**ЗАТВЕРДЖУЮ:**
Директор БРЦПО у Черкаській області
_____ Станіслав КОШОЛАП
«___» _____ 2025 року

# ОСВІТНЯ ПРОГРАМА

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

**Професія:** Кухар

**Код:** 5122

**Професійна кваліфікація:** кухар

**Освітня кваліфікація:** кваліфікований робітник

**Рівень освітньої кваліфікації:** 3, 4 розряд

Розглянуто та схвалено на засіданні
педагогічної ради БРЦПО у Черкаській області
від «  »_____ 2025 р.

**Багачеве 2025**

Освітня програма складена на основі СП(ПТ)О 5122.І.56.10-2021 з професії 5122 Кухар, затвердженого наказом Міністерства освіти і науки України №1133 від 26.10.2021на компетентнісному підході

## ПОЯСНЮВАЛЬНА ЗАПИСКА

1. 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» проводитися за такими видами: первинна професійна підготовка. Первинна професійна підготовка передбачає здобуття особою всіх результатів навчання, що визначені СП(ПТ)О.

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.

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

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

Робочий навчальний план розроблено самостійно закладом, погоджено із роботодавцями, Навчально- методичними центром професійно-технічної освіти у Черкаській області та затверджено органами управління освітою.

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.

# Освітньо-кваліфікаційна характеристика випускника професійно- технічного навчального закладу з професії "Кухар"

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 виготовляння 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.

**1. Професія - 5122 Кухар**

**2. Кваліфікація - 4 розряд**

**3. Кваліфікаційні вимоги**

**Повинен знати:**

кулінарне призначення риби, морепродуктів, м'яса, м'ясопродуктів, домашньої птиці та кролів, властивість цих продуктів; вимоги до якості, ознаки та органолептичні методи визначення їх доброякісності, терміни та умови їх зберігання; порядок обробки риб осетрових порід, морепродуктів; ознаки та органолептичні методи визначення доброякісності риб осетрових порід; правила виготовлення натуральних напівфабрикатів і січеної маси з риби, яловичини, свинини, баранини; рецептури, технологію виготовлення страв та кулінарних виробів, що потребують основної, комбінованої та допоміжної теплової обробки; вимоги до їх якості, терміни та умови їх зберігання, відпуску; рецептури, технологію виготовлення страв та кулінарних виробів української кухні, оформлення та реалізацію готових страв і кулінарних виробів; вплив кислот, солей та жорсткої води на тривалість теплової обробки продуктів; характеристику різних видів столового посуду, правила підбору посуду та подачі різних груп страв; правила організації раціонального та безпечного харчування; правила експлуатації відповідних видів технологічного обладнання, виробничого інвентарю, інструменту, 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.

## Структура освітньої програми за освітніми компонентами

| № п/п | Предмети | | Години | ЗПП | кухар 4-го розряду | | | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | | РН 1 | РН 2 | РН 3 | РН 4 | РН 5 | РН 6 | РН 7 | РН 8 | РН 9 | РН 10 | РН 11 | |
| **I.** | **Загальнопрофесійна підготовка** | | **88** | **88** | **18** | **11** | **10** | **6** | **5** | **5** | **5** | **4** | **4** | **4** | **4** | |
| 1 | Основи правових знань | | 8 | 8 | 5 | 3 | | | | | | | | | | |
| 2 | Інформаційні технології | | 12 | 12 | 5 | 3 | 4 | | | | | | | | | |
| 3 | Іноземна мова з професійним спрямуванням | | 12 | 12 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | |
| 4 | Облік, калькуляція і звітність | | 24 | 24 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | |
| 5 | Професійна етика та основи психології | | 16 | 16 | 4 | 1 | 2 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | |
| 6 | Основи екології та енергоефективності | | 8 | 8 | 1 | 1 | 1 | 2 | 1 | 1 | 1 | | | | | |
| 7 | Основи підприємництва | | 8 | 8 | | | | | | | | | | | | |
| **II.** | **Професійно-теоретична підготовка** | | **417** | **30** | **54** | **37** | **23** | **32** | **37** | **40** | **23** | **30** | **38** | **33** | **39** | |
| 1 | Охорона праці | | 30 | 30 | 24 | 6 | | | | | | | | | | |
| 2 | Технологія приготування їжі з основами товарознавства | | 257 | | 18 | 22 | 15 | 21 | 24 | 29 | 15 | 20 | 27 | 20 | 26 | |
| 3 | Устаткування підприємств громадського харчування | | 50 | | 4 | 4 | 3 | 4 | 5 | 5 | 4 | 4 | 4 | 6 | 4 | |
| 4 | Організація виробництва та обслуговування на ПРГ | | 40 | | 4 | 2 | 2 | 4 | 4 | 3 | 2 | 3 | 4 | 4 | 4 | |
| 5 | Гігієна та санітарія виробництва | | 24 | | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 1 | 2 | 2 | 2 | 3 | |
| 6 | Основи фізіології харчування | | 16 | | 2 | 1 | 1 | 1 | 2 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 2 | |
| **III.** | **Професійно-практична підготовка** | | **770** | | **59** | **65** | **39** | **65** | **71** | **97** | **46** | **59** | **79** | **65** | **73** | |
| 1 | Виробниче навчання | | 354 | | 18 | 24 | 18 | 42 | 36 | 42 | 30 | 30 | 24 | 30 | 36 | |
| 2 | Виробнича практика | | 416 | | | | | | | | | | | | 3 | |
| 3 | Кваліфікаційна пробна робота | | | | | | | | | | | | | | | |
| **IV.** | **Державна кваліфікаційна атестація та інші форми контролю** | | 7 | | | | | | | | | | | | | |
| | **Загальний обсяг часу** | | **1275** | **118** | | | | | | | | | | | | |

**Таблиця відповідності компетентностей навчальним предметам**

**Професія:** Кухар

**Рівень кваліфікації:** кухар 4-го розряду

**І. Загальнопрофесійна підготовка – 88 год.**

1. Основи правових знань - 8 год.
2. Інформаційні технології – 12 год.
3. Іноземна мова з професійним спрямуванням – 12 год.
4. Облік, калькуляція і звітність– 24 год.
5. Професійна етика та основи психології – 16 год.
6. Основи екології та енергоефективності –8 год.
7. Основи підприємництва – 8 год.

**ІІ. Професійно – теоретична підготовка – 417 год.**

1. Охорона праці – 30 год.
2. Технологія приготування їжі з основами товарознавства – 257 год.
3. Устаткування підприємств громадського харчування – 50 год.
4. Організація виробництва та обслуговування на ПРГ– 40 год.
5. Гігієна та санітарія виробництва – 24 год.
6. Основи фізіології харчування – 16 год.

**ІІІ. Професійно – практична підготовка – 770 год.**

Виробниче навчання – 354 год.

Виробнича практика – 416 год.

**IV. Державна кваліфікаційна атестація – 7 год.**

## І. Загальнопрофесійна підготовка

## Перелік та опис ключових компетентностей за професією

| Умовне позначення | Ключові компетентності | Опис компетентностей | | |
|---|---|---|---|---|
| | | Знати: | Уміти: | Назва предмету, кількість годин |
| КК1 | Комунікативна компетентність | професійну лексику та термінологію, у тому числі іноземною мовою за професійиим спрямуванням; правила професійної етики та етикету; види документів у професійній діяльності та правила їх створення та оформлення. | 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 і презентувати себе та результати професійної діяльності; користуватися документами у професійній діяльності, створювати та оформляти їх. | Іноземна мова професійним спрямуванням 12 год. |
| КК2 | Математична компетентність | 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. | Застосовувати математичні розрахунки у професійній діяльності, користуватись таблицями Збірника рецептур. | Облік, калькуляція і звітність – 24 го |
| КК3 | Особистісна, соціальна й навчальна компетентність | особливості роботи в команді, співпраці з іншими командами підприсмства; понятия особистості, риси характеру, темперамент; індивідуальні психологічні властивості особистості та її поведінки; основні психічні процеси та їх вплив на діяльність кухаря; причина і способи розв'язания конфліктних ситуацій у виробничому колективі ; | працювати в команді; відповідалъно 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 | Професійна етика та основи психології – 16 год. |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| | | підходидо забезпечення сприятливого психологічного клімату в колективі; основні психологічні та моральні вимоги до роботи кухаря; стрес у роботі кухаря,способи саморегуляції психічних станів. | впродовж життя; дотримуватися культури професійної поведінки в колективі; запобігати виникненню конфліктних ситуацій; визначати індивідуальні психологічні особливості особистості. | |
| КК4 | Громадянсько-правова компетентність | 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 соціальиий 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. | 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 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; дотримуватися законодавства про захист прав споживачів. | Основи правови знань – 8 год. |
| КК5 | Підприємницька компетентність | поняття «ринкова економіка» та принципи, на яких вона базується; організаційно-правові форми підприємництва в Україні; положення основних документів, що регламентують підприє мницьку діяльність; процедури відкриття власної справи; види та порядок ціноутворення; види заробітної плати; види стимулювання праці персоналу підприємств. | користуватися нормативно-правовими актами щодо підприємницької діялъності; розробляти бізнес-плани. | Основи підприємництва – 8 год. |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| КК6 | Екологічна та енергоефективна компетентність | основи енергоефективності;<br>нормативно-правові акти у сфері енергозбереження;<br>способи енергоефективного використання матеріалів, ресурсів та енергозберігаючого обладнання у професійній діяльності та у побуті;<br>способи енергозаощадження на підприємстві;<br>нормативно-правові акти в сфері екології;<br>основи раціонального використання, відтворения і сбережения природних ресурсів;<br>способи збереження та захисту екології в професійній діяльності та в побуті;<br>правила сортування сміття, утилізації відходів. | раціонально використовувати енергоресурси, витратні матеріали у професійній діяльності та у побуті;<br>використовувати енергоефективне устаткування;<br>дотримуватися екологічних норм у професійній діяльності та в побуті. | Основи екології т енергоефективно і – 8 год. |
| КК7 | Цифрова компетентність | інформаційно-комунікаційні засоби, способи їх застосування;<br>способи пошуку, збереження, обробки та передачі інформації у професійній діяльності. | використовувати інформаційно-комунік аційні засоби, технології;<br>здійснювати пошук інформації, її обробку, передачу та збережения у професійній діяльності. | Інформаційні технології – 12 год. |

**Загальні знання та вміння за професією**

| Знати | Вміти | Предмет |
|---|---|---|
| Загальні відомості про професію та професійну діяльність;<br>Основні нормативні акти у професійній діяльності;<br>Загальні правила санітарії та гігієни в професійній діяльності: стандарти:ISO 9001, ISO 22000, HACCP;<br>Зміст та порядок користування Збірником рецептур страв та кулінарних виробів;<br>Типи та види підприємств громадського харчування;<br>Загальні відомості про фізіологію харчування;<br>Види кулінарної обробки продуктів;<br>Загальні правила охорони праці у професійній діяльності;<br>Загальні правила пожежної безпеки;<br>Загальні правила електробезпеки;<br>Загальні правила санітарії та гіієни у професійній діяльності;<br>Причини нещасних випадків на підприємстві;<br>План ліквідації аварійних ситуацій та їх наслідків;<br>Правила та засоби надання долікарської допомоги потерпілим у разі нещасних випадків. | Застосовувати загальні правила охорони праці у професійній діяльності;<br>Застосовувати загальні правила санітарії та гігієни;<br>Застосовувати первинні засоби пожежогасіння;<br>Діяти у разі виникнення нещасних випадків чи аварійних ситуацій;<br>Використовувати, в разі необхідності, засоби попередження пожежогасіння і усунення виробничих, природних непередбачених явищ (пожежі, аварії, повені тощо);<br>Надавати долікарську допомогу потерпілим у разі нещасних випадків. | Охорона праці -30 год |

## ІІ. Професійно-теоретична підготовка

## Перелік результатів навчання первинної професійної підготовки

Кваліфікація: Кухар 4-го розряду

Максимальна кількість годин—1275

| Результати навчання |
|---|
| РН1.Обробляти овочі, гриби, фрукти, ягоди, горіхоплідні та готувати напівфабрикати з них |
| РН2. Готувати страви та гарніри з овочів, грибів |
| РН3.Готувати страви з яєць, молока та молочних продуктів |
| РН4.Обробляти різні види риб, продуктів моря та готувати напівфабрикати з них |
| РН5.Обробляти м 'ясо, субпродукти, птицю, дичину та готувати напівфабрикати з них |
| РН6.Готувати бульйони, супи та соуси |
| РН7.Готувати страви і гарніри з круп, бобових, макаронних виробів |
| РН8.Готувати страви з риби та нерибних продуктів моря |
| РН9.Готувати страви з різних видів м'ясної продукції |
| РН10. Готувати тісто та вироби з нього |
| РН11.Готуват ихолодні страви та закуски |
| РН12.Готувати солодкі страви танапої |

## Професійно-теоретична підготовка

| Результати навчання | Компетентності | Опис компетентностей | | Назва предмету, кількість годин |
|---|---|---|---|---|
| | | **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 | санітарно-гігієнічні вимоги до робочого місця та особистої гігієни працівника; види інструменту, обладнання, посуду для готування овочів, грибів. | перевіряти санітарний стан приміщення, обладнання, інструментів, посуду; вибирати необхідний інструмент, обладнання для оброблення овочів, грибів, | -Технологія приготування їжі з основами товарознавства-18<br>-Устаткування підприємств харчування-4<br>-Організація виробництва та обслуговування на ПРГ-4<br>-Гігієна та санітарія виробництва- 2<br>-Основи фізіології харчування-2 |
| | **ПК 2.** Здатність отримувати сировину зі складу або від постачальника | правила приймання сировини за якістю і кількістю зі складу або від постачальника; асортимент та основні правила зберігання овочів та грибів, фруктів, ягід, горіхоплідних. | отримувати сировину зі складу або від постачальника; відбирати овочі, гриби, фрукти, ягоди, горіхоплідні, відповідно до їх кулінарного | |
| | **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 | 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; норми виходу овочів та грибів, фруктів, ягід, горіхоплідних після механічної кулінарної | 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; | |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| | | обробки;<br>способи мінімізації кількості відходів під час обробки овочів та грибів, фруктів, ягід;<br>правила зберігання оброблених овочів та грибів, фруктів, ягід, для подальшого приготування страв;<br>види та правила експлуатації технологічного обладнання, інвентарю та інструменту, що використовується для обробки овочів та грибів, фруктів, ягід;<br>прийоми та способи нарізання овочів та грибів, фруктів простими та складними формами та їх кулінарне використання;<br>прийоми та способи підготовки овочів та грибів для фарширування;<br>норми виходу овочів та грибів, фруктів після нарізки;<br>правила охолодження та заморожування нарізаних овочів, фруктів та грибів;<br>правила зберігання нарізаних овочів, ягід, фруктів та грибів в свіжому, охолодженому та замороженому вигляді. | готувати овочі та гриби для фарширування;<br>мінімізувати кількість відходів при нарізанні овочів та грибів, фруктів, ягід, подрібненні зелені;<br>дотримуватись температурних режимів заморожування та охолодження нарізаних овочів та грибів, фруктів, ягід, зелені;<br>дотримуватися температурних режимів встановлених для тимчасового зберігання овочів та грибів, фруктів, ягід, зелені перед приготуванням страв;<br>дотримуватися умов та строків зберігання оброблених овочів та грибів, фруктів і ягід у свіжому, сушеному, консервованому та замороженому вигляді. | |
| | **КК 1.**<br>Комунікативна компетентність | Професійну термінологію, у тому числі іноземною мовою, щодо овочів, грибів, ягід;<br>правила спілкування з керівництвом, постачальником, колегами;<br>норми професійної етики та етикету при спілкуванні. | спілкуватися з керівництвом, постачальниками, колегами;<br>застосовувати професійну термінологію, у тому числі іноземною мовою, щодо овочів, грибів, ягід;<br>дотримуватись норм професійної етики та етикету. | Іноземна мова за професійним спрямуванням |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| | **КК 2.** Математична компетентність | правила математичних розрахунків при отриманні та приготуванні овочів, грибів, ягід; | уміти визначати кількість, вагу, вартість сировини. | Облік, калькуляція та звітність |
| | **КК 3.** Особистісна, соціальна й навчальна компетентність. | особливості роботи в команді, співпраці з іншими командами підприємства;<br>поняття особистості, риси характеру, темперамент;<br>індивідуальні психологічні властивості особистості та її поведінки;<br>основні психічні процеси та їх вплив на діяльність кухаря;<br>причини і способи розв'язання конфліктних ситуацій у виробничому колективі;<br>підходи до забезпечення сприятливого психологічного клімату в колективі;<br>основні психологічні та моральні вимоги до роботи кухаря;<br>стрес у роботі кухаря, способи саморегуляції психічних станів. | працювати в команді;<br>відповідально ставитися до професійної діяльності;<br>самостійно приймати рішення;<br>діяти в нестандартних ситуаціях;<br>планувати трудову діяльність;<br>знаходити та набувати нових знань, умінь і навичок;<br>визначати навчальні цілі та способи їх досягнення;<br>оцінювати власні результати навчання, навчатися впродовж життя;<br>дотримуватися культури професійної поведінки в колективі;<br>запобігати виникненню конфліктних ситуацій;<br>визначати індивідуальні психологічні особливості особистості. | Професійна етика з основами психології |
| | **КК 4.** Громадянсько-правова компетентність | основні трудові права та обов'язки працівників;<br>основні нормативно- правові акти у професійній сфері, що регламентують трудову діяльність;<br>положення, зміст, форми та строки укладання трудового договору (контракту), підстави його припинення; | застосовувати знання щодо:<br>основних трудових прав та обов'язків працівників;<br>основних нормативно-правових актів у професійній сфері, що регламентують трудову діяльність<br>положення, змісту, форм, | Основи трудового законодавства |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| | | 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. | 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; дотримуватися законодавства про захист прав споживачів. | |
| | **КК 6.** Екологічна та енергоефективна компетентність | 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. | 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. | Основи енергоефективності |
| | **КК 7.** Цифрова компетентність | інформаційно-комунікаційні засоби, способи їх застосування; способи пошуку, збереження,обробки та передачі інформації у професійній діяльності. | використовувати інформаційно-комунікаційні засоби, технології; здійснювати пошук інформації, її обробку, передачу та збереження у професійній діяльності. | Інформаційні технології |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| **РН 2. Готувати страви та гарніри з овочів, грибів** | **КК 1.** Комунікативна компетентність | професійну лексику та термінологію, у тому числі іноземною мовою, стосовно приготування страв та гарнірів з овочів, грибів. | застосовувати професійну лексику та термінологію, у тому числі іноземною мовою, стосовно приготування страв та гарнірів з овочів, грибів. | Іноземна мова з професійним спрямуванням |
| | **ПК 1.** Здатність підготуватись до робочого процесу, Організувати робоче місце | види кухонного посуду та технологічного обладнання,виробничого інвентарю та інструменту, що використовують при приготуванні страв і гарнірів з овочів та грибів;<br>правила підбору столового посуду для подавання страв і гарнірів з овочів та грибів;<br>правила санітарної обробки столового та кухонного посуду, інструментів, інвентарю, їх маркування та використання для приготування страв та гарнірів з овочів, грибів;<br>правила експлуатації відповідних видів технологічного обладнання,виробничого інвентарю, інструменту та ваговимірювальних приладів для приготування страв та гарнірів з овочів, грибів;<br>правила охорони праці при приготуванні страв та гарнірів з овочів, грибів. | підбирати інструмент, інвентар, посуд та організовувати робоче місце для приготування та відпуску страв і гарнірів з овочів та грибів;<br>підбирати столовий посуд для подавання страв і гарнірів з овочів та грибів;<br>проводити санітарну обробку столового та кухонного посуду, інструментів, інвентарю;<br>безпечно користуватися інструментом і обладнанням під час приготування страв і гарнірів з овочів та грибів. | -Технологія приготування їжі з основами товарознавства-22<br>-Устаткування підприємств харчування-4<br>-Організація виробництва та обслуговування на ПРГ-2<br>-Гігієна та санітарія виробництва- 2<br><br>-Основи фізіології харчування-1 |
| | **ПК 2.** Здатність готувати страви та гарніри з овочів і грибів | способи та послідовність виконання теплової обробки овочів та грибів;<br>рецептуру та послідовність виконання технологічних операцій приготування страв і гарнірів з овочів та грибів; | дотримуватись рецептури та послідовності виконання технологічних операцій приготування страв і гарнірів з овочів та грибів;<br>порціонувати і оформляти страви і гарніри з овочів та | |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| | | правила порціонування, відпуску страв і гарнірів з овочів та грибів; рівень готовності страв; способи оформлення та температуру подачі страв і гарнірів з овочів та грибів; органолептичні показники якості страв і гарнірів з овочів та грибів; умови і терміни зберігання страв і гарнірів з овочів та грибів. | грибів; перевіряти 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. | |
| | **КК 2.** Математична компетентність | Правила проведення обрахунків при приготуванні страв та гарнірів з овочів, грибів. | проводити обрахунки при приготуванні страв та гарнірів з овочів, грибів. | Облік, калькуляція та звітність |
| | **КК 6.** Екологічна та енергоефективна компетентність | способи енергоефективного використання матеріалів та ресурсів у процесі приготування страв та гарнірів з овочів, грибів; правила утилізації відходів після приготування страв та гарнірів з овочів, грибів. | застосовуватиспособи енергоефективного використання матеріалів та ресурсів у процесі приготування страв та гарнірів з овочів, грибів; дотримуватись правил сортування сміття та утилізації відходів після приготування страв та гарнірів з овочів, грибів. | Основи екології та енергозбереження |
| **РН 3. Готувати страви з яєць, молока та молочних продуктів** | **КК 1.** Комунікативна компетентність | професійну лексику та термінологію, у тому числі іноземною мовою, щодо приготування страв 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. | Іноземна мова за професійним спрямуванням |
| | **ПК 1.** Здатність | види технологічного | підбирати інструмент, | -Технологія приготування |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| | підготуватись до приготування яєць та сиру, організувати робоче місце. | обладнання, інвентарю та інструменту, що використовують при приготуванні страв з яєць, молока та молочних продуктів, правила експлуатації технологічного обладнання, інвентарю, інструменту та ваговимірювальних приладів;<br>види кухонного посуду для приготування яєць, молока та молочних продуктів, правила підбору столового посуду для подавання страв з різних видів яєць та сиру;<br>вимоги охорони праці при експлуатації обладнання та устаткування, що використовують під час приготування страв з яєць, молока та молочних продуктів;<br>правила санітарної обробки кухонного посуду, інструментів, інвентарю, їх маркування та використання у процесі приготування страв з яєць, молока та молочних продуктів. | інвентар, посуд та організовувати робоче місця для приготування страв з яєць, молока та молочних продуктів;<br>підбирати столовий посуд для подавання страв з яєць, молока та молочних продуктів;<br>отримувати яйця та сири зі складу або від постачальника;<br>безпечно користуватися інструментом і обладнанням під час приготування страв з яєць, молока та молочних продуктів. | їжі з основами товарознавства-15<br>-Устаткування підприємств харчування-3<br>-Організація виробництва та обслуговування на ПРГ-2<br>-Гігієна та санітарія виробництва- 2<br><br>-Основи фізіології харчування-1 |
| | **ПК 2.** Здатність готувати страви з яєць, молока та молочних продуктів | санітарні норми при готуванні страв з яєць, молока та молочних продуктів;<br>вимоги до якості, ознаки та органолептичні методи визначення доброякісності яєць, молока та молочних продуктів;<br>особливості та послідовність обробки яєць, молока та молочних продуктів; | дотримуватись рецептури та послідовності виконання технологічних операцій приготування страв з яєць, молока та молочних продуктів;<br>готувати яйця, яєчні продукти, молоко та молочні продукти до теплової обробки;<br>готувати та оформлювати страви з яєць, молока та | |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| | | правила підготовки яєць, молока та молочних продуктів до теплової обробки;<br>рецептуру та послідовність виконання технологічних операцій приготування страв з яєць, молока та молочних продуктів;<br>правила порціонування, відпуску, температуру подачі страв з яєць, молока та молочних продуктів;<br>органолептичні показники якості страв з яєць, молока та молочних продуктів;<br>умови і терміни зберігання страв з яєць, молока та молочних продуктів. | молочних продуктів, дотримуючись сучасних технологій приготування та оформлення страв;<br>мінімізувати кількість відходів при приготуванні страв з яєць, молока та молочних продуктів;<br>порціонувати та відпускати страви з яєць, молока та молочних продуктів;<br>дотримуватись правил відпуску та контролювати вихід приготовлених страв з яєць, молока та молочних продуктів;<br>дотримуватись умов і термінів зберігання страв з яєць, молока та молочних продуктів. | |
| | **КК 2.** Математична компетентність | правила проведення обрахунків при приготуванні страв з яєць, молока та молочних продуктів. | застосовувати правила проведення обрахунків при приготуванні страв із яєць, молока та молочних продуктів. | Облік, калькуляція і звітність |
| | **КК 6.** Екологічна та енергоефективна компетентність | Способи енергоефективного використання матеріалів та ресурсів у процесі приготування страв яєць, молока та молочних продуктів;<br>правила утилізації відходів після приготування страв з яєць, молока та молочних продуктів. | застосовувати способи енергоефективного використання матеріалів та ресурсів у процесі приготування страв з яєць, молока та молочних продуктів;<br>дотримуватись правил сортування сміття та утилізації відходів після приготування страв з яєць, молока та молочних продуктів. | Основи енергоефективності |
| **РН 4. Обробляти різні види риб, продуктів моря та готувати** | **КК 1.** Комунікативна компетентність | професійну лексику та термінологію, що використовується стосовно кулінарної обробки різних видів | застосовувати професійну лексику та термінологію стосовно кулінарної | Іноземна мова за професійним спрямуванням |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| **напівфабрикати з них** | | риб, продуктів моря та приготування напівфабрикатів з них, у тому числі іноземною мовою. | обробки різних видів риб, продуктів моря та приготування напівфабрикатів них, у тому числі іноземною мовою. | |
| | **ПК 1.** Здатність підготуватись до робочого процесу оброблення різних видів риб, продуктів моря та приготування напівфабрикатів з них, організувати робоче місце. | санітарні норми щодо інструментів, обладнання, посуду, робочого місця при обробці різних видів риб, продуктів моря та приготуванні напівфабрикатів з них;<br>види інструменту, обладнання стосовно оброблення різнивидів риб, продуктів моря та приготування напівфабрикатів з них, правила їх експлуатації;<br>організацію робочого місця для оброблення різних видів риб, продуктів моря та приготування напівфабрикатів з них;<br>правила безпеки праці при роботі з інструментом, обладнанням;<br>порядок отримання сировини зі складу або від постачальника. | дотримуватися санітарних норм щодо інструментів, обладнання,посуду, робочого місця при роботі з рибою, морепродуктами, напівфабрикатами;<br>вибирати інструмент, обладнання для оброблення риби, морепродуктів, та приготування напівфабрикатів;<br>дотримуватися правил безпеки праці при роботі з інструментом, обладнанням;<br>отримувати сировину зі складуабо від постачальника. | -Технологія приготування їжі з основами товарознавства-21<br>-Устаткування підприємств харчування-4<br>-Організація виробництва та обслуговування на ПРГ-4<br>-Гігієна та санітарія виробництва- 2<br><br>-Основи фізіології харчування-1 |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| | **ПК 2.** Здатність проводити механічну кулінарну обробку риби з кістковим і хрящовим скелетом, інших видів риб | Класифікацію та характеристику риби з кістковим і хрящовим скелетом;<br>харчову цінність риби з кістковим і хрящовим скелетом;<br>кулінарне призначення кожної родини риб;<br>вимоги до якості живої, охолодженої і замороженої риби;<br>способи кулінарної механічної обробки риби з кістковим та хрящовим скелетом;<br>норми виходу обробленої риби;<br>органолептичні показники якості обробленої риби;<br>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;<br>прийоми, які використовують при приготуванні напівфабрикатів з риби;<br>правила охолодження і заморожування обробленої риби;<br>правила зберігання оброблених видів риби в охолодженому та замороженому вигляді. | перевіряти якість живої, охолодженої та замороженої риби;<br>забезпечувати режим розморожування різної риби з урахуванням вимог до харчової безпеки;<br>здійснювати механічну кулінарну обробку риби;<br>виконувати обробку різних видів риб для використання цілою, порційними шматками-кругляками, порційними шматками та для отримання різних видів філе;<br>застосовувати прийоми, які використовують при приготуванні напівфабрикатів з риби;<br>мінімізувати кількість відходів під час проведення механічної кулінарної обробки риби;<br>дотримуватись умов зберігання риби в охолодженому і замороженому вигляді. | |
| | **ПК 3.** Здатність готувати котлетну та січену маси з різних видів риби та напівфабрикати з неї | правила відбору риби за якістю та кількістю відповідно до технологічних вимог приготування котлетної та січеної маси та напівфабрикатів з них;<br>рецептуру та послідовність виконання технологічних операцій | підбирати рибу для приготування котлетної та січеної маси та напівфабрикатів з них;<br>дотримуватись рецептури та послідовності виконання технологічних операцій під час приготування напівфабрикатів з | |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| | | приготування котлетної маси та січеної<br>маси з риби та напівфабрикатів з них;<br>вимоги до якості котлетної та січеної маси з риби та напівфабрикатів з них;<br>норми виходу напівфабрикаті з котлетної та січеної маси з риби;<br>умови і терміни зберігання котлетної та січеної маси з риби та напівфабрикатів з них;<br>правила відбору риби за якістю та кількістю відповідно до технологічних вимог фаршірування риби;<br>рецептуру та послідовність виконання технологічних операцій приготування фаршированої риби;<br>вимоги до якості фаршированої риби;<br>норми виходу фаршированої риби;<br>умови і терміни зберігання фаршированої риби. | котлетної та січеної маси з риби;<br>мінімізувати відходи під час приготування напівфабрикатів з риби;<br>контролювати вихід напівфабрикатів;<br>перевіряти якість напівфабрикатів з риби;<br>дотримуватися умов і термінів зберігання напівфабрикатів з риби;<br>забезпечувати температурний режим і терміни зберігання напівфабрикатів з риби в охолодженому та замороженому вигляді;<br>виконувати фаршірування риби;<br>визначати<br>якість фаршированої риби;<br>зберігати<br>фаршировану рибу. | |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| | **ПК 4.** Здатність обробляти морепродукти | класифікацію та характеристику основних видів морепродуктів; харчову цінність та кулінарне призначення різних видів морепродуктів; вимоги до якості живих раків, охолоджених та заморожених морепродуктів та морських водоростей; 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; правилазберігання оброблених морепродуктів в охолодженому і замороженому вигляді. | перевіряти якість різних видів морепродуктів; забезпечувати режим розморожування морепродуктів з урахуванням вимог до харчової безпеки; здійснювати механічну кулінарну обробку морепродуктів: очищення, потрошіння, промивання, нарізка, замочування, панірування; мінімізувати кількість відходів під час проведення механічної кулінарноїобробки морепродуктів; дотримуватись умов зберігання морепродуктів в охолодженому і замороженому вигляді. безпечно користуватися інструментом і обладнанням при механічній кулінарній обробці різних видів морепродуктів. | |
| **РН 5. Оброблятим'ясо,** | **КК 1.** Комунікативна компетентність | професійну лексику та термінологію, що використовується при обробці та | застосовувати професійну лексику та термінологію стосовно отримання, | Іноземна мова за професійним спрямуванням |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| **субпродукти, птицю, дичину та готувати напівфабрикати з них** | | приготуванні напівфабрикатів з м’яса, субпродуктів, птиці, дичини, у тому числі іноземною мовою. | оброблення та приготування напівфабрикатів з м’яса, субпродуктів, птиці, дичини, у тому числі іноземною мовою. | |
| | **ПК 1.** Здатність підготуватися до оброблення м’яса та приготування напівфабрикатів з м’яса,<br><br>організувати робоче місце | санітарні норми щодо інструментів, обладнання, посуду, робочого місця при роботі з м’ясом, субпродуктами, птицею, дичиною;<br>види інструменту, обладнання, для оброблення та приготування напівфабрикатів з м’яса, субпродуктів, птиці, дичини;<br>правила безпеки праці при роботі з інструментом, обладнанням. | 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. | -Технологія приготування їжі з основами товарознавства-24<br>-Устаткування підприємств харчування-5<br>-Організація виробництва та обслуговування на ПРГ-4<br>-Гігієна та санітарія виробництва- 2<br><br>-Основи фізіології харчування-2 |
| | **ПК 2.** Здатність проводити механічну кулінарну обробку баранячих туш, четвертин яловичини, напівтуш телятини, свинини та підготовку окремих частин м’яса | види м’яса;<br>морфологічний склад м'яса;<br>основні характеристики м'яса домашніх тварин;3<br>харчову цінність різних видів м'яса;<br>вимоги до якості баранячих, яловичих, телячих, свинячих туш в охолодженому і замороженому вигляді;<br>технологічні схеми та послідовність обробки баранячих, телячих, яловичих, свинячих туш для приготування напівфабрикатів:розморожування ,<br>обмивання, обсушування, розрубування на частини, обвалювання, жилкування, зачистка, охолодження, заморожування. | визначати види м’яса;<br>перевіряти та визначати якість охолоджених і заморожених м’ясних туш, окремих частин м’яса;<br>виконувати механічну кулінарну обробку баранячих, телячих, яловичих, свинячих туш: розморожування, обмивання, обсушування, розрубування на частини, обвалювання, жилкування,зачищення, приготування напівфабрикатів, охолодження, заморожування. | |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| | **ПК 3.** Здатність готувати напівфабрикати з м’яса різної складності | правила відбору м'яса за якістю і кількістю відповідно до технологічних вимог приготування напівфабрикатів з м'яса різної складності;<br>прийоми, які використовують при приготуванні напівфабрикатів з м'яса: відбивання,маринування, шпигування;<br>послідовність і правила приготування великошматкових напівфабрикатів;<br>послідовність і правила приготування панірованих натуральних напівфабрикатів;<br>послідовність і правила приготування порційних і дрібношматкових натуральних напівфабрикатів;<br>норми виходу напівфабрикатів з м'яса;<br>вимоги до якості напівфабрикатів з м'яса; правила охолодження і заморожування підготовлених напівфабрикатів з м'яса, призначених для подальшого використання;<br>умови зберігання охолоджених та заморожених напівфабрикатівз м’яса, призначених для подальшого використання. | підбирати інструмент,інвентар, посуд та організовувати робоче місце для приготування напівфабрикатів з м'яса;<br>безпечно користуватися інструментом і обладнанням при приготуванні напівфабрикатів з м’яса;<br>готувати різними способами напівфабрикати з м’яса: великошматкові, порційні, дрібношматкові;<br>мінімізувати кількість відходів під час приготування напівфабрикатів з м’яса;<br>дотримуватися умов зберігання напівфабрикатів в охолодженому і замороженому вигляді;<br>перевіряти за органолептичними показниками якість напівфабрикатів з м’яса;<br>забезпечувати температурний режим і термін зберігання напівфабрикатів з м’яса в охолодженому та замороженому вигляді. | |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| | **ПК 4.** Здатність проводити механічну кулінарну обробку та підготовку субпродуктів м’яса | види технологічного обладнання, виробничого інвентарю та інструменту, що використовують при приготуванні напівфабрикатів із субпродуктів;<br>правила експлуатації відповідних видів технологічного обладнання, виробничого інвентарю, інструменту та ваговимірювальних приладів;<br>характеристику, харчову цінність та кулінарне призначення різних видів субпродуктів;<br>правила відбору різних видів субпродуктів за якістю і кількістю відповідно до технологічних вимог<br>приготування напівфабрикатів;<br>прийоми, які використовують при приготуванні напівфабрикатівіз субпродуктів:<br>норми виходу напівфабрикатів із субпродуктів;<br>вимоги до якості напівфабрикатів із субпродуктів;<br>правила охолодження і заморожування підготовлених напівфабрикатів із субпродуктів, призначених для подальшого використання;<br>умови і терміни зберігання охолоджених та заморожених напівфабрикатів із субпродуктів, призначених для подальшого використання. | підбирати інструмент, інвентар, посуд та організовувати робоче місце для приготування напівфабрикатів із субпродуктів;<br>безпечно користуватися інструментом і обладнанням при приготуванні напівфабрикатів із субпродуктів;<br>проводити механічну кулінарну обробку субпродуктів;<br>готувати різними способами напівфабрикати із субпродуктів;<br>мінімізувати кількість відходів підчас приготування напівфабрикатів із субпродуктів;<br>дотримуватися умов зберігання напівфабрикатів із субпродуктів в охолодженому і замороженому вигляді;<br>перевіряти за органолептичними показниками якість напівфабрикаті із субпродуктів;<br>забезпечувати температурний режим і термін зберігання напівфабрикатів із субпродуктів в охолодженому та замороженому вигляді. | |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| | **ПК 5.** Здатність готувати натуральну січену та котлетну маси з різних видів м’яса та напівфабрикати з них | правила підбору частин яловичої, свинячої туші та телятини для приготування натуральної січеної та котлетної маси;<br>рецептуру та послідовність виконання технологічного процесу приготування натуральної січеної та котлетної маси з м’яса та напівфабрикатів з неї;<br>правила розрахунку необхідної кількості сировини при приготуванні січеної та котлетної маси та напівфабрикатів з неї.<br>зміст та порядок користування Збірником рецептур і кулінарних виробів;<br>кулінарне використання напівфабрикатів з натуральної січеної та котлетної маси;<br>органолептичні показники якості натуральної січеної та котлетної маси із м’яса та напівфабрикатів з них;<br>норми виходу напівфабрикатів з натуральної січеної та котлетної маси з м’яса;<br>умови і терміни зберігання натуральної січеної та котлетної маси із м’яса та напівфабрикатів з них. | готувати натуральну січену та котлетну масу з м’яса, дотримуючись рецептури та послідовності технологічного процесу;<br>готувати напівфабрикати з натуральної січеної та котлетної маси із м’яса, дотримуючись рецептури та послідовності технологічного процесу;<br>мінімізувати кількість відходів під час приготування натуральної січеної та котлетної маси із м’яса та напівфабрикатів з них;<br>контролювати вихід напівфабрикатів з натуральної січеної та котлетної маси із м’яса;<br>перевіряти за органолептичними показниками якість котлетної маси з натуральної січеної та котлетної маси із м’яса та напівфабрикати з них;<br>дотримуватись умов і терміні взберігання натуральної січеної та котлетної маси із м’яса та напівфабрикатів з них. | |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| | **ПК 6.** Здатність проводити механічну кулінарну обробку птиці | види птиці;<br>морфологічний склад м'яса птиці;<br>основні характеристики м'яса птиці;<br>харчову цінність різних видів м'яса птиці;<br>вимоги до якості птиці в охолодженому і замороженому вигляді;<br>види технологічного обладнання, виробничого інвентарю та інструменту, що використовують при механічній кулінарній обробці птиці;<br>правила експлуатації відповідних видів технологічного обладнання, використання виробничого інвентарю та інструменту, ваговимірювальних приладів;<br>способи обробки птиці та приготування основних напівфабрикатів: розморожування, промивання, обсушування, обсмалювання, видалення голів, ший і ніжок, потрошіння, доочищення, заправка різними способами. | визначати види птиці;<br>перевіряти та визначати якість охолоджених і заморожених цілих та окремих частин птиці;<br>виконувати механічну кулінарну обробку птиці: розморожування,промивання, обсушування, обсмалювання, видалення голів, ший і ніжок, потрошіння, доочищення, заправка різними способами;<br>застосовувати та правильно експлуатувати технологічне обладнання, виробничий інвентар та інструмент при механічній кулінарній обробці птиці;<br>дотримуватися правил охорони праці при механічній кулінарній обробці птиці. | |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| | **ПК7.** Здатність готувати напівфабрикати з птиці різної складності | правила відбору птиці за якістю відповідно до технологічних вимог приготування напівфабрикатів з птиці різної складності;<br>прийоми, які використовують при приготуванні напівфабрикатів з птиці: відбивання, маринування, шпигування;<br>послідовність і правила приготування великошматкових напівфабрикатів;<br>послідовність і правила приготування панірованих натуральних напівфабрикатів;<br>послідовність і правила приготування порційних і дрібношматкових натуральних напівфабрикатів;<br>норми виходу напівфабрикатів з птиці;<br>вимоги до якості напівфабрикатів з птиці;<br>правила охолодження і заморожування підготовлених напівфабрикатів з птиці, призначених для подальшого використання;<br>умови зберігання охолоджених та заморожених напівфабрикатів з птиці, призначених для подальшого використання. | підбирати інструмент,інвентар, посуд та організовувати робоче місце для приготування напівфабрикатів з птиці;<br>безпечно користуватися інструментом і обладнанням при приготуванні напівфабрикатів з птиці;<br>готувати різними способами напівфабрикати з птиці: великошматкові, порційні, дрібношматкові;<br>мінімізувати кількість відходів під час приготування напівфабрикатів з птиці;<br>дотримуватися умов зберігання напівфабрикатів в охолодженому і замороженому вигляді;<br>перевірятя за органолептичними показниками якість напівфабрикатів з птиці;<br>забезпечувати температурний режим і термін зберігання напівфабрикатів з птиці в охолодженому та замороженому вигляді. | |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| | **ПК 8.** Здатність проводити механічну кулінарну обробку та підготовку субпродуктів птиці | види технологічного обладнання, виробничого інвентарю та інструменту, що використовують при обробці субпродуктів і приготуванні напівфабрикатів із них;<br>правила експлуатації відповідних видів технологічного обладнання, використання виробничого інвентарю та інструменту, ваговимірювальних приладів;<br>технології обробки субпродуктів птиці;<br>норми виходу напівфабрикатів із субпродуктів;<br>вимоги до якості напівфабрикатів із субпродуктів;<br>правила охолодження і заморожування приготовлених напівфабрикатів із субпродуктів, призначенихдля подальшого використання;<br>способи мінімізації відходів при приготуванні напівфабрикатів із субпродуктів. | підбирати інструмент, інвентар, посуд та організовувати робоче місце для приготування напівфабрикатів із субпродуктів;<br>безпечно користуватися інструментом і обладнанням при приготуванні напівфабрикатів із субпродуктів; проводити механічну кулінарну обробку субпродуктів;<br>готувати різними способами напівфабрикати з субпродуктів;<br>мінімізувати кількість відходів під час приготування напівфабрикатів із субпродуктів;<br>дотримуватися умов зберігання напівфабрикатів із субпродуктів в охолодженому і замороженому вигляді;<br>перевіряти за органолептичними показниками якість напівфабрикатів із субпродуктів;<br>забезпечувати температурний режим і термін зберігання напівфабрикатів із субпродуктів в охолодженому та замороженому вигляді. | |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| | **ПК 9.** Здатність готувати котлетну масу з птиці та напівфабрикати з неї | Види інструменту, інвентарю, посуду та правила організації робочого місця для приготування котлетної маси з м'яса птиці та напівфабрикатів з неї;<br>Технології та рецепти виготовлення котлетної маси з птиці;<br>органолептичні показники якості котлетної маси з птиці та напівфабрикатів з неї;<br>види спецій та панірувок;<br>умови і термін зберігання котлетної маси з м'яса та напівфабрикатів з неї. | підбирати інструмент, інвентар, посуд та організовувати робоче місце для приготування котлетної маси з м'яса птиці та напівфабрикатів з неї;<br>виготовляти котлетну масу з різних видів птиці;<br>визначати якість котлетної маси; застосовувати спеції та панірувки; забезпечувати температурний режим і терміни зберігання напівфабрикатів з птиці в охолодженому та замороженому вигляді. | |
| | **КК 2.** Математична компетентність | способи проведення математичних обрахунків при отриманні, обробленні та приготуванні м'ясної продукції та виробів. | проводити математичні обрахунки при отриманні, обробленні та приготуванні м'ясної продукції та виробів. | Облік, калькуляція і звітність |
| | **КК 6.** Екологічна та енергоефективна компетентність | способи енергоефективного використання матеріалів та ресурсів у процесі механічної кулінарної обробки та приготування м'яса;<br>правила утилізації відходів після обробки різних видів м'ясної продукції та виготовлення котлетної маси з неї. | застосовувати способи енергоефективного використання матеріалів та ресурсів у процесі механічної кулінарної обробки та приготування м'яса;<br>дотримуватись правил сортування сміття та утилізації відходів після обробки різних видів м'ясної продукції та виготовлення котлетної маси з неї. | Основи енергоефективності |
| **РН 6. Готувати бульйони, супи та соуси** | **КК 1.** Комунікативна компетентність | професійну лексику та термінологію щодо приготування бульйонів, супів та соусів, у тому числі іноземною мовою. | застосовувати професійну лексику та термінологію щодо приготування бульйонів, супів та соусів, у тому числі іноземною мовою. | Іноземна мова за професійним спрямуванням |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| | **ПК 1.** Здатність підготуватись до робочого процесу приготування бульйонів, супів та соусів, організувати робоче місце для приготування бульйонів, супів та соусів | види кухонного посуду та технологічного обладнання, виробничого інвентарю та інструменту, що використовують при приготуванні бульйонів, супів та соусів;<br>правилаексплуатації технологічного обладнання;<br>вимоги охорони праці при експлуатації машин, механізмів, обладнання та устаткування, що використовують під час приготування бульйонів, супів та соусів;<br>правила санітарної обробки кухонного посуду, інструментів, інвентарю, їх маркування та використання у процесі приготування бульйонів, супів та соусів. | підбирати інструмент, інвентар, посуд та організовувати робоче місце для приготування бульйонів, супів та соусів;<br>безпечно користуватися інструментом і обладнанням під час приготування бульйонів, супів та соусів;<br>проводити санітарну обробку столового та кухонного посуду, інструментів, інвентарю;<br>□ дотримуватись вимог охорони праці, пожежної та електробезпеки під час експлуатації машин, механізмів, обладнання та устаткування. | -Технологія приготування їжі з основами товарознавства-29<br>-Устаткування підприємств харчування-5<br>-Організація виробництва та обслуговування на ПРГ-3<br>-Гігієна та санітарія виробництва- 2<br>-Основи фізіології харчування-1 |
| | **ПК 2.** Здатність приготування бульйонів, супів: заправних, пюреподібних, холодних та різних, їх відпуск | правила відбору інгредієнтів за якістю та кількістю відповідно до технологічних вимог приготування бульйонів, супів та соусів;<br>рецептуру та послідовність виконання технологічних операцій приготування бульйонів, відварів, пасеровок, супів та соусів;<br>органолептичні показники якостіприготовлених бульйонів, супів та соусів;<br>методи виправлення недоліків, | дотримуватись рецептури та послідовності виконання технологічних операцій приготування бульйонів, супів та соусів;<br>мінімізувати кількість відходів при приготуванні бульйонів, супів та соусів;<br>перевіряти за органолептичними показниками якість приготовлених бульйонів, супів та соусів;<br>дотримуватися умов і термінів зберігання бульйонів, відварів, пасеровок, супів та | |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| | | які можуть виникнути при приготуванні бульйонів, супів та соусів;<br>способи мінімізації кількості відходів при приготуванні бульйонів, супів;<br>правила підбору столового посуду для подавання супів;<br>правила порціонування, відпуску, температури подачі бульйонів, супів та соусів;<br>умови і терміни зберігання бульйонів, супів та соусів. | соусів;<br>підбирати столовий посуд для подавання супів: заправних, пюреподібних, холодних та різних;<br>використовувати ваговимірювальні прилади;<br>порціонувати супи;<br>дотримуватись рецептури та послідовності виконання технологічних операцій приготування супів: заправних, пюреподібних, холодних та різних;<br>дотримуватись правил відпуску та температури подачі супів: заправних, пюреподібних, холодних та різних;<br>перевіряти вихід приготовлених супів: заправних, пюреподібних, холодних та різних;<br>дотримуватись умов і термінів зберігання супів: заправних, пюреподібних, холодних та різних. | |
| | **КК 2.** Математична компетентність | правила проведення обрахунків сировини при приготуванні бульйонів, супів та соусів. | проводити обрахунки сировини при приготуванні бульйонів, супів та соусів. | Облік, калькуляція і звітність |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| | **КК 6.** Екологічна та енергоефективна компетентність | способи енергоефективного використання матеріалів та ресурсів у процесі приготування бульйонів, супів та соусів;<br>правила утилізації відходів після приготування бульйонів, супів та соусів. | застосовувати способи енергоефективного використання матеріалів та ресурсів у процесі приготування бульйонів, супів та соусів;<br>дотримуватись правил сортування сміття та утилізації відходів після приготування бульйонів, супів та соусів. | Основи енергоефективності |
| **РН 7. Готувати страви і гарніри з круп, бобових, макаронних виробів** | **КК 1.** Комунікативна компетентність | професійну лексику та термінологію щодо приготування страв і гарнірів з круп, бобових, макаронних виробів, у тому числі іноземною мовою. | застосовувати професійну лексику та термінологію щодо приготування страв і гарнірів з круп, бобових, макаронних виробів, у тому числі іноземною мовою. | Іноземна мова за професійним спрямуванням |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| | **ПК 1.** Здатність підготуватись до приготування страв і гарнірів з круп, бобових, макаронних виробів, організувати робоче місце | види технологічного обладнання, інвентарю та інструменту, що використовують при приготуванні страв з круп, макаронних виробів, бобових та консервів і концентратів;<br>правила експлуатації технологічного обладнання, інвентарю, інструменту та ваговимірювальних приладів;<br>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 устаткування,що використовують під час приготування страв і гарнірів з круп, бобових, макаронних виробів; правила санітарної обробки кухонного посуду, інструментів, інвентарю, їх маркування та використання у процесі приготування страв і гарнірів з круп, бобових, макаронних виробів. | Підбирати інструмент, інвентар, посуд та організовувати робоче місце для приготування страв і гарнірів з круп, бобових, макаронних виробів;<br>безпечно користуватися інструментом і обладнанням під час приготування страв і гарнірів з круп, бобових, макаронних виробів;<br>проводити санітарну обробку столового та кухонного посуду, інструментів, інвентарю. | -Технологія приготування їжі з основами товарознавства-15<br>-Устаткування підприємств харчування-4<br>-Організація виробництва та обслуговування на ПРГ-2<br>-Гігієна та санітарія виробництва- 1<br><br>-Основи фізіології харчування-1 |
| | **ПК 2.** Здатність готувати страви і гарніри з круп, бобових, макаронних виробів (паст) | види, властивості, кулінарне призначення та особливості підготовки круп, макаронних виробів, бобових та консервів і концентратів для приготування страв;<br>правила відбору інгредієнтів за якістю та кількістю відповідно до технологічних вимог | готувати крупи, макаронні вироби, бобові та консерви і концентрати до теплової обробки;<br>варити бобові, каші різної консистенції, макаронні вироби зливним і незливним способом;<br>готувати страви з каш, бобових | |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| | | приготування страв з круп, макаронних виробів, бобових та консервів і концентратів;<br>загальні правила варіння каш, макаронних виробів, бобових, консервів і концентратів;<br>рецептуру та послідовність виконання технологічних операцій приготування страв з круп, макаронних виробів, бобових та консервів і концентратів;<br>способи мінімізації відходів при приготуванні страв з круп, макаронних виробів, бобових та консервів і концентратів;<br>правила порціонування, відпуску;<br>температуру подачі страв з круп, макаронних виробів, бобових, консервів і концентратів;<br>органолептичні показники якості страв з круп, макароннихвиробів, бобових та консервів і концентратів;<br>умови і терміни зберігання страв з круп, макаронних виробів, бобових та консервів і концентратів. | та макаронних виробів;<br>дотримуватись рецептури та послідовності виконання технологічних операцій приготування страв з круп, макаронних виробів, бобових та консервів і концентратів;<br>мінімізувати кількість відходів при приготуванні страв з круп, макаронних виробів, бобових та консервів і концентратів;<br>порціонувати та відпускати страви з круп, макаронних виробів, бобових та консервів і концентратів;<br>перевіряти за органолептичними показниками якість страв з круп, макаронних виробів, бобових та консервів і концентратів;<br>дотримуватися умов і термінів зберігання страв з круп, макаронних виробів, бобових та консервів і концентратів. | |
| | **КК 2.** Математична компетентність | Правила проведення обрахунків сировини при приготуванні страв і гарнірів з круп, бобових, макаронних виробів (паст). | Проводити обрахунки сировини при приготуванні страв і гарнірів з круп, бобових, макаронних виробів (паст). | Облік,<br>калькуляція і звітність |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| | **КК 6.** Екологічна та енергоефективна компетентність | способи енергоефективного використання матеріалів та ресурсів у процесі приготування страв і гарнірів з круп, бобових, макаронних виробів (паст);<br>правила утилізації відходів після приготування страв і гарнірів з круп, бобових, макаронних виробів (паст). | застосовувати способи енергоефективного використання матеріалів та ресурсів у процесі приготування страв і гарнірів з круп, бобових, макаронних виробів (паст);<br>дотримуватись правил сортування сміття та утилізації відходів після приготування страв і гарнірів з круп, бобових, макаронних виробів (паст). | Основи енергоефективності |
| **РН 8. Готувати страви з риби та нерибних продуктів моря** | **КК 1.** Комунікативна компетентність | професійну лексику та термінологію щодо приготування страв з риби та нерибних продуктів моря, у тому числі іноземною мовою. | застосовувати професійну лексику та термінологію щодо приготування страв з риби та нерибних продуктів моря, у тому числі іноземною мовою. | Іноземна мова за професійним спрямуванням |
| | **ПК 1.** Здатність підготуватись до приготування страв з риби та нерибних продуктів моря, організувати робоче місце | види технологічного обладнання, інвентарю та інструменту, що використовують при приготуванні страв з риби та нерибних продуктів моря;<br>правила експлуатації технологічного обладнання, інвентарю, інструменту та ваговимірювальнихприладів;<br>види кухонного посуду для приготування страв з риби та нерибних продуктів моря;<br>правила підбору столового посуду для подавання страв з риби та нерибних продуктів моря;<br>вимоги охорони праці при експлуатації обладнання та | підбирати інструмент,інвентар, посуд та організовувати робоче місце для приготування страв з риби та нерибних продуктів моря;<br>безпечно користуватися інструментом і обладнанням під час приготування страв з риби та нерибних продуктів моря;<br>проводити санітарну обробку столового та кухонного посуду, інструментів, інвентарю. | -Технологія приготування їжі з основами товарознавства-20<br>-Устаткування підприємств харчування-4<br>-Організація виробництва та обслуговування на ПРГ-3<br>-Гігієна та санітарія виробництва- 2<br><br>-Основи фізіології харчування-1 |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| | | устаткування,що використовують під час приготування страв з риби та нерибних продуктів моря; правила санітарної обробки кухонного посуду, інструментів, інвентарю, їх маркування та використання у процесі приготування страв з риби та нерибних продуктів моря. | | |
| | **ПК 2.** Здатність готувати страви з риби та нерибних продуктів моря (морепродуктів) | правила відбору інгредієнтів за якістю та кількістю відповідно до технологічних вимог приготування страв із риби та нерибних продуктів моря;<br>рецептуру та послідовність виконання технологічних операцій приготування страв із риби та нерибних продуктів моря;<br>технології приготування страв із риби та нерибних продуктів моря;<br>процеси, які відбуваються в рибі та морепродуктах під час теплової обробки;<br>правила підбору соусів та гарнірів для страв із риби та морепродуктів;<br>органолептичні показники якості приготовлених страв із риби та нерибних продуктів моря;<br>способи мінімізації відходів при приготуванні страв із риби та нерибних продуктів моря;<br>умови та терміни зберігання страв із риби та нерибних продуктів моря;<br>види столового посуду для відпуску страв із риби та нерибних продуктів моря;<br>правила оформлення, порціонування, подачі страв із риби | розрахувати кількість інгредієнтів відповідно до кількості порцій;<br>визначити необхідні спеції для отримання смакових властивостей;<br>дотримуватись рецептури та послідовності виконання технологічних операцій приготування страв із риби та нерибних продуктів моря;<br>перевіряти,за органолептичними показниками якість страв із риби та нерибних продуктів моря;<br>підбирати столовий посуд для подавання страв із риби та нерибних продуктів моря;<br>порціонувати страви із риби та нерибних продуктів моря;<br>дотримуватись правил відпуску та температури подачі страв із риби та нерибних продуктів моря;<br>перевіряти вихід готових страв із риби та нерибних продуктів моря; | |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| | | та нерибних продуктів моря. | дотримуватись умові термінів зберігання стравіз риби та нерибних продуктів моря. | |
| | **КК 2.** Математична компетентність | правила проведення обрахунків при приготуванні страв із риби та нерибних продуктів моря. | застосовувати правила проведення обрахунків при приготуванні страв із риби та нерибних продуктів моря. | Облік, калькуляція і звітність |
| | **КК 6.** Екологічна та енергоефективна компетентність | 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. | 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. | Основи енергоефективності |
| **РН 9. Готувати страви з різних видів м'ясної продукції** | **КК 1.** Комунікативна компетентність | професійну лексику та термінологію, у тому числі іноземною мовою, щодо приготування страв з різних видів м'ясної продукції. | застосовувати професійну лексику та термінологію, у тому числі іноземною мовою щодо приготування страв з різних видів м'ясної продукції. | Іноземна мова за професійним спрямуванням |
| | **ПК 1.** Здатність підготуватись до приготування страв з різних видів м'ясної продукції, організувати робоче місце. | види технологічного обладнання, інвентарю та інструменту, що використовують при приготуванні страв з різних видів м'ясної продукції; правила експлуатації технологічного обладнання, інвентарю, інструменту та ваговимірювальних приладів; види кухонного посуду для приготування страв і гарнірів з різних видів м'ясної продукції; | підбирати інструмент, інвентар, посуд та організовувати робоче місце для приготування страв з різних видів м'ясної продукції; безпечно користуватися інструментом і обладнанням під час приготування страв з різних видів м'ясної продукції; проводити санітарну обробку столового та кухонногопосуду, інструментів, інвентарю. | -Технологія приготування їжі з основами товарознавства-27<br>-Устаткування підприємств харчування-4<br>-Організація виробництва та обслуговування на ПРГ-4<br>-Гігієна та санітарія виробництва- 2<br><br>-Основи фізіології харчування-1 |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| | | правила підбору столового посуду для подавання страв з різних видів м’ясної продукції;<br>вимоги охорони праці при експлуатації обладнання та устаткування,що використовують під час приготування страв з різних видів м’ясної продукції;<br>правила санітарної обробки кухонного посуду, інструментів, інвентарю, їх маркування та використання у процесі приготування страв з різних видів м’ясної продукції. | | |
| | **ПК 2.**<br>Здатність готувати страви з м'яса, м'ясної котлетної та січеної маси, субпродуктів | правила відбору інгредієнтів за якістю та кількістю відповідно до технологічних вимог приготування страв із м’яса, котлетної та січеної маси й субпродуктів;<br>рецептуру та послідовність виконання технологічних операцій приготування страв із м’яса, котлетної та січеної маси й субпродуктів;<br>технології приготування страв із м’яса, котлетної та січеної масий субпродуктів;<br>процеси, які відбуваються в м’ясі, котлетній та січеній масі й субпродуктах під час теплової обробки;<br>правила підбору соусів та гарнірів для страв із м’яса, котлетної та січеної маси й субпродуктів;<br>органолептичні показники якості приготовлених страв із м’яса, | розрахувати кількість інгредієнтів відповідно до кількості порцій;<br>визначити необхідні спеції для отримання смакових властивостей;<br>дотримуватись рецептури та послідовності виконання технологічних операцій приготування страв із м'яса, м'ясної котлетної та січеної маси, субпродуктів;<br>підбирати до страв соуси, гарніри;<br>перевіряти,за органолептичними показниками якість страв із м'яса, м'ясної котлетної та січеної маси, субпродуктів;<br>підбирати столовий посуд для подавання страв із м'яса, м'ясної котлетної та січеної маси, субпродуктів;<br>порціонувати страви із м'яса, м'ясної котлетної та січеної | |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| | | котлетної та січеної маси й субпродуктів;<br>способи мінімізації відходів при приготуванні страв із м’яса, котлетної та січеної маси й субпродуктів;<br>умови та терміни зберігання страв із м’яса, котлетної та січеної маси й субпродуктів;<br>види столового посуду для відпуску страв із м’яса, котлетної та січеної маси й субпродуктів;<br>норми виходу та температуру подачі страв із м’яса, котлетної та січеної маси й субпродуктів;<br>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;<br>рецептуру та послідовність виконання технологічних операцій приготування страв із птиці;<br>технології приготування страв із птиці;<br>процеси, які відбуваються в м’ясі птиці під час теплової обробки;<br>правила підбору соусів та гарнірів для страв із птиці;<br>органолептичні показники якості приготовлених страв із птиці;<br>способи мінімізації відходів при приготуванні страв із птиці;<br>умови та терміни зберігання | маси, субпродуктів;<br>оформлювати страви, використовуючи елементи сучасного декору;<br>дотримуватись правил відпуску та температури подачі страв;<br>перевіряти вихід готових страв;<br>дотримуватись умов і термінів зберігання страв;<br>безпечно користуватися інструментом і обладнанням під час приготування страв;<br>дотримуватись рецептури та послідовності виконання технологічних операцій приготування страв із птиці;<br>перевіряти заорганолептичними показниками якість страв із птиці;<br>підбирати столовий посуд для подавання страв із птиці;<br>порціонувати страви із птиці;<br>дотримуватись правил відпуску та температури подачі страв із птиці;<br>перевіряти вихід готових страв із птиці;<br>дотримуватись умов і термінів зберігання страв із птиці. | |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| | | страв із птиці;<br>види столового посуду для відпуску страв із птиці; правила оформлення, порціонування, подачі страв із птиці. | | |
| | **КК 2.** Математична компетентність | правила проведення обрахунків сировини при приготуванні страв з різних видів м'ясної продукції. | застосовувати правила проведення обрахунків сировини при приготуванні страв з різних видів м'ясної продукції. | Облік, калькуляція і звітність |
| | **КК 6.** Екологічна та енергоефективна компетентність | способи енергоефективного використання матеріалів та ресурсів у процесі приготування страв з різних видів м'ясної продукції;<br>правила утилізації відходів після приготування страв з різних видів м'ясної продукції. | застосовувати способи енергоефективного використання матеріалів та ресурсів у процесі приготування страв з різних видів м'ясної продукції;<br>дотримуватись правил сортування сміття та утилізації відходів після приготування страв з різних видів м'ясної продукції. | Основи енергоефективності |
| **РН10. Готувати тісто та вироби з нього** | **КК 1.** Комунікативна компетентність | професійну лексику та термінологію, у тому числі іноземною мовою, стосовно виготовлення тіста та виробів з нього. | застосовувати професійну лексику та термінологію, у тому числі іноземною мовою, стосовно виготовлення тіста та виробів з нього. | Іноземна мова за професійним спрямуванням |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| | **ПК 1.**<br>Здатність підготуватись до робочого процесу, організувати робоче місце | санітарні норми щодо інструментів, обладнання, посуду, робочого місця для готування тіста та виробів з нього;<br>види інструменту, обладнання для готування тіста та виробів з нього;<br>правила їх експлуатації;<br>правила безпеки праці при роботі з інструментом, обладнанням;<br>порядок отримання сировини зі складу або від постачальника. | дотримуватися санітарних норм щодо інструментів, обладнання, посуду, робочого місця для готування тіста та виробів з нього;<br>вибирати інструмент, обладнання для готування тіста та виробів з нього;<br>дотримуватися правил безпеки праці при роботі з інструментом, обладнанням;<br>отримувати сировину зі складу або від постачальника. | -Технологія приготування їжі з основами товарознавства-20<br>-Устаткування підприємств харчування-6<br>-Організація виробництва та обслуговування на ПРГ-4<br>-Гігієна та санітарія виробництва- 2<br><br>-Основи фізіології харчування-2 |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| | **ПК 2.** Здатність виготовляти різні види прісного тіста та виробів з нього, в тому числі з різними начинками: вареників, пельменів, млинчиків, тощо | види та ознаки доброякісності борошна;<br>види поліпшувачів для зміни клейковини борошна;<br>правила підготовки борошна, яєць, рідини для замішування прісного тіста;<br>вимоги до якості замішаного тіста;<br>умови і терміни зберігання прісного тіста;<br>способи мінімізації кількості відходів під час приготування напівфабрикатів та виробів з прісного тіста;<br>рецептуру та послідовність виконання технологічних операцій приготування начинок та виробів з прісного тіста;<br>органолептичні показники якості виробів з прісного тіста;<br>норми виходу напівфабрикатів та готових страв з прісного тіста;<br>правила відпуску та температуру подачі виробів з прісного тіста;<br>умови і терміни зберігання страв та кулінарних виробів з прісного тіста. | визначати види та якість борошна;<br>застосовувати поліпшувачі для зміни клейковини борошна;<br>готувати тісто відповідно до послідовності виконання технологічних операцій приготування прісного тіста для вареників, пельменів, локшини, пасти, млинчиків тощо;<br>дотримуватись рецептури;<br>мінімізувати кількість відходів при приготуванні прісного тіста;<br>перевіряти за органолептичними показникам якість приготовленого прісного тіста;<br>дотримуватися умов і терміну зберігання прісного тіста.<br>дотримуватись рецептури та послідовності виконання технологічних операцій приготування напівфабрикатів та виробів з прісного тіста;<br>готувати страви та кулінарні вироби з прісного тіста та різними начинками;<br>перевіряти за органолептичними показниками якість напівфабрикатів та готових страв з прісного тіста;<br>оформляти та відпускати вироби з прісного тіста;<br>дотримуватися умов і | |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| | | | термінівзберігання напівфабрикатів та виробів з прісного тіста. | |
| | **ПК 3.** Здатність готувати дріжджове тісто та вироби з нього | види технологічного обладнання, виробничого інвентарю, інструменту, посуду для приготування безопарного дріжджового тіста та виробів з нього;<br>правила відбору продуктів за якістю і кількістю відповідно до технологічних вимог приготування безопарного дріжджового тіста та виробів з нього;<br>рецептуру та послідовність виконання технологічних операцій приготування безопарного дріжджового тіста та виробів з нього;<br>рецептуру та послідовність виконання технологічних операцій приготування фаршів та начинок;<br>рецептуру та послідовність виконання технологічних операцій приготування виробів з безопарного дріжджового тіста;<br>вимоги до якості дріжджового тіста та виробів з нього;<br>процеси, що проходять під час замісу, бродіння тіста та випікання виробів;<br>недоліки тіста, що виникають внаслідок неправильного режиму бродіння, причини, способи усунення;<br>недоліки випечених виробів, причини, способи усунення;<br>можливі втрати під час теплової | організовувати робоче місце під час приготування безопарного дріжджового тіста та виробів з нього;<br>підбирати виробничий інвентар, обладнання, безпечно користуватися ним під час приготування безопарного дріжджового тіста та виробів з нього;<br>підбирати столовий посуд для подавання виробів з дріжджового тіста;<br>підбирати сировину для приготування дріжджового тіста та виробів з нього;<br>підбирати сировину для приготування фаршів та начинок;<br>перевіряти за органолептичними показниками якість сировини для приготування дріжджового тіста та виробів з нього;<br>готувати безопарне дріжджове тісто та вироби з нього: штучні, порційні, багатопорційні;<br>готувати фарші та начинки для виробів з дріжджового тіста;<br>мінімізувати кількість відходів при приготуванні дріжджового тіста та виробів з | |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| | | обробки;<br>способи оформлення та подавання виробів з дріжджового тіста;<br>види посуду для подавання виробів з дріжджового тіста;<br>вихід виробів з дріжджового тіста;<br>правила відбору продуктів за якістю і кількістю відповідно до технологічних вимог приготування опарного дріжджового тіста та виробів з нього;<br>рецептуру та послідовність виконання технологічних операцій приготування опарного дріжджового тіста та виробів з нього;<br>рецептуру та послідовність виконання технологічних операцій приготування виробів з опарного дріжджового тіста: штучних, порційних, багатопорційних. | нього;<br>оформляти та відпускати виробів з дріжджового тіста;<br>перевіряти за органолептичними показниками якість виробів з дріжджового тіста;<br>перевіряти вихід готових виробів з дріжджового тіста;<br>дотримуватись умов і термінів зберігання виробів з дріжджового тіста;<br>готувати опарне дріжджове тісто та вироби з нього: штучні, порційні, багатопорційні;<br>оформляти та відпускати вироби з дріжджового тіста;<br>перевіряти вихід готових виробів з дріжджового тіста;<br>дотримуватись умов і термінів зберігання виробів з дріжджового тіста. | |
| | **КК 2.** Математична компетентність | правила проведення обрахунків сировини при виготовленні різних видів тіста та виробів з нього. | проводити обрахунки сировини при виготовленні різних видів тіста та виробів з нього;<br>проводити обрахунки при виготовленні дріжджового тіста опарним та безопарним способом та виробів з нього. | Облік, калькуляція і звітність |
| | **КК 6.** Екологічна та енергоефективна компетентність | способи енергоефективного використання матеріалів та ресурсів у процесі виготовлення різних видів тіста та виробів з нього;<br>правила утилізації відходів після виготовлення різних видів тіста | застосовувати способи енергоефективного використання матеріалів та ресурсів у процесі виготовлення різних видів тіста та виробів з нього;<br>дотримуватись правил сортування сміття та утилізації | Основи енергоефективності |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| | | та виробів з нього. | відходів після виготовлення різних видів тіста та виробів з нього. | |
| **РН 11. Готувати холодні страви та закуски** | **КК 1.** Комунікативна компетентність | професійну лексику та термінологію, у тому числі іноземною мовою, стосовно приготування холодних страв і закусок. | застосовувати професійну лексику та термінологію, у тому числі іноземною мовою, стосовно приготування холодних страв і закусок. | Іноземна мова за професійним спрямуванням |
| | **ПК 1.** Здатність готувати салати, овочеві закуски, холодні страви і закуски із сиру, яєць | види технологічного обладнання, виробничого інвентарю, інструменту, посуду для приготування холодних страв і закусок із сиру, яєць;<br>загальну характеристику сировини для приготування холодних страв, закусок із сиру, яєць;<br>органолептичні показники якості сировини для виготовлення холодних страв, закусок із сиру, яєць;<br>правила підготовки сировини для виготовлення холодних страв, закусок із сиру, яєць;<br>умови і терміни зберігання сировини для приготування холодних страв і закусок із сиру, яєць;<br>правила відбору інгредієнтів за якістю та кількістю відповідно до технологічних вимог салатів, овочевих закусок, холодних страв, закусок із сиру, яєць;<br>рецептуру та послідовність виконання технологічних операцій приготування салатів, овочевих закусок, холодних | підбирати сировину для холодних страв, закусок із сиру, яєць;<br>готувати сировину для холодних страв, закусок із сиру, яєць;<br>перевіряти за органолептичними показниками якість сировини для холодних страв, закусок із сиру, яєць;<br>готувати салати, овочеві закуски, холодні страви, закуски із сиру, яєць;<br>оформляти, порціонувати та відпускати салати, овочеві закуски, холодні страви, закуски із сиру, яєць;<br>підбирати до салатів соуси та салатні заправки;<br>оформляти салати, овочеві закуски, холодні страви, закуски із сиру, яєць використовуючи сучасні елементи декору;<br>перевіряти органолептичним методом якість салатів, овочевих закусок, холодних страв, закусок із сиру, яєць;<br>підбирати столовий посуд для подавання салатів, овочевихзакусок, холодних страв, | -Технологія приготування їжі з основами товарознавства-26<br>-Устаткування підприємств харчування-4<br>-Організація виробництва та обслуговування на ПРГ-4<br>-Гігієна та санітарія виробництва- 3<br>- Основи фізіології харчування-2 |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| | | страв, закусок із сиру, яєць;<br>органолептичні показники якості салатів, овочевих закусок, холодних страв, закусок із сиру, яєць;<br>способи оформлення та подавання салатів, овочевих закусок, холодних страв, закусок із сиру, яєць;<br>види посуду для подавання салатів, овочевих закусок, холодних страв, закусок із сиру, яєць;<br>правила порціонування та відпуску салатів, овочевих закусок, холодних страв, закусок із сиру, яєць. | закусок із сиру, яєць;<br>порціонувати салати, овочеві закуски, холодні страви, закуски із сиру, яєць;<br>перевіряти вихід готових страв;<br>дотримуватись умов і термінівзберігання салатів, овочевих закусок, холодних страв, закусок із сиру, яєць. | |
| | **ПК 2.**<br>Здатність готувати холодні страви з риби | правила відбору продуктів за якістю і кількістю відповідно до технологічних вимог приготування холодних страв і закусок з риби;<br>рецептуру та послідовність виконання технологічних операцій приготування холодних страв і закусок з риби;<br>органолептичні показники якості холодних страв і закусок з риби;<br>способи оформлення та подавання холодних страв і закусок з риби;<br>види посуду для подавання холодних страв і закусок з риби;<br>правила порціонування та відпуску холодних страв і закусок з риби. | організовувати робоче місце під час приготування холодних страв та закусок з риби;<br>підбирати виробничий інвентар, обладнання;<br>безпечно користуватися ним під час приготування холодних страв та закусок з риби;<br>підбирати столовий посуд для подавання холодних страв та закусок з риби;<br>підбирати сировину для приготування холодних страв з риби;<br>перевіряти за органолептичними показниками якість сировини для холодних страв та закусок з риби;<br>готувати холодні страви та закуски з риби;<br>мінімізувати кількість відходів при приготуванні холодних страв | |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| | | | та закусок з риби;<br>оформляти, порціонувати та відпускати холодні страви та закуски з риби, використовуючи сучасні елементи декору;<br>перевіряти за органолептичними показниками якість холодних страв та закусок з риби;<br>перевіряти вихід готових страв;<br>дотримуватись умов і термінів зберігання холодних страв та закусок з риби. | |
| | **ПК 3.**<br>Здатність готувати холодні страви і закуски з м'яса, птиці та субпродуктів | види технологічного обладнання, виробничого інвентарю, інструменту, посуду для приготування холодних страв і закусок з м'яса, птиці та субпродуктів;<br>правила відбору продуктів за якістю і кількістю відповідн до технологічних вимог приготування холодних страв і закусок з м'яса, птиці та субпродуктів;<br>рецептуру та послідовність виконання технологічних операцій приготування холодних страв і закусок з м'яса, птиці та субпродуктів;<br>органолептичні показники якості холодних страв і закусок з м'яса, птиці та субпродуктів;<br>сучасні способи оформлення та подавання холодних страв і закусок з м'яса, птиці та субпродуктів;<br>види посуду для подавання холодних страв і закусок з м'яса, птиці та субпродуктів; | організовувати робоче місце для приготування холодних страв та закусок з м'яса, птиці та субпродуктів;<br>підбирати виробничий інвентар, обладнання, безпечно користуватися ним під час приготування холодних страв та закусок з м'яса, птиці та субпродуктів;<br>підбирати столовий посуд для подавання холодних страв та закусок з м'яса, птиці та субпродуктів;<br>підбирати сировину для приготування холодних страв з м'яса, птиці та субпродуктів;<br>перевіряти за органолептичними показниками якість сировини для холодних страв та закусок з м'яса, птиці та субпродуктів;<br>готувати холодні страви та закуски з м'яса, птиці та субпродуктів;<br>мінімізувати кількість відходів при приготуванні холодних страв | |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| | | правила порціонування та відпуску холодних страв і закусок з м'яса, птиці та субпродуктів. | та закусок з м'яса, птиці та субпродуктів;<br>оформляти, порціонувати та відпускати холодні страви та закуски з м'яса, птиці та субпродуктів, використовуючи сучасні елементи декору;<br>перевіряти за органолептичними показниками якість холодних страв та закусок з м'яса, птиці та субпродуктів;<br>перевіряти вихід готових страв;<br>дотримуватись умов і термінів зберігання холодних страв та закусок з м'яса, птиці та субпродуктів. | |
| | **КК 2.** Математична компетентність | правила проведення обрахунків сировини при приготуванні холодних страв і закусок. | проводити обрахунки сировини при приготуванні холодних страв і закусок. | Облік, калькуляція і звітність |
| | **КК 6.** Екологічна та енергоефективна компетентність | Способи енергоефективного використання матеріалів та ресурсів при приготуванні холодних страв і закусок;<br>правила утилізації відходів післяприготування холодних страв і закусок. | застосовувати способи енергоефективного використання матеріалів та ресурсів при приготуванні холодних страв і закусок;<br>дотримуватись правил сортування сміття та утилізації відходів після приготування холодних страв і закусок. | Основи енергоефективності |
| **РН 12. Готувати солодкі страви на напої** | **КК 1.** Комунікативна компетентність | професійну лексику та термінологію, у тому числі іноземною мовою, стосовно приготування солодких страв і напоїв. | застосовувати професійну лексику та термінологію, у тому числі іноземною мовою, стосовно приготування солодких страв і напоїв. | Іноземна мова за професійним спрямуванням |
| | **ПК 1.** Здатність готувати солодкі страви | види кухонного посуду та технологічного обладнання виробничого інвентарю, інструменту, що використовують | організовувати робоче місце під час приготування солодких страв;<br>підбирати виробничий інвентар, | -Технологія приготування їжі з основами товарознавства-20<br>-Устаткування підприємств |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| | | при приготуванні солодких страв;<br>правила експлуатації технологічного обладнання,виробничого інвентарю, інструменту та ваговимірювальних приладів;<br>види столового посуду для подавання солодких страв;<br>правила відбору продуктів за якістю і кількістю відповідно до технологічних вимог приготування солодких страв;<br>рецептуру та послідовність виконання технологічних операцій приготування солодких страв;<br>органолептичні показники якості солодких страв;<br>способи оформлення та подавання солодких страв;<br>види посуду для подавання солодких страв;<br>правила порціонування солодких страв. | обладнання, безпечно користуватися ним під час приготування солодких страв;<br>підбирати столовий посуд для подавання солодких страв;<br>підбирати сировину для приготування солодких страв;<br>перевіряти за органолептичними показниками якість сировини для солодких страв;<br>готувати солодкі страви відповідно до рецептури;<br>мінімізувати кількість відходів при приготуванні солодких страв;<br>оформляти, порціонувати та відпускати солодкі страви, використовуючи сучасні елементи декору;<br>перевіряти за органолептичними показниками якість солодких страв;<br>перевіряти вихід готових страв;<br>дотримуватись умов і термінів зберігання солодких страв. | харчування-3<br>-Організація виробництва та обслуговування на ПРГ-4<br>-Гігієна та санітарія виробництва- 2<br>- Основи фізіології харчування-2 |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| | **ПК2.** Здатність готувати напої | види кухонного посуду та технологічного обладнання, виробничого інвентарю та інструменту, що використовують при приготуванні напоїв;<br>правила експлуатації відповідних видів технологічного обладнання, виробничого інвентарю, інструменту;<br>види посуду для подавання напоїв;<br>правила відбору продуктів за якістю і кількістю відповідно до технологічних вимог приготування напоїв;<br>рецептуру та послідовність виконання технологічних операцій приготування напоїв;<br>органолептичні показники якості напоїв;<br>правила порціонування напоїв;<br>способи подавання напоїв. | організовувати робоче місце для приготування напоїв;<br>підбирати виробничий інвентар, обладнання, безпечно користуватися ним під час приготування напоїв;<br>підбирати посуд для подавання напоїв;<br>підбирати сировину для приготування напоїв;<br>перевіряти за органолептичними показниками якість сировини<br><br>для<br>приготування напоїв;<br>готувати напої відповідно до рецептури;<br>порціонувати та відпускати напої;<br>перевіряти за органолептичними показниками якість напоїв;<br>перевіряти вихід напоїв. | |
| | **КК 2.** Математична компетентність | правила проведення обрахунків сировини при приготуванні солодких страв і напоїв. | проводити обрахунки сировини при приготуванні солодких страв і напоїв. | Облік, калькуляція і звітність |
| | **КК 6.** Екологічна та енергоефективна компетентність | способи енергоефективного використання матеріалів та ресурсів при приготуванні солодких страв і напоїв;<br>правила утилізації відходів після виготовлення солодких страв і напоїв. | застосовувати способи енергоефективного використання матеріалів та ресурсів у процесі приготування солодких страв і напоїв;<br>дотримуватись правил сортування сміття та утилізації відходів після виготовлення солодких страв і напоїв. | Основи енергоефективності |
| | **КК 5.** Підприємницька | Поняття «ринкова економіка» та принципи, на яких вона базується; | користуватися нормативно-правовими актами щодо | Основи галузевої економіки та |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| | компетентність | організаційно-правові форми підприємництва в Україні;<br>положення основних документів,<br>що регламентують підприємницьку<br>діяльність; процедури<br>відкриття власної справи;<br>поняття «Бізнес-план»;<br>основні поняття про<br>господарський облік;<br>види та порядок ціноутворення;<br>види заробітної плати;<br>види стимулювання праці<br>персоналу підприємств;<br>порядок створення приватного<br>підприємства;<br>порядок створення та заповнення<br>нормативної документації (книга<br>«доходів та витрат», баланс<br>підприємства);<br>порядок ведення обліково-<br>фінансової документації<br>підприємства;<br>порядок проведення<br>інвентаризації;<br>порядок ліквідації підприємства;<br>поняття «конкуренція», її види та<br>прояви у сфері громадського<br>харчування;<br>основні фактори впливу держави<br>на економічні процеси (податки,<br>пільги, дотації). | підприємницької діяльності;<br>розробляти бізнес-плани. | підприємництва |

**ОСВІТНЯ ПРОГРАМА З ПРОФЕСІЙНО-ТЕОРЕТИЧНОЇ ПІДГОТОВКИ**

**Освітня програма з предмета**

**«Охорона праці»**

**Професія:**Кухар

**Рівень кваліфікації:**Кухар 4 розряду

| Код результату навчання | Назва компетентності<br><br>Зміст навчального матеріалу | Кількість годин |
|---|---|---|
| **ЗПП** | **1.Правові та організаційні основи охорони праці**<br>Основні законодавчі та нормативно-правові акти України з охорони праці. Конституція України, Закон України «Про охорону праці»<br>Трудовий договір. Правила внутрішнього трудового розпорядку.<br>Права працівників на охорону праці на підприємстві. Відповідальність за недотримання та порушення законодавства з охорони праці.<br>Державне управління охороною праці. Навчання-інструктування з охорони праці. Атестація робочих місць.<br>Виробничий травматизм, професійні захворювання, нещасні випадки на виробництві.<br>**2.Основи безпеки праці в галузі. Загальні відомості про потенціал небезпек. Психологія безпеки праці. Організація роботи з охорони праці.**<br>Загальні питання з безпеки праці. Перелік робіт з підвищеною небезпекою.<br>Загальні відомості про потенціал небезпек. Роботи з підвищеною небезпекою за професією «Кухар»<br>Вимоги безпеки праці при роботі з обладнанням в шкільних харчоблоках<br>Вимоги безпеки праці при експлуатації механічного, холодильного, теплового обладнання.<br>Захист від дії хімічних, біологічних чинників. Зони безпеки та їх огородження. Сигналізація.<br>Попереджувальні надписи, знаки безпеки, сигнальні фарбування.<br>Засоби колективного і індивідуального захисту від небезпечних і шкідливих факторів. Психологія безпеки праці спецодяг.<br>Вимоги нормативно-правових актів з охорони праці, щодо безпеки виробничих процесів, будівель, споруд.<br>Організація робіт з охорони праці. План евакуації з приміщень в разі аварій. Запобігання виникненню аварій техногенного характеру.<br>**3.Основи пожежної безпеки. Вибухонебезпека виробництва і вибухозахист**<br>Характерні причини виникнення пожеж.<br>Вогнегасні речовини та матеріали. Пожежна техніка для захисту об’єктів, її призначення та використання<br>Особливості гасіння пожеж на об’єктах галузі.<br>**4.Основи електробезпеки**<br>Електрика статична, промислова, атмосферна. Особливості ураження електричним струмом, його вплив на організм людини.<br>Фактори які впливають на ступінь ураження людини електричним струмом. Безпечні методи звільнення від дії електричного струму. | 30 |

| | | |
|---|---|---|
| | Фактори які впливають на ступінь ураження людини електричним струмом. Безпечні методи звільнення від дії електричного струму.<br>**5.Основи виробничої санітарії**<br>Поняття про гігієну праці. Шкідливі виробничі фактори, що впливають на організм людини.<br>Дії вірусів і інфекцій, що передаються через кров.<br>Фізіологія праці. Чергування праці і відпочинку, виробнича гімнастика. Правила переміщення вантажів. Основні гігієнічні вимоги роботи за професією «Кухар». Види опалення, освітлення, вентиляції та вимоги до них.<br>**6.Надання першої допомоги при нещасних випадках.**<br>Послідовність, правила й засоби надання медичної допомоги. Медична аптечка.<br>Способи реанімації. Масаж серця та штучне дихання. Перша допомога при ударах, вивихах та переломах, розтягненні зв'язок, пораненнях. Припинення кровотеч з носа, вуха, рани, легень, стравоходу. Типи пов'язок та правила їх накладання. Надання першої медичної допомоги при втраті свідомості. Види опіків та надання першої допомоги. Перша допомога при запорошенні, хімічних та термічних опіках очей, правила їх промивання. Види отруєнь та надання першої допомоги при отруєнні чадним газом, алкоголем, нікотином. Підготовка до транспортування та транспортування потерпілого. | |

**Освітня програма з предмета**

**«Технологія приготування їжі з основами товарознавства»**

**Професія:**Кухар

**Рівень кваліфікації:**Кухар 4 розряду

| Код результату навчання | Назва компетентності | Кількість годин | |
|---|---|---|---|
| | | Всього | З них ЛПР |
| **РН1** | **ПК 2.** Здатність отримувати сировину зі складу або від постачальника<br>**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 | 18 | 1 |
| **РН2** | **ПК 1.** Здатність підготуватись до робочого процесу,<br>Організувати робоче місце<br>**ПК 2.** Здатність готувати страви та гарніри з овочів і грибів | 22 | 2 |
| **РН3** | **ПК 1.** Здатність підготуватись до приготування яєць та сиру, організувати робоче місце.<br>**ПК 2.** Здатність готувати страви з яєць, молока та молочних продуктів | 15 | |
| **РН4** | **ПК 2.** Здатність проводити механічну кулінарну обробку риби з кістковим і хрящовим скелетом, інших видів риб<br>**ПК 3.** Здатність готувати котлетну та січену маси з різних видів риби та напівфабрикати з неї<br>**ПК4.**Здатність обробляти морепродукти | 21 | 1 |
| **РН5** | **ПК 2.** Здатність проводити механічну кулінарну обробку баранячих туш, четвертин яловичини, напівтуш телятини, свинини та підготовку окремих частин м’яса<br>**ПК3.**Здатність готувати напівфабрикати з м’яса різної складності<br>**ПК 4.** Здатність проводити механічну кулінарну обробку та підготовку субпродуктів м’яса<br>**ПК 5.** Здатність готувати натуральну січену та котлетну маси з різних видів м’яса та напівфабрикати з них<br>**ПК 6.** Здатність проводити механічну кулінарну обробку птиці<br>**ПК7.**Здатність готувати напівфабрикати з птиці різної складності<br>**ПК 8.** Здатність проводити механічну кулінарну обробку та підготовку субпродуктів з птиці<br>**ПК 9.** Здатність готувати котлетну масу з птиці та напівфабрикати з неї | 24 | 2 |
| **РН6** | **ПК2.** Здатність приготування бульйонів,супів: заправних,пюреподібних, холодних та різних,їх відпуск | 29 | 2 |
| **РН7** | **ПК 1.** Здатність підготуватись до приготування страв і гарнірів з круп, бобових,макаронних виробів,організувати робоче місце<br>**ПК 2.** Здатність готувати страви і гарніри з круп,бобових,макаронних виробів (паст) | 15 | 1 |
| **РН8** | **ПК 1.** Здатність підготуватись до приготування страв з риби та нерибних Продуктів моря,організувати робоче місце | 20 | 1 |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | **ПК 2.** Здатність готувати страви з риби та нерибних продуктів моря (морепродуктів) | | |
| **РН9** | **ПК 1.** Здатність підготуватись до приготування страв з різних видів м’ясної продукції,організувати робоче місце.<br>**ПК 2.** Здатність готувати страви з м'яса,м'ясної котлетної та січеної маси, субпродуктів | 27 | |
| **РН10** | **ПК 2.** Здатність виготовляти різні види прісного тіста та виробів з нього, в тому числі з різними начинками: вареників, пельменів, млинчиків, тощо<br>**ПК 3.** Здатність готувати дріжджове тісто та вироби з нього | 20 | 1 |
| **РН11** | **ПК 1.** Здатність готувати салати,овочеві закуски, холодні страви і закуски із сиру, яєць<br>**ПК 2.** Здатність готувати холодні страви з риби<br>**ПК 3.** Здатність готувати холодні страви і закуски з м’яса, птиці та субпродуктів | 26 | 2 |
| **РН12** | **ПК 1.** Здатність готувати солодкі страви<br>**ПК2.**Здатність готувати напої | 20 | |
| | **Всього годин** | 257 | 13 |

| Код результату навчання | Назва компетентності та зміст навчального матеріалу |
|---|---|
| **РН 1** | **ПК 2. Здатність отримувати сировину зі складу або від постачальника**<br>Асортимент та основні правила зберігання овочів та грибів, фруктів, ягід, горіхоплідних.<br>**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**<br>вимоги до якості овочів та грибів, фруктів, ягід, методи обробки овочів, фруктів, ягід, грибів та зелені;<br>норми виходу овочів та грибів, фруктів, ягід, горіхоплідних після механічної кулінарної обробки;<br>способи мінімізації кількості відходів під час обробки овочів та грибів, фруктів, ягід;<br>правила зберігання оброблених овочів та грибів, фруктів,ягід,для подальшого приготування прийоми та способи нарізання овочів та грибів, фруктів простими та складними формами та їх кулінарне використання;<br>прийоми та способи підготовки овочів та грибів для фарширування;<br>норми виходу овочів та грибів, фруктів після нарізки;<br>правила охолодження та заморожування нарізаних овочів, фруктів та грибів;<br>правила зберігання нарізаних овочів, ягід, фруктів та грибів в свіжому, охолодженому та замороженому вигляді. |
| **РН 2** | **ПК 1. Здатність підготуватись до робочого процесу, організувати робоче місце**<br>правила підбору столового посуду для подавання страв і гарнірів з овочів та грибів;<br>**ПК 2. Здатність готувати страви та гарніри з овочів і грибів**<br>способи та послідовність виконання теплової обробки овочів та грибів;<br>рецептуру та послідовність виконання технологічних операцій приготування страв і гарнірів з овочів та грибів;<br>правила порціонування, відпуску страв і гарнірів з овочів та грибів; |

| | |
|---|---|
| | рівень готовності страв;<br>способи оформлення та температуру подачі страв і гарнірів з овочів та грибів;<br>органолептичні показники якості страв і гарнірів з овочів та грибів;<br>умови і терміни зберігання страв і гарнірів з овочів та грибів. |
| **РН 3** | **ПК 1. Здатність підготуватись до приготування яєць та сиру, організувати робоче місце.**<br>Правила підбору столового посуду для подавання страв з різних видів яєць та сиру;<br>**ПК 2. Здатність готувати страви з яєць, молока та молочних продуктів**<br>Вимоги до якості,ознаки та органолептичні методи визначення доброякісності яєць, молока та молочних продуктів;<br>Особливості та послідовність обробки яєць, молока та молочних продуктів;<br>правила підготовки яєць, молока та молочних продуктів до теплової обробки;<br>рецептуру та послідовність виконання технологічних операцій приготування страв з яєць, молока та молочних продуктів;<br>правила порціонування, відпуску, температуру подачі страв з яєць,молока та молочних продуктів; органолептичні показники якості страв з яєць, молока та молочних продуктів;<br>умови і терміни зберігання страв з яєць, молока та молочних продуктів. |
| **РН 4** | **ПК 2. Здатність проводити механічну кулінарну обробку риби з кістковим і хрящовим скелетом, інших видів риб**<br>Класифікацію та характеристику риби з кістковим і хрящовим скелетом;<br>харчову цінність риби з кістковим і хрящовим скелетом;<br>кулінарне призначення кожної родини риб;<br>вимоги до якості живої, охолодженої і замороженої риби;<br>способи кулінарної механічної обробки риби з кістковим та хрящовим скелетом;<br>норми виходу обробленої риби;<br>органолептичні показники якості обробленої риби;<br>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;<br>прийоми,які використовують при приготуванні напівфабрикатів з риби;<br>правила охолодження і заморожування обробленої риби;<br>правила зберігання оброблених видів риби в охолодженому та замороженому вигляді.<br>**ПК 3. Здатність готувати котлетну та січену маси з різних видів риби та напівфабрикати з неї**<br>Правила відбору риби за якістю та кількістю відповідно до технологічних вимог приготування котлетної та січеної маси та напівфабрикатів з них;<br>Рецептуру та послідовність виконання технологічних операцій приготування котлетної маси та січеної<br>маси з риби та напівфабрикатів з них;<br>вимоги до якості котлетної та січеної маси з риби та напівфабрикатів з них;<br>норми виходу напівфабрикаті з котлетної та січеної маси з риби;<br>умови і терміни зберігання котлетної та січеної маси з риби та напівфабрикатів з них;<br>правила відбору риби за якістю та кількістю відповідно до<br>технологічних вимог фаршірування риби; |

| | |
|---|---|
| | рецептуру та послідовність виконання технологічних операцій приготування фаршированої риби;<br>вимоги до якості фаршированої риби;<br>норми виходу фаршированої риби;<br>умови і терміни зберігання фаршированої риби.<br>**ПК4.Здатність обробляти морепродукти**<br>Класифікацію та характеристику основних видів морепродуктів;<br>харчову цінність та кулінарне призначення різних видів морепродуктів;<br>вимоги до якості живих раків,охолоджених та<br>заморожених морепродуктів та морських водоростей;<br>способи кулінарної механічної обробки морепродуктів: очищення, потрошіння, промивання, нарізка,замочування, панірування;<br>норми виходу різних видів морепродуктів після обробки; органолептичні показники якості оброблених морепродуктів;<br>правила охолодження і заморожування морепродуктів;<br>правила зберігання оброблених морепродуктів в охолодженому і замороженому вигляді. |
| **РН 5** | **ПК 2. Здатність проводити механічну кулінарну обробку баранячих туш, четвертин яловичини, напівтуш телятини, свинини та підготовку окремих частин м'яса**<br>Види м'яса;<br>Морфологічний склад м'яса;<br>основні характеристики м'яса домашніх тварин;<br>харчову цінність різних видів м'яса;<br>вимоги до якості баранячих,яловичих, телячих, свинячих туш в охолодженом і замороженому вигляді;<br>технологічні схеми та послідовність обробки<br>баранячих,телячих, яловичих,свинячих туш для приготування напівфабрикатів:розморожування, обмивання, обсушування, розрубування на частини, обвалювання, жилкування, зачистка, охолодження, заморожування.<br>**ПК3.Здатність готувати напівфабрикати з м'яса різної складності**<br>правила відбору м'яса за якістю і кількістю відповідно до<br>технологічних вимог приготування напівфабрикатів з м'яса різної складності;<br>прийоми,які використовують при приготуванні напівфабрикатів з м'яса: відбивання,маринування, шпигування;<br>послідовність і правила приготування великошматкових напівфабрикатів;<br>послідовність і правила приготування панірованих натуральних напівфабрикатів;<br>послідовність і правила приготування порційнихі дрібношматкових натуральних напівфабрикатів;<br>норми виходу напівфабрикатів з м'яса;<br>вимоги до якості напівфабрикатів з м'яса; правила охолодження і заморожування підготовлених напівфабрикатів з м'яса, призначених для подальшого використання;<br>умови зберігання охолоджених та заморожених напівфабрикатів з м'яса, призначених для<br>**ПК 4. Здатність** подальшого використання. |

| | |
|---|---|
| | **проводити механічну кулінарну обробку та підготовку субпродуктів м'яса**<br>Характеристику, харчову цінність та кулінарне призначення різних видів субпродуктів;<br>правила відбору різних видів субпродуктів за якістю і кількістю відповідно до технологічних вимог приготування напівфабрикатів;<br>прийоми,які використовують при приготуванні напівфабрикатів з субпродуктів:<br>норми виходу напівфабрикатів з субпродуктів;<br>вимоги до якості напівфабрикатів із субпродуктів;<br>правила охолодження і заморожування підготовлених напівфабрикатів із субпродуктів,призначених для подальшого використання;<br>умови і терміни зберігання охолоджених та заморожених напівфабрикатів із субпродуктів,призначених для подальшого використання.<br>**ПК 5. Здатність готувати натуральну січену та котлетну маси з різних видів м'яса та напівфабрикати з них**<br>Правила підбору частин яловичої, свинячої туші та телятини для приготування натуральної січеної та котлетної маси;<br>рецептуру та послідовність виконання технологічного процесу приготування натуральної січеної та котлетної маси з м'яса та напівфабрикатів з неї;<br>правила розрахунку необхідної кількості сировини при приготуванні січеної та котлетної маси та напівфабрикатів з неї.<br>Зміст та порядок користування Збірником рецептур і кулінарних виробів;<br>кулінарне використання напівфабрикатів з натуральної січеної та котлетної маси;<br>органолептичні показники якості натуральної січеної та котлетної маси із м'яса та напівфабрикатів з них;<br>норми виходу напівфабрикатів з натуральної січеної та котлетної маси з м'яса;<br>умови і терміни зберігання натуральної січеної та котлетної маси із м'яса та напівфабрикатів з них.<br>**ПК 6. Здатність проводити механічну кулінарну обробку птиці**<br>Види птиці;<br>морфологічний склад м'яса птиці;<br>основні характеристики м'яса птиці;<br>харчову цінність різних видів м'яса птиці;<br>вимоги до якості птиці в охолодженому і замороженому вигляді;<br>способи обробки птиці та приготування основних напівфабрикатів: розморожування, промивання, обсушування, обсмалювання, видалення голів, ший і ніжок, потрошіння, доочищення, заправка різним способами.<br>**ПК7.Здатність готувати напівфабрикати з птиці різної складності**<br>Правила відбору птиці за якістю відповідно до технологічних вимог приготування напівфабрикатів з птиці різної складності;<br>прийоми,які використовують при приготуванні напівфабрикатів з птиці: відбивання,маринування, шпигування;<br>послідовність і правила приготування великошматкових напівфабрикатів;<br>послідовність і правила приготування панірованих натуральних напівфабрикатів;<br>послідовність і правила приготування порційних і дрібношматкових натуральних напівфабрикатів;<br>норми виходу напівфабрикатів з птиці;<br>вимоги до якості напівфабрикатів з птиці; |

| | |
|---|---|
| | правила охолодження і заморожування підготовлених напівфабрикатів з птиці, призначених для подальшого використання;<br>умови зберігання охолоджених та заморожених напівфабрикатів з птиці, призначених для подальшого використання.<br>**ПК 8. Здатність проводити механічну кулінарну обробку та підготовку субпродуктів птиці**<br>Технології обробки субпродуктів птиці;<br>Норми виходу напівфабрикатів із субпродуктів;<br>вимоги до якості напівфабрикатів із субпродуктів;<br>правила охолодження і заморожування приготовлених напівфабрикатів із субпродуктів,призначених для подальшого використання;<br>способи мінімізації відходів при приготуванні напівфабрикатів із субпродуктів.<br>**ПК 9. Здатність готувати котлетну масу з птиці та напівфабрикати з неї**<br>Технології та рецепти виготовлення котлетної маси з птиці;<br>Органолептичні показники якості котлетної маси з птиці та напівфабрикатів з неї;<br>Види спецій та паніровок;<br>умови і термін зберігання котлетної маси з м'яса та напівфабрикатів з неї. |
| **РН 6** | **ПК 2.Здатність приготування бульйонів,супів: заправних, пюреподібних, холодних та різних, їх відпуск**<br>Правила відбору інгредієнтів за якістю та кількістю відповідно до технологічних вимог приготування бульйонів, супів та соусів;<br>Рецептуру та послідовність виконання технологічних операцій приготування бульйонів,відварів, пасеровок, супів та соусів;<br>органолептичні показники якості приготовлених бульйонів, супів та соусів;<br>методи виправлення недоліків, які можуть виникнути при<br>приготуванні бульйонів, супів та соусів;<br>способи мінімізації кількості відходів при приготуванні бульйонів, супів;<br>правила підбору столового посуду для подавання супів;<br>правила порціонування, відпуску, температури подачі бульйонів, супів та соусів;<br>умови і терміни зберігання бульйонів, супів та соусів. |
| **РН 7** | **ПК 1. Здатність підготуватись до приготування страв і гарнірів з круп, бобових,макаронних виробів,організувати робоче місце**<br>правила підбору столового посуду для подавання страв з круп, макаронних виробів, бобових та консервів і концентратів;<br>**ПК 2. Здатність готувати страви і гарніри з круп,бобових,макаронних виробів (паст)**<br>види,властивості, кулінарне призначення та особливості підготовки круп, макаронних виробів, бобових та консервів і концентратів для приготування страв;<br>правила відбору інгредієнтів за якістю та кількістю відповідно до технологічних вимог приготування страв з круп, макаронних виробів, бобових та консервів і концентратів;<br>загальні правила варіння каш, макаронних виробів, бобових, консервів і концентратів;<br>рецептуру та послідовність виконання технологічних операцій приготування страв з круп,макаронних виробів, бобових та консервів і концентратів;<br>способи мінімізації відходів при приготуванні страв з круп, макаронних виробів, бобових та консервів і концентратів; |

| | |
|---|---|
| | правила порціонування, відпуску;<br>температуру подач страв з круп, макаронних виробів, бобових, консервів і концентратів;<br>органолептичні показники якості страв з круп, макаронних виробів, бобових та консервів і концентратів;<br>умови і терміни зберігання страв з круп,макаронних виробів, бобових та консервів і концентратів. |
| **РН 8** | **ПК 1. Здатність підготуватись до приготування страв з риби та нерибних продуктів моря,**<br>Організувати робоче місце ,правила підбору столового посуду для подавання страв з риби та нерибних продуктів моря;<br>**ПК 2. Здатність готувати страви з риби та нерибних продуктів моря (морепродуктів)**<br>Правила відбору інгредієнтів за якістю та кількістю відповідно до технологічних вимог приготування страв із риби та нерибних продуктів моря;<br>Рецептуру та послідовність виконання технологічних операцій приготування страв із риби та нерибних продуктів моря;<br>технології приготування страв із риби та нерибних продуктів моря;<br>процеси,які відбуваються в рибі та морепродуктах під час теплової обробки;<br>правила підбору соусів та гарнірів для страв із риби та морепродуктів;<br>органолептичні показники якості приготовлених страв із риби та нерибних продуктів моря;<br>способи мінімізації відходів при приготуванні страв із риби та нерибних продуктів моря;<br>умови та терміни зберігання страв із риби та нерибних продуктів моря;<br>види столового посуду для відпуску страв із риби та нерибних продуктів моря;<br>правила оформлення, порціонування, подачі страв із риби та нерибних продуктів моря. |
| **РН 9** | **ПК 1. Здатність підготуватись до приготування страв з різних видів м'ясної продукції, організувати робоче місце.**<br>правила підбору столового посуду для подавання страв з різних видів м'ясної продукції;<br>**ПК 2. Здатність готувати страви з м'яса,м'ясної котлетної та січеної маси, субпродуктів**<br>Правила відбору інгредієнтів за якістю та кількістю відповідно до технологічних вимог приготування страв із м'яса, котлетної та січеної маси й субпродуктів;<br>Рецептур та послідовність виконання технологічних операцій приготування страв із м'яса, котлетної та січеної маси й субпродуктів;<br>технології приготування страв із м'яса, котлетної та січеної маси й субпродуктів;<br>процеси,які відбуваються в м'ясі, котлетній та січеній масі йсубпродуктах підчас теплової обробки;<br>правила підбору соусів та гарнірів для страв із м'яса, котлетноїта січеної маси й субпродуктів;<br>органолептичні показники якості приготовлених страв із м'яса, котлетної та січеної маси й субпродуктів;<br>способи мінімізації відходів при приготуванні страв із м'яса, котлетної та січеної маси й субпродуктів;<br>умови та терміни зберігання страв із м'яса, котлетної та січеної маси й субпродуктів;<br>види столового посуду для відпуску страв із м'яса, котлетної та січеної маси й субпродуктів;<br>норми виходу та температуру подачі страв із м'яса, котлетної та січеної маси й субпродуктів;<br>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;<br>рецептуру та послідовність виконання технологічних операцій приготування страв із птиці;<br>технології приготування страв із птиці;<br>процеси,які відбуваються в м'ясі птиці під час теплової обробки; |

| | |
|---|---|
| | правила підбору соусів та гарнірів для страв із птиці;<br>органолептичні показники якості приготовлених страв із птиці;<br>способи мінімізації відходів при приготуванні страв із птиці;<br>умови та терміни зберігання страв із птиці;<br>види столового посуду для відпуску страв із птиці; правила оформлення, порціонування, подачі страв із птиці. |
| **РН 10** | **ПК 2. Здатність виготовляти різні види прісного тістата виробів з нього, в тому числі з різними начинками: вареників, пельменів, млинчиків, тощо**<br>види та ознаки доброякісності борошна;<br>види поліпшувачів для зміни клейковини борошна;<br>правила підготовки борошна, яєць, рідини для замішування прісного тіста;<br>вимоги до якості замішаного тіста;<br>умови і терміни зберігання прісного тіста;<br>способи мінімізації кількості відходів під час приготування напівфабрикатів та виробів з прісного тіста;<br>рецептуру та послідовність виконання технологічних операцій приготування начинок та виробів з прісного тіста;<br>органолептичні показники якості виробів з прісного тіста;<br>норми виходу напівфабрикатів та готових страв з прісного тіста;<br>правила відпуску та температуру подачі виробів з прісного тіста;<br>умови і терміни зберігання страв та кулінарних виробів з прісного тіста.<br><br>**ПК 3. Здатність готувати дріжджове тісто та вироби з нього**<br>Рецептуру та послідовність виконання технологічних операцій приготування опарного дріжджового тіста та виробів з нього;<br>Рецептуру та послідовність виконання технологічних операцій приготування фаршів та начинок;<br>Рецептуру та послідовність виконання технологічних операцій приготування виробів з безопарного дріжджового тіста;<br>вимоги до якості дріжджового тіста та виробів з нього;<br>процеси, що проходять під час замісу, бродіння тіста та випікання виробів;<br>недоліки тіста, що виникають в наслідок неправильного режиму бродіння, причини, способи усунення;<br>недоліки випечених виробів, причини, способи усунення;<br>можливі втрати під час теплової обробки;<br>способи оформлення та подавання виробів з дріжджового тіста;<br>види посуду для подавання виробів з дріжджового тіста;<br>вихід виробів з дріжджового тіста;<br>правила відбору продуктів за якістю і кількістю відповідно до<br>технологічних вимог приготування опарного дріжджового тіста та виробів з нього;<br>рецептуру та послідовність виконання технологічних операцій приготування опарного дріжджового тіста та виробів з нього;<br>рецептуру та послідовність виконання технологічних операцій приготування виробів з опарного дріжджового тіста:<br>штучних,порційних, багатопорційних. |
| **РН 11** | **ПК 1. Здатність готувати салати, овочеві закуски, холодні страви і закуски із сиру, яєць** |

| | |
|---|---|
| | загальну характеристику сировини для приготування холодних страв,закусок із сиру, яєць;<br>органолептичні показники якості сировини для виготовлення холодних страв,закусок із сиру,яєць;<br>правила підготовки сировини для виготовлення холодних страв, закусок із сиру, яєць;<br>умови і терміни зберігання сировини для приготування холодних страв і закусок із сиру, яєць;<br>правила відбору інгредієнтів за якістю та кількістю відповідно до технологічних вимог салатів, овочевих закусок, холодних страв, закусок із сиру, яєць;<br>рецептуру та послідовність виконання технологічних операцій приготування салатів, овочевих закусок, холодних страв, закусок із сиру, яєць;<br>органолептичні показники якості салатів, овочевих закусок, холодних страв, закусок із сиру, яєць;<br>способи оформлення та подавання салатів,овочевих закусок, холодних страв, закусок із сиру, яєць;<br>види посуду для подавання салатів, овочевих закусок, холодних страв, закусок із сиру, яєць;<br>правила порціонування та відпуску салатів, овочевих закусок, холодних страв, закусок із сиру, яєць.<br>**ПК 2. Здатність готувати холодні страви з риби**<br>правила відбору продуктів за якістю і кількістю відповідно до<br>технологічних вимог приготування холодних страв і закусок з риби;<br>рецептуру та послідовність виконання технологічних операцій приготування холодних страв і закусок з риби;<br>органолептичні показники якості холодних страв і закусок з риби;<br>способи оформлення та подавання холодних страві закусок з риби;<br>види посуду для подавання холодних страв і закусок з риби;<br>правила порціонування та відпуску холодних страв і закусок з риби.<br>**ПК 3. Здатність готувати холодні страви і закуски з м'яса, птиці та субпродуктів**<br>правила відбору продуктів за якістю і кількістю відповідно до технологічних вимог приготування холодних страв і закусок з м'яса, птиці та субпродуктів;<br>рецептуру та послідовність виконання технологічних операцій приготування холодних страв і закусок з м'яса, птиці та субпродуктів;<br>органолептичні показники якості холодних страв і закусок з м'яса, птиці та субпродуктів;<br>сучасні способи оформлення та подавання холодних страв і закусок з м'яса, птиці та субпродуктів;<br>види посуду для подавання холодних страв і закусок з м'яса, птиці та субпродуктів;<br>правила порціонування та відпуску холодних страв і закусок з м'яса, птиці та субпродуктів. |
| **РН 12** | **ПК 1. Здатність готувати солодкі страви**<br>види столового посуду для подавання солодких страв;<br>правила відбору продуктів за якістю і кількістю відповідно до<br>технологічних вимог приготування солодких страв;<br>рецептуру та послідовність виконання технологічних операцій приготування солодких страв;<br>органолептичні показники якості солодких страв;<br>способи оформлення та подавання солодких страв;<br>види посуду для подавання солодких страв;<br>правила порціонування солодких страв. |

| | |
|---|---|
| | **ПК2.Здатність готувати напої**<br>правила відбору продуктів за якістю і кількістю відповідно до<br>технологічних вимог приготування напоїв;<br>рецептуру та послідовність виконання технологічних операцій приготування напоїв;<br>органолептичні показники якості напоїв;<br>правила порціонування напоїв;<br>способи подавання напоїв. |

**Освітня програма з предмета**

**«Устаткування підприємств громадського харчування»**

**Професія:**Кухар

**Рівень кваліфікації:** Кухар 4 розряду

| Код результату навчання | Назва компетентності | Кількість годин | |
|---|---|---|---|
| | | Всього | З них ЛПР |
| **РН1** | **ПК 1.** Здатність підготуватися до обробки овочів, грибів, ягід, організувати робоче місце<br>**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 | 4 | |
| **РН2** | **ПК 1.** Здатність підготуватись до робочого процесу, організувати робоче місце | 4 | |
| **РН3** | **ПК 1.** Здатність підготуватись до приготування яєць та сиру, організувати робоче місце. | 3 | |
| **РН4** | **ПК 1.** Здатність підготуватись до робочого процесу оброблення різних видів риб, продуктів моря та приготування напівфабрикатів з них, організувати робоче місце.<br>**ПК 4.** Здатність обробляти морепродукти | 4 | |
| **РН5** | **ПК1.** Здатність підготуватися до оброблення м’яса та приготування напівфабрикатів з м’яса, організувати робоче місце<br>**ПК 4.** Здатність проводити механічну кулінарну обробку та підготовку субпродуктів м’яса<br>**ПК 6.** Здатність проводити механічну кулінарну обробку птиці<br>**ПК 8.** Здатність проводити механічну кулінарну обробку та підготовку субпродуктів птиці<br>**ПК 9.** Здатність готувати котлетну масу з птиці та напівфабрикати з неї | 5 | |
| **РН6** | **ПК 1.** Здатність підготуватись до робочого процесу приготування бульйонів, супів та соусів, організувати робоче місце для приготування бульйонів, супів та соусів | 5 | |
| **РН7** | **ПК 1.** Здатність підготуватись до приготування страв і гарнірів з круп, бобових, макаронних виробів, організувати робоче місце | 4 | |
| **РН8** | **ПК 1.** Здатність підготуватись до приготування страв з риби та нерибних продуктів моря,організувати робоче місце | 4 | |
| **РН9** | **ПК 1.** Здатність підготуватись до приготування страв з різних видів м’ясної продукції, організувати робоче місце. | 4 | |
| **РН10** | **ПК 1.** Здатність підготуватись до робочого процесу, організувати робоче місце<br>**ПК 3.** Здатність готувати дріжджове тісто та вироби з нього | 6 | |
| **РН11** | **ПК 1.** Здатність готувати салати, овочеві закуски, холодні страви і закуски із сиру, яєць<br>**ПК 3.** Здатність готувати холодні страви і закуски з м’яса, птиці та субпродуктів | 4 | |
| **РН12** | **ПК 1.** Здатність готувати солодкі страви<br>**ПК2.**Здатність готувати напої | 3 | |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | **Всього годин** | 50 | |

| **Код результату навчання** | **Назва теми (компетентності) Зміст навчального матеріалу** |
|---|---|
| **РН1** | **ПК1** види інструменту, обладнання, посуду для готування овочів, грибів.<br>**ПК3** загальні правила безпечної експлуатації устаткування, що використовують для обробки та нарізання овочів та грибів, фруктів, ягід;<br>види та правила експлуатації технологічного обладнання, інвентарю та інструменту, що використовується для обробки овочів та грибів, фруктів, ягід; |
| **РН2** | **ПК 1** види кухонного посуду та технологічного обладнання,виробничого інвентарю та інструменту, щовикористовують при приготуванні страв і гарнірів з овочів та грибів;<br>правила експлуатації відповідних видів технологічного обладнання,виробничого інвентарю, інструменту та ваговимірювальних приладів для приготування страв та гарнірів з овочів, грибів; |
| **РН3** | **ПК1** 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;<br>види кухонного посуду для приготування яєць, молока та молочних продуктів.<br>вимоги охорони праці при експлуатації обладнання та устаткування, що використовують під час приготування страв з яєць, молока та молочних продуктів; |
| **РН4** | **ПК1** види інструменту, обладнання стосовно оброблення різних видів риб, продуктів моря та приготування напівфабрикатів з них, правила їх експлуатації;<br>організацію робочого місця для оброблення різних видів риб, продуктів моря та приготування напівфабрикатів з них;<br>правила безпеки праці при роботі з інструментом, обладнанням;<br>**ПК4** види технологічного обладнання, виробничого інвентарю, інструменту та ваговимірювальних приладів,що використовуються при обробці морепродуктів (гідробіонтів) та підготовці їх до приготування;<br>правил експлуатації відповідних видів технологічного обладнання, виробничого інвентарю та інструменту; |
| **РН5** | **ПК 1**види інструменту, обладнання, для оброблення та приготування напівфабрикатів з м’яса, субпродуктів, птиці, дичини;<br>правила безпеки праці при роботі з інструментом, обладнанням.<br>**ПК 6** види технологічного обладнання, виробничого інвентарю та інструменту, що використовують при механічній кулінарній обробці птиці;<br>Правила експлуатації відповідних видів технологічного обладнання, використання виробничого інвентарю та інструменту, ваговимірювальних приладів; |

| | |
|---|---|
| | **ПК 8** види технологічного обладнання, виробничого інвентарю та інструменту, що використовують при обробці субпродуктів і приготуванні напівфабрикатів із них;<br>правила експлуатації відповідних видів технологічного обладнання, використання виробничого інвентарю та інструменту, ваговимірювальних приладів;<br>**ПК 9** Види інструменту, інвентарю, посуду та правила організації робочого місця для приготування котлетної маси з м'яса птиці та напівфабрикатів з неї; |
| **РН6** | **ПК1** види кухонного посуду та технологічного обладнання, виробничого інвентарю та інструменту, що використовують при приготуванні бульйонів, супів та соусів;<br>правилаексплуатації технологічного обладнання; |
| **РН7** | **ПК1**види технологічного обладнання, інвентарю та інструменту, що використовують при приготуванні страв з круп, макаронних виробів, бобових та консервів і концентратів;<br>правила експлуатації технологічного обладнання, інвентарю, інструменту та ваговимірювальних приладів;<br>види кухонного посуду для приготування страв і гарнірів з круп, бобових, макаронних виробів ; вимоги охорони праці при експлуатації обладнання та устаткування,що використовують під час приготування страв і гарнірів з круп, бобових, макаронних виробів; |
| **РН8** | **ПК1** види технологічного обладнання, інвентарю та інструменту, що використовують при приготуванні страв з риби та нерибних продуктів моря;<br>правила експлуатації технологічного обладнання, інвентарю, інструменту та ваговимірювальнихприладів;<br>вимоги охорони праці при експлуатації обладнання та устаткування,що використовують під час приготування страв з риби та нерибних продуктів моря |
| **РН9** | **ПК1** види технологічного обладнання, інвентарю та інструменту, що використовують при приготуванні страв з різних видів м'ясної продукції;<br>правила експлуатації технологічного обладнання, інвентарю, інструменту та ваговимірювальних приладів;<br>вимоги охорони праці при експлуатації обладнання та устаткування,що використовують під час приготування страв з різних видів м'ясної продукції; |
| **РН10** | **ПК1** види інструменту, обладнання для готування тіста та виробів з нього; правила їх експлуатації;<br>правила безпеки праці при роботі з інструментом, обладнанням;<br>порядок отримання сировини зі складу або від постачальника.<br>**ПК 3** види технологічного обладнання, виробничого інвентарю, інструменту, посуду для приготування безопарного дріжджового тіста та виробів з нього; |
| **РН11** | **ПК1**види технологічного обладнання, виробничого інвентарю, інструменту, посуду для приготування холодних страв і закусок із сиру, яєць;<br>**ПК3**види технологічного обладнання, виробничого інвентарю, інструменту, посуду для приготування холодних страв і закусок з м'яса, птиці та субпродуктів; |
| **РН12** | **ПК1**правила експлуатації технологічного обладнання,виробничого інвентарю, інструменту та ваговимірювальних приладів;<br>**ПК2**види кухонного посуду та технологічного обладнання, виробничого інвентарю та інструменту, щовикористовують при приготуванні напоїв; |

| | |
|---|---|
| | правила експлуатації відповідних видів технологічного обладнання, виробничого інвентарю, інструменту;<br>види посуду для подавання напоїв; |

**Освітня програма з предмета**

**«Організація виробництва та обслуговування на ПРГ»**

**Професія:**Кухар

**Рівень кваліфікації:** Кухар 4 розряду

| Код результату навчання | Назва компетентності | Кількість годин | |
|---|---|---|---|
| | | Всього | З них ЛПР |
| **РН1** | **ПК 1.** Здатність підготуватися до обробки овочів, грибів, ягід, організувати робоче місце<br>**ПК 2.** Здатність отримувати сировину зі складу або від постачальника | 4 | |
| **РН2** | **ПК 1.** Здатність підготуватись до робочого процесу,організувати робоче місце | 2 | |
| **РН3** | **ПК 1.** Здатність підготуватись до приготування яєць та сиру, організувати робоче місце. | 2 | |
| **РН4** | **ПК 1.** Здатність підготуватись до робочого процесу оброблення різних видів риб, продуктів моря та приготування напівфабрикатів з них, організувати робоче місце.<br>**ПК 4.** Здатність обробляти морепродукти | 4 | |
| **РН5** | **ПК 1.** Здатність підготуватися до оброблення м’яса та приготування напівфабрикатів з м’яса, організувати робоче місце<br>**ПК 6.** Здатність проводити механічну кулінарну обробку птиці<br>**ПК 8.** Здатність проводити механічну кулінарну обробку та підготовку субпродуктів птиці<br>**ПК 9.** Здатність готувати котлетну масу з птиці та напівфабрикати з неї | 4 | |
| **РН6** | **ПК 1.** Здатність підготуватись до робочого процесу приготування бульйонів, супів та соусів, організувати робоче місце для приготування бульйонів, супів та соусів | 3 | |
| **РН7** | **ПК 1.** Здатність підготуватись до приготування страв і гарнірів з круп, бобових, макаронних виробів, організувати робоче місце | 2 | |
| **РН8** | **ПК 1.** Здатність підготуватись до приготування страв з риби та нерибних продуктів моря,організувати робоче місце | 3 | |
| **РН9** | **ПК 1.** Здатність підготуватись до приготування страв з різних видів м’ясної продукції, організувати робоче місце.<br>**ПК 2.** Здатність готувати страви з м'яса, м'ясної котлетної та січеної маси, субпродуктів | 4 | |
| **РН10** | **ПК 1.** Здатність підготуватись до робочого процесу, організувати робоче місце<br>**ПК 3.** Здатність готувати дріжджове тісто та вироби з нього | 4 | |
| **РН11** | **ПК 1.** Здатність готувати салати, овочеві закуски, холодні страви і закуски із сиру, яєць<br>**ПК 2.** Здатність готувати холодні страви з риби | 4 | |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | **ПК 3.** Здатність готувати холодні страви і закуски з м’яса, птиці та субпродуктів | | |
| **РН12** | **ПК 1.** Здатність готувати солодкі страви<br>**ПК2.**Здатність готувати напої | 4 | |
| | **Всього** | 40 | |

| **Код результату навчання** | **Назва теми (компетентності) Зміст навчального матеріалу** |
|---|---|
| **РН1** | **ПК1** види інструменту, обладнання, посуду для готування овочів, грибів.<br>**ПК2**правила приймання сировини за якістю і кількістю зі складу або від постачальника; |
| **РН2** | **ПК 1** види кухонного посуду, виробничого інвентарю та інструменту, що використовують при приготуванні страв і гарнірів з овочів та грибів;<br>правила підбору столового посуду для подавання страв і гарнірів з овочів та грибів; |
| **РН3** | **ПК1** види кухонного посуду для приготування яєць, молока та молочних продуктів, правила підбору столового посуду для подавання страв з різних видів яєць та сиру; |
| **РН4** | **ПК1** види інструменту, стосовно оброблення різнивидів риб, продуктів моря та приготування напівфабрикатів з них, організацію робочого місця для оброблення різних видів риб, продуктів моря та приготування напівфабрикатів з них;<br>порядок отримання сировини зі складу або від постачальника.<br>**ПК4** види виробничого інвентарю, інструменту що використовуються при обробці морепродуктів (гідробіонтів) та підготовці їх до приготування; |
| **РН5** | **ПК 1** види інструменту для оброблення та приготування напівфабрикатів з м’яса, субпродуктів, птиці, дичини;<br>**ПК 6** види виробничого інвентарю та інструменту, що використовують при механічній кулінарній обробці птиці;<br>**ПК 8** види виробничого інвентарю та інструменту, що використовують при обробці субпродуктів і приготуванні напівфабрикатів із них;<br>**ПК 9** Види інструменту, інвентарю, посуду та правила організації робочого місця для приготування котлетної маси з м’яса птиці та напівфабрикатів з неї; |
| **РН6** | **ПК1** види кухонного посуду, виробничого інвентарю та інструменту, що використовують при приготуванні бульйонів, супів та соусів; |
| **РН7** | **ПК1**види інвентарю та інструменту, що використовують при приготуванні страв з круп, макаронних виробів, бобових та консервів і концентратів;<br>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; |
| **РН8** | **ПК1** види інвентарю та інструменту, що використовують при приготуванні страв з риби та нерибних продуктів моря;<br>види кухонного посуду для приготування страв з риби та нерибних продуктів моря;<br>правила підбору столового посуду для подавання страв з риби та нерибних продуктів моря; |
| **РН9** | **ПК1** види інвентарю та інструменту, що використовують при приготуванні страв з різних видів м'ясної продукції;<br>види кухонного посуду для приготування страв і гарнірів з різних видів м'ясної продукції;<br>правила підбору столового посуду для подавання страв з різних видів м'ясної продукції;<br>**ПК2**<br>види столового посуду для відпуску страв із м'яса, котлетної та січеної маси й субпродуктів;<br>види столового посуду для відпуску страв із птиці; правила оформлення, порціонування, подачі страв із птиці. |
| **РН10** | **ПК 1** види інструменту, для готування тіста та виробів з нього;<br>порядок отримання сировини зі складу або від постачальника.<br>**ПК3** види виробничого інвентарю, інструменту, посуду для приготування безопарного дріжджового тіста та виробів з нього;<br>види посуду для подавання виробів з дріжджового тіста; |
| **РН11** | **ПК 1** види виробничого інвентарю, інструменту, посуду для приготування холодних страв і закусок із сиру, яєць;<br>**ПК 2**<br>способи оформлення та подавання холодних страв і закусок з риби;<br>види посуду для подавання холодних страв і закусок з риби;<br>правила порціонування та відпуску холодних страв і закусок з риби.<br>**ПК 3** види виробничого інвентарю, інструменту, посуду для приготування холодних страв і закусок з м'яса, птиці та субпродуктів;<br>сучасні способи оформлення та подавання холодних страв і закусок з м'яса, птиці та субпродуктів;<br>види посуду для подавання холодних страв і закусок з м'яса, птиці та субпродуктів; |
| **РН12** | **ПК 1**види кухонного посуду та виробничого інвентарю, інструменту, щовикористовують при приготуванні солодких страв;<br>види столового посуду для подавання солодких страв;<br>способи оформлення та подавання солодких страв;<br>види посуду для подавання солодких страв;<br>**ПК2** види кухонного посуду та виробничого інвентарю та інструменту, щовикористовують при приготуванні напоїв; правила порціонування напоїв;<br>способи подавання напоїв. |

**Освітня програма з предмета**

**«Гігієна та санітарія виробництва»**

**Професія:**Кухар

**Рівень кваліфікації:** Кухар 4 розряду

| Код результату навчання | Назва компетентності | Кількість годин | |
|---|---|---|---|
| | | Всього | З них ЛПР |
| **РН1** | **ПК 1.** Здатність підготуватися до обробки овочів, грибів, ягід, організувати робоче місце<br>**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 | 2 | |
| **РН2** | **ПК 1.** Здатність підготуватись до робочого процесу,організувати робоче місце<br>**ПК 2.** Здатність готувати страви та гарніри з овочів і грибів | 2 | |
| **РН3** | **ПК 1.** Здатність підготуватись до приготування яєць та сиру, організувати робоче місце.<br>**ПК 2.** Здатність готувати страви з яєць, молока та молочних продуктів | 2 | |
| **РН4** | **ПК 1.** Здатність підготуватись до робочого процесу оброблення різних видів риб, продуктів моря та приготування напівфабрикатів з них, організувати робоче місце.<br>**ПК 3.** Здатність готувати котлетну та січену маси з різних видів риби та напівфабрикати з неї | 2 | |
| **РН5** | **ПК 1.** Здатність підготуватися до оброблення м’яса та приготування напівфабрикатів з м’яса, організувати робоче місце<br>**ПК 4.** Здатність проводити механічну кулінарну обробку та підготовку субпродуктів м’яса<br>**ПК 9.** Здатність готувати котлетну масу з птиці та напівфабрикати з неї | 2 | |
| **РН6** | **ПК 1.** Здатність підготуватись до робочого процесу приготування бульйонів, супів та соусів, організувати робоче місце для приготування бульйонів, супів та соусів | 2 | |
| **РН7** | **ПК 1.** Здатність підготуватись до приготування страв і гарнірів з круп, бобових, макаронних виробів, організувати робоче місце | 1 | |
| **РН8** | **ПК 1.** Здатність підготуватись до приготування страв з риби та нерибних продуктів моря,організувати робоче місце | 2 | |
| **РН9** | **ПК 1.** Здатність підготуватись до приготування страв з різних видів м’ясної продукції, організувати робоче місце. | 2 | |
| **РН10** | **ПК 1.** Здатність підготуватись до робочого процесу, організувати робоче місце | 2 | |

| | | | |
|---|---|---|---|
| **РН11** | **ПК 1.** Здатність готувати салати, овочеві закуски, холодні страви і закуски із сиру, яєць | 3 | |
| **РН12** | **ПК 1.** Здатність готувати солодкі страви | 2 | |
| | **Всього** | 24 | |

| **Код результату навчання** | **Назва теми (компетентності) Зміст навчального матеріалу** |
|---|---|
| **РН1** | **ПК1** санітарно-гігієнічні вимоги до робочого місця та особистої гігієни працівника;<br>**ПК3** правила санітарної обробки кухонного посуду, інструментів, інвентарю, їх маркування та використання для обробки овочів та грибів, фруктів, ягід; |
| **РН2** | **ПК 1** правила санітарної обробки столового та кухонного посуду, інструментів, інвентарю, їх маркування та використання для приготування страв та гарнірів з овочів, грибів;<br>**ПК2** умови і терміни зберігання страв і гарнірів з овочів та грибів. |
| **РН3** | **ПК1** правила санітарної обробки кухонного посуду, інструментів, інвентарю, їх маркування та використання у процесі приготування страв з яєць, молока та молочних продуктів.<br>**ПК2** санітарні норми при готуванні страв з яєць, молока та молочних продуктів;<br>вимоги до якості, ознаки та органолептичні методи визначення доброякісності яєць, молока та молочних продуктів;<br>особливості та послідовність обробки яєць, молока та молочних продуктів;<br>умови і терміни зберігання страв з яєць, молока та молочних продуктів. |
| **РН4** | **ПК1**санітарні норми щодо інструментів, обладнання, посуду, робочого місця при обробці різних видів риб, продуктів моря та приготуванні напівфабрикатів з них;<br>**ПК3** умови і терміни зберігання котлетної та січеної маси з риби та напівфабрикатів з них;<br>умови і терміни зберігання фаршированої риби. |
| **РН5** | **ПК 1** санітарні норми щодо інструментів, обладнання, посуду, робочого місця при роботі з м’ясом, субпродуктами, птицею, дичиною;<br>**ПК 4** умови і терміни зберігання охолоджених та заморожених напівфабрикатів із субпродуктів, призначених для подальшого використання.<br>**ПК 9** умови і термін зберігання котлетної маси з м'яса та напівфабрикатів з неї. |
| **РН6** | **ПК1** правила санітарної обробки кухонного посуду, інструментів, інвентарю, їх маркування та використання у процесі приготування бульйонів, супів та соусів. |

| | |
|---|---|
| **РН7** | **ПК1** правила санітарної обробки кухонного посуду, інструментів, інвентарю, їх маркування та використання у процесі приготування страв і гарнірів з круп, бобових, макаронних виробів. |
| **РН8** | **ПК1** правила санітарної обробки кухонного посуду, інструментів, інвентарю, їх маркування та використання у процесі приготування страв з риби та нерибних продуктів моря. |
| **РН9** | **ПК1** правила санітарної обробки кухонного посуду, інструментів, інвентарю, їх маркування та використання у процесі приготування страв з різних видів м'ясної продукції. |
| **РН10** | **ПК1**санітарні норми щодо інструментів, обладнання, посуду, робочого місця для готування тіста та виробів з нього; |
| **РН11** | **ПК1** умови і терміни зберігання сировини для приготування холодних страв і закусок із сиру, яєць; |
| **РН12** | **ПК1** Знати санітарні норми щодо інструментів, обладнання, посуду, робочого місця при приготуванні солодких страв. |

**Освітня програма з предмета**

**«Основи фізіології харчування»**

**Професія:**Кухар

**Рівень кваліфікації:** Кухар 4 розряду

| Код результату навчання | Назва компетентності | Кількість годин | |
|---|---|---|---|
| | | Всього | З них ЛПР |
| **РН1** | **ПК 2.** Здатність отримувати сировину зі складу або від постачальника<br>**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. | 2 | |
| **РН2** | **ПК 2.** Здатність готувати страви та гарніри з овочів і грибів | 1 | |
| **РН3** | **ПК 2.** Здатність готувати страви з яєць, молока та молочних продуктів | 1 | |
| **РН4** | **ПК 2.** Здатність проводити механічну кулінарну обробку риби з кістковим і хрящовим скелетом, інших видів риб<br>**ПК 4.** Здатність обробляти морепродукти | 1 | |
| **РН5** | **ПК 2.** Здатність проводити механічну кулінарну обробку баранячих туш, четвертин яловичини, напів туш телятини, свинини та підготовку окремих частин м’яса<br>**ПК 4.** Здатність проводити механічну кулінарну обробку та підготовку субпродуктів м’яса<br>**ПК 6.** Здатність проводити механічну кулінарну обробку птиці | 2 | |
| **РН6** | **ПК 2.**Здатність приготування бульйонів, супів: заправних, пюреподібних, холодних та різних, їх відпуск | 1 | |
| **РН7** | **ПК 2.** Здатність готувати страви і гарніри з круп,бобових, макаронних виробів (паст) | 1 | |
| **РН8** | **ПК 2.**Здатність готувати страви з риби та нерибних продуктів моря (морепродуктів) | 1 | |
| **РН9** | **ПК 2.** | 1 | |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | Здатність готувати страви з м'яса, м'ясної котлетної та січеної маси, субпродуктів | | |
| **РН10** | **ПК 2** Здатність виготовляти різні види прісного тіста та виробів з нього, в тому числі з різними начинками:вареників, пельменів, млинчиків, тощо | 1 | |
| **РН11** | **ПК 1.** Здатність готувати салати, овочеві закуски, холодні страви і закуски із сиру, яєць<br>**ПК 3.**<br>Здатність готувати холодні страви і закуски з м'яса, птиці та субпродуктів | 2 | |
| **РН12** | **ПК 1.** Здатність готувати солодкі страви | 2 | |
| | **Всього** | 16 | |

| **Код результату навчання** | **Назва теми (компетентності) Зміст навчального матеріалу** |
|---|---|
| **РН1** | **ПК2.** Харчова цінність різних овочів та грибів,фруктів, ягід,горіхоплідних.<br>**ПК3.** Вимоги до якості овочів та грибів,фруктів, ягід. |
| **РН2** | **ПК2.** Органолептичні показники якості страв і гарнірів з овочів та грибів.умови і терміни зберігання страв і гарнірів з овочів та грибів. |
| **РН3** | **ПК2**. Вимоги до якості, ознаки та органолептичні методи визначення доброякісності яєць, молока та молочних продуктів;<br>особливості та послідовність обробки яєць, молока та молочних продуктів;<br>органолептичні показники якості страв з яєцья, молока,молочних продуктів. |
| **РН4** | **ПК2.** Харчову цінність риби з кістковим і хрящовим скелетом;<br>**ПК3.** Харчову цінність та кулінарне призначення різних видів морепродуктів |
| **РН5** | **ПК 2.** Морфологічний склад м'яса;<br>харчову цінність різних видів м'яса;<br>**ПК 4**. Характеристику, харчову цінність та кулінарне призначення різних видів субпродуктів; |

| | |
|---|---|
| | **ПК 6.** Морфологічний склад м'яса птиці; |
| **РН6** | **ПК 2.** Органолептичні показники якостіприготовлених бульйонів, супів та соусів; |
| **РН7** | **ПК 2.** Види, властивості, кулінарне призначення та особливості підготовки круп, макаронних виробів, бобових та консервів і концентратів для приготування страв;<br>органолептичні показники якості страв з круп, макароннихвиробів, бобових та консервів і концентратів; |
| **РН8** | **ПК2.** Органолептичні показники якості приготовлених страв із риби та нерибних продуктів моря; |
| **РН9** | **ПК 2.** Органолептичні показники якості приготовлених страв із м’яса, котлетної та січеної маси й субпродуктів; |
| **РН10** | **ПК2.** Органолептичні показники якості виробів з прісного тіста; |
| **РН11** | **ПК1.** Органолептичні показники якості сировини для виготовлення холодних страв, закусок із сиру, яєць;<br>**ПК 3.** Органолептичні показники якості холодних страв і закусок з м’яса, птиці та субпродуктів; |
| **РН12** | **ПК1** Органолептичні показники якості солодких страв; |

**ОСВІТНЯ ПРОГРАМА З ПРОФЕСІЙНО-ПРАКТИЧНОЇ ПІДГОТОВКИ**

**Професія: 5122 Кухар**

**Професійна кваліфікація: Кухар 4-го розряду**

**Виробниче навчання – 354 годин**

**Виробнича практика – 416години**

| Позначення | Зміст компетентностей | Вид професійного навчання/кількість годин |
|---|---|---|
| **РН 1. Обробляти овочі, фрукти, гриби, ягоди, горіхоплідні та готувати напівфабрикати з них** | Перевіряти санітарний стан приміщення, обладнання, інструментів, посуду; вибирати необхідний інструмент, обладнання для оброблення овочів. грибів, ягід; організовувати робоче місце відповідно до вимог охорони праці. 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. 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 інструментів обладланням 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; 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. | Виробниче навчання – 18<br>Виробнича практика – 21 |
| **РН 2. Готувати страви та гарніри з овочів і грибів** | 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 овочів та грибів; проводити санітарну обробку толового та кухонного посуду, інструментів, інвентарю; безпечно користуватися інструментом і обладнанням під час приготування страв і гарнірів з овочів та грибів.<br>дотримуватись рецептури та послідовності виконання технологічних операцій приготування страв і гарнірів з овочів та грибів; порціонувати і оформляти страви і гарніри з овочів та грибів; перевіряти 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 | Виробниче навчання – 24<br>Виробнича практика -35 |

| | | |
|---|---|---|
| | виходу приготовлених страв і гарнірів з овочів та грибів; дотримуватись умов і термінів зберігання страв і гарнірів з овочів та грибів. | |
| **РН 3. Готувати страви з яєць, молока та молочних продуктів** | Відбирати інструмент, інвентар, посуд та організовувати робоче місця 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. 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 яєць, молока та молочних продуктів; дотримуватись умов і термінів зберігання страв з яєць, молока та молочних продуктів. | Виробниче навчання – 18<br>Виробнича практика -28 |
| **РН 4. Обробляти різні види риб, продуктів моря та готувати напівфабрикати з них** | дотримуватися санітарних норм щодо інструментів, обладнання, посуду, робочого місця при роботі з рибою, морепродуктами, напівфабрикатами; 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. 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, порційним шматками та для отримання різних видів філе; 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. 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 напівфабрикатів з риби; 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 фаршірування риби; визначати якість фаршированої риби; зберігати фаршировану рибу. Перевіряти якість різних видів морепродуктів; забезпечувати режим розморожування морепродуктів урахуванням вимог | Виробниче навчання – 42<br>Виробнича практика -28 |

| | | |
|---|---|---|
| | до харчової безпеки; здійснювати механічну кулінарну обробку морепродуктів: очищення, потрошіння, промивання, нарізка, замочування, панірування; мінімізувати кількість відходів під час проведення механічної і 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** | 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. Визначати види м'яса перевіряти та визначати якість охолоджених заморожених м'ясних туш, окремих частин м'яса; виконувати механічну кулінарну обробку баранячих, телячих, свинячих яловичих туш розморожування, обмивання обсушування, розрубування на частини, обвалювання, жилкування, зачищення, приготування напівфабрикатів, охолодження, заморожування Підбирати інструмент, інвентар, посуд та організовувати 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 напівфабрикатів з м'яса в охолодженому га замороженому вигляді. Підбирати інструмент, інвентар, посуд та організовувати 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 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. 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; 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. | Виробниче навчання – 36<br>Виробнича практика -49 |

| | | |
|---|---|---|
| | 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, заправка різними способами; застосовувати та правильно експлуатувати технологічне обладнання, виробничий інвентар та інструмент при механічній кулінарній обробці птиці; дотримуватися правил охорони праці при механічній кулінарній обробці птиці. підбирати інструмент, інвентар, посуд та організовувати 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 приготування напівфабрикатів з птиці; 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 охолодженом та замороженому вигляді. Підбирати інструмент, інвентар, посуд та організовувати 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 із субпродуктів в охолодженому і замороженому вигляді; перевіряти за органолептичними показниками якість напівфабрикатів із субпродуктів; забезпечувати температурний режимі термін зберігання напівфабрикатів із субпродуктів в замороженому та охолодженому вигляді підбирати інструмент, інвентар, посуд та організовувати 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; застосовувати спеції та паніровки; забезпечувати температурний режим і терміни зберігання напівфабрикатів з птиці в охолодженому та замороженому вигляді | |
| **РН 6. Готувати бульйони, супи та соуси** | Підбирати інструмент, інвентар, посуд; організовувати робоче місце для приготування бульйонів, супів та соусів; 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 електро безпеки під час експлуатації машин, механізмів, обладнання та устаткування. 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 термінін зберігання бульйонів, відварів, пасеровок, супів та соусів підбирати столовий посуд для подавання супів: заправних, пюреподібних, холодних та різних; використовувати ваговимірювальні прилади; порціонувати супи; дотримуватись рецептури та послідовності виконання | Виробниче навчання – 42<br>Виробнича практика -49 |

| | | |
|---|---|---|
| | технологічних операцій приготування супів: заправних, пюреподібних ,холодних та різних; дотримуватись правил відпуску та температури подачі супів:заправних, пюреподібних,холоднихтта різних; перевіряти вихід приготовлених супів: заправних, пюреподібних, холодних та різних; дотримуватись умов і термінів зберігання супів: заправних, пюреподібних, холодних та різних. | |
| **РН 7. Готувати страви з круп, бобових, макаронних виробів** | Підбирати інструмент, інвентар, посуд та організовувати 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. Готувати крупи, макаронні вироби, бобові та консерви і концентрати до теплової обробки;<br>варити бобові, каші різної консистенції, макаронні вироби зливним і незливним способом; готувати страви з каш, бобових та макаронних виробів;<br>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 страви з круп, макаронних виробів, бобових та консервів і концентратів; 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. | Виробниче навчання – 30<br>Виробнича практика -35 |
| **РН 8. Готувати страви з риби та нерибних продуктів моря** | Підбирати інструмент, інвентар, посуд та організовувати робоче місце для приготування страв з риби та нерибних продуктів моря; безпечно користуватися інструмент і 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 необхідні спеції для отримання смакових властивостей: дотримуватись рецептури та послідовності виконання технологічних операцій приготування страв із риби та нерибних продуктів моря; перевіряти, 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; дотримуватись умов і термінів зберігання страв із риби та нерибних продуктів моря. | Виробниче навчання – 30<br>Виробнича практика -35 |

| | | |
|---|---|---|
| **РН 9. Готувати страви з різних видів м'ясної продукції** | Підбирати інструмент, інвентар, посуд та організовувати робоче місце для приготування страв з різних видів м'ясної продукції; безпечно користуватися інструментом і обладнанням під час приготування страв з різних видів м'ясної продукції; проводити санітарну обробку столового та кухонного інструментів, інвентарю. Розрахувати кількість інгредієнтів відповідно до кількості порцій; визначити необхідні спеції для отримання смакових властивостей; 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, 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; порціону вати 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 виконання технологічних операцій приготування страв із птиці; перевіряти, за органолептичними показниками якість страв із птиці; підбирати столовий посуд для подавання страв із птиці; порціону вати страви із птиці; дотримуватись правил відпуску та температура подачі страв із птиці; перевіряти вихід готових страв із птиці; дотримуватись умов і термінів зберігання страв із птиці. | Виробниче навчання – 24<br>Виробнича практика -49 |
| **РН 10. Готувати тісто та вироби з нього** | дотримуватися санітарних норм щодо інструментів, обладнання, посуду, робочого місце для готування тіста та виробів з нього; вибирати інструмент. обладнання для готування тіста та виробів з нього; дотримуватися правил безпеки праці при роботі з інструментом, обладнанням; отримувати сировину зі складу або від постачальника. 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; дотримуватися 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 з різними начинками; 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. 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 | Виробниче навчання – 30<br>Виробнича практика -42 |

| | | |
|---|---|---|
| | нього; підбирати сировину для приготування фаршів та начинок; перевіряти за органолептичними показниками якість сировини для приготування дріжджового тіста та виробів з нього; готувати безопарне дріжджове тісто та штучні вироби з нього порційні, багатопорційні; готувати фарші та начинки для виробів з дріжджового тіста; мінімізувати кількість відходів при приготуванні дріжджового тіста та виробів з нього; оформляти та відпускати виробів 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. | |
| **РН 11. Готувати холодні страви та закуски** | 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, порціону вати 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; порціону вати салати, овочеві закуски, холодні страви, закуски із сиру, яєць; перевіряти вихід готових страв; дотримуватись умов і термінів зберігання салатів, овочевих закусок, холодних страв, закусок із сиру, яєць. Організовувати 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; 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 показникам якість холодних страв та закусок з риби; перевіряти вихід готових страв; дотримуватись умов і термінів зберігання холодних страв та закусок з риби. Організовувати 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 субпродуктів; підбирати столовий посуд для подавання холодних страв та закусок з м'яса птиці та субпродуктів; підбирати приготування холодних страв з м'яса, птиці та субпродуктів; перевіряти за органолептичними показниками якість сировини для холодних страв та закусок з м'яса, | Виробниче навчання – 36<br>Виробнича практика -28 |

| | | |
|---|---|---|
| | 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; дотримуватись умов і термінів зберігання холодних страв та закусок з м'яса, птиці та субпродуктів. | |
| **РН 12. Готувати солодкі страви і напої** | Організовувати робоче місце під час приготування страв; підбирати для приготування виробничий інвентар, обладнання, безпечно користуватися ним під час приготування солодких страв; посуд для подавання солодких страв; підбирати сировину для приготування солодких страв; перевіряти за органолептичними показниками якість сировини для солодких страв; готувати солодкі страви відповідно до рецептури; мінімізувати кількість відходів при приготуванні солодких страв; оформляти, порціону вати та відпускати солодкі страви, використовуючи сучасні елементи декору; перевіряти за органолептичними показниками якість солодких страв; перевіряти вихід готових страв; дотримуватись умов і термінів зберігання Організовувати робоче місце для приготування напоїв; підбирати виробничий інвентар, обладнання, безпечно користуватися ним під час приготування напоїв; підбирати посуд для подавання напоїв; підбирати сировину перевіряти за органолептичними показникам якість напоїв; готувати та порціону вати напої відповідно до рецептури перевіряти вихід напоїв. | Виробниче навчання – 24<br>Виробнича практика -17 |

**Освітня програма з предмета**

«Іноземна мова за професійним спрямуванням»

**Професія:**Кухар

**Рівень кваліфікації:** Кухар 4 розряду

| Код результату навчання | Назва компетентності | Кількість годин | |
|---|---|---|---|
| | | Всього | З них ЛПР |
| **КК1** | Комунікативна компетентність | 12 | |

| Код результату навчання | Назва теми (компетентності) Зміст навчального матеріалу |
|---|---|
| **КК1** | професійну лексику та термінологію, у тому числі іноземною мовою за професійиим спрямуванням;<br>правила професійної етики та етикету;<br>види документів у професійній діяльності та правила їх створення та оформлення. |

**Освітня програма з предмета**

«Інформаційні технології»

**Професія:**Кухар

**Рівень кваліфікації:** Кухар 4 розряду

| **Код результату навчання** | **Назва компетентності** | **Кількість годин** | |
|---|---|---|---|
| | | **Всього** | **З них ЛПР** |
| **КК7** | Цифрова компетентність | 12 | **3** |

| **Код результату навчання** | **Назва теми (компетентності) Зміст навчального матеріалу** |
|---|---|
| **КК7** | інформаційно-комунікаційні засоби, способи їх застосування;<br>способи пошуку, збереження, обробки та передачі інформації у професійній діяльності. |

**Освітня програма з предмета**

**«Професійна етика та основи психології»**

**Професія:**Кухар

**Рівень кваліфікації:** Кухар 4 розряду

| Код результату навчання | Назва компетентності | Кількість годин | |
|---|---|---|---|
| | | Всього | З них ЛПР |
| **ККЗ** | Особистісна, соціальна й навчальна компетентність | 16 | |

| Код результату навчання | Назва теми (компетентності) Зміст навчального матеріалу |
|---|---|
| **ККЗ** | особливості роботи в команді, співпраці з іншими командами підприсмства;<br>понятия особистості, риси характеру, темперамент;<br>індивідуальні психологічні властивості особистості та її поведінки;<br>основні психічні процеси та їх вплив на діяльність кухаря;<br>причина і способи розв'язания конфліктних ситуацій у виробничому колективі ;<br>підходидо забезпечення сприятливого психологічного клімату в колективі;<br>основні психологічні та моральні вимоги до роботи кухаря;<br>стрес у роботі кухаря,способи саморегуляції психічних станів. |

**Освітня програма з предмета**

**«Основи правових знань»**

**Професія:**Кухар

**Рівень кваліфікації:** Кухар 4 розряду

| Код результату навчання | Назва компетентності | Кількість годин | |
|---|---|---|---|
| | | Всього | З них ЛПР |
| **КК4** | Громадянсько- правова компетентність | 8 | |

| Код результату навчання | Назва теми (компетентності) Зміст навчального матеріалу |
|---|---|
| **КК4** | основні трудові права та обов'язки працівників;<br>основні нормативно-правові акти у професійній сфері, що регламентують трудову діяльність;<br>положення, зміст, форми та строки укладання трудового договору (контракту), підстави його припинення;<br>соціальні гарантії та чинний соціальиий захист на підприємстві, зокрема види та порядок надання відпусток;<br>порядок розгляду та способи вирішення індивідуальних та колективних трудових спорів;<br>основи законодавства про захист прав споживачів. |

**Освітня програма з предмета**

**«Основи підприємництва»**

**Професія:**Кухар

**Рівень кваліфікації:** Кухар 4 розряду

| Код результату навчання | Назва компетентності | Кількість годин | |
|---|---|---|---|
| | | Всього | З них ЛПР |
| **КК5** | Підприємницька компетентність | 8 | |

| Код результату навчання | Назва теми (компетентності) Зміст навчального матеріалу |
|---|---|
| **КК5** | поняття «ринкова економіка» та принципи, на яких вона базується;<br>організаційно-правові форми підприємництва в Україні; положення основних документів, що регламентують підприє мницьку діяльність;<br>процедури відкриття власної справи;<br>види та порядок ціноутворення; види заробітної плати;<br>види стимулювання праці персоналу підприємств. |

**Освітня програма з предмета**

**«Основи екології та енергоефективності»**

**Професія:**Кухар

**Рівень кваліфікації:** Кухар 4 розряду

| Код результату навчання | Назва компетентності | Кількість годин | |
|---|---|---|---|
| | | Всього | З них ЛПР |
| **КК6** | Екологічна та енергоефективна компетентність | 8 | |

| Код результату навчання | Назва теми (компетентності) Зміст навчального матеріалу |
|---|---|
| **КК6** | основи енергоефективності; нормативно-правові акти у сфері енергозбереження;<br>способи енергоефективного використання матеріалів, ресурсів та енергозберігаючого обладнання упрофесійній діяльності та у побуті;<br>способи енергозаощадження на підприємстві;<br>нормативно-правові акти в сфері екології;<br>основи раціонального використання, відтворения і сбережения природних ресурсів;<br>способи збереження та захисту екології в професійній діяльності та в побуті;<br>правила сортування сміття, утилізації відходів. |

**Освітня програма з предмета**

**«Облік, калькуляція і звітність»**

**Професія:**Кухар

**Рівень кваліфікації:** Кухар 4 розряду

| Код результату навчання | Назва компетентності | Кількість годин | |
|---|---|---|---|
| | | Всього | З них ЛПР |
| **КК2** | Математична компетентність | 24 | |

| Код результату навчання | Назва теми (компетентності) Зміст навчального матеріалу |
|---|---|
| **КК2** | правила математичних розрахунків у професійній діяльності, у тому числі розрахунок кількості необхідної сировини та інгредієнтів у залежності від результату навчання;<br>порядок користування таблицями Збірника рецептур. |