

Міністерство освіти і науки України
Департамент освіти і науки Полтавської
обласної військової адміністрації
Регіональний центр професійно-технічної освіти № 1 м. Кременчука
Навчально-практичний центр ресторанного сервісу

ЗАТВЕРДЖУЮ

Директор Регіонального центру
професійно-технічної освіти № 1
м. Кременчука

Валентина КРУТЬКО

Освітня програма

**професійного навчання для підвищення кваліфікації з професії «Кухар» за
напрямом «Впровадження різноманітного, збалансованого та якісного
харчування в закладах освіти»**

Програма реалізується в рамках пілотного проєкту School Chef's Training Hubs Development, що реалізується в рамках стратегії реформи шкільного харчування першої леді Олени Зеленської за підтримки Швейцарії, через Швейцарську агенцію розвитку та співробітництва (SDC) та Посольство Швейцарії в Україні спільно з громадськими організаціями «Cult Food», «Національна асоціація громадського харчування» та МОН

Мета програми: покращити якість харчування в школах Полтавщини та України шляхом підвищення кваліфікації працівників шкільних їдалень.

Завдання програми:

- ✓ надати працівникам шкільних їдалень теоретичні та практичні знання з основ здорового харчування, кулінарної справи та організації шкільного харчування;
- ✓ сформуванати у працівників шкільних їдалень навички розробки та приготування смачного, корисного та різноманітного харчування для дітей;
- ✓ підвищити мотивацію працівників шкільних їдалень до роботи над покращенням якості харчування в школах.

Учасники програми

Працівники їдалень закладів освіти, здобувачі первинної професійної підготовки з професії «Кухар» за кваліфікацією «Кухар 4-го розряду», майстри виробничого навчання та викладачі закладів професійної (професійно-технічної) освіти.

Форма навчання: очна/дистанційна/змішана

теоретична частина: очно або дистанційно на платформі Microsoft Teams

практична частина: в лабораторіях Навчально-практичний центр ресторанного сервісу та на робочих місцях слухачів.

Програма укладена на підставі наказу Міністерства освіти і науки України від 20.02.2024 № 211 «Про затвердження Типової освітньої програми професійного навчання для підвищення кваліфікації з професії «Кухар», за напрямом «Впровадження різноманітного, збалансованого та якісного харчування в закладах освіти».

Тривалість навчання: 90 годин.

Програма навчання

№ з/п	Зміст	Кількість годин	
		теорія	практика
	Професійно-теоретична підготовка	42	
1.	Організація виробництва	6	
2.	Гігієна та санітарія виробництва	9	
3.	Технологія приготування їжі	20	
4.	Устаткування харчоблоку у закладах загальної середньої освіти	4	
5.	Облік, калькуляція і звітність	3	
	Професійно-практична підготовка		48
1.	Виробниче навчання		42
2.	Комплексна підсумкова робота		6

Організація виробництва

№ з/п	Кількість годин	Тематика заняття
		Тема 1. Вступ. Організація харчування в закладі освіти (2 год).
1	1	Реформа шкільного харчування. Режим харчування.
2	1	Способи та форми організації шкільного харчування. Орієнтовний перелік документів з організації харчування в закладі загальної середньої освіти.
		Тема 2. Вимоги до облаштування харчоблоку шкільної їдальні, робочих місць (2 год).
3	1	Вимоги до облаштування харчоблоку шкільної їдальні, робочих місць. Вимоги до облаштування шкільної їдальні для харчування дітей з особливими освітніми потребами.
4	1	Особливості організації робочих місць для приготування безглютенових та безлактозних страв. Лінії роздачі. Організація шкільного харчування під час карантину.
		Тема 3. Складання шкільного меню (2 год).
5	1	Вимоги до шкільного меню відповідно до норм харчування. Складання двотижневого та чотиритижневого сезонного меню з урахуванням денної норми потреб продуктів на день.
6	1	Знання правильного та чіткого оформлення меню, меню-розкладки.

Тема 1. Вступ. Організація харчування в закладі освіти

Покращення культури харчування в школах України. Реформа шкільного харчування. Нові підходи в організації харчування в закладах освіти (школи, спецшколи). Режим харчування.

Способи та форми організації шкільного харчування (комплексні обіди, харчування на основі дабл-меню, мультипрофільне харчування (шведський стіл), харчування на основі напівфабрикатної кулінарної лінійки, через організацію централізованих «фабрик-кухонь» із подальшим кейгерингом.

Орієнтовний перелік документів з організації харчування в закладі загальної середньої освіти.

Тема 2. Вимоги до облаштування харчоблоку шкільної їдальні, робочих місць

Вимоги до облаштування харчоблоку шкільної їдальні, робочих місць в залежності від способу організації харчування учнів у закладі освіти та відповідно до Державних будівельних норм (ДБН), санітарних регламентів.

Орієнтовний перелік приміщень, потужностей з виробництва та обігу харчових продуктів, розташованих у закладах загальної середньої освіти.

Вимоги до облаштування шкільної їдальні для харчування дітей з особливими освітніми потребами.

Особливості організації робочих місць для приготування безглютенових та безлактозних страв. Лінії роздачі.

Організація шкільного харчування під час карантину.

Тема 3. Складання шкільного меню

Вимоги до шкільного меню відповідно до норм харчування, визначених постановою Кабінету Міністрів України від 2 березня 2021 року № 305 «Про затвердження норм та Порядку організації харчування у закладах освіти та дитячих закладах оздоровлення та відпочинку», а також Санітарному регламенту для закладів загальної середньої освіти, затвердженого наказом Міністерства охорони здоров'я України від 25 вересня 2020 року № 2205, зареєстрованого в Міністерстві юстиції України 10 листопада 2020 року за № 1111/35394.

Складання двотижневого та чотиритижневого сезонного меню з урахуванням денної норми потреб продуктів на день.

Знання правильного та чіткого оформлення меню, меню-розкладки.

Гігієна та санітарія виробництва

№ з/п	Кількість годин	Тематика заняття
		Тема 1. Нормативно-правові акти щодо гігієни та санітарії виробництва в закладах загальної середньої освіти (2 год).
1	1	Норми та порядок організації харчування учнів в закладах освіти та ДЗОВ. Гігієнічні вимоги до виробництва та обігу харчових продуктів на потужностях. Умови та заходи використання виробничих та складських приміщень, устаткування та інвентарю. Гігієнічні вимоги до питної води.
2	1	Умови та заходи транспортування харчових продуктів до потужностей з виробництва та обігу харчових продуктів. Умови та заходи щодо поводження з харчовими відходами; щодо гігієни персоналу; постачання виробництва та зберігання харчових продуктів. Порядок миття столового та кухонного посуду, чашок, стаканів, столових приборів, зворотної тари, сушіння та зберігання.
		Тема 2. Упровадження системи НАССР (3 год).
3	1	Типова освітня програма та передумови системи НАССР.
4	1	Сім принципів системи НАССР.
5	1	Система НАССР. Упровадження системи НАССР у закладах освіти.
		Тема 3. Норми харчування в закладах освіти (3 год).
6	1	Рациональне харчування дітей у закладах загальної середньої освіти. Добова потреба у воді.
7	1	Особливості забезпечення харчуванням здобувачів освіти з особливими дієтичними потребами. Формування принципів здорового харчування. Розрахунок калорійності страв, меню.
8	1	Практична робота №1 Виконання розрахунку калорійності страв
		Тема 4. Загальні правила проведення бракеражу готових страв та виробів (1 год).
9	1	Бракераж готової продукції та правила його проведення. Журнал бракеражу готової продукції.

Тема 1. Нормативно-правові акти щодо гігієни та санітарії виробництва в закладах загальної середньої освіти

Норми та порядок організації харчування учнів в закладах освіти та дитячих закладах оздоровлення та відпочинку.

Гігієнічні вимоги до виробництва та обігу харчових продуктів на потужностях, розташованих у закладах загальної середньої освіти.

Умови та заходи використання виробничих та складських приміщень, устаткування та інвентарю.

Гігієнічні вимоги до питної води.

Умови та заходи транспортування харчових продуктів до потужностей з виробництва та обігу харчових продуктів.

Умови та заходи щодо поводження з харчовими відходами.

Умови та заходи щодо гігієни персоналу, який працює в зоні поводження з харчовими продуктами.

Умови та заходи щодо постачання виробництва та зберігання харчових продуктів.

Порядок миття столового та кухонного посуду, чашок, стаканів, столових приборів, зворотної тари, сушіння та зберігання.

Тема 2. Упровадження системи НАССР

Типова освітня програма та передумови системи НАССР: конструкція та планування цехів, інженерні комунікації (повітря, вода, електрика), утилізація відходів, відповідність обладнання вимогам стандартів, обслуговування обладнання, управління закупівлею сировини, запобігання перехресному забрудненню, миття та прибирання, боротьба з шкідниками, особиста гігієна працівників та побутові приміщення, управління зворотними відходами, процедури повернення продукції, складування, інформація про продукт та інформування споживачів, захист продуктів харчування та біотероризм.

Сім принципів системи НАССР: моніторинг, критичні значення, контрольні точки, аналіз небезпечних факторів, коригувальні дії, верифікація, документування.

Система НАССР: оцінка ризиків, визначення критичної точки контролю, встановлення критичних меж, встановлення процедур моніторингу КТК (комплексний технічний контроль).

Упровадження системи НАССР у закладах освіти.

Тема 3. Норми харчування в закладах освіти

Раціональне харчування дітей у закладах загальної середньої освіти. Норми та основні вимоги до харчування. Структура харчового раціону. Фізіологічні вимоги до режиму харчування. Норми споживання основних груп продуктів на сніданок, обід та вечерю в закладах загальної середньої освіти та інших закладах.

Добова потреба у воді.

Особливості забезпечення харчуванням здобувачів освіти з особливими дієтичними потребами.

Формування принципів здорового харчування.

Розрахунок калорійності страв, меню.

Практична робота №1 Виконання розрахунку калорійності страв

Тема 4. Загальні правила проведення бракеражу готових страв та виробів

Бракераж готової продукції та правила його проведення. Послідовність оцінки якості страв. Журнал бракеражу готової продукції.

Технологія приготування їжі

№ з/п	Кількість годин	Тематика заняття
		Тема 1. Технологія приготування холодних страв і закусок (3 год).
1	1	Упровадження нового шкільного меню відповідно до Збірника рецептур страв для харчування дітей в закладах освіти, ДЗОВ та ЗСЗ.
2	1	Особливості приготування, оформлення та подача сучасних страв з використанням різних видів спецій.
3	1	Технологія приготування бутербродів, закусок, салатів. Вимоги до якості, вихід страви.
		Тема 2. Технологія приготування перших страв (3 год).
4	1	Технологія приготування, особливості подачі супів, борщів, юшок.
5	1	Технологія приготування, особливості подачі супів, борщів, юшок.
6	1	Вимоги до якості перших страв, правила відпуску, вихід.
		Тема 3. Технологія приготування соусів та заправок (1 год).
7	1	Технологія приготування сучасних соусів та заправок. Принципи їх підбирання. Вихід, вимоги до якості.
		Тема 4. Технологія приготування страв і гарнірів (3 год).
8	1	Технологія приготування страв і гарнірів з овочів, круп, бобових і макаронних виробів.
9	1	Особливості приготування, варіанти складних гарнірів і правила їх підбору.
10	1	Характеристика готових страв.
		Тема 5. Технологія приготування страв і гарнірів (4 год).
11	1	Технологія приготування страв із риби, м'яса, птиці.
12	1	Страви з котлетної і січної маси з м'яса.
13	1	Нові способи теплової обробки «су-від» при приготуванні страв.
14	1	Вихід страв, підбір гарнірів, вимоги до якості, відсоток втрат.
		Тема 6. Технологія приготування страв з яєць та сиру (1 год).
15	1	Технологія приготування омлетів і страв із сиру. Різновиди омлетів, вимоги до якості, характеристика, сучасні способи подачі.
		Тема 7. Технологія приготування солодких страв і напоїв (2 год).
16	1	Технологія приготування солодких страв і напоїв.
17	1	Загальні правила їх приготування, характеристика.
		Тема 8. Технологія приготування солодких страв і напоїв (3 год).
18	1	Особливості приготування та зберігання безглютенових продуктів та страв.

19	1	Дозволені та заборонені продукти безлактозної та безглютенової дієти.
20	1	Технологія приготування, правила подачі та вимоги до якості страв.

Тема 1. Технологія приготування холодних страв і закусок

Упровадження нового шкільного меню відповідно до Збірника рецептур страв для харчування дітей в закладах освіти, дитячих закладах оздоровлення та відпочинку та закладах соціального захисту. Особливості приготування, оформлення та подача сучасних страв з використанням різних видів спецій.

Технологія приготування бутербродів, закусок, салатів. Вимоги до якості, вихід страви.

Тема 2. Технологія приготування перших страв

Технологія приготування, особливості подачі супів, борщів, юшок. Вимоги до якості перших страв, правила відпуску, вихід.

Тема 3. Технологія приготування соусів та заправок

Технологія приготування сучасних соусів та заправок. Принципи їх підбирання. Вихід, вимоги до якості.

Тема 4. Технологія приготування страв і гарнірів

Технологія приготування страв і гарнірів з овочів, круп, бобових і макаронних виробів. Особливості приготування, варіанти складних гарнірів і правила їх підбору. Характеристика готових страв.

Тема 5. Технологія приготування других страв

Технологія приготування страв із риби, м'яса, птиці. Страви з котлетної і січної маси з м'яса. Нові способи теплової обробки «су-від» при приготуванні страв. Вихід страв, підбір гарнірів, вимоги до якості, відсоток втрат.

Тема 6. Технологія приготування страв з яєць та сиру

Технологія приготування омлетів і страв із сиру. Різновиди омлетів, вимоги до якості, характеристика, сучасні способи подачі.

Тема 7. Технологія приготування солодких страв і напоїв

Технологія приготування солодких страв і напоїв. Загальні правила їх приготування, характеристика.

Тема 8. Технологія приготування безглютенових та безлактозних страв

Особливості приготування та зберігання безглютенових продуктів та страв. Дозволені та заборонені продукти безлактозної та безглютенової дієти. Технологія приготування, правила подачі та вимоги до якості страв.

Устаткування харчоблоку у закладах загальної середньої освіти

№ з/п	Кількість годин	Тематика заняття
		Тема 1. Підбір устаткування харчоблоку в залежності від форми організації шкільного харчування (1 год).
1	1	Підбір устаткування харчоблоку в залежності від форми шкільного харчування.
		Тема 2. Малогабаритне спеціалізоване та комбіноване механічне, теплове та холодильне сучасне устаткування (3 год).
2	1	Сучасні види малогабаритного устаткування для закладів загальної середньої освіти. Спеціалізовані та універсальні машини для санітарної обробки столового посуду. Нові електрофізичні методи нагрівання. Автоматика безпеки та регулювання теплового режиму в сучасному тепловому устаткуванні.
3	1	Пристрої для приготування страв за технологією су-від. Сучасні теплові апарати для обробки продуктів інфрачервоними променями та хвилями надвисокої частоти: комбіновані НВЧ-шафи.
4	1	Переваги та недоліки сучасної холодильної техніки. Камери шокового заморожування, холодильний преп-стіл: їх призначення, будова, принцип дії.

Тема 1. Підбір устаткування харчоблоку в залежності від форми організації шкільного харчування

Нове в області механізації та автоматизації трудоміких робіт у їдальнях закладів загальної середньої освіти.

Значення ефективного та раціонального використання техніки і дотримання безпеки праці, підвищення її продуктивності, поліпшення якості продукції. Використання автоматики в сучасному устаткуванні.

Роль технічних знань для раціонального, безпечного та ефективного використання устаткування.

Підбір устаткування харчоблоку в залежності від форми шкільного харчування.

Тема 2. Малогабаритне спеціалізоване та комбіноване механічне, теплове та холодильне сучасне устаткування

Сучасні види малогабаритного устаткування для закладів загальної середньої освіти.

Спеціалізовані та універсальні машини для санітарної обробки столового посуду: їх види, призначення, будова, правила експлуатації, технічні вимоги безпеки праці. Види миючих засобів, їх використання.

Нові електрофізичні методи нагрівання. Автоматика безпеки та регулювання теплового режиму в сучасному тепловому устаткуванні. Прилади автоматики, їх призначення, принцип дії, правила користування. Технологічні вимоги до конструкції сучасного теплового устаткування. Значення техніко-економічних та експлуатаційних показників роботи теплових апаратів для отримання якісної продукції, ефективної роботи підприємства та безпечної роботи кухаря.

Особливості експлуатації мікромодульного настільного сучасного теплового устаткування зарубіжного та вітчизняного виробництва: пароконвектомати, рисоварки, млинниці, пароварки тощо.

Пристрої для приготування страв за технологією су-від.

Сучасні теплові апарати для обробки продуктів інфрачервоними променями та хвилями надвисокої частоти: комбіновані НВЧ-шафи. Переваги та недоліки в роботі, особливості в експлуатації та технічні вимоги безпеки праці.

Переваги та недоліки сучасної холодильної техніки. Економічні та експлуатаційні показники холодильного устаткування, призначення та види автоматики холодильної техніки. Вимоги державних, європейських та світових стандартів (ДСТУ, СЄ та 180) до показників якості холодильної техніки. Камери шокового заморожування, холодильний преп-стіл: їх призначення, будова, принцип дії. Правила експлуатації, заходи щодо забезпечення надійності в роботі та економії електроенергії під час експлуатації холодильного устаткування.

Облік, калькуляція і звітність

№ з/п	Кількість годин	Тематика заняття
		Тема 1. Ознайомлення та робота із збірниками рецептур (1 год).
1	1	Види збірників рецептур страв, кулінарних та кондитерських виробів, які використовуються у закладах загальної середньої освіти.
		Тема 2. Розрахунок сировини на необхідну кількість порцій (1 год).
2	1	Використання нормативно-технологічної документації для розрахунку сировини на необхідну кількість порцій та калькуляцій на страви.
		Тема 3. Документальне оформлення надходження сировини, процесу виробництва та реалізації готової продукції в ЗЗСО (1 год).
3	1	Документальне оформлення надходження сировини, процесу виробництва та реалізації готової продукції в ЗЗСО

Тема 1. Ознайомлення та робота із Збірниками рецептур

Види збірників рецептур страв, кулінарних та кондитерських виробів, які використовуються у закладах загальної середньої освіти. Збірник рецептур страв для харчування дітей шкільного віку в організованих освітніх та оздоровчих закладах, його структура.

Тема 2. Розрахунок сировини на необхідну кількість порцій

Використання нормативно-технологічної документації для розрахунку сировини на необхідну кількість порцій та калькуляцій на страви. Перерахунок овочів у рецептурах страв в залежності від сезону. Розрахунок сировини із врахуванням норм взаємозаміни продуктів.

Тема 3. Документальне оформлення надходження сировини, процесу виробництва та реалізації готової продукції в закладах загальної середньої освіти

Документальне оформлення, одержання та видача сировини зі складу. Порядок складання звіту про рух сировини і тари на складі.

Облік матеріальних цінностей. Порядок складання план-меню. Порядок розрахунку сировини для планового випуску страв.

Документальне оформлення на одержання сировини для кухні та відпуск готових страв з кухні.

Оформлення, зберігання та реєстр технологічних та калькуляційних карток. Складання документів на одержання сировини для кухні та видачу готових страв з кухні. Складання звіту про рух сировини на кухні.

Порядок і терміни складання звітів матеріально відповідальними особами. Форми звітності. Порядок складання звіту про рух готових страв на кухні.

Порядок проведення інвентаризації. Визначення та затвердження результатів інвентаризації.

Професійно-практична підготовка

№ з/п	Кількість годин	Тематика заняття
		Тема 1. Приготування холодних страв і закусок
1	6	Приготування холодних страв і закусок
		Тема 2. Приготування перших страв
2	6	Приготування перших страв
		Тема 3. Приготування страв, гарнірів, соусів та заправок
3	6	Приготування страв, гарнірів, соусів та заправок
		Тема 4. Приготування других страв
4	6	Приготування страв з риби, м'яса, птиці
5	6	Приготування страв з котлетної і січеної маси.
		Тема 5. Приготуванні страв з яєць та сиру, солодких страв і напоїв
6	6	Приготуванні страв з яєць та сиру, солодких страв і напоїв
		Тема 6. Приготування безглютенових та безлактозних страв
7	6	Приготування безглютенових та безлактозних страв
		Тема 7. Комплексна підсумкова робота
8	6	Комплексна підсумкова робота

Тема 1. Приготування холодних страв і закусок

Інструктаж за змістом занять, з організації робочого місця та безпеки праці. Устаткування, посуд, інструмент, інвентар для приготування холодних страв і закусок. Робота із Збірником рецептур страв для харчування дітей в закладах освіти, дитячих закладах оздоровлення та відпочинку та закладах соціального захисту. Перерахунок сировини. Правила та умови зберігання готових страв. Вимоги до якості готових страв. Правила подачі, оформлення страв, визначення відсотку втрат.

Приготування бутербродів, закусок, салатів, згідно Збірника рецептур страв для харчування дітей в закладах освіти, дитячих закладах оздоровлення та відпочинку та закладах соціального захисту.

Приклади рекомендованих навчально-виробничих робіт:

1. Бургер.
2. Салат з пастою та буряком.
3. Салат з гарбузом та яблуком.
4. Салат з буряком та абрикосовим соусом.
5. Салат «Табуле».

Тема 2. Приготування перших страв

Інструктаж за змістом занять, організації робочого місця та безпеки праці. Устаткування, інструмент, інвентар, посуд для приготування перших страв. Робота із Збірника рецептур страв для харчування дітей в закладах освіти, дитячих закладах оздоровлення та відпочинку та закладах соціального захисту. Перерахунок сировини.

Приготування, особливості подачі супів, борщів, юшок.

Приклади рекомендованих навчально-виробничих робіт:

1. Суп з гарбузом.
2. Міністроне.
3. Юшка рибна.
4. Морквяний крем-суп.
5. Картопляний крем-суп.
6. Полтавський борщ із сливовим варенням.

Тема 3. Приготування страв, гарнірів, соусів та заправок

Інструктаж за змістом занять, організації робочого місця та безпеки праці.

Устаткування, інструмент, інвентар, посуд для приготування соусів та заправок.

Приготування сучасних соусів та заправок згідно Збірника рецептур страв для харчування дітей в закладах освіти, дитячих закладах оздоровлення та відпочинку та закладах соціального захисту.

Інструмент, інвентар, посуд для приготування та відпуску страв І гарнірів з овочів, круп, макаронних виробів і бобових.

Приготування страв і гарнірів з овочів, круп, макаронних виробів і бобових з використанням різних видів спецій згідно Збірника рецептур страв для харчування дітей в закладах освіти, дитячих закладах оздоровлення та відпочинку та закладах соціального захисту.

Приклади рекомендованих навчально-виробничих робіт:

1. Полента.
2. Картопляний гратен.
3. Макендчіз.
4. Соус каркаде.
5. Соус «Овочевий деміглас».
6. Соус «Хек».
7. Олія ароматна.

Тема 4. Приготування других страв

Інструктаж за змістом занять, організації робочого місця, безпеки праці.

Устаткування, інструмент, інвентар, посуд для приготування страв з риби, м'яса та птиці. Робота із Збірником рецептур страв для харчування дітей в закладах освіти, дитячих закладах оздоровлення та відпочинку та закладах соціального захисту.

Перерахунок сировини. Вимоги до якості готових страв. Правила подачі, оформлення страв, визначення відсотку втрат.

Приготування страв з риби, м'яса, птиці згідно Збірника рецептур страв для харчування дітей в закладах освіти, дитячих закладах оздоровлення та відпочинку та закладах соціального захисту.

Приготування страв з котлетної і січеної маси.

Приклади рекомендованих навчально-виробничих робіт:

Урок 1:

1. Болоньезе.
2. Кебаб з сиром.
3. Ячневі боли (ячнево-печінкові кульки).
4. Бефстроганов з вареної яловичини.
5. Риба припущена.
6. Хек запечений.

Урок 2:

1. Нагетси курячі.

2. Курка по-італійськи.
3. Рис «Паелья».
4. Чахохбілі з куркою.
5. Бігос з гречкою.
6. Рагу з карі.

Тема 5. Приготуванні страв з яєць та сиру, солодких страв і напоїв

Інструктаж за змістом занять, організації робочого місця, безпеки праці.

Підбір посуду, інструменту, інвентарю для приготування страв з яєць і сиру. Робота із Збірником рецептур страв для харчування дітей в закладах освіти, дитячих закладах оздоровлення та відпочинку та закладах соціального захисту.

Приготування страв з яєць і сиру.

Устаткування, посуд, інструмент, інвентар для приготування солодких страв і напоїв. Робота із Збірником рецептур страв для харчування дітей в закладах освіти, дитячих закладах оздоровлення та відпочинку та закладах соціального захисту.

Перерахунок сировини, норми виходу, правила порціонування.

Приготування солодких страв і напоїв.

Правила зберігання готових страв.

Приклади рекомендованих навчально-виробничих робіт:

1. Пудинг паровий сирний.
2. Омлет фарширований спаржею.
3. Бламанже.
4. Яблука каркаде.
5. Лимонад.
6. Чай масала.

Тема 6. Приготування безглютенових та безлактозних страв

Інструктаж за змістом занять, організації робочого місця, безпеки праці, санітарні вимоги до приготування безлактозних та безглютенових страв.

Приготування безглютенових продуктів та страв.

Приготування безлактозних страв.

Приклади рекомендованих навчально-виробничих робіт:

1. Бульйон курячий з безглютеновою локшиною.
2. Рис бурий з овочами.
3. Омлет на безлактозній сметані.
4. Млинці з безлактозним сиром.
5. Мафіни з вівсяного борошна (без глютену).
6. Яблучний крамбл (на вівсяному борошні без глютену).

Тема 7. Комплексна підсумкова робота

Інструктаж за змістом занять, організації робочого місця, безпеки праці.

Виконання комплексної підсумкової роботи зі складання одноденного меню та приготування комплексного обіду із врахуванням форми організації закладу загальної середньої освіти.

Приклад комплексної підсумкової роботи: на прикладі одноденного меню (на вибір) приготувати комплексний обід, дотримуючись безпечних методів праці. Провести бракераж готових страв.

Укладач:

Методист



Вероніка МАЗУР