



МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ВИКОНАВЧИЙ ОРГАН КИЇВСЬКОЇ МІСЬКОЇ РАДИ
(КИЇВСЬКА МІСЬКА ДЕРЖАВНА АДМІНІСТРАЦІЯ)

КИЇВСЬКИЙ ПРОФЕСІЙНИЙ ЛІЦЕЙ ТРАНСПОРТУ

ОСВІТНЯ ПРОГРАМА

для підготовки кваліфікованих робітників за професією:
5122 «Кухар»

рівень кваліфікації:

Кухар 3-го розряду;

Кухар 4-го розряду

РОЗГЛЯНУТО

На засіданні методичної комісії
педагогічних працівників
кухарської справи
Протокол № 2 від 10.09.18

СХВАЛЕНО

педагогічною радою Київського
професійного ліцею транспорту
Протокол № 2 від 25.10.2018р.

ПОГОДЖЕНО

ФОП "Байчас Д.І."
(назва підприємства)

Людмила Байчас Д.І.
(підпис та ПІБ керівника)

МП



ЗАТВЕРДЖУЮ

Директор Київського професійного
ліцею транспорту

А.П.Красовський
МП

Освітня програма вводиться в дію з
03.09.2019 року
(Наказ № 544 від 29.10.2018)

I. Інформація про освітню програму

Освітня програма розроблена на основі стандарту професійно-технічної освіти ДСПТО 5122-НО.55.3-5-2007 з професії «Кухар», затвердженого наказом Міністерства освіти і науки України від 29.08. 2007 № 771 та Типової базисної структури навчальних планів для підготовки кваліфікованих робітників у професійно-технічних навчальних закладів, затвердженої наказом Міністерства освіти і науки України від 13.10.2010 №947.

Розробники освітньої програми:

Яременко О.В. – заступник директора з навчально-виробничої роботи

Суворова Н.В. – заступник директора з навчальної роботи

Горецький М.О. – методист

Хоменко Л.М. – старший майстер

Савченко Н.М. – голова методичної комісії кухарської справи

Кантур Т.М. – голова методичної комісії загальноосвітніх предметів

Байчас Л.І. – представник роботодавців

Майстри виробничого навчання: Руденко В.О., Скорохатова А.І.

Викладач Задоя О.В.

II. Загальні вимоги

Підготовка кваліфікованих робітників за професією 5122 «Кухар» включає первинну професійну підготовку, перепідготовку та підвищення професійної кваліфікації. Нормативні терміни навчання на другому ступені професійно-технічної освіти не повинні перевищувати:

- для осіб, які мають повну загальну середню освіту, - 1,5 року;
- для осіб, які мають базову загальну середню освіту і здобувають повну загальну середню освіту, - 4 роки;
- для осіб, які мають базову загальну середню освіту або, як виняток, не мають її і поки не здобувають повної загальної середньої освіти, - 2 роки.

При організації перепідготовки за робітничими професіями термін професійного навчання встановлюється на основі термінів, передбачених для первинної професійної підготовки робітників з відповідної професії, при цьому навчальна програма перепідготовки може бути скорочена до 50% за рахунок виключення раніше вивченого матеріалу за наявності у слухача документа про присвоєння робітничої професії.

У разі необхідності зазначені терміни навчання можуть бути подовжені за рахунок включення додаткового навчального матеріалу відповідно до вимог сучасного виробництва, конкретного робочого місця, замовників робітничих кадрів тощо.

Типовим навчальним планом передбачено резерв часу для вивчення предметів за потребою ринку праці (“Техніка пошуку роботи”, “Ділова етика і культура спілкування”, “Дизайн виробництва” та інші).

Освітньо-кваліфікаційні характеристики випускника складені на основі кваліфікаційної характеристики Довідника кваліфікаційних характеристик

професій працівників (ДКХП „Торгівля та громадське харчування”, випуск 65, 2001 р.), досягнень науки і техніки, впровадження сучасних технологічних процесів, передових методів праці, врахування регіональних особливостей галузі, потреб роботодавців і містять вимоги до рівня знань, умінь та навичок кухаря. Крім основних вимог до рівня знань, умінь та навичок до освітньо-кваліфікаційних характеристик випускника включено вимоги, передбачені Довідником кваліфікаційних характеристик професій працівників, „Загальні положення”, роз.2, Краматорськ, 2005 р.

Професійно-практична підготовка здійснюється у лабораторіях, навчально-виробничих дільницях та безпосередньо на робочих місцях закладів ресторанного господарства.

Професійно-технічний навчальний заклад, підприємство, установа, організація мають право відповідно до змін у техніці, технологіях, організації праці тощо самостійно визначати варіативний компонент змісту професійно-технічної освіти у робочих навчальних планах (до 20 відсотків у межах загального часу) та робочих навчальних програмах (до 20 відсотків навчального предмета і виробничого навчання). Зміни затверджуються згідно діючої нормативної бази.

Навчальний час учня, слухача визначається обліковими одиницями часу, передбаченого для виконання навчальних програм професійно-технічної освіти.

Обліковими одиницями навчального часу є:

академічна година тривалістю 45 хвилин;

урок виробничого навчання, тривалість якого не перевищує 6 академічних годин;

навчальний день, тривалість якого не перевищує 8 академічних годин;

навчальний тиждень, тривалість якого не перевищує 36 академічних годин;

годин;

навчальний рік, тривалість якого не перевищує 40 навчальних тижнів.

Навчальний (робочий) час учня, слухача в період проходження виробничої та передвипускної (переддипломної) практики встановлюється залежно від режиму роботи підприємства, установи, організації згідно з законодавством.

Після завершення навчання кожний учень/слухач повинен уміти самостійно виконувати всі роботи, передбачені освітньо-кваліфікаційною характеристикою, технологічними умовами і нормами, встановленими у відповідній галузі.

До самостійного виконання робіт учні/слухачі допускаються лише після навчання і перевірки знань з охорони праці.

Кваліфікаційна пробна робота проводиться за рахунок часу, відведеного на виробничу практику. Перелік кваліфікаційних пробних робіт розробляється професійно-технічними навчальними закладами, підприємствами, установами та організаціями відповідно до вимог освітньо-кваліфікаційних характеристик.

Критерії кваліфікаційної атестації випускників визначаються 12-ти бальною системою оцінювання навчальних досягнень учнів/слухачів. Присвоєння освітньо-кваліфікаційного рівня „кваліфікований робітник” відповідного розряду можливе за умови отримання учнем/слухачем не менше чотирьох балів за критеріями кваліфікаційної атестації.

Особі, яка опанувала курс професійно-технічного навчання і успішно пройшла кваліфікаційну атестацію, присвоюється освітньо-кваліфікаційний рівень „кваліфікований робітник” з набутої професії відповідного розряду та видається свідоцтво про присвоєння (підвищення) робітничої кваліфікації, зразок якого затверджується Кабінетом Міністрів України.

Випускнику професійно-технічного навчального закладу другого та третього атестаційних рівнів, якому присвоєно освітньо-кваліфікаційний рівень „кваліфікований робітник”, видається диплом, зразок якого затверджується Кабінетом Міністрів України.

Особам, які достроково випускаються з професійно-технічного навчального закладу та за результатами проміжної кваліфікаційної атестації їм присвоєна відповідна робітнича кваліфікація, видається свідоцтво про присвоєння (підвищення) робітничої кваліфікації державного зразка.

III. КВАЛІФІКАЦІЯ: КУХАР 3-ГО РОЗРЯДУ

Кваліфікаційні вимоги

Повинен знати: види, властивості, кулінарне призначення та особливості обробки картоплі, овочів, грибів, м'яса, риби, птиці, дичини, круп, макаронних виробів і бобових, сиру, яєць, тіста, консервів, концентратів та інших продуктів, ознаки та органолептичні методи визначення їх доброякісності, терміни та умови їх зберігання; способи, методи та форми нарізання овочів і зелені; технологію виготовлення котлетної маси з м'яса, риби та напівфабрикатів з неї; прийоми, способи та послідовність виконання теплового оброблення продуктів; правила реалізації, відпуску (комплектації) готової продукції, терміни та умови зберігання страв; рецептури, технологію виготовлення, вимоги до якості варених, смажених, запечених овочів, страв з круп, макаронних виробів і бобових, нескладних супів, страв з яєць, прісного тіста, страв з концентратів; організацію робочих місць під час виконання робіт; правила експлуатації відповідних видів технологічного обладнання, виробничого інвентарю, інструменту, ваговимірювальних приладів, посуду, їх призначення та використання в технологічному процесі; правила роботи підприємств харчування; санітарні правила для підприємств харчування; правила санітарної обробки столового та кухонного посуду, інструментів, інвентарю, їх маркування та використання; технічні вимоги безпеки праці; правила та норми протипожежного захисту, виробничої санітарії та особистої гігієни; призначення, зміст та порядок користування нормативно-технологічними документами: Збірником рецептур страв і кулінарних виробів, технологічними картками.

Повинен уміти: проводити процеси первинної кулінарної обробки сировини. Здійснювати допоміжні роботи з виготовлення страв та кулінарних виробів. Формувати та панірувати напівфабрикати. Готувати страви та кулінарні вироби, які потребують нескладної кулінарної обробки: варить, смажить, запікає та випікає вироби. Виготовляти страви з концентратів. Порціонувати (комплектувати), роздавати страви масового попиту.

4. Загальнопрофесійні вимоги

Повинен:

- а) раціонально та ефективно організовувати працю на робочому місці;
- б) дотримуватись норм технологічного процесу;
- в) не допускати браку в роботі;
- г) знати та виконувати вимоги нормативних актів про охорону праці й навколишнього середовища, дотримуватись норм, методів і прийомів безпечного ведення робіт;
- д) використовувати в разі необхідності засоби попередження та усунення природних і небезпечних негативних явищ (пожежі, аварії, повені тощо);
- е) знати інформаційні технології.

5. Вимоги до освітнього рівня осіб, які навчатимуться в системі професійно-технічної освіти

Повна загальна середня освіта (по закінченні навчання). Без вимог до стажу роботи.

6. Сфера професійного використання випускника

Діяльність: ресторанів, барів, їдалень та послуги з постачання готової їжі.

7. Специфічні вимоги:

7.1. Вік: по закінченні терміну навчання - не менше 16 років.

7.2. Стать: чоловіча, жіноча.

7.3. Медичні обмеження.

КВАЛІФІКАЦІЯ: КУХАР 4-ГО РОЗРЯДУ

Кваліфікаційні вимоги

Повинен знати: кулінарне призначення риби, морепродуктів, м'яса, м'ясопродуктів, домашньої птиці та кролів, властивість цих продуктів; вимоги до якості, ознаки та органолептичні методи визначення їх доброякісності, терміни та умови їх зберігання; порядок обробки риб осетрових порід, морепродуктів; ознаки та органолептичні методи визначення доброякісності риб осетрових порід; правила виготовлення натуральних напівфабрикатів і січеної маси з риби, яловичини, свинини, баранини; рецептури, технологію виготовлення страв та кулінарних виробів, що потребують основної, комбінованої та допоміжної теплової обробки; вимоги до їх якості, терміни та умови їх зберігання, відпуску; рецептури, технологію виготовлення страв та кулінарних виробів української кухні, оформлення та реалізацію готових страв і кулінарних виробів; вплив кислот, солей та жорсткої води на тривалість теплової обробки продуктів; характеристику різних видів столового посуду, правила підбору посуду та подачі різних груп страв; правила організації раціонального та безпечного харчування; правила експлуатації відповідних видів технологічного обладнання, виробничого інвентарю, інструменту, ваговимірвальних приладів, посуду, їх призначення та використання в технологічному процесі; технічні вимоги безпеки праці; правила та норми протипожежного захисту, виробничої санітарії та особистої гігієни; правила користування нормативно–технологічними документами.

Повинен уміти:

Виготовляти та порціонувати напівфабрикати з риби, яловичини, свинини, баранини. Здійснювати підготовку риби осетрових порід до теплової обробки. Готувати птицю для варіння та смаження. Готувати страви та кулінарні вироби масового попиту із застосуванням різних способів теплової кулінарної обробки. Виготовляти холодні страви та закуски: салати овочеві, з м'ясом, вінегрети, рибу під маринадом, холодці тощо. Варити бульйони (м'ясні, м'ясо-кісткові, рибні, грибні) та супи (заправні, пюреподібні, холодні, солодкі, молочні). Готувати різні види пасерування та соусів на бульйонах, молоці, сметані. Готувати 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). Готувати гарячі та холодні напої, солодкі страви. Готувати прісне здобне, дріжджове тісто, формувати та випікати з нього вироби. Видавати виготовлені страви.

4. Загальнопрофесійні вимоги

Повинен:

- а) раціонально та ефективно організовувати працю на робочому місці;
- б) дотримуватись норм технологічного процесу;
- в) не допускати браку в роботі;
- г) знати та виконувати вимоги нормативних актів про охорону праці й навколишнього середовища, додержуватись норм, методів і прийомів безпечного ведення робіт;
- д) використовувати в разі необхідності засоби попередження та усунення природних і небезпечних негативних явищ (пожежі, аварії, повені тощо);
- е) знати інформаційні технології.

5. Вимоги до освітнього рівня осіб, які навчатимуться в системі професійно-технічної освіти

Попередній освітньо-кваліфікаційний рівень – “Кухар 3 розряду”:

- за умови продовження первинної професійної підготовки в професійно-технічних навчальних закладах другого та третього атестаційного рівня без вимог до стажу роботи;
- за умови підвищення кваліфікації стаж роботи за професією “Кухар 3 розряду” не менше 1-го року.

6. Сфера професійного використання випускника

Діяльність: ресторанів, барів, їдалень та послуги з постачання готової їжі.

7. Специфічні вимоги:

7.1. Вік: по закінченні терміну навчання - не менше 16 років.

7.2. Стать: чоловіча, жіноча.

7.3. Медичні обмеження.

IV. ТИПОВИЙ НАВЧАЛЬНИЙ ПЛАН підготовки кваліфікованих робітників

Кваліфікація - 3 розряд

Загальний фонд навчального часу – 914 годин

<i>№№ з/п</i>	Навчальні предмети	<i>Кількість годин</i>	
		<i>Всього</i>	<i>З них на лабораторно-практичні роботи</i>
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 - *.

Кваліфікація - 4 розряд

Загальний фонд навчального часу – 1105 годин

№№ з/п	Навчальні предмети	Кількість годин	
		Всього	З них на лабораторно-практичні роботи
2.	Загально-професійна підготовка	46	6
2.1.	Інформаційні технології	10	6
2.2.	Основи правових знань	10	
2.3.	Основи галузевої економіки і підприємництва	11	
	Резерв часу	15	
3.	Професійно-теоретична підготовка	367	78
3.1.	Технологія приготування їжі з основами товарознавства	210	54
3.2.	Устаткування підприємств харчування	40	8
3.3.	Гігієна та санітарія виробництва	15	
3.4.	Фізіологія харчування	28	
3.5.	Організація виробництва та обслуговування	42	6
3.6.	Облік, калькуляція і звітність	17	10
3.7.	Охорона праці	15	
4.	Професійно-практична підготовка	665	

4.1.	Виробниче навчання	252	
4.2.	Виробнича практика	413	
5.	Консультації	20	
6.	Державна кваліфікаційна атестація (або поетапна атестація при продовженні навчання)	7	
7.	Загальний обсяг навчального часу (без п.5)	1085	84

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

1.Кабінети:

Технології приготування їжі *
Устаткування підприємств харчування
Організації обслуговування
Гігієни, санітарії та фізіології харчування
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 - *.

V. ПЕРЕЛІК ОСНОВНИХ ЗАСОБІВ НАВЧАННЯ

Кваліфікація: 3 розряд

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
	Обладнання			
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 водо-нагрівач
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	Виїмка для тіста		1	
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 товкачиком		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	Протвєні 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 напівпорційна	Подача перших страв невеликими порціями	250 м ³	Ø200 мм	Можуть бути інших розмірів

6 штук				
Прибор для спецій: солянка, перечниця, гірчичниця 2 штуки	Подача солі, перцю, гірчиці			Мають різну форму та розміри.

Кваліфікація: 4 розряд
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>			
14.	Електронні ваги		1	
15.	Тістомісильна машина малогабаритна		1	
16.	Збивальна машина		1	
17.	Машина для нарізання хліба		1	
18.	Машина для нарізання гастрономічних продуктів		1	
19.	НВЧ-шафа		1	Або гриль
20.	Холодильне устаткування		1	Холодильна шафа, прилавок-вітрина

Рекомендується використовувати сучасні новітні технології навчання:

5. Комп’ютерне програмне забезпечення
6. Мультимедійна дошка
7. Мультимедійний проектор
8. 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
	<i>Обладнання</i>			
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	З трьома камерами
5	Електронні ваги		3	
6	Електроміксер (блендер)		2	
7	Шафа холодильна		1	
8	Електрофритюрниця		1	
9	Тостер		1	
10	Комбінована мікрохвильова піч		1	
11	Слайсер (універсальна машина для нарізання продуктів скибочками)		1	
12	Кавомолка		1	
13	Чайник електричний		2	
	<i>Інструмент</i>			
1	Виймка для тіста		1 комплект	
2	Виймки для бутербродів		2 комплекта	
3	Голка для шпигування м'яса		4	
4	Горіхокол		2	
5	Кухарська голка		4	
6	Мусат		2	
7	Набір інструментів для фігурної нарізки овочів		4	
8	Ніж –шкребок для масла		4	
9	Ножиці		2	
10	Ножі корінчасті	1	15	
11	Ножі карбувальні		8	
12	Ножі кухарської трійки	1	15	
13	Подрібнювач часнику		2	
14	Пристосування для видалення серцевини з яблук		2	
15	Рибочистки (скребки) різної конструкції		5	
16	Різець для тіста		8	
17	Сікач для відбивання м'яса		5	
18	Тертка		8	
19	Шпажки для шашликів	1	15	
	<i>Інвентар</i>			
1	Дошки розробні з відповідним маркуванням	3	45	
2	Друшляк		8	
3	Вінчик сталевий		8	
4	Качалка		8	
5	Лоток глибокий		8	
6	Лоток мілкий	1	15	
7	Лопатка металева	1	15	
8	Лопатка дерев'яна (копистка)	1	15	

9	Лопатка кондитерська		8	
10	Лист кондитерський		8	
11	Ложка гарнірна		8	
12	Ложка супова розливальна		8	
13	Ложки мірні		8	
14	Ложка соусна 50 і 75 г.		8+8	
15	Пензлик для змащування виробів із тіста		8	
16	Сито волосяне		8	
17	Сито конічне		2	
18	Сито металеве		2	
19	Сито-грохот		2	
20	Ступка з товкачиком		4	
21	Форми металеві для запікання страв		8	
22	Формочки для корзинок	2	30	
23	Цідилки		4	
24	Черпак 0,25-0,5 л		8	
25	Шумівка		8	
26	Щипці для відпуску страв		5	
	<i>Кухонний посуд</i>			
1	Горщик керамічний	1	15	
2	Гусятниця		3	
3	Каструлі різної ємності та матеріалу, який не вступає в реакцію з продуктами	3	45	
4	Каструля з сітками		2	
5	Котел рибний з решіткою		2	
6	Миска глибока	1	15	
7	Протвені для запікання страв		5	
8	Сковорідка Д=150-200мм	1	15	
9	Сковорідка для смаження яєчні		5	
10	Сковорідки Д=250 мм	1	15	
11	Сотейник		5	
12	Турочка		8	
13	Чайник		2	
	<i>Столовий посуд</i>			
1	Баранчики		10	
2	Блюдо кругле	1	15	
3	Блюдо овальне	1	15	
4	Вершківник		3	
5	Кавник		2	
6	Кавовий набір		2	
7	Креманка скляна	1	15	
8	Лотки фаянсові		5	
9	Лоток для оселедців		5	
10	Миски супові металеві	1	15	
11	Молочник		3	
12	Таці	1	15	
13	Підставка для яєць (пашотниця)		3	
14	Розетки		5	

15	Салатниці різної форми	2	30	
16	Склянка конічна або циліндрична з потовщеним дном	2	30	
17	Склянка чайна	1	15	
18	Сковорідка порційна	1	15	
19	Соусники металеві	1	15	
20	Соусники фаянсові	1	15	
21	Тарілка глибока напівпорційна 280 мл	1	15	
22	Тарілка глибока столова	2	30	
23	Тарілка десертна мілка	1	15	
24	Тарілка закусочна	2	30	
25	Тарілка мілка столова	3	45	
26	Тарілка пиріжкова	1	15	
27	Хрінниця		2	
28	Цукорниця		2	
29	Чайний набір		3	
30	Чайник для заварювання чаю		3	
31	Чашка бульйонна	1	15	
	<i>Столові прибори, білизна</i>			
1	Виделки	2	30	
2	Графин		1	
3	Ложки десертні	1	15	
4	Ложки столові	2	30	
5	Ложки чайні	2	30	
6	Ножі	1	15	
7	Рушники		3	
8	Серветки з тканини	2	30	
9	Скатерті з тканини		5	

Перелік нормативного оснащення кабінету “Організація обслуговування” столовим посудом, приборами, білизною 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 під соусники, кокотниці, креманки, ікорниці та ін.		Ø175 мм	
Тарілка закусочна 6 штук	Подача закусок; як підставна тарілка під салатники, порційні сковорідки та ін.		Ø200 мм	Можуть бути інших розмірів
Тарілка столова мілка 6 штук	Подача других гарячих страв; як підставна тарілка під глибокі		Ø240 мм	Можуть бути інших розмірів

	тарілки з першої стравою			
Тарілка столова глибока 6 штук	Подача перших страв порціями	500 м ³	Ø240 мм	Можуть бути інших розмірів
Тарілка столова глибока напів-порційна 6 штук	Подача перших страв невеликими порціями	250 м ³	Ø200 мм	Можуть бути інших розмірів
Тарілка десертна мілька 6 штук	Подача фруктів і деяких солодких страв		Ø200 мм	Наявність малюнка у вигляді ягід, фруктів, на дні чи бортах тарілки
Тарілка десертна глибока 6 штук	Подача об'ємних солодких страв			
Тарілка десертна ікорна 6 штук	Подача ікри		Ø150 мм	
Блюдо овальне 2 штуки	Подача холодних страв і закусок	Від 1 до 12 порцій		Має овальну форму
Оседниця 2 штуки	Подача оселедця з гарніром, натураль-ного оселедця, риби гарячого та холод-ного копчення		135, 250, 270, 300 мм	Має більш вузьку та видовжену форму, ніж овальне блю-до відповід-ного розміру
Лоток 1 штука	Подача холодних закусок, бутербродів, тарталеток і корзино-чок з різними проду-ктами, птицею, дичи-ною, овочами як пра-вило на банкетних святкових столах		350 мм	
Салатник 6 штук	Подача салатів, вінегретів, соління, маринадів та різних солодких страв	120, 240 480, 720, 1000 см ³		Можуть мати різну форму та розміри
Ваза салатна на низькій ніжці 2 штуки	Подача (при групово-му обслуговуванні) салатів (столичного, з крабів та інших), натуральних овочів	240 мм ³ (6 пор-цій)		
Чашка бульйонна 6 штук	Подача бульйонів, супів-пюре, заправ-них супів з дрібнона-різаними продуктами	350-400 см ³		
Чашка чайна 6 штук	Подача чаю, кави з молоком, вершками, кави	200-250см ³		

	по-варшавські, какао, шоколаду			
Чашка для кави 6 штук	Подача кави чорної	75-100см ³		
	Подача кави по-східному	50-100см ³		
Кавник 2 штуки	Подача кави чорної	250-1400см ³		
Посуд для вершків, молочник 2 штуки	Подача вершків, молока до кави	150, 300, 450, 500, 750, 1000 см ³		Молочник має більш гострий носик, ніж посуд для вершків
Соусник 2 штуки	Подача холодних соусів і сметани	1-6 порцій (100-400см ³)		
Хрінниця 2 штуки	Подача соусу-хрін	100-200 см ³		Має дві руч-ки з проти-лежних сторін і кришку
Підставка для яєць (пашотниця) 2 штуки	Подача яєць зварених у мішечок (не круто)		35-40мм	
Розетка 2 штуки	Подача варення, джему, меду, лимону, цукру		90 мм	
Прибор для спецій: солянка, перечниця, гірчичниця 2 штуки	Подача солі, перцю, гірчиці			Мають різну форму та розміри. Для банкетів — відкриті

Посуд із скла (або кришталю)

Назва	Призначення	Місткість, см ³	Характерні ознаки
Чарка горілчана 6 штук	Для гірких настоянок, наливок, горілки	50	
Чарка мадерна 6 штук	Для міцних ("Мадера", "Херес", "Портвейн") і десертних ("Мускат", "Кагор" та ін.) вин.	75	
Чарка рейнвейна 6 штук	Для білих сухих і напівсухих вин	100-150	На високій ніжці, частіше кольорова
Чарка лафітна 6 штук	Для червоних столових вин	100-125	
Чарка коньячна 6 штук	Для коньяку	75	
Чарка лікерна 6 штук	Для лікеру	25-30 на високій ніжці, кольорова	
Чарка коктейльна 6 штук	Для міцних коктейлів	125-150	На низькій ніжці
Інгалятор-тюльпан	До коньяку за столом до	100-125	Розширюється донизу і

6 штук	кави чи в барах		звужується догори, на низькій ніжці
Келихи 6 штук	Для шампанського	125-150	Конічної, подовже-ної, циліндричної, грушоподібної, креманчатої форми
	Для соків та пива	250-400	Циліндричної форми на низькій ніжці
	Для фруктових-ягідних соків, фруктових-ягідних коктейлів з моро-зивом чи молочних	250-350	
Фужер 6 штук	Для мінеральної та фруктової води	200-250	Великий "кошик" на високій ніжці
Склянка конічна або циліндрична з потовщеним дном 6 штук	Для кави-глясе, вершкових, молочних і фруктових-ягідних коктейлів	250-300	
Стопка 6 штук	Для соків	125	
Склянка чайна 6 штук	Для чаю, кави з молоком, какао та ін.	250	Використовують разом з підставником
Креманка 6 штук	Для солодких страв	250	На високій, середній чи низькій ніжці
Графин 2 штуки	Для соків та інших напоїв, що відпус-каються на розлив	Від 100 до 1200	Подають закритим пробкою
Глечики 2 штуки	Для води, фірмових напоїв, соків	Від 1200 до 1750	Має витягнутий носик, ручку та, обов'язково, кришку
Салатник 2 штуки	Для овочевих, фрукто-во-ягідних салатів з натуральних фруктів, овочів і консервованих грибів		Різноманітної форми на 1, 2, 4, 6 порцій
Ваза 1 штука	Для фруктів, кондитерських виробів, цукерок, варення		Для подачі фруктів використовують вази з круглою чашею на високій ніжці чи без ніжки (типу човна)
Розетка 2 штуки	Для варення, джему, меду	90-100 мм	
Ваза плоска (плато) 1 штука	Для торта, тістечок	240-300 мм	Кольорова
Ваза для квітів 6 штук	Для зрізаних квітів		Можуть бути різної форми та кольору

**Металевий посуд
(весь асортимент по 1 штуці)**

Назва	Призначення	Місткість	Характерні ознаки
-------	-------------	-----------	-------------------

Ікорниця	Подача ікри в охолодженому вигляді	1, 2, 4 порції	Форма півбочечки з кришталевою або скляною розеткою; простір між розеткою та дном ікорниці заповнюється колотим льодом
Кокільниця	Запікання та подача гарячої закуски з осетрини, судака та інших риб і море-продуктів	1 порція	Форма мушлі з металу на підставці
Кокотниця	Запікання та подача закусок з соусами	100 г.	Маленька каструлька з довгою ручкою
Порційна сковорідка	Приготування (запікання) та подача різноманітних гарячих закусок (гриби в сме-тані, тюфтельки під соусом, сосиски у томатному соусі, яєч-ня, шинка смажена з цибулею, нирки сма-жені з помідорами та ін.) та деяких гарячих солодких страв (суф-ле, каша гур'євська). Приготування та по-дача деяких запече-них страв з м'яса, риби, овочів (риба запечена по-російсь-ки, солянка рибна на сковорідці тощо)	1-2 порції	Маленька сковорідка з двома ручками та прямими бортиками (кроншель)
Миска	Подача перших страв і підтримання їх в гарячому стані	1-2-4-6 і більше порцій	Подають з кришкою
Прибор для подачі "Ухи рибацької"	Подача "Ухи рибацької" з підігрівом	1-2 порції	Кронштейн на кованій чорненькій сталі з крюком для підвішу-вання миски з ухую та підставкою для спир-тівки (для підігріву)
Блюдо овальне	Подача других гаря-чих страв (крім страв з соусом) з м'яса, риби, овочів. Великі блюда викладають на банкетах	1, 2, 3, 5, 10 і більше порцій	
Блюдо кругле	Подача других нату-ральних смажених страв з м'яса, птиці, овочів, а також гаря-чих пиріжків	Від 6 до 12 порцій	
Баранчик круглий	Подача припущених, тушкованих у соусі страв з м'яса, птиці, овочевих гарнірів	Від 1 до 6 порцій	Подають обов'язково з кришкою

Соусник	Подача гарячих соусів до м'ясних, рибних, овочевих страв	1-2 порції	
Баранчик овальний	Подача других гарячих страв з при-пущеної, тушкованої у соусі риби, птиці, дичини	Від 1 до 6 і більше порцій	
Креманка	Подача солодких страв (морозиво, креми, фруктові салати, желе, муси та інші десертні страви)	1 порція	Буває на високій, середній і низькій ніжці
Турочка	Приготування та подача кави по-східному	1-2 порції 125-250см ³	Конічна каструлька з довгою ручкою
Кавник	Подача процідженої кави при обслуговуванні учасників конференцій та з'їздів	1, 2, 4 порції 500-1500см ³	Подають з кришкою
Посуд для вершків, молочник	Подача вершків, молока до кави	200-500см ³ 50-200см ³	Молочник має більш гострий носик, ніж посуд для вершків
Відерце для льоду (льодяниця)	Подача харчового льоду		Маленьке відерце з кришкою та решіткою на дні
Відерце для шампанського	Охолодження та подача шампанського та інших ігристих шипучих напоїв		У відерце засипають колотий лід
Таці	Переноска страв і посуду	50x40 см Ø 50 см	Прямокутної форми Круглої форми
	Обслуговування прийомів, подача напоїв	35x25 чи 30x30 см	
	Подача тютюнових виробів, сірників чи одного келиха (склянки) напоїв, рахунку	25x20 см	
Решітка для спаржі	Подача відварної спаржі		Решітку накривають однією половинкою чайної серветки, потім укладають спаржу та накривають другою половинкою серветки.

Столові прибори

№ з/п	Найменування столових приборів	Кількість, шт.	Примітки
1	Основні столові прибори — закусочні, рибні, столові, десертні та фруктові прибори (ніж, виделка, ложка), чайна ложка, кавова ложка, кокотна виделка	по 6 кожного виду	
2	Допоміжні прибори:	по 2	

	1) Виделка для лимона. 2) Виделка для устриць. 3) Виделка для шпрот. 4) Виделка-скидач для розкладання виробів. 5) Кільце для серветок. 6) Ложка для лимонаду, віскі. 7) Ложка для салату. 8) Лопатка для зернистої ікри. 9) Лопатка для ікри паюсної. 10) Лопатка для розкладання кондитерських виробів. 11) Лопатка для розкладання страв з м'яса. 12) Лопатка для розкладання страв з риби. 13) Мірна ложка для масла, соусів. 14) Ніж для лимона. 15) Ніж для масла. 16) Ніж-виделка для сиру. 17) Підставка для приборів. 18) Прибор для раків, омарів. 19) Прибор для розкладання страв. 20) Розливна ложка для супів. 21) Совок для цукру. 22) Штопор. 23) Щипці для горіхів. 24) Щипці для розкладання кондитерських виробів. 25) Щипці для спаржі. 26) Щипці для цукру.	кожного виду	
--	---	--------------	--

Столова білизна

№ з/п	Найменування столової білизни	Кількість, шт.	Примітки
1	Скатерті з полотна	4	
2	Скатерті банкетні	1	
3	Серветки білі з льону розміром 46 см x 46 см	6	
4	Серветки кольорові для застилання столу замість скатерті 50 см x 35см	6	
5	Серветки для поліровки посуду	3	
6	Серветки для розносів	3	
7	Рушники	2	
8	Ручники	2	

Керамічний посуд

№ з/п	Найменування керамічного посуду	Кількість, шт.	Примітки
1	Ваза для квітів	1	
2	Глечик	1	
3	Дошка	1	

4	Керамічна миска	1	*-об'ємом 500 см ³ для перших страв, тушкованих страв
5	Керамічний горщик *	2	
6	Молочник	1	
7	Набір для вареників	1	
8	Салатник	1	
9	Тарілка	1	
10	Чарка	1	
11	Чашка	1	

КРИТЕРІЇ ОЦІНЮВАННЯ

Кваліфікація - 3 розряд

Бали	Знає	Бали	Уміє
1	Учень (слухач) з допомогою викладача відтворює теоретичний матеріал на рівні розпізнання окремих етапів технологічного процесу обробки овочів, риби, м'яса, підготовки круп, борошна для приготування страв. Під час відповідей і практичних завдань допускає суттєві помилки, які не може виправити самостійно.	1	Учень (слухач) з постійною допомогою майстра виконує окремі елементи навчально-виробничих завдань – етапів технологічного процесу обробки овочів, риби, м'яса, підготовки круп, борошна для приготування страв. Під час виконання роботи допускає помилки в організації робочого місця, плануванні виробничих дій, в прийомах праці та технологічних операцій. Результат виконаної роботи повністю не відповідає діючим якісним та кількісним показникам. Потребує допомоги і контролю в дотриманні правил безпеки праці. Без присвоєння кваліфікації.
2	Учень (слухач) безсистемно, неповно відтворює на рівні розпізнання окремі фрагменти навчального матеріалу, пов'язаного з хімічним складом харчових продуктів, етапи технологічного процесу обробки овочів, риби, м'яса, підготовки круп, борошна для приготування страв. Неусвідомлено виконує окремі фрагменти практичних завдань. Під час відповідей допускає суттєві помилки, які не може виправити.	2	Зі значними труднощами учень (слухач) виконує окремі частини практичних завдань з обробки овочів, риби, м'яса, підготовки круп, борошна для приготування страв; приготуванні напівфабрикатів для соусів та супів. Під час виконання робіт допускає суттєві помилки в організації робочого місця, плануванні виробничих дій, в прийомах праці та технологічних операцій. Результат виконаної роботи повністю не відповідає діючим якісним та кількісним показникам. Потребує допомоги та контролю в дотриманні правил безпеки праці. Без присвоєння кваліфікації.
3	Учень (слухач) з допомогою викладача відтворює фрагменти навчального матеріалу, пов'язаного з хімічним складом харчових продуктів, етапи технологічного процесу обробки овочів, риби, м'яса, підготовки круп, борошна для приготування страв, окремі етапи технологічного процесу приготування напівфабрикатів для виготовлення страв. Під час	3	Учень (слухач) з допомогою майстра планує виробничі дії та виконує частину навчально-виробничого завдання з обробки овочів, риби, м'яса, підготовки круп, борошна для приготування страв; приготування напівфабрикатів для соусів та супів у відповідності з технологічною картою та вказівками майстра. Під час виконання робіт допускає помилки в організації робочого місця, плануванні виробничих дій, у прийомах праці та

	<p>відповідей допускає суттєві помилки, які не може виправити, проявляє пасивно-спостережний інтерес до нової технології. Неусвідомлено виконує частину практичних завдань.</p>		<p>технологічних операціях, які не може виправити самостійно. Результат виконаної роботи не відповідає діючим якісним та кількісним показникам нижчого кваліфікаційного рівня. Потребує допомоги та контролю у дотриманні правил безпеки праці. Без присвоєння кваліфікації.</p>
4	<p>Учень (слухач) без розуміння відтворює навчальний матеріал. Під час відповіді допускає значну кількість помилок з технології приготування простих страв з овочів, крупів, нескладних супів, прісного тіста та формування виробів з нього, які самостійно не в змозі виправити.</p>	4	<p>Учень (слухач) з частковою допомогою майстра планує виробничі дії та виконує навчально-виробничі завдання з використанням технологічної документації, пов'язані з приготування напівфабрикатів, простих страв, складання інструктивно-технологічних карток. Під час виконання робіт допускає значну кількість помилок, які не може виправити самостійно. Результат виконаної роботи відповідає мінімальним діючим якісним показникам. В окремих випадках потребує допомоги та контролю в дотриманні правил безпеки праці. Недостатньо усвідомлено користується збірником рецептур. Кваліфікація присвоюється, але потребує подальшого удосконалення через досвід роботи або навчання.</p>
5	<p>Учень (слухач) розуміє основний навчальний матеріал з технології приготування простих страв з овочів, круп, бобових, нескладних супів, прісного тіста та виробів з нього. Розповідає правила відпуску страв, та дає їм якісну оцінку. Під час відповіді допускає помилки при визначенні основних понять теми. Може частково обґрунтувати та проаналізувати свою відповідь, знає основні правила відпуску простих страв з овочів, круп, бобових, супів, виробів з тіста. Користується деякими видами нескладного устаткування. Орієнтується в підборі посуду під час відпуску страв.</p>	5	<p>Учень (слухач) виконує переважну більшість прийомів і технологічних операцій щодо приготування напівфабрикатів, простих страв, їх порціонування та відпуску, допускаючи помилки. Намагається скласти інструктивно-технологічні картки. Недостатньо усвідомлено користується збірником рецептур, не вміє робити перерахунок сировини. Потребує консультації майстра з прийомів контролю. Кваліфікація присвоюється, але потребує подальшого удосконалення через досвід роботи або навчання.</p>
6	<p>Учень (слухач) у цілому самостійно відтворює основний навчальний матеріал. Дає товарознавчу характеристику сировини для приготування страв, розповідає загальні правила приготування простих страв з овочів, круп, бобових, супів, прісного тіста, виробів з котлетної маси, тіста. Під час відповіді допускає окремі помилки при поясненні технологічного процесу приготування окремих страв, які не може частково виправити. Орієнтується в підборі посуду для відпуску страв. Може частково</p>	6	<p>Учень (слухач) з консультативною допомогою майстра організовує робоче місце, самостійно готує напівфабрикати та прості страви з овочів, круп, бобових, супи, прісне тісто, котлетну масу, формує вироби з них. Під час виконання роботи допускає значну кількість помилок, які частково може виправити з допомогою майстра. З епізодичною допомогою майстра вирішує нескладні проблемні виробничі ситуації, складає інструктивно-технологічні картки з використанням нормативно-технологічної документації.</p>

	обґрунтувати навчальний матеріал під час оцінювання інших учнів, порівнювати та робити висновки.		Відпускає страви, допускаючи помилки, не дотримується температури подачі. Може визначити якість нескладної страви. Результат виконаної роботи відповідає мінімальним діючим якісним показникам. Кваліфікація присвоюється, але потребує подальшого удосконалення через досвід роботи або навчання
7	Учень (слухач) самостійно з розумінням відтворює суть основних положень навчального матеріалу, а саме: технологію приготування нескладних страв з овочів, круп, бобових, супів, котлетної маси, прісного тіста, виробів з них. Дає визначення основних понять технології приготування страв. Частково аналізує навчальний матеріал, порівнює кулінарну характеристику простих страв, робить висновки. Відповідь учня у цілому правильна, але містить неточності та недостатньо обґрунтована, допускає несуттєві помилки, які може частково виправити. Знає як користуватися довідковою літературою з технології приготування страв.	7	Учень (слухач) вміло застосовує теоретичні знання під час підготовки устаткування до роботи, приготування нескладних страв з овочів, круп, бобових, супів, котлетної маси, прісного тіста, виробів з котлетної маси та тіста, правильно виконує прийоми та технологічні операції, пов'язані з приготуванням страв. Виконує правила санітарії та гігієни. Вміло та правильно підбирає інструмент, інвентар, посуд для відпуску страв. Робить необхідні розрахунки сировини, користуючись нормативною документацією, складає технологічні картки, допускаючи незначні помилки. Дає якісну оцінку нескладним стравам. Допускає несуттєві помилки, які частково може виправити. Дотримується правил безпеки праці. Результат виконаної роботи відповідає середнім діючим якісним і кількісним показникам запланованого рівня кваліфікації.
8	Учень (слухач) самостійно з розумінням відтворює основний навчальний матеріал з технології приготування простих страв з овочів, круп, бобових, супів; котлетної маси, прісного тіста та виробів з них. Дає визначення основних процесів, що відбуваються в продуктах під час теплової обробки. Знає будову та принцип роботи механічного та теплового устаткування. За допомогою викладача аналізує, порівнює, робить висновки, встановлює зв'язок з професією кухаря. У цілому дає логічну, достатньо обґрунтовану відповідь. Під час відповіді допускає несуттєві помилки, які частково виправляє.	8	Учень (слухач) вміло застосовує теоретичні знання під час санітарної обробки продуктів, обладнання. Вміло підбирає устаткування для виконання технологічних операцій, організовує робоче місце, підбирає посуд. Готує нескладні страви з дотриманням послідовності технологічного процесу, допускаючи несуттєві помилки. Дотримується правил техніки безпеки. За консультацією викладача виконує алгоритмічні завдання з приготування простих страв, перерахунку сировини. Усвідомлено користується довідковою літературою. Прагне виконувати більш складні завдання, але епізодично. Результат виконаної роботи відповідає достатнім діючим якісним і кількісним показникам запланованого рівня кваліфікації.
9	Учень (слухач) володіє основним навчальним матеріалом з приготування котлетної маси, простих страв з овочів, круп, бобових, супів, прісного тіста, виробів з котлетної маси та тіста в усній та письмовій формі. Дає визначення основних технологічних понять, аналізує, порівнює, систематизує інформацію, робить висновки та встановлює	9	Учень (слухач) впевнено застосовує теоретичні знання під час виконання практичних завдань: організації робочого місця, приготуванні нескладних страв, експлуатації устаткування, перерахунку сировини на задану кількість порцій. Вміє пояснити процеси, що відбуваються в овочах, крупах, бобових, виробах з тіста під час теплової обробки, виконує алгоритмічні завдання з приготування простих страв.

	зв'язок з виробничим навчанням. Його відповідь у цілому правильна, логічна та достатньо обґрунтована. Під час відповіді та під час виконання практичних завдань з технології приготування страв допускає несуттєві помилки, які може самостійно виправити.		Усвідомлено користується довідковою інформацією технічної та нормативно-технологічної документації. Результат виконаної роботи відповідає достатнім діючим якісним і кількісним показникам запланованого рівня кваліфікації.
10	Учень (слухач) усвідомлено засвоює нову інформацію в ширшому обсязі, ніж передбачено програмою. Має значні конкретні, практичні й теоретичні знання та навички, спеціальні знання, навички та компетенції вирішувати проблеми самостійно. Володіє глибокими професійними знаннями навчального матеріалу з приготування не складаних страв, правилами відпуску, та визначенню якості страв. Відповідь повна, правильна, логічна, системна, містить аналіз. Під час відповіді допускає окремі неточності, які може виправити самостійно. Виявляє творчий інтерес до обраної професії, нової техніки (устаткування) та новітньої технології, може рецензувати відповіді інших учнів.	10	Учень (слухач) вміє готувати прості страви для різних закладів ресторанного господарства. Рационально організовує робоче місце та дотримується правил безпеки праці. Встановлює причинно-наслідкові та міжпредметні зв'язки, робить аргументовані висновки з незначною консультацією викладача. Вміє самостійно користуватися інформаційними джерелами. Практичні завдання з перерахунку сировини, приготування страв, складання технологічних схем виконує у цілому правильно, у повному обсязі, як з використанням типового алгоритму, так і в деяких змінних умовах. Здатен до самокерування під час навчання і має практичний досвід у роботі як у простих, так і у виняткових ситуаціях.
11	Учень (слухач) має значні конкретні, практичні й теоретичні знання та навички, має здатність застосовувати спеціальні знання, навички та компетенції вирішувати проблеми незалежно. Володіє узагальненими системними знаннями навчального матеріалу у повному обсязі (з використанням технологічної термінології), пов'язаного з будовою устаткування, специфікою обробки харчових продуктів; усвідомлено засвоює нову інформацію в ширшому обсязі, ніж передбачено програмою. Володіє глибокими професійними знаннями навчального матеріалу з приготування простих страв, правилами відпуску та визначенню якості страв. Відповідь повна, правильна, логічна, містить аналіз і систематизацію. Виказує творчий інтерес до обраної професії, нової техніки (устаткування) та новітньої технології.	11	Учень (слухач) здатний правильно використовувати теоретичні знання під час відповідей і на практичних заняттях. Самостійно та у повному обсязі виконує навчально-виробничі завдання, пов'язані із зборкою устаткування, підготовкою його до роботи, організацією робочого місця та приготуванням страв. Дотримується правил безпеки праці. Порівнює асортимент і технологію приготування простих страв у різних закладах ресторанного господарства. Встановлює причинно-наслідкові та міжпредметні зв'язки, робить аргументовані висновки. Вміє самостійно користуватися інформаційними джерелами. Практичні завдання з перерахунку сировини, складання технологічних схем виконує правильно, у повному обсязі. Вміє вирішувати проблемні ситуації. Результат виконаної роботи повністю відповідає діючим якісним і кількісним показникам запланованого рівня кваліфікації. Здатен до самокерування під час навчання і має практичний досвід у роботі як у простих, так і у виняткових ситуаціях. Учень є учасником і переможцем загальношкільських конкурсів професійної майстерності.
12	Учень (слухач) має значні конкретні,	12	Учень (слухач) вміє користуватися

	<p>практичні і теоретичні знання та навички, має здатність застосовувати спеціальні знання, навички у вирішенні проблем незалежно. Володіє повними, системними знаннями навчального матеріалу у повному обсязі, усвідомлено засвоює нову інформацію в ширшому обсязі, ніж передбачено програмою. Володіє глибокими професійними знаннями навчального матеріалу з приготування нескладних страв, правилами відпуску та визначенню якості страв; здатний їх правильно використати під час відповідей. Відповідь повна, правильна, логічна, містить аналіз і систематизацію. Встановлює причинно-наслідкові та міжпредметні зв'язки, робить аргументовані висновки.</p> <p>Виказує творчий інтерес до обраної професії, нової техніки (устаткування) та новітньої технології.</p> <p>Рецензує відповіді інших учнів, складає питання для взаємоконтролю.</p>	<p>інформаційними джерелами. Самостійно і у повному обсязі виконує навчально-виробничі завдання, пов'язані з підготовкою до роботи устаткування, організацією робочого місця, приготуванням страв з овочів, круп, бобових, супів, котлетної маси, прісного тіста, виробів з тіста та котлетної маси. Порівнює асортимент та технологію приготування простих страв у різних закладах ресторанного господарства. Практичні завдання з перерахунку сировини, складання технологічних схем та приготування простих страв виконує правильно, у повному обсязі, як з використанням типового алгоритму, так і в дещо змінних умовах. Забезпечує високий рівень організації праці, зразково дотримується правил безпеки праці. Результат виконаної роботи повністю відповідає діючим якісним і кількісним показникам запланованого рівня кваліфікації або може бути кращим від них.</p> <p>Здатен до самокерування під час навчання і має практичний досвід у роботі як у простих, так і у виняткових ситуаціях</p> <p>Виконує дослідницьку роботу, робить висновки та узагальнення.</p> <p>Учень є учасником і переможцем міських конкурсів професійної майстерності.</p>
--	---	--

Кваліфікація - 4 розряд

Бали	Знає	Бали	Уміє
1	<p>Учень (слухач) з допомогою викладача відтворює теоретичний матеріал на рівні розпізнання окремих етапів технологічного процесу з приготування напівфабрикатів для страв з овочів, риби, м'яса, простих закусок; підготовки круп, борошна для приготування страв і виробів. Під час відповідей і практичних завдань допускає суттєві помилки, які не може виправити самостійно. Виконує тільки фрагменти практичних завдань.</p>	1	<p>Учень (слухач) з допомогою майстра відтворює окремі частини практичних завдань з приготування деяких напівфабрикатів для страв з овочів, риби, м'яса, простих закусок. Неусвідомлено виконує окремі частини практичних завдань. Виконана робота не повністю відповідає якісним показникам. В організації робочого місця є суттєві недоліки. Системно порушує правила безпеки праці. Без присвоєння кваліфікації.</p>
2	<p>Учень (слухач) з допомогою викладача відтворює на рівні розпізнання окремі фрагменти навчального матеріалу, пов'язаного з етапами технологічного процесу з приготування напівфабрикатів для страв з овочів, риби, м'яса, простих закусок. Виявляє здатність висловити просту думку. Під час відповідей допускає суттєві помилки, які не може виправити.</p>	2	<p>Учень (слухач) зі значними труднощами виконує прості прийоми та технологічні операції з приготування напівфабрикатів для страв з овочів, риби, м'яса, простих закусок, приготуванні напівфабрикатів для соусів та супів, допускаючи суттєві помилки. Робота виконана на низькому кваліфікаційному рівні. Вимоги до якості напівфабрикатів визначає з допомогою майстра. В організації робочого місця є суттєві недоліки. Системно порушує</p>

	Виконує тільки фрагменти практичних завдань. Відчутний інтерес до обраної професії.		правила безпеки праці. Без присвоєння кваліфікації.
3	Учень (слухач) з допомогою викладача відтворює на рівні розпізнавання фрагменти навчального матеріалу, пов'язаного з етапами технологічного процесу з приготування простих страв з овочів, риби, м'яса, закусок, борошняних та овочевих пасеронок. Знає в якому посуді можна подавати ці страви. Під час відповідей допускає суттєві помилки, які не може виправити. Виконує тільки фрагменти практичних завдань. Проявляє спостережливий інтерес до нової технології.	3	Учень (слухач) володіє деякими простими прийомами та техно-логічними операціями з приготування простих страв з овочів, риби, м'яса, закусок. Не усвідомлено виконує окремі частини практичних знань, допускаючи помилки, які можуть бути виправлені з допомогою майстра та не вплинуть на якість страви. Дати об'єктивну якісну оцінку виготовленим стравам може тільки з допомогою майстра. Допускає епізодичні порушення в практичних завданнях. Проявляє спостережливий інтерес до нової технології. Без присвоєння кваліфікації.
4	Учень (слухач) на рівні запам'ятовування, без розуміння, з допомогою викладача відтворює навчальний матеріал, пов'язаний з харчовою цінністю сировини, необхідної для приготування страв, організацією робочого місця та технологією приготування нескладних страв з овочів, риби, м'яса, закусок, солодких страв, виробів з прісного тіста. Під час відповіді допускає значну кількість помилок, які може виправити з допомогою викладача. Вміє частково користуватися збірником рецептур та технологічними картками з приготування страв.	4	Учень (слухач) володіє деякими простими прийомами та з допомогою майстра виконує технологічні операції, необхідні для приготування простих страв з овочів, риби, м'яса, закусок, солодких страв, виробів з прісного тіста. За допомогою майстра складає інструктивно-технологічні картки для приготування страв, недостатньо усвідомлено користуючись при цьому збірником рецептур. Може відпустити виготовлені страви, при цьому допускає неточності маси виходу. Недостатньо володіє знаннями у визначенні якості страв, тому результати його роботи відповідають мінімальним діючим якісним показникам. Допускає епізодичні порушення в організації робочого місця, дотриманні технічних вимог безпеки праці, які не впливають на безпеку життєдіяльності. Кваліфікація присвоюється, але потребує подальшого удосконалення через досвід роботи або навчання.
5	Учень (слухач) на рівні запам'ятовування, без достатнього розуміння, з допомогою викладача відтворює навчальний матеріал, пов'язаний з харчовою цінністю сировини, необхідною для приготування страв, організацією робочого місця та технологією приготування нескладних страв з овочів, риби, м'яса, закусок, солодких страв, виробів з тіста. Розповідає правила відпуску страв та дає їм якісну оцінку. Орієнтується в підборі соусів до страв з використанням збірника рецептур та посуду для їх відпуску. Може	5	Учень (слухач) виконує переважно більшість прийомів та технологічних операцій, необхідних для виконання завдань з приготування напівфабрикатів та нескладних страв з овочів, риби, м'яса, закусок, солодких страв, виробів з прісного, дріжджового тіста, їх порціонування та відпуску. Підбирає соуси до страв, допускаючи незначні помилки. Намагається скласти інструктивно-технологічні картки, але недостатньо усвідомлено користуючись збірником рецептур, не вміє робити перерахунок сировини. В окремих випадках допускає порушення технічних вимог безпеки праці, які не

	частково обґрунтувати свою відповідь. Під час відповіді допускає незначну кількість помилок, які може виправити з допомогою викладача. Виявляє пізнавальний інтерес до нової технології.		впливають на безпеку життєдіяльності. Економно використовує продукти та енергоресурси. Кваліфікація присвоюється, але потребує подальшого удосконалення через досвід роботи або навчання.
6	Учень (слухач) виявляє знання та розуміння основних положень навчального матеріалу, у цілому самостійно відтворює основний навчальний матеріал. Дає товарознавчу характеристику сировини для приготування закусок, солодких страв, розповідає загальні правила приготування страв з овочів, м'яса, риби, супів, закусок, солодких страв та виробів з тіста. Під час відповіді допускає окремі помилки, які не може частково виправити. Орієнтується в підборі посуду для відпуску страв. Може частково обґрунтувати навчальний матеріал під час оцінювання інших учнів, порівнювати та робити висновки.	6	Учень (слухач) самостійно готує напівфабрикати та страви з овочів, риби, м'яса, супи, закуски, солодкі страви, борошняні вироби, дає їм якісну оцінку. З епізодичною допомогою викладача вирішує проблемні виробничі ситуації, складає інструктивно-технологічні картки з використанням нормативно-технологічної документації. Відпускає страви, допускаючи помилки у підборі посуду та температури подачі. Організовує робоче місце з дотриманням технічних вимог безпеки праці. Кваліфікація присвоюється, але потребує подальшого удосконалення через досвід роботи або навчання.
7	Учень (слухач). Самостійно, з розумінням відтворює суть основних положень навчального матеріалу, а саме: організацію роботи та технологію приготування заправних супів, супів-пюре, соусів, овочевих, рибних, м'ясних страв, закусок, солодких страв, виробів з тіста. Дає визначення харчової цінності продуктів, необхідних для приготування страв. Аналізує, порівнює кулінарну характеристику страв, робить висновки. Відповідь учня у цілому правильна, але містить неточності та недостатньо обґрунтована, допускає несуттєві помилки, які може частково виправити. Знає як користуватися довідковою літературою з технології приготування страв.	7	Учень (слухач) може самостійно виконувати переважну більшість прийомів і технологічних операцій згідно інструктивно-технологічних карток під час приготування супів, соусів, овочевих, рибних, м'ясних страв, закусок, солодких страв, виробів з тіста з незначним відхиленням від установлених норм часу. Вміло застосовує теоретичні знання під час підготовки устаткування до роботи, виконує правила санітарії та гігієни. Вміло та правильно підбирає інструмент, інвентар, посуд для відпуску страв. Робить необхідні розрахунки сировини, користуючись нормативною документацією, складає технологічні картки, допускаючи незначні помилки. Дає якісну оцінку стравам. Організовує робоче місце з дотриманням технічних вимог безпеки праці. Результат виконаної роботи відповідає середнім діючим якісним і кількісним показникам запланованого рівня кваліфікації
8	Учень (слухач) самостійно, з розумінням відтворює основний навчальний матеріал з технології приготування напівфабрикатів для виготовлення страв з овочів, риби, м'яса, супів, соусів, закусок, солодких страв, виробів з прісного, дріжджового тіста. Дає визначення	8	Учень (слухач) може самостійно виконувати всі прийоми та технологічні операції з організації та приготування напівфабрикатів, супів, овочевих, рибних, м'ясних страв, закусок, солодких страв, виробів з тіста. Підбирає соуси для відпуску страв з риби та м'яса.

	<p>основних процесів, що відбуваються в харчових продуктах під час теплової обробки. Користується збірником рецептур під час складання інструктивно-технологічних карток.</p> <p>За допомогою викладача аналізує, порівнює, робить висновки харчової цінності страв, встановлює зв'язок професії кухаря з іншими предметами. Підбирає посуд та відпускає страви, дає їм якісну оцінку. У цілому дає логічну, достатньо обґрунтовану відповідь, допускаючи несуттєві помилки, які частково виправляє.</p>		<p>Вміло застосовує теоретичні знання з санітарної обробки продуктів, обладнання. Вміло та правильно підбирає устаткування і посуд для виконання технологічних операцій. Готує страви з дотриманням послідовності технологічного процесу, допускає незначні помилки, які може сам виправити. За консультацією викладача визнає втрати під час холодної та теплової обробки продуктів.</p> <p>Усвідомлено користується збірником рецептур та іншою довідковою літературою.</p> <p>Організовує робоче місце з дотриманням техніки безпеки. Результат роботи відповідає якісним і кількісним показникам, що передбачені запланованим рівнем кваліфікації.</p>
9	<p>Учень (слухач) правильно та логічно відтворює навчальний матеріал в межах програми, самостійно використовує знання для теоретичних і практичних завдань з визначення харчової цінності страв, приготування складних рибних, м'ясних і солодких страв, закусок, виробів з прісного, дріжджового тіста. Дає визначення основних технологічних понять, аналізує, порівнює, систематизує інформацію, робить висновки та встановлює зв'язок з виробничим навчанням. Його відповідь у цілому правильна, логічна та достатньо обґрунтована. Іноді допускає несуттєві помилки, які може сам виправити.</p> <p>Усвідомлено користується збірником рецептур та іншою нормативною документацією.</p>	9	<p>Учень (слухач) правильно виконує всі прийоми та технологічні операції під час виконання практичних завдань: приготування складних рибних, м'ясних і солодких страв, закусок, виробів з тіста; експлуатації устаткування; визначення відсотка втрат в продуктах під час холодної та теплової обробки, перерахунку сировини на задану кількість.</p> <p>Вміє пояснити процеси, що відбуваються в м'ясі, рибі, výroбах з тіста під час теплової обробки.</p> <p>Вміло підбирає посуд, відпускає та проводить бракераж страв.</p> <p>Усвідомлено користується довідковою інформацією, технічною та нормативно-технологічною документацією.</p> <p>Під час виконання роботи допускає несуттєві помилки, які сам виправляє.</p> <p>Організація робочого місця відповідає вимогам.</p> <p>Результат виконаної роботи відповідає достатнім діючим якісним і кількісним показникам запланованого рівня кваліфікації.</p>
10	<p>Учень (слухач) володіє глибокими міцними знаннями, здатний використовувати їх у нестандартних умовах. Виявляє елементи творчого підходу до технології приготування страв з м'яса, риби, супів, закусок, солодких страв, виробів з борошна, знає правила їх відпуску, підбору гарнірів, соусів, визначення якості.</p> <p>Усвідомлено засвоює нову інформацію в ширшому обсязі, ніж передбачено програмою. Володіє глибокими професійними знаннями.</p>	10	<p>Учень (слухач) правильно виконує всі прийоми та технологічні операції з приготування страв з м'яса, риби, супів, соусів, закусок, солодких страв, виробів з борошна, знає правила їх відпуску, підбору гарнірів, соусів і визначення їх якості. Вміє готувати страви для різних закладів ресторанного господарства. Встановлює причинно-наслідкові та міжпредметні зв'язки, робить аргументовані висновки з незначною консультацією викладача.</p> <p>Вміє самостійно користуватися інформаційними джерелами. Практичні</p>

	ми навчального матеріалу з підбору посуду, устаткування для приготування страв. Відповідь повна, правильна, логічна, системна, містить аналіз. На основі нормативної документації самостійно складає інструктив-но-технологічні картки для приготування страв. Під час відповіді допускає окремі неточності, які може виправити самостійно. Виявляє творчий інтерес до обраної професії, нової техніки (устаткування) та новітньої технології.		завдання з перерахунку сировини, визначення відсотку втрат в продуктах під час холодної і теплової обробки; складання технологічних схем виконує у цілому правильно, у повному обсязі, як з використанням типового алгоритму, та і в дещо змінених умовах. Здійснює самоконтроль якості продукції. Забезпечує високий рівень організації праці та дотримання правил техніки безпеки, економно використовує продукти та енергоресурси. Здатен до самокерування під час навчання і має практичний досвід у роботі як у простих, так і у виняткових ситуаціях.
11	Учень (слухач) володіє глибокими узагальненими знаннями, виявляє творчі здібності у виконанні теоретичних і практичних завдань з складною технологією приготування страв з м'яса, риби, закусок, супів, солодких страв, виробів з дріжджового, прісного, здобного тіста, правилами їх відпуску, підбору гарнірів, соусів та визначенню якості страв. Відповідь повна, правильна, логічна, містить аналіз і систематизацію. Усвідомлено засвоює нову інформацію в ширшому обсязі, ніж передбачено програмою. Виказує творчий інтерес до обраної професії, вивчення нової техніки (устаткування) та новітньої технології.	11	Учень (слухач) правильно виконує всі прийоми та технологічні операції з приготування страв складної технології з м'яса, риби, супів, соусів, закусок, солодких страв, виробів з дріжджового, прісного, здобного тіста. Знає правила їх відпуску, підбору гарнірів, соусів та визначення якості. Порівнює асортимент та технологію приготування страв у різних закладах ресторанного господарства. Встановлює причинно-наслідкові та міжпредметні зв'язки, робить аргументовані висновки. Вміє самостійно користуватися інформаційними джерелами. Практичні завдання з перерахунку сировини, визначення відсотку втрат в продуктах під час холодної і теплової обробки, складання технологічних схем виконує правильно, у повному обсязі. Вміє вирішувати проблемні виробничі ситуації. Вміє обрати оптимальний варіант виконання навчально-виробничого завдання. Забезпечує високий рівень організації праці та дотримання правил безпеки праці. Здатен до самокерування під час навчання і має практичний досвід у роботі як у простих, так і у виняткових ситуаціях. Учень є учасником і переможцем загальноучилищних конкурсів професійної майстерності.
12	Учень (слухач) усвідомлено засвоює нову інформацію в ширшому обсязі, ніж передбачено програмою. Володіє узагальненими професійними знаннями, виявляє творчі здібності у виконанні теоретичного та практичного завдань з технології приготування страв з м'яса, риби, супів, закусок, солодких страв, виробів з дріжджового, прісного, здобного	12	Учень (слухач) правильно виконує всі прийоми та технологічні операції під час приготування страв з м'яса, риби, супів, соусів, закусок, солодких страв, виробів з дріжджового, прісного, здобного тіста в різних закладах ресторанного господарства. Вміє самостійно користуватися інформаційними джерелами. Порівнює та аналізує асортимент та технологію приготування страв різних кухонь. Практичні завдання з

	<p>тіста, знає правила відпуску страв, підбору гарнірів, соусів та визначення якості страв. Встановлює причинно-наслідкові та міжпредметні зв'язки, робить аргументовані висновки. Правильно робить перерахунок сировини, вміло користується довідковою літературою, нормативною документацією. Відповідь повна, правильна, логічна, містить аналіз, систематизацію.</p> <p>Виказує пізнавальний творчий інтерес до обраної професії, нової техніки (устаткування) та новітньої технології.</p>	<p>перерахунку сировини, визначення відсотку втрат в продуктах під час холодної та теплової обробки, складання технологічних схем для приготування страв виконує правильно, у повному обсязі, як з використанням збірника рецептур так і інших нормативних документів. Виконує дослідницьку роботу, робить висновки та узагальнення. Здатен до самокерування під час навчання і має практичний досвід у роботі як у простих, так і у виняткових ситуаціях.</p> <p>Результат виконаної роботи повністю відповідає діючим якісним і кількісним показникам, або може бути кращим від них.</p> <p>Учень є учасником та переможцем міських конкурсів професійної майстерності.</p>
--	---	---

VI. ФОРМИ КВАЛІФІКАЦІЙНОЇ АТЕСТАЦІЇ ЗДОБУВАЧІВ ПРОФЕСІЙНОЇ ОСВІТИ

Форми та зміст (поетапної, державної) кваліфікаційної, атестації:

- поетапна атестація: кваліфікаційна пробна робота і залік.
- державна кваліфікаційна атестація: кваліфікаційна пробна робота і державний кваліфікаційний іспит.