

**Типовий навчальний план
підготовки кваліфікованих робітників**

Професія - 5122 Кухар
(код, назва професії)

Кваліфікація - 3 розряд
(рівень кваліфікації – розряд, клас, категорія)

Загальний фонд навчального часу – 914 годин

№№ з/п	Навчальні предмети	Кількість годин	
		Всього	З них на лабораторно-практичні роботи
2.	Загально-професійна підготовка	74	14
2.1.	Інформаційні технології	17	12
2.2.	Основи правових знань	17	2
2.3.	Правила дорожнього руху	8	
2.4.	Основи галузевої економіки і підприємництва	17	
2.5.	Резерв часу	15	
3.	Професійно-теоретична підготовка	266	54
3.1.	Технологія приготування їжі з основами товарознавства	102	28
3.2.	Устаткування підприємств харчування	70	20
3.3.	Гігієна та санітарія виробництва	27	
3.4.	Організація виробництва та обслуговування	27	
3.5.	Облік, калькуляція і звітність	10	6
3.6.	Охорона праці	30	
4.	Професійно-практична підготовка	547	
4.1.	Виробниче навчання	204	
4.2.	Виробнича практика	343	
5.	Консультації	20	
6.	Державна кваліфікаційна атестація (або поетапна атестація при продовженні навчання)	7	
7.	Загальний обсяг навчального часу (без п.5)	894	68

Перелік кабінетів і лабораторій для підготовки кваліфікованих робітників за професією 5122 “Кухар”

1. Кабінети:

- Технології приготування їжі *
- Устаткування підприємств харчування
- Організації обслуговування
- Гігієни та санітарії
- Охорони праці *
- Інформатики та комп'ютерної техніки

2. Лабораторії:

- Кухня-лабораторія з дегустаційним залом (навчальною аудиторією)
- Інформаційних технологій *

Примітка: для підприємств, організацій, установ, що здійснюють професійне навчання кваліфікованих робітників навчальний процес може здійснюватись при наявності кабінетів, лабораторій, майстерень позначених - *.

Перелік основних обов'язкових засобів навчання

Перелік нормативного оснащення кабінету “Устаткування підприємств харчування” для підготовки кваліфікованого робітника

№№ з/п	Найменування	Кількість на групу з 15 осіб, шт.		Примітка
		Для індивідуального користування	Для групового користування	
1	2	3	4	5
	<i>Обладнання</i>			
1.	Універсальна кухонна машина сучасної моделі, що відповідає європейським та світовим стандартам з основних вимог безпеки та надійності, з комплектом змінних механізмів для: перемішування, помелу, протирання, просіювання, збивання, нарізання.		1	
2.	Настільні циферблатні ваги		1	
3.	Картоплеочисна машина		1	
4.	Універсальна дискова овочерізка		1	
5.	Машина для протирання овочів та продуктів		1	Або куттер
6.	М'ясорубка для подрібнення сирого м'яса та риби		1	
7.	Тістомісильна машина малогабаритна		1	
8.	Електричний котел		1	
9.	Електрична плита		1	Або газова плита
10.	Електрична сковорода		1	
11.	Електрична фритюрниця		1	
12.	Електричний кип'ятильник безперервної дії		1	Або водонагрівач
13.	Жарова шафа		1	

Рекомендується використовувати сучасні новітні технології навчання:

1. Комп'ютерне програмне забезпечення
2. Мультимедійна дошка
3. Мультимедійний проектор
4. Відеосупроводження

**Норми оснащення лабораторно-практичних робіт з предмета
“Технологія приготування їжі з основами товарознавства”**

№№ з/п	Найменування	Кількість на групу з 15 осіб, шт.		Примітка
		Для індивідуального користування	Для групового користування	
1	2	3	4	5
	Обладнання			
1	Столи виробничі		8	
2	Універсальна кухонна машина з комплектом змінних механізмів для: перемішування, помелу, протирання, просіювання, збивання, подрібнення, нарізання.		1	
3	Плита електрична	1 комф.	16 комф.	
4	Шафа пекарна		1	
5	Ваги		1	
6	Шафа холодильна		1	
7	Електрофритюрниця		1	
	Інструмент			
1	Виймка для тіста		1 комплект	
2	Мусат		2	
3	Ножиці		2	
4	Ножі корінчасті	1	15	
5	Ножі кухарської трійки	1	15	
6	Подрібнювач часнику		2	
7	Рибочистки (скребки) різної конструкції		5	
8	Різець для тіста		2	
9	Тертка		2	
	Інвентар			
1	Дошки розробні з відповідним маркуванням	3	45	
2	Друшляк		2	
3	Качалка		8	
4	Лоток глибокий		8	
5	Лоток мілкий	1	15	
6	Лопатка металева	1	15	
7	Лопатка дерев'яна (копистка)		5	
8	Ложка гарнірна		2	
9	Ложки мірні		1 комплект	

10	Сито волосяне		4	
11	Сито металеве		4	
12	Ступка з товчачиком		1	
13	Черпак 0,25 л		8	
14	Шумівка		2	
15	Щипці для відпуску страв		2	
	Кухонний посуд			
1	Каструлі різної ємності та матеріалу, який не вступає в реакцію з продуктами	2	30	
2	Миска глибока	1	15	
3	Протвені для запікання страв		5	
4	Сковорідка Д=150-200мм		8	
5	Сковорідки Д=250 мм		8	
7	Чайник		1	
	Столовий посуд			
1	Баранчики		5	
2	Підноси	1	15	
3	Склянка чайна	1	15	
4	Сковорідка порційна		8	
5	Тарілка мілка столова	1	20	
6	Тарілка глибока столова	1	20	
	Столові прибори, білизна			
1	Виделки	1	20	
2	Графин		1	
3	Ложки столові	1	20	
4	Ножі	1	15	
5	Рушники		3	

**Перелік нормативного оснащення кабінету “Організації обслуговування”
для підготовки кваліфікованого робітника.**

Фарфоровий та фаянсовий посуд

Назва / кількість	Призначення	Місткість	Розмір	Примітки
Тарілка пиріжкова 6 штук	Подача хліба, тостів, розтягаїв, ватрушок, грінок та інших булочних виробів; як підставна тарілка		Ø175 мм	
Тарілка столова мілка 6 штук	Подача других гарячих страв; як підставна тарілка		Ø240 мм	Можуть бути інших розмірів
Тарілка столова глибока 6 штук	Подача перших страв порціями	500 м ³	Ø240 мм	Можуть бути інших розмірів
Тарілка столова глибока напівпор- ційна 6 штук	Подача перших страв невеликими порціями	250 м ³	Ø200 мм	Можуть бути інших розмірів
Прибор для спецій: солянка, перечниця, гірчичниця 2 штуки	Подача солі, перцю, гірчиці			Мають різну форму та розміри.