

ДЕРЖАВНИЙ ПРОФЕСІЙНО-ТЕХНІЧНИЙ НАВЧАЛЬНИЙ ЗАКЛАД
«Вінницьке міжрегіональне вище професійне училище»

ОСВІТНЯ ПРОГРАМА

на компетентнісному підході

СП(ПТ)О 5122.І.56.10-2021 з професії 5122

Професія: Кухар

Код: 5122

Професійна кваліфікація: кухар

Освітня кваліфікація: кваліфікований робітник

Рівень освітньої кваліфікації: 3, 4 розряд

Вінниця, 2022

Освітня програма складена на основі СП(ПТ)О 5122.І.56.10-2021 з професії 5122 Кухар, затвердженого наказом Міністерства освіти і науки України на компетентнісному підході

Укладачі:

Лариса КОЛОМІЙЧУК – методист ДПТНЗ «Вінницьке міжрегіональне вище професійне училище».

Раїса МАЗУР – викладач професійно-теоретичної підготовки ДПТНЗ «Вінницьке міжрегіональне вище професійне училище».

Зміст

1. Профіль освітньої програми на кваліфікацію "Кухар"
2. Обсяг та структура результатів навчання
3. Структура освітньої програми за освітніми компонентами
4. Кваліфікаційна характеристика професії "Кухар"
5. Пояснювальна записка
6. Таблиця відповідності компетентностей навчальним предметам
7. Зведена таблиця за результатами навчання з професії Кухар, кваліфікація 4 розряду
8. Освітня програма за стандартами професійної (професійно-технічної) освіти на основі компетентнісного підходу з професії «Кухар». Кваліфікація: кухар 4 розряду.
 - 8.1 Технології:
Основи галузевої економіки та підприємництва
Облік, калькуляція, звітність
Фізіологія харчування
 - 8.2 Інформаційні технології
 - 8.3 Правила дорожнього руху
 - 8.4 Основи трудового законодавства
 - 8.5 Професійна етика з основами психології
 - 8.6 Іноземна мова за професійним спрямуванням
 - 8.7 Основи енергоефективності
 - 8.8 Устаткування підприємств харчування
 - 8.9 Технологія приготування їжі з основами товарознавства
 - 8.10 Гігієна та санітарія виробництва
 - 8.11 Організація виробництва та обслуговування
 - 8.12 Охорона праці
 - 8.13 Виробниче навчання
 - 8.14 Виробнича практика

ПРОФІЛЬ

освітньої програми на кваліфікацію "Кухар"

Повна назва ЗП(ПТ)О	Державний професійно-технічний навчальний заклад "Вінницьке міжрегіональне вище професійне училище"
Реєстраційний номер/ ідентифікаційний код ЗП(ПТ)О у ЄДЕБО	1872
Посилання на офіційний веб-сайт ЗП(ПТ)О	http://vmvpu.vn.ua/
Розробники освітньої програми: <i>ПШБ, посада (представники закладу, роботодавців, місце роботи партнерів)</i>	Коломійчук Лариса Олександрівна – методист ДПТНЗ "Вінницьке міжрегіональне вище професійне училище", Мазур Раїса Анатоліївна – викладач ДПТНЗ "Вінницьке міжрегіональне вище професійне училище".
Реквізити рішення про одержання ліцензії на провадження освітньої діяльності у сфері професійної(професійно-технічної) освіти за професією, атестаційне свідоцтво на професію	Рішення АК від 17.11.2015 протокол № 119, наказ МОН від 30.11.2015 № 1931
Мета освітньої програми	Формування професійних і розвиток ключових компетентностей здобувача освіти для успішної роботи на підприємствах, в установах та організаціях різних форм власності, діяльність яких передбачає: 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.
Код та назва професії/кредити	5122 Кухар/53,5
Освітня кваліфікація	кваліфікований робітник
Професійна кваліфікація (повна/часткова),	Кухар
Рівень НРК	базовий – 3 рівень НРК

Основа освітньої програми	Державний освітній стандарт з професії «Кухар»
Вид професійної (професійно-технічної) освіти	формальна
Форма професійної (професійно-технічної) освіти	очна
Вимоги до потенційного здобувача освіти	Повна або базова загальна середня освіта
Обсяг загального навантаження на здобувача освіти	<i>1285</i> годин (35 + 56 + 463 + 717) + <i>14 ДКІ</i>
Мова (мови) навчання	українська
Документ про завершення освіти	диплом кваліфікованого робітника
Очікувані одиниці результатів навчання (назва, навч.години/навчал. кредити)	<p>РН-1 Обробляти овочі, гриби, фрукти, ягоди, горіхоплідні та приготування напівфабрикатів з них 194/8</p> <p>РН-2 Готувати страви та гарніри з овочів, грибів 111/4,6</p> <p>РН-3 Готувати страви з яєць, молока та молочних продуктів 61/2,5</p> <p>РН-4 Обробляти різні види риб, продуктів моря та готувати н/ф з них 92/3,8</p> <p>РН-5 Обробляти м'ясо, субпродукти, птицю, дичину та готувати н/ф з них 114/4,8</p> <p>РН-6 Готувати бульйони, супи та соуси 145/6</p> <p>РН-7 Готувати страви і гарніри з круп, бобових, макаронних виробів 72/3</p> <p>РН - 8 Готувати страви з риби та нерибних продуктів моря 78/3,3</p> <p>РН - 9 Готувати страви з різних видів м'ясної продукції 103/4,3</p> <p>РН - 10 Готувати тісто та вироби з нього 112/4,7</p> <p>РН - 11 Готувати холодні страви та закуски 106/4,4</p> <p>РН - 12 Готувати солодкі страви та напої 83/3,5</p>
Перелік освітніх компонентів (назва, кількість годин):	
Обов'язкові освітні компоненти	<p>Інформаційні технології</p> <p>Правила дорожнього руху</p> <p>Основи трудового законодавства</p> <p>Професійна етика з основами психології</p> <p>Іноземна мова за професійним спрямуванням</p> <p>Основи енергоефективності</p> <p>Устаткування підприємств харчування</p>

	<p>Технологія приготування їжі з основами товарознавства</p> <p>Гігієна та санітарія виробництва</p> <p>Організація виробництва та обслуговування</p> <p>Охорона праці</p>
Освітні компоненти для вибору	<p>Технології:</p> <p>Основи галузевої економіки та підприємництва</p> <p>Облік, калькуляція, звітність</p> <p>Фізіологія харчування</p>
Внутрішня система якості (процедура оцінювання (поточний, проміжний, підсумковий контроль), присудження/присвоєння кваліфікацій)	<p>поточний, тематичний, проміжний контроль знань, умінь та навичок здобувачів освіти, ДКА</p>
Коротка інформація про роботодавця щодо організації практичного навчання (назва, вид економічної діяльності, № та дата угоди, термін дії)	<p>Діяльність: ресторани, бари, їдальні та послуги з постачання готової їжі</p>
Можливість подальшої освіти/працевлаштування	<p>професійна (професійно-технічна) освіта – перепідготовка з урахуванням здобутих результатів навчання.</p> <ul style="list-style-type: none"> • фахова передвища освіта – можуть прийматися на другий (третій) курс або на перший курс (зі скороченим строком навчання) відповідно до умов вступу до закладів фахової передвищої освіти; • вища освіта – на загальних засадах відповідно до умов вступу до закладів вищої освіти; • працевлаштування – підприємства, установи та організації різних форм власності, діяльність яких передбачає: 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.

Вартість навчання:

для регіонального (або державного) замовлення –
безкоштовно; за кошти юридичних та фізичних осіб –
відповідно до кошторису закладу

Обсяг та структура результатів навчання

Результати навчання	Теоретичні і навчальні години	Навчальні години виробничого навчання	Навчальні години виробничої практики	ДКА	Всього навчальних годин	кредити
РН-1 Обробляти овочі, гриби, фрукти, ягоди, горіхоплідні та приготування напівфабрикатів з них	122	30	42		194	8
РН-2 Готувати страви та гарніри з овочів, грибів	52	24	35		111	4,6
РН-3 Готувати страви з яєць, молока та молочних продуктів	28	12	21		61	2,5
РН-4 Обробляти різні види риб, продуктів моря та готувати н/ф з них	40	24	28		92	3,8
РН-5 Обробляти м'ясо, субпродукти, птицю, дичину та готувати н/ф з них	55	24	35		114	4,8
РН-6 Готувати бульйони, супи та соуси	60	36	49		145	6
РН-7 Готувати страви і гарніри з круп, бобових, макаронних виробів	20	24	28		72	3
РН 8 Готувати страви з риби та нерибних продуктів моря	24	12	42		78	3,3
РН 9 Готувати страви з різних видів м'ясної продукції	44	24	35		103	4,3
РН 10 Готувати тісто та вироби з нього	40	30	42		112	4,7
РН 11 Готувати холодні страви та закуски	39	18	49		106	4,4
РН 12 Готувати солодкі страви та напої	30	18	35		83	3,5
ДКА				14	14	0,5
Всього:	554	276	441		1285	53,5

Структура освітньої програми за освітніми компонентами

Освітні компоненти	PH-1	PH-2	PH-3	PH-4	PH-5	PH-6	PH-7	ДКА	PH-8	PH-9	PH-10	PH-11	PH-12	ДКА	Всього навч. годин
Основи галузевої економіки та підприємництва	7	4	4												15
Облік, калькуляція, звітність			2	4	4										10
Фізіологія харчування	10														10
Інформаційні технології		4	2	4	2										12
Правила дорожнього руху	8														8
Основи трудового законодавства											5	3			8
Професійна етика з основами психології										8					8
Іноземна мова за професійним спрямуванням	6	4	2												12
Основи енергоефективності									4	4					8
Устаткування підприємств харчування	27	12	4	4	11	6	4		2	4	15	12	9		110
Технологія приготування їжі з основами товарознавства	24	20	10	20	26	48	16		18	28	20	24	21		275
Гігієна та санітарія виробництва	24														24
Організація виробництва та обслуговування	2	4	2	4	6	6									24
Охорона праці	14	4	2	4	6										30
Виробниче навчання	30	24	12	24	24	36	24		12	24	30	18	18		276
Виробнича практика	42	35	21	28	35	49	28		42	35	42	49	35		441
ДКА								7						7	14
Всього навчальних годин:	194	111	61	92	114	145	72	7	78	103	112	106	83	7	1285

Кваліфікаційна характеристика професії "Кухар"

Освітньо-кваліфікаційна характеристика випускника професійно-технічного навчального закладу

1. Професія - 5122 Кухар
2. Кваліфікація - 3 розряд
3. 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, 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);
- є) 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.

Професія - 5122 Кухар

Кваліфікація - 4 розряд

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 риби осетрових порід, морепродуктів; ознаки та органолептичні методи визначення доброякісності риби 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, ваговимірювальних 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);
- є) 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.

ПОЯСНЮВАЛЬНА ЗАПИСКА

Загальні вимоги щодо реалізації СП(ПТ)О

Структурування змісту СП(ПТ)О базується на компетентнісному підході, що передбачає формування і розвиток у здобувача освіти ключових та професійних компетентностей.

Ключові компетентності дають змогу особі розуміти ситуацію, досягати успіху в особистісному і професійному житті, набувати соціальної самостійності та забезпечують ефективну професійну й міжособистісну взаємодію.

Ключові компетентності набуваються впродовж строку освітньої програми та можуть розвиватися у процесі навчання протягом усього життя шляхом формального, неформального та інформального навчання.

Ключові компетентності у цьому стандарті корелюються з загальними компетентностями, що визначені професійним стандартом.

Професійні компетентності визначають здатність особи в межах повноважень застосовувати спеціальні знання, уміння та навички, виявляти відповідні моральні та ділові якості для належного виконання встановлених завдань і обов'язків, навчання, професійного та особистісного розвитку.

Результати навчання за цим стандартом визначені для базової кваліфікації «Кухар 4 розряду» та орієнтовані на трудові функції, як відносно автономні одиниці трудової діяльності, формуються на основі переліку ключових і професійних компетентностей та їх опису.

Стандартом визначено загальні знання та вміння, що включаються до змісту першого результату навчання в залежності від освітньої програми. Також до першого результату навчання включаються такі ключові компетентності як «Особистісна, соціальна й навчальна компетентність», «Громадянсько-правова компетентність», «Цифрова компетентність». Підприємницьку компетентність рекомендовано формувати на завершальному етапі освітньої програми. Математична, екологічна та енергоефективна компетентності формуються впродовж освітньої програми в залежності від результатів навчання.

Підготовка кваліфікованих робітників за професією 5122 «Кухар» може проводитися за такими видами: первинна професійна підготовка, професійне (професійно-технічне) навчання, перепідготовка.

Первинна професійна підготовка передбачає здобуття особою всіх результатів навчання, що визначені СП(ПТ)О.

Професійне (професійно-технічне) навчання або перепідготовка передбачає здобуття особою одного або декількох результатів навчання відповідно до потреб роботодавців-замовників кадрів або особистості.

Підвищення кваліфікації проводиться відповідно до пункту 2.2. професійного стандарту.

СП(ПТ)О встановлює максимально допустиму кількість годин при первинній професійній підготовці для досягнення результатів навчання. Кількість годин для кожного окремого результату навчання визначається освітньою програмою закладу освіти в залежності від контингенту здобувачів освіти, можливостей педагогічних працівників тощо.

При організації перепідготовки, професійного (професійно-технічного) навчання або навчанні на виробництві строк професійного навчання може бути скороченим з урахуванням наявності в особи документів про освіту чи присвоєння кваліфікації, набутого досвіду (неформальна чи інформальна освіта) та визначається за результатами вхідного контролю. Вхідний контроль знань, умінь та навичок здійснюється відповідно до законодавства.

Тривалість професійної підготовки встановлюється відповідно до освітньої програми в залежності від виду підготовки та визначається робочим навчальним планом. Освітня програма може включати додаткові компетентності (за потреби), регіональний компонент, предмети за вибором здобувача освіти.

Розподіл навчального навантаження визначається робочим навчальним планом залежно від освітньої програми та включає теоретичну та практичну підготовку, консультації, кваліфікаційну атестацію.

Робочі навчальні плани розробляються самостійно закладами професійної (професійно-технічної) освіти, підприємствами, установами та організаціями, погоджуються із роботодавцями, навчально- (науково) методичними центрами (кабінетами) професійно-технічної освіти та затверджуються органами управління освітою.

Робочі навчальні програми розробляються та затверджуються закладами професійної (професійно-технічної) освіти на основі СП(ПТ)О, визначають зміст навчання відповідно до компетентностей та погодинний розподіл навчального матеріалу.

Перелік необхідного обладнання, устаткування, матеріалів, інструментів визначено професійним стандартом та використовується закладом освіти в залежності від освітньої програми. Додатково заклад освіти формує перелік навчального обладнання для досягнення відповідних результатів навчання.

Після успішного завершення освітньої програми проводиться державна кваліфікаційна атестація, що передбачає оцінювання набутих компетентностей та визначається параметрами: «знає – не знає»; «уміє – не вміє». Поточне оцінювання проводиться відповідно до чинних нормативно-правових актів.

Заклади професійної (професійно-технічної) освіти організовують та здійснюють періодичний контроль знань, умінь та навичок здобувачів освіти, їх кваліфікаційну атестацію. Представники роботодавців, їх організацій та об'єднань можуть долучатися до проведення контролю знань, умінь та навичок здобувачів освіти та безпосередньо беруть участь у кваліфікаційній атестації.

Після завершення навчання кожен здобувач освіти повинен уміти самостійно виконувати всі роботи, передбачені професійним стандартом, технологічними умовами і нормами, встановленими у галузі.

Навчання з охорони праці проводиться відповідно до вимог чинних нормативно-правових актів з питань охорони праці.

Додаткові теми з охорони праці, що стосуються технологічного виконання робіт, застосування матеріалів, обладнання чи інструментів включаються до робочих навчальних програм.

До самостійного виконання робіт здобувачі освіти допускаються лише після навчання й перевірки знань з охорони праці.

Кваліфікаційна пробна робота проводиться за рахунок часу, відведеного на виробничу практику. Перелік кваліфікаційних пробних робіт розробляється закладами професійної (професійно-технічної) освіти, підприємствами, установами та організаціями відповідно до вимог професійного стандарту, потреб роботодавців галузі, сучасних технологій та новітніх матеріалів.

Критерії кваліфікаційної атестації випускників розробляються закладом професійної (професійно-технічної) освіти разом з роботодавцями.

Порядок кваліфікаційної атестації здобувачів освіти та присвоєння їм кваліфікації визначається центральним органом виконавчої влади, що забезпечує формування державної політики у сфері трудових відносин, за погодженням із центральним органом виконавчої влади, що забезпечує формування та реалізує державну політику у сфері освіти і науки.

Здобувачу освіти, який при первинній професійній підготовці опанував відповідну освітню програму й успішно пройшов кваліфікаційну атестацію, присвоюється освітньо-кваліфікаційний рівень «кваліфікований робітник» та видається диплом кваліфікованого робітника державного зразка.

Особі, яка при перепідготовці або професійному (професійно-технічному) навчанні опанувала відповідну освітню програму та успішно пройшла кваліфікаційну атестацію, видається свідоцтво про присвоєння професійної кваліфікації.

Заклади професійної (професійно-технічної) освіти можуть на основі СП(ПТ)О за потребою ринку праці або за бажанням здобувачів освіти розробляти авторські освітні програми та видавати документи (сертифікати) власного зразка.

Таблиця відповідності компетентностей навчальним предметам

Професія: Кухар

Рівень кваліфікації: кухар 4-го розряду

Професійний базовий навчальний модуль

Бюджет навчального часу – 1285 год.,

1. Вибірково-обов'язкові предмети – 35 год.

1.1 Технології:

1.1.1 Основи галузевої економіки та підприємництва-15год.

1.1.2 Облік, калькуляція, звітність-10год.

1.1.3 Фізіологія харчування -10год.

2. Загальнопрофесійна підготовка – 56 год.

2.1. Інформаційні технології – 12 год.

2.2. Правила дорожнього руху – 8 год.

2.3. Основи трудового законодавства – 8 год.

2.4. Професійна етика з основами психології– 8 год.

2.5. Іноземна мова за професійним спрямуванням– 12 год.

2.6. Основи енергоефективності–8 год.

3. Професійно – теоретична підготовка – 463 год.

3.1. Устаткування підприємств харчування – 110 год.

3.2. Технологія приготування їжі з основами товарознавства – 275 год.

3.3. Гігієна та санітарія виробництва – 24 год.

3.4. Організація виробництва та обслуговування – 24 год.

3.5. Охорона праці – 30 год.

4. Професійно – практична підготовка – 717 год.

4.1. Виробниче навчання – 276 год.

4.2. Виробнича практика – 441 год.

5. Державна кваліфікаційна атестація – 14 год.

Загальнопрофесійна підготовка

Умовне позначення	Ключові компетентності	Опис компетентностей		Назва компетентностей
		Знати:	Уміти:	

КК1	Комунікативна компетентність	<ul style="list-style-type: none"> ➤ професійну лексику та термінологію, у тому числі іноземною мовою за професійним спрямуванням; ➤ правила професійної етики та етикету; ➤ види документів у професійній діяльності та правила їх створення та оформлення. 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ використовувати професійну лексику та термінологію за професійним спрямуванням, у тому числі іноземною мовою, при спілкуванні з керівництвом, колегами, клієнтами та постачальниками; ➤ слухати та доносити власну думку; ➤ презентувати себе та результати професійної діяльності; ➤ користуватися документами у професійній діяльності, створювати та оформляти їх. 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Іноземна мова за професійним спрямуванням ➤ Професійна етика з основами психології ➤ Інформаційні технології
КК2	Математична компетентність	<ul style="list-style-type: none"> ➤ правила математичних розрахунків у професійній діяльності, у тому числі розрахунок кількості необхідної сировини та інгредієнтів у залежності від результату навчання; ➤ порядок користування таблицями Збірника рецептур. 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ застосовувати математичні розрахунки у професійній діяльності; ➤ користуватись таблицями Збірника рецептур. 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Основи галузевої економіки та підприємництва
КК3	Особистісна, соціальна й навчальна компетентність	<ul style="list-style-type: none"> ➤ особливості роботи в команді, співпраці з іншими командами підприємства; ➤ поняття особистості, риси характеру, темперамент; ➤ індивідуальні психологічні властивості особистості та її поведінки; ➤ основні психічні процеси та їх вплив на діяльність кухаря; 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ працювати в команді; ➤ відповідально ставитися до професійної діяльності; ➤ самостійно приймати рішення; ➤ діяти в нестандартних ситуаціях; ➤ планувати трудову діяльність; 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Професійна етика з основами психології

		<ul style="list-style-type: none"> ➤ причини і способи розв'язання конфліктних ситуацій у виробничому колективі; ➤ підходи до забезпечення сприятливого психологічного клімату в колективі; ➤ основні психологічні та моральні вимоги до роботи кухаря; ➤ стрес у роботі кухаря, способи саморегуляції психічних станів. 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ знаходити та набувати нових знань, умінь і навичок; ➤ визначати навчальні цілі та способи їх досягнення; ➤ оцінювати власні результати навчання, навчатися впродовж життя; ➤ дотримуватися культури професійної поведінки в колективі; ➤ запобігати виникненню конфліктних ситуацій; ➤ визначати індивідуальні психологічні особливості особистості. 	
КК4	Громадянсько-правова компетентність	<ul style="list-style-type: none"> ➤ основні трудові права та обов'язки працівників; ➤ основні нормативно-правові акти у професійній сфері, що регламентують трудову діяльність; ➤ положення, зміст, форми та строки укладання трудового договору (контракту), підстави його припинення; ➤ соціальні гарантії та чинний соціальний захист на підприємстві, зокрема види та порядок надання відпусток; ➤ порядок розгляду та способи вирішення індивідуальних та колективних трудових спорів; ➤ основи законодавства про захист прав споживачів. 	<p>застосовувати знання щодо:</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ основних трудових прав та обов'язків працівників; ➤ основних нормативно-правових актів у професійній сфері, що регламентують трудову діяльність ➤ положення, змісту, форм, строку укладання та підстав припинення трудового договору (контракту); ➤ соціальних гарантій та чинного соціального захисту на підприємстві, зокрема про види та порядок надання відпусток, порядок оплати лікарняних листів, ➤ порядку розгляду та способів вирішення індивідуальних та колективних трудових спорів; 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Основи трудового законодавства

			<ul style="list-style-type: none"> ➤ дотримуватися законодавства про захист прав споживачів. 	
КК5	Підприємницька компетентність	<ul style="list-style-type: none"> ➤ поняття «ринкова економіка» та принципи, на яких вона базується; ➤ організаційно-правові форми підприємництва в Україні; ➤ положення основних документів, що регламентують підприємницьку діяльність; ➤ процедури відкриття власної справи; ➤ поняття «Бізнес-план»; ➤ основні поняття про господарський облік; ➤ види та порядок ціноутворення; ➤ види заробітної плати; ➤ види стимулювання праці персоналу підприємств; ➤ порядок створення приватного підприємства; ➤ порядок створення та заповнення нормативної документації (книга «доходів та витрат», баланс підприємства); ➤ порядок ведення обліково-фінансової документації підприємства; ➤ порядок проведення інвентаризації; ➤ порядок ліквідації підприємства; 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ користуватися нормативно-правовими актами щодо підприємницької діяльності; ➤ розробляти бізнес-плани. 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Основи галузевої економіки та підприємництва

		<ul style="list-style-type: none"> ➤ поняття «конкуренція», її види та прояви у сфері громадського харчування; ➤ основні фактори впливу держави на економічні процеси (податки, пільги, дотації). 		
КК6	Екологічна та енергоефективна компетентність	<ul style="list-style-type: none"> ➤ основи енергоефективності; ➤ нормативно-правові акти у сфері енергозбереження; ➤ способи енергоефективного використання матеріалів, ресурсів та енергозберігаючого обладнання у професійній діяльності та у побуті; ➤ способи енергозаощадження на підприємстві; ➤ нормативно-правові акти в сфері екології; ➤ основи раціонального використання, відтворення і збереження природних ресурсів; ➤ способи збереження та захисту екології в професійній діяльності та в побуті; ➤ правила сортування сміття, утилізації відходів. 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ раціонально використовувати енергоресурси, витратні матеріали у професійній діяльності та у побуті; ➤ використовувати енергоефективне устаткування; ➤ дотримуватися екологічних норм у професійній діяльності та в побуті. 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Основи енергоефективності
КК7	Цифрова компетентність	<ul style="list-style-type: none"> ➤ інформаційно-комунікаційні засоби, способи їх застосування; ➤ способи пошуку, збереження, обробки та передачі інформації у професійній діяльності. 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ використовувати інформаційно-комунікаційні засоби, технології; ➤ здійснювати пошук інформації, її обробку, передачу та збереження у професійній діяльності. 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Інформаційні технології

Професійно-теоретична підготовка

Результати навчання	Компетентності	Опис компетентностей		Назва компетентностей
		Знати	Уміти	
РН 1. Обробляти овочі, гриби, фрукти, ягоди, горіхоплідні та готувати напівфабрикати з них	ПК 1. Здатність підготуватися до обробки овочів, грибів, ягід, організувати робоче місце	<ul style="list-style-type: none"> ➤ санітарно-гігієнічні вимоги до робочого місця та особистої гігієни працівника; ➤ види інструменту, обладнання, посуду для готування овочів, грибів, ягід, правила їх експлуатації та безпечного застосування; ➤ вимоги охорони праці при експлуатації машин, механізмів, обладнання та устаткування, що використовують для обробки та нарізання овочів, грибів, ягід. 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ перевіряти санітарний стан приміщення, обладнання, інструментів, посуду; ➤ вибирати необхідний інструмент, обладнання для оброблення овочів, грибів, ягід; ➤ організувати робоче місце відповідно до вимог охорони праці. 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Гігієна та санітарія ➤ Організація виробництва та обслуговування ➤ Охорона праці ➤ Устаткування підприємств харчування ➤ Технологія приготування їжі з основами товарознавства
	ПК 2. Здатність отримувати сировину зі складу або від постачальника	<ul style="list-style-type: none"> ➤ правила приймання сировини за якістю і кількістю зі складу або від постачальника; ➤ асортимент та основні характеристики овочів та грибів, фруктів, ягід, горіхоплідних; ➤ харчову цінність різних овочів та грибів, фруктів, ягід, горіхоплідних; ➤ вимоги до якості овочів та грибів, фруктів, ягід, горіхоплідних; ➤ правила підбору овочів та грибів, фруктів, ягід, горіхоплідних; 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ отримувати сировину зі складу або від постачальника; ➤ відбирати овочі, гриби, фрукти, ягоди, горіхоплідні, відповідно до їх кулінарного використання; ➤ зберігати овочі, гриби, фрукти, ягоди, горіхоплідні відповідно до правил та умов зберігання. 	

		<ul style="list-style-type: none"> ➤ правила зберігання овочів та грибів, фруктів, ягід, горіхоплідних. 		
	КК 1. Комунікативна компетентність	<ul style="list-style-type: none"> ➤ професійну термінологію, у тому числі іноземною мовою, щодо овочів, грибів, ягід; ➤ правила спілкування з керівництвом, постачальником, колегами; ➤ норми професійної етики та етикету при спілкуванні. 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ спілкуватися з керівництвом, постачальниками, колегами; ➤ застосовувати професійну термінологію, у тому числі іноземною мовою, щодо овочів, грибів, ягід; ➤ дотримуватись норм професійної етики та етикету. 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Іноземна мова за професійним спрямуванням ➤ Професійна етика з основами психології
	КК 2. Математична компетентність	<ul style="list-style-type: none"> ➤ правила математичних розрахунків при отриманні та приготуванні овочів, грибів, ягід; 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ уміти визначати кількість, вагу, вартість сировини. 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Облік, калькуляція і звітність
	ПК 3. Здатність проводити механічну кулінарну обробку та нарізання овочів, грибів та фруктів, ягід механічним та ручним способами, простими та складними формами; підготування овочів до фарширування	<ul style="list-style-type: none"> ➤ вимоги до якості овочів та грибів, фруктів, ягід, призначених для механічної кулінарної обробки; ➤ правила санітарної обробки кухонного посуду, інструментів, інвентарю, їх маркування та використання для обробки овочів та грибів, фруктів, ягід; ➤ загальні правила безпечної експлуатації устаткування, що використовують для обробки та нарізання овочів та грибів, фруктів, ягід; ➤ методи обробки овочів, фруктів, ягід, грибів та зелені; 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ перевіряти органолептичним методом якість оброблених овочів та грибів, фруктів, ягід, призначених для нарізання різними способами; ➤ нарізати овочі та гриби, фрукти, ягоди простими та складними формами; ➤ обробляти та подрібнювати зелень; ➤ безпечно користуватися інструментом і обладнанням під час нарізання овочів, фруктів, ягід та грибів різними формами; ➤ виготовляти елементи з овочів та грибів, фруктів, ягід для оформлення страв; ➤ готувати овочі та гриби для фарширування; 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Гігієна та санітарія виробництва ➤ Організація виробництва та обслуговування ➤ Охорона праці ➤ Устаткування підприємств харчування ➤ Технологія приготування їжі з основами товарознавства

		<ul style="list-style-type: none">➤ норми виходу овочів та грибів, фруктів, ягід, горіхоплідних після механічної кулінарної обробки;➤ способи мінімізації кількості відходів під час обробки овочів та грибів, фруктів, ягід;➤ правила зберігання оброблених овочів та грибів, фруктів, ягід, для подальшого приготування страв;➤ види та правила експлуатації технологічного обладнання, інвентарю та інструменту, що використовується для обробки овочів та грибів, фруктів, ягід;➤ прийоми та способи нарізання овочів та грибів, фруктів простими та складними формами та їх кулінарне використання;➤ прийоми та способи підготовки овочів та грибів для фарширування;➤ норми виходу овочів та грибів, фруктів після нарізки;➤ правила охолодження та заморожування нарізаних овочів, фруктів та грибів;➤ правила зберігання нарізаних овочів, ягід, фруктів та грибів в свіжому,	<ul style="list-style-type: none">➤ мінімізувати кількість відходів при нарізанні овочів та грибів, фруктів, ягід, подрібненні зелені;➤ дотримуватись температурних режимів заморожування та охолодження нарізаних овочів та грибів, фруктів, ягід, зелені;➤ дотримуватися температурних режимів встановлених для тимчасового зберігання овочів та грибів, фруктів, ягід, зелені перед приготуванням страв;➤ дотримуватися умов та строків зберігання оброблених овочів та грибів, фруктів і ягід у свіжому, сушеному, консервованому та замороженому вигляді.	
--	--	---	---	--

		охолодженому та замороженому вигляді.		
КК 3. Особистісна, соціальна й навчальна компетентність.	<ul style="list-style-type: none"> ➤ особливості роботи в команді, співпраці з іншими командами підприємства; ➤ поняття особистості, риси характеру, темперамент; ➤ індивідуальні психологічні властивості особистості та її поведінки; ➤ основні психічні процеси та їх вплив на діяльність кухаря; ➤ причини і способи розв'язання конфліктних ситуацій у виробничому колективі; ➤ підходи до забезпечення сприятливого психологічного клімату в колективі; ➤ основні психологічні та моральні вимоги до роботи кухаря; ➤ стрес у роботі кухаря, способи саморегуляції психічних станів. 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ працювати в команді; ➤ відповідально ставитися до професійної діяльності; ➤ самостійно приймати рішення; ➤ діяти в нестандартних ситуаціях; ➤ планувати трудову діяльність; ➤ знаходити та набувати нових знань, умінь і навичок; ➤ визначати навчальні цілі та способи їх досягнення; ➤ оцінювати власні результати навчання, навчатися впродовж життя; ➤ дотримуватися культури професійної поведінки в колективі; ➤ запобігати виникненню конфліктних ситуацій; ➤ визначати індивідуальні психологічні особливості особистості. 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Професійна етика з основами психології 	
КК 4. Громадянсько-правова компетентність	<ul style="list-style-type: none"> ➤ основні трудові права та обов'язки працівників; ➤ основні нормативно-правові акти у професійній сфері, що регламентують трудову діяльність; ➤ положення, зміст, форми та строки укладання трудового 	<ul style="list-style-type: none"> застосовувати знання щодо: ➤ основних трудових прав та обов'язків працівників; ➤ основних нормативно-правових актів у професійній сфері, що регламентують трудову діяльність ➤ положення, змісту, форм, строку укладання та 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Охорона праці ➤ Основи трудового законодавства 	

		<p>договору (контракту), підстави його припинення;</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ соціальні гарантії та чинний соціальний захист на підприємстві, зокрема види та порядок надання відпусток; ➤ порядок розгляду та способи вирішення індивідуальних та колективних трудових спорів; ➤ основи законодавства про захист прав споживачів. 	<p>підстав припинення трудового договору (контракту);</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ соціальних гарантій та чинного соціального захисту на підприємстві, зокрема про види та порядок надання відпусток, порядок оплати лікарняних листів, ➤ порядку розгляду та способів вирішення індивідуальних та колективних трудових спорів; ➤ дотримуватися законодавства про захист прав споживачів. 	
	КК 6. Екологічна та енергоефективна компетентність	<ul style="list-style-type: none"> ➤ способи енергоефективного використання матеріалів, ресурсів та енергозберігаючого обладнання у процесі механічної кулінарної обробки та нарізання овочів, грибів та фруктів, ягід; ➤ основи раціонального використання, відтворення і збереження природних ресурсів; ➤ правила утилізації відходів після обробки овочів та грибів, фруктів, ягід, горіхоплідних. 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ раціонально використовувати енергоресурси, витратні матеріали; ➤ використовувати енергоефективне устаткування; ➤ дотримуватись правил сортування сміття та утилізації відходів після обробки та нарізання овочів та грибів, фруктів і ягід. 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Основи енергоефективності ➤ Гігієна санітарія та виробництва
	КК 7. Цифрова компетентність	<ul style="list-style-type: none"> ➤ інформаційно-комунікаційні засоби, способи їх застосування; 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ використовувати інформаційно-комунікаційні засоби, технології; 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Інформаційні технології

		<ul style="list-style-type: none"> ➤ способи пошуку, збереження, обробки та передачі інформації у професійній діяльності. 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ здійснювати пошук інформації, її обробку, передачу та збереження у професійній діяльності. 	
РН 2. Готувати страви та гарніри з овочів, грибів	КК 1. Комунікативна компетентність	<ul style="list-style-type: none"> ➤ професійну лексику та термінологію, у тому числі іноземною мовою, стосовно приготування страв та гарнірів з овочів, грибів. 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ застосовувати професійну лексику та термінологію, у тому числі іноземною мовою, стосовно приготування страв та гарнірів з овочів, грибів. 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Основи професійної термінології з іноземної мови
	ПК 1. Здатність підготуватись до робочого процесу, організувати робоче місце	<ul style="list-style-type: none"> ➤ види кухонного посуду та технологічного обладнання, виробничого інвентарю та інструменту, що використовують при приготуванні страв і гарнірів з овочів та грибів; ➤ правила підбору столового посуду для подавання страв і гарнірів з овочів та грибів; ➤ правила санітарної обробки столового та кухонного посуду, інструментів, інвентарю, їх маркування та використання для приготування страв та гарнірів з овочів, грибів; ➤ правила експлуатації відповідних видів технологічного обладнання, виробничого інвентарю, інструменту та ваговимірювальних приладів для приготування страв та гарнірів з овочів, 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ підбирати інструмент, інвентар, посуд та організовувати робоче місце для приготування та відпуску страв і гарнірів з овочів та грибів; ➤ підбирати столовий посуд для подавання страв і гарнірів з овочів та грибів; ➤ проводити санітарну обробку столового та кухонного посуду, інструментів, інвентарю; ➤ безпечно користуватися інструментом і обладнанням під час приготування страв і гарнірів з овочів та грибів. 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Санітарія та гігієна ➤ Організація виробництва та обслуговування ➤ Устаткування підприємств харчування

		<p>грибів;</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ правила охорони праці при приготуванні страв та гарнів з овочів, грибів. 		
	<p>ПК 2. Здатність готувати страви та гарніри з овочів і грибів</p>	<ul style="list-style-type: none"> ➤ способи та послідовність виконання теплової обробки овочів та грибів; ➤ рецептуру та послідовність виконання технологічних операцій приготування страв і гарнів з овочів та грибів; ➤ правила порціонування, відпуску страв і гарнів з овочів та грибів; ➤ рівень готовності страв; ➤ способи оформлення та температуру подачі страв і гарнів з овочів та грибів; ➤ органолептичні показники якості страв і гарнів з овочів та грибів; ➤ умови і терміни зберігання страв і гарнів з овочів та грибів. 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ дотримуватись рецептури та послідовності виконання технологічних операцій приготування страв і гарнів з овочів та грибів; ➤ порціонувати і оформляти страви і гарніри з овочів та грибів; ➤ перевіряти за органолептичними показниками якість страв і гарнів з овочів та грибів; ➤ мінімізувати кількість відходів при приготуванні страв і гарнів з овочів та грибів; ➤ дотримуватись правил відпуску, температури подачі, норм виходу приготовлених страв і гарнів з овочів та грибів; ➤ дотримуватись умов і термінів зберігання страв і гарнів з овочів та грибів. 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Технологія приготування їжі з основами товарознавства
	<p>КК 2. Математична компетентність</p>	<ul style="list-style-type: none"> ➤ правила проведення обрахунків при приготуванні страв та гарнів з овочів, грибів. 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ проводити обрахунки при приготуванні страв та гарнів з овочів, грибів. 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Облік, калькуляція та звітність
	<p>КК 6. Екологічна та енергоефективна компетентність</p>	<ul style="list-style-type: none"> ➤ способи енергоефективного використання матеріалів та ресурсів у процесі 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ застосовувати способи енергоефективного використання матеріалів та ресурсів у процесі 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Основи екології та енергозбереження ➤ Санітарія та гігієна

		<p>приготування страв та гарнірів з овочів, грибів;</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ правила утилізації відходів після приготування страв та гарнірів з овочів, грибів. 	<p>приготування страв та гарнірів з овочів, грибів;</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ дотримуватись правил сортування сміття та утилізації відходів після приготування страв та гарнірів з овочів, грибів. 	
<p>РН 3. Готувати страви з яєць, молока та молочних продуктів</p>	<p>КК 1. Комунікативна компетентність</p>	<ul style="list-style-type: none"> ➤ професійну лексику та термінологію, у тому числі іноземною мовою, щодо приготування страв з яєць, молока та молочних продуктів. 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ застосовувати професійну лексику та термінологію, у тому числі іноземною мовою, щодо приготування страв з яєць, молока та молочних продуктів. 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Іноземна мова за професійним спрямуванням
	<p>ПК 1. Здатність підготуватись до приготування яєць та сиру, організувати робоче місце.</p>	<ul style="list-style-type: none"> ➤ види технологічного обладнання, інвентарю та інструменту, що використовують при приготуванні страв з яєць, молока та молочних продуктів, правила експлуатації технологічного обладнання, інвентарю, інструменту та ваговимірювальних приладів; ➤ види кухонного посуду для приготування яєць, молока та молочних продуктів, правила підбору столового посуду для подавання страв з різних видів яєць та сиру; ➤ вимоги охорони праці при експлуатації обладнання та устаткування, що використовують під час 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ підбирати інструмент, інвентар, посуд та організовувати робоче місце для приготування страв з яєць, молока та молочних продуктів; ➤ підбирати столовий посуд для подавання страв з яєць, молока та молочних продуктів; ➤ отримувати яйця та сири зі складу або від постачальника; ➤ безпечно користуватися інструментом і обладнанням під час приготування страв з яєць, молока та молочних продуктів. 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Гігієна та санітарія виробництва ➤ Організація виробництва та обслуговування ➤ Охорона праці ➤ Устаткування підприємств харчування

		<p>приготування страв з яєць, молока та молочних продуктів;</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ правила санітарної обробки кухонного посуду, інструментів, інвентарю, їх маркування та використання у процесі приготування страв з яєць, молока та молочних продуктів. 		
	<p>ПК 2. Здатність готувати страви з яєць, молока та молочних продуктів</p>	<ul style="list-style-type: none"> ➤ санітарні норми при готуванні страв з яєць, молока та молочних продуктів; ➤ вимоги до якості, ознаки та органолептичні методи визначення доброякісності яєць, молока та молочних продуктів; ➤ особливості та послідовність обробки яєць, молока та молочних продуктів; ➤ правила підготовки яєць, молока та молочних продуктів до теплової обробки; ➤ рецептуру та послідовність виконання технологічних операцій приготування страв з яєць, молока та молочних продуктів; ➤ правила порціонування, відпуску, температуру подачі страв з яєць, молока та молочних продуктів; 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ дотримуватись рецептури та послідовності виконання технологічних операцій приготування страв з яєць, молока та молочних продуктів; ➤ готувати яйця, яєчні продукти, молоко та молочні продукти до теплової обробки; ➤ готувати та оформлювати страви з яєць, молока та молочних продуктів, дотримуючись сучасних технологій приготування та оформлення страв; ➤ мінімізувати кількість відходів при приготуванні страв з яєць, молока та молочних продуктів; ➤ порціонувати та відпускати страви з яєць, молока та молочних продуктів; ➤ дотримуватись правил відпуску та контролювати вихід приготовлених страв з 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Гігієна та санітарія виробництва ➤ Організація виробництва та обслуговування ➤ Охорона праці ➤ Устаткування підприємств харчування ➤ Технологія приготування їжі з основами товарознавства

		<ul style="list-style-type: none"> ➤ органолептичні показники якості страв з яєць, молока та молочних продуктів; ➤ умови і терміни зберігання страв з яєць, молока та молочних продуктів. 	<p>яєць, молока та молочних продуктів;</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ дотримуватись умов і термінів зберігання страв з яєць, молока та молочних продуктів. 	
	КК 2. Математична компетентність	<ul style="list-style-type: none"> ➤ правила проведення обрахунків при приготуванні страв з яєць, молока та молочних продуктів. 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ застосовувати правила проведення обрахунків при приготуванні страв із яєць, молока та молочних продуктів. 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Облік, калькуляція і звітність
	КК 6. Екологічна та енергоефективна компетентність	<ul style="list-style-type: none"> ➤ способи енергоефективного використання матеріалів та ресурсів у процесі приготування страв яєць, молока та молочних продуктів; ➤ правила утилізації відходів після приготування страв з яєць, молока та молочних продуктів. 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ застосовувати способи енергоефективного використання матеріалів та ресурсів у процесі приготування страв з яєць, молока та молочних продуктів; ➤ дотримуватись правил сортування сміття та утилізації відходів після приготування страв з яєць, молока та молочних продуктів. 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Основи енергоефективності ➤ Гігієна та санітарія виробництва
РН 4. Обробляти різні види риб, продуктів моря та готувати напівфабрикати з них	КК 1. Комунікативна компетентність	<ul style="list-style-type: none"> ➤ професійну лексику та термінологію, що використовується стосовно кулінарної обробки різних видів риб, продуктів моря та приготування напівфабрикатів з них, у тому числі іноземною мовою. 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ застосовувати професійну лексику та термінологію стосовно кулінарної обробки різних видів риб, продуктів моря та приготування напівфабрикатів з них, у тому числі іноземною мовою. 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Іноземна мова за професійним спрямуванням
	ПК 1. Здатність підготуватись до робочого процесу оброблення різних	<ul style="list-style-type: none"> ➤ санітарні норми щодо інструментів, обладнання, посуду, робочого місця при обробці різних видів риб, 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ дотримуватись санітарних норм щодо інструментів, обладнання, посуду, робочого місця при роботі з 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Гігієна та санітарія виробництва ➤ Організація виробництва та

	<p>видів риб, продуктів моря та приготування напівфабрикатів з них, організувати робоче місце.</p>	<p>продуктів моря та приготуванні напівфабрикатів з них;</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ види інструменту, обладнання стосовно оброблення різних видів риб, продуктів моря та приготування напівфабрикатів з них, правила їх експлуатації; ➤ організацію робочого місця для оброблення різних видів риб, продуктів моря та приготування напівфабрикатів з них; ➤ правила безпеки праці при роботі з інструментом, обладнанням; ➤ порядок отримання сировини зі складу або від постачальника. 	<p>рибою, морепродуктами, напівфабрикатами;</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ вибирати інструмент, обладнання для оброблення риби, морепродуктів, та приготування напівфабрикатів; ➤ дотримуватися правил безпеки праці при роботі з інструментом, обладнанням; ➤ отримувати сировину зі складу або від постачальника. 	<p>обслуговування</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Устаткування підприємств харчування
	<p>ПК 2. Здатність проводити механічну кулінарну обробку риби з кістковим і хрящовим скелетом, інших видів риб</p>	<ul style="list-style-type: none"> ➤ класифікацію та характеристику риби з кістковим і хрящовим скелетом; ➤ харчову цінність риби з кістковим і хрящовим скелетом; ➤ кулінарне призначення кожної родини риб; ➤ вимоги до якості живої, охолодженої і замороженої риби; ➤ способи кулінарної механічної обробки риби з кістковим та хрящовим скелетом; 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ перевіряти якість живої, охолодженої та замороженої риби; ➤ забезпечувати режим розморожування різної риби з урахуванням вимог до харчової безпеки; ➤ здійснювати механічну кулінарну обробку риби; ➤ виконувати обробку різних видів риб для використання цілою, порційними шматками-кругляками, порційними шматками та для отримання різних видів філе; 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Технологія приготування їжі з основами товарознавства

		<ul style="list-style-type: none"> ➤ норми виходу обробленої риби; ➤ органолептичні показники якості обробленої риби; ➤ послідовність і правила обробки різних видів риб для приготування: риби обробленої в цілому (з розрізанням черевця і без розрізання) і пластованому вигляді, прийоми виготовлення різних видів філе, оброблення дрібної риби; ➤ прийоми, які використовують при приготуванні напівфабрикатів з риби; ➤ правила охолодження і заморожування обробленої риби; ➤ правила зберігання оброблених видів риби в охолодженому та замороженому вигляді. 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ застосовувати прийоми, які використовують при приготуванні напівфабрикатів з риби; ➤ мінімізувати кількість відходів під час проведення механічної кулінарної обробки риби; ➤ дотримуватись умов зберігання риби в охолодженому і замороженому вигляді. 	
	<p>ПК 3. Здатність готувати котлетну та січену маси з різних видів риби та напівфабрикати з неї</p>	<ul style="list-style-type: none"> ➤ правила відбору риби за якістю та кількістю відповідно до технологічних вимог приготування котлетної та січеної маси та напівфабрикатів з них; ➤ рецептуру та послідовність виконання технологічних операцій приготування котлетної маси та січеної 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ підбирати рибу для приготування котлетної та січеної маси та напівфабрикатів з них; ➤ дотримуватись рецептури та послідовності виконання технологічних операцій під час приготування напівфабрикатів з котлетної та січеної маси з риби; ➤ мінімізувати відходи під час приготування 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Технологія приготування їжі з основами товарознавства

		<p>маси з риби та напівфабрикатів з них;</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ вимоги до якості котлетної та січеної маси з риби та напівфабрикатів з них; ➤ норми виходу напівфабрикатів з котлетної та січеної маси з риби; ➤ умови і терміни зберігання котлетної та січеної маси з риби та напівфабрикатів з них; ➤ правила відбору риби за якістю та кількістю відповідно до технологічних вимог фарширування риби; ➤ рецептуру та послідовність виконання технологічних операцій приготування фаршированої риби; ➤ вимоги до якості фаршированої риби; ➤ норми виходу фаршированої риби; ➤ умови і терміни зберігання фаршированої риби. 	<p>напівфабрикатів з риби;</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ контролювати вихід напівфабрикатів; ➤ перевіряти якість напівфабрикатів з риби; ➤ дотримуватися умов і термінів зберігання напівфабрикатів з риби; ➤ забезпечувати температурний режим і терміни зберігання напівфабрикатів з риби в охолодженому та замороженому вигляді; ➤ виконувати фарширування риби; ➤ визначати якість фаршированої риби; ➤ зберігати фаршировану рибу. 	
	<p>ПК 4. Здатність обробляти морепродукти</p>	<ul style="list-style-type: none"> ➤ класифікацію та характеристику основних видів морепродуктів; ➤ харчову цінність та кулінарне призначення різних видів морепродуктів; ➤ вимоги до якості живих раків, охолоджених та 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ перевіряти якість різних видів морепродуктів; ➤ забезпечувати режим розморожування морепродуктів з урахуванням вимог до харчової безпеки; ➤ здійснювати механічну кулінарну обробку морепродуктів: очищення, 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Організація виробництва та обслуговування ➤ Устаткування підприємств харчування ➤ Технологія приготування їжі з основами товарознавства

		<p>заморожених морепродуктів та морських водоростей;</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ види технологічного обладнання, виробничого інвентарю, інструменту та ваговимірювальних приладів, що використовуються при обробці морепродуктів (гідробіонтів) та підготовці їх до приготування; ➤ правила експлуатації відповідних видів технологічного обладнання, виробничого інвентарю та інструменту; ➤ способи кулінарної механічної обробки морепродуктів: очищення, потрошіння, промивання, нарізка, замочування, панірування; ➤ норми виходу різних видів морепродуктів після обробки; органолептичні показники якості оброблених морепродуктів; ➤ правила охолодження і заморожування морепродуктів; ➤ правила зберігання оброблених морепродуктів в охолодженому і замороженому вигляді. 	<p>потрошіння, промивання, нарізка, замочування, панірування;</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ мінімізувати кількість відходів під час проведення механічної кулінарної обробки морепродуктів; ➤ дотримуватись умов зберігання морепродуктів в охолодженому і замороженому вигляді. ➤ безпечно користуватися інструментом і обладнанням при механічній кулінарній обробці різних видів морепродуктів. 	
--	--	---	--	--

РН 5. Обробляти м'ясо, субпродукти, птицю, дичину та готувати напівфабрикати з них	КК 1. Комуникативна компетентність	<ul style="list-style-type: none"> ➤ професійну лексику та термінологію, що використовується при обробці та приготуванні напівфабрикатів з м'яса, субпродуктів, птиці, дичини, у тому числі іноземною мовою. 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ застосовувати професійну лексику та термінологію стосовно отримання, оброблення та приготування напівфабрикатів з м'яса, субпродуктів, птиці, дичини, у тому числі іноземною мовою. 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Іноземна мова за професійним спрямуванням
	ПК 1. Здатність підготуватися до оброблення м'яса та приготування напівфабрикатів з м'яса, організувати робоче місце	<ul style="list-style-type: none"> ➤ санітарні норми щодо інструментів, обладнання, посуду, робочого місця при роботі з м'ясом, субпродуктами, птицею, дичиною; ➤ види інструменту, обладнання, для оброблення та приготування напівфабрикатів з м'яса, субпродуктів, птиці, дичини; ➤ правила безпеки праці при роботі з інструментом, обладнанням. 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ дотримуватися санітарних норм щодо інструментів, обладнання, посуду, робочого місця при роботі з м'ясом, субпродуктами, птицею, дичиною; ➤ вибирати інструмент, обладнання, для оброблення та приготування напівфабрикатів з м'яса субпродуктів, птиці, дичини; ➤ дотримуватися правил безпеки праці при роботі з інструментом, обладнанням. 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Гігієна та санітарія виробництва ➤ Організація виробництва та обслуговування ➤ Охорона праці ➤ Устаткування підприємств харчування
	ПК 2. Здатність проводити механічну кулінарну обробку баранячих туш, четвртин яловичини, напівтуш телятини, свинини та підготовку окремих частин м'яса	<ul style="list-style-type: none"> ➤ види м'яса; ➤ морфологічний склад м'яса; ➤ основні характеристики м'яса домашніх тварин;3 ➤ харчову цінність різних видів м'яса; ➤ вимоги до якості баранячих, яловичих, телячих, свинячих туш в охолодженому і замороженому вигляді; ➤ технологічні схеми та послідовність обробки 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ визначати види м'яса; ➤ перевіряти та визначати якість охолоджених і заморожених м'ясних туш, окремих частин м'яса; ➤ виконувати механічну кулінарну обробку баранячих, телячих, яловичих, свинячих туш: розморожування, обмивання, обсушування, розрубування на частини, обвалювання, жилкування, зачищення, 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Технологія приготування їжі з основами товарознавства

		<p>баранячих, телячих, яловичих, свинячих туш для приготування напівфабрикатів: брозморожування, обмивання, обсушування, розрубання на частини, обвалювання, жилкування, зачистка, охолодження, заморожування.</p>	<p>приготування напівфабрикатів, охолодження, заморожування.</p>	
	<p>ПК 3. Здатність готувати напівфабрикати з м'яса різної складності</p>	<ul style="list-style-type: none"> ➤ правила відбору м'яса за якістю і кількістю відповідно до технологічних вимог приготування напівфабрикатів з м'яса різної складності; ➤ прийоми, які використовують при приготуванні напівфабрикатів з м'яса: відбивання, маринування, шпигування; ➤ послідовність і правила приготування великошматкових напівфабрикатів; ➤ послідовність і правила приготування панірованих натуральних напівфабрикатів; ➤ послідовність і правила приготування порційних і дрібношматкових натуральних напівфабрикатів; ➤ норми виходу напівфабрикатів з м'яса; 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ підбирати інструмент, інвентар, посуд та організувати робоче місце для приготування напівфабрикатів з м'яса; ➤ безпечно користуватися інструментом і обладнанням при приготуванні напівфабрикатів з м'яса; ➤ готувати різними способами напівфабрикати з м'яса: великошматкові, порційні, дрібношматкові; ➤ мінімізувати кількість відходів під час приготування напівфабрикатів з м'яса; ➤ дотримуватися умов зберігання напівфабрикатів в охолодженому і замороженому вигляді; ➤ перевіряти за органолептичними показниками якість напівфабрикатів з м'яса; ➤ забезпечувати температурний режим і термін зберігання 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Технологія приготування їжі з основами товарознавства

		<ul style="list-style-type: none"> ➤ вимоги до якості напівфабрикатів з м'яса; ➤ правила охолодження і заморожування підготовлених напівфабрикатів з м'яса, призначених для подальшого використання; ➤ умови зберігання охолоджених та заморожених напівфабрикатів з м'яса, призначених для подальшого використання. 	<p>напівфабрикатів з м'яса в охолодженому та замороженому вигляді.</p>	
	<p>ПК 4. Здатність проводити механічну кулінарну обробку та підготовку субпродуктів м'яса</p>	<ul style="list-style-type: none"> ➤ види технологічного обладнання, виробничого інвентарю та інструменту, що використовують при приготуванні напівфабрикатів із субпродуктів; ➤ правила експлуатації відповідних видів технологічного обладнання, виробничого інвентарю, інструменту та ваговимірювальних приладів; ➤ характеристику, харчову цінність та кулінарне призначення різних видів субпродуктів; ➤ правила відбору різних видів субпродуктів за якістю і кількістю відповідно до технологічних вимог 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ підбирати інструмент, інвентар, посуд та організувати робоче місце для приготування напівфабрикатів із субпродуктів; ➤ безпечно користуватися інструментом і обладнанням при приготуванні напівфабрикатів із субпродуктів; ➤ проводити механічну кулінарну обробку субпродуктів; ➤ готувати різними способами напівфабрикати із субпродуктів; ➤ мінімізувати кількість відходів під час приготування напівфабрикатів із субпродуктів; ➤ дотримуватися умов зберігання напівфабрикатів 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Гігієна та санітарія виробництва ➤ Організація виробництва та обслуговування ➤ Охорона праці ➤ Устаткування підприємств харчування ➤ Технологія приготування їжі з основами товарознавства

		<p>приготування напівфабрикатів;</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ прийоми, які використовують при приготуванні напівфабрикатів субпродуктів: ➤ норми виходу напівфабрикатів субпродуктів; ➤ вимоги до якості напівфабрикатів субпродуктів; ➤ правила охолодження і заморожування підготовлених напівфабрикатів субпродуктів, призначених для подальшого використання; ➤ умови і терміни зберігання охолоджених та заморожених напівфабрикатів субпродуктів, призначених для подальшого використання. 	<p>із субпродуктів в охолодженому і замороженому вигляді;</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ перевіряти за органолептичними показниками якість напівфабрикатів із субпродуктів; ➤ забезпечувати температурний режим і термін зберігання напівфабрикатів із субпродуктів в охолодженому та замороженому вигляді. 	
<p>ПК 5. Здатність готувати натуральну січену та котлетну масу з різних видів м'яса та напівфабрикати з них</p>		<ul style="list-style-type: none"> ➤ правила підбору частин яловичої, свинячої туші та телятини для приготування натуральної січеної та котлетної маси; ➤ рецептуру та послідовність виконання технологічного процесу приготування натуральної січеної та котлетної маси з м'яса та напівфабрикатів з неї; 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ готувати натуральну січену та котлетну масу з м'яса, дотримуючись рецептури та послідовності технологічного процесу; ➤ готувати напівфабрикати з натуральної січеної та котлетної маси із м'яса, дотримуючись рецептури та послідовності технологічного процесу; 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Устаткування підприємств харчування ➤ Технологія приготування їжі з основами товарознавства ➤ Облік, калькуляція і звітність

		<ul style="list-style-type: none"> ➤ правила розрахунку необхідної кількості сировини при приготуванні січеної та котлетної маси та напівфабрикатів з неї. ➤ зміст та порядок користування Збірником рецептур і кулінарних виробів; ➤ кулінарне використання напівфабрикатів з натуральної січеної та котлетної маси; ➤ органолептичні показники якості натуральної січеної та котлетної маси із м'яса та напівфабрикатів з них; ➤ норми виходу напівфабрикатів з натуральної січеної та котлетної маси з м'яса; ➤ умови і терміни зберігання натуральної січеної та котлетної маси із м'яса та напівфабрикатів з них. 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ мінімізувати кількість відходів під час приготування натуральної січеної та котлетної маси із м'яса та напівфабрикатів з них; ➤ контролювати вихід напівфабрикатів з натуральної січеної та котлетної маси із м'яса; ➤ перевіряти за органолептичними показниками якість котлетної маси з натуральної січеної та котлетної маси із м'яса та напівфабрикати з них; ➤ дотримуватись умов і термінів зберігання натуральної січеної та котлетної маси із м'яса та напівфабрикатів з них. 	
	<p>ПК 6. Здатність проводити механічну кулінарну обробку птиці</p>	<ul style="list-style-type: none"> ➤ види птиці; ➤ морфологічний склад м'яса птиці; ➤ основні характеристики м'яса птиці; ➤ харчову цінність різних видів м'яса птиці; ➤ вимоги до якості птиці в охолодженому і замороженому вигляді; ➤ види технологічного обладнання, виробничого інвентарю та інструменту, 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ визначати види птиці; ➤ перевіряти та визначати якість охолоджених і заморожених цілих та окремих частин птиці; ➤ виконувати механічну кулінарну обробку птиці: розморожування, промивання, обсушування, обсмалювання, видалення голів, ший і ніжок, потрошіння, доочищення, 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Технологія приготування їжі з основами товарознавства ➤ Організація виробництва та обслуговування ➤ Устаткування підприємств харчування

		<p>що використовують при механічній кулінарній обробці птиці;</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ правила експлуатації відповідних видів технологічного обладнання, використання виробничого інвентарю та інструменту, ваговимірювальних приладів; ➤ способи обробки птиці та приготування основних напівфабрикатів: розморожування, промивання, обсушування, обсмалювання, видалення голів, ший і ніжок, потрошіння, доочищення, заправка різними способами. 	<p>заправка різними способами;</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ застосовувати та правильно експлуатувати технологічне обладнання, виробничий інвентар та інструмент при механічній кулінарній обробці птиці; ➤ дотримуватися правил охорони праці при механічній кулінарній обробці птиці. 	
	<p>ПК 7. Здатність готувати напівфабрикати з птиці різної складності</p>	<ul style="list-style-type: none"> ➤ правила відбору птиці за якістю відповідно до технологічних вимог приготування напівфабрикатів з птиці різної складності; ➤ прийоми, які використовують при приготуванні напівфабрикатів з птиці: відбивання, маринування, шпигування; ➤ послідовність і правила приготування великошматкових напівфабрикатів; 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ підбирати інструмент, інвентар, посуд та організувати робоче місце для приготування напівфабрикатів з птиці; ➤ безпечно користуватися інструментом і обладнанням при приготуванні напівфабрикатів з птиці; ➤ готувати різними способами напівфабрикати з птиці: великошматкові, порційні, дрібношматкові; ➤ мінімізувати кількість відходів під час 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Технологія приготування їжі з основами товарознавства

		<ul style="list-style-type: none"> ➤ послідовність і правила приготування панірованих натуральних напівфабрикатів; ➤ послідовність і правила приготування порційних і дрібношматкових натуральних напівфабрикатів; ➤ норми виходу напівфабрикатів з птиці; ➤ вимоги до якості напівфабрикатів з птиці; ➤ правила охолодження і заморожування підготовлених напівфабрикатів з птиці, призначених для подальшого використання; ➤ умови зберігання охолоджених та заморожених напівфабрикатів з птиці, призначених для подальшого використання. 	<p>приготування напівфабрикатів з птиці;</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ дотримуватися умов зберігання напівфабрикатів в охолодженому і замороженому вигляді; ➤ перевіряти за органолептичними показниками якість напівфабрикатів з птиці; ➤ забезпечувати температурний режим і термін зберігання напівфабрикатів з птиці в охолодженому та замороженому вигляді. 	
	<p>ПК 8. Здатність проводити механічну кулінарну обробку та підготовку субпродуктів птиці</p>	<ul style="list-style-type: none"> ➤ види технологічного обладнання, виробничого інвентарю та інструменту, що використовують при обробці субпродуктів і приготуванні напівфабрикатів із них; ➤ правила експлуатації відповідних видів технологічного обладнання, використання виробничого інвентарю та 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ підбирати інструмент, інвентар, посуд та організувати робоче місце для приготування напівфабрикатів із субпродуктів; ➤ безпечно користуватися інструментом і обладнанням при приготуванні напівфабрикатів із субпродуктів; 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Організація виробництва та обслуговування ➤ Устаткування підприємств харчування ➤ Технологія приготування їжі з основами товарознавства

		<p>інструменту, ваговимірювальних приладів;</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ технології обробки субпродуктів птиці; ➤ норми виходу напівфабрикатів із субпродуктів; ➤ вимоги до якості напівфабрикатів із субпродуктів; ➤ правила охолодження і заморожування приготовлених напівфабрикатів із субпродуктів, призначених для подальшого використання; ➤ способи мінімізації відходів при приготуванні напівфабрикатів із субпродуктів. 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ проводити механічну кулінарну обробку субпродуктів; ➤ готувати різними способами напівфабрикати із субпродуктів; ➤ мінімізувати кількість відходів під час приготування напівфабрикатів із субпродуктів; ➤ дотримуватися умов зберігання напівфабрикатів із субпродуктів в охолодженому і замороженому вигляді; ➤ перевіряти за органолептичними показниками якість напівфабрикатів із субпродуктів; ➤ забезпечувати температурний режим і термін зберігання напівфабрикатів із субпродуктів в охолодженому та замороженому вигляді. 	
	<p>ПК 9. Здатність готувати котлетну масу з птиці та напівфабрикати з неї</p>	<ul style="list-style-type: none"> ➤ види інструменту, інвентарю, посуду та правила організації робочого місця для приготування котлетної маси з м'яса птиці та напівфабрикатів з неї; ➤ технології та рецепти виготовлення котлетної маси з птиці; 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ підбирати інструмент, інвентар, посуд та організувати робоче місце для приготування котлетної маси з м'яса птиці та напівфабрикатів з неї; ➤ виготовляти котлетну масу з різних видів птиці; ➤ визначати якість котлетної маси; 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Організація виробництва та обслуговування ➤ Технологія приготування їжі з основами товарознавства

		<ul style="list-style-type: none"> ➤ органолептичні показники якості котлетної маси з птиці та напівфабрикатів з неї; ➤ види спецій та паніровок; ➤ умови і термін зберігання котлетної маси з м'яса та напівфабрикатів з неї. 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ застосовувати спеції та паніровки; ➤ забезпечувати температурний режим і терміни зберігання напівфабрикатів з птиці в охолодженому та замороженому вигляді. 	
	КК 2. Математична компетентність	<ul style="list-style-type: none"> ➤ способи проведення математичних обрахунків при отриманні, обробленні та приготуванні м'ясної продукції та виробів. 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ проводити математичні обрахунки при отриманні, обробленні та приготуванні м'ясної продукції та виробів. 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Облік, калькуляція і звітність
	КК 6. Екологічна та енергоефективна компетентність	<ul style="list-style-type: none"> ➤ способи енергоефективного використання матеріалів та ресурсів у процесі механічної кулінарної обробки та приготування м'яса; ➤ правила утилізації відходів після обробки різних видів м'ясної продукції та виготовлення котлетної маси з неї. 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ застосовувати способи енергоефективного використання матеріалів та ресурсів у процесі механічної кулінарної обробки та приготування м'яса; ➤ дотримуватись правил сортування сміття та утилізації відходів після обробки різних видів м'ясної продукції та виготовлення котлетної маси з неї. 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Основи енергоефективності ➤ Гігієна та санітарія виробництва
РН 6. Готувати бульйони, супи та соуси	КК 1. Комунікативна компетентність	<ul style="list-style-type: none"> ➤ професійну лексику та термінологію щодо приготування бульйонів, супів та соусів, у тому числі іноземною мовою. 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ застосовувати професійну лексику та термінологію щодо приготування бульйонів, супів та соусів, у тому числі іноземною мовою. 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Іноземна мова за професійним спрямуванням
	ПК 1. Здатність підготуватись до робочого процесу приготування	<ul style="list-style-type: none"> ➤ види кухонного посуду та технологічного обладнання, виробничого інвентарю та інструменту, 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ підбирати інструмент, інвентар, посуд та організувати робоче місце 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Гігієна та санітарія виробництва

	<p>бульйонів, супів та соусів, організувати робоче місце для приготування бульйонів, супів та соусів</p>	<p>що використовують при приготуванні бульйонів, супів та соусів;</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ правила експлуатації технологічного обладнання; ➤ вимоги охорони праці при експлуатації машин, механізмів, обладнання та устаткування, що використовують під час приготування бульйонів, супів та соусів; ➤ правила санітарної обробки кухонного посуду, інструментів, інвентарю, їх маркування та використання у процесі приготування бульйонів, супів та соусів. 	<p>для приготування бульйонів, супів та соусів;</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ безпечно користуватися інструментом і обладнанням під час приготування бульйонів, супів та соусів; ➤ проводити санітарну обробку столового та кухонного посуду, інструментів, інвентарю; ➤ дотримуватись вимог охорони праці, пожежної та електробезпеки під час експлуатації машин, механізмів, обладнання та устаткування. 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Організація виробництва та обслуговування ➤ Охорона праці ➤ Устаткування підприємств харчування
	<p>ПК 2. Здатність приготування бульйонів, супів: заправних, пюреподібних, холодних та різних, їх відпуск</p>	<ul style="list-style-type: none"> ➤ правила відбору інгредієнтів за якістю та кількістю відповідно до технологічних вимог приготування бульйонів, супів та соусів; ➤ рецептуру та послідовність виконання технологічних операцій приготування бульйонів, відварів, пасеровок, супів та соусів; ➤ органолептичні показники якості приготовлених бульйонів, супів та соусів; ➤ методи виправлення недоліків, які можуть виникнути при 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ дотримуватись рецептури та послідовності виконання технологічних операцій приготування бульйонів, супів та соусів; ➤ мінімізувати кількість відходів при приготуванні бульйонів, супів та соусів; ➤ перевіряти, за органолептичними показниками якість приготовлених бульйонів, супів та соусів; ➤ дотримуватися умов і термінів зберігання бульйонів, відварів, пасеровок, супів та соусів; 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Організація виробництва та обслуговування ➤ Технологія приготування їжі з основами товарознавства

		<p>приготуванні бульйонів, супів та соусів;</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ способи мінімізації кількості відходів при приготуванні бульйонів, супів; ➤ правила підбору столового посуду для подавання супів; ➤ правила порціонування, відпуску, температури подачі бульйонів, супів та соусів; ➤ умови і терміни зберігання бульйонів, супів та соусів. 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ підбирати столовий посуд для подавання супів: заправних, пюреподібних, холодних та різних; ➤ використовувати ваговимірювальні прилади; ➤ порціонувати супи; ➤ дотримуватись рецептури та послідовності виконання технологічних операцій приготування супів: заправних, пюреподібних, холодних та різних; ➤ дотримуватись правил відпуску та температури подачі супів: заправних, пюреподібних, холодних та різних; ➤ перевіряти вихід приготовлених супів: заправних, пюреподібних, холодних та різних; ➤ дотримуватись умов і термінів зберігання супів: заправних, пюреподібних, холодних та різних. 	
	КК 2. Математична компетентність	<ul style="list-style-type: none"> ➤ правила проведення обрахунків сировини при приготуванні бульйонів, супів та соусів. 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ проводити обрахунки сировини при приготуванні бульйонів, супів та соусів. 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Облік, калькуляція і звітність
	КК 6. Екологічна та енергоефективна компетентність	<ul style="list-style-type: none"> ➤ способи енергоефективного використання матеріалів та ресурсів у процесі приготування бульйонів, супів та соусів; 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ застосовувати способи енергоефективного використання матеріалів та ресурсів у процесі приготування бульйонів, супів та соусів; 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Основи енергоефективності

		<ul style="list-style-type: none"> ➤ правила утилізації відходів після приготування бульйонів, супів та соусів. 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ дотримуватись правил сортування сміття та утилізації відходів після приготування бульйонів, супів та соусів. 	
РН 7. Готувати страви і гарніри з круп, бобових, макаронних виробів	КК 1. Комуникативна компетентність	<ul style="list-style-type: none"> ➤ професійну лексику та термінологію щодо приготування страв і гарнірів з круп, бобових, макаронних виробів, у тому числі іноземною мовою. 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ застосовувати професійну лексику та термінологію щодо приготування страв і гарнірів з круп, бобових, макаронних виробів, у тому числі іноземною мовою. 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Іноземна мова за професійним спрямуванням
	ПК 1. Здатність підготуватись до приготування страв і гарнірів з круп, бобових, макаронних виробів, організувати робоче місце	<ul style="list-style-type: none"> ➤ види технологічного обладнання, інвентарю та інструменту, що використовують при приготуванні страв з круп, макаронних виробів, бобових та консервів і концентратів; ➤ правила експлуатації технологічного обладнання, інвентарю, інструменту та ваговимірювальних приладів; ➤ види кухонного посуду для приготування страв і гарнірів з круп, бобових, макаронних виробів. ➤ правила підбору столового посуду для подавання страв з круп, макаронних виробів, бобових та консервів і концентратів; ➤ вимоги охорони праці при експлуатації обладнання та 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ підбирати інструмент, інвентар, посуд та організувати робоче місце для приготування страв і гарнірів з круп, бобових, макаронних виробів; ➤ безпечно користуватися інструментом і обладнанням під час приготування страв і гарнірів з круп, бобових, макаронних виробів; ➤ проводити санітарну обробку столового та кухонного посуду, інструментів, інвентарю. 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Гігієна та санітарія виробництва ➤ Організація виробництва та обслуговування ➤ Охорона праці ➤ Устаткування підприємств харчування

		<p>устаткування, що використовують під час приготування страв і гарнірів з круп, бобових, макаронних виробів;</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ правила санітарної обробки кухонного посуду, інструментів, інвентарю, їх маркування та використання у процесі приготування страв і гарнірів з круп, бобових, макаронних виробів. 		
	<p>ПК 2. Здатність готувати страви і гарніри з круп, бобових, макаронних виробів (паст)</p>	<ul style="list-style-type: none"> ➤ види, властивості, кулінарне призначення та особливості підготовки круп, макаронних виробів, бобових та консервів і концентратів для приготування страв; ➤ правила відбору інгредієнтів за якістю та кількістю відповідно до технологічних вимог приготування страв з круп, макаронних виробів, бобових та консервів і концентратів; ➤ загальні правила варіння каш, макаронних виробів, бобових, консервів і концентратів; ➤ рецептуру та послідовність виконання технологічних операцій приготування страв з круп, макаронних 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ готувати крупи, макаронні вироби, бобові та консерви і концентрати до теплової обробки; ➤ варити бобові, каші різної консистенції, макаронні вироби зливним і незливним способом; ➤ готувати страви з каш, бобових та макаронних виробів; ➤ дотримуватись рецептури та послідовності виконання технологічних операцій приготування страв з круп, макаронних виробів, бобових та консервів і концентратів; ➤ мінімізувати кількість відходів при приготуванні страв з круп, макаронних виробів, бобових та консервів і концентратів; ➤ порціонувати та відпускати 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Технологія приготування їжі з основами товарознавства

		<p>виробів, бобових та консервів і концентратів;</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ способи мінімізації відходів при приготуванні страв з круп, макаронних виробів, бобових та консервів і концентратів; ➤ правила порціонування, відпуску; ➤ температуру подачі страв з круп, макаронних виробів, бобових, консервів і концентратів; ➤ органолептичні показники якості страв з круп, макаронних виробів, бобових та консервів і концентратів; ➤ умови і терміни зберігання страв з круп, макаронних виробів, бобових та консервів і концентратів. 	<p>страви з круп, макаронних виробів, бобових та консервів і концентратів;</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ перевіряти за органолептичними показниками якість страв з круп, макаронних виробів, бобових та консервів і концентратів; ➤ дотримуватися умов і термінів зберігання страв з круп, макаронних виробів, бобових та консервів і концентратів. 	
	КК 2. Математична компетентність	<ul style="list-style-type: none"> ➤ правила проведення обрахунків сировини при приготуванні страв і гарнірів з круп, бобових, макаронних виробів (паст). 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ проводити обрахунки сировини при приготуванні страв і гарнірів з круп, бобових, макаронних виробів (паст). 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Облік, калькуляція і звітність
	КК 6. Екологічна та енергоефективна компетентність	<ul style="list-style-type: none"> ➤ способи енергоефективного використання матеріалів та ресурсів у процесі приготування страв і гарнірів з круп, бобових, макаронних виробів (паст); ➤ правила утилізації відходів після приготування страв і 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ застосовувати способи енергоефективного використання матеріалів та ресурсів у процесі приготування страв і гарнірів з круп, бобових, макаронних виробів (паст); ➤ дотримуватись правил сортування сміття та утилізації відходів після 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Основи енергоефективності

		гарнірів з круп, бобових, макаронних виробів (паст).	приготування страв і гарнірів з круп, бобових, макаронних виробів (паст).	
РН 8. Готувати страви з риби та нерибних продуктів моря	КК 1. Комунікативна компетентність	<ul style="list-style-type: none"> ➤ професійну лексику та термінологію щодо приготування страв з риби та нерибних продуктів моря, у тому числі іноземною мовою. 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ застосовувати професійну лексику та термінологію щодо приготування страв з риби та нерибних продуктів моря, у тому числі іноземною мовою. 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Іноземна мова за професійним спрямуванням
	ПК 1. Здатність підготуватись до приготування страв з риби та нерибних продуктів моря, організувати робоче місце	<ul style="list-style-type: none"> ➤ види технологічного обладнання, інвентарю та інструменту, що використовують при приготуванні страв з риби та нерибних продуктів моря; ➤ правила експлуатації технологічного обладнання, інвентарю, інструменту та ваговимірювальних приладів; ➤ види кухонного посуду для приготування страв з риби та нерибних продуктів моря; ➤ правила підбору столового посуду для подавання страв з риби та нерибних продуктів моря; ➤ вимоги охорони праці при експлуатації обладнання та устаткування, що використовують під час приготування страв з риби та нерибних продуктів моря; 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ підбирати інструмент, інвентар, посуд та організувати робоче місце для приготування страв з риби та нерибних продуктів моря; ➤ безпечно користуватися інструментом і обладнанням під час приготування страв з риби та нерибних продуктів моря; ➤ проводити санітарну обробку столового та кухонного посуду, інструментів, інвентарю. 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Гігієна та санітарія виробництва ➤ Організація виробництва та обслуговування ➤ Охорона праці ➤ Устаткування підприємств харчування

		<ul style="list-style-type: none"> ➤ правила санітарної обробки кухонного посуду, інструментів, інвентарю, їх маркування та використання у процесі приготування страв з риби та нерибних продуктів моря. 		
	<p>ПК 2. Здатність готувати страви з риби та нерибних продуктів моря (морепродуктів)</p>	<ul style="list-style-type: none"> ➤ правила відбору інгредієнтів за якістю та кількістю відповідно до технологічних вимог приготування страв із риби та нерибних продуктів моря; ➤ рецептуру та послідовність виконання технологічних операцій приготування страв із риби та нерибних продуктів моря; ➤ технології приготування страв із риби та нерибних продуктів моря; ➤ процеси, які відбуваються в рибі та морепродуктах під час теплової обробки; ➤ правила підбору соусів та гарнірів для страв із риби та морепродуктів; ➤ органолептичні показники якості приготовлених страв із риби та нерибних продуктів моря; ➤ способи мінімізації відходів при приготуванні страв із риби та нерибних продуктів моря; 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ розрахувати кількість інгредієнтів відповідно до кількості порцій; ➤ визначити необхідні спеції для отримання смакових властивостей; ➤ дотримуватись рецептури та послідовності виконання технологічних операцій приготування страв із риби та нерибних продуктів моря; ➤ перевіряти, за органолептичними показниками якість страв із риби та нерибних продуктів моря; ➤ підбирати столовий посуд для подавання страв із риби та нерибних продуктів моря; ➤ порціонувати страви із риби та нерибних продуктів моря; ➤ дотримуватись правил відпуску та температури подачі страв із риби та нерибних продуктів моря; ➤ перевіряти вихід готових страв із риби та нерибних продуктів моря; 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Технологія приготування їжі з основами товарознавства

		<ul style="list-style-type: none"> ➤ умови та терміни зберігання страв із риби та нерибних продуктів моря; ➤ види столового посуду для відпуску страв із риби та нерибних продуктів моря; ➤ правила оформлення, порціонування, подачі страв із риби та нерибних продуктів моря. 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ дотримуватись умов і термінів зберігання страв із риби та нерибних продуктів моря. 	
	КК 2. Математична компетентність	<ul style="list-style-type: none"> ➤ правила проведення обрахунків при приготуванні страв із риби та нерибних продуктів моря. 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ застосовувати правила проведення обрахунків при приготуванні страв із риби та нерибних продуктів моря. 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Облік, калькуляція і звітність
	КК 6. Екологічна та енергоефективна компетентність	<ul style="list-style-type: none"> ➤ способи енергоефективного використання матеріалів та ресурсів у процесі приготування страв із риби та нерибних продуктів моря; ➤ правила утилізації відходів після приготування страв із риби та нерибних продуктів моря. 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ застосовувати способи енергоефективного використання матеріалів та ресурсів у процесі приготування страв із риби та нерибних продуктів моря; ➤ дотримуватись правил сортування сміття та утилізації відходів після приготування страв із риби та нерибних продуктів моря. 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Основи енергоефективності
РН 9. Готувати страви з різних видів м'ясної продукції	КК 1. Комунікативна компетентність	<ul style="list-style-type: none"> ➤ професійну лексику та термінологію, у тому числі іноземною мовою, щодо приготування страв з різних видів м'ясної продукції. 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ застосовувати професійну лексику та термінологію, у тому числі іноземною мовою щодо приготування страв з різних видів м'ясної продукції. 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Іноземна мова за професійним спрямуванням
	ПК 1. Здатність підготуватись до приготування страв з різних видів м'ясної	<ul style="list-style-type: none"> ➤ види технологічного обладнання, інвентарю та інструменту, що використовують при 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ підбирати інструмент, інвентар, посуд та організувати робоче місце для приготування страв з 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Гігієна та санітарія виробництва

	<p>продукції, організувати робоче місце.</p>	<p>приготуванні страв з різних видів м'ясної продукції;</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ правила експлуатації технологічного обладнання, інвентарю, інструменту та ваговимірювальних приладів; ➤ види кухонного посуду для приготування страв і гарнірів з різних видів м'ясної продукції; ➤ правила підбору столового посуду для подавання страв з різних видів м'ясної продукції; ➤ вимоги охорони праці при експлуатації обладнання та устаткування, що використовують під час приготування страв з різних видів м'ясної продукції; ➤ правила санітарної обробки кухонного посуду, інструментів, інвентарю, їх маркування та використання у процесі приготування страв з різних видів м'ясної продукції. 	<p>різних видів м'ясної продукції;</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ безпечно користуватися інструментом і обладнанням під час приготування страв з різних видів м'ясної продукції; ➤ проводити санітарну обробку столового та кухонного посуду, інструментів, інвентарю. 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Організація виробництва та обслуговування ➤ Охорона праці ➤ Устаткування підприємств харчування
	<p>ПК 2. Здатність готувати страви з м'яса, м'ясної котлетної та січеної маси, субпродуктів</p>	<ul style="list-style-type: none"> ➤ правила відбору інгредієнтів за якістю та кількістю відповідно до технологічних вимог приготування страв із м'яса, котлетної та січеної маси й субпродуктів; 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ розрахувати кількість інгредієнтів відповідно до кількості порцій; ➤ визначити необхідні спеції для отримання смакових властивостей; 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Технологія приготування їжі з основами товарознавства ➤ Організація виробництва та обслуговування

		<ul style="list-style-type: none"> ➤ рецептуру та послідовність виконання технологічних операцій приготування страв із м'яса, котлетної та січеної маси й субпродуктів; ➤ технології приготування страв із м'яса, котлетної та січеної маси й субпродуктів; ➤ процеси, які відбуваються в м'ясі, котлетній та січеній масі й субпродуктах під час теплової обробки; ➤ правила підбору соусів та гарнірів для страв із м'яса, котлетної та січеної маси й субпродуктів; ➤ органолептичні показники якості приготовлених страв із м'яса, котлетної та січеної маси й субпродуктів; ➤ способи мінімізації відходів при приготуванні страв із м'яса, котлетної та січеної маси й субпродуктів; ➤ умови та терміни зберігання страв із м'яса, котлетної та січеної маси й субпродуктів; ➤ види столового посуду для відпуску страв із м'яса, котлетної та січеної маси й субпродуктів; 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ дотримуватись рецептури та послідовності виконання технологічних операцій приготування страв із м'яса, м'ясної котлетної та січеної маси, субпродуктів; ➤ підбирати до страв соуси, гарніри; ➤ перевіряти, за органолептичними показниками якість страв із м'яса, м'ясної котлетної та січеної маси, субпродуктів; ➤ підбирати столовий посуд для подавання страв із м'яса, м'ясної котлетної та січеної маси, субпродуктів; ➤ порціонувати страви із м'яса, м'ясної котлетної та січеної маси, субпродуктів; ➤ оформлювати страви, використовуючи елементи сучасного декору; ➤ дотримуватись правил відпуску та температури подачі страв; ➤ перевіряти вихід готових страв; ➤ дотримуватись умов і термінів зберігання страв; ➤ безпечно користуватися інструментом і обладнанням під час приготування страв; ➤ дотримуватись рецептури та послідовності 	
--	--	---	---	--

		<ul style="list-style-type: none"> ➤ норми виходу та температуру подачі страв із м'яса, котлетної та січеної маси й субпродуктів; ➤ правила оформлення, порціонування, подачі страв із м'яса, котлетної та січеної маси й субпродуктів; ➤ правила відбору інгредієнтів за якістю та кількістю відповідно до технологічних вимог приготування страв із птиці; ➤ рецептуру та послідовність виконання технологічних операцій приготування страв із птиці; ➤ технології приготування страв із птиці; ➤ процеси, які відбуваються в м'ясі птиці під час теплової обробки; ➤ правила підбору соусів та гарнірів для страв із птиці; ➤ органолептичні показники якості приготовлених страв із птиці; ➤ способи мінімізації відходів при приготуванні страв із птиці; ➤ умови та терміни зберігання страв із птиці; ➤ види столового посуду для відпуску страв із птиці; 	<p>виконання технологічних операцій приготування страв із птиці;</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ перевіряти, за органолептичними показниками якість страв із птиці; ➤ підбирати столовий посуд для подавання страв із птиці; ➤ порціонувати страви із птиці; ➤ дотримуватись правил відпуску та температури подачі страв із птиці; ➤ перевіряти вихід готових страв із птиці; ➤ дотримуватись умов і термінів зберігання страв із птиці. 	
--	--	--	---	--

		<ul style="list-style-type: none"> ➤ правила оформлення, порціонування, подачі страв із птиці. 		
	КК 2. Математична компетентність	<ul style="list-style-type: none"> ➤ правила проведення обрахунків сировини при приготуванні страв з різних видів м'ясної продукції. 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ застосовувати правила проведення обрахунків сировини при приготуванні страв з різних видів м'ясної продукції. 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Облік, калькуляція і звітність
	КК 6. Екологічна та енергоефективна компетентність	<ul style="list-style-type: none"> ➤ способи енергоефективного використання матеріалів та ресурсів у процесі приготування страв з різних видів м'ясної продукції; ➤ правила утилізації відходів після приготування страв з різних видів м'ясної продукції. 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ застосовувати способи енергоефективного використання матеріалів та ресурсів у процесі приготування страв з різних видів м'ясної продукції; ➤ дотримуватись правил сортування сміття та утилізації відходів після приготування страв з різних видів м'ясної продукції. 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Основи енергоефективності
РН 10. Готувати тісто та вироби з нього	КК 1. Комунікативна компетентність	<ul style="list-style-type: none"> ➤ професійну лексику та термінологію, у тому числі іноземною мовою, стосовно виготовлення тіста та виробів з нього. 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ застосовувати професійну лексику та термінологію, у тому числі іноземною мовою, стосовно виготовлення тіста та виробів з нього. 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Іноземна мова за професійним спрямуванням
	ПК 1. Здатність підготуватись до робочого процесу, організувати робоче місце	<ul style="list-style-type: none"> ➤ санітарні норми щодо інструментів, обладнання, посуду, робочого місця для готування тіста та виробів з нього; ➤ види інструменту, обладнання для готування тіста та виробів з нього; правила їх експлуатації; ➤ правила безпеки праці при роботі з інструментом, обладнанням; 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ дотримуватись санітарних норм щодо інструментів, обладнання, посуду, робочого місця для готування тіста та виробів з нього; ➤ вибирати інструмент, обладнання для готування тіста та виробів з нього; ➤ дотримуватись правил безпеки праці при роботі з інструментом, обладнанням; ➤ отримувати сировину зі 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Гігієна та санітарія виробництва ➤ Організація виробництва та обслуговування ➤ Охорона праці

		<ul style="list-style-type: none"> ➤ порядок отримання сировини зі складу або від постачальника. 	<p>складу або від постачальника.</p>	
	<p>ПК 2. Здатність виготовляти різні види прісного тіста та виробів з нього, в тому числі з різними начинками: вареників, пельменів, млинчиків, тощо</p>	<ul style="list-style-type: none"> ➤ види та ознаки доброякісності борошна; ➤ види поліпшувачів для зміни клейковини борошна; ➤ правила підготовки борошна, яєць, рідини для замішування прісного тіста; ➤ вимоги до якості замішаного тіста; ➤ умови і терміни зберігання прісного тіста; ➤ способи мінімізації кількості відходів під час приготування напівфабрикатів та виробів з прісного тіста; ➤ рецептуру та послідовність виконання технологічних операцій приготування начинок та виробів з прісного тіста; ➤ органолептичні показники якості виробів з прісного тіста; ➤ норми виходу напівфабрикатів та готових страв з прісного тіста; ➤ правила відпуску та температуру подачі виробів з прісного тіста; 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ визначати види та якість борошна; ➤ застосовувати поліпшувачі для зміни клейковини борошна; ➤ готувати тісто відповідно до послідовності виконання технологічних операцій приготування прісного тіста для вареників, пельменів, локшини, пасти, млинчиків тощо; ➤ дотримуватись рецептури; ➤ мінімізувати кількість відходів при приготуванні прісного тіста; ➤ перевіряти за органолептичними показниками якість приготовленого прісного тіста; ➤ дотримуватись умов і терміну зберігання прісного тіста. ➤ дотримуватись рецептури та послідовності виконання технологічних операцій приготування напівфабрикатів та виробів з прісного тіста; ➤ готувати страви та кулінарні вироби з прісного тіста та різними начинками; 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Технологія приготування їжі з основами товарознавства

		<ul style="list-style-type: none"> ➤ умови і терміни зберігання страв та кулінарних виробів з прісного тіста. 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ перевіряти за органолептичними показниками якість напівфабрикатів та готових страв з прісного тіста; ➤ оформляти та відпускати вироби з прісного тіста; ➤ дотримуватися умов і термінів зберігання напівфабрикатів та виробів з прісного тіста. 	
	<p>ПК 3. Здатність готувати дріжджове тісто та вироби з нього</p>	<ul style="list-style-type: none"> ➤ види технологічного обладнання, виробничого інвентарю, інструменту, посуду для приготування безопарного дріжджового тіста та виробів з нього; ➤ правила відбору продуктів за якістю і кількістю відповідно до технологічних вимог приготування безопарного дріжджового тіста та виробів з нього; ➤ рецептуру та послідовність виконання технологічних операцій приготування безопарного дріжджового тіста та виробів з нього; ➤ рецептуру та послідовність виконання технологічних операцій приготування фаршів та начинок; ➤ рецептуру та послідовність виконання технологічних операцій приготування 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ організовувати робоче місце під час приготування безопарного дріжджового тіста та виробів з нього; ➤ підбирати виробничий інвентар, обладнання, безпечно користуватися ним під час приготування безопарного дріжджового тіста та виробів з нього; ➤ підбирати столовий посуд для подавання виробів з дріжджового тіста; ➤ підбирати сировину для приготування дріжджового тіста та виробів з нього; ➤ підбирати сировину для приготування фаршів та начинок; ➤ перевіряти за органолептичними показниками якість сировини для приготування дріжджового тіста та виробів з нього; ➤ готувати безопарне 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Організація виробництва та обслуговування ➤ Технологія приготування їжі з основами товарознавства

		<p>виробів з безопарного дріжджового тіста;</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ вимоги до якості дріжджового тіста та виробів з нього; ➤ процеси, що проходять під час замісу, бродіння тіста та випікання виробів; ➤ недоліки тіста, що виникають внаслідок неправильного режиму бродіння, причини, способи усунення; ➤ недоліки випечених виробів, причини, способи усунення; ➤ можливі втрати під час теплової обробки; ➤ способи оформлення та подавання виробів з дріжджового тіста; ➤ види посуду для подавання виробів з дріжджового тіста; ➤ вихід виробів з дріжджового тіста; ➤ правила відбору продуктів за якістю і кількістю відповідно до технологічних вимог приготування опарного дріжджового тіста та виробів з нього; ➤ рецептуру та послідовність виконання технологічних операцій приготування 	<p>дріжджове тісто та вироби з нього: штучні, порційні, багатопорційні;</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ готувати фарші та начинки для виробів з дріжджового тіста; ➤ мінімізувати кількість відходів при приготуванні дріжджового тіста та виробів з нього; ➤ оформляти та відпускати вироби з дріжджового тіста; ➤ перевіряти за органолептичними показниками якість виробів з дріжджового тіста; ➤ перевіряти вихід готових виробів з дріжджового тіста; ➤ дотримуватись умов і термінів зберігання виробів з дріжджового тіста; ➤ готувати опарне дріжджове тісто та вироби з нього: штучні, порційні, багатопорційні; ➤ оформляти та відпускати вироби з дріжджового тіста; ➤ перевіряти вихід готових виробів з дріжджового тіста; ➤ дотримуватись умов і термінів зберігання виробів з дріжджового тіста. 	
--	--	---	--	--

		<p>опарного дріжджового тіста та виробів з нього;</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ рецептуру та послідовність виконання технологічних операцій приготування виробів з опарного дріжджового тіста: штучних, порційних, багатопорційних. 		
	КК 2. Математична компетентність	<ul style="list-style-type: none"> ➤ правила проведення обрахунків сировини при виготовленні різних видів тіста та виробів з нього. 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ проводити обрахунки сировини при виготовленні різних видів тіста та виробів з нього; ➤ проводити обрахунки при виготовленні дріжджового тіста опарним та безопарним способом та виробів з нього. 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Облік, калькуляція і звітність
	КК 6. Екологічна та енергоефективна компетентність	<ul style="list-style-type: none"> ➤ способи енергоефективного використання матеріалів та ресурсів у процесі виготовлення різних видів тіста та виробів з нього; ➤ правила утилізації відходів після виготовлення різних видів тіста та виробів з нього. 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ застосовувати способи енергоефективного використання матеріалів та ресурсів у процесі виготовлення різних видів тіста та виробів з нього; ➤ дотримуватись правил сортування сміття та утилізації відходів після виготовлення різних видів тіста та виробів з нього. 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Основи енергоефективності
РН 11. Готувати холодні страви та закуски	КК 1. Комунікативна компетентність	<ul style="list-style-type: none"> ➤ професійну лексику та термінологію, у тому числі іноземною мовою, стосовно приготування холодних страв і закусок. 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ застосовувати професійну лексику та термінологію, у тому числі іноземною мовою, стосовно приготування холодних страв і закусок. 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Іноземна мова за професійним спрямуванням

	<p>ПК 1. Здатність готувати салати, овочеві закуски, холодні страви і закуски із сиру, яєць</p>	<ul style="list-style-type: none"> ➤ види технологічного обладнання, виробничого інвентарю, інструменту, посуду для приготування холодних страв і закусок із сиру, яєць; ➤ загальну характеристику сировини для приготування холодних страв, закусок із сиру, яєць; ➤ органолептичні показники якості сировини для виготовлення холодних страв, закусок із сиру, яєць; ➤ правила підготовки сировини для виготовлення холодних страв, закусок із сиру, яєць; ➤ умови і терміни зберігання сировини для приготування холодних страв і закусок із сиру, яєць; ➤ правила відбору інгредієнтів за якістю та кількістю відповідно до технологічних вимог салатів, овочевих закусок, холодних страв, закусок із сиру, яєць; ➤ рецептуру та послідовність виконання технологічних операцій приготування салатів, овочевих закусок, холодних страв, закусок із сиру, яєць; 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ підбирати сировину для холодних страв, закусок із сиру, яєць; ➤ готувати сировину для холодних страв, закусок із сиру, яєць; ➤ перевіряти за органолептичними показниками якість сировини для холодних страв, закусок із сиру, яєць; ➤ готувати салати, овочеві закуски, холодні страви, закуски із сиру, яєць; ➤ оформляти, порціонувати та відпускати салати, овочеві закуски, холодні страви, закуски із сиру, яєць; ➤ підбирати до салатів соуси та салатні заправки; ➤ оформляти салати, овочеві закуски, холодні страви, закуски із сиру, яєць використовуючи сучасні елементи декору; ➤ перевіряти органолептичним методом якість салатів, овочевих закусок, холодних страв, закусок із сиру, яєць; ➤ підбирати столовий посуд для подавання салатів, овочевих закусок, холодних страв, закусок із сиру, яєць; ➤ порціонувати салати, 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Організація виробництва та обслуговування ➤ Технологія приготування їжі з основами товарознавства
--	--	---	---	--

		<ul style="list-style-type: none"> ➤ органолептичні показники якості салатів, овочевих закусок, холодних страв, закусок із сиру, яєць; ➤ способи оформлення та подавання салатів, овочевих закусок, холодних страв, закусок із сиру, яєць; ➤ види посуду для подавання салатів, овочевих закусок, холодних страв, закусок із сиру, яєць; ➤ правила порціонування та відпуску салатів, овочевих закусок, холодних страв, закусок із сиру, яєць. 	<p>овочеві закуски, холодні страви, закуски із сиру, яєць;</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ перевіряти вихід готових страв; ➤ дотримуватись умов і термінів зберігання салатів, овочевих закусок, холодних страв, закусок із сиру, яєць. 	
	КК 2. Математична компетентність	<ul style="list-style-type: none"> ➤ правила проведення обрахунків сировини при приготуванні холодних страв і закусок. 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ проводити обрахунки сировини при приготуванні холодних страв і закусок. 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Облік, калькуляція і звітність
	ПК 2. Здатність готувати холодні страви з риби	<ul style="list-style-type: none"> ➤ правила відбору продуктів за якістю і кількістю відповідно до технологічних вимог приготування холодних страв і закусок з риби; ➤ рецептуру та послідовність виконання технологічних операцій приготування холодних страв і закусок з риби; ➤ органолептичні показники якості холодних страв і закусок з риби; 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ організувати робоче місце під час приготування холодних страв та закусок з риби; ➤ підбирати виробничий інвентар, обладнання; ➤ безпечно користуватися ним під час приготування холодних страв та закусок з риби; ➤ підбирати столовий посуд для подавання холодних страв та закусок з риби; ➤ підбирати сировину для приготування холодних страв з риби; 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Технологія приготування їжі з основами товарознавства ➤ Організація виробництва та обслуговування

		<ul style="list-style-type: none"> ➤ способи оформлення та подавання холодних страв і закусок з риби; ➤ види посуду для подавання холодних страв і закусок з риби; ➤ правила порціонування та відпуску холодних страв і закусок з риби. 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ перевіряти за органолептичними показниками якість сировини для холодних страв та закусок з риби; ➤ готувати холодні страви та закуски з риби; ➤ мінімізувати кількість відходів при приготуванні холодних страв та закусок з риби; ➤ оформляти, порціонувати та відпускати холодні страви та закуски з риби, використовуючи сучасні елементи декору; ➤ перевіряти за органолептичними показниками якість холодних страв та закусок з риби; ➤ перевіряти вихід готових страв; ➤ дотримуватись умов і термінів зберігання холодних страв та закусок з риби. 	
	<p>ПК 3. Здатність готувати холодні страви і закуски з м'яса, птиці та субпродуктів</p>	<ul style="list-style-type: none"> ➤ види технологічного обладнання, виробничого інвентарю, інструменту, посуду для приготування холодних страв і закусок з м'яса, птиці та субпродуктів; ➤ правила відбору продуктів за якістю і кількістю відповідно до 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ організувати робоче місце для приготування холодних страв та закусок з м'яса, птиці та субпродуктів; ➤ підбирати виробничий інвентар, обладнання, безпечно користуватися ним під час приготування холодних страв та закусок з м'яса, птиці та 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Організація виробництва та обслуговування ➤ Технологія приготування їжі з основами товарознавства

		<p>технологічних вимог приготування холодних страв і закусок з м'яса, птиці та субпродуктів;</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ рецептуру та послідовність виконання технологічних операцій приготування холодних страв і закусок з м'яса, птиці та субпродуктів; ➤ органолептичні показники якості холодних страв і закусок з м'яса, птиці та субпродуктів; ➤ сучасні способи оформлення та подавання холодних страв і закусок з м'яса, птиці та субпродуктів; ➤ види посуду для подавання холодних страв і закусок з м'яса, птиці та субпродуктів; ➤ правила порціонування та відпуску холодних страв і закусок з м'яса, птиці та субпродуктів. 	<p>субпродуктів;</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ підбирати столовий посуд для подавання холодних страв та закусок з м'яса, птиці та субпродуктів; ➤ підбирати сировину для приготування холодних страв з м'яса, птиці та субпродуктів; ➤ перевіряти за органолептичними показниками якість сировини для холодних страв та закусок з м'яса, птиці та субпродуктів; ➤ готувати холодні страви та закуски з м'яса, птиці та субпродуктів; ➤ мінімізувати кількість відходів при приготуванні холодних страв та закусок з м'яса, птиці та субпродуктів; ➤ оформляти, порціонувати та відпускати холодні страви та закуски з м'яса, птиці та субпродуктів, використовуючи сучасні елементи декору; ➤ перевіряти за органолептичними показниками якість холодних страв та закусок з м'яса, птиці та субпродуктів; ➤ перевіряти вихід готових страв; 	
--	--	--	--	--

			<ul style="list-style-type: none"> ➤ дотримуватись умов і термінів зберігання холодних страв та закусок з м'яса, птиці та субпродуктів. 	
	КК 6. Екологічна та енергоефективна компетентність	<ul style="list-style-type: none"> ➤ способи енергоефективного використання матеріалів та ресурсів при приготуванні холодних страв і закусок; ➤ правила утилізації відходів після приготування холодних страв і закусок. 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ застосовувати способи енергоефективного використання матеріалів та ресурсів при приготуванні холодних страв і закусок; ➤ дотримуватись правил сортування сміття та утилізації відходів після приготування холодних страв і закусок. 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Основи енергоефективності ➤ Гігієна та санітарія виробництва
РН 12. Готувати солодкі страви на напої	КК 1. Комунікативна компетентність	<ul style="list-style-type: none"> ➤ професійну лексику та термінологію, у тому числі іноземною мовою, стосовно приготування солодких страв і напоїв. 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ застосовувати професійну лексику та термінологію, у тому числі іноземною мовою, стосовно приготування солодких страв і напоїв. 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Іноземна мова за професійним спрямуванням
	ПК 1. Здатність готувати солодкі страви	<ul style="list-style-type: none"> ➤ види кухонного посуду та технологічного обладнання, виробничого інвентарю, інструменту, що використовують при приготуванні солодких страв; ➤ правила експлуатації технологічного обладнання, виробничого інвентарю, інструменту та ваговимірвальних приладів; ➤ види столового посуду для подавання солодких страв; 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ організувати робоче місце під час приготування солодких страв; ➤ підбирати виробничий інвентар, обладнання, безпечно користуватися ним під час приготування солодких страв; ➤ підбирати столовий посуд для подавання солодких страв; ➤ підбирати сировину для приготування солодких страв; ➤ перевіряти за органолептичними 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Організація виробництва та обслуговування ➤ Технологія приготування їжі з основами товарознавства

		<ul style="list-style-type: none"> ➤ правила відбору продуктів за якістю і кількістю відповідно до технологічних вимог приготування солодких страв; ➤ рецептуру та послідовність виконання технологічних операцій приготування солодких страв; ➤ органолептичні показники якості солодких страв; ➤ способи оформлення та подавання солодких страв; ➤ види посуду для подавання солодких страв; ➤ правила порціонування солодких страв. 	<p>показниками якість сировини для солодких страв;</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ готувати солодкі страви відповідно до рецептури; ➤ мінімізувати кількість відходів при приготуванні солодких страв; ➤ оформляти, порціонувати та відпускати солодкі страви, використовуючи сучасні елементи декору; ➤ перевіряти за органолептичними показниками якість солодких страв; ➤ перевіряти вихід готових страв; ➤ дотримуватись умов і термінів зберігання солодких страв. 	
	ПК 2. Здатність готувати напої	<ul style="list-style-type: none"> ➤ види кухонного посуду та технологічного обладнання, виробничого інвентарю та інструменту, що використовують при приготуванні напоїв; ➤ правила експлуатації відповідних видів технологічного обладнання, виробничого інвентарю, інструменту; ➤ види посуду для подавання напоїв; ➤ правила відбору продуктів за якістю і кількістю відповідно до 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ організовувати робоче місце для приготування напоїв; ➤ підбирати виробничий інвентар, обладнання, безпечно користуватися ним під час приготування напоїв; ➤ підбирати посуд для подавання напоїв; ➤ підбирати сировину для приготування напоїв; ➤ перевіряти за органолептичними показниками якість сировини для 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Організація виробництва та обслуговування ➤ Устаткування підприємств харчування ➤ Технологія приготування їжі з основами товарознавства

		<p>технологічних вимог приготування напоїв;</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ рецептуру та послідовність виконання технологічних операцій приготування напоїв; ➤ органолептичні показники якості напоїв; ➤ правила порціонування напоїв; ➤ способи подавання напоїв. 	<p>приготування напоїв;</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ готувати напої відповідно до рецептури; ➤ порціонувати та відпускати напої; ➤ перевіряти за органолептичними показниками якість напоїв; ➤ перевіряти вихід напоїв. 	
	КК 2. Математична компетентність	<ul style="list-style-type: none"> ➤ правила проведення обрахунків сировини при приготуванні солодких страв і напоїв. 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ проводити обрахунки сировини при приготуванні солодких страв і напоїв. 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Облік, калькуляція і звітність
	КК 6. Екологічна та енергоефективна компетентність	<ul style="list-style-type: none"> ➤ способи енергоефективного використання матеріалів та ресурсів при приготуванні солодких страв і напоїв; ➤ правила утилізації відходів після виготовлення солодких страв і напоїв. 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ застосовувати способи енергоефективного використання матеріалів та ресурсів у процесі приготування солодких страв і напоїв; ➤ дотримуватись правил сортування сміття та утилізації відходів після виготовлення солодких страв і напоїв. 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Основи енергоефективності
	КК 5. Підприємницька компетентність	<ul style="list-style-type: none"> ➤ поняття «ринкова економіка» та принципи, на яких вона базується; ➤ організаційно-правові форми підприємництва в Україні; ➤ положення основних документів, що регламентують підприємницьку діяльність; 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ користуватися нормативно-правовими актами щодо підприємницької діяльності; ➤ розробляти бізнес-плани. 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Основи галузевої економіки та підприємництва

		<ul style="list-style-type: none">➤ процедури відкриття власної справи;➤ поняття «Бізнес-план»;➤ основні поняття про господарський облік;➤ види та порядок ціноутворення;➤ види заробітної плати;➤ види стимулювання праці персоналу підприємств;➤ порядок створення приватного підприємства;➤ порядок створення та заповнення нормативної документації (книга «доходів та витрат», баланс підприємства);➤ порядок ведення обліково-фінансової документації підприємства;➤ порядок проведення інвентаризації;➤ порядок ліквідації підприємства;➤ поняття «конкуренція», її види та прояви у сфері громадського харчування;➤ основні фактори впливу держави на економічні процеси (податки, пільги, дотації).		
--	--	--	--	--

Зведена таблиця за результатами навчання з професії Кухар, кваліфікація 4 розряду

Освітні компоненти	РН-1	РН-2	РН-3	РН-4	РН-5	РН-6	РН-7	ДКА	РН-8	РН-9	РН-10	РН-11	РН-12	ДКА	Всього навч. годин
Вибірково-обов'язкові предмети															35
Технології: Основи галузевої економіки та підприємництва	7	4	4												15
Технології: Облік, калькуляція, звітність			2	4	4										10
Технології: Фізіологія харчування	10														10
Загальнопрофесійна підготовка															56
Інформаційні технології		4	2	4	2										12
Правила дорожнього руху	8														8
Основи трудового законодавства											5	3			8
Професійна етика з основами психології										8					8
Іноземна мова за професійним спрямуванням	6	4	2												12
Основи енергоефективності									4	4					8
Професійно-теоретична підготовка															463
Устаткування підприємств харчування	27	12	4	4	11	6	4		2	4	15	12	9		110
Технологія приготування їжі з основами товарознавства	24	20	10	20	26	48	16		18	28	20	24	21		275
Гігієна та санітарія виробництва	24														24
Організація виробництва та обслуговування	2	4	2	4	6	6									24
Охорона праці	14	4	2	4	6										30
Професійно-практична підготовка															717
Виробниче навчання	30	24	12	24	24	36	24		12	24	30	18	18		276
Виробнича практика	42	35	21	28	35	49	28		42	35	42	49	35		441
ДКА								7						7	14
Всього навчальних годин:	194	111	61	92	114	145	72	7	78	103	112	106	83	7	1285

**Освітня програма за стандартами професійної (професійно-технічної) освіти
на основі компетентнісного підходу з професії: Кухар
Кваліфікація: кухар 4 розряду**

ВИБІРКОВО-ОБОВ'ЯЗКОВІ ПРЕДМЕТИ

ОСВІТНЯ ПРОГРАМА

з предмета

«Технології: Основи галузевої економіки та підприємництва»

Професія: Кухар

Рівень кваліфікації: 3 розряд

Тематичний план

Код результату навчання	Назва теми (компетентності)	Кількість годин	
		Всього	З них на лабораторно-практичні роботи
	1 курс		
	3 розряд		
РН1	КК5 Обробляти овочі, гриби, фрукти, ягоди, горіхоплідні та готувати напівфабрикати з них Тема 1. Економічна наука та її роль у розвитку громадського харчування в Україні. Тема 2. Економічні системи.	7	
РН 2	КК5 Готувати страви та гарніри з овочів, грибів Тема 3. Ринкова економіка та її функціонування.	4	
РН 3	КК5 Готувати страви з яєць, молока та молочних продуктів Тема 4. Підприємництво у сфері ресторанного господарства на сучасному етапі.	4	
	Всього годин:	15	0

Зміст

Код результату навчання	Назва теми (компетентності) Зміст навчального матеріалу
-------------------------	--

PH1	<p>Обробляти овочі, гриби, фрукти, ягоди, горіхоплідні та готувати напівфабрикати з них</p> <p>Тема 1. Економічна наука та її роль у розвитку громадського харчування в Україні. Предмет економічної науки. Виробництво та його фактори. Економічні потреби та ефективне використання обмежених виробничих ресурсів у сфері ресторанного господарства.</p> <p>Тема 2. Економічні системи. Сутність та основні компоненти економічної системи. Права власності в економіці. Порівняльна характеристика ринкової та адміністративно-командної економіки. Вплив зміни економічної системи на розвиток ресторанного господарства в Україні.</p>
PH 2	<p>Готувати страви та гарніри з овочів, грибів</p> <p>Тема 3. Ринкова економіка та її функціонування . Принципи, на яких базується ринкова економіка. Попит, пропозиція та чинники, що їх визначають. Ринкова ціна. Суть конкуренції, її види та методи. Види та інфраструктура ринку.</p>
PH 3	<p>Готувати страви з яєць, молока та молочних продуктів</p> <p>Тема 4. Підприємництво у сфері ресторанного господарства на сучасному етапі. Сутність підприємництва, його функції та умови розвитку в Україні. Мета підприємницької діяльності. Види підприємництва у сфері ресторанного господарства: виробнича, торговельна та посередницька діяльність. Організаційно – правові форми підприємництва в Україні. Державна підтримка та регулювання підприємництва в Україні. Особистість підприємця, його функції та ділові якості. Підприємницька ідея. Види витрат і прибутків. Розрахунок чистого прибутку підприємця.</p>

**Освітня програма з предмета
«Технології: Облік, калькуляція і звітність»**

Професія: Кухар

Рівень кваліфікації: Зрозряд

Тематичний план

Код результату навчання	Результати навчання	Кількість годин	
		Всього	З них на лабораторно-практичні роботи
	1 курс		
	3 розряд		
PH 3	Готувати страви з яєць, молока та молочних продуктів	2	
PH 4	Обробляти різні види риб, продуктів моря та приготування напівфабрикатів з них	4	4
PH 5	Обробляти м'ясо, субпродукти, птицю, дичину та готувати напівфабрикати з них	4	4
	Всього годин:	10	8

Зміст

Код результату навчання	Результати навчання
РН 3	Готувати страви з яєць, молока та молочних продуктів Тема 1. Господарський облік у закладах ресторанного господарства Поняття про господарський облік. Завдання господарського обліку, вимоги до обліку.
РН 4	Обробляти різні види риб, продуктів моря та приготування напівфабрикатів з них
РН 5	Обробляти м'ясо, субпродукти, птицю, дичину та готувати напівфабрикати з них

Освітня програма з предмета «Технології: Фізіологія харчування»

Професія: Кухар

Рівень кваліфікації: III розряд

Кількість годин - 10

З них лабораторно-практичних - 0

Тематичний план

<i>Код результату навчання</i>	Назва теми (компетентності)	<i>Кількість годин</i>	
		<i>всього</i>	<i>З них на лабораторно-практичні роботи</i>
РН1	Вступ. Предмет і завдання курсу фізіологія харчування.	1	
	Харчові речовини та їх фізіологічне значення для організму людини	2	
	Фізіологічна характеристика основних продуктів харчування	2	
	Основи раціонального харчування	2	
	Харчування різних вікових та професійних груп населення	1	
	Основи дієтичного та лікувально-профілактичного харчування	2	
	Всього годин:	10	

Зміст

Код результату навчання	Зміст навчального матеріалу
РН1.1	Тема 1. Вступ. Предмет і завдання курсу фізіологія харчування Вплив харчування на стан здоров'я населення. Функції їжі. Поняття термінів "фізіологія" та "фізіологія харчування".
РН1.2	Тема 2. Харчові речовини та їх фізіологічне значення для організму людини

	<p>Нормування білків у раціонах харчування (фізіологічне значення білків, джерела постачання, наслідки надлишку та дефіциту білків у харчовому раціону, добова потреба).</p> <p>Зміни білків при кулінарній обробці. Нормування вуглеводів у раціонах харчування. Нормування вітамінів у раціонах харчування. Ознаки вітамінної недостатності.</p> <p>Причини розвитку вітамінної недостатності. Профілактика гіповітамінозів.</p> <p>Вплив кулінарної обробки на збереження вітамінів. Нормування мінеральних речовин у раціонах харчування.</p>
PH1.3	<p>Тема 3. Фізіологічна характеристика основних продуктів харчування</p> <p>Характеристика, значення та використання продуктів тваринного походження у раціональному та лікувальному харчуванні (м'яса та м'ясопродуктів, риби та рибопродуктів, молока та молокопродуктів, яєць та яйцепродуктів).</p> <p>Характеристика, значення та використання продуктів рослинного походження у раціональному та лікувальному харчуванні. Вода - фізіологічне значення води</p>
PH1.4	<p>Тема 4. Основи раціонального харчування</p> <p>Поняття про раціональне харчування, закони раціонального харчування.</p> <p>Вимоги до раціонального харчування. Основні вимоги до харчування.</p> <p>Структура харчового раціону. Фізіологічні вимоги до режиму харчування.</p>
PH1.5	<p>Тема 5. Харчування різних вікових та професійних груп населення</p> <p>Раціональне харчування дітей, підлітків та студентів.</p> <p>Раціональне харчування людей розумової праці, робітників легкої, середньої та важкої праці.</p> <p>Особливості раціонального харчування людей похилого віку та спортсменів.</p>
PH1.6	<p>Тема 6. Основи дієтичного та лікувально-профілактичного харчування</p> <p>Поняття про дієтичне харчування, дієтичні продукти, специфічна дія продуктів та страв.</p> <p>Використання овочів і фруктів у лікувальному харчуванні. Характеристика основних дієт.</p> <p>Основи лікувально-профілактичного харчування.</p> <p>Раціони лікувально-профілактичного харчування.</p> <p>Лікувально-профілактичне харчування для профілактики основних захворювань у людини.</p>

ЗАГАЛЬНОПРОФЕСІЙНА ПІДГОТОВКА

ОСВІТНЯ ПРОГРАМА З ПРЕДМЕТА

«Інформаційні технології»

Професія: Кухар

Рівень кваліфікації: III розряд

Кількість годин - 12

З них лабораторно-практичних - 8

Тематичний план

	Назва теми (компетентності)	Кількість годин
--	-----------------------------	-----------------

Код результату навчання		Всього	З них ЛПР
P2	КК7 Інформаційно-комунікаційні технології для автоматизації ресторанного бізнесу. Система «POS Sector».	4	2
PH3	КК7 Програмні засоби ПК.	2	2
PH4	КК7 Використання електронних таблиць.	4	4
PH5	КК7 Комп'ютерні телекомунікації та комп'ютерні мережі.	2	
Всього годин:		12	8
Зміст			
Код результату навчання	Назва теми (компетентності) Зміст навчального матеріалу		
P2	КК7 Використання інформаційно-комунікаційних технологій для автоматизації ресторанного бізнесу.		
	Поняття про інформацію та інформаційні технології. Використання інформаційних технологій та їх складових в галузі.		
	Система «POS Sector».		
	ЛПР 1. Створення меню та замовлень.		
PH3	КК7 Програмні засоби ПК.		
	Програмне забезпечення ПК. Текстовий редактор MS Word. Робота з меню «Таблиця».		
	Види і типи презентацій. Створення презентацій за допомогою MS Power Point або Google Презентацій.		
	ЛПР 2. Створення калькуляційної картки.		
PH4	КК7 Використання електронних таблиць.		
	Програми, які використовуються в роботі з розрахунковими документами. Табличний процесор MS Excel.		
	ЛПР 3. Побудова діаграм на основі табличної інформації		
	ЛПР 4. Виконання розрахунків. Використання майстра функцій, введення формул.		
PH5	КК7 Комп'ютерні телекомунікації та комп'ютерні мережі.		

**ОСВІТНЯ ПРОГРАМА З ПРЕДМЕТА
«Правила дорожнього руху»**

Професія: Кухар

Рівень кваліфікації: III розряд

Тематичний план

	Назва теми	Кількість годин
--	------------	-----------------

Код результату навчання	(компетентності)	Всього	З них ЛПР
РН1	Загальні положення, терміни та визначення	1	
	Регулювання дорожнього руху	3	
	Обов'язки та права учасників дорожнього руху	2	
	Вимоги до водіїв мопедів, велосипедів.	1	
	Відповідальність за порушення Правил дорожнього руху	1	
Разом:		8	0
Зміст			
Код результату навчання	Зміст навчального матеріалу		
РН1	Загальні положення, терміни та визначення.		
	Закон України "Про дорожній рух". Правила дорожнього руху як правова основа дорожнього руху, що має за мету створення безпечних умов для його учасників. Закон України "Про дорожній рух" про порядок навчання різних груп населення Правил дорожнього руху. Аналіз дорожньо-транспортних пригод у населеному пункті, області та причини їх виникнення. Загальна структура і основні вимоги Правил дорожнього руху. Порядок введення обмежень у дорожньому русі, відповідність обмежень, інструкцій та інших нормативних актів вимогам Правил дорожнього руху.		
	Регулювання дорожнього руху.		
	Дорожні знаки та їх значення в загальній системі організації дорожнього руху, їх класифікація. Дорожня розмітка та її значення в загальній системі організації дорожнього руху, класифікація розмітки. Дорожнє обладнання як допоміжний засіб забезпечення регулювання дорожнього руху на небезпечних ділянках доріг. Типи світлофорів. Значення сигналів світлофора. Світлофори, що регулюють рух пішоходів. Значення сигналів регулювальника: - руки, що витягнуті в сторони, опущені або права рука зігнута перед грудьми; - права рука витягнута вперед; - рука піднята вгору; - інші сигнали регулювальника. Перевага сигналів регулювальника над сигналами світлофора, дорожніми знаками і розміткою.		
	Обов'язки та права учасників дорожнього руху		
Порядок руху пішоходів у населених пунктах. Особливості руху пішоходів, які переносять громіздкі предмети, осіб, які пересуваються в інвалідних колясках без двигуна, ведуть велосипед, мопед чи мотоцикл, везуть санки, візок тощо. Порядок руху пішоходів за межами населених пунктів. Рух пішоходів у темну пору доби та в умовах недостатньої видимості. Рух дорогою організованих груп людей. Особливості руху організованих груп дітей. Пішохідний перехід. Порядок переходу проїжджої частини дороги. Дії пішоходів у разі наближення транспортного засобу з увімкненим проблісковим маячком і спеціальним звуковим сигналом. Дії пішоходів у разі причетності до дорожньо-транспортної пригоди. Поведінка пасажирів			

	на зупинках маршрутного транспорту. Правила посадки і висадки. Правила й обов'язки пасажирів під час користування транспортними засобами. Дії пасажирів у разі дорожньо-транспортної пригоди.
	Вимоги до водіїв мопедів, велосипедів.
	Віковий ценз і вимоги до водіїв велосипедів, мопедів. Технічний стан і обладнання вказаних транспортних засобів. Розміщення транспортних засобів на проїзній частині. Правила користування велосипедною доріжкою. Випадки, коли рух зазначених транспортних засобів забороняється. Небезпечні наслідки порушення вимог до руху велосипедів, мопедів.
	Відповідальність за порушення Правил дорожнього руху.
	Соціально-економічні і правові наслідки дорожньо-транспортних пригод і порушень Правил дорожнього руху. Поняття і види адміністративних порушень. Кримінальна відповідальність. Відповідальність за нанесення матеріальної шкоди та шкоди природі.

ОСВІТНЯ ПРОГРАМА З ПРЕДМЕТА Основи трудового законодавства

Професія: Кухар

Рівень кваліфікації: III розряд

Тематичний план

Код результату навчання	Назва теми (компетентності)	Кількість годин	
		усього	з них на ЛПР
	КК4 Законодавство України про працю. Основні трудові права та обов'язки працівників	1	
РН10	Трудовий договір	2	
	Підстави припинення трудового договору	2	
	КК4 Соціальні гарантії та соціальний захист на підприємстві	1	
РН11	Щорічні та додаткові відпустки.	1	
	Трудові спори	1	
		8	0

Зміст

Код результату навчання	Назва теми (компетентності) Зміст навчального матеріалу
РН10	КК4 Конституція України та законодавство України про працю. Кодекс законів про працю. Основні трудові права та обов'язки працівників; Положення, зміст, форми та строки укладання трудового договору; Контракт як особлива форма трудового договору. Випробування при прийнятті на роботу.
	Підстави припинення трудового договору. Порядок звільнення.
РН11	КК4 Соціальні гарантії та чинний соціальний захист на підприємстві

	Щорічні та додаткові відпустки.
	Трудові спори. Основи законодавства про захист прав споживачів

**ОСВІТНЯ ПРОГРАМА З ПРЕДМЕТА
«Професійна етика з основами психології»**

Професія: Кухар.

Рівень кваліфікації: 3 розряд

**Тематичний план
2 курс**

Код результату навчання	Назва теми (компетентності)	Кількість годин	
		Всього	З них ЛПР
	ККЗ Професійна етика та психологія. Основні психологічні та моральні вимоги до кухара	1	
РН9	ККЗ Індивідуальні психологічні властивості особистості. Психічні процеси. Структура особистості. Визначення індивідуальних психологічних особливостей особистості.	3	
	ККЗ Особливості спілкування в сфері послуг. Поняття про колектив. Підходи до забезпечення сприятливого психологічного клімату в колективі. Конфлікт. Причини і способи розв'язання конфліктних ситуацій у колективі.	4	
Разом:		8	0
Зміст			
Код результату навчання	Назва теми (компетентності) Зміст навчального матеріалу		
РН9	ККЗ Сутність понять «професійна етика», «етичні норми». Психологія як наука. Основні психологічні та моральні вимоги до кухара. ККЗ Індивідуальні психологічні властивості особистості. Пізнавальні психічні процеси (увага, сприйняття, відчуття, мислення, уява тощо). Психологія особистості. ККЗ Направленість особистості. Потреби. Мотивація. Мотиви поведінки і трудової діяльності. Інтереси. Схильності. Здібності. Творче мислення як основа творчої професійної діяльності. Розвиток творчих здібностей. Темперамент. Характер. Воля. Рівень домагань особистості. Самосвідомість. Я - концепція. Емоції та почуття. Визначення індивідуальних психологічних особливостей особистості. Використання особливостей особистості.		

	КК3 Особливості спілкування в сфері послуг, психологічні властивості поведінки людини. Процес спілкування. Структура і засоби спілкування. Невербальні засоби спілкування. Мовні засоби спілкування (інтонація, темп, голосність, форма викладення). Позиції у спілкуванні (спілкування з позиції "дитя", "дорослий", "батько"). Комунікація та її особливості. Види комунікацій. Принцип дії комунікації. Поняття про канали особистої комунікації. Прозорі умови спілкування. Стилї ділового спілкування. Етикет ділового спілкування. Культура міжособистісних контактів. Маніпулювання. Удосконалення мистецтва спілкування. Праця над собою. Техніка проведення ділових бесід.
	Група і колектив. Підходи до забезпечення сприятливого психологічного клімату в колективі.
	Конфлікт. Типи конфліктів. Причини і способи розв'язання конфліктних ситуацій у колективі.

**ОСВІТНЯ ПРОГРАМА З ПРЕДМЕТА
«Іноземна мова за професійним спрямуванням»**

Професія: Кухар

Рівень кваліфікації: 3 розряд

Тематичний план

Код результату навчання	Назва теми (компетентності)	Кількість годин		
		<i>Всього</i>	<i>З них на лабораторнопрактичні роботи</i>	
	1 курс			
РН1	КК1 Заклади ресторанного господарства та їх обладнання.	6		
РН 2	КК1 Обслуговування відвідувачів.	4		
РН 3	КК1 Ділові контакти. Влаштування на роботу	2		
	Всього годин:	12	0	
	Зміст			
Код результату навчання	Назва теми (компетентності)	Зміст навчального матеріалу		
РН1	КК1 Заклади ресторанного господарства та їх обладнання. Обслуговування відвідувачів.			
	Види ресторанів. У ресторані: основні види робочих поверхонь та назви основних працівників великого закладу харчування. Кухонні механізми та обладнання. Основні види операцій на кухні. Назви працівників ресторану, що працюють безпосередньо з клієнтами та їх основні обов'язки.			
РН 2	КК1 Обслуговування відвідувачів.			

	Назви працівників ресторану, що працюють безпосередньо з клієнтами та їх основні обов'язки. Ситуативне мовлення «У ресторані (оформлення замовлення клієнта / вирішення конфліктної ситуації з клієнтом)»
PH 3	КК1 Ділові контакти. Влаштування на роботу
	Знайомство з вакансіями у ресторані та особливості складання автобіографії та резюме. Заповнення анкети. Влаштування на роботу. Ситуативне мовлення «На співбесіді у ресторані»

**ОСВІТНЯ ПРОГРАМА З ПРЕДМЕТА
«Основи енергоефективності»**

Професія: Кухар

Рівень кваліфікації: 3 розряд

Кількість годин -8

З них лабораторно-практичних - 0

Тематичний план

Код результату навчання	Назва теми (компетентності)	Кількість годин	
		Всього	З них ЛПР
PH 8	КК6	4	
	Основи енергоефективності Способи збереження та захисту екології в професійній діяльності та в побуті		
PH 9	КК6	4	
	Способи енергоефективного використання матеріалів, ресурсів та енергозберігаючого обладнання у процесі механічної кулінарної обробки та нарізання продуктів та приготування страв		
Разом:		8	0
Зміст			
Код результату навчання	Назва теми (компетентності) Зміст навчального матеріалу		
PH 8	КК6 Основи енергоефективності Способи збереження та захисту екології в професійній діяльності та в побуті. Нормативно-правові акти в сфері екології.		

	Основи раціонального використання, відтворення і збереження природних ресурсів. Правила сортування сміття, утилізації відходів.
РН 9	КК6 Способи енергоефективного використання матеріалів, ресурсів та енергозберігаючого обладнання у процесі механічної кулінарної обробки продуктів та приготування страв. Енергоефективне використання ресурсів у процесі механічної кулінарної обробки та нарізання продуктів (овочів, фруктів, ягід, грибів, риби, м'яса), приготування страв . Енергоефективне використання матеріалів у процесі механічної кулінарної обробки та нарізання продуктів (овочів, фруктів, ягід, грибів, риби, м'яса), приготування страв. Використання енергозберігаючого обладнання у процесі механічної кулінарної обробки та нарізання продуктів (овочів, фруктів, ягід, грибів, риби, м'яса), приготування страв. Правила утилізації відходів після обробки продуктів (овочів, фруктів, ягід, грибів, риби, м'яса), приготування страв.

ПРОФЕСІЙНО – ТЕОРЕТИЧНА ПІДГОТОВКА

ОСВІТНЯ ПРОГРАМА З ПРЕДМЕТА «Устаткування підприємств харчування»

Професія: Кухар

Рівень кваліфікації: 3,4 розряд

Кількість годин - 110

З них лабораторно-практичних - 38

Тематичний план

Код результату навчання	Назва теми (компетентності)	Кількість годин	
		Всього	З них на лабораторнопрактичні роботи
	1 курс		
	3 розряд		
РН1	ПК1, ПК2 Технологічне обладнання для обробки овочів, грибів, фруктів, ягід, горіхоплідних	27	6

PH 2	ПК1 Технологічне обладнання для приготування страв та гарнірів з овочів, грибів	12	2
PH 3	ПК1, ПК2 Технологічне обладнання для приготування страв з яєць, молока та молочних продуктів	4	2
PH 4	ПК1, ПК4 Технологічне обладнання для обробки риби, продуктів моря та приготування н/ф з них	4	
PH 5	ПК1, ПК4, ПК5, ПК6, ПК8 Технологічне обладнання для обробки м'яса, субпродуктів, птиці, дичини та приготування н/ф	11	4
PH 6	ПК1 Технологічне обладнання для приготування бульйонів, супів та соусів	6	4
PH 7	ПК1 Технологічне обладнання для приготування страв і гарнірів з круп, бобових, макаронних виробів	4	2
	Всього годин:	68	20
2 курс 4 розряд			
PH 8	ПК1 Технологічне обладнання для приготування страв з риби та нерибних продуктів моря	2	
PH 9	ПК1 Технологічне обладнання для приготування страв з різних видів м'ясної продукції	4	2
PH 10	ПК2, ПК3 Технологічне обладнання для приготування тіста та виробів з нього	15	8
PH 11	ПК1, ПК2, ПК3 Технологічне обладнання для приготування холодних страв та закусок	12	4
PH 12	ПК2 Технологічне обладнання для приготування солодких страв та напоїв	9	4
	Всього годин:	42	18
	Всього	110	38
Зміст навчального матеріалу з предмета			
«Устаткування підприємств харчування»			
Код результату навчання	Назва теми (компетентності) Зміст навчального матеріалу		
PH1	ПК1, ПК2 Технологічне обладнання для обробки овочів, грибів, фруктів, ягід, горіхоплідних ти		
	Ознайомлення з технікою підприємств харчування. Значення ефективного та раціонального використання техніки і дотримання технічних вимог безпеки праці, підвищення її продуктивності, поліпшення якості продукції. Роль технічних знань для раціонального, безпечного та ефективного використання устаткування. Зв'язок з іншими предметами.		
	<i>Загальні відомості про машини та механізми.</i>		
	Поняття про машину. Класифікація машин, які використовуються на підприємствах харчування. Вимоги до машин та матеріалів для їх виготовлення. Основні частини та деталі машин, їх призначення та будова. Загальні відомості про		

	<p>передаточні механізми, їх призначення, основні види і застосування. Технічна документація машин, загальні правила експлуатації устаткування і основні вимоги техніки безпеки праці.</p> <p><i>Універсальні кухонні машини.</i></p> <p>Універсальні кухонні машини: їх класифікація, призначення, будова, комплектація змінними механізмами, правила експлуатації та технічні вимоги безпеки праці.</p> <p>Лабораторно-практична робота 1: вивчення будови, принципу роботи універсальних кухонних машин, набуття експлуатаційних навичок за натуральними зразками. Ознайомлення з технічною характеристикою приводів (паспорти, інструкції).</p> <p><i>Ваговимірвальне устаткування.</i></p> <p>Класифікація ваг, їх призначення, будова. Вимоги до ваг, гир, правила експлуатації з дотриманням технічних вимог безпеки праці.</p> <p><i>Підйомно-транспортне устаткування.</i></p> <p>Призначення, класифікація, будова, правила експлуатації та технічні вимоги безпеки праці під час роботи з ліфтами, підйомниками, транспортерами, візками.</p> <p><i>Машини та механізми для обробки овочів.</i></p> <p>Характеристика машин для обробки овочів та картоплі на підприємствах харчування, їх класифікація. Машини та механізми для очищення овочів та картоплі, для нарізання сирих та варених овочів, для протирання продуктів та овочів.</p> <p>Призначення машин та механізмів, їх будова, принцип роботи, правила експлуатації з дотриманням технічних вимог безпеки праці. Можливі проблеми під час роботи машин.</p> <p>Лабораторно-практична робота 2: вивчення будови, принципу роботи машин для очищення овочів; апарати захисту та управління. Складання та розбирання машин, набуття експлуатаційних навичок з дотриманням технічних вимог безпеки праці. Ознайомлення з технічною документацією.</p> <p>Лабораторно-практична робота 3: вивчення будови, принципу роботи машин для нарізання та протирання овочів; апарати захисту та управління. Складання та розбирання машин, набуття експлуатаційних навичок з дотриманням технічних вимог безпеки праці. Ознайомлення з технічною документацією.</p> <p>Ознайомлення з технікою підприємств харчування. Значення ефективного та раціонального використання техніки і дотримання технічних вимог безпеки праці, підвищення її продуктивності, поліпшення якості продукції. Роль технічних знань для раціонального, безпечного та ефективного використання устаткування. Зв'язок з іншими предметами.</p>
PH2	<p>ПК1 Технологічне обладнання для приготування страв та гарнірів з овочів, грибів</p> <p>Відомості про теплове устаткування. Класифікація теплового устаткування. Паливо, його види, склад. Загальні відомості про електричне устаткування. Електронагрівальні елементи: їх види, будова, принцип роботи, переваги та недоліки кожного виду, застосування. Загальні відомості про секційно-модульоване обладнання.</p> <p>Загальні відомості устаткування на газовому обігріві. Правила експлуатації та безпека праці з газовим обладнанням.</p> <p>Запобігання перевитрат палива. Характеристика та властивості горючих газів, переваги та недоліки газових апаратів, газові пальники, їх види, будова. Правила розпалювання пальників з дотриманням технічних вимог безпеки праці.</p> <p>Електричні та газові плити, їх призначення, будова. Принцип дії, регулювання температурного режиму, правила раціональної та безпечної експлуатації теплових апаратів. Заходи щодо економії паливно-енергетичних ресурсів.</p>

	Лабораторно-практична робота 4: вивчення будови, підготовки до роботи електричних і газових плит. Набуття експлуатаційних навичок з дотриманням технічних вимог безпеки праці. Ознайомлення з приладами автоматики регулювання та безпеки, технічною документацією.
PH3	ПК1, ПК2 Технологічне обладнання для приготування страв з яєць, молока та молочних продуктів
	Шафи для випікання та смаження продуктів їх призначення, будова. Принцип дії, регулювання температурного режиму, правила раціональної та безпечної експлуатації теплових апаратів. Заходи щодо економії паливно-енергетичних ресурсів.
	Лабораторно-практична робота 5: вивчення будови, підготовки до роботи шаф для випікання та смаження. Набуття експлуатаційних навичок з дотриманням технічних вимог безпеки праці. Ознайомлення з приладами автоматики регулювання та безпеки, технічною документацією.
PH4	ПК1, ПК4 Технологічне обладнання для обробки риби, продуктів моря та приготування н/ф з них
	Загальна характеристика машин та механізмів для обробки риби. Машини та механізми для подрібнення риби (кутери), рибообчищувальні механізми, універсальні приводи рибного цеху.
	Призначення машин та механізмів, їх будова, принцип роботи, правила експлуатації з дотриманням технічних вимог безпеки праці, складання та розбирання робочих деталей. Небезпечні зони машин та механізмів, можливі проблеми під час роботи устаткування та методи їх вирішення.
PH5	ПК1, ПК4, ПК5, ПК6, ПК8 Технологічне обладнання для обробки м'яса, субпродуктів, птиці, дичини та приготування н/ф
	Загальна характеристика машин та механізмів для обробки м'яса. Машини та механізми для подрібнення м'яса (м'ясорубки), фаршемішалки, машини та механізми для розпушування м'яса, для дозування та формування котлет і пельменів.
	Призначення машин та механізмів, їх будова, принцип роботи, правила експлуатації з дотриманням технічних вимог безпеки праці, складання та розбирання робочих деталей. Небезпечні зони машин та механізмів, можливі проблеми під час роботи устаткування та методи їх вирішення.
	Лабораторно-практична робота 6: вивчення будови, принципу роботи машин і механізмів для подрібнення м'яса та формування напівфабрикатів; набуття експлуатаційних навичок з дотриманням технічних вимог безпеки праці. Складання та розбирання машин. Ознайомлення з технічною документацією.
	Лабораторно-практична робота 7: вивчення будови, принципу роботи машин і механізмів для розпушування м'яса, перемішування фаршу; набуття експлуатаційних навичок з дотриманням технічних вимог безпеки праці. Складання та розбирання машин. Ознайомлення з технічною документацією.
PH6	ПК1 Технологічне обладнання для приготування бульйонів, супів та соусів
	Котли секційно-модульовані для варіння їжі, пароварильні шафи, їх призначення, будова. Принцип роботи, правила експлуатації та технічні вимоги безпеки праці, автоматика електричних котлів.
	Лабораторно-практична робота 8: вивчення будови, підготовки до роботи електронагрівачів, електричних котлів. Набуття експлуатаційних навичок з дотриманням технічних вимог безпеки праці. Ознайомлення з технічною документацією, приладами автоматики регулювання теплового режиму та безпеки.

	Лабораторно-практична робота 9: вивчення будови, підготовка до роботи пароварильних шаф. Набуття експлуатаційних навичок з дотриманням технічних вимог безпеки праці. Ознайомлення з технічною документацією, приладами автоматики регулювання теплового режиму та безпеки.
PH7	ПК1 Технологічне обладнання для приготування страв і гарнірів з круп, бобових, макаронних виробів Сковороди, фритюрниці - їх призначення, будова. Принцип дії, регулювання температурного режиму, правила раціональної та безпечної експлуатації теплових апаратів. Заходи щодо економії паливно-енергетичних ресурсів.
	Лабораторно-практична робота 10: вивчення будови, підготовки до роботи фритюрниць, сковорід. Набуття експлуатаційних навичок з дотриманням технічних вимог безпеки праці. Ознайомлення з приладами автоматики регулювання та безпеки, технічною документацією.
PH8	ПК1 Технологічне обладнання для приготування страв з риби та нерибних продуктів моря Пароконвекційні шафи та апарати для теплового оброблення продуктів інфрачервоним випромінюванням та в полях надвисоких частот їх призначення, будова. Принцип дії, регулювання температурного режиму, правила раціональної та безпечної експлуатації теплових апаратів. Заходи щодо економії паливно-енергетичних ресурсів.
	ПК1 Технологічне обладнання для приготування страв з різних видів м'ясної продукції Грилі електричні, апарати з НВЧ нагріванням, їх призначення, будова. Принцип дії, регулювання температурного режиму, правила раціональної та безпечної експлуатації теплових апаратів. Заходи щодо економії паливно-енергетичних ресурсів.
PH9	Лабораторно-практична робота 11: вивчення будови, підготовки до роботи грилів електричних та апаратів з НВЧ нагріванням. Набуття експлуатаційних навичок з дотриманням технічних вимог безпеки праці. Ознайомлення з приладами автоматики регулювання та безпеки, технічною документацією.
PH10	ПК2, ПК3 Технологічне обладнання для приготування тіста та виробів з нього Характеристика машин для, приготування тіста, їх призначення та класифікація. Машини та механізми для просіювання борошна. Машини для замішування та розкачування тіста.
	Характеристика мармітів та термостатів, їх призначення та класифікація.
	Призначення даного устаткування, його будова, принцип роботи, регулювання швидкості, складання та розбирання робочих деталей. Правила експлуатації з дотриманням технічних вимог безпеки праці.
	Лабораторно-практична робота 12: вивчення будови, принципу роботи машин і механізмів для просіювання борошна; набуття експлуатаційних навичок з дотриманням технічних вимог безпеки праці. Складання та розбирання машин. Ознайомлення з технічною документацією.
	Лабораторно-практична робота 13: вивчення будови, принципу роботи машин і механізмів для замішування тіста; набуття експлуатаційних навичок з дотриманням технічних вимог безпеки праці. Складання та розбирання машин. Ознайомлення з технічною документацією.
	Лабораторно-практична робота 14 : вивчення будови, принципу роботи машин і механізмів для розкачування тіста; набуття експлуатаційних навичок з дотриманням технічних вимог безпеки праці. Складання та розбирання машин. Ознайомлення з технічною документацією.
	Лабораторно-практична робота 15 : вивчення будови, принципу роботи мармітів та термостатів; набуття експлуатаційних навичок з дотриманням технічних вимог безпеки праці. Складання та розбирання машин. Ознайомлення з технічною документацією

PH11	ПК1,ПК2, ПК3 Технологічне обладнання для приготування холодних страв та закусок
	Хліборізальні машини, машини для нарізання гастрономічних продуктів, слайсери, їх призначення, будова та принцип дії. Принцип роботи, автоматика, правила експлуатації та технічні вимоги безпеки праці.
	Лабораторно-практична робота 16: вивчення будови, підготовки до роботи хліборізальних машин. Набуття експлуатаційних навичок з дотриманням технічних вимог безпеки праці. Ознайомлення з приладами автоматики регулювання та безпеки, технічною документацією.
	Лабораторно-практична робота 17: вивчення будови, підготовки до роботи машин для нарізання гастрономічних продуктів, слайсерів. Набуття експлуатаційних навичок з дотриманням технічних вимог безпеки праці. Ознайомлення з приладами автоматики регулювання та безпеки, технічною документацією
PH12	ПК2 Технологічне обладнання для приготування солодких страв та напоїв
	Водонагрівачі, кип'ятильники безперервної дії, їх призначення, будова. Принцип роботи, автоматика, правила експлуатації та технічні вимоги безпеки праці. Електричні кавоварки, їх призначення, будова. Правила експлуатації та технічні вимоги безпеки праці.
	Лабораторно-практична робота 18: вивчення будови, підготовки до роботи кип'ятильників безперервної дії, водонагрівачів. Набуття експлуатаційних навичок з дотриманням технічних вимог безпеки праці. Ознайомлення з технічною документацією.
	Лабораторно-практична робота 19: вивчення будови, підготовки до роботи електричних кавоварок. Набуття експлуатаційних навичок з дотриманням технічних вимог безпеки праці. Ознайомлення з технічною документацією.

ОСВІТНЯ ПРОГРАМА З ПРЕДМЕТА
“Технологія приготування їжі з основами товарознавства”

Професія: Кухар

Рівень кваліфікації: 3,4 розряд

Кількість годин - 275

З них лабораторно-практичних - 86

Тематичний план

Код результату навчання	Назва теми (компетентності)	Кількість годин	
		Всього	З них на лабораторно-практичні роботи
	3 розряд		
PH1	Вступ. Хімічний склад продуктів харчування	4	
PH1	Теплова кулінарна обробка продуктів	6	
PH 1	ПК1, ПК2 Обробка овочів, грибів, фруктів, ягід, горіхоплідних та готувати напівфабрикати з них.	14	4

PH 2	ПК2 Технологія приготування страв та гарнирів з овочів, грибів	20	8
PH 3	ПК2 Технологія приготування страв з яєць, молока та молочних продуктів	10	4
PH 4	ПК2, ПК3, ПК4 Обробка різних видів риб, продуктів моря та приготування напівфабрикатів з них	18	4
PH 5	ПК2, ПК3, ПК4, ПК5, ПК6, ПК7, ПК8, ПК9 Обробка м'яса, субпродуктів, птиці, дичини приготування напівфабрикатів з них	28	4
PH 6	ПК2 Приготування бульонів, супів та соусів	46	14
PH 7	ПК2 Приготування страв і гарнирів з круп, бобових, макаронних виробів	18	8
	ВСЬОГО за 3 розряд	164	46
	4 розряд		
PH 8	ПК2 Приготування страв з риби та нерибних продуктів моря	18	6
PH 9	ПК2 Приготування страв з різних видів м'ясної продукції	28	6
PH 10	ПК2, ПК3 Приготування тіста та виробів з нього	20	12
PH 11	ПК1, ПК2, ПК3 Приготування холодних страв і закусок	24	8
PH 12	ПК1, ПК2 Приготування солодких страв і напоїв	21	8
	Всього за 4 розряд	111	40
	ВСЬОГО	275	86

Зміст навчального матеріалу

PH 1 Обробка овочів, грибів, фруктів, ягід, горіхоплідних та готувати напівфабрикати з них.

Вступ. Хімічний склад продуктів харчування

Поняття про сировину, напівфабрикати, готову страву.

Вода: значення її для організму людини. Вимоги до питної води, поняття про м'яку та жорстку воду.

Мінеральні речовини: класифікація, коротка характеристика, значення для організму людини, вміст у продуктах. Поняття про зольність.

Вуглеводи: класифікація, склад, коротка характеристика властивостей, значення для організму людини, вміст у продуктах. Пектинові речовини.

Білки, жири: класифікація, фізико-хімічні властивості, значення для організму людини, вміст у продуктах.

Вітаміни: класифікація, коротка характеристика, значення для організму людини, вміст у продуктах.

Інші речовини, ферменти. Якість сировини, що використовується для приготування страв: визначення, фактори, що впливають на якість.

Методи визначення якості.

Консервування продуктів: суть, значення, методи.

Теплова кулінарна обробка продуктів

Значення теплової обробки продуктів. Класифікація.

Характеристика способів теплової обробки: основних, комбінованих, допоміжних.

Харчові жири: види, класифікація, характеристика, використання.

ПК1, ПК2

Хімічний склад і харчова цінність овочів, їх класифікація.

Бульбоплоди та коренеплоди: види, хімічний склад і харчова цінність, вимоги до якості, механічна кулінарна обробка, процент відходів, умови зберігання, використання.

Капустяні, салатно-шпинатні овочі: види, хімічний склад і харчова цінність, вимоги до якості, механічна кулінарна обробка, процент відходів, умови зберігання, використання.

Цибулеві, пряні (зелень), десертні овочі: види, хімічний склад і харчова цінність, вимоги до якості, механічна кулінарна обробка, процент відходів, умови зберігання, використання.

Плодові овочі: види, хімічний склад і харчова цінність, вимоги до якості, механічна кулінарна обробка, процент відходів, умови зберігання, використання.

Напівфабрикати з овочів, овочеві консерви.

Нарізання овочів: значення, методи, прийоми, прості форми нарізки, використання. Загальні правила оформлення страв. Складні форми нарізання овочів. Елементи оформлення, композиції.

Гриби: види, хімічний склад і харчова цінність, вимоги до якості, механічна кулінарна обробка, процент відходів, умови зберігання, використання.

Плоди зерняткові, кісточкові: особливості хімічного складу, види, сорти, вимоги до якості, умови зберігання, використання.

Ягоди та горіхоплідні, субтропічні та тропічні плоди: особливості хімічного складу, види, сорти, вимоги до якості, умови зберігання, використання.

Лабораторно-практична робота 1. Прості та складні форми нарізання овочів. Відпрацювання методів і прийомів. Елементи оформлення страв та складання композицій.

РН 2. ПК2 Технологія приготування страв та гарнірів з овочів, грибів

Значення страв з овочів в харчуванні. Класифікація страв з овочів за способом теплової обробки. Процеси, що проходять в овочах під час теплової обробки. Заходи по збереженню вітаміну С.

Загальні правила варіння та припускання овочів, відсоток втрат. Технологія приготування та відпуск картоплі відвареної, картопляного пюре, капусти відвареної, овочів припущених та ін. Вимоги до якості страв.

Загальні правила смаження овочів, відпуск, вимоги до якості, відсоток втрат. Технологія приготування страв: картопля смажена основним способом з сирової та відвареної, картопля смажена в жирі (фрі), кабачки, баклажани, перець, помідори, гарбузи, цибуля смажені та ін. Технологія приготування страв: деруни (різновиди приготування та подачі), картопляні котлети, картопляники (зрази), картопляні пальчики, крокети картопляні, оладки з кабачків, оладки з гарбуза та ін. Відсоток втрат.

Загальні правила тушкування та запікання страв з овочів. Технологія приготування страв: картопля тушкована, баклажани тушковані з картоплею, капуста тушкована, рагу овочево, запіканка картопляна, рулет картопляний, голубці овочеві, овочі фаршировані, картопля фарширована, гриби запечені в сметані та ін. Вимоги до якості, правила відпуску. Відсоток втрат під час теплової обробки.

Гарніри. Поняття про основний, додатковий, простий, комбінований, складний гарнір. Варіанти складних гарнірів і правила їх підбору. Вимоги до якості, правила відпуску.

Лабораторно-практична робота 2. Технологія приготування страв з овочів.

1. Овочі відварені
2. Овочі припущені
3. Овочі смажені основним способом, овочі смажені у фритюрі
4. Овочі запечені.

Лабораторно-практична робота 3. Технологія приготування страв з овочів і грибів.

1. Страви з смажених овочів і грибів
2. Страви з тушкованих овочів і грибів
3. Страви із запечених овочів і грибів

РН 3 ПК2 Технологія приготування страв з яєць, молока та молочних продуктів

Будова та хімічний склад яйця. Види яєць за строками зберігання та категоріями. Яєчні продукти, їх асортимент. Механічна кулінарна обробка яєць, яєчних продуктів.

Значення страв з яєць у харчуванні.

Загальні правила теплової обробки яєць. Процеси, що відбуваються в яйцях під час теплової обробки.

Технологія приготування та відпуск страв з яєць: яйця варені, яєчня (різновиди приготування та відпуску). Вимоги до якості.

Яєчні продукти та їх використання.

Технологія приготування та відпуск страв з яєць: омлети (натуральний, змішаний та фарширований) тощо. Вимоги до якості.

Технологія приготування та відпуск страв із запечених яєчних продуктів. Вимоги до якості, відсоток втрат під час теплової обробки.

Значення страв з сиру в харчуванні. Відпуск сиру з сметаною, варенням, медом, молоком, тощо. Вимоги до якості. Процеси, що відбуваються з сиrom під час теплової обробки.

Технологія приготування та відпуск страв із сиру: вареники з сиrom, вареники лінівi, сирники (різновидності), запіканка з сиру, пудинг з сиру та ін. Вимоги до якості. Відсоток втрат під час теплової обробки.

Вимоги до якості страв, відпуск. Визначення відсотку приварку.

Лабораторно-практична робота 4. Технологія приготування страв з сиру, яєць.

1. Сирники
2. Вареники лінівi
3. Омлет натуральний та змішаний
4. Омлет фарширований
5. Запіканка з сиру
6. Пудинг з сиру.

РН 4. ПК2, ПК3, ПК4 Обробка різних видів риби, продуктів моря та приготування напівфабрикатів з них

Хімічний склад і харчова цінність риби. Класифікація риби. Вимоги до якості риби.

Характеристика родин риби: коропових, оселедцевих, окуневих, з хрящовим скелетом (осетрових), лососевих, камбалових, скумбрієвих, тріскових та інших видів.

Механічна кулінарна обробка риби з лускою. Розбирання риби з лускою. Особливості механічної кулінарної обробки інших видів риби.

Особливості розбирання інших видів риби. Відсоток відходів.

Види паніровок та їх призначення. Технологія приготування котлетної маси з риби та напівфабрикатів: котлети, биточки, тюфтельки, рулет та ін. Вихід напівфабрикатів, їх формування та панірування.

Хімічний склад, харчова цінність, властивості, кулінарне призначення риби осетрових порід, риби без луски (налим, вугор, сом, зубатка та ін.).

Ознаки та органолептичні методи визначення доброякісності риби осетрових порід.

Порядок обробки риби осетрових порід. Механічна кулінарна обробка риби осетрових порід. Визначення відсотку відходів. Підготовка до теплової обробки.

Приготування рибних напівфабрикатів з усіх видів риби. Прийоми, що використовують під час виготовлення напівфабрикатів. Приготування напівфабрикатів для варіння, припускання, тушкування, смаження, запікання.

Підготовка риби для фарширування у цілому вигляді, кругляками та філе.

Механічна кулінарна обробка харчових відходів.

Технологія приготування натуральної січеної маси з риби та напівфабрикатів: ковбаски рибні, січеники рибні та ін. Вихід напівфабрикатів, вимоги до якості.

Способи формування та панірування напівфабрикатів з риби.

Морепродукти: асортимент, види, хімічний склад і харчова цінність, призначення, вимоги до якості, умови зберігання, використання. Ознаки та органолептичні методи визначення доброякісності морепродуктів.

Механічна кулінарна обробка морепродуктів. Особливості механічної кулінарної обробки свіжих, сушених, заморожених морепродуктів. Визначення відсотку відходів. Підготовка до теплової обробки.

Лабораторно-практична робота 5. Механічна кулінарна обробка риби. Розбирання риби з лускою. Технологія приготування котлетної маси та напівфабрикатів з неї.

РН 5. ПК2, ПК3, ПК4, ПК5, ПК6, ПК7, ПК8, ПК9 Обробка м'яса, субпродуктів, птиці, дичини приготування напівфабрикатів з них

Хімічний склад і харчова цінність м'яса. Тканини м'яса. Класифікація м'яса за видами тварин, віком, вгодованістю, термічним станом. Вимоги до якості охолодженого та замороженого м'яса.

Технологічний процес обробки м'яса. Кулінарне призначення частин.

Технологія приготування котлетної маси та напівфабрикатів: котлети, биточки, тюфтельки, зрази, рулет та ін. Вихід напівфабрикатів, вимоги до якості.

Хімічний склад сільськогосподарської птиці, дичини, класифікація за видом, вгодованістю, термічним станом та обробкою, вимоги до якості. Технологічний процес обробки птиці, дичини.

М'ясні субпродукти: види, харчова цінність, класифікація, коротка характеристика, механічна кулінарна обробка.

Розбирання яловичини, кулінарне призначення частин, визначення відсотку м'яса та кісток.

Розбирання свинячої, телячої, баранячої туш, кулінарне призначення частин, визначення відсотку м'яса та кісток.

Характеристика прийомів, що використовуються при виготовленні напівфабрикатів: нарізування, відбивання, підрізування сухожиль, панірування, маринування, шпигування.

Технологія приготування великошматкових напівфабрикатів для варіння, смаження, тушкування: м'ясо відварне, м'ясо смажене великим шматком, м'ясо шпиговане, м'ясо тушковане великим шматком.

Технологія приготування порційних напівфабрикатів з яловичини для смаження: біфштекс, філе, лангет, антрекот, ромштекс та ін. Вихід напівфабрикатів, вимоги до якості.

Технологія приготування порційних напівфабрикатів для смаження з м'яса свинини, баранини, телятини: котлета натуральна, котлета відбивна, ескалоп, шніцель, битки київські та ін. Вихід напівфабрикатів, вимоги до якості.

Технологія приготування порційних напівфабрикатів для тушкування: яловичина в кисло-солодкому соусі, битки українські, крученики, завиванці, вертуни та ін. Вихід напівфабрикатів, вимоги до якості.

Технологія приготування дрібношматкових напівфабрикатів: бефстроганов, азу, гуляш, рагу, плов, печеня по-домашньому, печеня київська, шашлики та ін. Вихід напівфабрикатів, вимоги до якості.

Технологія приготування натуральної січеної маси та напівфабрикатів з неї: біфштекс січений, котлети (січеники) полтавські, шніцель натуральний січений, биточки по-селянськи та ін. Вихід напівфабрикатів, вимоги до якості.

Технологія приготування напівфабрикатів з птиці. Значення, види, прийоми заправлення (формування) птиці перед тепловою обробкою.

Технологія приготування котлетної маси з птиці та напівфабрикатів з неї: котлети, биточки та ін. Вихід напівфабрикатів, вимоги до якості.

Приготування напівфабрикатів із субпродуктів: печінка смажена, мозок та серце відварні та ін. Вихід напівфабрикатів, вимоги до якості. Способи формування та панірування напівфабрикатів з м'яса, птиці.

Умови й терміни зберігання напівфабрикатів з м'яса та птиці.

Лабораторно-практична робота 6. Технологія приготування котлетної маси з м'яса та напівфабрикатів з неї.

РН 6. ПК2 Приготування бульйонів, супів та соусів

Харчова цінність супів, класифікація, умови зберігання, порядок і норми відпускання.

Технологія приготування овочевої пасеровки. Технологія приготування пасеровок: борошняної, бурякової.

Заправні супи, характеристика, класифікація, загальні правила приготування.

Технологія приготування та відпуск супів картопляних з крупою, бобовими, макаронними виробами, супів з різних овочів та ін. Вимоги до якості супів.

Хімічний склад, класифікація, асортимент та характеристика молока, вершків, молочних консервів (молоко згущене, сухе), молочнокислих продуктів. Вимоги до якості, використання.

Технологія приготування, відпуск, вимоги до якості молочних супів: з крупою, макаронними виробами.

Лабораторно-практична робота 7. Технологія приготування супів.

1. Суп картопляний
2. Суп з бобовими
3. Суп з різних овочів
4. Суп молочний з крупою

Прянощі, приправи: класифікація, коротка характеристика, використання.

Технологія приготування бульйонів: м'ясного, м'ясо-кісткового, рибного, грибного, з птиці. Вимоги до якості.

Загальні правила відпуску бульйонів, з різними гарнірами: рисом, вермішелью відварною, пиріжками, фрикадельками, омлетом паровим, гострими грінками, яйцем “в мішечок” та ін. Вимоги до якості.

Борщі. Загальні правила приготування. Технологія приготування та особливості приготування борщів: українського, київського, полтавського, чернігівського, львівського, з свіжою картоплею та капустою, з чорносливом та грибами, зеленого та ін. Вимоги до якості борщів, правила відпуску, вихід.

Капусняки. Технологія приготування, асортимент, відпуск, вимоги до якості.

Розсольники. Загальні правила приготування, асортимент. Технологія приготування та відпуск розсольнику з крупою, розсольнику домашнього тощо. Вимоги до якості розсольників.

Солянки. Технологія приготування та відпуск: солянка домашня, солянка збірна м'ясна тощо. Правила відпуску, вимоги до якості.

Технологія приготування та відпуск різних супів: суп локшина домашня та ін. Вимоги до якості.

Супи-пюре. Загальні правила приготування. Технологія приготування супів-пюре: суп-пюре з картоплі, суп-пюре з різних овочів тощо. Відпуск та вимоги до якості.

Технологія приготування холодних супів: окрошки овочевої, м'ясної, борщу холодного та ін. Відпуск, вимоги до якості.

Технологія приготування, відпуск, вимоги до якості солодких супів: з ягід, з свіжих плодів та ін. Гарніри до солодких супів.

Лабораторно-практична робота 8. Технологія приготування супів.

Борщі, Капусняки, Розсольники, Солянки, Суп-пюре, Холодні супи

Значення соусів в харчуванні, класифікація.

Приготування напівфабрикатів для соусів: пасеровок овочевої, борошняної (сухої та жирової), м'ясний сік. Принципи підбирання соусів до страв.

Технологія приготування основних соусів на бульйонах та їх похідних: соус білий основний, соус томатний, паровий, білий з овочами та ін. Вимоги до якості, використання.

Технологія приготування молочних і сметанних соусів: молочного основного, молочного солодкого; сметанного (натурального сметанного, сметанного на білому основному, сметанного з томатом), грибного. Вимоги до якості, використання соусів.

Технологія приготування холодних соусів та заправок: маринад овочевий з томатом, салатні заправки, соус-гірчиця тощо. Майонез та його похідні: із сметаною, зеленню та ін. Вимоги до якості соусів, використання.

Технологія приготування солодких соусів: соус яблучний, соус абрикосовий тощо. Вимоги до якості, використання.

Лабораторно-практична робота 9. Технологія приготування соусів.

1. Соуси на бульйонах різної консистенції
2. Соус томатний
3. Соус сметанний, сметанний з томатом
4. Соус грибний
5. Соуси молочний основний, молочний солодкий
6. Маринад овочевий з томатом
7. Солодкі соуси: яблучний, абрикосовий

РН 7. ПК2 Приготування страв і гарнірів з круп, бобових, макаронних виробів

Крупи: види, асортимент, харчова цінність, вимоги до якості, механічна кулінарна обробка, умови зберігання, використання.

Бобові: види, асортимент, харчова цінність, вимоги до якості, механічна кулінарна обробка, умови зберігання, використання.

Макаронні вироби: асортимент, харчова цінність, вимоги до якості, механічна кулінарна обробка, умови зберігання, використання.

Значення страв з круп. Способи варіння та відсоток приварку каш різної консистенції. Розрахунок води та круп. Процеси, що проходять в кашах при варінні. Відпуск каш, вимоги до якості, бракераж готових страв.

Загальні правила варіння бобових та макаронних виробів, відсоток приварку.

Приготування та відпуск макаронів відварених: з жиром, з сметаною, з сиром; бобових відварених - різні способи відпуску. Відсоток приварку.

Лабораторно-практична робота 10. Технологія приготування страв з круп, бобових і макаронних виробів. Правила подачі.

1. Каша розсипчаста
2. Каша в'язка
3. Каша рідка
4. Макаронні вироби відварні
5. Бобові відварні

Технологія приготування страв з каш: котлет, биточків, пудингів, запіканок тощо. Вимоги до якості страв, відпуск. Відсоток втрат під час теплової обробки.

Технологія приготування страв з бобових і макаронних виробів: запіканок, макароннику, бабки з локшини та сиру та ін. Вимоги до якості страв, відпуск. Відсоток втрат.

Лабораторно-практична робота 11. Технологія приготування страв з круп, бобових і макаронних виробів.

1. Крупник

2. Запіканка рисова, соус солодкий
3. Пудинг
4. Котлети манні, соус молочний
5. Макаронник
6. Бобові з тушкованою капустою

4 розряд

РН 8. ПК2 Приготування страв з риби та нерибних продуктів моря

Значення страв з риби в харчуванні. Процеси, що відбуваються в рибі під час теплової обробки. Класифікація страв з риби за способом теплової обробки.

Загальні правила варіння та припускання риби, підбір соусів, гарнірів, правила подачі, вимоги до якості, відсоток втрат. Технологія приготування та відпуск риби відвареної, риби припущеної.

Загальні правила смаження та тушкування риби, підбір соусів, гарнірів, посуду для відпуску, відсоток втрат. Технологія приготування страв: риба смажена основним способом, риба “фрі”, риба смажена в тісті та ін.; риба тушкована з овочами і томатом, риба тушкована в сметані (два способи) та ін.

Загальні правила запікання риби, підбір гарнірів, соусів, відсоток втрат. Технологія приготування страв: риба запечена під майонезом, карасі запечені в сметані, риба запечена по-російськи та ін. Вихід, відпуск, відсоток втрат.

Технологія приготування страв з фаршированої риби: риба фарширована цілою, кругляками, філе з риби фаршироване, короп фарширований кашею та грибами та ін. Відпуск, вимоги до якості, відсоток втрат.

Технологія приготування страви з рибної натуральної січеної та котлетної маси: ковбаски рибні, січеники рибні українські, рулет, зрази та ін. Відпуск страв, вимоги до якості, відсоток втрат під час теплової обробки.

Технологія приготування страв з продуктів моря: раки або креветки відварені натуральні, кальмари в томатному або сметанному соусі та ін. Відпуск страв, вимоги до якості, відсоток втрат під час теплової обробки.

Лабораторно–практична робота 12. Технологія приготування страв з риби, морепродуктів.

1. Риба відварна або припущена
2. Риба смажена
3. Риба тушкована
4. Риба запечена
5. Риба фарширована
6. Страви з рибної січеної маси
7. Страви з морепродуктів.

РН 9. ПК2 Приготування страв з різних видів м'ясної продукції

Значення страв з м'яса в харчуванні. Класифікація страв з м'яса за способом теплової обробки. Процеси, що відбуваються у м'ясі під час теплової обробки.

Загальні правила варіння м'яса, визначення готовності, підбір гарнірів, соусів, відпуск, вимоги до якості, відсоток втрат. Технологія приготування та відпуск м'яса відварного.

Загальні правила смаження м'яса, підбір гарнірів, соусів, відпуск, вимоги до якості, відсоток втрат. Технологія приготування та відпуск страв із смаженого м'яса великим шматком: свинина, телятина смажена великим шматком тощо.

Технологія приготування страв із смаженого м'яса (яловичини) порційними шматками: біфштекс, філе, лангет, антрекот, ромштекс та ін. Вихід, підбір гарнірів, соусів, відпуск, вимоги до якості, відсоток втрат.

Технологія приготування та відпуск страв із смаженого м'яса дрібної худоби: ескалоп, битки київські, котлета відбивна та ін. Вихід, підбір гарнірів, соусів, відпуск, вимоги до якості, відсоток втрат.

Технологія приготування та відпуск страв із смаженого м'яса дрібними шматками: шашлик з яловичини (по-московськи), шашлик з баранини (по-кавказьки), бефстроганов (2 способи) тощо. Підбір гарнірів, відпуск, вимоги до якості, відсоток втрат.

Загальні правила тушкування м'яса, підбір гарнірів, соусів, відпуск, відсоток втрат. Технологія приготування та відпуск страв: м'ясо тушковане великим шматком, яловичина тушкова в кисло-солодкому соусі, битки українські, азу, рагу, гуляш, плов, крученики волинські, печеня київська, печеня по-домашньому тощо. Вимоги до якості страв, відсоток втрат під час теплової обробки.

Загальні правила запікання страв з м'яса. Технологія приготування та відпуск страв: запіканка або рулет картопляний з м'ясом, кабачки, перець фаршировані м'ясом і рисом, голубці з м'ясом та ін. Вимоги до якості страв.

Технологія приготування та відпуск страв з натуральної січеної маси: біфштекс січений, котлети натуральні січені, шніцель натуральний січений, биточки по-селянськи, котлети полтавські та ін. Вимоги до якості, підбір гарнірів, відсоток втрат.

Технологія приготування та відпуск страв з котлетної маси: зрази, рулет тощо. Вимоги до якості, підбір гарнірів, відсоток втрат.

Технологія приготування страв з птиці. Технологія приготування та відпуск птиці відвареної, порціонування птиці, підбір гарнірів, соусів.

Основні правила смаження птиці у цілому вигляді, порціонування птиці, підбір гарнірів, відсоток втрат.

Технологія приготування та відпуск страв з тушкованої птиці: птиця тушкова в соусі тощо. Вихід, підбір гарнірів, відпуск, вимоги до якості.

Технологія приготування та відпуск страв з котлетної маси з птиці: котлети, биточки та ін. Вихід, підбір гарнірів, соусів, відпуск, вимоги до якості, відсоток втрат.

Технологія приготування та відпуск страв із субпродуктів: печінка, нирки, мозок смажені, мозок "фрі" та ін. Вихід, підбір гарнірів, соусів, відпуск, вимоги до якості, відсоток втрат.

Лабораторно-практична робота 13. Технологія приготування страв з м'яса, птиці, субпродуктів.

1. Страви з відварного м'яса, птиці, субпродуктів
2. Страви з смаженого м'яса, птиці, субпродуктів
3. Страви з тушкованого м'яса, птиці, субпродуктів
4. Страви з запеченого м'яса, птиці, субпродуктів
5. Страви з січеної маси з м'яса, птиці.

РН 10. ПК2, ПК3 Приготування тіста та виробів з нього

Види та сорти пшеничного борошна, вимоги до якості. Значення виробів з тіста.

Технологія приготування прісного тіста та виробів з нього: локшини, вареників з різними фаршами, чебуреків, галушок та ін. Вимоги до якості. Правила та умови теплової обробки виробів. Терміни та умови зберігання.

Лабораторно-практична робота 14. Технологія приготування прісного тіста та виробів з нього.

1. Вареники з різними фаршами
2. Локшина домашня
3. Галушки
4. Пельмені.

Технологія приготування фаршів: з м'яса, риби, сиру, капусти, яєць і зеленої цибулі, рису та ін. Вимоги до якості, використання.

Технологія приготування солодких фаршів: з яблук, свіжих вишень або слив, маку, гарбуза, тощо. Вимоги до якості. Використання фаршів. Технологія приготування рідкого прісного тіста та виробів з нього: налисників з різними фаршами, оладок на кислому молоці тощо. Вихід, вимоги до якості. Правила відпуску.

Лабораторно-практична робота 15. Технологія приготування тіста та виробів з нього.

1. Налісники з фаршем

РН 11. ПК1, ПК2, ПК3 Приготування холодних страв і закусок

Загальна характеристика сировини для приготування холодних страв і закусок та її підготовка. Значення холодних страв і закусок у харчуванні. Правила оформлення закусок. Умови й терміни зберігання холодних страв і закусок.

Рибні продукти солоні, копчені, баликові вироби, ікра риб, рибні консерви, крабові палички, пасти: види, характеристика, вимоги до якості, використання, умови та строки зберігання.

Ковбасні вироби, м'ясо-копченості, консерви: види, характеристика, вимоги до якості, використання, умови та строки зберігання.

Сири тверді та м'які сичужні, плавлені, розсолні, кисломолочні: види, характеристика, вимоги до якості, використання, умови та строки зберігання.

Хліб і хлібобулочні вироби: характеристика, вимоги до якості, використання, умови та строки зберігання.

Підготування сировини для приготування бутербродів. Загальні правила приготування, оформлення та відпуску бутербродів.

Технологія приготування бутербродів: відкриті та закриті, гарячі, багатошарові тощо. Вимоги до якості.

Технологія приготування салатів із сирих та варених овочів: з зеленої цибулі, редису, помідорів, огірків, перцю тощо; з картоплі (різновидності), салат м'ясний, вінегрет (різновидності) та ін. Вимоги до якості. Оформлення, відпуск.

Технологія приготування страв і закусок з овочів: ікра овочева, ікра баклажана тощо; помідори, перець, кабачки фаршировані та ін. Вимоги до якості. Оформлення, відпуск.

Технологія приготування закусок з сиру та яєць: закуска гостра, яйця під майонезом, яйця фаршировані та ін. Вимоги до якості. Оформлення, відпуск.

Технологія приготування страв і закусок з риби, рибних продуктів: оселедець натуральний, оселедець з цибулею, оселедець з гарніром, риба під маринадом, холодець з риби тощо. Вимоги до якості. Оформлення, відпуск.

Технологія приготування страв і закусок з м'яса, м'ясних продуктів: м'ясо або птиця відварні (смажені) з гарніром, холодець з м'яса, субпродуктів, холодець з птиці, рулет полтавський тощо. Вимоги до якості. Оформлення, відпуск.

Лабораторно-практична робота 16. Технологія приготування холодних страв і закусок.

1. Бутерброди закусочні

2. Бутерброди закриті

3. Бутерброди гарячі

4. Салати з сирих овочів

5. Салати з варених овочів.

Лабораторно-практична робота 17. Технологія приготування холодних страв і закусок.

1. Страви і закуски з овочів, грибів

2. Закуски з сиру

3. Закуски з яєць

4. Страви і закуски з риби, рибних продуктів

5. Страви і закуски з м'яса, птиці, субпродуктів

РН 12. ПК1, ПК2 Приготування солодких страв і напоїв

Значення солодких страв в харчуванні. Класифікація. Загальна характеристика сировини для приготування солодких страв.

Правила подачі (відпуску) натуральних плодів та ягід.

Цукор: види, значення для організму, вимоги до якості, використання в кулінарії. Мед натуральний: види, хімічний склад, коротка характеристика, лікувальні властивості, вимоги до якості, використання.

Технологія приготування та відпуск компотів із свіжих та заморожених ягід і плодів, сухофруктів, узвар.

Загальні правила приготування киселів. Технологія приготування та відпуск киселів різної консистенції з ягід, плодів, консервованих фруктів, молочного та ін. Вимоги до якості киселів.

Желеподібні страви. Характеристика драгелеподібних речовин: желатин, агар, агароїд.

Технологія приготування та відпуск желе молочного, з плодів або свіжих ягід, з цитрусових тощо. Вимоги до якості.

Технологія приготування та відпуск гарячих солодких страв: яблука печені, яблука у тісті смажені, яблука по-київські, шарлотка з яблуками та ін. Вимоги до якості.

Чай: хімічний склад, харчова цінність, класифікація, вимоги до якості. Правила заварювання чаю, різновиди подачі.

Кава: хімічний склад, харчова цінність, види, вимоги до якості.

Технологія приготування, способи подачі: кава натуральна, кава з молоком, кава з вершками, кава по-східному, кава глясе. Відпуск.

Какао: хімічний склад, харчова цінність. Технологія приготування какао з молоком, шоколаду. Взаємозамінність продуктів.

Лабораторно-практична робота 18. Технологія приготування солодких страв і напоїв.

1. Компот
2. Узвар
3. Кисіль
4. Чай
5. Кава
6. Какао
7. Шоколад

1. Натуральні плоди та ягоди
2. Холодні солодкі страви
3. Гарячі солодкі страви

ОСВІТНЯ ПРОГРАМА З ПРЕДМЕТА «Гігієна та санітарія виробництва»

Професія: Кухар

Рівень кваліфікації: 3 розряд

Кількість годин - 24

З них лабораторно-практичних - 0

Тематичний план

Код резу льта	Назва теми (компетентності)	Кількість годин
------------------------------	------------------------------------	------------------------

ту		Всього	З них на
	1 курс		
РН1	ПК1, ПК2, ПК3, ПК4		
	Вступ.	1	
	Основи мікробіології. Харчові захворювання	10	
	Основи мікробіології. Загальна характеристика мікроорганізмів	2	
	Харчові інфекції та їх профілактика	2	
	Харчові отруєння та їх профілактика	4	
	Глистяні захворювання та їх профілактика	2	
	Основи гігієни та санітарії	13	
	Особиста гігієна працівників підприємств харчування	2	
	Гігієнічні вимоги до утримання підприємств харчування	2	
	Гігієнічні вимоги до обладнання, інвентарю, посуду, та пакувальних матеріалів	2	
	Гігієнічні вимоги до транспортування прийому, зберігання харчових продуктів	2	
	Санітарні вимоги до кулінарної обробки харчових продуктів	5	
	Всього годин за I курс:	24	0
	Зміст навчального матеріалу з предмета		
	«Гігієна та санітарія виробництва»		
Код резу	Назва теми (компетентності) Зміст навчального матеріалу		
РН1	(ПК1, ПК2, ПК3, ПК4) Вступ. Значення вивчення предмету для робітників закладів ресторанного господарства. Поняття термінів		
	Основи мікробіології. Харчові захворювання.		
	<i>Основи мікробіології. Загальна характеристика мікроорганізмів.</i> Поняття про мікроорганізми, предмет і завдання мікробіології.		
	<i>Харчові інфекції та їх профілактика.</i>		
	Загальні поняття про інфекцію, харчові інфекції та імунітет. Класифікація харчових інфекцій. Гострі інфекції та їх профілактика.		
	<i>Харчові отруєння та їх профілактика.</i>		
	Поняття про харчові отруєння. Класифікація харчових отруень. Харчові отруєння мікробного походження (харчові токсикоінфекції)		
	<i>Глистяні захворювання та їх профілактика.</i>		
	Поняття про гельмінти та гельмінтози, геогельмінти та їх профілактика. Біогельмінти та їх профілактика.		
	Основи гігієни та санітарії.		
	<i>Особиста гігієна працівників харчування.</i>		
	Поняття про особисту гігієну. Правила особистої гігієни. Гігієнічні вимоги до шкіри тіла та рук, санітарного одягу, медичні огляди		
	<i>Гігієнічні вимоги до утримання підприємств харчування.</i>		
	Гігієнічні вимоги до вибору земельної ділянки підприємств харчування. Вимоги до водопостачання, опалення, вентиляції, каналізації		
	Вимоги до санітарного стану підприємств. Дезінфекція та дезінфікуючі засоби. Виготовлення хлорних розчинів. Боротьба з		
	<i>Гігієнічні вимоги до обладнання, інвентарю, посуду, тари та пакувальних матеріалів.</i>		
	Гігієнічні вимоги до матеріалу для виготовлення інвентарю посуду, тари. Вимоги до обладнання, інвентарю, посуду, тари. Вимоги		

<i>Гігієнічні вимоги до транспортування, прийому та зберігання харчових продуктів.</i>
Вимоги до транспорту для перевезення харчових продуктів. Вимоги до складських приміщень для зберігання харчових продуктів.
Гігієнічні вимоги до зберігання та транспортування харчових продуктів.
<i>Санітарні вимоги до кулінарної обробки харчових продуктів</i>
Санітарні гігієнічні вимоги до механічної обробки харчових продуктів (м'яса, м'ясних субпродуктів) сільськогосподарських птахів,
Гігієнічні вимоги до реалізації готової продукції. Умови, терміни зберігання особливо швидкопсувних продуктів. Вимоги до

**Освітня програма з предмета
«Організація виробництва та обслуговування»**

Професія: Кухар

Рівень кваліфікації: 3 розряд

Кількість годин -24

З них лабораторно-практичних - 4

Тематичний план

Результат навчання	Назва теми (компетентності)	Кількість годин	
		Всього	З них ЛПР
РН 1	ПК1, ПК2, ПК3	2	
	Організація робочих місць для обробки овочів, грибів, фруктів, ягід, горіхоплідних		
РН 2	ПК1, ПК2, ПК3	4	2
	Організація робочих місць для приготування страв та гарнірів з овочів, грибів		
РН 3	ПК1, ПК2 Організація робочих місць для приготування страв з яєць, молока та молочних продуктів	2	
РН 4	ПК1, ПК4 Організація робочих місць для обробки риби, продуктів моря та приготування н/ф з них	4	
РН 5	ПК1, ПК4, ПК6, ПК8, ПК9 Організація робочих місць для обробки м'яса, субпродуктів, птиці, дичини та приготування н/ф	6	2
РН 6	ПК1, ПК2	6	
	Організація робочих місць для приготування бульйонів, супів та соусів		
Разом:		24	4
Зміст навчального матеріалу з предмета			
«Організація виробництва та обслуговування»			
Код результату навчання	Назва теми (компетентності) Зміст навчального матеріалу		

PH 1	(ПК1, ПК2, ПК3) Загальна характеристика закладів ресторанного господарства. Поєднання виробничих та торговельних функцій та організація споживання їжі, як основна особливість підприємств харчування. Класифікація закладів ресторанного господарства за різними ознаками. Основи оперативного планування роботи закладу ресторанного господарства.
PH 2	(ПК1, ПК2, ПК3) Підбір інструменту, інвентарю, устаткування, посуду. Організація робочого місця кухаря під час обробки овочів.
PH 3	(ПК1, ПК2) Організація робочих місць для приготування страв з яєць, молока, молочних продуктів. Підбір посуду, інструмента, інвентарю, устаткування для приготування та відпуску страв з яєць, молока, молочних продуктів.
PH 4	(ПК1, ПК4) Організація роботи рибного цеху. Підбір інструменту, інвентарю, устаткування, посуду. Організація робочого місця кухаря під час обробки риби.
PH 5	(ПК1, ПК4, ПК6, ПК8, ПК9) Організація роботи м'ясного цеху. Підбір інструментів, інвентарю, устаткування для обробки м'яса, субпродуктів, птиці. Організація робочого місця кухаря з приготування напівфабрикатів.
PH 6	(ПК1, ПК2) Організація роботи гарячого цеху. Інструмент, інвентар, посуд і устаткування гарячого цеху. Характеристика супового та соусного відділення гарячого цеху.

**ОСВІТНЯ ПРОГРАМА З ПРЕДМЕТА
«Охорона праці»**

Професія: Кухар

Рівень кваліфікації: 3 розряд

Кількість годин -30

З них лабораторно-практичних - 0

Тематичний план

Результат навчання	Назва теми (компетентності)	Кількість годин	
		Всього	З них ЛПР
PH1	(ПК1, ПК2, ПК3) Правові та організаційні основи охорони праці	5	
	Основи безпеки праці у галузі.	5	
	Основи пожежної безпеки	4	
PH2	(ПК1) Основи електробезпеки	4	
PH3 - PH4	(ПК1, ПК2, ПК4) Основи гігієни праці та виробничої санітарії	6	
PH5	(ПК1, ПК4) Надання першої долікарської допомоги потерпілим при нещасних випадках	6	
	Разом:	30	
Зміст			
«Охорона праці»			
	Назва теми (компетентності)		

Код результату навчання	Зміст навчального матеріалу
РН1	(ПК1, ПК2, ПК3) Правові та організаційні основи охорони праці
	Зміст поняття "охорона праці", соціально-економічне значення охорони праці. Мета і завдання предмета "Охорона праці", обсяг, зміст і порядок його вивчення. Додаткові вимоги щодо вивчення предмета при підготовці робітників для виконання робіт з підвищеною небезпекою.
	Основні законодавчі акти з охорони праці: Конституція України, Закон України "Про охорону праці", Кодекс законів про працю України, Закон України "Про загальнообов'язкове державне соціальне страхування від нещасного випадку на виробництві та професійного захворювання, які спричинили втрату працездатності", Основи законодавства України про охорону здоров'я, Закон України "Про пожежну безпеку", Закон України "Про використання ядерної енергії та радіаційну безпеку". Закон України "Про забезпечення санітарного та епідемічного благополуччя населення", Закон України „Про колективні договори і угоди”.
	Основні нормативно-правові акти з охорони праці. Право громадян на охорону праці при укладанні трудового договору. Правила внутрішнього трудового розпорядку. Тривалість робочого дня працівників. Колективний договір, його укладання і виконання. Права працівників на охорону праці під час роботи на підприємстві, на пільги і компенсації за важкі та шкідливі умови праці. Охорона праці жінок і неповнолітніх. Відповідальність за порушення законодавства про працю, охорону праці, нормативно-правових актів з охорони праці.
	Державне управління охороною праці. Соціальна політика щодо атестації робочих місць за умовами праці невідповідність вимогам нормативно-правових актів з охорони праці.
	Державний нагляд за охороною праці. Органи державного нагляду за охороною праці. Громадський контроль за додержанням законодавства про охорону праці, повноваження і права профспілок та уповноважених найманими працівниками осіб з питань охорони праці.
	Навчання з питань охорони праці. Типове положення про порядок навчання і перевірку знань з питань охорони праці, яке встановлює порядок і види інструктажів з охорони праці, форми перевірки знань працівників і посадових осіб.
	Основні завдання системи стандартів безпеки праці: зниження і усунення небезпечних та шкідливих виробничих факторів, створення ефективних засобів захисту працівників. Порядок забезпечення працівників засобами індивідуального та колективного захисту.
	Поняття про виробничий травматизм і профзахворювання. Нещасні випадки, пов'язані з працею на виробництві і побутові. Безпека праці і здоровий спосіб життя. Алкоголізм і безпека праці. Професійні захворювання і професійні отруєння. Основні причини травматизму і професійних захворювань на виробництві. Основні заходи запобігання травматизму та захворювання на виробництві: організаційні, технічні, санітарно-виробничі, методико-профілактичні. Соціальне страхування від нещасних випадків і професійних захворювань. Соціальна і медична реабілітація працівників. Розслідування та облік нещасних випадків на виробництві, професійних захворювань і професійних отруєнь.
	Основи безпеки праці у галузі.
	Загальні питання безпеки праці. Перелік робіт з підвищеною небезпекою, для проведення яких потрібне спеціальне навчання і щорічна перевірка знань з охорони праці.
Загальні відомості про потенціал небезпек. Основні небезпеки під час проведення робіт за професіями в галузі.	

<p>Роботи з підвищеною небезпекою в галузі. Вимоги безпеки праці при експлуатації машин, механізмів, обладнання та устаткування, які відносяться до даної професії. Захист від дії хімічних і біологічних чинників. Зони безпеки та їх огороження. Світлова і звукова сигналізація. Попереджувальні надписи, сигнальні фарбування. Знаки безпеки. Засоби колективного та індивідуального захисту від небезпечних і шкідливих виробничих факторів у галузі. Спецодяг, спецвзуття та інші засоби індивідуального захисту. Захист від шуму, пилу, газу, вібрацій, несприятливих метеорологічних умов. Мікроклімат виробничих приміщень. У Прилади контролю безпечних умов праці, порядок їх використання. Правила та заходи щодо попередження нещасних випадків і аварій.</p>
<p>Фізіологічна та психологічна основа трудового процесу (безумовні та умовні рефлекси, їх вплив на безпеку праці).</p>
<p>Психологія безпеки праці. Пристосування людини до навколишніх умов в процесі праці (почуття, сприймання, увага, пам'ять, уява, емоції) та їх вплив на безпеку праці.</p>
<p>Психофізичні фактори умов праці (промислова естетика, ритм і темп роботи, виробнича гімнастика, кімнати психологічного розвантаження) та їх вплив на Безпеку праці.</p>
<p>Вимоги нормативно-правових актів про охорону праці щодо безпеки виробничих процесів, обладнання, будівель і споруд.</p>
<p>Перелік робіт з підвищеною небезпекою та робіт, для яких є потреба в професійному доборі; організація безпеки праці на таких роботах згідно з нормами та правилами.</p>
<p>Прилади контролю безпечних умов праці. Світлова та звукова сигналізація. Запобіжні написи, сигнальне пофарбування. Знаки безпеки. Організація роботи з охорони праці. Організація ведення робіт з підвищеною небезпекою або таких, де є потреба в професійному доборі. Запобігання виникненню аварій техногенного характеру. План евакуації з приміщень у разі аварії.</p>
<p>Основи пожежної безпеки.</p>
<p>Характерні причини виникнення пожеж: порушення правил використання відкритого вогню і електричної енергії, використання непідготовленої техніки в пожежонебезпечних місцях; порушення правил використання опалюваних систем, електронагрівальних прикладів, відсутність захисту від блискавки, дитячі пустощі. Пожежонебезпечні властивості речовин. Організаційні та технічні протипожежні заходи. Пожежна сигналізація. Горіння речовин і способи його припинення. Умови горіння. Спалах, запалення, самозапалення, горіння, тління. Легкозаймісті і горючі рідини. Займісті, важкозаймісті і незаймісті речовини, матеріали та конструкції. Поняття вогнестійкості.</p>
<p>Вогнегасильні речовини та матеріали: рідина, піна, вуглекислота, пісок, покривала, їх вогнегасильні властивості. Пожежна техніка для захисту об'єктів: пожежні машини, автомобілі та мотопомпи, установки для пожежегасіння, вогнегасники, ручний пожежний інструмент, їх призначення, будова, використання на пожежі. Особливості гасіння пожежі на об'єктах галузі.</p>
<p>Організація пожежної охорони в галузі.</p>
<p>Стан та динаміка аварійності в світовій індустрії. Аналіз характерних, значних промислових аварій, пов'язаних з викидами, вибухами та пожежами хімічних речовин. Загальні закономірності залежності масштабів руйнувань і тяжкості наслідків аварій від кількості, фізико-хімічних властивостей і параметрів паливних речовин, що використовуються у технологічній системі.</p>
<p>Теоретичні основи механізму горіння та вибуху. Особливості горіння та вибуху в апаратурі, виробничому приміщенні, неорганізованих газових викидів в незамкнутому просторі. Механізм горіння аерозолів. Параметри і властивості, що характеризують вибухонебезпеку середовища.</p>

	Основні характеристики вибухонебезпеки; показники рівня руйнування промислових аварій.
	Вимоги щодо професійного відбору та навчання персоналу для виробництв підвищеної вибухонебезпеки.
	Загальні відомості про великі виробничі аварії, їх типи, причини та наслідки. Вплив техногенних чинників на екологічну безпеку та безпеку життя і здоров'я людей. Приклади великих техногенних аварій і катастроф та їх наслідки.
PH2	(ПК1) Основи електробезпеки
	Електрика промислова, статична і атмосферна.
	Особливості ураження електричним струмом. Вплив електричного струму на організм людини. Фактори, які впливають на ступінь ураження людини електрикою: величина напруги, частота струму, шлях і тривалість дії, фізичний стан людини, вологість повітря. Безпечні методи звільнення потерпілого від дії електричного струму.
	Загальні відомості про 4-провідну електричну мережу живлення. Фазова та лінійна напруга. Електричний потенціал Землі. Електрична напруга доторкання.
	Класифікація виробничих приміщень відносно небезпеки ураження працюючих електричним струмом.
	Допуск до роботи з електрикою і електрифікованими машинами. Колективні та індивідуальні засоби захисту в електроустановках. Попереджувальні надписи, плакати та пристрої, ізолюючі прилади. Занулення та захисне заземлення, їх призначення.
	Правила безпечної експлуатації електроустановок споживачів. Захист від статичної електрики. Захист будівель та споруд від блискавки. Правила поведінки під час грози.
PH3 - PH4	(ПК1,ПК2, ПК4) Основи гігієни праці.
	Поняття про гігієну праці як систему організаційних, гігієнічних та санітарно-технічних заходів. Шкідливі виробничі фактори (шум, вібрація, іонізуючі випромінювання тощо), основні шкідливі речовини, їх вплив на організм людини. Дії вірусів, інфекцій, що передаються через кров, біологічні рідини і спричиняють порушення нормальної життєдіяльності людини, викликають гострі та хронічні захворювання.
	Лікувально-профілактичне харчування.
	Фізіологія праці. Чергування праці і відпочинку. Виробнича гімнастика. Додержання норм піднімання і переміщення важких речей неповнолітніми і жінками.
	Основні гігієнічні особливості праці за даною професією. Вимоги до опалення, вентиляції та кондиціонування повітря виробничих, навчальних та побутових приміщень. Правила експлуатації систем опалення та вентиляції.
	Види освітлення. Природне освітлення. Штучне освітлення: робоче та аварійне. Правила експлуатації освітлення. Санітарно-побутове забезпечення працівників.
	Щорічні медичні огляди працюючих неповнолітніх, осіб віком до 21 року.
PH5	(ПК1,ПК4) Надання першої долікарської допомоги потерпілим при нещасних випадках
	Основи анатомії людини.
	Послідовність, принципи й засоби надання першої допомоги. Основні принципи надання першої допомоги: правильність, доцільність дії, швидкість, рішучість, спокій. Запобіжні заходи щодо інфікування СНІДом під час надання першої допомоги при пораненнях, припиненні кровотечі з ран, носа, вуха тощо.
	Засоби надання першої допомоги. Медична аптечка, її склад, призначення, правила користування.

	Способи реанімації. Штучне дихання способом „з рота в рот" чи „з носа в ніс". Положення потерпілого і дії особи, яка надає допомогу. Непрямий масаж серця. Порядок одночасного виконання масажу серця та штучного дихання.
	Види електротравм. Правила надання першої допомоги при ураженні електричним струмом.
	Перша допомога при ударах, вивихах, переломах, розтягненні зв'язок. Припинення кровотечі з рани, носа, вуха, легень, стравоходу тощо. Перша допомога при пораненнях. Правила накладання пов'язок, їх типи. Надання першої допомоги при знепритомленні (втраті свідомості), шоку, тепловому та сонячному ударі, обмороженні.
	Опіки, їх класифікація. Перша допомога при хімічних і термічних опіках, опіку очей.
	Перша допомога при запорошуванні очей. Способи промивання очей. Ознаки отруєння і перша допомога потерпілому. Способи надання допомоги при отруєнні чадним газом, алкоголем, ніотином. Транспортування потерпілого. Підготовка потерпілого до транспортування. Вимоги до транспортних засобів.

ПРОФЕСІЙНО – ПРАКТИЧНА ПІДГОТОВКА

ОСВІТНЯ ПРОГРАМА З ПРЕДМЕТА

«Виробниче навчання»

Професія: Кухар

Рівень кваліфікації: 3, 4 розряд

Кількість годин -276

Навчально тематичний план

<i>№ з/п</i>	<i>Назва результату навчання</i>	<i>Кількість годин</i>
1	2	3
	<i>I курс</i>	
	<i>I семестр</i>	
PH1	ПК1,ПК2,ПК3 Обробляти овочі, гриби, фрукти, ягоди, горіхоплідні та готувати	30
PH2	ПК1,ПК2 Готувати страви та гарніри з овочів, грибів	24
PH3	ПУ1,ПК2 Готувати страви з яєць, молока та молочних продуктів	12
PH4	ПК1,ПК2 Обробляти різні види риб, продуктів моря та готувати напівфабрикати з	18
	<i>Перевіркова робота</i>	6
	<i>Всього за I семестр</i>	90
	<i>II семестр</i>	
PH5	ПК1-3 ПК4,8 ПК 5,9 ПК6,7 Обробляти м'ясо, субпродукти, птицю, дичину	24
PH6	ПК1,2 Готувати бульйони, супи та соуси	36
PH7	ПК1,2 Готувати страви і гарніри з круп, бобових, макаронних виробів	18
	<i>Перевіркова робота</i>	6
	<i>Всього за II семестр</i>	84
	<i>Всього за рік</i>	174
	<i>II курс</i>	

<i>I семестр</i>		
PH 8	ПК1,ПК2 Готувати страви з риби та нерибних продуктів моря	12
PH 9	ПК1,ПК2 Готувати страви з різних видів м'ясної продукції	24
PH 10	ПК1,ПК2,ПК3 Готувати тісто та вироби з нього	30
PH 11	ПК1,ПК2,ПК3 Готувати холодні страви та закуски	18
PH 12	ПК1,ПК2 Готувати солодкі страви та напої	12
	<i>Перевіркова робота</i>	6
<i>Всього за I семестр</i>		102
<i>Всього</i>		276
<i>Виробнича практика I курс</i>		
PH 1	Обробляти овочі, гриби, фрукти, ягоди, горіхоплідні та готувати напівфабрикати з	50
PH 2	Готувати страви та гарніри з овочів, грибів	34
PH 3	Готувати страви з яєць, молока та молочних продуктів	22
PH 4	Обробляти різні види риб, продуктів моря та готувати напівфабрикати з них	28
PH 5	Обробляти м'ясо, субпродукти, птицю, дичину приготувати напівфабрикати з них	30
PH 6	Готувати бульйони, супи та соуси	46
PH 7	Готувати страви і гарніри з круп, бобових, макаронних виробів	28
<i>Всього за I курс</i>		238
<i>Виробнича практика II курс</i>		
PH 8	Готувати страви з риби та нерибних продуктів моря	42
PH 9	Готувати страви з різних видів м'ясної продукції	34
PH 10	Готувати тісто та вироби з нього	46
PH 11	Готувати холодні страви та закуски	48
PH 12	Готувати солодкі страви та напої	33
<i>Всього за II курс</i>		203
<i>Всього</i>		441

**Програма
з виробничого навчання
для професії
“Кухар”**

PH 1. (ПК 1, ПК 2, ПК 3) Обробляти овочі, гриби, фрукти, ягоди, горіхоплідні та готувати напівфабрикати з них

Перевіряти санітарний стан приміщення, обладнання, інструментів, посуду; вибирати необхідний інструмент, обладнання для оброблення овочів, грибів, ягід; організувати робоче місце до вимог охорони праці; отримувати сировину зі складу або від постачальника; відбирати

овочі, фрукти, гриби, ягоди, горіхоплідні відповідно до їх кулінарного використання; зберігати овочі, фрукти, гриби, ягоди, горіхоплідні відповідно до правил та умов зберігання; перевірити за органолептичними показниками якість оброблених овочів, фруктів, грибів, ягід, призначених для нарізання різними способами; нарізати овочі, фрукти, гриби, ягоди простими та складними формами, обробляти та подрібнювати зелень; безпечно користуватися інструментом і обладнання під час нарізання овочів, фруктів, грибів, ягід, різними формами; виготовляти елементи з овочів, фруктів, грибів, ягід для оформлення страв; готувати овочі та гриби для фарширування; мінімізувати кількість відходів при нарізанні овочів, фруктів, грибів, ягід, подрібненні зелені; дотримуватись температурних режимів заморожування та охолодження нарізаних овочів, фруктів, грибів, ягід і зелені; дотримуватись температурних режимів встановлених для тимчасового зберігання овочів, фруктів, грибів, ягід і зелені перед приготуванням страв; Дотримуватись умов і термінів зберігання оброблених овочів, фруктів, грибів, ягід у свіжому, сушеному, консервованому і замороженому вигляді.

РН 2. (ПК 1, ПК 2) Готувати страви та гарніри з овочів, грибів

Підбирати інструмент, інвентар, посуд та організувати робоче місце для приготування та відпуску страв і гарнірів з овочів та грибів; підбирати столовий посуд для подавання страв і гарнірів з овочів та грибів; проводити санітарну обробку столового та кухонного посуду, інструментів, інвентарю; безпечно користуватися інструментом і обладнання під час приготування страв і гарнірів з овочів та грибів; дотримуватись рецептури та послідовності виконання технологічних операцій приготування страв і гарнірів з овочів та грибів; порціонувати та оформляти страви і гарніри з овочів та грибів; приготувати за органолептичними показниками якість страв і гарнірів з овочів та грибів; мінімізувати кількість відходів при приготуванні страв і гарнірів з овочів та грибів; дотримуватись правил відпуску, температури подачі, норм виходу приготовлених страв і гарнірів з овочів та грибів; дотримуватись умов і термінів зберігання страв і гарнірів з овочів та грибів.

РН 3. (ПК 1, ПК 2) Готувати страви з яєць, молока та молочних продуктів

Застосовувати професійну лексику та термінологію у тому числі іноземною мовою, щодо приготування страв з яєць, молока та молочних продуктів; підбирати інструмент, інвентар, посуд та організувати робоче місце для приготування та відпуску страв з яєць, молока та молочних продуктів; підбирати столовий посуд для подавання страв з яєць, молока та молочних продуктів; отримувати яйця та сири зі складу або від постачальника; безпечно користуватися інструментом і обладнання під час приготування страв з яєць, молока та молочних продуктів; дотримуватись рецептури та послідовності виконання технологічних операцій час приготування страв з яєць, молока та молочних продуктів; готувати яйця, яєчні продукти, молоко та молочні продукти до теплової обробки; готувати та оформлювати страви з яєць, молока та молочних продуктів, дотримуючись сучасних технологій приготування та оформлення страв; мінімізувати кількість відходів при приготуванні страв з яєць, молока та молочних продуктів; порціонувати та відпускати страви з яєць, молока та молочних продуктів; дотримуватись правил відпуску та контролювати вихід приготування страв з яєць, молока та молочних продуктів; дотримуватись умов і термінів зберігання страв з яєць, молока та молочних продуктів.

РН 4. (ПК1, ПК 2, ПК 3, ПК 4) Обробляти різні види риб, продуктів моря та готувати напівфабрикати з них

Застосовувати професійну лексику та термінологію стосовно кулінарії обробки різних видів риб, продуктів моря та приготування напівфабрикатів з них, у тому числі іноземною мовою; дотримуватись санітарних норм щодо інструментів, обладнання, посуду, робочого місця при роботі з рибою, морепродуктами, напівфабрикатами; вибрати інструмент, обладнання для оброблення риби, морепродуктів, та приготування напівфабрикатів; дотримуватись правил безпеки праці при роботі з інструментом, обладнання; отримувати сировину зі складу або від постачальника.

РН 5. (ПК1, ПК2, ПК3, ПК4, ПК5, ПК6, ПК7, ПК8, ПК9) Обробляти м'ясо, субпродукти, птицю, дичину та готувати напівфабрикати з них

Застосувати професійну лексику та термінологію стосовно отримання, оброблення та приготування напівфабрикатів з м'яса, субпродуктів, птиці, дичини у тому числі іноземною мовою; дотримуватись санітарних норм щодо інструментів, обладнання, посуду, робочого місця при

роботі з м'ясом, субпродуктами, птицею, дичиною; вибирати інструмент, обладнання для оброблення та приготування напівфабрикатів з м'яса, субпродуктів, птиці, дичини; дотримуватися правил безпеки праці при роботі з інструментом, обладнанням; визначити види м'яса, перевірити та визначити якість охолоджених та заморожених м'ясних туш, окремих частин м'яса, виконувати механічну, кулінарну обробку баранячих, телячих, яловичих, свинячих туш, розмороження, обмивання, обсушення, розроблення на частини, обвалювання, жилкування, зачищення, приготування напівфабрикатів, охолодження, заморожування; підбирати інструмент, інвентар, посуд та організувати робоче місце для приготування напівфабрикатів з м'яса, безпечно користуватися інструментом та обладнанням при приготуванні напівфабрикатів з м'яса; готувати різними способами напівфабрикати з м'яса: великошматкові, дрібношматкові, порційні, мінімізувати кількість відходів під час приготування напівфабрикатів з м'яса; дотримуватися умов зберігання напівфабрикатів в охолодженому та замороженому вигляді; перевірити за органолептичними показниками якість напівфабрикатів з м'яса. Забезпечувати температурний режим та термін зберігання напівфабрикатів з м'яса в охолодженому та замороженому вигляді; підбирати інструмент, інвентар, посуд, та організувати робоче місце для приготування напівфабрикатів із субпродуктів; безпечно користуватися інструментом і обладнанням при приготуванні напівфабрикатів із субпродуктів; проводити механічну, кулінарну обробку субпродуктів. Готувати різними способами напівфабрикатів із субпродуктів; мінімізувати кількість відходів під час приготування напівфабрикатів із субпродуктів; дотримуватися умов зберігання напівфабрикатів із субпродуктів в охолодженому та замороженому вигляді; перевірити за органолептичними показниками якість напівфабрикатів із субпродуктів в охолодженому та замороженому вигляді; готувати натуральну січену та котлетну масу з м'яса, дотримуватися рецептури та послідовності технологічного процесу, готувати напівфабрикати з натуральної січеної та котлетної маси м'яса, дотримуватися рецептури та послідовності технологічного процесу; мінімізувати кількість відходів під час приготування напівфабрикати з натуральної січеної та котлетної маси із м'яса; контролювати вихід напівфабрикатів з натуральної січеної та котлетної маси із м'яса; перевірити за органолептичними показниками якість напівфабрикатів з натуральної січеної та котлетної маси із м'яса; дотримуватися умов зберігання напівфабрикатів з натуральної січеної та котлетної маси із м'яса; визначити види птиці, перевірити та визначити якість охолодження, замороження цілих та окремих частин птиці, виконувати механічну кулінарну обробку птиці: розмороження, промивання, обсушування, обсмалювання, видалення голів, ший і ніжок, потрошінням до очищення, заправка різними способами. Застосувати та правильно експлуатувати технічне обладнання, виробничий інвентар та інструмент при механічній, кулінарній обробці птиці; дотримуватися правил охорони праці при механічній, кулінарній обробці птиці; підібрати інструмент, інвентар, посуд та організувати робоче місце для приготування напівфабрикатів з птиці; безпечно користуватися інструментом, обладнанням під час приготування напівфабрикатів з птиці; готувати різними способами напівфабрикати з птиці: велико шматкові, порційні, дрібно шматкові; мінімізувати кількість відходів під час приготування напівфабрикатів із птиці; дотримуватися умов збереження напівфабрикатів з птиці; перевірити за органолептичними показниками якість напівфабрикатів з птиці; забезпечувати температурний режим і термін зберігання напівфабрикатів з птиці в охолодженому та замороженому вигляді; підібрати інструмент, інвентар, посуд та організувати робоче місце для приготування напівфабрикатів із субпродуктів; безпечно користуватися інструментом, обладнанням під час приготування напівфабрикатів із субпродуктів; готувати різними способами напівфабрикати з субпродуктів; мінімізувати кількість відходів під час приготування напівфабрикатів із субпродуктів; дотримуватися умов збереження напівфабрикатів з субпродуктів; перевірити за органолептичними показниками якість напівфабрикатів з субпродуктів; забезпечувати температурний режим і термін зберігання напівфабрикатів з субпродуктів в охолодженому та замороженому вигляді; підібрати інструмент, інвентар, посуд та організувати робоче місце для приготування напівфабрикатів із січеної та котлетної маси птиці; безпечно користуватися інструментом, обладнанням під час приготування напівфабрикатів із субпродуктів; готувати різними способами напівфабрикати із січеної та котлетної маси птиці; мінімізувати кількість відходів під час приготування напівфабрикатів із січеної та котлетної маси птиці; дотримуватися умов збереження напівфабрикатів із січеної та котлетної маси птиці; перевірити за органолептичними показниками якість напівфабрикатів із січеної та котлетної маси птиці;

забезпечувати температурний режим і термін зберігання напівфабрикатів із січеної та котлетної маси птиці в охолодженому та замороженому вигляді.

РН 6. (ПК1, ПК2) Готувати бульйони, супи та соуси

Комунікативна компетентність застосовувати професійну лексику та термінологію щодо приготування бульйонів, супів та соусів в тому числі іноземною мовою; підібрати інструмент, інвентар, посуд та організувати робоче місце для приготування бульйонів, супів та соусів; безпечно користуватися інструментом, обладнанням під час приготування бульйонів, супів та соусів; готувати різними способами бульйонів, супів та соусів; мінімізувати кількість відходів під час приготування бульйонів, супів та соусів; дотримуватися умов збереження бульйонів, супів та соусів; дотримувати вимог охорони праці, пожежної та електробезпеки під час експлуатації машин, механізмів, обладнання та устаткування; дотримуватися рецептури та послідовності виконання технологічних операцій при приготуванні бульйонів, супів та соусів; дотримуватися умов та термінів зберігання бульйонів, відварів, пасеровок, супів та соусів; підібрати столовий посуд для подання супів: заправних, пюреподібних, холодних та різних; використовувати вагомірювальні прилади; порціону вати супи; дотримуватися рецептури та послідовності виконання технологічних операцій при приготуванні супів: заправних, пюреподібних, холодних та різних; дотримуватися правил відпуску та температури подачі супів: заправних, пюреподібних, холодних та різних; перевірити вихід супів: заправних, пюреподібних, холодних та різних; дотримуватися умов та термінів зберігання супів: заправних, пюреподібних, холодних та різних.

РН 7. (ПК 1, ПК2) Готувати страви і гарніри з круп, бобових, макаронних виробів.

Комунікативна компетентність застосовувати професійну лексику та термінологію щодо приготування страв і гарнірів з круп, бобових, макаронних виробів в тому числі іноземною мовою; підготувати інструмент, інвентар, посуд та організувати робоче місце при приготування страв і гарнірів гарніри в з круп, бобових, макаронних виробів; безпечно користуватися інструментом, обладнанням під час приготування страв і гарнірів гарніри в з круп, бобових, макаронних виробів; проводити санітарну обробку столового та кухонного посуду, інструментів, інвентарю; готувати крупи, макаронні вироби, бобові та консерви і концентрувати до теплової обробки; варити бобові каші різної консистенції, макаронні вироби зливним і не зливним способом; готувати страви з каш, бобових та макаронних виробів; дотримуватися рецептури та послідовності виконання технологічних операцій при приготуванні страв і гарнірів з круп, бобових, макаронних виробів; мінімізувати кількість відходів під час приготування страв і гарнірів з круп, бобових, макаронних виробів; дотримуватися умов та термінів зберігання страв і гарнірів з круп, бобових, макаронних виробів; перевірити за органолептичними показниками якість страв і гарнірів з круп, бобових, макаронних виробів; порціону вати та відпускати страви з круп, бобових, макаронних виробів.

РН 8. (ПК1, ПК2) Готувати страви з риби та нерибних продуктів моря

Комунікативна компетентність застосовувати професійну лексику та термінологію щодо приготування страв з риби та нерибних продуктів моря в тому числі іноземною мовою; підготувати інструмент, інвентар, посуд та організувати робоче місце при приготування страв з риби та нерибних продуктів моря; безпечно користуватися інструментом, обладнанням під час приготування страв з риби та нерибних продуктів моря; проводити санітарну обробку столового та кухонного посуду, інструментів, інвентарю; розрахувати кількість інгредієнтів відповідно до кількості порцій; визначити необхідність спеції для отримання смакових властивостей; дотримуватися рецептури та послідовності виконання технологічних операцій при приготуванні страв з риби та нерибних продуктів моря; перевірити за органолептичними показниками якість страв з риби та нерибних продуктів моря; підібрати столовий посуд для подання страв з риби та нерибних продуктів моря; порціонувати страви з риби та нерибних продуктів моря; дотримуватися правил відпуску та температури подачі страв з риби та нерибних продуктів моря; перевіряти вихід готових страв із риби та нерибних продуктів моря; дотримуватися умов та термінів зберігання страв з риби та нерибних продуктів моря.

РН 9. (ПК1, ПК2) Готувати страви з різних видів м'ясної продукції

Комунікативна компетентність застосовувати професійну лексику та термінологію щодо приготування страв з різних видів м'ясної продукції тому числі іноземною мовою; підготувати інструмент, інвентар, посуд та організувати робоче місце при приготування страв з різних видів м'ясної продукції; безпечно користуватися інструментом, обладнанням під час приготування страв з різних видів м'ясної продукції; проводити санітарну обробку столового та кухонного посуду, інструментів, інвентарю; розрахувати кількість інгредієнтів відповідно до кількості порцій; визначити необхідність спеції для отримання смакових властивостей; дотримуватися рецептури та послідовності виконання технологічних операцій при приготуванні страв з різних видів м'ясної продукції; дотримуватися рецептури та послідовності виконання технологічних операцій при приготуванні страв з м'яса, м'ясної котлетної та січеної маси та субпродуктів; підбирати до них соуси та гарніри; перевірити за органолептичними показниками якість страв з м'яса, м'ясної котлетної та січеної маси та субпродуктів; підібрати столовий посуд для подання страв з м'яса, м'ясної котлетної та січеної маси та субпродуктів; порціонувати та оформлювати страви з елементами сучасного декору, з м'яса, м'ясної котлетної та січеної маси та субпродуктів; дотримуватися правил відпуску та температури подачі страв з м'яса, м'ясної котлетної та січеної маси та субпродуктів; перевіряти вихід готових страв з м'яса, м'ясної котлетної та січеної маси та субпродуктів; дотримуватися умов та термінів зберігання страв з м'яса, м'ясної котлетної та січеної маси та субпродуктів; безпечно користуватися обладнанням, інструментом під час приготування страв; дотримуватися рецептури та послідовності виконання технологічних операцій при приготуванні страв з птиці; перевірити за органолептичними показниками якість страв з птиці; підібрати столовий посуд для подання страв з птиці; порціонувати та оформлювати страви з елементами сучасного декору, з птиці; дотримуватися правил відпуску та температури подачі страв з птиці; перевіряти вихід готових страв з птиці; дотримуватися умов та термінів зберігання страв з птиці.

PH 10. (ПК1,ПК2, ПК3) Готувати тісто та вироби з нього

Комунікативна компетентність застосовувати професійну лексику та термінологію щодо приготування тіста та виробів з нього тому числі іноземною мовою; готувати страви та кулінарні вироби з прісного тіста та з різними начинками; перевірити за органолептичними показниками якість страв з прісного тіста; оформляти та відпускати вироби з прісного тіста; дотримуватися умов, термінів зберігання напівфабрикатів та виробів з прісного тіста салатів, овочевих закусок, холодних страв, закусок із сиру, яєць; безопарного дріжджового тіста та виробів з нього; підібрати виробничий інвентар під час приготування безопарного дріжджового тіста та виробів з нього; підібрати столовий посуд для подання безопарного дріжджового тіста та виробів з нього; підібрати сировину для приготування безопарного дріжджового тіста та виробів з нього; підібрати сировину для приготування фаршу та начинок; перевірити за органолептичними показниками якість страв з безопарного дріжджового тіста та виробів з нього; готувати безопарне дріжджове тісто та вироби з нього: штучні, порційні, багато порційні; готувати фарші та начинки для виробів з дріжджового тіста; мінімізувати кількість відходів під час приготування виробів з дріжджового тіста; перевірити за органолептичними показниками якість виробів з дріжджового тіста; перевірити вихід готових виробів з дріжджового тіста, оформляти та відпускати вироби з дріжджового тіста; дотримуватися умов, термінів зберігання виробів з дріжджового тіста; готувати опарне дріжджове тісто та вироби з нього: штучні, порційні, багатопорційні; перевірити за органолептичними показниками якість виробів з опарного дріжджового тіста; перевірити вихід готових виробів з опарного дріжджового тіста, оформляти та відпускати вироби з опарного дріжджового тіста; дотримуватися умов, термінів зберігання виробів з опарного дріжджового тіста.

PH 11. (ПК1, ПК2, ПК 3) Готувати холодні страви та закуски

Комунікативна компетентність застосовувати професійну лексику та термінологію щодо приготування холодних страв та закусок тому числі іноземною мовою; підбирати сировину для холодних страв та закусок із сиру та яєць; готувати сировину для холодних страв та закусок із сиру та яєць; перевірити за органолептичними показниками якість холодних страв та закусок із сиру та яєць; готувати салати, овочі, закуски із сиру, яєць. омлети, порціонувати та відпускати салати, овочеві закуски, холодні страви, закуски із сиру, яєць; підбирати до салатів соуси та салатні заправки; оформляти салати, овочеві заправки, холодні страви, закуски із сиру, яєць використовуючи сучасні елементи декору;

перевірити за органолептичними показниками якість салатів, овочевих закусок, холодних страв, закусок із сиру та яєць; підібрати столовий посуд для подавання салатів, овочевих закусок, холодних страв, закусок із сиру, яєць; порціонувати страви салатів, овочевих закусок, холодних страв, закусок із сиру, яєць; перевіряти вихід готових страв; дотримуватися умов і термінів зберігання салатів, овочевих закусок, холодних страв, закусок із сиру, яєць; організувати робоче місце під час приготування холодних страв та закусок з риби; підібрати виробничий інвентар під час приготування холодних страв та закусок з риби; підібрати столовий посуд для подання холодних страв та закусок з риби; підібрати сировину для приготування холодних страв та закусок з риби; перевірити за органолептичними показниками якість страв з холодних страв та закусок з риби; готувати холодні страви та закуски з риби; мінімізувати кількість відходів під час приготування холодних страв та закусок з риби; оформляти, порціонувати та відпускати холодні страви та закуски з риби, використовувати сучасні елементи декору; перевірити за органолептичними показниками якість холодних страв та закусок з м'яса, птиці та субпродуктів; дотримуватися умов і термінів зберігання страв та закусок з м'яса, птиці та субпродуктів.

PH 12. (ПК 1, ПК 2) Готувати солодкі страви та напої

Організувати робоче місце під час приготування солодких страв; підбирати столовий посуд для подання солодких страв; підбирати виробничий інвентар, обладнання, безпечно користуватися під час приготування солодких страв та напоїв; підбирати сировину для приготування солодких страв; перевірити за органолептичними показниками якість сировини для солодких страв; готувати солодкі страви відповідно до рецептури; мінімізувати кількість відходів при приготуванні солодких страв; оформляти, порціонувати та відпускати солодкі страви, використовувати сучасні елементи декору; перевірити за органолептичними показниками якість солодких страв; перевіряти вихід готових страв; дотримуватися умов і термінів зберігання солодких страв; організувати робоче місце для приготування напоїв; підібрати виробничий інвентар під час приготування напоїв; підібрати столовий посуд для подання напоїв; підбирати сировину для приготування напоїв; перевірити за органолептичними показниками якість напоїв; готувати напої відповідно до рецептури; порціонувати та відпускати напої.

ОСВІТНЯ ПРОГРАМА з виробничої практики

Професія: Кухар

Рівень кваліфікації: 3, 4 розряди

Кількість годин - 441

Тематичний план

<i>№ з/п</i>	<i>Назва результату навчання</i>	<i>Кількість годин</i>
	<i>Виробнича практика I курс</i>	
PH 1	Обробляти овочі, гриби, фрукти, ягоди, горіхоплідні та готувати напівфабрикати з них	42
PH 2	Готувати страви та гарніри з овочів, грибів	35
PH 3	Готувати страви з яєць, молока та молочних продуктів	21
PH 4	Обробляти різні види риб, продуктів моря та готувати напівфабрикати з них	28
PH 5	Обробляти м'ясо, субпродукти, птицю, дичину приготувати напівфабрикати з них	35
PH 6	Готувати бульйони, супи та соуси	49
PH 7	Готувати страви і гарніри з круп, бобових, макаронних виробів	28

	Всього за I курс	238
	Виробнича практика II курс	
PH 8	Готувати страви з риби та нерибних продуктів моря	42
PH 9	Готувати страви з різних видів м'ясної продукції	35
PH 10	Готувати тісто та вироби з нього	42
PH 11	Готувати холодні страви та закуски	49
PH 12	Готувати солодкі страви та напої	35
	Всього за II курс	203
	Всього за рік	441
	Програма з виробничі практики для професії “Кухар”	
PH 1. (ПК 1, ПК 2, ПК 3) Обробляти овочі, гриби, фрукти, ягоди, горіхоплідні та готувати напівфабрикати з них		
<p>Перевіряти санітарний стан приміщення, обладнання, інструментів, посуду; вибирати необхідний інструмент, обладнання для оброблення овочів, грибів, ягід; організувати робоче місце до вимог охорони праці; отримувати сировину зі складу або від постачальника; відбирати овочі, фрукти, гриби, ягоди, горіхоплідні відповідно до їх кулінарного використання; зберігати овочі, фрукти, гриби, ягоди, горіхоплідні відповідно до правил та умов зберігання; перевірити за органолептичними показниками якість оброблених овочів, фруктів, грибів, ягід, призначених для нарізання різними способами; нарізати овочі, фрукти, гриби, ягоди простими та складними формами, обробляти та подрібнювати зелень; безпечно користуватися інструментом і обладнання під час нарізання овочів, фруктів, грибів, ягід, різними формами; виготовляти елементи з овочів, фруктів, грибів, ягід для оформлення страв; готувати овочі та гриби для фарширування; мінімізувати кількість відходів при нарізанні овочів, фруктів, грибів, ягід, подрібненні зелені; дотримуватись температурних режимів заморожування та охолодження нарізаних овочів, фруктів, грибів, ягід і зелені; дотримуватись температурних режимів встановлених для тимчасового зберігання овочів, фруктів, грибів, ягід і зелені перед приготуванням страв; Дотримуватись умов і термінів зберігання оброблених овочів, фруктів, грибів, ягід у свіжому, сушеному, консервованому і замороженому вигляді.</p>		
PH 2. (ПК 1, ПК 2) Готувати страви та гарніри з овочів, грибів		
<p>Підбирати інструмент, інвентар, посуд та організувати робоче місце для приготування та відпуску страв і гарнірів з овочів та грибів; підбирати столовий посуд для подавання страв і гарнірів з овочів та грибів; проводити санітарну обробку столового та кухонного посуду, інструментів, інвентарю; безпечно користуватися інструментом і обладнання під час приготування страв і гарнірів з овочів та грибів; дотримуватись рецептури та послідовності виконання технологічних операцій приготування страв і гарнірів з овочів та грибів; порціонувати та оформляти страви і гарніри з овочів та грибів; приготувати за органолептичними показниками якість страв і гарнірів з овочів та грибів; мінімізувати кількість відходів при приготуванні страв і гарнірів з овочів та грибів; дотримуватись правил відпуску, температури подачі, норм виходу приготовлених страв і гарнірів з овочів та грибів; дотримуватись умов і термінів зберігання страв і гарнірів з овочів та грибів.</p>		
PH 3. (ПК 1, ПК 2) Готувати страви з яєць, молока та молочних продуктів		

Застосовувати професійну лексику та термінологію у тому числі іноземною мовою, щодо приготування страв з яєць, молока та молочних продуктів; підбирати інструмент, інвентар, посуд та організувати робоче місце для приготування та відпуску страв з яєць, молока та молочних продуктів; підбирати столовий посуд для подавання страв з яєць, молока та молочних продуктів; отримувати яйця та сири зі складу або від постачальника; безпечно користуватися інструментом і обладнанням під час приготування страв з яєць, молока та молочних продуктів; дотримуватись рецептури та послідовності виконання технологічних операцій час приготування страв з яєць, молока та молочних продуктів; готувати яйця, яєчні продукти, молоко та молочні продукти до теплової обробки; готувати та оформлювати страви з яєць, молока та молочних продуктів, дотримуючись сучасних технологій приготування та оформлення страв; мінімізувати кількість відходів при приготуванні страв з яєць, молока та молочних продуктів; порціону вати та відпускати страви з яєць, молока та молочних продуктів; дотримуватись правил відпуску та контролювати вихід приготування страв з яєць, молока та молочних продуктів; дотримуватись умов і термінів зберігання страв з яєць, молока та молочних продуктів.

РН 4. (ПК1, ПК 2, ПК 3, ПК 4) Обробляти різні види риб, продуктів моря та готувати напівфабрикати з них

Застосовувати професійну лексику та термінологію стосовно кулінарії обробки різних видів риб, продуктів моря та приготування напівфабрикатів з них, у тому числі іноземною мовою; дотримуватися санітарних норм щодо інструментів, обладнання, посуду, робочого місця при роботі з рибою, морепродуктами, напівфабрикатами; вибрати інструмент, обладнання для оброблення риби, морепродуктів, та приготування напівфабрикатів; дотримуватися правил безпеки праці при роботі з інструментом, обладнанням; отримувати сировину зі складу або від постачальника.

РН 5. (ПК1, ПК2, ПК3, ПК4, ПК5, ПК6, ПК7, ПК8, ПК9) Обробляти м'ясо, субпродукти, птицю, дичину та готувати напівфабрикати з них

Застосувати професійну лексику та термінологію стосовно отримання, оброблення та приготування напівфабрикатів з м'яса, субпродуктів, птиці, дичини у тому числі іноземною мовою; дотримуватися санітарних норм щодо інструментів, обладнання, посуду, робочого місця при роботі з м'ясом, субпродуктами, птицею, дичиною; вибрати інструмент, обладнання для оброблення та приготування напівфабрикатів з м'яса, субпродуктів, птиці, дичини; дотримуватися правил безпеки праці при роботі з інструментом, обладнанням; визначити види м'яса, перевірити та визначити якість охолоджених та заморожених м'ясних туш, окремих частин м'яса, виконувати механічну, кулінарну обробку баранячих, телячих, яловичих, свинячих туш, розмороження, обмивання, обсушення, розроблення на частини, обвалювання, жилкування, зачищення, приготування напівфабрикатів, охолодження, заморожування; підбирати інструмент, інвентар, посуд та організувати робоче місце для приготування напівфабрикатів з м'яса, безпечно користуватися інструментом та обладнанням при приготуванні напівфабрикатів з м'яса; готувати різними способами напівфабрикати з м'яса: великошматкові, дрібношматкові, порційні, мінімізувати кількість відходів під час приготування напівфабрикатів з м'яса; дотримуватися умов зберігання напівфабрикатів в охолодженому та замороженому вигляді; перевірити за органолептичними показниками якість напівфабрикатів з м'яса. Забезпечувати температурний режим та термін зберігання напівфабрикатів з м'яса в охолодженому та замороженому вигляді; підбирати інструмент, інвентар, посуд, та організувати робоче місце для приготування напівфабрикатів із субпродуктів; безпечно користуватися інструментом і обладнанням при приготуванні напівфабрикатів із субпродуктів; проводити механічну, кулінарну обробку субпродуктів. Готувати різними способами напівфабрикатів із субпродуктів; мінімізувати кількість відходів під час приготування напівфабрикатів із субпродуктів; дотримуватися умов зберігання напівфабрикатів із субпродуктів в охолодженому та замороженому вигляді; перевірити за органолептичними показниками якість напівфабрикатів із субпродуктів в охолодженому та замороженому вигляді; готувати натуральну січену та котлетну масу з м'яса, дотримуватися рецептури та послідовності технологічного процесу, готувати напівфабрикати з натуральної січеної та котлетної маси м'яса, дотримуватися рецептури та послідовності технологічного процесу; мінімізувати кількість відходів під час приготування напівфабрикати з натуральної січеної та котлетної маси із м'яса; контролювати вихід напівфабрикатів з натуральної січеної та котлетної маси із м'яса; перевірити за

органолептичними показниками якість напівфабрикатів з натуральної січеної та котлетної маси із м'яса; дотримуватися умов зберігання напівфабрикатів з натуральної січеної та котлетної маси із м'яса; визначити види птиці, перевірити та визначити якість охолодження, замороження цілих та окремих частин птиці, виконувати механічну кулінарну обробку птиці: розмороження, промивання, обсушування, обсмалювання, видалення голів, ший і ніжок, потрошінням до очищення, заправка різними способами. Застосувати та правильно експлуатувати технічне обладнання, виробничий інвентар та інструмент при механічній, кулінарній обробці птиці; дотримуватися правил охорони праці при механічній, кулінарній обробці птиці; підібрати інструмент, інвентар, посуд та організувати робоче місце для приготування напівфабрикатів з птиці; безпечно користуватися інструментом, обладнанням під час приготування напівфабрикатів з птиці; готувати різними способами напівфабрикати з птиці: велико шматкові, порційні, дрібно шматкові; мінімізувати кількість відходів під час приготування напівфабрикатів із птиці; дотримуватися умов збереження напівфабрикатів з птиці; перевірити за органолептичними показниками якість напівфабрикатів з птиці; забезпечувати температурний режим і термін зберігання напівфабрикатів з птиці в охолодженому та замороженому вигляді; підібрати інструмент, інвентар, посуд та організувати робоче місце для приготування напівфабрикатів із субпродуктів; безпечно користуватися інструментом, обладнанням під час приготування напівфабрикатів із субпродуктів; готувати різними способами напівфабрикати з субпродуктів; мінімізувати кількість відходів під час приготування напівфабрикатів із субпродуктів; дотримуватися умов збереження напівфабрикатів з субпродуктів; перевірити за органолептичними показниками якість напівфабрикатів з субпродуктів; забезпечувати температурний режим і термін зберігання напівфабрикатів з субпродуктів в охолодженому та замороженому вигляді; підібрати інструмент, інвентар, посуд та організувати робоче місце для приготування напівфабрикатів із січеної та котлетної маси птиці; безпечно користуватися інструментом, обладнанням під час приготування напівфабрикатів із субпродуктів; готувати різними способами напівфабрикати із січеної та котлетної маси птиці; мінімізувати кількість відходів під час приготування напівфабрикатів із січеної та котлетної маси птиці; дотримуватися умов збереження напівфабрикатів із січеної та котлетної маси птиці; перевірити за органолептичними показниками якість напівфабрикатів із січеної та котлетної маси птиці; забезпечувати температурний режим і термін зберігання напівфабрикатів із січеної та котлетної маси птиці в охолодженому та замороженому вигляді.

PH 6. (ПК1, ПК2) Готувати бульйони, супи та соуси

Комунікативна компетентність застосовувати професійну лексику та термінологію щодо приготування бульйонів, супів та соусів в тому числі іноземною мовою; підібрати інструмент, інвентар, посуд та організувати робоче місце для приготування бульйонів, супів та соусів; безпечно користуватися інструментом, обладнанням під час приготування бульйонів, супів та соусів; готувати різними способами бульйонів, супів та соусів; мінімізувати кількість відходів під час приготування бульйонів, супів та соусів; дотримуватися умов збереження бульйонів, супів та соусів; дотримувати вимог охорони праці, пожежної та електробезпеки під час експлуатації машин, механізмів, обладнання та устаткування; дотримуватися рецептури та послідовності виконання технологічних операцій при приготуванні бульйонів, супів та соусів; дотримуватися умов та термінів зберігання бульйонів, відварів, пасеровок, супів та соусів; підібрати столовий посуд для подання супів: заправних, пюреподібних, холодних та різних; використовувати вагомірьювальні прилади; порціонувати супи; дотримуватися рецептури та послідовності виконання технологічних операцій при приготуванні супів: заправних, пюреподібних, холодних та різних; дотримуватися правил відпуску та температури подачі супів: заправних, пюреподібних, холодних та різних; перевірити вихід супів: заправних, пюреподібних, холодних та різних; дотримуватися умов та термінів зберігання супів: заправних, пюреподібних, холодних та різних.

PH 7. (ПК 1, ПК2) Готувати страви і гарніри з круп, бобових, макаронних виробів.

Комунікативна компетентність застосовувати професійну лексику та термінологію щодо приготування страв і гарнів з круп, бобових, макаронних виробів в тому числі іноземною мовою; підготувати інструмент, інвентар, посуд та організувати робоче місце при приготування

страв і гарнірів гарнірі в з круп, бобових, макаронних виробів; безпечно користуватися інструментом, обладнанням під час приготування страв і гарнірів гарнірі в з круп, бобових, макаронних виробів; проводити санітарну обробку столового та кухонного посуду, інструментів, інвентарю; готувати крупи, макаронні вироби, бобові та консерви і концентрувати до теплової обробки; варити бобові каші різної консистенції, макаронні вироби зливним і не зливним способом; готувати страви з каш, бобових та макаронних виробів; дотримуватися рецептури та послідовності виконання технологічних операцій при приготуванні страв і гарнірів з круп, бобових, макаронних виробів; мінімізувати кількість відходів під час приготування страв і гарнірів з круп, бобових, макаронних виробів; дотримуватися умов та термінів зберігання страв і гарнірів з круп, бобових, макаронних виробів; перевірити за органолептичними показниками якість страв і гарнірів з круп, бобових, макаронних виробів; порціону вати та відпускати страви з круп, бобових, макаронних виробів.

РН 8. (ПК1, ПК2) Готувати страви з риби та нерибних продуктів моря

Комунікативна компетентність застосовувати професійну лексику та термінологію щодо приготування страв з риби та нерибних продуктів моря в тому числі іноземною мовою; підготувати інструмент, інвентар, посуд та організувати робоче місце при приготування страв з риби та нерибних продуктів моря; безпечно користуватися інструментом, обладнанням під час приготування страв з риби та нерибних продуктів моря; проводити санітарну обробку столового та кухонного посуду, інструментів, інвентарю; розрахувати кількість інгредієнтів відповідно до кількості порцій; визначити необхідність спеції для отримання смакових властивостей; дотримуватися рецептури та послідовності виконання технологічних операцій при приготуванні страв з риби та нерибних продуктів моря; перевірити за органолептичними показниками якість страв з риби та нерибних продуктів моря; підібрати столовий посуд для подання страв з риби та нерибних продуктів моря; порціонувати страви з риби та нерибних продуктів моря; дотримуватися правил відпуску та температури подачі страв з риби та нерибних продуктів моря; перевіряти вихід готових страв із риби та нерибних продуктів моря; дотримуватися умов та термінів зберігання страв з риби та нерибних продуктів моря.

РН 9. (ПК1, ПК2) Готувати страви з різних видів м'ясної продукції

Комунікативна компетентність застосовувати професійну лексику та термінологію щодо приготування страв з різних видів м'ясної продукції тому числі іноземною мовою; підготувати інструмент, інвентар, посуд та організувати робоче місце при приготування страв з різних видів м'ясної продукції; безпечно користуватися інструментом, обладнанням під час приготування страв з різних видів м'ясної продукції; проводити санітарну обробку столового та кухонного посуду, інструментів, інвентарю; розрахувати кількість інгредієнтів відповідно до кількості порцій; визначити необхідність спеції для отримання смакових властивостей; дотримуватися рецептури та послідовності виконання технологічних операцій при приготуванні страв з різних видів м'ясної продукції; дотримуватися рецептури та послідовності виконання технологічних операцій при приготуванні страв з м'яса, м'ясної котлетної та січеної маси та субпродуктів; підбирати до них соуси та гарніри; перевірити за органолептичними показниками якість страв з м'яса, м'ясної котлетної та січеної маси та субпродуктів; підібрати столовий посуд для подання страв з м'яса, м'ясної котлетної та січеної маси та субпродуктів; порціонувати та оформлювати страви з елементами сучасного декору, з м'яса, м'ясної котлетної та січеної маси та субпродуктів; дотримуватися правил відпуску та температури подачі страв з м'яса, м'ясної котлетної та січеної маси та субпродуктів; перевіряти вихід готових страв з м'яса, м'ясної котлетної та січеної маси та субпродуктів; дотримуватися умов та термінів зберігання страв з м'яса, м'ясної котлетної та січеної маси та субпродуктів; безпечно користуватися обладнанням, інструментом під час приготування страв; дотримуватися рецептури та послідовності виконання технологічних операцій при приготуванні страв з птиці; перевірити за органолептичними показниками якість страв з птиці; підібрати столовий посуд для подання страв з птиці; порціонувати та оформлювати страви з елементами сучасного декору, з птиці; дотримуватися правил відпуску та температури подачі страв з птиці; перевіряти вихід готових страв з птиці; дотримуватися умов та термінів зберігання страв з птиці.

РН 10. (ПК1, ПК2, ПК3) Готувати тісто та вироби з нього

Комунікативна компетентність застосовувати професійну лексику та термінологію щодо приготування тіста та виробів з нього тому числі іноземною мовою; готувати страви та кулінарні вироби з прісного тіста та з різними начинками; перевірити за органолептичними показниками якість страв з прісного тіста; оформляти та відпускати вироби з прісного тіста; дотримуватися умов, термінів зберігання напівфабрикатів та виробів з прісного тіста салатів, овочевих закусок, холодних страв, закусок із сиру, яєць; безопарного дріжджового тіста та виробів з нього; підібрати виробничий інвентар під час приготування безопарного дріжджового тіста та виробів з нього; підібрати столовий посуд для подання безопарного дріжджового тіста та виробів з нього; підібрати сировину для приготування безопарного дріжджового тіста та виробів з нього; підібрати сировину для приготування фаршу та начинок; перевірити за органолептичними показниками якість страв з безопарного дріжджового тіста та виробів з нього; готувати безопарне дріжджове тісто та вироби з нього: штучні, порційні, багато порційні; готувати фарші та начинки для виробів з дріжджового тіста; мінімізувати кількість відходів під час приготування виробів з дріжджового тіста; перевірити за органолептичними показниками якість виробів з дріжджового тіста; перевірити вихід готових виробів з дріжджового тіста, оформляти та відпускати вироби з дріжджового тіста; дотримуватися умов, термінів зберігання виробів з дріжджового тіста; готувати опарне дріжджове тісто та вироби з нього: штучні, порційні, багатопорційні; перевірити за органолептичними показниками якість виробів з опарного дріжджового тіста; перевірити вихід готових виробів з опарного дріжджового тіста, оформляти та відпускати вироби з опарного дріжджового тіста; дотримуватися умов, термінів зберігання виробів з опарного дріжджового тіста.

PH 11. (ПК1, ПК2, ПК 3) Готувати холодні страви та закуски

Комунікативна компетентність застосовувати професійну лексику та термінологію щодо приготування холодних страв та закусок тому числі іноземною мовою; підбирати сировину для холодних страв та закусок із сиру та яєць; готувати сировину для холодних страв та закусок із сиру та яєць; перевірити за органолептичними показниками якість холодних страв та закусок із сиру та яєць; готувати салати, овочі, закуски із сиру, яєць. омлети, порціону вати та відпускати салати, овочеві закуски, холодні страви, закуски із сиру, яєць; підбирати до салатів соуси та салатні заправки; оформляти салати, овочеві заправки, холодні страви, закуски із сиру, яєць використовуючи сучасні елементи декору; перевірити за органолептичними показниками якість салатів, овочевих закусок, холодних страв, закусок із сиру та яєць; підібрати столовий посуд для подавання салатів, овочевих закусок, холодних страв, закусок із сиру, яєць; порціонувати страви салатів, овочевих закусок, холодних страв, закусок із сиру, яєць; перевіряти вихід готових страв; дотримуватися умов і термінів зберігання салатів, овочевих закусок, холодних страв, закусок із сиру, яєць; організувати робоче місце під час приготування холодних страв та закусок з риби; підібрати виробничий інвентар під час приготування холодних страв та закусок з риби; підібрати столовий посуд для подання холодних страв та закусок з риби; підібрати сировину для приготування холодних страв та закусок з риби; перевірити за органолептичними показниками якість страв з холодних страв та закусок з риби; готувати холодні страви та закуски з риби; мінімізувати кількість відходів під час приготування холодних страв та закусок з риби; оформляти, порціонувати та відпускати холодні страви та закуски з риби, використовувати сучасні елементи декору; перевірити за органолептичними показниками якість холодних страв та закусок з м'яса, птиці та субпродуктів; дотримуватися умов і термінів зберігання страв та закусок з м'яса, птиці та субпродуктів.

PH 12. (ПК 1, ПК 2) Готувати солодкі страви та напої

Організувати робоче місце під час приготування солодких страв; підбирати столовий посуд для подання солодких страв; підбирати виробничий інвентар, обладнання, безпечно користуватися під час приготування солодких страв та напоїв; підбирати сировину для приготування солодких страв; перевірити за органолептичними показниками якість сировини для солодких страв; готувати солодкі страви відповідно до рецептури; мінімізувати кількість відходів при приготуванні солодких страв; оформляти, порціонувати та відпускати солодкі страви, використовувати сучасні елементи декору; перевірити за органолептичними показниками якість солодких страв; перевіряти вихід готових страв; дотримуватися умов і термінів зберігання солодких страв; організувати робоче місце для приготування напоїв; підібрати виробничий інвентар під час приготування напоїв; підібрати столовий посуд для подання напоїв; підбирати сировину для приготування

напоїв; перевірити за органолептичними показниками якість напоїв; готувати напої відповідно до рецептури; порціонувати та відпускати напої.