

Навчальну програму з виробничого навчання розробив:
Методист Державного навчального закладу «Вище професійне училище №34 м. Стрий»
Ярич Ігор Ярославович

(Назва навчального закладу)

ЗАТВЕРДЖУЮ

Заступник директора з навчально-виробничої роботи

(Ім'я, прізвище)

„_____” _____ 2025 р.

НАВЧАЛЬНА ПРОГРАМА З ВИРОБНИЧОГО НАВЧАННЯ

Професія: 5122 Кухар

Професійна кваліфікація: Кухар 4-го розряду

Результат навчання	Професійна компетентність	Опис компетентності	Кількість годин
Навчальний модуль 1.			156
Приготування напівфабрикатів і страв нескладного приготування.			
РН 1. Обробляти овочі, гриби, фрукти, ягоди, горіхоплідні та готувати напівфабрикати з них.	ПК 1. Здатність підготуватися до обробки овочів, грибів, ягід, організувати робоче місце.	✓ перевірити санітарний стан приміщення, обладнання, інструментів, посуду; ✓ вибирати необхідний інструмент, обладнання для оброблення овочів, грибів, ягід; ✓ організувати робоче місце відповідно до вимог охорони праці.	12
	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.	
	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;	

Навчальну програму з виробничого навчання розробив:

Методист Державного навчального закладу «Вище професійне училище №34 м. Стрий»

Ярич Ігор Ярославович

		<ul style="list-style-type: none"> ✓ 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. 	
<p>PH 2. Готувати страви та гарніри з овочів, грибів.</p>	<p>ПК 1. Здатність підготуватись до робочого процесу, організувати робоче місце.</p>	<ul style="list-style-type: none"> ✓ підбирати інструмент, інвентар, посуд та організувати 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 користуватись інструментом і обладнанням під час приготування страв і гарнірів з овочів та грибів. 	<p style="text-align: center;">18</p>
	<p>ПК2. Здатність готувати страви і гарніри з овочів і грибів.</p>	<ul style="list-style-type: none"> ✓ 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. 	
<p>PH 3. Готувати страви з яєць, молока та молочних продуктів.</p>	<p>ПК 1. Здатність підготуватись до приготування яєць, молока та молочних продуктів, організувати робоче місце.</p>	<ul style="list-style-type: none"> ✓ підбирати інструмент, інвентар, посуд та організувати робоче місце для приготування та страв з яєць, молока та молочних продуктів; ✓ підбирати столовий посуд для подавання страв з яєць, молока та молочних продуктів; ✓ отримувати яйця, молоко та молочні продукти зі складу або від постачальника; ✓ безпечно користуватись інструментом і обладнанням під час приготування страв з яєць, молока та молочних продуктів. 	<p style="text-align: center;">12</p>
	<p>ПК 2. Здатність готувати страви з яєць, молока та молочних продуктів.</p>	<ul style="list-style-type: none"> ✓ дотримуватись рецептури та послідовності виконання технологічних операцій приготування страв з яєць, молока та молочних продуктів; ✓ готувати яйця, яєчні продукти, молоко та 	

Навчальну програму з виробничого навчання розробив:

Методист Державного навчального закладу «Вище професійне училище №34 м. Стрий»

Ярич Ігор Ярославович

		<p>молочні продукти до теплової обробки;</p> <ul style="list-style-type: none">✓ 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;✓ порціонувати 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 4. Обробляти різні види риб, продуктів моря та готувати напівфабрикати з них.	ПК 1. Здатність підготуватись до робочого процесу оброблення різних видів риб, продуктів моря та приготування напівфабрикатів в з них, організувати робоче місце.	<ul style="list-style-type: none">✓ 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.	30
	ПК 2. Здатність проводити механічну кулінарну обробку риби з кістковим і хрящовим скелетом, інших видів риб.	<ul style="list-style-type: none">✓ 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 напівфабрикатів з 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.	
	ПК 3. Здатність готувати котлетну та січену маси з різних видів риби та напівфабрикати з неї.	<ul style="list-style-type: none">✓ підбирати рибу для приготування котлетної та січеної маси та напівфабрикатів з них;✓ дотримуватись рецептури та послідовності виконання технологічних операцій під час приготування напівфабрикатів з риби;✓ виконувати прийоми: вибивання і порціонування, панірування і формування напівфабрикатів;✓ мінімізувати відходи під час приготування напівфабрикатів з риби;✓ контролювати вихід напівфабрикатів;✓ перевіряти якість напівфабрикатів з риби;✓ дотримуватись умов і термінів зберігання напівфабрикатів з риби;	

Навчальну програму з виробничого навчання розробив:

Методист Державного навчального закладу «Вище професійне училище №34 м. Стрий»

Ярич Ігор Ярославович

		<ul style="list-style-type: none"> ✓ забезпечувати температурний режим і терміни зберігання напівфабрикатів з риби в охолодженому та замороженому вигляді; ✓ виконувати фарширування риби; - визначати якість фаршированої риби, зберігати фаршировану рибу. 	
	ПК 4. Здатність обробляти морепродукти.	<ul style="list-style-type: none"> ✓ 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 морепродуктів; ✓ дотримуватись умов зберігання морепродуктів в охолодженому і замороженому вигляді; ✓ безпечно користуватися інструментом і обладнанням при механічній кулінарній обробці різних видів морепродуктів. 	
PH 5. Обробляти м'ясо, субпродукти, птицю, дичину та готувати напівфабрикати з них.	ПК 1. Здатність підготуватися до оброблення м'яса та приготування напівфабрикатів з м'яса, організувати робоче місце.	<ul style="list-style-type: none"> ✓ 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. 	30
	ПК 2. Здатність проводити механічну кулінарну обробку яловичини, телятини, свинини, баранини та підготовку окремих частин м'яса.	<ul style="list-style-type: none"> ✓ 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, охолодження, заморожування. 	
	ПК 3. Здатність готувати напівфабрикати з м'яса різної складності.	<ul style="list-style-type: none"> ✓ підбирати інструмент, інвентар, посуд та організувати 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. 	

Навчальну програму з виробничого навчання розробив:

Методист Державного навчального закладу «Вище професійне училище №34 м. Стрий»

Ярич Ігор Ярославович

	<p>ПК 4. Здатність проводити механічну кулінарну обробку та підготовку субпродуктів м'яса.</p>	<ul style="list-style-type: none">✓ підбирати інструмент, інвентар, посуд та організувати 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.	
	<p>ПК 5. Здатність готувати натуральну січену та котлетну масу з різних видів м'яса та напівфабрикати з них.</p>	<ul style="list-style-type: none">✓ 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;✓ дотримуватись умов і термінів зберігання натуральної січеної та котлетної маси із м'яса та напівфабрикатів з них.	
	<p>ПК 6. Здатність проводити механічну кулінарну обробку птиці.</p>	<ul style="list-style-type: none">✓ 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, 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.	

Навчальну програму з виробничого навчання розробив:

Методист Державного навчального закладу «Вище професійне училище №34 м. Стрий»

Ярич Ігор Ярославович

	<p>ПК 7. Здатність готувати напівфабрикат и з птиці різної складності.</p>	<ul style="list-style-type: none">✓ підбирати інструмент, інвентар, посуд та організувати 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;✓ застосовувати прийоми, які використовують при приготуванні напівфабрикатів з птиці;✓ 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.	
	<p>ПК 8. Здатність проводити механічну кулінарну обробку та підготовку субпродуктів птиці.</p>	<ul style="list-style-type: none">✓ підбирати інструмент, інвентар, посуд та організувати 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.	
	<p>ПК 9. Здатність готувати котлетну масу з птиці та напівфабрикати з неї.</p>	<ul style="list-style-type: none">✓ підбирати інструмент, інвентар, посуд та організувати робоче місце для приготування котлетної маси з м'яса птиці та напівфабрикатів з неї;✓ виготовляти котлетну масу з різних видів птиці та напівфабрикатів з неї;✓ визначати якість котлетної маси та напівфабрикатів з неї;✓ застосовувати спеції та паніровки;✓ забезпечувати температурний режим і терміни зберігання напівфабрикатів з котлетної маси з м'яса птиці в охолодженому та замороженому вигляді.	

Навчальну програму з виробничого навчання розробив:

Методист Державного навчального закладу «Вище професійне училище №34 м. Стрий»

Ярич Ігор Ярославович

PH 6. Готувати бульйони, супи та соуси.	ПК 1. Здатність підготуватись до робочого процесу, організувати робоче місце.	<ul style="list-style-type: none">✓ підбирати інструмент, інвентар, посуд та організувати робоче місце для приготування бульйонів, супів та соусів;✓ безпечно користуватися інструментом і обладнанням під час приготування бульйонів, супів та соусів;✓ дотримуватись вимог охорони праці, пожежної та електробезпеки під час експлуатації машин, механізмів, обладнання та устаткування.	36
	ПК 2. Здатність приготування бульйонів, соусів, супів: заправних, пюреподібних, холодних та різних, їх відпуск.	<ul style="list-style-type: none">✓ дотримуватись рецептури та послідовності виконання технологічних операцій приготування бульйонів, супів;✓ мінімізувати кількість відходів при приготуванні бульйонів, супів;✓ перевіряти, за органолептичними показниками якість приготовлених бульйонів, супів;✓ дотримуватись умов і термінів зберігання бульйонів, відварів, пасеровок;✓ підбирати столовий посуд для подавання супів: заправних, пюреподібних, холодних та різних;✓ використовувати ваговимірювальні прилади;✓ порціонувати супи;✓ дотримуватись рецептури та послідовності виконання технологічних операцій приготування супів: заправних, пюреподібних, холодних та різних;✓ отримуватись 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.	
PH 7. Готувати страви і гарніри з круп, бобових, макаронних виробів.	ПК 1. Здатність підготуватись до приготування страв і гарнірів з круп, бобових, макаронних виробів, організувати робоче місце.	<ul style="list-style-type: none">✓ підбирати інструмент, інвентар, посуд та організувати 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.	18
	ПК 2. Здатність готувати страви і гарніри з круп, бобових, макаронних виробів (паст).	<ul style="list-style-type: none">✓ 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	

Навчальну програму з виробничого навчання розробив:

Методист Державного навчального закладу «Вище професійне училище №34 м. Стрий»

Ярич Ігор Ярославович

		<p>і концентратів;</p> <ul style="list-style-type: none">✓ 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;✓ дотримуватися умов і термінів зберігання страв з круп, макаронних виробів, бобових та консервів і концентратів.	
Навчальний модуль 2. Приготування страв та кулінарних виробів.			210
РН 8. Готувати страви з риби та нерибних продуктів моря.	<p>ПК 1. Здатність підготуватись до приготування страв з риби та нерибних продуктів моря, організувати робоче місце.</p>	<ul style="list-style-type: none">✓ підбирати інструмент, інвентар, посуд та організувати 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.	54
	<p>ПК 2. Здатність готувати страви з риби та нерибних продуктів моря (морепродуктів).</p>	<ul style="list-style-type: none">✓ 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.	<p>ПК 1. Здатність підготуватись до приготування страв з різних видів м'ясної продукції, організувати робоче місце.</p>	<ul style="list-style-type: none">✓ підбирати інструмент, інвентар, посуд та організувати робоче місце для приготування страв;✓ безпечно користуватися інструментом і обладнанням під час приготування страв;✓ проводити санітарну обробку столового та кухонного посуду, інструментів, інвентарю.	66
	<p>ПК 2. Здатність готувати страви з м'яса, м'ясної котлетної маси, субпродуктів.</p>	<ul style="list-style-type: none">✓ розрахувати кількість інгредієнтів відповідно до кількості порцій;✓ визначити необхідні спеції для отримання смакових властивостей;✓ дотримуватись рецептури та послідовності	

Навчальну програму з виробничого навчання розробив:

Методист Державного навчального закладу «Вище професійне училище №34 м. Стрий»

Ярич Ігор Ярославович

		<p>виконання технологічних операцій приготування страв із м'яса, м'ясної котлетної маси, субпродуктів;</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ підбирати до страв соуси, гарніри; ✓ перевіряти, за органолептичними показниками якість страв із м'яса, м'ясної котлетної маси, субпродуктів; ✓ підбирати столовий посуд для подавання страв із м'яса, м'ясної котлетної маси, субпродуктів; ✓ порціонувати страв із м'яса, м'ясної котлетної 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; ✓ 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. 	
<p>РН 10. Готувати тісто та вироби з нього.</p>	<p>ПК 1. Здатність підготуватись до робочого процесу, організувати робоче місце.</p> <p>ПК 2. Здатність виготовляти різні види прісного тіста та виробів з нього, в тому числі з різними начинками: вареників, пельменів, млинчиків тощо.</p>	<ul style="list-style-type: none"> ✓ 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. ✓ 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; ✓ дотримуватись рецептури; ✓ мінімізувати кількість відходів при приготуванні прісного тіста; ✓ перевіряти за органолептичними показниками якість приготовленого прісного тіста; 	<p>30</p>

Навчальну програму з виробничого навчання розробив:

Методист Державного навчального закладу «Вище професійне училище №34 м. Стрий»

Ярич Ігор Ярославович

		<ul style="list-style-type: none">✓ дотримуватися 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: вареників, пельменів, млинчиків;✓ перевіряти за органолептичними показниками якість напівфабрикатів та готових страв з прісного тіста;✓ оформляти та відпускати вироби з прісного тіста; дотримуватися умов і термінів зберігання напівфабрикатів та виробів з прісного тіста.	
	ПК 3. Здатність готувати дріжджове тісто та вироби з нього.	<ul style="list-style-type: none">✓ 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;✓ 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 для виробів з дріжджового тіста;✓ мінімізувати кількість відходів при приготуванні дріжджового тіста та виробів з нього;✓ оформляти та відпускати вироби 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.	

Навчальну програму з виробничого навчання розробив:

Методист Державного навчального закладу «Вище професійне училище №34 м. Стрий»

Ярич Ігор Ярославович

РН 11. Готувати холодні страви та закуски.	ПК 1. Здатність готувати салати, овочеві закуски, холодні страви і закуски із сиру, яєць.	<ul style="list-style-type: none">✓ підбирати сировину для холодних страв, закусок;✓ готувати сировину для холодних страв, закусок;✓ перевіряти за органолептичними показниками якість сировини для холодних страв, закусок;✓ 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;✓ порціонувати салати, овочеві закуски, холодні страви, закуски із сиру, яєць;✓ перевіряти вихід готових страв;✓ дотримуватись умов і термінів зберігання салатів, овочевих закусок, холодних страв, закусок із сиру, яєць.	30
	ПК 2. Здатність готувати холодні страви з риби.	<ul style="list-style-type: none">✓ організувати 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: оселедець з гарніром, оселедець з цибулею, оселедець з картоплею і маслом, риба під маринадом, холодець з риби та інші;✓ 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.	

Навчальну програму з виробничого навчання розробив:

Методист Державного навчального закладу «Вище професійне училище №34 м. Стрий»

Ярич Ігор Ярославович

	ПК 3. Здатність готувати холодні страви і закуски з м'яса птиці та субпродуктів.	<ul style="list-style-type: none">✓ організувати 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;✓ 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.	ПК 1. Здатність готувати солодкі страви.	<ul style="list-style-type: none">✓ організувати 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.	30

Навчальну програму з виробничого навчання розробив:**Методист Державного навчального закладу «Вище професійне училище №34 м. Стрий»****Ярич Ігор Ярославович**

	ПК 2. Здатність готувати напої.	<ul style="list-style-type: none">✓ організувати 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.	
ВСЬОГО			366

Розроблено відповідно до вимог Стандарту професійної (професійно-технічної) освіти СП(ПТ)О 5122.I.56.10 - 2021 – 5122 Кухар, затвердженого Наказом Міністерства освіти і науки України від 26.10.2021р. №1133.

Розглянуто та схвалено на засіданні методичної комісії

(Назва комісії)

Протокол № ____ від « ____ » _____ 2025р.

Голова комісії _____ (Ім'я, прізвище)

(Підпис)

Розробив майстер виробничого навчання _____ (Ім'я, прізвище)

(Підпис)