**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 підготовлюватиобладнання 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 складупідприємства **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 строківзберігання оброблениховочів та грибів, горіхів,фруктів, ягід в свіжому,сушеному,консервованому тазамороженому вигляді1.7. **Дотримуватись**відповідних правилсортування сміття таутилізації 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 електричнийбезперервної 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 способами2.2. **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 горіхів2.7. **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 електричнийбезперервної 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 електричнийбезперервної 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 електричнийбезперервної 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 електричнийбезперервної 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 електричнийбезперервної 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 електричнийбезперервної 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 котлетноїмаси 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 електричнийбезперервної 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 електричнийбезперервної 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 |  |