

(Назва навчального закладу)

ЗАТВЕРДЖУЮ
Заступник директора з навчально-виробничої роботи
_____ (Ім'я, прізвище)
„_____” _____ 2025 р.

ПОУРОЧНО-ТЕМАТИЧНИЙ ПЛАН З ВИРОБНИЧОГО НАВЧАННЯ

Професія: 5122 Кухар

Професійна кваліфікація: Кухар 4-го розряду

| Номер з/п | Результати навчання | Назва теми | 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. | 12 |
| 1 | 1.1 | Обробка овочів, грибів, фруктів, ягід, горіхоплідних. | 6 |
| 2 | 1.2 | Приготування напівфабрикатів для фарширування овочів та грибів. | 6 |
| | РН 2 | Готувати страви та гарніри з овочів, грибів. | 18 |
| 3 | 2.1 | Приготування страв з відварних, припущених та тушкованих овочів. | 6 |
| 4 | 2.2 | Приготування страв із смажених овочів. | 6 |
| 5 | 2.3 | Приготування страв із запечених овочів. | 6 |
| | РН 3 | Готувати страви з яєць, молока та молочних продуктів. | 12 |
| 6 | 3.1 | Підготовка та приготування страв з яєць. | 6 |
| 7 | 3.2 | Приготування страв із молочних продуктів (сиру). | 6 |
| | РН 4 | Обробляти різні види риб, продуктів моря та готувати напівфабрикати з них. | 30 |
| 8 | 4.1 | Обробка риби з кістковим скелетом (з лускою, без луски). | 6 |
| 9 | 4.2 | Обробка риби з хрящовим скелетом. | 6 |
| 10 | 4.3 | Приготування рибної січеної та котлетної маси і напівфабрикатів з них. | 6 |
| 11 | 4.4 | Обробка риби для фарширування та приготування кнельної рибної маси. | 6 |
| 12 | 4.5 | Обробка нерибних морепродуктів. | 6 |
| | РН 5 | Обробляти м'ясо, субпродукти, птицю, дичину та готувати напівфабрикати з них. | 30 |
| 13 | 5.1 | Приготування великошматкових напівфабрикатів з яловичини, свинини, баранини. | 6 |
| 14 | 5.2 | Приготування порційних, дрібношматкових напівфабрикатів з яловичини, свинини, баранини. | 6 |

Поурочно-тематичний план з виробничого навчання розробив:
Методист Державного навчального закладу «Вище професійне училище №34 м. Стрий»
Ярич Ігор Ярославович

| | | | |
|--|-------------|---|------------|
| 15 | 5.3 | Приготування напівфабрикатів з натуральної м'ясної січеної та котлетної маси. | 6 |
| 16 | 5.4 | Обробка субпродуктів і кісток, приготування напівфабрикатів. | 6 |
| 17 | 5.5 | Обробка птиці, приготування напівфабрикатів з неї. | 6 |
| | РН 6 | Готувати бульйони, супи та соуси. | 36 |
| 18 | 6.1 | Приготування бульйонів та прозорих супів. | 6 |
| 19 | 6.2 | Приготування заправних супів. | 6 |
| 20 | 6.3 | Приготування пюреподібних, холодних та різних супів. | 6 |
| 21 | 6.4 | Приготування червоних, білих соусів на м'ясному і рибному бульйонах. | 6 |
| 22 | 6.5 | Приготування грибних, сметанних, молочних, солодких соусів. | 6 |
| 23 | 6.6 | Приготування соусів без борошна. | 6 |
| | РН 7 | Готувати страви і гарніри з круп, бобових, макаронних виробів. | 18 |
| 24 | 7.1 | Приготування каш і страв з них. | 6 |
| 25 | 7.2 | Приготування страв з бобових. | 6 |
| 26 | 7.3 | Приготування страв з макаронних виробів. | 6 |
| Навчальний модуль 2. | | | 210 |
| Приготування страв та кулінарних виробів. | | | |
| | РН 8 | Готувати страви з риби та нерибних продуктів моря. | 54 |
| 27 | 8.1 | Приготування страв з вареної риби. | 6 |
| 28 | 8.2 | Приготування страв з припущеної риби. | 6 |
| 29 | 8.3 | Приготування страв з смаженої риби. | 6 |
| 30 | 8.4 | Приготування страв з смаженої риби. | 6 |
| 31 | 8.5 | Приготування страв з тушкованої риби. | 6 |
| 32 | 8.6 | Приготування страв з запеченої риби. | 6 |
| 33 | 8.7 | Приготування страв з рибної січеної натуральної маси. | 6 |
| 34 | 8.8 | Приготування страв з котлетної маси. | 6 |
| 35 | 8.9 | Приготування страв з нерибних продуктів моря. | 6 |
| | РН 9 | Готувати страви з різних видів м'ясної продукції. | 66 |
| 36 | 9.1 | Приготування варених м'ясних страв. | 6 |
| 37 | 9.2 | Приготування смажених м'ясних страв великим шматком, порційних, натуральних. | 6 |
| 38 | 9.3 | Приготування за панірованих м'ясних страв. | 6 |
| 39 | 9.4 | Приготування смажених м'ясних страв дрібним шматком. | 6 |
| 40 | 9.5 | Приготування тушкованих м'ясних страв. | 6 |
| 41 | 9.6 | Приготування запечених м'ясних страв. | 6 |
| 42 | 9.7 | Приготування страв з натурального січеного м'яса. | 6 |
| 43 | 9.8 | Приготування страв з котлетної маси. | 6 |
| 44 | 9.9 | Приготування страв з субпродуктів. | 6 |
| 45 | 9.10 | Приготування варених, припущених та тушкованих страв з птиці, дичини та кроликів. | 6 |
| 46 | 9.11 | Приготування смажених страв з птиці, дичини та кроликів. | 6 |

Поурочно-тематичний план з виробничого навчання розробив:
Методист Державного навчального закладу «Вище професійне училище №34 м. Стрий»
Ярич Ігор Ярославович

| | РН 10 | Готувати тісто та вироби з нього. | 30 |
|---------------|--------------|--|------------|
| 47 | 10.1 | Приготування прісного тіста та виробів з нього. | 6 |
| 48 | 10.2 | Приготування начинок. | 6 |
| 49 | 10.3 | Приготування рідкого прісного тіста та виробів з нього. | 6 |
| 50 | 10.4 | Приготування безопарного дріжджового тіста та виробів з нього. | 6 |
| 51 | 10.5 | Приготування опарного дріжджового тіста і виробів з нього. | 6 |
| | РН 11 | Готувати холодні страви та закуски. | 30 |
| 52 | 11.1 | Приготування салатів та вінегретів. | 6 |
| 53 | 11.2 | Приготування страв та закусок з овочів та грибів. | 6 |
| 54 | 11.3 | Приготування холодних страв та закусок з сиру, яєць. | 6 |
| 55 | 11.4 | Приготування холодних страв та закусок з риби. | 6 |
| 56 | 11.5 | Приготування холодних страв та закусок з м'яса, птиці та субпродуктів. | 6 |
| | РН 12 | Готувати солодкі страви та напої. | 30 |
| 57 | 12.1 | Приготування узварів та компотів. | 6 |
| 58 | 12.2 | Приготування киселів. | 6 |
| 59 | 12.3 | Приготування желе. | 6 |
| 60 | 12.4 | Приготування гарячих солодких страв. | 6 |
| 61 | 12.5 | Приготування напоїв. | 6 |
| ВСЬОГО | | | 366 |

Розроблено відповідно до вимог Стандарту професійної (професійно-технічної) освіти СП(ПТ)О 5122.1.56.10 - 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)