпечні прийоми праці з відео- і аудіотехнікою.

Схвалено на засіданні педагогічної ради
Протокол № 1 від 31.08. 2022 р.

Розглянуто на засіданні методичної комісії
викладачів та майстрів в/н професій харчової
промисловості та ресторанного господарства

Протокол № 1 від 30. 08. 2022 р.

Голова методкомісії



Г. І. Хомюк



Робоча навчальна програма з предмета „Основи калькуляції та обліку”

Професія: Бармен

Кваліфікація: 4 розряд

№ з/п	Тема	Кількість годин	
		Всього	З них на практичні роботи
1.	Калькуляція	1	
2.	Загальні принципи організації обліку у ресторанному господарстві	1	
3.	Облік сировини та готової продукції	1	
4.	Облік касових та розрахункових операцій	2	
5.	Інвентаризація товарно-матеріальних цінностей	1	
	Всього годин:	6	

Тема 1. Калькуляція

Поняття про господарський облік. Облікові вимірювачі. Види господарського обліку. Знайомство зі Збірником рецептур. Правила роботи зі Збірником рецептур. Калькуляція, загальні поняття. Розрахунок міцності та вартості, змішаних напоїв.

Тема 2. Загальні принципи організації обліку у ресторанному господарстві

Поняття про матеріальну відповідальність та її види. Форми матеріальної відповідальності. Документи обліку, їх роль у здійсненні контролю. Класифікація, реквізити, вимоги до змісту та оформлення документів.

Тема 3. Облік сировини та готової продукції

Завдання та організація обліку продуктів, товарів, тари та реалізації готової продукції. Основні джерела постачання товарів та супроводжуючі документи постачальників. Складання заявок, документальне оформлення та порядок приймання товарів та тари. Облік реалізації та відпуску готової продукції. Складання товарного звіту.

Тема 4. Облік касових та розрахункових операцій

Поняття про касові та розрахункові операції. Документальне оформлення касових та розрахункових операцій з приймання та видача готівки. Безготівковий облік під час обслуговування делегатів з'їздів, конференцій, учасників нарад,

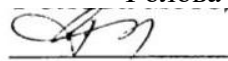
туристів. Розрахунок за гарантійними листами організацій. Заповнення розрахункових квитанцій та контрольно-облікових реєстрів обороту.

Тема 5.Інвентаризація товарно-матеріальних цінностей

Мета та завдання інвентаризації. Види інвентаризації. Терміни та порядок проведення інвентаризації. Порядок виявлення та затвердження підсумків інвентаризації. Документальне оформлення малоцінних та швидко-зношуваних предметів. Контроль за якістю проведення інвентаризації.

Схвалено на засіданні педагогічної ради
Протокол № 1 від 31.08. 2022 р.

Розглянуто на засіданні методичної комісії
викладачів та майстрів в/н професій харчової
промисловості та ресторанного господарства
Протокол № 1 від 30. 08. 2022 р.
Голова методкомісії



Г. І. Хомюк

«ПОГОДЖЕНО» ФЕ
Директор кафе «Театральне»
м. Хмельницький
Л.І. Вишневецька
31.08.2022 р.

«ЗАТВЕРДЖЕНО»
Директор
Л.І. Вишневецька

**Перелік навчальних модулів та професійних компетентностей
(БАР– бармен 4, 5-го розрядів)**

Код та назва модуля, кількість годин на модуль	Код компетентності	Назва компетентності	Всього годин на професійно-теоретичну підготовку за компетентністю	З них ЛПР	На професійно-практичну підготовку	З них		
						Виробниче навчання в навчальній майстерні, лабораторії	Виробниче навчання в умовах виробництва	Виробнича практика
БАР-4.1 Підготовка торгового залу, барної стійки, полиць до обслуговування відвідувачів)								
34			78	56	106	36		70
	БАР-4.1.1	Організація підготовки торгового залу, барної стійки, полиць та вітрини до процесу обслуговування споживачів.	12	8		6		7
	БАР-4.1.2	Організація робочого місця бармена	16	8		6		7

	БАР-4.1.3	Полірування посуду і приборів	8	8		6		7
	БАР-4.1.4	Складання меню і прейскурантів для різних типів підприємств ресторанного господарства	12	12		6		14
	БАР-4.1.5	Складання карти вин, коктейлів та барної карти для різних видів барів.	10	8		6		14
	БАР-4.1.6	Подавання безалкогольних та слабоалкогольних напоїв.	20	12		6		21
БАР-4.2	Організація виробництва і реалізація продукції бару							
			52	34	170	72		98
	БАР-4.2.1	Подавання вино-горілчаних виробів.	2			6		7
	БАР-4.2.2	Ознайомлення з основними алкогольними напоями що використовуються при приготуванні змішаних напоїв	6	4				7
	БАР-4.2.3	Основи технології приготування змішаних напоїв	6	4		6		7
	БАР-4.2.4	Приготування та подача безалкогольних змішаних напоїв	6	6		6		7

	БАР-4.2.5	Приготування та подача коктейль-аперитивів.	8	6		6		14
	БАР-4.2.6	Приготування та подача довгих змішаних напоїв	8	6		12		14
	БАР-4.2.17	Приготування та подача групових змішаних напоїв.	6	4		12		14
	БАР-4.2.8	Приготування та подача гарячих напоїв	6	4		12		14
	БАР-4.2.9	Заповнення бланків рахунку, розрахунок зі споживачем.	2			6		7
	БАР-4.2.10	Складання та здача товарного звіту.	2			6		7
					276	108		168



ЗМІСТ

робочої навчальної програми професійно-теоретичної підготовки

Професія: 5123 Бармен

Професійна кваліфікація: бармен 4 –го розряду

Код і назва модуля

БАР-4.1 Підготовка торгового залу, барної стійки, полиць до обслуговування відвідувачів)

Код і назва компетентності

БАР-4.1.1 Організація підготовки торгового залу, барної стійки, полиць та вітрини до процесу обслуговування споживачів.

Зміст компетентності

Підготовча робота бармена до відкриття бару. Значення правильної організації підготовки торгового залу до обслуговування споживачів. Вимоги до прибирання приміщень. Підготовка торгового залу, барної стійки, полиць та вітрини до зустрічі споживачів.

Розміщення обідніх столів і стільців. Перевірка стійкості меблів. Засоби усунення недоліків.

Особиста підготовка бармена до роботи. Значення особистої гігієни. Основні вимоги до форменого одягу, взуття.

Практичні роботи:

Організація підготовки торгового залу, барної стійки, полиць та вітрини до процесу обслуговування споживачів.

Код і назва компетентності

БАР-4.1.2 Організація робочого місця бармена

Зміст компетентності

Організація робочого місця бармена.

Практичні роботи:

Організувати робоче місце бармена. Підготувати обладнання бару до роботи.

Код і назва компетентності

БАР-4.1.3 Полірування посуду і приборів

Зміст компетентності

Отримання і підготовка столової білизни, приборів, столового та барного посуду. Полірування посуду і приборів.

Практична робота :

Полірування посуду і приборів.

Код і назва компетентності

БАР-4.1.4 Складання меню і преїскурантів для різних типів підприємств ресторанного господарства

Зміст компетентності

Меню. Призначення меню. Види меню: денного раціону, чергових страв, порційних страв, комплексних обідів, меню спеціальних видів обслуговування (прийомів, банкетів, тематичних вечорів і т.д.). асортиментний мінімум. Порядок розміщення закусок та страв з урахуванням послідовності їх подачі. Сезонні та фірмові страви в меню.

Преїскурант. Призначення і зміст преїскуранту. Послідовність розміщення в преїскуранті вино-горілчаних виробів, напоїв, кондитерських і тютюнових виробів.

Практична робота:

Складання меню і преїскурантів для різних типів підприємств ресторанного господарства.

Код і назва компетентності

БАР-4.1.5 Складання карти вин, коктейлів та барної карти для різних видів барів.

Зміст компетентності

Карти вин, коктейлів та барні карти для різних видів барів.

Практичні роботи: Складання карти вин, коктейлів та барних карт для різних видів барів.

Код і назва компетентності

БАР-4.1.6 Подавання безалкогольних та слабоалкогольних напоїв.

Зміст компетентності

Правила подачі безалкогольних та слабоалкогольних напоїв. Порядок сервіровки столу у відповідності з подачею безалкогольних та слабоалкогольних напоїв. Техніка відкривання пляшок і наливання напоїв. Температура подачі безалкогольних та слабоалкогольних напоїв, техніка подачі.

Практичні роботи:

Техніка подачі безалкогольних та слабоалкогольних напоїв.

Код і назва модуля

БАР-4.2 Організація виробництва і реалізація продукції бару

Код і назва компетентності

БАР-4.2.1 Подавання вино-горілчаних виробів.

Зміст компетентності Правила подачі вино-горілчаних виробів. Порядок сервіровки столу у відповідності з подачею вино-горілчаних виробів. Температура подачі вино-горілчаних виробів, техніка подачі.

Практичні роботи: Подавання вино-горілчаних виробів.

Код і назва компетентності

БАР-4.2.2 Ознайомлення з основними алкогольними напоями що використовуються при приготуванні змішаних напоїв

Зміст компетентності

Горілка: основні сорти, хімічний склад, технологія виробництва. Настоянки гіркі. Хімічний склад. Технологія виробництва. Особливості технології виробництва бальзаму, його різновиди.

Використання пом'якшуючо-згладжуючих компонентів, та наповнювачів у приготуванні коктейлів на основі горілки, гірких настоянок.

Віскі: основні сорти, хімічний склад, особливості технології виробництва. Використання пом'якшуючо-згладжуючих наповнювачів у приготуванні коктейлів на основі віскі.

Джин: основні сорти, хімічний склад, особливості технології виробництва. Використання наповнювачів, що використовуються у приготуванні коктейлів на основі джина.

Ром: основні сорти, хімічний склад, особливості технології виробництва. Використання пом'якшуючо-згладжуючих наповнювачів у приготуванні коктейлів на основі рому.

Бренді. Коньяк. Основні сорти, хімічний склад, особливості технології виробництва. Виноградні, фруктові-ягідні бренді, текіла. Використання пом'якшуючо-згладжуючих компонентів та наповнювачів у приготуванні коктейлів на основі коньяку, бренді.

Виноградні вина: основні сорти, хімічний склад, харчова цінність і смакові переваги, поняття про сортові, купажні та ординарні вина, особливості технології їх виробництва. Умови зберігання та реалізації вин. Супутні компоненти, що застосовуються у приготуванні коктейлів на основі вин.

Практичні роботи:

Ознайомлення з основними алкогольними напоями що використовуються при приготуванні змішаних напоїв

Код і назва компетентності

БАР-4.2.3 Основи технології приготування змішаних напоїв

Зміст компетентності

Посуд, інвентар, мірний посуд, компоненти, що використовуються при приготуванні змішаних напоїв.

Способи приготування змішаних напоїв (у барній склянці, міксері та ін.). Правила змішування напою в шейкері, блендері, міксері. Вимоги з дотримання черговості і пропорційності змішування компонентів коктейлю.

Практична робота:

Придбання навичок змішування компонентів коктейлю, робота з барним посудом, інвентарем.

Код і назва компетентності

БАР-4.2.4 Приготування та подача безалкогольних змішаних напоїв

Зміст компетентності

Поняття про безалкогольні змішані напої на основі соків, сиропів, чаю, кави, молока та кисломолочних продуктів з використанням різних емульгаторів, білка і жовтка яйця, меду. Способи і техніка змішування компонентів змішаних напоїв.

Дотримання принципу черговості і пропорційності змішування компонентів змішаних напоїв. Температура подачі, посуд, що використовується для подачі змішаних напоїв.

Норми виходу безалкогольних змішаних напоїв. Вимоги до їх якості, терміни реалізації безалкогольних коктейлів.

Практична робота:

Набуття навичок змішування безалкогольних змішаних напоїв.

Код і назва компетентності

БАР-4.2.5 Приготування та подача коктейлів-аперитивів.

Зміст компетентності

Поняття про аперитив, характеристика коктейлю-аперитиву.

Коктейлі-аперитиви на основі ароматизованих вин. Особливості технології приготування і подавання винних аперитивних коктейлів. Коктейлі-аперитиви на міцноалкогольній основі та формула їх побудови. Коктейлі-аперитиви на основі вермутів та гірких настоянок. Коктейлі-аперитиви на основі сухих ігристих вин.

Практична робота:

Набуття навичок змішування коктейлів-аперитивів. Приготування напоїв за стандартами ІВА.

Код і назва компетентності

БАР-4.2.6 Приготування та подача довгих змішаних напоїв

Зміст компетентності

Поняття про довгі змішані напої.

Особливості приготування і подавання, інвентар, який використовується.

Довгі змішані напої: хайболи, баки, ріккі, колінзи, фіси, дейзи, фікси, джулепи, коблери, кулери, сенгери, фліпи, слінги.

Практична робота:

Набуття навичок змішування довгих алкогольних напоїв.

Приготування напоїв за стандартами ІВА.

Код і назва компетентності

БАР-4.2.7 Приготування та подача групових змішаних напоїв.

Зміст компетентності

Види, технологія приготування нескладних групових змішаних напоїв: гроги, глінтвейни, крющони. Норми виходу, вимоги до якості, терміни реалізації.

Практична робота:

Приготування та подача групових змішаних напоїв.

Код і назва компетентності

БАР-4.2.8 Приготування та подача гарячих напоїв

Зміст компетентності

Асортимент та технологія приготування гарячих напоїв згідно сучасного переліку та за європейськими картами баристів. Кава, основні сорти, що використовуються для приготування напою, його смакові та ароматичні властивості. Чай, товарні сорти, правила заварювання, Правила подавання гарячих напоїв. Посуд, що використовується для їх відпуску.

Характеристика інших гарячих напоїв (какао, гарячий шоколад), що реалізуються у барі. Норми виходу. Вимоги до якості. Терміни реалізації гарячих напоїв.

Практична робота:

Придбання навичок приготування та подачі гарячих напоїв.

Код і назва компетентності

БАР-4.2.9 Заповнення бланків рахунку, розрахунок зі споживачем.

Зміст компетентності

Розрахунок з відвідувачами. Форма рахунку, зміст і порядок його заповнення. Подача рахунку і проведення розрахунків. Розрахунок з відвідувачами в торговельній залі та за барною стійкою через РРО, через комп'ютерно-касові системи: за готівку, за допомогою пластикових та кредитних карток.

Код і назва компетентності

БАР-4.2.10 Складання та здача товарного звіту

Зміст компетентності

Завдання та організація обліку продуктів, товарів, тари та реалізації готової продукції. Основні джерела постачання товарів та супроводжуючі документи постачальників. Документальне оформлення та порядок приймання товарів та тари. Облік реалізації та відпуску готової продукції. Складання товарного звіту.

Схвалено на засіданні педагогічної ради
Протокол № 1 від 31.08. 2022 р.

Розглянуто на засіданні методичної комісії
викладачів та майстрів в/н професій харчової
промисловості та ресторанного господарства
Протокол № 1 від 30. 08. 2022 р.

Голова методкомісії



Г. І. Хомюк



ЗМІСТ робочої початкової програми виробничого навчання

Професія: 5123 Бармен

Професійна кваліфікація: бармен 4 –го розряду

БАР 4

Код і назва модуля

БАР-4.1. Підготовка торгового залу, барної стійки, полиць до обслуговування відвідувачів

Код і назва компетентності

БАР-4.1.1 Організація підготовки торгового залу, барної стійки, полиць та вітрини до процесу обслуговування споживачів.

Зміст компетентності

Інструктаж з безпеки праці та пожежної безпеки.
Уміти виконувати роботи з підготовки залів до обслуговування споживачів.
Підготовка торгового залу, провітрювання і прибирання, засвоєння прийомів і способів розміщення меблів із врахуванням вікон, дверей, колон і проходів.
Підготовка барної стійки, полиць та вітрини процесу обслуговування споживачів.
Організації робочого місця бармена. Підготовка бармена до роботи. Вимоги до бармена.
Екскурсія до закладів ресторанного господарства.
Уміти організовувати робоче місце бармена. Підготовка бармена до роботи.
Вимоги до бармена.

Код і назва компетентності

БАР-4.1.3 Полірування посуду і приборів

Зміст компетентності

Підбір барного посуду, приборів для обслуговування споживачів, одержання і актування. Облік та зберігання.
Уміти одержувати, перевіряти якість, полірувати прибори, барний посуд та інвентар підбирати та розраховувати необхідну кількість скляного барного посуду та приладдя.

Код і назва компетентності

БАР-4.1.4 Складання меню і прейскурантів для різних типів підприємств ресторанного господарства

Зміст компетентності

Складання меню і прейскурантів для різних типів підприємств ресторанного господарства

Уміти складати меню різних видів: меню спеціальних видів обслуговування. Асортиментний мінімум. Порядок розміщення закусок та страв з урахуванням послідовності їх подачі. Сезонні, фірмові та особливі страви в меню.

Враховувати відповідність асортименту вино-горілчаних виробів характеру страв; володіти професійною термінологією; застосовувати правила роздрібної торгівлі алкогольними напоями і кондитерськими виробами; консультувати стосовно страв та напоїв, запропонованих у меню; пропонувати фірмові і особливі страви.

Складати преїскурант. Послідовність розміщення в преїскуранті вино-горілчаних напоїв, кондитерських і тютюнових виробів.

Код і назва компетентності

БАР-4.1.5 Складання карти вин, коктейлів та барної карти для різних видів барів.

Зміст компетентності

Складання карти вин, коктейлів та барної карти для різних видів барів.

Уміти складати основні типи барних карт (класичної, винної, дегустаційної, сезонної, чайної, коктейльної, кальяної, сигарної і пр.). Оформлення карт та послідовність розміщення напоїв.

Код і назва компетентності

БАР-4.1.6 Подавання безалкогольних та слабоалкогольних напоїв.

Зміст компетентності

Посуд, інвентар, мірний посуд, компоненти, що використовуються при приготуванні безалкогольних та слабоалкогольних напоїв. Техніка відкривання пляшок і наливання напоїв

Набуття навичок приготування гарніри та елементи оформлення безалкогольних та слабоалкогольних напоїв.

Приготувати, оформляти та подавати безалкогольних та слабоалкогольних напоїв.

Перевірна робота за модулем

Код і назва модуля

БАР-4.2 . Організація виробництва і реалізація продукції бару

Код і назва компетентності

БАР-4.2.1 Подавання вино-горілчаних виробів.

Зміст компетентності

Подавання вино-горілчаних виробів.

Уміти. Порядок сервіровки столу у відповідності з подачею вино-горілчаних виробів. Температура подачі вино-горілчаних виробів, підбір скляного посуду для подачі вино-горілчаних виробів. Техніка відкорковування пляшок. Техніка наливання та подача вино-горілчаних виробів.

Код і назва компетентності

БАР-4.2.3 Основи технології приготування змішаних напоїв

Зміст компетентності

Основи технології приготування змішаних напоїв

Посуд, інвентар, мірний посуд, компоненти, що використовуються при приготуванні змішаних напоїв.

Способи приготування змішаних напоїв (у барній склянці, міксері та ін.). Правила змішування напою в шейкері, блендері, міксері. Вимоги з дотримання черговості і пропорційності змішування компонентів коктейлю.

Набуття навичок приготування гарнірів та елементів оформлення змішаних напоїв.

Приготувати, оформляти та подавати змішаних напоїв.

Код і назва компетентності

БАР-4.2.4 Приготування та подача безалкогольних змішаних напоїв

Зміст компетентності

Способи і техніка змішування компонентів безалкогольних змішаних напоїв.

Дотримання принципу черговості і пропорційності змішування компонентів безалкогольних змішаних напоїв. Температура подачі, посуд, що використовується для подачі безалкогольних змішаних напоїв. Вимоги до їх якості, терміни реалізації безалкогольних коктейлів. Техніка приготування, оформлення та подавання безалкогольних змішаних напоїв та гарнірів до них.

Код і назва компетентності

БАР-4.2.5 Приготування та подача коктейль-аперитивів.

Зміст компетентності

Техніка приготування, оформлення і подавання винних аперитивних коктейлів. Коктейлі-аперитиви на міцноалкогольній основі. Коктейлі-аперитиви на основі вермутів та гірких настоянок. Коктейлі-аперитиви на основі сухих ігристих вин.

Код і назва компетентності

БАР-4.2.6 Приготування та подача довгих змішаних напоїв

Зміст компетентності

Уміти приготувати, оформляти та подавати довгі змішані напої (хайболи, ріккі, колінзи, фіси, дейзи, фікси, джулепи, коблери, кулери, сенгери, фліпи, слінги) та напої за стандартами ІВА.

Код і назва компетентності

БАР-4.2.7 Приготування та подача групових змішаних напоїв.

Зміст компетентності

Уміти приготувати, оформляти та подавати групові змішані напої: гроги, глінтвейни, крішони.

Код і назва компетентності

БАР-4.2.8 Приготування та подача гарячих напоїв

Зміст компетентності

Уміти приготувати та подавати гарячі напої (чай, кава, гарячий шоколад та ін.).
Правила приготування кави в кавоварках. Правила заварювання різних сортів чаю.

Код і назва компетентності

БАР-4.2.9 Заповнення бланків рахунку, розрахунок зі споживачем.

Зміст компетентності

Розрахунок з відвідувачами. Форма рахунку, зміст і порядок його заповнення.
Подача рахунку і проведення розрахунків. Розрахунок з відвідувачами в торговельній залі та за барною стійкою через РРО, через комп'ютерно-касові системи: за готівку, за допомогою пластикових та кредитних карток.
Уміти оформляти бланки рахунків. Проведення розрахунку з відвідувачем.
Документальне оформлення та порядок приймання товарів та тари. Облік реалізації та відпуску готової продукції. Складання товарного звіту.

Перевірна робота за модулем

Схвалено на засіданні педагогічної ради
Протокол № 1 від 31.08. 2022 р.

Розглянуто на засіданні методичної комісії
викладачів та майстрів в/н професій харчової
промисловості та ресторанного господарства
Протокол № 1 від 30. 08. 2022 р.
Голова методкомісії



Г. І. Хомюк