



Міністерство освіти і науки України

ЗАТВЕРДЖЕНО

Наказ Міністерства освіти і науки України
від 03.11.2020 р. № 1360

Стандарт професійної (професійно-технічної) освіти

СП(ПТ)О 5122.С.10.86 -2020
(позначення стандарту)

Професія: Кухар дитячого харчування
Код: 5122
Професійна кваліфікація: кухар дитячого харчування 5-го розряду

***Видання офіційне
Київ – 2020***

Інформація про робочу групу

Розробники

Ліщішин М. В. – директор Вищого професійного училища № 92 м. Северодонецька.

Кудря К. М. – заступник директора з навчально-виробничої роботи Вищого професійного училища № 92 м. Северодонецька.

Липчанська Л. І. – методист Вищого професійного училища № 92 м. Северодонецька.

Михайловська Н. В. – викладач спеціальних дисциплін Вищого професійного училища № 92 м. Северодонецька.

Нікончук Л. Я. – старший майстер Вищого професійного училища № 92 м. Северодонецька.

Зінчук О. Ф. – майстер виробничого навчання Золотівського професійного ліцею.

Трошило Т. К. – майстер виробничого навчання Вищого професійного училища № 92 м. Северодонецька.

Кривунченко Н. І. – викладач спеціальних дисциплін Рубіжанського професійного хіміко-технологічного ліцею.

Сімова Л. Г. – методист навчально-методичного центру професійно-технічної освіти у Луганській області.

Волкова Є. І. – методист навчально-методичного центру професійно-технічної освіти у Луганській області.

Голосна Л. В. – завідувачка комунальним підприємством «Багатопрофільна лікарня» м. Северодонецьк.

Консультант

Кравець Ю. І. – державний експерт експертної групи з питань змісту та забезпечення якості освіти директорату професійної освіти Міністерства освіти і науки України.

Літературний редактор

Чіхладзе Л. М. – методист навчально-методичного центру професійно-технічної освіти у Луганській області.

Технічний редактор

Підгайко С. В. – методист навчально-методичного центру професійно-технічної освіти у Луганській області.

Керівник робочої групи

Артюшенко В. І. – директор навчально-методичного центру професійно-технічної освіти у Луганській області.

Загальні положення

Стандарт професійної (професійно-технічної) освіти (далі – СП(ПТ)О) з професії 5122 «Кухар дитячого харчування» розроблено відповідно до:

законів України «Про освіту», «Про професійну (професійно-технічну) освіту», «Про повну загальну середню освіту», «Про професійний розвиток працівників», «Про організації роботодавців, їх об'єднання, права і гарантії їх діяльності»;

Положення про Міністерство освіти і науки України, затвердженого постановою Кабінету Міністрів України від 16 жовтня 2014 р. № 630;

кваліфікаційної характеристики професії «Кухар дитячого харчування» Довідника кваліфікаційних характеристик професій працівників, випуск № 65 «Торгівля та громадське харчування», затвердженого наказом Міністерства зовнішніх економічних зв'язків і торгівлі України від 30 листопада 1999 р. № 918;

Рамкової програми ЄС щодо оновлених ключових компетентностей для навчання протягом життя, схваленої Європейським парламентом і Радою Європейського Союзу 17 січня 2018 року.

інших нормативно-правових актів.

СП(ПТ)О) є обов'язковим для виконання усіма закладами професійної (професійно-технічної) освіти, підприємствами, установами та організаціями, незалежно від їх підпорядкування та форми власності, що здійснюють (або забезпечують) підготовку, підвищення кваліфікації кваліфікованих робітників.

Стандарт професійної (професійно-технічної) освіти містить:

титульну сторінку;

інформацію про робочу групу з розроблення СП(ПТ)О;

загальні положення щодо реалізації СП(ПТ)О;

сферу професійної діяльності випускника;

загальнопрофесійний навчальний блок, що містить перелік загальнопрофесійних і ключових компетентностей та їх зміст;

перелік навчальних модулів та професійних компетентностей для кваліфікації;

вимоги до професійної кваліфікації;

вимоги до освітнього, освітньо-кваліфікаційного рівня, професійної кваліфікації вступника;

типовий навчальний план для кваліфікації;

перелік основних засобів навчання.

Загальні вимоги щодо реалізації СП(ПТ)О

Підготовка кваліфікованих робітників за професією 5122 «Кухар дитячого харчування» включає первинну професійну підготовку, підвищення кваліфікації. Підготовка за професією ґрунтується на компетентнісному підході та структурується за модульним принципом.

Навчальний модуль – логічно завершена складова СП(ПТ)О, що формується на основі кваліфікаційної характеристики, містить навчальний матеріал, необхідний для набуття професійних, загальнопрофесійних і

ключових компетентностей з урахуванням потреб роботодавців, сучасних технологій, новітніх матеріалів.

Структура навчального модуля включає перелік компетентностей та їх зміст. Засвоєння навчального модуля може підтверджуватися відповідним документом (сертифікат/посвідчення/свідоцтво), що видається закладом професійної (професійно-технічної) освіти, підприємством, установою чи організацією, незалежно від їх підпорядкування та форми власності, які здійснюють підготовку кваліфікованих робітників.

СП(ПТ)О визначає три групи компетентностей: загальнопрофесійні, ключові та професійні.

Загальнопрофесійні компетентності – знання та уміння, що є загальними для цієї професії.

Ключові компетентності – загальні здібності й уміння (психологічні, когнітивні, соціально-особистісні, інформаційні, комунікативні тощо), що дають змогу особі розуміти ситуацію, досягати успіху в особистісному і професійному житті, набувати соціальної самостійності та забезпечують ефективну професійну й міжособистісну взаємодію.

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

Професійна компетентність – здатність особи в межах визначених 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.

Професійні компетентності дають особі змогу виконувати трудові функції, швидко адаптуватися до змін у професійній діяльності та є складовими професійної кваліфікації.

Тривалість професійної підготовки встановлюється відповідно до освітньої програми в залежності від виду підготовки та визначається робочим навчальним планом.

Навчальний час здобувача освіти визначається обліковими одиницями часу, передбаченого для виконання освітніх програм закладів професійної (професійно-технічної) освіти.

Навчальний (робочий) час здобувача освіти в період проходження виробничої практики встановлюється залежно від режиму роботи підприємства, установи, організації згідно з законодавством.

Професійно-практична підготовка здійснюється в навчальних майстернях, лабораторіях, навчально-виробничих дільницях та безпосередньо на робочих місцях підприємств, установ, організацій.

Типовий навчальний план підготовки кваліфікованих робітників за професійною кваліфікацією включає розподіл навчального навантаження між загальнопрофесійною, професійно-теоретичною та професійно-практичною підготовкою; консультації; кваліфікаційну атестацію. У типовому навчальному плані визначено загальну кількість годин для оволодіння

професійною кваліфікацією та розподіл годин між навчальними модулями. Години, відведені на консультації, враховуються в загальному фонді навчального часу.

Робочі навчальні програми підготовки кваліфікованих робітників для професійної кваліфікації розробляються самостійно закладами професійної (професійно-технічної) освіти, підприємствами, установами та організаціями, що здійснюють підготовку (підвищення кваліфікації) кваліфікованих робітників.

Робочі навчальні плани та програми для підготовки кваліфікованих робітників розробляються закладами професійної (професійно-технічної) освіти за погодженням із роботодавцями та органами управління освітою на основі СП(ПТ)О.

Робочі навчальні плани підготовки кваліфікованих робітників визначають графік освітнього процесу, навчальні предмети, їх погодинний розподіл та співвідношення між загальнопрофесійною, професійно-теоретичною та професійно-практичною підготовкою.

Робочі навчальні програми для підготовки кваліфікованих робітників визначають зміст навчальних предметів відповідно до компетентностей та тематичний погодинний розподіл відповідно до робочих навчальних планів.

Перелік основних засобів навчання за професійною кваліфікацією розроблено відповідно до потреб роботодавців, сучасних технологій та матеріалів.

За результатами здобуття професійної кваліфікації 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 поточний, тематичний, проміжний і вихідний контроль знань, умінь та навичок здобувачів освіти, їх кваліфікаційну атестацію. Представники роботодавців, їх організацій та об'єднань можуть долучатися до тематичного, вихідного 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 кваліфікаційною характеристикою, технологічними умовами і нормами, встановленими у галузі.

Навчання з охорони праці проводиться відповідно до вимог чинних нормативно-правових актів з питань охорони праці. При складанні робочих навчальних планів та програм необхідно врахувати, що при первинній професійній підготовці на вивчення предмета «Охорона праці» потрібно виділити не менше 30 годин навчального часу, а при підвищенні кваліфікації та перепідготовці – не менше 15 годин (п. 2.3. Типового положення про порядок проведення навчання і перевірки знань з питань охорони праці, затвердженого наказом Державного комітету України з нагляду за охороною

праці від 26 січня 2005 р. № 15, зареєстрованого в Міністерстві юстиції України 15 лютого 2005 р. за № 231/10511).

Питання з охорони праці, що стосуються технологічного виконання робіт, застосування матеріалів, обладнання чи інструментів включаються до робочих навчальних програм з предметів спецтехнологій та матеріалознавства.

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 кваліфікаційної характеристики, потреб роботодавців галузі, сучасних технологій та новітніх матеріалів.

Критерії кваліфікаційної атестації випускників розробляються закладом освіти разом з роботодавцями і ґрунтуються на компетентнісному підході відповідно до вимог кваліфікаційної характеристики, потреб роботодавців галузі, сучасних технологій та новітніх матеріалів і погоджуються з регіональними органами освіти.

Присвоєння кваліфікації проводиться державною кваліфікаційною комісією відповідно до Положення про порядок кваліфікаційної атестації та присвоєння кваліфікації особам, які здобувають професійно-технічну освіту, що затверджене спільним наказом Міністерства праці та соціальної політики України і Міністерства освіти України від 31 грудня 1998 р. № 201/469, зареєстровано в Міністерстві юстиції України 1 березня 1999 р. за № 124/3417.

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 підвищенні кваліфікації опанувала освітню програму за кваліфікацією кухаря дитячого харчування 5-го розряду та успішно пройшла кваліфікаційну атестацію, видається свідоцтво про підвищення професійної кваліфікації.

Сфера професійної діяльності

КВЕД ДК 009:2010:

Секція С - Переробна промисловість.

Розділ 10 - Виробництво харчових продуктів.

Група 10.8 - Виробництво інших харчових продуктів.

Клас 10.86 - Виробництво дитячого харчування та дієтичних харчових продуктів.

Загальнопрофесійний блок
Перелік та зміст загальнопрофесійних і ключових компетентностей

№ з/п	Найменування компетентності	Зміст компетентностей
1	Підприємницька компетентність	Знати: основні тенденції економічного розвитку країни та галузі; основи діяльності підприємства як суб'єкта господарювання в умовах ринкової економіки; характеристику закладів ресторанного господарства для дітей; основні принципи організації підприємницької діяльності та механізм організації власної справи; технології розробки бізнес-плану. Уміти: презентувати власну ідею; розробляти бізнес-план.
2	Громадянські, соціальні та навчальні компетентності	Знати: основні права дитини; основи трудового законодавства; основні трудові права та обов'язки працівників; положення, зміст, форми та строки укладання трудового договору (контракту); підстави припинення трудового договору(контракту); соціальні гарантії та соціальний захист на підприємстві; види та порядок надання відпусток; способи вирішення трудових спорів; правила роботи підприємств громадського харчування; способи професійного вдосконалення та кар'єрного зростання. Здатність: застосовувати в практичній діяльності норми законодавства, що стосуються дитячого харчування; відстоювати власні права, права дитини; 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; використовувати професійну лексику та термінологію; дотримуватися професійної етики та етикету; запобігати виникненню конфліктних ситуацій.
3	Інформаційно-комунікаційна компетентність	Знати: прикладні програми та їх застосування у професійній діяльності; складання плану-меню, технологічних та калькуляційних карток страв дитячого харчування та ін. з використанням прикладних програм.

		Уміти: знаходити, обробляти та передавати інформацію; працювати з прикладними програмами та застосовувати їх у своїй професійній діяльності; обробляти та захищати цифровий контент.
4	Культурна компетентність	Знати: культурологічні основи сімейних, соціальних, суспільних явищ і традицій; сучасні тенденції розвитку сфери дитячого харчування; форми і методи обслуговування дітей різного віку у закладах освіти, у ресторанах, кафе тощо. Уміти: реалізовувати моделі толерантної поведінки в умовах культурних, мовних, релігійних та інших відмінностей між народами і націями; обслуговувати та спілкуватись з дітьми у закладах освіти, ресторанного господарства, спеціалізованих підприємствах харчування для дітей; вибирати за кольором та призначенням посуд, столову білизну, складати серветки, сервірувати столи у закладах освіти, ресторанного господарства, спеціалізованих підприємствах харчування для дітей.
5	Математична компетентність	Знати: правила проведення математичних розрахунків у професійній діяльності; прийоми ділення кола на рівні частини; правила побудови геометричних фігур. Уміти: розраховувати енергетичні витрати меню; складати меню та розподіляти добовий раціон на сніданок, обід та полудень за калорійністю; складати раціони дієтичного харчування (захворювання органів травлення, нирок, серцево-судинної системи, порушення обміну речовин, туберкульоз, ожиріння, цукровий діабет, алергія); розраховувати вихід напівфабрикатів; виконувати розрахунок сировини на заплановану кількість порцій; визначати витрати часу та об'єм на виготовлення страв; розраховувати сировину масою бруто та нетто по плану-меню; розраховувати кількість столового посуду, наборів, столової білизни для проведення дитячих заходів по складеному меню; володіти прийомами геометричних побудов; визначати вартість страв та робіт.
6	Технологічна компетентність (знання з технології приготування їжі для дітей з основами)	Знати: основи, особливості та фізіологічні вимоги харчування різних вікових груп дітей; основи, вимоги та правила раціонального та лікувально-профілактичного харчування; меню дитячих закладів ресторанного господарства;

товарознавства та якості харчових продуктів)	характеристику основних факторів складання меню для дитячого харчування; характеристики та біологічну цінність харчових продуктів, нормування рослинних і тваринних білків, жирів, вуглеводів, вітамінів, мінеральних речовин у раціонах харчування дітей; характеристику дієт; ознаки та органолептичні методи визначення доброякісності продовольчих товарів, сировини, напівфабрикатів, продуктів; гігієнічну оцінку якості продуктів для дітей; терміни та умови зберігання і використання продовольчої сировини та готової продукції, напівфабрикатів; особливості кулінарного оброблення продуктів та приготування страв для дітей; санітарні вимоги до обробки, приготування, зберігання та реалізації продуктів, страв у дитячому харчуванні; технологію виготовлення перших, других, солодких, холодних страв та виробів з тіста для дитячого харчування; особливості приготування страв для різних груп дієт; особливості застосування в дитячому харчуванні жирів, речовин з гострим смаком; правила використання високоцінних круп та розширений асортимент страв з круп; вітамінозберігаючі технології виготовлення страв; порядок використання вітамінних препаратів; режим та тривалість теплової обробки, норми співвідношення та послідовність закладання сировини; обсяг страв відповідно до віку дітей; поняття про господарський облік страв для дитячого харчування та його особливості; правила користування збірником рецептур; порядок складання меню для продукції дитячого харчування; вимоги до оформлення бухгалтерських документів на продукцію дитячого харчування; складання товарних звітів про рух сировини та готових страв на кухні; правила подавання страв дітям; організацію раціонального харчування дітей раннього віку, дітей дошкільного, шкільного віку, студентів; лікувальне дієтичне харчування дітей з відхиленням у стані здоров'я; приготування страв для дитячого харчування з використанням інноваційних технологій та обладнання; характеристику речовин, які виводять радіонукліди та підвищують захисні функції організму дитини; правила заміни продуктів відповідно до таблиці заміни продуктів; основи композиції та кольорознавства при виконанні приготування дитячих страв, їх презентації та подачі; технології оздоблення страв; правила експлуатації відповідних видів технологічного обладнання, виробничого інвентарю, інструменту,
--	--

		ваговимірювальних приладів, посуду, їх призначення та використання в технологічному процесі; санітарні вимоги до обладнання, інвентарю, посуду, тари, які використовуються у дитячому харчуванні. Уміти: використовувати сезонні продукти, овочі, фрукти, зелень, яйця, молоко та молокопродукти; здійснювати первинне механічне та теплове кулінарне оброблення продуктів; виготовляти страви для дитячого харчування з використанням інноваційних технологій та обладнання; виготовляти страви для дітей різного віку відповідно до їх фізіологічних особливостей, правил раціонального та лікувально-профілактичного харчування; порціонувати та роздавати страви відповідно до норм харчування дітей різного віку; застосовувати прийоми оздоблення страв з елементами привабливості; користуватися таблицею заміни продуктів; користуватися відповідними видами технологічного обладнання, виробничим інвентарем, інструментом, ваговимірювальними приладами, посудом; складати технологічні та калькуляційні карти, план-меню; вести облік продуктів; здійснювати гігієнічну оцінку якості харчових продуктів; додержуватися санітарних норм при виконанні кулінарної обробки харчових продуктів; дотримуватися санітарно-гігієнічних вимог щодо обладнання, устаткування, інвентарю у дитячих закладах харчування.
7	Компетентність у сфері охорони праці	Знати: нормативно-правові акти з питань охорони праці; засоби та методи захисту працівників від шкідливого та небезпечного впливу виробничих факторів; основи безпеки праці в галузі; правила пожежної та вибухобезпеки; правила електробезпеки; правила виробничої санітарії та гігієни; вимоги інструкцій підприємства з охорони праці; обов'язки закладів освіти щодо організації харчування дітей; фактори впливу на режим роботи закладів ресторанного господарства; заходи щодо запобігання харчовим отруєнням; правила та засоби надання долікарської допомоги потерпілим у разі нещасних випадків; систему АРККТ (Аналіз ризиків та критичні контрольні точки) за ЄС та WACS; санітарні правила для підприємств харчування; контроль за якістю одержання харчових продуктів, приготування їжі у закладах харчування дітей. Уміти: визначати необхідні засоби індивідуального та колективного захисту, їх справність, правильно їх застосовувати;

		застосовувати первинні засоби пожежогасіння; надавати долікарську допомогу потерпілим у разі нещасних випадків; використовувати, в разі необхідності, засоби попередження й усунення природних та непередбачених виробничих негативних явищ (пожежі, аварії, повені тощо); готувати до роботи столовий посуд та прибори, дотримуючись правил санітарії та гігієни; користуватися миючими та дезінфікуючими засобами для підготовки столового посуду та приборів до роботи; забезпечувати правильне зберігання чистого столового посуду та приборів.
8	Енергоефективна та екологічна компетентність	Знати: основи енергоефективності; основи раціонального використання і збереження природних ресурсів; способи збереження та захисту екології в професійній діяльності та в побуті.

Професійна кваліфікація: кухар дитячого харчування 5-го розряду
Перелік навчальних модулів та професійних компетентностей

№ з/п	Код модуля	Назва навчального модуля	Назва професійної компетентності
1.	КХРДХ-5.1	Приготування супів, соусів з особливостями технології приготування у дитячому харчуванні	1. Приготування бульйонів та відварів із різних продуктів для перших страв, борщів, розсольників, капусняків та ін. 2. Приготування вегетаріанських та м'ясних перших блюд для дітей. 3. Приготування супів-пюре, супів-кремів, супів-велуте. 4. Приготування молочних та солодких супів. 5. Особливості приготування соусів: червоного, білого, овочевого, молочного, сметанного, шоколадного, ягідного, яблучного та ін. в дитячому харчуванні.
2.	КХРДХ-5.2	Приготування страв із овочів, круп, бобових та макаронних виробів з особливостями технології приготування у дитячому харчуванні	1. Приготування пудингів, котлет, голубців, суфле та запіканок з овочів. 2. Приготування плову з рису, каші манної з яблуками, пудингу манного та рисового, биточків рисових, лапшевнику з фруктами тощо. 3. Приготування страв із бобових для дітей різного віку.
3.	КХРДХ-5.3	Приготування страв із риби та нерибних морепродуктів з особливостями	1. Приготування, відпуск відварної та припущеної риби. 2. Приготування страв зі смаженої та запеченої риби.

		технології приготування у дитячому харчуванні	3. Приготування страв із січеної, котлетної та кнельної рибної маси. 4. Приготування страв із нерибних морепродуктів, плову з кальмарів.
4.	КХРДХ-5.4	Приготування страв із м'яса, птиці, кролів, субпродуктів з особливостями технології приготування у дитячому харчуванні	1. Приготування, відпуск страв із вареного, запеченого м'яса, зі смаженого м'яса порційними шматками, із м'яса дрібними шматками. 2. Приготування, відпуск страв із тушкованого м'яса. 3. Приготування, відпуск страв із січеного м'яса, котлетної та кнельної маси. 4. Приготування, відпуск страв із сільськогосподарської птиці, кролів, субпродуктів.
5.	КХРДХ-5.5	Приготування страв із яєць, молока та сиру, холодних страв з особливостями технології приготування у дитячому харчуванні	1. Приготування, відпуск, вимоги до якості страв з яєць, сиру та молока: яйця варені, яєчня натуральна з помідорами, омлети, молочні суміші, сир зі сметаною, запіканки, манники, сирники. 2. Приготування та відпуск бутербродів дитячих. 3. Особливості приготування та відпуск салатів та вінегретів. 4. Приготування, особливості та відпуск м'ясних, рибних та овочевих закусок.
6.	КХРДХ-5.6	Приготування солодких страв, тіста та виробів із нього з особливостями технології приготування у дитячому харчуванні	1. Приготування та відпуск киселів, компотів, морсів, желе, мусів, самбуків та кремів тощо. 2. Приготування та відпуск гарячих та холодних солодких страв, гарячих та холодних напоїв. 3. Приготування фаршів. 4. Приготування страв і гарнірів із борошна. 5. Приготування прісного тіста для вареників та пельменів, млинців та оладок. 6. Приготування дріжджового, пісочного, бісквітного, заварного тіста та виробів із нього.
7.	КХРДХ-5.7	Приготування страв для лікувально-дієтичного харчування дітей	1. Особливості приготування страв для різних груп дієт. 2. Приготування страв, збагачених вітамінами, та вітамінізованих продуктів.

Вимоги до професійної кваліфікації: кухар дитячого харчування 5-го розряду

1. Кваліфікаційна характеристика

Завдання та обов'язки. Складає замовлення та отримує від матеріально відповідальної особи необхідні продовольчі товари, напівфабрикати та сировину за кількістю та якістю, забезпечує їх зберігання для подальшого виготовлення страв та виробів. Складає меню страв. Використовує сезонні продукти, овочі, фрукти, зелень, молоко та молокопродукти. Здійснює первинне механічне та теплове кулінарне оброблення продуктів. Виготовляє для дітей різного віку відповідно до їх фізіологічних особливостей, правил раціонального та лікувально-профілактичного харчування гарячі і холодні супи, соуси; страви і гарніри з овочів та грибів, страви і гарніри з круп, бобових та макаронних виробів, страви з м'яса та м'ясних продуктів; страви з птиці, дичини і кролика; страви з риби та нерибних морепродуктів; страви з яєць, молока і сиру; холодні страви і закуски; солодкі страви; гарячі і холодні напої; страви і гарніри з борошна та кулінарні вироби; кондитерські вироби; страви, збагачені вітамінами, та вітамінізовані продукти; додержує санітарних норм, технології і рецептури виготовлення страв, порціює страви, застосовує особливі прийоми оздоблення страв з елементами привабливості, роздає страви відповідно до норм харчування для дітей різного віку.

Повинен знати: основи та особливості харчування дітей різного віку; характеристики та біологічну цінність харчових продуктів, ознаки та органолептичні методи визначення їх доброякісності; терміни та умови зберігання і використання продовольчої сировини та готової продукції, напівфабрикатів; особливості кулінарного оброблення продуктів для дітей; технологію виготовлення перших, других, солодких, холодних страв та виробів з тіста; особливості застосування в дитячому харчуванні жирів, речовин з гострим смаком; правила використання високоцінних круп та розширений асортимент страв з круп; вітамінозберігаючу технологію виготовлення страв; порядок використання вітамінних препаратів (аскорбінової кислоти, напоїв з шипшини тощо); режим та тривалість теплової обробки, норми співвідношення та послідовність закладання сировини; обсяг страв відповідно до віку дітей; правила подавання страв дітям; режими харчування дітей для I та II зміни; розподіл добового раціону на сніданок, обід та полудень за калорійністю; правила користування таблицею заміни продуктів; основи раціонального та безпечного харчування; правила роботи підприємств громадського харчування; санітарні правила для підприємств харчування; заходи щодо запобігання харчовим отруєнням; правила експлуатації відповідних видів технологічного обладнання, виробничого інвентарю, інструменту, ваговимірювальних приладів, посуду, їх призначення та використання в технологічному процесі; правила і норми охорони праці, протипожежного захисту, виробничої санітарії та особистої гігієни.

Кваліфікаційні вимоги. Професійна (професійно-технічна) освіта з присвоєнням кваліфікації «кваліфікований робітник» за кваліфікацією кухаря 5-го розряду з формуванням на виробництві професійних умінь і навичок кухаря дитячого харчування без вимог до стажу роботи або підвищення

кваліфікації і стаж роботи за кваліфікацією кухаря 4-го розряду не менше 2 років та кваліфікаційна атестація на виробництві з присвоєнням кваліфікації кухаря дитячого харчування 5-го розряду.

2. Вимоги до освітнього, освітньо-кваліфікаційного рівнів, професійної кваліфікації осіб, які навчатимуться за кваліфікацією кухаря дитячого харчування 5-го розряду

2.1. При продовженні навчання

Повна або базова загальна середня освіта, освітньо-кваліфікаційний рівень «кваліфікований робітник» за кваліфікацією кухаря 5-го розряду без вимог до стажу роботи.

2.2. При підвищенні професійної кваліфікації

Освітньо-кваліфікаційний рівень «кваліфікований робітник» за кваліфікацією кухаря 4-го розряду, стаж роботи за кваліфікацією кухаря 4-го розряду – не менше 2 років.

2.3. Після закінчення навчання

Професійна (професійно-технічна) освіта, освітньо-кваліфікаційний рівень «кваліфікований робітник» за кваліфікацією кухаря дитячого харчування 5-го розряду.

3. Типовий навчальний план

Професійна кваліфікація: кухар дитячого харчування 5-го розряду

Загальний фонд навчального часу – 587 годин

№ з/п	Розділи	Всього годин	ЗПБ	КХР ДХ-5.1	КХР ДХ-5.2	КХР ДХ-5.3	КХР ДХ-5.4	КХР ДХ-5.5	КХР ДХ-5.6	КХР ДХ-5.7
1.	Загальнопрофесійна підготовка	34	34							
2.	Професійно-теоретична підготовка	181	54	20	19	19	20	20	19	10
3.	Професійно-практична підготовка	345	26	52	52	52	52	39	39	33
4.	Консультації	20								
5.	Державна кваліфікаційна атестація	7								
6.	Загальний обсяг навчального часу (без п.п. 4, 5)	560	114	72	71	71	72	59	58	43

4. Перелік основних засобів навчання

№ з/п	Найменування	Кількість на групу з 15 осіб		Прим.
		Для індивід. користування	Для груп. користування	
I	Обладнання			
	Столи виробничі		15	
	Універсальна кухонна машина з комплектом змінних механізмів для перемішування, помелу, протирання, просіювання, збивання, подрібнення, нарізання		1	
	Плита електрична	1 комф.	16 комф.	
	Шафа пекарна (з трьома камерами) або пароконвектомат		1	
	Електронні ваги		3	
	Електроміксер (блендер)		2	
	Шафа холодильна		1	
	Електровафельниця		2	
	Електрофритюрниця		1	
	Тостер		1	
	Комбінована мікрохвильова піч		1	
	Слайсер (універсальна машина для нарізання продуктів скибочками)		1	
	Кавомолка		1	
	Чайник електричний		2	
II	Інструмент			
	Виїмка для тіста		1 комплект	
	Виїмки для бутербродів		2 комплекти	
	Голка для шпигування м'яса		4	
	Горіхокол		2	
	Кухарська голка		4	
	Мусат		2	
	Набір інструментів для фігурної нарізки овочів		4	
	Ніж-шкребок для масла		4	
	Ножиці		2	
	Ножі корінчасті	1	15	
	Ножі карбувальні		8	
	Ножі кухарської трійки	1	15	
	Подрібнювач часнику		2	
	Пристосування для видалення серцевини з яблук		2	
	Рибочистки (скребки) різної конструкції		5	
	Різець для тіста		8	

	Сікач для відбивання м'яса		5	
	Тертка		8	
	Шпатель для шашликів	1	15	
III	Інвентар			
	Дошки обробні з відповідним маркуванням	3	45	
	Друшляк		8	
	Вінчик сталевий		8	
	Качалка		8	
	Лоток глибокий		8	
	Лоток мілкий	1	15	
	Лопатка металева	1	15	
	Лопатка дерев'яна (копистка)	1	15	
	Лопатка кондитерська		8	
	Лист кондитерський		8	
	Ложка гарнірна		8	
	Ложка супова розливальна		8	
	Ложки мірні		8	
	Ложка соусна 50г і 75г		8 та 8	
	Пензлик для змащування виробів із тіста		8	
	Сито волосяне		8	
	Сито конічне		2	
	Сито металеве		2	
	Сито-грохот		2	
	Ступка з товкачиком		4	
	Форми металеві для запікання страв		8	
	Формочки для корзиночок	2	30	
	Цідилки		4	
	Черпак 0,25-0,5л		8	
	Шумівка		8	
	Щипці для відпуску страв		5	
IV	Кухонний посуд			
	Горщик керамічний	1	15	
	Гусятниця		3	
	Каструлі різної ємності та матеріалу, який не вступає в реакцію з продуктами	3	45	
	Каструля з сітками		2	
	Котел рибний з решіткою		2	
	Миска глибока	1	15	
	Дека для запікання страв		5	
	Сковорідка d=150-200мм	1	15	
	Сковорідка для смаження яєчні		5	
	Сковорідки d=250мм	1	15	
	Сотейник		5	
	Турка		8	
	Чайник		2	
V	Столовий посуд			
	Баранчики		10	
	Блюдо кругле	1	15	

	Блюдо овальне	1	15	
	Вершківник		3	
	Кавник		2	
	Кавовий набір		2	
	Креманка скляна	1	15	
	Лотки фаянсові		5	
	Лоток для оселедців		5	
	Миски супові металеві	1	15	
	Молочник		3	
	Таці	1	15	
	Підставка для яєць		3	
	Розетки		5	
	Салатниці різної форми	2	30	
	Склянка конічна або циліндрична з потовщеним дном	2	30	
	Склянка чайна	1	15	
	Сковорідка порційна	1	15	
	Соусники металеві	1	15	
	Соусники фаянсові	1	15	
	Тарілка глибока напівпорційна 280мл	1	15	
	Тарілка глибока столова	2	30	
	Тарілка десертна мілка	1	15	
	Тарілка закусочна	2	30	
	Тарілка мілка столова	3	45	
	Тарілка пиріжкова	1	15	
	Цукорниця		2	
	Чайний набір		3	
	Чайник для заварювання чаю		3	
	Чашка бульйонна	1	15	
VI	Столові прибори, білизна			
	Виделки	2	30	
	Графин		1	
	Ложки десертні	1	15	
	Ложки столові	2	30	
	Ложки чайні	2	30	
	Ножі	1	15	
	Рушники		3	
	Серветки з тканини	2	30	
	Скатертини з тканини		5	