**Перелік видів робіт (основних трудових функцій)**

Вид економічної діяльності: **І-Тимчасове розміщування й організація харчування**

Код, назва професії: **5122 Кухар**

Рівень кваліфікації: **4 розряд**

**Завдання та обов’язки:**

готує страви та кулінарні вироби масового попиту із застосуванням різних способів теплової кулінарної обробки. Випускає холодні страви та закуски: салати овочеві, з м’ясом, вінегрети, рибу під маринадом, холодці. Варить бульйони (м’ясні, м’ясо-кісткові, рибні, грибні) та супи (заправочні, пюреподібні, холодні, солодкі, молочні). Готує різні види пасеровок та соуси на кістковому бульйоні і на молоці. Готує другі страви з м’яса, риби, овочів, круп у вареному, тушкованому, запеченому, смаженому вигляді (м’ясо відварне, рибу відварну, смажену, парову, овочі фаршировані, запіканки з овочів, круп, молочні страви тощо). Готує гарячі та холодні напої, солодкі страви. Замішує прісне та дріжджове тісто, випікає з нього вироби. Готує птицю для варіння та смаження. Здійснює підготовку риби осетрових порід до теплової обробки. Нарізає на порції рибу частикових порід. Виготовляє та порціонує напівфабрикати з яловичини, свинини, баранини. Видає виготовлені страви.

**Повинен знати:**

рецептури, технологію виготовляння страв та кулінарних виробів, що потребують основної, комбінованої та допоміжної теплової обробки; вимоги до їх якості, термінів та умов зберігання, їх видавання; кулінарне призначення риби, морепродуктів, м’яса, м’ясопродуктів, домашньої птиці та кролів, властивість цих продуктів; правила виготовляння порційних напівфабрикатів з яловичини, свинини, баранини; порядок оброблення риб осетрових порід; ознаки та органолептичні методи визначення доброякісності риб осетрових порід; вплив кислот, солей та жорсткої води на тривалість теплової обробки продуктів; правила організації раціонального та безпечного харчування; правила експлуатації відповідних видів технологічного обладнання, виробничого інвентарю, інструменту, ваговимірювальних приладів, посуду, їх призначення та використання в технологічному процесі; правила і норми охорони праці, протипожежного захисту, виробничої санітарії та особистої гігієни.

**Кваліфікаційні вимоги:**

Професійно-технічна освіта. Підвищення кваліфікації та стаж роботи за професією кухаря 3 розряду ˗ не менше 1 року та кваліфікаційна атестація на виробництві з присвоєнням 4 розряду.

**Приклади робіт:**

нарізування овочів, м’яса, риби; виготовляння соусів та заправок для салатів із свіжих овочів або овочів, які пройшли кулінарну обробку, салатів із овочів з м’ясом або рибою; перемішування та викладання салатної маси у салатники; оброблення риби та оселедців для виготовляння рибних холодців, рибних тюфтельок, щерби, оселедців натуральних та з гарніром; формування рибної котлетної маси та виготовляння котлет рибних рулетів, товчеників, січеників; тушкування, підсмаження, запікання риби (карасі в сметані, тарань з медом тощо); нарізання м’яса, виготовляння котлетної маси, додання необхідних інгредієнтів для готування битків, рагу, гуляшу; виготовляння овочевих, круп’яних запіканок; підготовляння птиці для варіння та смаження, овочів до фарширування тощо.

**Перелік видів робіт (основних трудових функцій)**

|  |  |
| --- | --- |
| **Шифр виду роботи** | **Назва виду роботи (трудової функції)** |
| 3.І-01 | Здійснення підготовчих процесів в роботі кухаря |
| 3.І-02 | Проведення підготовчий операцій до приготування страв, кулінарних виробів та напоїв |
| 3.І-03 | Приготування страв, кулінарних виробів і напоїв |
| 3.І.-04 | Розроблення рецептур страв та контроль дотримання технології їх приготування |

***Форма 2***

**Опис виду роботи (основної трудової функції)**

Шифр виду роботи (основної трудової функції) та назва:

3.І-01 Здійснення підготовчих процесів в роботі кухаря

| **Трудові дії** | **Знання** | **Уміння та навички** | **Засоби праці** | **Предмети праці** |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 1. Готуватись до робочого процесу, організувати робоче місце | **пояснити:**  - основні вимоги до особистої гігієни кухаря і санітарії та гігієни виробництва;  - основні вимоги до підготовки робочого місця кухаря.  **назвати:**  - правила підбору різних типів кухонного обладнання;  - способи упаковки та гігієнічні вимоги до пакувальних матеріалів;  - стандарти ISO 9001, ІSО 22000\* НАССР в частині підготовки робочого місця кухаря до роботи | 1.1. **Перевіряти** стан санітарного одягу та дотримуватись правил особистої гігієни.  1.2. **Перевіряти** санітарний стан робочого місця та своєчасно усувати недоліки.  1.З. Раціонально **підбирати** відповідне технологічне обладнання для здійснення технологічного процесу.  1.4. **Перевіряти** справність та стан готовності до роботи технологічного обладнання, усіх робочих поверхонь для приготування страв.  1.5 **Увімкнути та налаштувати** обладнання на виконання технологічних операцій.  1.6. **Контролювати** стан зони зберігання та прибирання сміття. | - столи виробничі;  - мийки;  -універсальна кухонна машина;  - кухонний мультипроцесор;  - плита електрична;  - шафа холодильна;  - шафа морозильна;  - шафа пекарна;  - ваги;  - машина картоплеочисна;  - овочерізка універсальна дискова;  машина для протирання овочів та продуктів;  - м’ясорубка для подрібнення сирого м’яса та риби;  машина тістомісильна малогабаритна;  - котел електричний;  - сковорідка електрична;  - фритюрниця електрична;  - кип’ятильник електричний безперервної дії. |  |
| 2. Дотримуватись та виконувати вимоги охорони праці і безпеки життєдіяльності та пожежної безпеки | **назвати:**  правила безпеки праці під час первинної обробки харчових продуктів та приготування страв, кулінарних виробів та напоїв, що готуються на кухні;  - правила поведінки при виникненні пожежі та в надзвичайних ситуаціях;  - шляхи евакуації та місце знаходження плану евакуації  - правила надання домедичної допомоги  - засоби пожежогасіння та правила користування ними, дії при наданні домедичної допомоги  **описати:**  - систему НАССР (Аналіз ризиків та критичні контрольні точки) за ЄС та WACS. | 2.1. **Підтримувати** технологічне обладнання та інвентар в належному санітарному стані;  2.2. **Дотримуватись** правил безпеки праці та вимог санітарії під час первинної обробки харчових продуктів;  2.3. **Дотримуватись** правил безпеки праці та вимог санітарії підчас приготування, оформлення, подачістрав, кулінарних виробів, напоїв, що готуються на кухні;  2.4. **Дотримуватись** основних правил і норм електробезпеки та протипожежного захисту;  2.5. **Користуватись** засобами протипожежного захисту та пожежогасіння;  2.6. **Надавати** собі та оточуючим працівникам кухні первинну медичну допомогу у випадку необхідності | - столи виробничі;  - мийки;  -універсальна кухонна машина;  - кухонний мультипроцесор;  - плита електрична;  - шафа холодильна;  - шафа морозильна;  - шафа пекарна;  - ваги;  - машина картоплеочисна;  - овочерізка універсальна дискова;  машина для протирання овочів та продуктів;  - м’ясорубка для подрібнення сирого м’яса та риби;  машина тістомісильна малогабаритна;  - котел електричний;  - сковорідка електрична;  - фритюрниця електрична;  - кип’ятильник електричний безперервної дії. |  |
| 3. Здатність дотримуватись вимог особистої гігієни і санітарії | **назвати:**  - правила і норми виробничої санітарії та особистої гігієни;  - вимоги до особистої гігієни під час підготовки кухонного посуду та інвентарю;  - порядок проходження медичного огляду працівників;  - правила зберігання миючих та дезінфікуючих засобів  **визначити:**  - наслідки недотримання правил гігієни та санітарії на робочому місці;  - санітарно-гігієнічні вимоги щодо первинної обробки харчових продуктів та приготування страв, кулінарних виробів та напоїв, що готуються на кухні; | 3.1. **Підтримувати** чистоту у виробничих приміщеннях;  3.2. **Перевіряти** санітарний стан робочого місця, своєчасно усувати недоліки;  3.3. **Проводити** санітарну обробку обладнання, інвентарю, підтримувати його належний санітарний стан;  3.4. **Підтримувати** охайний зовнішній вигляд;  3.5. **Утримувати** робочий одяг у належному санітарному стані;  3.6. **Уникати** забруднення обладнання та інвентарю, здійснювати їх своєчасне очищення;  3.7. **Користуватися** миючими та дезінфікуючими засобами для виробничого устаткування, інвентарю, інструменту та кухонного посуду;  3.8. **Забезпечувати** правильне зберігання миючих та дезінфікуючих засобів. | - столи виробничі;  - мийки;  -універсальна кухонна машина;  - кухонний мультипроцесор;  - плита електрична;  - шафа холодильна;  - шафа морозильна;  - шафа пекарна;  - ваги;  - машина картоплеочисна;  - овочерізка універсальна дискова;  машина для протирання овочів та продуктів;  - м’ясорубка для подрібнення сирого м’яса та риби;  машина тістомісильна малогабаритна;  - котел електричний;  - сковорідка електрична;  - фритюрниця електрична;  - кип’ятильник електричний безперервної дії. |  |
| 4. Здатність підбирати та використовувати виробничий інвентар, інструмент і кухонний посуд, устаткування | **назвати:**  - класифікацію устаткування, виробничого інвентарю та кухонного посуду;  - правила експлуатації обладнання, інвентарю, їх догляду, визначення їх справності, усунення дрібних несправностей.  - вимоги санітарії та гігієни при підготовці устаткування, виробничого інвентарю та кухонного посуду;  - вимоги до якості підготовленого виробничого інвентарю та кухонного посуду  - правила чистки та обробки різних видів поверхонь виробничого інвентарю та кухонного посуду  - стандарти ISO 9001, ISO 22000, НАССР, щодо підготовки робочого місця кухаря до роботи.  **розрізнити:**  - види поверхонь, виробничого інвентарю та кухонного посуду;  - види технологічного обладнання, інвентарю та їх призначення | 4.1. **Підбирати і перевіряти** справність та підготовлювати  обладнання та інвентар до роботи;  4.2.**Підготовлювати** ваговимірювальні пристрої до роботи;  4.3. **Проводити** санітарну обробку робочих поверхонь, устаткування, кухонного посуду, інструменту, інвентарю;  4.4. **Користуватися** миючими та дезінфікуючими засобами для підготовки устаткування до роботи;  4.5. **Забезпечувати** правильне зберігання чистого інвентарю та кухонного посуду;  4.6. Раціонально, безпечно та ефективно **використовувати** устаткування підприємств ресторанного господарства;  4.7. **Дотримуватись** правил експлуатації електричного та механічного обладнання;  4.8. **Використовувати** енергозберігаючі технології, енергоефективне технологічне обладнання | - столи виробничі;  - мийки;  -універсальна кухонна машина;  - кухонний мультипроцесор;  - плита електрична;  - шафа холодильна;  - шафа морозильна;  - шафа пекарна;  - ваги;  - машина картоплеочисна;  - овочерізка універсальна дискова;  машина для протирання овочів та продуктів;  - м’ясорубка для подрібнення сирого м’яса та риби;  машина тістомісильна малогабаритна;  - котел електричний;  - сковорідка електрична;  - фритюрниця електрична;  - кип’ятильник електричний безперервної дії. |  |
| 5. Здатність отримувати сировину зі складу або від постачальника | **визначити:**  - кількість необхідної сировини та інгредієнтів.  **назвати:**  - хімічний склад, види, класифікацію і асортимент продовольчих товарів, методи визначення їх якості, умови зберігання та використання;  - правила приймання сировини, інгредієнтів за кількістю та якістю;  - правила перевірки контрольного зважування сировини;  - типи виробничої тари та правила поведінки з тарою постачальника;  - правила розміщення харчових продуктів на тимчасове зберігання;  - час зберігання заморожених продуктів між прийманням і зберіганням;  - правила оформлення приймання продуктів від постачальника та зі складу  підприємства  **описати:**  - способи визначення якості сировини;  - правила та порядок дій при виявленні недоліків під час приймання сировини від постачальника та зі складу підприємства;  - систему НАССР (Аналіз ризиків та критичні контрольні точки) за ЄС та WACS | 5.1. **Розраховувати** кількість необхідної сировини та інгредієнтів;  5.2. **Отримувати** харчові продукти за кількістю і якістю від постачальника або зі складу, з урахуванням температури транспортування та зберігання;  5.3. **Оформлювати** документально приймання сировини від постачальника або зі складу підприємства;  5.4. **Читати й** **розуміти** маркування, сертифікати якості;  5.5. **Визначати** якість продуктів, інгредієнтів відповідно до нормативно-технічної документації;  5.6. **Дотримуватися** правил товарного сусідства при зберіганні сировини та інгредієнтів;  5.7. **Користуватися** ваговимірювальним обладнанням при зважуванні харчових продуктів;  5.8. **Складати** вимогу-накладну на необхідні інгредієнти та продукти;  5.9. **Вирішувати** нестандартні ситуації в процесі прийому продуктів, інгредієнтів та продукції;  5.10. **Дотримуватись** основних принципів та вимог до безпечності якості харчових продуктів;  5.11. **Дотримуватись** термінів зберігання заморожених продуктів під час приймання і використання продукції;  5.12. Економно **використовувати** сировину | - столи виробничі;  - мийки;  -універсальна кухонна машина;  - кухонний мультипроцесор;  - плита електрична;  - шафа холодильна;  - шафа морозильна;  - шафа пекарна;  - ваги;  - машина картоплеочисна;  - овочерізка універсальна дискова;  машина для протирання овочів та продуктів;  - м’ясорубка для подрібнення сирого м’яса та риби;  машина тістомісильна малогабаритна;  - котел електричний;  - сковорідка електрична;  - фритюрниця електрична;  - кип’ятильник електричний безперервної дії. |  |
| 6. Здатність підбирати та готувати столовий посуд і прибори | **назвати:**  - класифікацію столового посуду та приборів;  - вимоги до якості підготовленого столового посуду та приборів;  - правила очищення та обробки різних видів столового посуду та приборів;  - вимоги санітарії та гігієни при підготовці столового посуду та приборів;  - вимоги до особистої гігієни під час підготовки столового посуду та приборів;  - правила зберігання миючих та дезінфікуючих засобів;  - правила зберігання чистого столового посуду та приборів;  - стандарти ISO 9001, ISO 22000, НАССР, в частині підготовки столового посуду  **розрізнити:**  - види та призначення столового посуду та приборів. | 6.1. **Підготувати** до роботи .столовий посуд та прибори;  6.2. **Користуватися** миючими та дезінфікуючими засобами для підготовки кухонного посуду та інвентарю до роботи;  6.3. У спілкуванні з колегами **дотримуватися** правил ділового мовлення та етики спілкування;  6.4. **Дотримуватись** інструкцій щодо використання миючих та дезінфікуючих засобів при підготовці кухонного посуду та інвентарю до роботи;  6.5. **Забезпечувати** правильне зберігання чистого столового посуду та приборів;  6.6. **Забезпечувати** правильне зберігання миючих та дезінфікуючих засобів | - столи виробничі;  - мийки;  -універсальна кухонна машина;  - кухонний мультипроцесор;  - плита електрична;  - шафа холодильна;  - шафа морозильна;  - шафа пекарна;  - ваги;  - машина картоплеочисна;  - овочерізка універсальна дискова;  машина для протирання овочів та продуктів;  - м’ясорубка для подрібнення сирого м’яса та риби;  машина тістомісильна малогабаритна;  - котел електричний;  - сковорідка електрична;  - фритюрниця електрична;  - кип’ятильник електричний безперервної дії. |  |

**Опис виду роботи (основної трудової функції)**

Шифр виду роботи (основної трудової функції) та назва:

3.І-02 Проведення підготовчий операцій до приготування страв, кулінарних виробів та напоїв

| **Трудові дії** | **Знання** | **Уміння та навички** | **Засоби праці** | **Предмети праці** |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 1. Здатність проводити механічну кулінарну обробку овочів та грибів, фруктів, ягід, горіхоплідних,круп та бобових | **назвати:**  - способи зменшення відходів під час обробки овочів та грибів, фруктів, ягід, горіхоплідних, круп та бобових;  - вимоги до якості оброблених овочів та грибів, фруктів, ягід, горіхоплідних, круп та бобових;  - правила зберігання оброблених овочів та грибів, фруктів, ягід, горіхоплідних, круп та бобових для подальшого приготування страв;  - правила утилізації відходів.  - асортимент та основні характеристики овочів та грибів, фруктів, ягід, горіхоплідних, круп та бобових;  - харчову цінність різних овочів та грибів, фруктів, ягід, горіхоплідних, круп та бобових;  - вимоги до якості овочів та грибів, фруктів, ягід, горіхоплідних, круп та бобових;  - правила зберігання овочів та грибів, фруктів, ягід, горіхоплідних, круп та бобових;  - правила зберігання сухих, заморожених та консервованих грибів;  - правила підбору овочів та грибів, фруктів, ягід, горіхоплідних, круп та бобових, відповідно до технологічних вимог приготування страв;  **описати:**  - методи обробки овочів, фруктів, ягід, грибів та зелені;  **визначити:**  - норми виходу овочів та грибів, фруктів, ягід, горіхоплідних, круп та бобових після механічної кулінарної обробки;  **перерахувати:**  - види технологічного обладнання та виробничого інвентарю, що використовується для обробки овочів та грибів, фруктів, ягід, горіхоплідних, круп та бобових; | 1.1. **Перевіряти** якість овочів та грибів, фруктів, ягід, горіхоплідних, круп та бобових для приготування страв;  1.2. **Використовувати**  різні способи обробки овочів та грибів, фруктів, ягід, горіхоплідних, круп та бобових з урахуванням вимог для приготування страв;  1.3. **Застосовувати**  відповідне технологічне обладнання для механічної кулінарної обробки овочів та грибів, фруктів, ягід, горіхоплідних;  1.4. **Зменшувати**  відходи під час обробки овочів та грибів, фруктів, ягід, горіхоплідних, круп та бобових в залежності від сезону;  1.5. **Забезпечувати**  тимчасове зберігання оброблених овочів та грибів перед приготуванням страв;  1.6. **Дотримуватися**  умов та строків  зберігання оброблених  овочів та грибів, горіхів,  фруктів, ягід в свіжому,  сушеному,  консервованому та  замороженому вигляді  1.7. **Дотримуватись**  відповідних правил  сортування сміття та  утилізації відходів. | - столи виробничі;  - мийки;  - універсальна кухонна машина;  - кухонний мультипроцесор;  - плита електрична;  - шафа холодильна;  - шафа морозильна;  - шафа пекарна;  - ваги;  - машина картоплеочисна;  - овочерізка універсальна дискова;  - машина для протирання овочів та продуктів;  -м’ясорубка для подрібнення  - сирого м’яса та риби;  - машина тістомісильна малогабаритна;  - котел електричний;  - сковорідка електрична;  - фритюрниця електрична;  - кип’ятильник електричний  безперервної дії. | **Овочі бульбоплоди:** картопля, батат, топінамбур; **коренеплоди:** морква, буряк, редиска, редька, ріпа, бруква, біле коріння петрушки, пастернак, селера, хрін;  **капустяні:** капуста білоголова, червоноголова, савойська, цвітна, броколі, брюссельська, пекінська, кольрабі; **цибулеві:** цибуля ріпчаста, зелена цибуля, цибуля-порей, цибуля-батун, часник;  **салатно-шпинатні овочі:** салат, шпинат, щавель;  **пряні овочі:** кріп, естрагон, васильки, майоран, чабер, коріандр;  **десертні овочі:** ревінь, спаржа, артишок;  **гарбузові овочі:** огірки, гарбузи, кабачки, патисони, кавуни, дині;  **томатні овочі:** томати, баклажани, перець стручковий гіркий і солодкий.  **Гриби губчасті**: білий гриб, підосичник, підберезник, маслюк, маховик; **пластинчасті гриби:** сироїжки, лисички, опеньки,печериці, рижики, грузді;  **сумчасті гриби:** трюфелі, сморжі, зморшки;  **Фрукти: зерняткові:** яблука, груші, айва, горобина; **кісточкові:** сливи, вишні, черешні, абрикоси, персики; **субтропічні:** цитрусові (мандарини, апельсини, грейпфрути, лимони), гранати інжир, хурма; **тропічні:** банани, ананаси;  **Ягоди справжні:** виноград, смородина, аґрус, чорниця, журавлина, калина. **несправжні:**суниця, полуниця;  **складні:** малина, ожина.  **Горіхоплідні: справжні:** ліщина, фундук, **кісточкові:**волоський, кедровий, мигдаль, фісташки, арахіс;  Крупи:рис, гречана, пшоно, манна крупа, полтавська крупа, крупа «Артек», ячні, вівсяні, кукурудзяні; бобові крупи: горох, квасоля, сочевиця;  **Зернобобові овочі:** горох, квасоля, боби і качани цукрової кукурудзи. |
| 2. Здатність виконувати нарізання овочів, грибів та фруктів, ягід механічним та ручним способами, простими і складними формами | **назвати**:  - вимоги до якості овочів та грибів, фруктів призначених для нарізання різними формами;  - 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  **перерахувати**:  - прийоми нарізання овочів та грибів, фруктів, ягід;  - види технологічного обладнання та виробничого інвентарю призначеного для нарізання овочів, фруктів та грибів;  **описати**:  - техніку нарізання з урахуванням класичної міжнародної термінології коренеплодів і клубнеплодів, капустяних та цибулевих овочів, грибів, томатних та гарбузових овочів;  - техніку підготовки овочів та грибів для фарширування | 2.1. **Перевіряти** якість овочів та грибів, фруктів, ягід призначених для нарізання різними способами  2.2. **Підбирати** виробничий інвентар, обладнання, безпечно користуватися ним під час нарізання овочів, фруктів, грибів різними формами  2.3. **Нарізати** овочі, гриби, фрукти та ягоди різними формами, складати композиції  2.4. **Виготовляти** елементи з овочів та грибів, фруктів, ягід для оформлення страв 2.5. Зменшувати відходи при нарізанні овочів та грибів, фруктів  2.6. **Дотримуватися** температурних режимів для тимчасового зберігання овочів, фруктів та грибів, ягід та горіхів  2.7. **Використовувати** відповідне технологічне обладнання, виробничий інвентар для нарізання овочів, фруктів, грибів та ягід. | - столи виробничі;  - мийки;  - універсальна кухонна машина;  - кухонний мультипроцесор;  - плита електрична;  - шафа холодильна;  - шафа морозильна;  - шафа пекарна;  - ваги;  - машина картоплеочисна;  - овочерізка універсальна дискова;  - машина для протирання овочів та продуктів;  -м’ясорубка для подрібнення  - сирого м’яса та риби;  - машина тістомісильна малогабаритна;  - котел електричний;  - сковорідка електрична;  - фритюрниця електрична;  - кип’ятильник електричний  безперервної дії. | **Овочі бульбоплоди:** картопля, батат, топінамбур; **коренеплоди:** морква, буряк, редиска, редька, ріпа, бруква, біле коріння петрушки, пастернак, селера, хрін;  **капустяні:** капуста білоголова, червоноголова, савойська, цвітна, броколі, брюссельська, пекінська, кольрабі; **цибулеві:** цибуля ріпчаста, зелена цибуля, цибуля-порей, цибуля-батун, часник;  **салатно-шпинатні овочі:** салат, шпинат, щавель;  **пряні овочі:** кріп, естрагон, васильки, майоран, чабер, коріандр;  **десертні овочі:** ревінь, спаржа, артишок;  **гарбузові овочі:** огірки, гарбузи, кабачки, патисони, кавуни, дині;  **томатні овочі:** томати, баклажани, перець стручковий гіркий і солодкий.  **Гриби губчасті**: білий гриб, підосичник, підберезник, маслюк, маховик; **пластинчасті гриби:** сироїжки, лисички, опеньки,печериці, рижики, грузді;  **сумчасті гриби:** трюфелі, сморжі, зморшки;  **Фрукти: зерняткові:** яблука, груші, айва, горобина; **кісточкові:** сливи, вишні, черешні, абрикоси, персики; **субтропічні:** цитрусові (мандарини, апельсини, грейпфрути, лимони), гранати інжир, хурма; **тропічні:** банани, ананаси;  **Ягоди справжні:** виноград, смородина, аґрус, чорниця, журавлина, калина. **несправжні:**суниця, полуниця;  **складні:** малина, ожина.  **Горіхоплідні: справжні:** ліщина, фундук, **кісточкові:**волоський, кедровий, мигдаль, фісташки, арахіс. |
| З. Здатність проводити механічну кулінарну обробку баранячих туш, четвертин яловичини, напівтуш телятини, свинини та підготовку окремих частин м'яса | **назвати:**  - морфологічний склад м’яса;  - основні характеристики м’яса великої рогатої і дрібної худоби;  - харчову цінність різних типів м’яса;  - правила зберігання та вимоги до якості баранячих туш, яловичих, телячих, баранячих, свинячих четвертин, окремих частин м’яса в охолодженому і замороженому вигляді;  **перелічити:**  - види технологічного обладнання та виробничого інвентарю, які використовують при зберіганні і обробці м’ясних туш і підготовці окремих їх частин для приготування страв та кулінарних виробів;  - вимоги до якості великошматкових напівфабрикатів з м’яса;  **описати:**  - технологічні схеми оброблення м'ясних туш;  - методи обробки баранячих туш, яловичих, телячих, баранячих, свинячих четвертин, окремих частин м’яса для приготування великошматкових напівфабрикатів: розморожування, обмивання, обсушування, розбирання, жилкування, зачистка, охолодження, заморожування;  - техніку обмивання, обсушування, розбирання, жилкування, зачистки баранячих туш, яловичих, телячих, баранячих, свинячих четвертин, окремих частин м’яса;  - техніку та методи обробки баранячих, телячих, яловичих, свинячих кісток для використання при приготуванні бульйонів;  **назвати:**  - норми виходу готових великошматкових напівфабрикатів з баранячих туш, яловичих, телячих, баранячих, свинячих четвертин, окремих частин м’яса;  - способи мінімізації відходів при обробленні м’ясних туш і підготовці окремих їх частин для приготування напівфабрикатів та готових страв;  - кулінарне використання зачищених частин туш яловичини, телятини, свинини і баранини;  - види і характеристики великошматкових напівфабрикатів з яловичини, телятини, свинини і баранини;  - правила охолодження і заморожування підготовлених великошматкових напівфабрикатів з м’яса, призначених для подальшого використання;  - правила зберігання великошматкових напівфабрикатів з м’яса в охолодженому і замороженому;  **визначити:**  - послідовність і правила приготування великошматкових напівфабрикатів з м’яса; | 3.1. **Перевіряти** якість охолоджених і заморожених м’ясних туш та окремих частин м’яса;  3.2. **Дотримуватися** умов зберігання баранячих туш, яловичих, телячих, баранячих, свинячих четвертин, окремих частин м’яса в охолодженому і замороженому вигляді;  3.3. **Забезпечувати** режим і терміни розморожування баранячих туш, яловичих, телячих, баранячих, свинячих четвертин, окремих частин м’яса з дотриманням урахуванням вимог до безпеки харчових продуктів;  3.4. **Підбирати** виробничий інвентар та технологічне обладнання, безпечно користуватися ним при механічній кулінарній обробці м’ясних туш і підготовці окремих їх частин;  3.5. **Використовувати** необхідний виробничий інвентар та технологічне обладнання для обробки м’ясних туш та підготовки окремих їх частин з дотриманням вимог техніки безпеки при розморожуванні, обмиванні, обсушуванні, розрубуванні на частини, жилкуванні, зачистці, охолодженні;  3.6. **Дотримуватися** технологічних вимог та техніки безпеки при обробленні м'ясних туш і підготовці окремих їх частин;  3.7. **Забезпечувати** температурний режим і терміни зберігання при охолоджені та заморожуванні підготовлених великошматкових напівфабрикатів із м’яса з дотримання ч вимог до харчової безпеки;  3.8. **Забезпечувати** правильне зберігання охолоджених і заморожених великошматкових напівфабрикатів з баранини, яловичини, телятини, свинини призначених для подальшого використання | - столи виробничі;  - мийки;  - універсальна кухонна машина;  - кухонний мультипроцесор;  - плита електрична;  - шафа холодильна;  - шафа морозильна;  - шафа пекарна;  - ваги;  - машина картоплеочисна;  - овочерізка універсальна дискова;  - машина для протирання овочів та продуктів;  - м’ясорубка для подрібнення сирого м’яса та риби;  - машина тістомісильна малогабаритна;  - котел електричний;  - сковорідка електрична;  - фритюрниця електрична;  - кип’ятильник електричний  безперервної дії. | баранячі туші, четвертин яловичини, напівтуш телятини, свинини та підготовку окремих частин м'яса таких як:  з яловичової туші:  лопатка; шийна; спинна (товстий край); пружок; грудинка; вирізка; тазостегнова; поперекова (тонкий край); пахвина; підлопаткова; гомілка;  з свинячої туші: лопатка (передня нога); грудинка; шийна частина; корейка; тазостегнова частина (задня нога); вирізка;  з телячої і баранячої туші:  лопатка (передня нога); шийна частина; корейка; грудинка; тазостегнова частина. |
| 4. Здатність проводити механічну кулінарну обробку сільськогосподарської птиці | **перерахувати:**  - основні характеристики різних видів сільськогосподарської птиці;  - вимоги до якості охолодженої і замороженої сільськогосподарської птиці;  - види технологічного обладнання та виробничого інвентарю, що використовується при обробці сільськогосподарської птиці;  **вказати:**  - харчову цінність різних видів сільськогосподарської птиці;  - способи обробки сільсько­господарської птиці (розморожу­вання, промивання, обсушування, обсмалювання, видалення голів, шиї і ніжок, потрошіння, доочищення, заправка в «кишеньку»);  - способи приготування основних напівфабрикатів з сільськогоспо­дарської птиці (розруб на частини, нарізка, порціонування, пластування курчат, зняття м'якоті, зачистка філе, видалення плівки з філе, формування філе, обробка субпродуктів);  **назвати:**  - правила та температурні режими зберігання сільськогосподарської птиці | 4.1. **Дотримуватись** умов зберігання сільськогосподарської птиці в охолодженому і замороженому вигляді;  4.2. **Перевіряти** якість охолодженої і замороженої сільськогосподарської птиці;  4.3. **Забезпечувати** режим та терміни розморожування сільськогосподарської птиці з урахуванням вимог до харчової безпеки;  4.4. **Проводити** механічну кулінарну обробку сільськогосподарської птиці;  4.5. **Підбирати** виробничий інвентар та технологічне обладнання і безпечно користуватися ним при обробці сільськогосподарської птиці;  4.6. **Забезпечувати** температурний режим та терміни зберігання при охолодженні і заморожуванні сільськогосподарської птиці з урахуванням вимог до харчової безпеки | - столи виробничі;  - мийки;  - універсальна кухонна машина;  - кухонний мультипроцесор;  - плита електрична;  - шафа холодильна;  - шафа морозильна;  - шафа пекарна;  - ваги;  - машина картоплеочисна;  - овочерізка універсальна дискова;  - машина для протирання овочів та продуктів;  -м’ясорубка для подрібнення  - сирого м’яса та риби;  - машина тістомісильна малогабаритна;  - котел електричний;  - сковорідка електрична;  - фритюрниця електрична;  - кип’ятильник електричний  безперервної дії. | Кури, курчата, гуси, качки. |
| 5. Здатність проводити механічну кулінарну обробку дичини | **описати:**  - основні характеристики різних видів дичини (туш диких тварин, дрібна й велика перната дичина, кролики і зайці);  **вказати:**  - харчову цінність різних видів дичини;  - вимоги до якості охолодженої і замороженої дичини;  **назвати:**  - правила зберігання різних видів дичини в охолодженому і замороженому вигляді;  **описати:**  - способи обробки дичини: розморожування, обскубування, обсмалювання, видалення крильців, голів, шийки і ніжок, потрошіння, доочищення, промивання, нарізка, розруб, зачистка, знімання м'якоті, вимочування, маринування, порціонування, охолодження, заморожування;  **перерахувати:**  - види технологічного обладнання та виробничого інвентарю які використовуються при обробці дичини | 5.1. **Дотримуватись** умов зберігання дичини в охолодженому і замороженому вигляді;  5.2. **Перевіряти** органолептичним способом якість охолодженої та замороженої дичини;  5.3. **Забезпечувати** температурний режим та терміни розморожування дичини з урахуванням вимог до харчової безпеки;  5.4. **Проводити** механічну кулінарну обробку дичини: розморожування, обскубування, обсмалювання, видалення крилець, голів, шийки і ніжок, потрошіння, доочищення, промивання, нарізка, розруб, зачистка, знімання м’якоті, вимочування, маринування, порціонування, охолодження, заморожування;  5.5. **Підбирати** виробничий інвентар та технологічне обладнання і безпечно користуватися ним при обробці дичини;  5.6. **Забезпечувати** температурний режим і терміни зберігання при охолодженні і заморожуванні дичини з урахуванням вимог до харчової безпеки | - столи виробничі;  - мийки;  - універсальна кухонна машина;  - кухонний мультипроцесор;  - плита електрична;  - шафа холодильна;  - шафа морозильна;  - шафа пекарна;  - ваги;  - машина картоплеочисна;  - овочерізка універсальна дискова;  - машина для протирання овочів та продуктів;  -м’ясорубка для подрібнення  - сирого м’яса та риби;  - машина тістомісильна малогабаритна;  - котел електричний;  - сковорідка електрична;  - фритюрниця електрична;  - кип’ятильник електричний  безперервної дії. | **Дичина: лісова** (глухарі, тетерюки, рябчики, куріпки білі, фазани); **гірська** (куріпки гірські, індики гірські); **степова** (куріпки сірі, перепілки); **водоплавна** (гуси, качки); **болотяна** (кулики, бекаси). |
| 6. Здатність проводити механічну кулінарну обробку риби 3 кістковим та хрящовим скелетом, інших видів риб | **описати:**  - характеристику різних видів риби;  **описати:**  - способи кулінарної механічної обробки риби з кістковим скелетом: розморожування, очищення від луски, видалення голів, зябер, очей і плавників, видалення нутрощів і слизу, потрошіння, промивання, пластування, обробка дрібної риби, охолодження, заморожування;  - способи кулінарної механічної обробки риби: розморожування на повітрі, видалення голови і грудних плавників, зрізання спинних «жучків», видалення плавників, видалення визиги, пластування, ошпарювання, зачищення від бокових, черевних і проміжних «жучків», промивання;  - послідовність і правила обробки різних видів риб для приготування: обробленої риби в цілому (з розрізанням черевця і без розрізання) і пластованому вигляді, філе без шкіри, філе зі шкірою, для фарширування порційними шматками та цілою тушкою, оброблення дрібної риби;  **вказати:**  - харчову цінність різних видів риби;  **перерахувати:**  - вимоги до якості живої, охолодженої, замороженої риби;  - вимоги до якості обробленої риби;  - види технологічного обладнання та виробничого інвентарю, що використовуються при обробці риби;  **назвати:**  - норми виходу обробленої риби;  - правила охолодження і заморожування обробленої риби;  - правила зберігання оброблених видів риби в охолодженому і замороженому вигляді;  **визначити:**  - особливості механічної кулінарної обробки окремих видів риб. | 6.1. **Перевіряти** якість риби;  6.2. **Забезпечувати** режим розморожування різної риби з урахуванням вимог до харчової безпеки;  6.3. **Підбирати** виробничий інвентар та технологічне обладнання і безпечно користуватися ним при механічній кулінарній обробці риби;  6.4. **Здійснювати** механічну кулінарну обробку риби: обробка риби в цілому (з розрізанням черевця і без розрізання) і пластованому вигляді, філе без шкіри, філе зі шкірою, оброблення дрібної риби;  6.5. **Дотримуватись** умов зберігання риби в охолодженому і замороженому вигляді. | - столи виробничі;  - мийки;  - універсальна кухонна машина;  - кухонний мультипроцесор;  - плита електрична;  - шафа холодильна;  - шафа морозильна;  - шафа пекарна;  - ваги;  - машина картоплеочисна;  - овочерізка універсальна дискова;  - машина для протирання овочів та продуктів;  -м’ясорубка для подрібнення  - сирого м’яса та риби;  - машина тістомісильна малогабаритна;  - котел електричний;  - сковорідка електрична;  - фритюрниця електрична;  - кип’ятильник електричний  безперервної дії. | **Риба з кістковим скелетом** (лускова і безлускова);  Лускова - судак, лящ, кета, горбуша, линь, зубатка, короп, карась та ін..;  Безлускова – сом, минь, в’юн;  **Риба з хрящовим скелетом** осетрові, мінога.  Осетрові – бестер, білуга, калуга, осетер, шип, стерлядь, севрюга. |
| 7. Здатність проводити механічну кулінарну обробку нерибних морепродуктів | **назвати:**  - основні характеристики різних видів нерибних морепродуктів;  - харчову цінність різних видів нерибних морепродуктів;  - вимоги до якості та правила зберігання живих раків;  - вимоги до якості охолоджених і заморожених нерибних морепродуктів;  - вимоги до якості та правила зберігання свіжих, сушених й заморожених морських водоростей;  - правила зберігання нерибних морепродуктів в свіжому, охолодженому і замороженому вигляді;  - норми виходу підготовлених нерибних морепродуктів;  - способи обробки нерибних морепродуктів: подальшого розморожування, використання очищення, потрошіння, промивання, нарізка, замочування, панірування;  - правила охолодження і заморожування оброблених нерибних морепродуктів.  **перерахувати:**  - види і способи нарізки нерибних морепродуктів;  - вимоги до якості підготовлених нерибних морепродуктів.  - види технологічного обладнання та виробничого інвентарю для обробки і підготовки нерибних морепродуктів. | 7.1. **Перевіряти** якість нерибних морепродуктів;  7.2. **Дотримуватися** умов зберігання нерибних морепродуктів;  7.3. **Забезпечувати** режим і терміни розморожування нерибних морепродуктів з урахуванням вимог до харчової безпеки;  7.4. **Підбирати** виробничий інвентар та технологічне обладнання і безпечно користуватися ним при обробці та підготовці нерибних морепродуктів;  7.5. **Здійснювати** механічну кулінарну обробку та підготовку нерибних морепродуктів;  7.6. **Дотримуватись** технологічних вимог при механічній кулінарній обробці та підготовці нерибних морепродуктів;  7.7. **Забезпечувати** режим і терміни охолодження і заморожування оброблених нерибних морепродуктів з урахуванням вимог до харчової безпеки;  7.8. **Забезпечити** правильне зберігання оброблених нерибних морепродуктів, призначених для подальшого використання. | - столи виробничі;  - мийки;  - універсальна кухонна машина;  - кухонний мультипроцесор;  - плита електрична;  - шафа холодильна;  - шафа морозильна;  - шафа пекарна;  - ваги;  - машина картоплеочисна;  - овочерізка універсальна дискова;  - машина для протирання овочів та продуктів;  -м’ясорубка для подрібнення  - сирого м’яса та риби;  - машина тістомісильна малогабаритна;  - котел електричний;  - сковорідка електрична;  - фритюрниця електрична;  - кип’ятильник електричний  безперервної дії. | **Ракоподібні** (краби, креветки, омари, лангусти);  **молюски** (кальмари, морський гребінець, мідії, устриці); **голкошкірі** (трепанги). |
| 8. Здатність готувати напівфабрикати: з різних видів риби та м’яса; для соусів; для супів; для виробів з тіста. | **перерахувати:**  - види технологічного обладнання та устаткування, виробничого інвентарю, що використовують при приготуванні напівфабрикатів з м’яса та риби;  **назвати:**  - правила відбору м’яса та риби по якості і кількості відповідно до технологічних вимог приготування основних напівфабрикатів з м'яса;  - послідовність і правила приготування панірованих, натуральних напівфабрикатів;  - послідовність і правила приготування січеної і котлетної  маси з м’яса та риби;  - послідовність і правила приготування порційних і дрібношматкових натуральних напівфабрикатів з яловичини, телятини, баранини і свинини, птиці, риби, морепродуктів;  - способи зменшення відходів при приготуванні напівфабрикатів з м’яса, птиці, риби та морепродуктів; - норми виходу готових напівфабрикатів з м’яса, птиці, риби та морепродуктів;  - вимоги до якості готових напівфабрикатів з м’яса, птиці, риби та морепродуктів;  - правила охолодження і заморожування підготовлених напівфабрикатів з м’яса, призначених для подальшого використання.  **описати:**  - способи і види нарізання напівфабрикатів;  - способи приготування напівфабрикатів з м’яса та риби: розморожування, нарізання, відбивання, маринування, шпигування, подрібнення, перемішування січеної і котлетної маси, вибивання котлетної маси, порціонування, панірування, охолодження, заморожування;  - технологію приготування маринадів для м’яса, птиці, дичини, маринадів для риби та морепродуктів. | 8.1. **Готувати** різними способами напівфабрикати з риби та морепродуктів, м’яса тварин та птиці: великошматкові, порційні, дрібношматкові, з січеної натуральної та котлетної маси;  8.2. **Готувати** січену натуральну і котлетну масу з м’яса, риби та напівфабрикати з неї;  8.З. **Готувати** напівфабрикати:  -м’ясопродуктів;  -м’ясних субпродуктів;  - м’яса птиці;  - дичини;  - риби;  - круп та бобових;  - кисломолочних продуктів;  - овочів, грибів, фруктів, ягід та горіхоплідних;  8.4. **Готувати** напівфабрикати для:  - виробів з тіста;  - супів;  - соусів;  8.5. **Безпечно** **користуватися** виробничим інструментом та обладнанням при приготуванні напівфабрикатів;  8.6. **Дотримуватися** умов та термінів зберігання напівфабрикатів в охолодженому і замороженому вигляді;  8.7. **Перевіряти** органолептичними способами якість напівфабрикатів з м’яса та риби;  8.8. **Забезпечувати** температурний режим і терміни зберігання напівфабрикатів з м’яса, риби і морепродуктів в охолодженому та замороженому вигляді; | - столи виробничі;  - мийки;  - універсальна кухонна машина;  - кухонний мультипроцесор;  - плита електрична;  - шафа холодильна;  - шафа морозильна;  - шафа пекарна;  - ваги;  - машина картоплеочисна;  - овочерізка універсальна дискова;  - машина для протирання овочів та продуктів;  -м’ясорубка для подрібнення  - сирого м’яса та риби;  - машина тістомісильна малогабаритна;  - котел електричний;  - сковорідка електрична;  - фритюрниця електрична;  - кип’ятильник електричний  безперервної дії. | **Н/ф з риби:**  ціла риба; пласти; шматочки-кругляки; порціонні шматочки;  **н/ф з рибної січеної натуральної**: риба, яка не має дрібних кісток (щука, судак, сом, миня, хек, тріска);  **н/ф з рибної котлетної маси:** риба, яка не має дрібних кісток (щука, судак, сом, миня, хек, тріска);  **Великошматкові з яловичини:**  м’якоть вирізки, товстий і тонкий край, внутрішня частина задньої ноги;  **з баранини, телятини, свинини:** великі шматки масою1,5-2 кг з корейки, тазостегнової частини, грудинки, лопаткової частини ( у туші свині – з шийної частини); **порційні н/ф**: вирізка; товстий і тонкий край верхньої і внутрішньої частини м’якоті задньої ноги; товстий і тонкий краї, верхній і внутрішній шматки тазостегнової частини; бокова і зовнішня частина задньої ноги; лопаткова частина;  **з баранини, телятини, свинини порціонних н/ф:** м’якоть корейки свинини, баранини, телятини (без реберних кісток); м’якоть тазостегнової частини; реберна частина свинячої, баранячої або телячої корейки разом з реберною кісткою, починаючи з останнього ребра до шостого; окіст; лопатка; шийна частина;  **дрібно шматкові н/ф:** грудинка; м’якоть лопаткової і шийної частини;  **Н/ф з січеної натуральної маси:** яловичина – м’якоть шийної частини; пахвина; обрізки, які утворюються при обвалюванні; телятина, баранина, свинина – м’якоть шийної частини й обрізки;  **Н/ф з котлетної маси:**  Яловичина (м’якоть шийної і черевної частини; обрізки); свинина (обрізки); баранина (м’якоть шийної частини й обрізки);  **Н/ф з субпродуктів:**  Печінка; вим’я; легені; серце; мозок;  **Н/ф з птиці й дичини:**  Цілі заправлені тушки; філе куряче; м'ясо птиці без шкіри і кісток; м’якоть курячого філе або дичини; |
| 9. Здатність виготовлення різних видів тіста та виробів з нього | **перерахувати:**  - види устаткування, виробничого інвентарю та інструменту, що використовуються при приготуванні різних видів тіста;  **назвати:**  - правила експлуатації відповідних видів технологічного обладнання;  - правила використання виробничого інвентарю, інструменту та ваговимірювальних приладів;  - види та ознаки доброякісності борошна;  - правила підготовки борошна, яєць, рідини для замішування різних видів тіста;  - вимоги до якості замішаного тіста;  - умови та терміни зберігання різних видів тіста;  - вимоги стандартів ISO 9001, ISO 22000 та системи управління безпечністю харчових продуктів на основі аналізу небезпечних факторів і критичних точок контролю (НАССР) у частині роботи з борошняними виробами.  **описати:**  - зміст та порядок користування збірником рецептур страв і кулінарних виробів, технологічними картками;  - рецептуру та послідовність виконання технологічних операцій приготування різних видів тіста. | 9.1. **Підбирати** інструмент, інвентар, посуд та організовувати робочі місця для приготування різних видів тіста;  9.2. **Безпечно** користуватися інструментом і обладнанням під час приготування різних видів тіста;  9.3. **Дотримуватись** рецептури та послідовності виконання технологічних операцій приготування різних видів тіста;  9.4. **Раціонально** використовувати сировину, мінімізувавши тим самим кількість відходів при приготуванні різних видів тіста;  9.5. **Перевіряти** за органолептичними показниками якість готового тіста;  9.6. **Дотримуватися** умов і терміну зберігання різних видів тіста;  9.7. **Дотримуватись** вимог стандартів ISO 9001, ISO 22000 та Системи управління безпечністю харчових продуктів | - столи виробничі;  - мийки;  - універсальна кухонна машина;  - кухонний мультипроцесор;  - плита електрична;  - шафа холодильна;  - шафа морозильна;  - шафа пекарна;  - ваги;  - машина картоплеочисна;  - овочерізка універсальна дискова;  - машина для протирання овочів та продуктів;  -м’ясорубка для подрібнення  - сирого м’яса та риби;  - машина тістомісильна малогабаритна;  - котел електричний;  - сковорідка електрична;  - фритюрниця електрична;  - кип’ятильник електричний  безперервної дії. | **Види тіста: дріжджове**: опарне; безопарне; дріжджове листкове;  **Бездріжджове:** млинчасте; пісочне; прісне; прісне здобне; бісквітне; заварне; листкове.  **Вироби з дріжджового тіста:** пиріжки; розтягаї; кулеб’яка; ватрушки; пироги; пончики;  **Вироби з тіста для млинців і оладок:** млинці; оладки;  **Вироби з бездріжджового тіста:**  тісто для пельменів; тісто для вареників; локшина домашня; **Вироби з пісочного тіста:**  пісочне тісто;  **Вироби із здобного прісного тіста:**  ватрушки; сочники; корзиночки;  **Вироби з бісквітного тіста:** бісквіт; пиріг; тістечка;  **Вироби з заварного тіста:**  заварне тісто;  профітролі; тістечка **Вироби з листового тіста:**  тісто листкове; пиріжки; воловини. |

**Опис виду роботи (основної трудової функції)**

Шифр виду роботи (основної трудової функції) та назва:

3.І-03 Приготування страв, кулінарних виробів і напоїв

| **Трудові дії** | **Знання** | **Уміння та навички** | **Засоби праці** | **Предмети праці** |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 1.Здатність дотримуватись рецептури приготування страв, кулінарних необхідні спеції для отримання смакових властивостей; | **назвати:**  - правила складання технологічних карток;  **визначити:**  - послідовність ведення технологічного процесу приготування страв, кулінарних виробів та напоїв, що готуються на кухні;  **розуміти:**  - інструкційно-технологічні картки та рецептури приготування страв, кулінарних виробів та напоїв, що готуються на кухні | 1.1. **Читати** і складати технологічні картки, рецептури приготування страв, кулінарних виробів та напоїв;  1.2. **Визначати** необхідні спеції для отримання смакових властивостей;  1.3. **Розраховувати** кількість інгредієнтів відповідно до кількості порції | - Столи виробничі;  - мийки;  - універсальна кухонна машина;  - мультипроцесор;  - плита електрична;  - шафа холодильна;  - шафа морозильна;  - шафа пекарна;  - ваги;  - машина картоплеочисна;  - овочерізка універсальна дискова;  - машина для протирання овочів та продуктів;  - обладнання для подрібнення сирого м'яса та риби;  - машина тістомісильна малогабаритна;  - котел електричний;  - сковорідка електрична;  - фритюрниця електрична;  - кип’ятильник електричний безперервної дії. |  |
| 2. Здатність готувати страви, кулінарні вироби та напої | **описати:**  - технологію приготування страв і гарнірів з овочів і грибів, фруктів, ягід;  - технологію приготування бульйонів;  - технологію приготування супів;  - технологію приготування соусів;  - технологію приготування страв і гарнірів з круп, бобових і макаронних виробів (паст);  - технологію приготування страв з риби та морепродуктів;  - технологію приготування страв з м’яса;  -технологію приготування страв з яєць і сиру;  - технологію приготування холодних страв і закусок;  - технологію приготування солодких гарячих та холодних страв і напоїв;  - технологію приготування тіста (прісного, дріжджового, бісквітного, заварного, пісочного) та виробів з нього;  - технологію приготування страв для лікувально- профілактичного, дієтичного харчування, у том числі дитячого;  **назвати:**  - способи підготовки та приготування страв для масових заходів (банкетів, фуршетів, коктейлів, офіційних прийомів тощо) | 2.1. **Дотримуватись** послідовності технологічного процесу приготування страв кулінарних виробів та напоїв, що готуються на кухні;  2.2. **Готувати** страви і гарніри з овочів і грибів, фруктів, ягід, використовувати різні способи їх теплової обробки;  2.3. **Готувати** бульйони;  2.4. **Готувати** супи;  2.5. **Готувати** соуси;  2.6. **Готувати** страви і гарніри з круп, бобових і макаронних виробів (паст);  2.7. **Готувати** страви з риби та морських продуктів;  2.8. **Готувати** страви з м’яса;  2.9. **Готувати** страви з яєць і сиру;  2.10. **Готувати** холодні страви і закуски;  2.11. **Готувати** солодкі гарячі та холодні страви та напої;  2.12. **Готувати** тісто (прісне, дріжджове, бісквітне, заварне, пісочне) і вироби з нього;  2.13. **Готувати** страви для лікувально- профілактичного, дієтичного, у тому числі дитячого, харчування;  2.14. **Готувати** страви для масових заходів (банкетів, фуршетів, коктейлів, офіційних прийомів тощо). | - Столи виробничі;  - мийки;  - універсальна кухонна машина;  - мультипроцесор;  - плита електрична;  - шафа холодильна;  - шафа морозильна;  - шафа пекарна;  - ваги;  - машина картоплеочисна;  - овочерізка універсальна дискова;  - машина для протирання овочів та продуктів;  - обладнання для подрібнення сирого м'яса та риби;  - машина тістомісильна малогабаритна;  - котел електричний;  - сковорідка електрична;  - фритюрниця електрична;  - кип’ятильник електричний безперервної дії. | **Страви і гарніри з овочів:**  картопля, батат, топінамбур;  морква, буряк, петрушки,  капуста білоголова, червоноголова, савойська, цвітна, броколі, брюссельська, пекінська, кольрабі; цибуля ріпчаста, зелена цибуля, цибуля-порей, цибуля-батун, часник;  салат, шпинат, щавель;  кріп, естрагон, васильки, майоран, чабер, коріандр;  ревінь, спаржа, артишок;  огірки, гарбузи, кабачки, патисони, кавуни, дині;  томати, баклажани, перець стручковий гіркий і солодкий.  **Страви з фруктів і ягід:**  яблука, груші, айва, горобина;  сливи, вишні, черешні, абрикоси, персики;  цитрусові (мандарини, апельсини, грейпфрути, лимони), гранати інжир, хурма;  банани, ананаси;  виноград, смородина, аґрус, чорниця, журавлина, калина. суниця, полуниця;  малина, ожина.  **Бульйони:**  М'ясо грудинки, лопаткова і підлопаткова частини; пружка, частина задньої ноги; оброблені трубчасті, тазові, грудні, хребетні, крижові яловичі; свинячі і баранячі кістки; кістки птиці; потрухи птиці(крім печінки); ціла тушка птиці; риба (краще родини окуневих) ; рибні обчищені відходи (голови, плавники, шкіра, кістки); сушені гриби; свіжі гриби;  **Супи:**  заправні;  прозорі супи;  **Соуси:** основний червоний; основний білий; основний білий (рибний); грибний; молочний; сметанний; масляні; масляні суміші; майонез; заправи; маринади; соус-хрін;  **Страви і гарніри з круп, бобових і макаронних виробів:**  Каші; сластьони; гречаники; зрази; ковбаса; запіканки; бабка; крупник; горох або нут; квасоля; горохлянка; бабка; макарони; макаронник;  **Страви з риби:**  всі види риб;  **Страви з м’яса:**  **Великошматкові з яловичини:**  м’якоть вирізки, товстий і тонкий край, внутрішня частина задньої ноги;  **з баранини, телятини, свинини:** великі шматки масою1,5-2 кг з корейки, тазостегнової частини, грудинки, лопаткової частини ( у туші свині – з шийної частини); **порційні н/ф**: вирізка; товстий і тонкий край верхньої і внутрішньої частини м’якоті задньої ноги; товстий і тонкий краї, верхній і внутрішній шматки тазостегнової частини; бокова і зовнішня частина задньої ноги; лопаткова частина;  **з баранини, телятини, свинини порціонних н/ф:** м’якоть корейки свинини, баранини, телятини (без реберних кісток); м’якоть тазостегнової частини; реберна частина свинячої, баранячої або телячої корейки разом з реберною кісткою, починаючи з останнього ребра до шостого; окіст; лопатка; шийна частина;  **дрібно шматкові н/ф:** грудинка; м’якоть лопаткової і шийної частини;  **Н/ф з січеної натуральної маси:** яловичина – м’якоть шийної частини; пахвина; обрізки, які утворюються при обвалюванні; телятина, баранина, свинина – м’якоть шийної частини й обрізки;  **Н/ф з котлетної маси:**  Яловичина (м’якоть шийної і черевної частини; обрізки); свинина (обрізки); баранина (м’якоть шийної частини й обрізки);  **Н/ф з субпродуктів:**  Печінка; вим’я; легені; серце; мозок;  **Н/ф з птиці й дичини:**  Цілі заправлені тушки; філе куряче; м'ясо птиці без шкіри і кісток; м’якоть курячого філе або дичини;  **Страви з яєць і сиру:**  яйця; сир.  **Холодні страви і закуски:**  риба і рибні продукти; баликові вироби; ікра риб; рибні консерви; ковбасні вироби; тверді сичужні сири; м’які сичужні сири; кисломолочні сири; розсольні сири; плавлені сири; бутерброди; салати; салати-коктейлі; вінегрети, страви з овочів і грибів; рибні страви і закуски; м’ясні страви і закуски; закуски з яєць;  **Солодкі гарячі та холодні страви та напої:**  Фрукти; ягоди; чай;кава; шоколад; коктейлі; крюшони;  **Тісто дріжджове**: опарне; безопарне; дріжджове листкове;  **Бездріжджове:** млинчасте; пісочне; прісне; прісне здобне; бісквітне; заварне; листкове.  **Вироби з дріжджового тіста:** пиріжки; розтягаї; кулеб’яка; ватрушки; пироги; пончики;  **Вироби з тіста для млинців і оладок:** млинці; оладки;  **Вироби з бездріжджового тіста:**  тісто для пельменів; тісто для вареників; локшина домашня; **Вироби з пісочного тіста:**  пісочне тісто;  **Вироби із здобного прісного тіста:**  ватрушки; сочники; корзиночки;  **Вироби з бісквітного тіста:** бісквіт; пиріг; тістечка;  **Вироби з заварного тіста:**  заварне тісто;  профітролі; тістечка **Вироби з листового тіста:**  тісто листкове; пиріжки; воловини.  **Страви для масових заходів (банкетів, фуршетів, коктейлів, офіційних прийомів тощо).** |
| 3. Здатність оформлювати і відпускати страви | **перерахувати:**  - види столового посуду;  - вимоги до якості страв та напоїв, які готуються на кухні.  **назвати:**  - правила порціонування готових страв;  - способи оформлення готових страв, кулінарних виробів та напоїв, які готуються на кухні;  - температуру подачі готових страв та напоїв, які готуються на кухні;  - умови і терміни зберігання готових страв, кулінарних виробів та напоїв, які готуються на кухні;  **описати:**  - методи визначення якості страв, кулінарних виробів та напоїв, які готуються на кухні. | 3.1. **Підбирати** кухонний та столовий посуд для видачі страв;  3.2. **Порціонувати** готові страви;  3.3. **Оформлювати** та подавати готові страви;  3.4. **Проводити** якісну оцінку готових страв, кулінарних виробів та напоїв, що готуються на кухні;  3.5. **Зберігати** готові страви, кулінарні вироби та напої, що готуються на кухні;  3.6. **Дотримуватися** температурного режиму під час подачі готових страв та напоїв, які готуються на кухні. | - Столи виробничі;  - мийки;  - універсальна кухонна машина;  - мультипроцесор;  - плита електрична;  - шафа холодильна;  - шафа морозильна;  - шафа пекарна;  - ваги;  - машина картоплеочисна;  - овочерізка універсальна дискова;  - машина для протирання овочів та продуктів;  - обладнання для подрібнення сирого м'яса та риби;  - машина тістомісильна малогабаритна;  - котел електричний;  - сковорідка електрична;  - фритюрниця електрична;  - кип’ятильник електричний безперервної дії. |  |
| 4. Здатність застосовувати принципи здорового харчування під час приготування страв | **визначити:**  - значення дієтичної терапії у лікуванні та профілактиці захворювань;  - основи раціонального, лікувального та лікувально- профілактичного харчування;  - основи збалансованого, адекватного, оптимального харчування; новітні технології продуктів харчування;  **назвати:**  - способи скорочення втрат та зберігання поживної цінності харчових продуктів при їх тепловій обробці;  - особливості харчування різних груп населення, в тому числі - дітей; характеристику та значення лікувального харчування;  - характеристику, причини та ознаки харчових отруєнь та інфекцій;  - вплив кислот, солей та жорсткої води на тривалість теплової обробки продуктів.  **описати:**  - вплив білків, жирів, вуглеводів, вітамінів та мінеральних речовин на здоров'я людини у різному віці та при різних станах здоров’я людини; | 4.1. **Застосовувати** способи скорочення втрат та зберігання поживної цінності харчових продуктів при їх тепловій обробці;  4.2. **Використовувати** сезонні продукти, овочі, фрукти, зелень, яйця, молоко та молочні продукти;  4.3. **Здійснювати** первинне механічне та теплове кулінарне оброблення продуктів;  4.4. **Виготовляти** страви для дитячого харчування з використанням інноваційних технологій та обладнання;  4.5. **Виготовляти** страви для дітей різного віку та для осіб, які дотримуються, з різних причин, принципів здорового або дієтичного харчування, відповідно до їх фізіологічних особливостей, правил раціонального та лікувально- профілактичного харчування;  4.6. **Порціонувати** та роздавати страви відповідно до норм харчування дітей різного віку та для осіб, які дотримуються, з різних причин, принципів здорового або дієтичного харчування;  4.7. **Користуватися** принципами заміни продуктів;  4.8. **Здійснювати** гігієнічну оцінку якості харчових продуктів відповідно до норм харчування дітей різного віку та для осіб, які дотримуються, з різних причин, принципів здорового або дієтичного харчування | - Столи виробничі;  - мийки;  - універсальна кухонна машина;  - мультипроцесор;  - плита електрична;  - шафа холодильна;  - шафа морозильна;  - шафа пекарна;  - ваги;  - машина картоплеочисна;  - овочерізка універсальна дискова;  - машина для протирання овочів та продуктів;  - обладнання для подрібнення сирого м'яса та риби;  - машина тістомісильна малогабаритна;  - котел електричний;  - сковорідка електрична;  - фритюрниця електрична;  - кип’ятильник електричний безперервної дії. |  |
| 5. Здатність готувати страви основного дієтичного та лікувального харчування. | **визначити:**  - порядок організації дієтичного харчування;  **описати:**  - характеристики основних лікувальних дієт;  - технологію приготування дієтичних страв відповідно до меню;  **назвати:**  - вимоги до складання дієт;  - основні принципи побудови дієтичного харчування;  - характеристики раціонів лікувально- профілактичного харчування;  - раціони харчування та режими харчування, збалансованість раціону;  - характеристики дієт та вимоги до складання меню для різних дієт;  **розуміти:**  - рецептури та технологію приготування дієтичних страв, види та способи обробки сировини для дієтичних страв;  - рецептури та технологію приготування страв дитячого харчування | 5.1. **Визначати** якість харчових продуктів для приготування страв основного дієтичного лікувального харчування;  5.2. **Готувати** страви різними способами теплової обробки для лікувально- профілактичного харчування з продуктового набору, затвердженого для певного раціону;  5.3. **Готувати**, **оформляти** та відпускати різноманітні дієтичні страви з дотриманням технологічного процесу в залежності від лікувальної дієти;  5.4. **Готувати**, **оформляти** та відпускати різноманітні страви дитячого меню з дотриманням технологічного процесу. | - Столи виробничі;  - мийки;  - універсальна кухонна машина;  - мультипроцесор;  - плита електрична;  - шафа холодильна;  - шафа морозильна;  - шафа пекарна;  - ваги;  - машина картоплеочисна;  - овочерізка універсальна дискова;  - машина для протирання овочів та продуктів;  - обладнання для подрібнення сирого м'яса та риби;  - машина тістомісильна малогабаритна;  - котел електричний;  - сковорідка електрична;  - фритюрниця електрична;  - кип’ятильник електричний безперервної дії. | Дієти:  №1; №2; №5; №7 і 10; №9; |

**Опис виду роботи (основної трудової функції)**

Шифр виду роботи (основної трудової функції) та назва:

3.І-04 Розроблення рецептур страв та контроль дотримання технології їх приготування

| **Трудові дії** | **Знання** | **Уміння та навички** | **Засоби праці** | **Предмети праці** |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 1 Здатність розробляти рецептури нових страв | **описати:**  - характерні особливості різних типів закладів ресторанного господарства, структуру виробництва;  **назвати:**  - принципи розробки різних видів меню, плану- меню, заявок на продукти;  - показники, на основі яких проводять аналіз меню;  - методи (способи) оптимізації меню;  - методи вивчення й оцінки можливого попиту на нові страви, меню, послуги;  - сутність методології проектування рецептур страв;  - порядок розробки й затвердження нормативно- технічної та технологічної документації на фірмові (авторські) страви;  **розуміти:**  - вплив концепції та цінової політики закладу на розробку рецептури страви. | 1.1. **Складати** меню у відповідності до профілю та концепції закладу;  1.2. **Використовувати** різні методи (способи) оптимізації меню;  1.3. **Брати** участь у **розробці** плану-меню з метою раціонального використання сировини;  1.4. **Аналізувати** попит споживачів, пропозиції конкурентного середовища щодо асортименту страв, меню, послуг і фактори, від яких залежить просування продукції;  1.5. **Розробляти** технологічні картки на фірмові (авторські) страви;  1.6. **Проводити** аналіз та оцінювання розробленої технологічної документації | - Комп’ютер;  - принтер;  - збірники рецептур;  - бракеражний журнал;  - технологічні картки;  - довідники норм списання продуктів |  |
| 2 Здатність проводити розрахунок необхідної кількості сировини та інгредієнтів для приготування страв | **описати:**  - методику розрахунків кількості необхідної сировини та інгредієнтів;  **назвати:**  - правила приймання сировини, інгредієнтів за кількістю та якістю | 2.1. **Розрахувати** необхідну кількість сировини для приготування страв;  2.2. **Приймати** сировину за кількістю та якістю;  2.3. **Користуватися** ваговимірювальним обладнанням під час зважування сировини | - Комп’ютер;  - принтер;  - збірники рецептур;  - бракеражний журнал;  - технологічні картки;  - довідники норм списання продуктів |  |
| 3. Здатність здійснювати контроль за технологією приготування їжі, нормами закладання сировини та додержанням санітарних правил | **розуміти:**  - сутність фізико-хімічних процесів, що відбуваються в харчових продуктах під час їх теплової обробки;  **назвати:**  - принципи оздоблення харчових виробництв різними видами обладнання;  - принципи роботи сучасного обладнання;  **перерахувати:**  - техніку високих тисків, високого вакууму, глибокого охолодження, струмів НВЧ, мембранного розділення. | 3.1. **Організовувати** виробничий процес;  3.2. **Ефективно** експлуатувати і модернізувати діюче устаткування;  3.3. **Запроваджувати** нові технологічні процеси та застосовувати високопродуктивні апарати;  3.4. **Виявляти** резерви підвищення інтенсивності та економічності процесів, зниження витрат і собівартості продукції;  3.5. **Користуватись** різноманітними засобами контролю за виконанням працівниками технологічного процесу | - Комп’ютер;  - принтер;  - збірники рецептур;  - бракеражний журнал;  - технологічні картки;  - довідники норм списання продуктів |  |
| 4. Здатність проводити бракераж готової продукції | **назвати:**  - принципи організації, форми і методи контролю якості продукції ресторанного господарства;  - документи, що засвідчують якість товарів;  - методи визначення фальсифікації продовольчої сировини;  - перспективні методи діагностики безпеки харчових продуктів;  - основні принципи зниження кількості шкідливих речовин в харчових продуктах;  - способи усунення дефектів у готовій продукції;  - порядок проведення бракеражу готової продукції, заповнення бракеражного журналу. | 4.1. **Оцінювати** якість та ліквідну кількість продовольчої сировини, харчових продуктів;  4.2. **Проводити** бракераж страв, кулінарних та кондитерських виробів, заповнювати бракеражний журнал;  4.3. **Усувати** дефекти в готовій продукції. | - Комп’ютер;  - принтер;  - збірники рецептур;  - бракеражний журнал;  - технологічні картки;  - довідники норм списання продуктів |  |