

ВИКОНАВЧИЙ ОРГАН КИЇВСЬКОЇ МІСЬКОЇ РАДИ
(КИЇВСЬКА МІСЬКА ДЕРЖАВНА АДМІНІСТРАЦІЯ)
ДЕПАРТАМЕНТ ОСВІТИ І НАУКИ
КИЇВСЬКИЙ ПРОФЕСІЙНИЙ ЛІЦЕЙ ТРАНСПОРТУ

ОСВІТНЯ ПРОГРАМА

з підготовки кваліфікованих робітників

Професія: 5122 Кухар

Кваліфікація: Кухар 3,4-го розряду

РОЗГЛЯНУТО

на засіданні методичної комісії
Кухарської справи
протокол № 10 від 29.06.2022р.

СХВАЛЕНО

Педагогічною Радою Київського
професійного ліцею транспорту
протокол № 8 від 30.06.2022 р.

ПОГОДЖЕНО

Директор ресторану «Pizzeria «AL
FORNO»

_____ Б.Б.Кучкаров
_____ 20__ р.

ЗАТВЕРДЖУЮ

Директор Київського професійного
ліцею транспорту

_____ / М.В.Чумак
_____ 20__ р.

Освітня програма вводиться в дію
з _____
(наказ № 138 від 08.08.2022 р.)

Розробники освітньої програми

Савченко Н.М. – голова методичної комісії Кухарської справи Київського професійного ліцею транспорту.

Задоя О.В. – викладач спеціальних предметів за професією Кухар Київського професійного ліцею транспорту.

Суворова Н.В. – заступник директора з навчальної роботи Київського професійного ліцею транспорту.

Яременко О.В. – заступник директора з навчально-виробничої роботи Київського професійного ліцею транспорту.

Хоменко Л.М. – старший майстер Київського професійного ліцею транспорту.

Савенкова Т.І. – методист Київського професійного ліцею транспорту.

Скорохвата А.І. – майстер виробничого навчання за професією Кухар Київського професійного ліцею транспорту.

Кантур Т.М. - майстер виробничого навчання за професією Кухар Київського професійного ліцею транспорту.

Руденко В.О. - майстер виробничого навчання за професією Кухар Київського професійного ліцею транспорту.

Кучкаров Б.Б. – директор ресторану «Pizzeria «AL FORNO».

Пояснювальна записка

Підготовка кваліфікованих робітників з професії «Кухар» включає первинну професійну підготовку з освітніх компонентів, які входять до складу професії. Освітня програма має модульну структуру та визначає три групи компетентностей: загальнопрофесійні, професійно-теоретичні і професійно-практичні.

До загально-професійної компетентності включені предмети, які є загальними для професії: «Основи трудового законодавства», «Основи ринкової економіки», «Іноземна мова за професійним спрямуванням» та «Інформаційні технології».

Професійно-теоретичні компетентності містять вимоги до рівня знань, умінь і навичок відповідно до кваліфікаційної характеристики, що дають змогу здобувачу освіти виконувати трудові функції, швидко адаптуватися до змін у професійній діяльності та є складовими відповідної професійної кваліфікації.

Професійно-практична підготовка здійснюється у навчальних майстернях та безпосередньо на робочих місцях підприємств.

Навчальний час слухача – академічна година тривалістю 45 хвилин. Урок виробничого навчання не перевищує 6 академічних годин, навчальний день не перевищує 8 академічних годин, навчальний тиждень не перевищує 36 академічних годин. Навчальний час слухача в період проходження виробничої практики встановлюється залежно від режиму роботи підприємства відповідно до законодавства.

Робочі навчальні програми з предметів для підготовки кваліфікованих робітників за професією «Кухар» для професійної кваліфікації визначають зміст навчальних предметів відповідно до компетентностей та тематичний погодинний розподіл відповідно до робочого навчального плану.

Робочий навчальний план включає розподіл навчального навантаження між загальнопрофесійною, професійно-теоретичною та професійно-практичною підготовкою, додатковими компетентностями, консультації та кваліфікаційна атестація. У робочому навчальному плані визначено загальну кількість годин для оволодіння професійною кваліфікацією та розподіл годин між навчальними модулями.

Робочий навчальний план та робочі навчальні програми з предметів відповідають Стандартам професійної (професійно-технічної) освіти СП(ПТ)О 5122.I.56.10-2021 з професії 5122 «Кухар»

Кваліфікаційна пробна робота проводиться за рахунок часу, відведеного на виробничу практику.

Обладнання навчальних майстерень та кабінетів відповідає технічним, санітарно-гігієнічним, педагогічним вимогам.

Методика проведення уроку теоретичного навчання визначається кожним викладачем.

Умовні позначення:

КК – ключова компетентність;

ПК – професійна компетентність;

РН – результат навчання;

НРК – Національна рамка кваліфікації.

Загальна характеристика

Професія	5122, Кухар
Рівні кваліфікації	Кухар 3, 4-го розряду
Ступінь навчання	II ступінь
Вид професійної підготовки	Первинна професійна підготовка робітників
Форма навчання	Денна
Кваліфікація в дипломі	Кухар 4-го розряду
Вимоги до рівня осіб, які можуть розпочати навчання за цією програмою	Повна або базова загальна середня освіта

Очікувані результати навчання:

здобувач освіти після опанування освітньої програми повинен «знати» і «вміти»:

- оволодіти ключовими компетентностями;
- оволодіти результатами навчання за відповідними професійними компетентностями:
- обробляти овочі, гриби, фрукти, ягоди, горіхоплідні та готувати напівфабрикати з них;
- готувати страви та гарніри з овочів, грибів;
- готувати страви з яєць, молока та молочних продуктів;
- обробляти різні види риби, продуктів моря та готувати напівфабрикати з них;
- обробляти м'ясо, субпродукти, птицю, дичину та готувати напівфабрикати з них;
- готувати бульйони, супи та соуси;
- готувати страви і гарніри з круп, бобових, макаронних виробів ;
- готувати страви з риби та нерибних продуктів моря;
- готувати страви з різних видів м'ясної продукції;
- готувати тісто та вироби з нього;
- готувати холодні страви та закуски;
- готувати солодкі страви та напої.

Форми контролю засвоєння матеріалу: екзамен, кваліфікаційна пробна робота, поетапна державна атестація, державна кваліфікаційна атестація

Перелік компетентностей

Позна-чення	Найменування компетентності та навчального модуля	Професійні компетентності	Назва освітнього компоненту (навчального предмету)	Зміст професійних компетентностей	Кількість годин	Консультації
Загальнопрофесійна підготовка – базовий блок						
КК 1.	Комунікативна компетентність		Іноземна мова за професійним спрямуванням	Знати: професійну лексику та термінологію, у тому числі іноземною мовою за професійним спрямуванням; правила професійної етики та етикету; види документів у професійній діяльності та правила їх створення та оформлення. Уміти: використовувати професійну лексику та термінологію за професійним спрямуванням, у тому числі іноземною мовою, при спілкуванні з керівництвом, колегами, клієнтами та постачальниками; слухати та доносити власну думку; презентувати себе та результати професійної діяльності; користуватися документами у професійній діяльності, створювати та оформляти їх.	13	
КК 2.	Математична компетентність		Основи обліку, калькуляції та звітності	Знати: 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. Уміти: застосовувати математичні розрахунки у професійній діяльності; користуватись таблицями Збірника рецептур.	22	
КК 3.	Особистісна, соціальна й навчальна компетентність		Основи професійної етики та психології	Знати: особливості роботи в команді, співпраці з іншими командами підприємства; поняття особистості, риси характеру, темперамент; індивідуальні психологічні властивості особистості та її поведінки; основні психічні процеси та їх вплив на діяльність кухара; причини і способи розв'язання конфліктних ситуацій у виробничому колективі; підходи до забезпечення сприятливого психологічного клімату в колективі; основні психологічні та моральні вимоги до роботи кухара; стрес у роботі кухара, способи саморегуляції психічних станів. Уміти: працювати в команді; відповідально ставитися до професійної діяльності; самостійно приймати рішення; діяти в нестандартних ситуаціях; планувати трудову діяльність; знаходити та набувати нових знань, умінь і навичок; визначати навчальні цілі та способи їх досягнення; оцінювати власні результати навчання, навчатися впродовж життя; дотримуватися культури професійної поведінки в колективі; запобігати виникненню конфліктних ситуацій; визначати індивідуальні психологічні особливості особистості.	14	

КК 4.	Громадянсько-правова компетентність		Основи трудового законодавства	Знати: основні трудові права та обов'язки працівників; основні нормативно-правові акти у професійній сфері, що регламентують трудову діяльність; положення, зміст, форми та строки укладання трудового договору (контракту), підстави його припинення; соціальні гарантії та чинний соціальний захист на підприємстві, зокрема види та порядок надання відпусток; порядок розгляду та способи вирішення індивідуальних та колективних трудових спорів; основи законодавства про захист прав споживачів. Уміти: 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.	8	
КК 5.	Підприємницька компетентність		Основи галузевої економіки та підприємництва	Знати: поняття «ринкова економіка» та принципи, на яких вона базується; організаційно-правові форми підприємництва в Україні; положення основних документів, що регламентують підприємницьку діяльність; процедури відкриття власної справи; поняття «Бізнес-план»; основні поняття про господарський облік; види та порядок ціноутворення; види заробітної плати; види стимулювання праці персоналу підприємств; порядок створення приватного підприємства; порядок створення та заповнення нормативної документації (книга «доходів та витрат», баланс підприємства); порядок ведення обліково-фінансової документації підприємства; порядок проведення інвентаризації; порядок ліквідації підприємства; поняття «конкуренція», її види та прояви у сфері громадського харчування; основні фактори впливу держави на економічні процеси (податки, пільги, дотації). Уміти: користуватися нормативно-правовими актами щодо підприємницької діяльності; розробляти бізнес-плани.	12	
КК 6.	Екологічна та енергоефективна компетентність		Основи екології та енергоефективності	Знати: основи енергоефективності; нормативно-правові акти у сфері енергозбереження; способи енергоефективного використання матеріалів, ресурсів та енергозберігаючого обладнання у професійній діяльності та у побуті; способи енергозаощадження на підприємстві; нормативно-правові акти в сфері екології; основи раціонального використання, відтворення і збереження природних ресурсів; способи збереження та захисту екології в професійній діяльності та в побуті; правила сортування сміття, утилізації відходів. Уміти: раціонально використовувати енергоресурси, витратні матеріали у професійній діяльності та у побуті; використовувати	8	

				енергоефективне устаткування; дотримуватися екологічних норм у професійній діяльності та в побуті.		
КК 7.	Цифрова компетентність		Інформаційні технології	Знати: інформаційно-комунікаційні засоби, способи їх застосування; способи пошуку, збереження, обробки та передачі інформації у професійній діяльності. Уміти: використовувати інформаційно-комунікаційні засоби, технології; здійснювати пошук інформації, її обробку, передачу та збереження у професійній діяльності.	12	
РН1-РН 12	Загальні знання та вміння за професією		Гігієна та санітарія виробництва	Знати: загальні відомості про професію та професійну діяльність; основні нормативні акти у професійній діяльності; загальні правила санітарії та гігієни у професійній діяльності: стандарти ISO 9001, ISO 22000, HACCP (ХАССП); зміст та порядок користування Збірником рецептур страв і кулінарних виробів; типи, види підприємств громадського харчування;	15	
			Організація виробництва та обслуговування	загальні відомості про організацію виробництва на підприємствах громадського харчування; загальні відомості про фізіологію харчування; види кулінарної обробки продуктів; загальні правила охорони праці у професійній діяльності; загальні правила пожежної безпеки; загальні правила електробезпеки; загальні правила санітарії та гігієни у професійній діяльності; причини нещасних випадків на підприємстві; план ліквідації аварійних ситуацій та їх наслідків; правила та засоби надання долікарської допомоги потерпілим у разі нещасних випадків	54	
			Технології приготування їжі	Уміти: використовувати інформаційно-комунікаційні засоби, технології; здійснювати пошук інформації, її обробку, передачу та збереження у професійній діяльності. застосовувати загальні правила охорони праці у професійній діяльності; застосовувати загальні правила санітарії та гігієни;	246	
			Охорона праці	застосовувати первинні засоби пожежогасіння; діяти у разі виникнення нещасних випадків чи аварійних ситуацій; використовувати, в разі необхідності, засоби попередження і усунення виробничих, природних непередбачених явищ (пожежі, аварії, повені тощо); надавати долікарську допомогу потерпілим у разі нещасних випадків.	30	
			Основи фізіології харчування		10	
			Устаткування підприємств харчування		64	
Всього:					508	

Зміст професійних профільних компетентностей

Підготовка за професією Кухар: кваліфікація кухар 3-го розряду

РН 1. Оброблення овочів, грибів, фруктів, ягід, горіхоплідних та приготування напівфабрикатів з них.

Професійно-теоретична підготовка	54 год
Професійно-практична підготовка, з них:	53 год
Виробниче навчання	18 год
Виробнича практика	35 год

Навчання проводиться з метою набуття знань, вмінь перевірки санітарного стану приміщень, обладнання, інструментів, інвентарю; підбору необхідного інструменту, інвентарю, посуду для обробки овочів, грибів, ягід; організації робочого місця з дотриманням правил охорони праці; експлуатації машин та механізмів для обробки та нарізки овочів; набуття знань, вмінь з кулінарної обробки та нарізки овочів, грибів, ягід

Компетентність	Опис компетентностей			
	Професійно-теоретична підготовка		Професійно-практична підготовка, з них:	
	Знає	Зміст матеріалу	Вміє	Зміст матеріалу
ПК 1.1. <i>Здатність підготуватися до обробки овочів, грибів, ягід, організувати робоче місце</i>	-санітарно-гігієнічні вимоги до робочого місця та працівника; -види інструменту, обладнання, посуду для обробки овочів, грибів, фруктів, ягід правила експлуатації та безпечного використання; -вимоги з охорони праці при експлуатації машин, механізмів що використовується для обробки та нарізки овочів, грибів, ягід.	Санітарно-гігієнічні вимоги до робочого місця та працівника. Вимоги з охорони праці при експлуатації машин, механізмів для обробки та нарізки овочів.	-організувати робоче місце відповідно до вимог охорони праці; -перевіряти санітарний стан приміщення, обладнання, інструментів, посуду; -вибирати необхідний інструмент, обладнання для оброблення овочів, грибів, ягід; -отримувати сировину зі складу або від постачальника; -відбирати овочі, гриби, фрукти, ягоди, горіхоплідні, відповідно до їх кулінарного використання;	Організація робочого місця кухаря. Підготовка до обробки овочів, грибів, ягід. Отримання сировини зі складу або від постачальника.

			- зберігати овочі, гриби, фрукти, ягоди, горіхоплідні відповідно до правил та умов зберігання; - Спілкуватися з керівництвом, постачальниками, колегами; - застосовувати професійну термінологію; - дотримуватися норм професійної етики та етикету; - уміє визначати кількість, вагу, вартість сировини	
<i>ПК 1.2.</i> Здатність отримувати сировину зі складу або від постачальника	- правила приймання сировини за якістю і кількістю зі складу або від постачальника; - асортимент та основні характеристики овочів, грибів, фруктів, ягід та горіхоплідних; - харчову цінність різних овочів та грибів, фруктів, ягід, горіхоплідних; - вимоги до якості овочів та грибів, фруктів, ягід та горіхоплідних; - правила підбору овочів та грибів, фруктів, ягід, горіхоплідних; - правила зберігання овочів та грибів, фруктів, ягід, горіхоплідних. Професійну термінологію, у тому числі іноземною мовою, щодо овочів, грибів, ягід. Правила спілкування з керівництвом, постачальником, колегами. Норми професійної етики та етикету при спілкуванні. Правила математичних розрахунків при отриманні та приготуванні страв з овочів, грибів, ягід.	Правила приймання сировини за якістю і кількістю. Асортимент та основні характеристики, овочів, грибів, фруктів, ягід та горіхоплідних.		
<i>ПК 1.3.</i> Здатність проводити механічну кулінарну обробку та нарізання овочів, грибів та	- вимоги до якості овочів, грибів, фруктів, ягід призначених до механічної кулінарної обробки; - правила санітарної обробки кухонного посуду, інструментів,	Правила експлуатації обладнання для обробки та нарізки овочів, грибів, фруктів, ягід та горіхоплідних.	- перевіряти органолептичним методом якість оброблених овочів та грибів, фруктів, ягід, призначених для нарізання різними способами;	Механічна кулінарна обробка та нарізання овочів, грибів, фруктів, ягід механічним та

фруктів, ягід механічним та ручним способами простими та складними формами; підготування до фарширування	інвентарю їх маркування та використання для механічної обробки овочів, грибів, фруктів та ягід; - загальні правила безпечної експлуатації устаткування що використовується 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 обробки; - способи мінімізації кількості відходів під час обробки овочів та грибів, фруктів, ягід; - правила зберігання оброблених овочів та грибів, фруктів, ягід для подальшого приготування страв; - прийоми та способи нарізання овочів та грибів. Фруктів простими та складними формами нарізання та їх кулінарне використання; - прийоми та способи підготовки овочів та грибів до фарширування; - норми виходу овочів та грибів, фруктів після нарізки; - правила охолодження та заморожування нарізаних овочів, фруктів та грибів; - правила зберігання нарізаних овочів, фруктів, ягід та грибів в свіжому в охолодженому та замороженому вигляді.	Обробка та нарізка простими та складними формами овочів, грибів, фруктів та горіхоплідних. Характеристика і обробка консервованих овочів, грибів, фруктів. Характеристика і обробка грибів.	- нарізати овочі та гриби, фрукти, ягоди простими та складними формами; - обробляти та подрібнювати зелень; - безпечно користуватися інструментом і обладнанням під час нарізання овочів та грибів, фруктів, ягід різними формами; - вготовляти елементи з овочів та грибів, фруктів, ягід для оформлення страв; - готувати овочі та гриби для фарширування; - мінімізувати кількість відходів при нарізанні; - дотримуватись температурних режимів заморожування та охолодження нарізаних овочів та грибів, фруктів, ягід, зелені перед приготуванням страв; - дотримуватись умов та строків зберігання оброблених овочів та грибів, фруктів, ягід у свіжому, сушеному та замороженому вигляді; Працювати в команді. Відповідально ставитися до професійної діяльності. Самостійно приймати рішення. Діяти в нестандартних ситуаціях. Запобігати виникненню конфліктних ситуацій.	ручними способами; простими та складними формами; підготовка овочів до фарширування. Перевірочна робота.
Контроль				
Форма контролю	Критерії оцінювання	Перелік перевірних робіт	Критерії оцінювання	
Тематичне оцінювання	Відповідно до форми контролю	1. Підготовка кухаря до роботи.	<u>Здобувач освіти самостійно:</u>	

(Тестова контрольна робота)		2. Підготувати до обробки овочі, гриби, ягоди. 3. Отримати сировину зі складу, від постачальника. 3. Нарізати овочі та гриби, фрукти, ягоди простими та складними формами. 4. Підготовка овочів до фарширування.	- організовує робоче місце відповідно до вимог охорони праці; - перевіряє санітарний стан приміщення, обладнання, інструментів, посуду; - вибирає необхідний інструмент, обладнання для оброблення овочів, грибів, ягід; - безпечно користується інструментом і обладнанням під час нарізання овочів та грибів, фруктів, ягід різними формами; - мінімізує кількість відходів при нарізанні; - отримує сировину зі складу, від постачальника; - готує овочі та гриби для фарширування.
-----------------------------	--	---	--

РН 2. Готувати страви та гарніри з овочів, грибів

Професійно-теоретична підготовка	53 год
Професійно-практична підготовка, з них:	53 год
Виробниче навчання	30 год
Виробнича практика	23 год

Навчання проводиться з метою набуття знань, вмінь перевірки санітарного стану приміщень, обладнання, інструментів, інвентарю; підбору необхідного інструменту, інвентарю, посуду при приготуванні страв і гарнірів з овочів та грибів; набуття вмінь з правил підбору посуду для подавання страв та гарнірів з овочів та грибів; технології приготування страв та гарнірів з овочів та грибів; правил порціонування, відпуску, способів оформлення страв і гарнірів з овочів та грибів; дотримання правил охорони праці; правил експлуатації відповідних видів технологічного обладнання.

Компетентність	Опис компетентностей			
	Професійно-теоретична підготовка		Професійно-практична підготовка, з них:	
	Знає	Зміст матеріалу	Вміє	Зміст матеріалу
ПК 2.1. Здатність підготуватися до робочого процесу, організувати робоче місце	- види технологічного обладнання, виробничого інвентарю та інструменту, що використовують при приготуванні страв і гарнірів з овочів та грибів;	Організація робочого місця для приготування страв та гарнірів з овочів. Правила експлуатації обладнання для приготування	- підбирати інструмент, інвентар, посуд та організувати робоче місце для приготування та відпуску страв і гарнірів з овочів та грибів;	Підготовка до робочого процесу, організація робочого місця.

	- правила підбору столового посуду для подавання страв і гарнірів з овочів та грибів; - правила санітарної обробки столового та кухонного посуду, інструментів, інвентарю, їх маркування та використання для приготування страв та гарнірів з овочів, грибів; - правила експлуатації відповідних видів технологічного обладнання, виробничого інвентарю, інструменту та ваговимірювальних приладів для приготування страв та гарнірів з овочів, грибів; - правила охорони праці при приготуванні страв та гарнірів з овочів, грибів Професійну лексику та термінологію	страв та гарнірів з овочів, грибів. Правила санітарної обробки столового та кухонного посуду, інвентарю.	- підбирати столовий посуд для подавання страв з овочів та грибів; - проводити санітарну обробку столового та кухонного посуду, інструментів, інвентарю; - безпечно користуватися інструментом і обладнанням під час приготування страв і гарнірів з овочів і грибів; Застосовувати професійну термінологію у тому числі іноземною мовою, стосовно приготування страв та гарнірів з овочів та грибів.	
<i>ПК 2.2. Здатність готувати страви та гарніри з овочів і грибів</i>	- способи та послідовність виконання теплової обробки овочів та грибів; - рецептуру та послідовність виконання технологічних операцій приготування страв і гарнірів з овочів та грибів; - 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. Проведення обрахунків при приготуванні страв та гарнірів з овочів, грибів	Технологія приготування та подавання страв та гарнірів з овочів, грибів.	- 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; - 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;	Приготування смажених страв та гарнірів з овочів та грибів. Приготування тушкованих страв та гарнірів з овочів та грибів. Приготування запечених страв та гарнірів з овочів та грибів. Перевірна робота.

	Способи енергоефективного використання матеріалів та правила утилізації відходів		- Проводити обрахунки при приготуванні страв і гарнірів з овочів та грибів; Застосовувати способи енергоефективного використання матеріалів та ресурсів у процесі приготування страв і гарнірів з овочів та грибів; Дотримуватись правил сортування сміття та утилізації відходів після приготування страв і гарнірів з овочів та грибів.	
Контроль				
Форма контролю	Критерії оцінювання	Перелік перевірних робіт	Критерії оцінювання	
Тематичне оцінювання (Тестова контрольна робота)	Відповідно до форми контролю	1. Приготувати відварну, смажену страву та гарнір з овочів та грибів. 2. Приготувати тушковану страву та гарнір з овочів та грибів. 3. Приготувати запечену страву та гарнір з овочів та грибів.	<u>Здобувач освіти самостійно:</u> - організовує робоче місце відповідно до вимог охорони праці; - перевіряє санітарний стан приміщення, обладнання, інструментів, посуду; - вибирає необхідний інструмент, обладнання для приготування страви та гарніру з овочів та грибів; - безпечно користується інструментом і обладнанням; - дотримується рецептури та послідовності виконання технологічних операцій приготування страв і гарнірів з овочів та грибів; - порціонує і оформляє страву і гарнір з овочів та грибів; - перевіряє за органолептичними показниками якість страви і гарніру з овочів та грибів; - дотримується правил відпуску, температури подачі, норм виходу приготовленої страви і гарніру з овочів та грибів; - дотримується умов і термінів зберігання страви і гарніру з овочів та грибів.	

Професійно-теоретична підготовка		48 год
Професійно-практична підготовка, з них:		58 год
	Виробниче навчання	30 год
	Виробнича практика	28 год

Навчання проводиться з метою набуття знань, вмінь перевірки санітарного стану приміщень, обладнання, інструментів, інвентарю; підбору необхідного інструменту, інвентарю, посуду для приготування та подавання страв з яєць, сиру, молока та молочних продуктів; організації робочого місця з дотриманням правил охорони праці; експлуатації машин та механізмів приготування та подавання страв з яєць, сиру, молока та молочних продуктів.

Компетентність	Опис компетентностей			
	<i>Професійно-теоретична підготовка</i>		<i>Професійно-практична підготовка, з них:</i>	
	<i>Знає</i>	<i>Зміст матеріалу</i>	<i>Вміє</i>	<i>Зміст матеріалу</i>
<i>ПК 3.1. Здатність підготуватись до приготування страв з яєць та сиру, організувати робоче місце</i>	- види технологічного обладнання, інвентарю та інструменту, що використовують при приготуванні страв з яєць, молока та молочних продуктів, правила експлуатації технологічного обладнання, інвентарю, інструменту та ваговимірювальних приладів; - види кухонного посуду для приготування страв з яєць, молока та молочних продуктів, правила підбору столового посуду для подавання страв з яєць та сиру; - вимоги охорони праці при експлуатації обладнання та устаткування, що використовують під час приготування страв з яєць, молока та молочних продуктів; - правила санітарної обробки кухонного посуду, інструментів, інвентарю, їх маркування та використання у процесі приготування страв з яєць, молока та молочних продуктів.	Організація робочого місця для приготування страв з яєць, молока та молочних продуктів. Експлуатація технологічного обладнання для приготування страв з яєць та сиру. Правила санітарної обробки кухонного посуду під час приготування страв з яєць та сиру.	- підбирати інструмент, інвентар, посуд та організовувати робочі місця для приготування та 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	Підготовка до робочого процесу, організація робочого місця.

	Професійну лексику та термінологію		молочних продуктів дотримуючись сучасних технологій приготування та оформлення страв;	
<i>ПК 3.2. Здатність готувати страви з яєць та молочних продуктів</i>	- санітарні норми при готуванні страв з яєць, молока та молочних продуктів; - вимоги до якості, ознаки та органолептичні методи визначення доброякісності яєць, молока та молочних продуктів; - особливості та послідовність обробки яєць, молока та молочних продуктів; - правила підготовки яєць, молока та молочних продуктів до теплової обробки; - рецептуру та послідовність виконання технологічних операцій приготування страв з яєць, молока та молочних продуктів; - правила порціонування, відпуску, температуру подачі страв з яєць, молока та молочних продуктів; - органолептичні показники якості страв з яєць, молока та молочних продуктів; - умови і терміни зберігання страв з яєць, молока та молочних продуктів. Правила проведення відповідних обрахунків при приготуванні страв Способи ефективного використання сировини, утилізації відходів	Технологія приготування та відпуск страв з яєць. Технологія приготування та відпуск страв із сиру.	- мінімізувати кількість відходів при приготуванні страв з яєць, молока та молочних продуктів. Застосовувати професійну лексику та термінологію в тому числі іноземною мовою щодо приготування страв з яєць, молока та молочних продуктів. Застосовувати правила проведення обрахунків при приготуванні страв із яєць та сиру.	Приготування страв з яєць. Приготування страв з молока та молочних продуктів.
Контроль				
Форма контролю	Критерії оцінювання	Перелік перевірних робіт	Критерії оцінювання	

Тематичне оцінювання (Тестова контрольна робота)	Відповідно до форми контролю	1. Підбирати інструмент, інвентар, посуд та організовувати робочі місця для приготування та подавання страв з яєць, молока та молочних продуктів. 2. Застосовувати правила проведення обрахунків при приготуванні страв із яєць та сиру. 3. Отримувати яйця та сири зі складу або від постачальника. 4. Безпечно користуватися інструментом і обладнанням під час приготування страв з яєць, молока та молочних продуктів. 5. Дотримуватись рецептури та послідовності виконання технологічних операцій приготування страв з яєць, молока та молочних продуктів. 6. Готувати яйця, яєчні продукти молоко та молочні продукти до теплової обробки. 7. Готувати та оформлювати страви з яєць, молока та молочних продуктів дотримуючись сучасних технологій приготування та оформлення страв. 8. Мінімізувати кількість відходів при приготуванні страв з яєць, молока та молочних продуктів. 9. Порціонувати та відпускати страви з яєць, молока та молочних продуктів. 10. Дотримуватись правил відпуску та контролювати вихід приготовлених страв з яєць, молока та молочних продуктів. 11. Дотримуватись умов і термінів зберігання страв з яєць, молока та молочних продуктів; Дотримуватись професійного етикету, відповідально ставитись до професійної діяльності	<u>Здобувач освіти самостійно:</u> - підбирає інструмент, інвентар, посуд та організовує робочі місця для приготування та страв з яєць, молока та молочних продуктів; - безпечно користується інструментом і обладнанням під час приготування; - підбирає столовий посуд для подавання страв; - застосовує правила проведення обрахунків; - отримує яйця та сири зі складу або від постачальника; - дотримується рецептури та послідовності виконання технологічних операцій приготування страв з яєць, молока та молочних продуктів; - готує яйця, яєчні продукти молоко та молочні продукти до теплової обробки; - готує та оформляє страви з яєць, молока та молочних продуктів дотримуючись сучасних технологій приготування та оформлення страв; - порціонує та відпускає страви з яєць, молока та молочних продуктів; - дотримується правил відпуску, умов і термінів зберігання та контролює вихід приготовлених страв з яєць, молока та молочних продуктів; Дотримується професійного етикету, відповідально ставитись до професійної діяльності
--	------------------------------	--	---

РН 4. Обробляти різні види риб, продуктів моря та готувати напівфабрикати з них

Професійно-теоретична підготовка		40 год
Професійно-практична підготовка, з них:		58 год
	Виробниче навчання	36 год
	Виробнича практика	22 год

Навчання проводиться з метою набуття знань, вмінь перевірки санітарного стану приміщень, обладнання, інструментів, інвентарю; підбору необхідного інструменту, інвентарю, посуду та організації робочого місця для обробки різних видів риби, продуктів моря з дотриманням правил охорони праці; експлуатації машин та механізмів для обробки риби та морепродуктів; набуття вмінь з перевірки якості риби та продуктів моря, знань кулінарного використання кожної родини риби, способів механічної обробки та правил виготовлення напівфабрикатів, котлетної та січеної маси з різних видів риби із дотриманням правил безпеки праці та санітарно-гігієнічних вимог.

Компетентність	Опис компетентностей			
	<i>Професійно-теоретична підготовка</i>		<i>Професійно-практична підготовка, з них:</i>	
	<i>Знає</i>	<i>Зміст матеріалу</i>	<i>Вміє</i>	<i>Зміст матеріалу</i>
<i>ПК 4.1. Здатність підготуватись до робочого процесу оброблення різних видів риби, продуктів моря та приготування напівфабрикатів з них</i>	- санітарні норми щодо інструментів, обладнання, посуду, робочого місця при обробці різних видів риби, продуктів моря та приготуванні напівфабрикатів з них; - види інструменту, обладнання стосовно оброблення різних видів риби, продуктів моря та приготування напівфабрикатів з них, правила їх експлуатації; - організацію робочого місця для оброблення різних видів риби, продуктів моря та приготування напівфабрикатів з них; - правила безпеки праці при роботі з інструментом, обладнанням; - порядок отримання сировини зі складу або від постачальника.	Організація робочого місця при обробці різних видів риби, продуктів моря та приготуванні напівфабрикатів з них. Експлуатація технологічного обладнання для механічної кулінарної обробки риби, морепродуктів та напівфабрикатів з них. Правила санітарної обробки кухонного посуду при обробці різних видів риби, продуктів моря та приготуванні напівфабрикатів з них.	- дотримуватися санітарних норм щодо інструментів, обладнання, посуду, організації робочого місця при роботі з рибою, морепродуктами; - перевіряти якість живої, охолодженої, замороженої риби, морепродуктів; - забезпечувати режим розморожування різної риби, морепродуктів з урахуванням вимог до харчової безпеки; - здійснювати механічну кулінарну обробку риби, морепродуктів; - виконувати обробку різних видів риби для використання цілою, порційними шматками-кругляками,	

	Професійну лексику та термінологію		порційними шматками та для отримання різних видів філе; - застосовувати прийоми, які використовують при приготуванні напівфабрикатів з риби; - мінімізувати кількість відходів під час	
<i>ПК 4.2.</i> <i>Здатність проводити механічну кулінарну обробку риби з кістковим і хрящовим скелетом, інших видів риби</i>	- класифікацію та характеристику риби з кістковим і хрящовим скелетом; - харчову цінність риби з кістковим і хрящовим скелетом; - кулінарне призначення кожної родини риби; - вимоги до якості живої, охолодженої і замороженої риби; - способи кулінарної механічної обробки риби з кістковим та хрящовим скелетом: розморожування, обчищення луски, промивання, видалення плавників, зябер, очей і голів, видалення нутрощів і слизу через розріз у череві, промивання, пластування, обробка дрібної риби, охолодження, заморожування; - норми виходу обробленої риби; - органолептичні показники якості обробленої риби; - послідовність і правила обробки різних видів риби для приготування: риби обробленої в цілому (з розрізанням черевця і без розрізання) і пластованому вигляді, прийоми виготовлення різних видів філе, оброблення дрібної риби; - прийоми, які використовують при приготуванні напівфабрикатів з риби;	Класифікація, характеристика та харчова цінність різних видів риби, продуктів моря . Механічна кулінарна обробка риби з кістковим і хрящовим скелетом.	проведення механічної кулінарної обробки риби, морепродуктів; - дотримуватись умов зберігання риби, морепродуктів в охолоджену і заморожену вигляді; - безпечно користуватися інструментом і обладнанням при механічній кулінарній обробці різних видів риби, морепродуктів. Дотримуватись професійної етики. Використовувати професійну лексику та термінологію, у тому числі іноземною мовою. Відповідально ставитись до професійної діяльності, енергоресурсів. Здатність вирішувати виробничі ситуації.	Механічна кулінарна обробка риби з кістковим і хрящовим скелетом, інших видів риби, морепродуктів та приготування напівфабрикатів з них.

	- правила охолодження і заморожування обробленої риби; - правила зберігання оброблених видів риби в охолодженому та замороженому вигляді.			
<i>ПК 4.3.</i> <i>Здатність обробляти морепродукти</i>	- 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; - правила зберігання оброблених морепродуктів в охолодженому і замороженому вигляді.	Класифікація, характеристика та харчова цінність морепродуктів.		
<i>ПК 4.4.</i> <i>Здатність готувати котлетну та січену маси</i>	- правила відбору риби за якістю та кількістю відповідно до технологічних вимог приготування	Технологія приготування котлетної маси та напівфабрикатів з риби.	- дотримуватися санітарних норм щодо інструментів, обладнання,	Приготування котлетної та січеної маси з

<i>з різних видів риби та напівфабрикати з неї</i>	котлетної та січеної маси та напівфабрикатів з них; - рецептуру та послідовність виконання технологічних операцій приготування котлетної маси та січеної маси з риби та напівфабрикатів з них; - вимоги до якості котлетної та січеної маси з риби та напівфабрикатів з них; - норми виходу напівфабрикатів з котлетної та січеної маси з риби; - умови і терміни зберігання котлетної та січеної маси з риби та напівфабрикатів з них; - правила відбору риби за якістю та кількістю відповідно до технологічних вимог фаршування риби; - рецептуру та послідовність виконання технологічних операцій приготування фаршированої риби; - вимоги до якості фаршированої риби; - норми виходу фаршированої риби; - умови і терміни зберігання фаршированої риби.		посуду, організація робочого місця при роботі з рибою; - 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; - дотримуватись умов і термінів зберігання напівфабрикатів з риби; - забезпечувати температурний режим і терміни зберігання напівфабрикатів з риби в охолодженому та замороженому вигляді; - виконувати фаршування риби; - визначати якість фаршированої риби; - зберігати фаршировану рибу. Дотримуватись професійної етики. Використовувати професійну лексику та термінологію, у тому числі іноземною мовою. Відповідально ставитись до професійної діяльності, енергоресурсів Здатність вирішувати виробничі ситуації.	різних видів риби та напівфабрикатів з них. Приготування риби фаршированої.
---	--	--	--	---

Контроль			
Форма контролю	Критерії оцінювання	Перелік перевірних робіт	Критерії оцінювання
Тематичне оцінювання (Тестова контрольна робота)	Відповідно до форми контролю	1. Організовувати робоче місце, підбирати інструменти, обладнання, посуд для оброблення риби, морепродуктів та приготування напівфабрикатів. 2. Перевіряти якість живої, охолодженої та замороженої риби, морепродуктів. 3. Дотримуватись умов зберігання риби, морепродуктів в охолодженому і замороженому вигляді. 4. Здійснювати механічну кулінарну обробку риби для: використання цілою, порційними шматками-кругляками, порційними шматками та для отримання різних видів філе. морепродуктів. 5. Визначати кількість відходів під час проведення механічної кулінарної обробки риби, морепродуктів. 6. Застосовувати прийоми при приготуванні н/ф з риби, морепродуктів. 7. Готувати котлетну та січену маси з риби, напівфабрикати з них. Виконувати фарширування риби. Контролювати вихід напівфабрикатів з риби. 8. Перевіряти якість напівфабрикатів з риби. 9. Дотримуватися умов і термінів зберігання напівфабрикатів з риби.	<u>Здобувач освіти самостійно:</u> - організовує робоче місце, підбирає інструменти, обладнання, посуд для оброблення риби, морепродуктів та приготування напівфабрикатів; - перевіряє якість живої, охолодженої та замороженої риби; - дотримується умов зберігання риби, морепродуктів в охолодженому і замороженому вигляді; - здійснює механічну кулінарну обробку риби для: використання цілою, порційними шматками-кругляками, порційними шматками та для отримання різних видів філе, морепродуктів; - визначає кількість відходів під час проведення механічної кулінарної обробки риби, морепродуктів. Застосовує прийоми при приготуванні напівфабрикатів з риби, морепродуктів; - готує котлетну та січену маси з риби, н/ф з них, фарширує рибу, згідно Збірника рецептур та інструкційно-технологічних карток; - контролює вихід напівфабрикатів з риби; - перевіряє якість напівфабрикатів з риби; - дотримується умов і термінів зберігання напівфабрикатів з риби.

РН 5. Обробляти м'ясо, субпродукти, птицю, дичину та готувати напівфабрикати з них

Професійно-теоретична підготовка		32 год
Професійно-практична підготовка, з них:		70 год
	Виробниче навчання	30 год
	Виробнича практика	40 год

Навчання проводиться з метою набуття знань, вмінь перевірки санітарного стану приміщень, обладнання, інструментів, інвентарю; підбору необхідного інструменту, інвентарю, посуду та організації робочого місця для обробки м'яса, субпродуктів, птиці та дичини з дотриманням правил охорони праці; експлуатації машин та механізмів для обробки м'яса та субпродуктів; набуття вмінь з перевірки якості м'яса, субпродуктів, птиці та дичини, знань кулінарного використання різних частин м'яса, субпродуктів, способів механічної обробки та правил виготовлення напівфабрикатів, котлетної та січеної маси з м'яса, субпродуктів, птиці та дичини із дотриманням правил безпеки праці та санітарно-гігієнічних вимог.

Компетентність	Опис компетентностей			
	<i>Професійно-теоретична підготовка</i>		<i>Професійно-практична підготовка, з них:</i>	
	<i>Знає</i>	<i>Зміст матеріалу</i>	<i>Вміє</i>	<i>Зміст матеріалу</i>
<i>ПК 5.1. Здатність підготуватися до оброблення м'яса та приготування напівфабрикатів з м'яса</i>	- санітарні норми щодо інструментів, обладнання, посуду, робочого місця при роботі з м'ясом, субпродуктами, птицею, дичиною; - види інструменту, обладнання, для оброблення та приготування напівфабрикатів з м'яса, субпродуктів, птиці, дичини; - правила безпеки праці при роботі з інструментом, обладнанням. Професійну лексику та термінологію, у тому числі іноземною мовою.	Організація робочого місця при обробці м'яса, субпродуктів та приготуванні напівфабрикатів з них. Експлуатація технологічного обладнання для механічної кулінарної обробки м'яса, субпродуктів та напівфабрикатів з них. Правила санітарної обробки кухонного посуду при обробці м'яса, субпродуктів та приготуванні напівфабрикатів з них.		
<i>ПК 5.2. Здатність проводити механічну кулінарну обробку яловичини, телятини, свинини, баранини та підготовку окремих частин м'яса</i>	- види м'яса; - морфологічний склад м'яса; - харчову цінність різних видів м'яса; - вимоги до якості баранячих, яловичих, телячих, свинячих туш в охолодженому і замороженому вигляді; - технологічні схеми та послідовність обробки баранячих, телячих, яловичих, свинячих туш для приготування н/ф: розморожування, обмивання, обсушування, розрубання на	Механічна кулінарна обробка м'яса забійних тварин. Технологічний процес обробки м'яса забійних тварин.		

	частини, обвалювання, жилювання, зачистка, охолодження, заморожування.			
<i>ПК 5.3. Здатність готувати напівфабрикати з м'яса різної складності</i>	- правила відбору м'яса за якістю і кількістю відповідно до технологічних вимог приготування напівфабрикатів з м'яса різної складності; - прийоми, які використовують при приготуванні напівфабрикатів з м'яса; - послідовність і правила приготування великошматкових напівфабрикатів; - послідовність і правила приготування панірованих натуральних напівфабрикатів; - послідовність і правила приготування порційних і дрібношматкових натуральних напівфабрикатів; - норми виходу напівфабрикатів з м'яса; - вимоги до якості напівфабрикатів з м'яса; - правила охолодження і заморожування підготовлених напівфабрикатів з м'яса, призначених для подальшого використання; - умови зберігання охолоджених та заморожених напівфабрикатів з м'яса, призначених для подальшого використання.	Технологія приготування великошматкових напівфабрикатів . Технологія приготування порційних напівфабрикатів. Технологія приготування дрібношматкових напівфабрикатів.	- дотримуватися санітарних норм щодо інструментів, обладнання, посуду, організації робочого місця при приготуванні напівфабрикатів з м'яса, субпродуктів; - безпечно користуватися інструментом, обладнанням при приготуванні напівфабрикатів з м'яса, субпродуктів; - готувати різними способами напівфабрикати з м'яса: великошматкові, порційні, дрібно шматкові, з субпродуктів; - мінімізувати кількість відходів під час приготування напівфабрикатів з м'яса, субпродуктів; - дотримуватися умов зберігання напівфабрикатів в охолоджену і заморожену вигляді; - перевіряти за органолептичними показниками якість напівфабрикатів з м'яса, субпродуктів; - забезпечувати температурний режим і термін зберігання напівфабрикатів з м'яса, субпродуктів в охолоджену та заморожену вигляді. Дотримуватись професійної етики. Використовувати професійну лексику та термінологію, у тому числі іноземною мовою. Відповідально ставитись до професійної діяльності, енергоресурсів.	Приготування напівфабрикати з м'яса різної складності.
<i>ПК 5.4. Здатність проводити механічну кулінарну обробку та підготовку субпродуктів м'яса</i>	- види технологічного обладнання, виробничого інвентарю та інструменту, що використовують при приготуванні напівфабрикатів із субпродуктів; - правила експлуатації відповідних видів технологічного обладнання,	Товарознавча характеристика різних видів субпродуктів. Механічна кулінарна обробка субпродуктів та виготовлення напівфабрикатів з них.		Механічна кулінарна обробка субпродуктів м'яса та приготування

	виробничого інвентарю, інструменту та ваговимірювальних приладів; - характеристику, харчову цінність та кулінарне призначення різних видів субпродуктів; - правила відбору різних видів субпродуктів за якістю і кількістю відповідно до технологічних вимог приготування напівфабрикатів; - правила механічної кулінарної обробки субпродуктів; - прийоми, які використовують при приготуванні напівфабрикатів із субпродуктів; - норми виходу напівфабрикатів із субпродуктів; - вимоги до якості напівфабрикатів із субпродуктів; - правила охолодження і заморожування підготовлених напівфабрикатів із субпродуктів, призначених для подальшого використання; - умови і терміни зберігання охолоджених та заморожених напівфабрикатів із субпродуктів, призначених для подальшого використання.		Здатність вирішувати виробничі ситуації	напівфабрикатів .
<i>ПК 5.5.</i> <i>Здатність готувати натуральну січену та котлетну маси з різних видів м'яса та напівфабрикати з них</i>	- організацію робочого місця для приготування натуральної січеної та котлетної маси та напівфабрикатів з неї; - правила відбору частин яловичої, свинячої туші та телятини для приготування натуральної січеної та котлетної маси; - рецептуру та послідовність виконання технологічного процесу приготування натуральної січеної	Технологія приготування натуральної січеної та котлетної маси та напівфабрикатів з них.	- підбирати інструмент, інвентар, посуд та організовувати робоче місце для приготування натуральної січеної котлетної маси та напівфабрикатів з них; - готувати натуральну січену, котлетну масу з м'яса та напівфабрикати з них дотримуючись рецептури та послідовності технологічного процесу;	Приготування натуральної січеної та котлетної маси з різних видів м'яса та напівфабрикатів з них.

	та котлетної маси з м'яса та напівфабрикатів з неї; - правила розрахунку необхідної кількості сировини при приготуванні січеної та котлетної маси та напівфабрикатів з неї. - зміст та порядок користування Збірником рецептур і кулінарних виробів; - кулінарне використання напівфабрикатів з натуральної січеної та котлетної маси; - органолептичні показники якості натуральної січеної та котлетної маси із м'яса та напівфабрикатів з них; - норми виходу напівфабрикатів з натуральної січеної та котлетної маси з м'яса; - умови і терміни зберігання натуральної січеної та котлетної маси із м'яса та напівфабрикатів з них.		- 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 натуральної січеної та котлетної маси з м'яса та напівфабрикатів з них; - дотримуватись умов і термінів зберігання натуральної січеної та котлетної маси із м'яса та напівфабрикатів з них. Дотримуватись професійної етики. Використовувати професійну лексику та термінологію, у тому числі іноземною мовою. Відповідально ставитись до професійної діяльності, енергоресурсів. Здатність вирішувати виробничі ситуації	
<i>ПК 5.6.</i> <i>Здатність проводити механічну кулінарну обробку птиці</i>	- види птиці; - морфологічний склад м'яса птиці; - основні характеристики м'яса птиці; - харчову цінність різних видів м'яса птиці; - вимоги до якості птиці в охолоджену і заморожену вигляді; - види технологічного обладнання, виробничого інвентарю та інструменту, що використовують	Товарознавча характеристика м'яса птиці. Технологічний процес обробки птиці.	- підбирати інструмент, інвентар, посуд та організовувати робоче місце для механічної кулінарної обробки птиці та приготування напівфабрикатів; - безпечно користуватися інструментом і обладнанням при механічній обробці та приготуванні напівфабрикатів з птиці; - визначати види птиці;	Механічна кулінарна обробка птиці, приготування напівфабрикатів з птиці.

	при механічній кулінарній обробці птиці; - правила експлуатації відповідних видів технологічного обладнання, використання виробничого інвентарю та інструменту, ваговимірювальних приладів; - способи обробки птиці для приготування основних напівфабрикатів: розморожування, промивання, обсушування, обсмалювання, видалення голів, ший і ніжок, потрошіння, заправка різними способами.		- 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, заправка різними способами; - готувати різними способами напівфабрикати з птиці: великошматкові, порційні, дрібно шматкові;	
<i>ПК 5.7.</i> <i>Здатність готувати напівфабрикати з птиці різної складності</i>	- організацію робочого місця для приготування натуральної січеної та котлетної маси та напівфабрикатів з неї; - правила відбору птиці за якістю відповідно до технологічних вимог приготування напівфабрикатів з птиці різної складності; - прийоми, які використовують при приготуванні напівфабрикатів з птиці; - послідовність і правила приготування великошматкових напівфабрикатів; - послідовність і правила приготування панірованих натуральних н/ф; - послідовність і правила приготування порційних і дрібношматкових натуральних напівфабрикатів; - норми виходу напівфабрикатів з птиці; - вимоги до якості н/ф з птиці; - правила охолодження і заморожування підготовлених напівфабрикатів з птиці,	Технологія приготування напівфабрикатів з м'яса птиці.	- мінімізувати кількість відходів під час приготування напівфабрикатів з птиці; - перевіряти за органолептичними показниками якість напівфабрикатів з птиці; - забезпечувати температурний режим і термін зберігання напівфабрикатів з птиці в охолоджену та заморожену вигляді. Дотримуватись професійної етики. Використовувати професійну лексику та термінологію, у тому числі іноземною мовою. Відповідально ставитись до професійної діяльності, енергоресурсів. Здатність вирішувати виробничі ситуації	

	- органолептичні показники якості котлетної маси з птиці та напівфабрикатів з неї; - види спецій та паніровок; - умови і термін зберігання котлетної маси з м'яса птиці та напівфабрикатів з неї. КК 2. Способи проведення необхідних математичних обрахунків. КК 6. Способи енергоефективного використання матеріалів, правила утилізації відходів.		котлетної маси з м'яса птиці в охолодженому та замороженому вигляді. Дотримуватись професійної етики. Використовувати професійну лексику та термінологію, у тому числі іноземною мовою. Відповідально ставитись до професійної діяльності, енергоресурсів. Здатність вирішувати виробничі ситуації	
--	--	--	--	--

Контроль

Форма контролю	Критерії оцінювання	Перелік перевірних робіт	Критерії оцінювання
Тематичне оцінювання (Тестова контрольна робота)	Відповідно до форми контролю	1. Організувати робоче місце, підібрати інструменти, обладнання, посуд для обробки м'яса, субпродуктів, птиці. 2. Готувати різними способами напівфабрикати з м'яса: великошматкові, порційні, дрібношматкові; субпродуктів; птиці; субпродуктів з птиці.. 3. Готувати натуральну січену та котлетну масу з м'яса; котлетну масу з різних видів птиці, та напівфабрикатів з них, 4. дотримуючись рецептури та послідовності технологічного процесу. 5. Визначати якість котлетної маси та напівфабрикатів з неї. 6. Застосовувати спеції та паніровки. 7. Визначати види птиці. 8. Дотримуватись умов зберігання напівфабрикатів в охолодженому і замороженому вигляді. 9. Перевіряти за органолептичними показниками якість напівфабрикатів з м'яса, субпродуктів, птиці. 10. Дотримуватись умов і термін зберігання напівфабрикатів з м'яса, субпродуктів, птиці в охолодженому та замороженому вигляді.	<u>Здобувач освіти самостійно:</u> - організовує робоче місце, підбирає інструменти, обладнання, посуд для обробки м'яса, субпродуктів, птиці; - готує різними способами напівфабрикати з м'яса: великошматкові, порційні, дрібношматкові; з субпродуктів; птиці; субпродуктів з птиці; - готує натуральну січену та котлетну масу з м'яса; - котлетну масу з різних видів птиці, та напівфабрикатів з них, згідно з Збірником рецептур та інструкційно-технологічних карток; - визначає якість котлетної маси та напівфабрикатів з неї; - застосовує спеції та паніровки; - визначає види птиці; - дотримується умов зберігання напівфабрикатів в охолодженому і замороженому вигляді; - перевіряє за органолептичними показниками якість напівфабрикатів з м'яса, субпродуктів, птиці; - дотримується умов і термінів зберігання напівфабрикатів з м'яса, субпродуктів, птиці в охолодженому та замороженому вигляді.

РН 6. Готувати бульйони, супи та соуси

Професійно-теоретична підготовка		32 год
Професійно-практична підготовка, з них:		67 год
	Виробниче навчання	34 год
	Виробнича практика	33 год

Навчання проводиться з метою набуття знань, вмінь перевірки санітарного стану приміщень, обладнання, інструментів, інвентарю; підбору необхідного інструменту, інвентарю, посуду та організації робочого місця для приготування супів, бульйонів, соусів з дотриманням правил охорони праці; експлуатації обладнання для приготування супів, бульйонів та соусів; набуття вмінь з перевірки якості супів різних видів, бульйонів та соусів та їх кулінарного використання; дотримання правил безпеки праці та санітарно-гігієнічних вимог.

<i>Компетентність</i>	<i>Опис компетентностей</i>			
	<i>Професійно-теоретична підготовка</i>		<i>Професійно-практична підготовка, з них:</i>	
	<i>Знає</i>	<i>Зміст матеріалу</i>	<i>Вміє</i>	<i>Зміст матеріалу</i>
<i>ПК 6.1. Здатність підготуватись до робочого процесу, організувати робоче місце</i>	- види кухонного посуду та технологічного обладнання, виробничого інвентарю та інструменту, що використовують при приготуванні бульйонів, супів та соусів; - правила експлуатації технологічного обладнання; - вимоги охорони праці при експлуатації машин, механізмів, обладнання та устаткування, що використовують під час приготування бульйонів, супів та соусів; - правила санітарної обробки кухонного посуду, інструментів, інвентарю, їх маркування та	Організація роботи супового відділення гарячого цеху Правила експлуатації технологічного обладнання для приготування супів, бульйонів та соусів Правила санітарної обробки кухонного посуду під час приготування супів, бульйонів та соусів	- застосовувати професійну лексику та термінологію щодо приготування бульйонів, супів та соусів, у тому числі іноземною мовою; - підбирати інструмент, інвентар, посуд та 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.	Приготування бульйонів, прозорих, заправних супів (картопляних та овочевих). Приготування заправних супів (борщів). Приготування заправних супів (щів та розсольників).

	використання у процесі приготування бульйонів, супів та соусів.		- дотримуватись вимог охорони праці, пожежної та електробезпеки під час експлуатації машин, механізмів, обладнання та Устаткування - розрахувати кількість інгредієнтів відповідно до рецептури приготування бульйонів, супів та соусів; - скласти технологічні картки для приготування бульйонів, супів та соусів; - дотримуватись рецептури та послідовності	Приготування солянок та супів пюре. Приготування солодких та молочних супів.
<i>ПК 6.2.</i> <i>Здатність приготування бульйонів, супів: заправних, пюреподібних, холодних та різних, їх відпуск</i>	правила відбору інгредієнтів за якістю та кількістю відповідно до технологічних вимог приготування бульйонів, супів та соусів; рецептуру та послідовність виконання технологічних операцій приготування бульйонів, відварів, пасеровок, супів та соусів; органолептичні показники якості приготовлених бульйонів, супів та соусів; методи виправлення недоліків, які можуть виникнути при приготуванні бульйонів, супів та соусів; способи мінімізації кількості відходів при приготуванні бульйонів, супів; правила підбору столового посуду для подавання супів; правила порціонування, відпуску, температури подачі бульйонів, супів та соусів; умови і терміни зберігання бульйонів, супів та соусів	Технологія приготування бульйонів, відварів. Технологія приготування пасеровок. Технологія приготування заправних супів. Технологія приготування соусів. Правила подавання бульйонів, супів та соусів.	виконання технологічних операцій приготування бульйонів, супів та соусів; - мінімізувати кількість відходів при приготуванні бульйонів, супів та соусів; - перевіряти, за органолептичними показниками якість приготовлених бульйонів, супів та соусів; - дотримуватися умов і термінів зберігання бульйонів, відварів, пасеровок, супів та соусів; - підбирати посуд для подавання бульйонів, супів та соусів; - використовувати ваговимірювальні прилади; - порціонувати бульйони, супи та соуси; - дотримуватись правил відпуску та температури подачі бульйонів, супів та соусів; - перевіряти вихід приготовлених бульйонів, супів та соусів; - підбирати соуси та заправки до страв з м'яса, риби, птиці, субпродуктів, страв з овочів,	Приготування основних соусів (червоного та білого) та похідних від них. Приготування заправок та сучасних видів соусів.

			круп та бобових до закусок, солодких страв; - використовувати соуси для декору тарілок; - дотримуватись умов і термінів зберігання бульйонів, супів та соусів. - Дотримуватись професійного етикету, відповідально ставитись до професійної діяльності.	
Контроль				
Форма контролю	Критерії оцінювання	Перелік перевірних робіт		Критерії оцінювання
Тематичне оцінювання (Тестова контрольна робота)	Відповідно до форми контролю	1. Застосовувати професійну лексику та термінологію щодо приготування бульйонів, супів та соусів, у тому числі іноземною мовою. 2. Підбирати інструмент, інвентар, посуд та організовувати робоче місце для приготування бульйонів, супів та соусів. 3. Безпечно користуватися інструментом і обладнанням під час приготування бульйонів, супів та соусів. 4. Проводити санітарну обробку столового та кухонного посуду, інструментів, інвентарю. 5. Дотримуватись вимог охорони праці, пожежної та електробезпеки під час експлуатації машин, механізмів, обладнання та устаткування. 6. Розрахувати кількість інгредієнтів відповідно до рецептури приготування бульйонів, супів та соусів. 7. Складати технологічні картки для приготування бульйонів, супів та соусів. 8. Дотримуватись рецептури та послідовності виконання технологічних операцій приготування бульйонів, супів та соусів. 9. Мінімізувати кількість відходів при приготуванні бульйонів, супів та соусів.		<u>Здобувач освіти самостійно:</u> - застосовує професійну лексику та термінологію щодо приготування бульйонів, супів та соусів, у тому числі іноземною мовою; - підбирає інструмент, інвентар, посуд та організовувати робоче місце для приготування бульйонів, супів та соусів; - безпечно користується інструментом і обладнанням під час приготування бульйонів, супів та соусів; - проводить санітарну обробку столового та кухонного посуду, інструментів, інвентарю. - дотримується вимог охорони праці, пожежної та електробезпеки під час експлуатації машин, механізмів, обладнання та устаткування - розрахувати кількість інгредієнтів відповідно до рецептури приготування бульйонів, супів та соусів; - складає технологічні картки для приготування бульйонів, супів та соусів; - дотримується рецептури та послідовності виконання технологічних операцій приготування бульйонів, супів та соусів; - перевіряє, за органолептичними показниками якість приготовлених бульйонів, супів та соусів; - дотримується умов і термінів зберігання бульйонів, відварів, пасеровок, супів та соусів; - підбирає посуд для подавання бульйонів, супів та соусів;

		10. Перевіряти, за органолептичними показниками якість приготовлених бульйонів, супів та соусів. 11. Дотримуватися умов і термінів зберігання бульйонів, відварів, пасеровок, супів та соусів. 12. Підбирати посуд для подавання бульйонів, супів та соусів. 13. Використовувати ваговимірювальні прилади. 14. Порціонувати бульйони, супи та соуси. 15. Дотримуватись правил відпуску та температури подачі бульйонів, супів та соусів. 16. Перевіряти вихід приготовлених бульйонів, супів та соусів. 17. Підбирати соуси та заправки до страв з м'яса, риби, птиці, субпродуктів, страв з овочів, круп та бобових до закусок, солодких страв. 18. Використовувати соуси для декору тарілок. 19. Дотримуватись умов і термінів зберігання бульйонів, супів та соусів. Дотримуватись професійного етикету, відповідально ставитись до професійної діяльності	- використовує ваговимірювальні прилади для порціонування бульйонів, супів та соусів; - дотримується правил відпуску та температури подачі бульйонів, супів та соусів; - перевіряє вихід приготовлених бульйонів, супів та соусів; - підбирає соуси та заправки до страв з м'яса, риби, птиці, субпродуктів, страв з овочів, круп та бобових до закусок, солодких страв; - використовує соуси для декору тарілок; - дотримується умов і термінів зберігання бульйонів, супів та соусів.
--	--	--	---

РН 7. Готувати страви і гарніри з круп, бобових, макаронних виробів

Професійно-теоретична підготовка		28 год
Професійно-практична підготовка, з них:		44 год
	Виробниче навчання	22 год
	Виробнича практика	22 год

Навчання проводиться з метою набуття знань, вмінь перевірки санітарного стану приміщень, обладнання, інструментів, інвентарю; підбору необхідного інструменту, інвентарю, посуду та організації робочого місця для приготування страв та гарнірів

з круп, бобових та макаронних виробів з дотриманням правил охорони праці; експлуатації машин та механізмів; набуття вмінь з перевірки якості круп, бобових та макаронних виробів, знань кулінарного використання різних видів круп, бобових та макаронних виробів із дотриманням правил безпеки праці та санітарно-гігієнічних вимог.

Компетентність	Опис компетентностей			
	<i>Професійно-теоретична підготовка</i>		<i>Професійно-практична підготовка, з них:</i>	
	<i>Знає</i>	<i>Зміст матеріалу</i>	<i>Вміє</i>	<i>Зміст матеріалу</i>
ПК 7.1. <i>Здатність підготуватись до приготування страв і гарнірів з круп, бобових, макаронних виробів, організувати робоче місце</i>	- види технологічного устаткування, інвентарю, що використовують при приготуванні страв з круп, макаронних виробів, бобових та консервів і концентратів. - правила експлуатації технологічного устаткування, інвентарю та ваговимірювальних приладів. - види кухонного посуду для приготування страв з круп, бобових та макаронних виробів. - правила підбору столового посуду для подавання страв з круп, макаронних виробів, бобових та консервів і концентратів. - вимоги охорони праці при експлуатації устаткування, що використовують під час приготування страв з круп, бобових та макаронних виробів. - правила санітарної обробки кухонного посуду, інвентарю, їх маркування та використання у процесі приготування страв з круп, бобових та макаронних виробів.	Організація робочого місця при приготуванні страв та гарнірів з круп, бобових та макаронних виробів. Експлуатація технологічного устаткування для приготування страв та гарнірів з круп, бобових та макаронних виробів. Правила санітарної обробки столового та кухонного посуду при приготуванні страв та гарнірів з круп, бобових та макаронних виробів. Вимоги з охорони праці при експлуатації машин, механізмів для теплової обробки круп, бобових та макаронних виробів.	- застосовувати професійну лексику та термінологію щодо приготування страв і гарнірів з круп, бобових, макаронних виробів, у тому числі іноземною мовою; - 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; - проводити санітарну обробку столового та кухонного посуду, інструментів, інвентарю; - проводити обрахунки при приготуванні страв і гарнірів з круп, бобових, макаронних виробів (паст); - готувати крупи, макаронні вироби, бобові та консерви і	

	Професійну лексику та термінологію, у т.ч. іноземною мовою			
ПК 7.2. Здатність готувати страви і гарніри з круп, бобових, макаронних виробів (паст)	-види, властивості, кулінарне призначення та особливості підготовки круп, бобових та макаронних виробів, консервів і концентратів для приготування страв; -правила підбору інгредієнтів за якістю та кількістю відповідно до технологічних вимог приготування страв з круп, бобових, макаронних виробів, консервів та концентратів; -загальні правила варіння каш, макаронних виробів, бобових, консервів та концентратів; -рецептура та послідовність виконання технологічних операцій, способи мінімізації відходів при приготуванні страв з круп, бобових та макаронних виробів, консервів і концентратів; -правила порціонування, відпуску, температура подачі страв з круп, бобових та макаронних виробів, консервів та концентратів; - органолептичні показники якості, умови і терміни зберігання страв з круп, бобових та макаронних виробів, консервів і концентратів. Правила проведення відповідних обрахунків при приготуванні страв Способи ефективного використання сировини, утилізації відходів	Класифікація, характеристика та харчова цінність круп, бобових та макаронних виробів. Загальні правила варіння каш, макаронних виробів, бобових, консервів та концентратів. Технологія приготування страв та гарнів з круп, бобових та макаронних виробів (паст).	концентрати до теплової обробки; - варити бобові, каші різної консистенції, макаронні вироби зливним і незливним способом; - готувати страви з каш, бобових та макаронних виробів; - дотримуватись рецептури та послідовності виконання технологічних операцій приготування страв з круп, макаронних виробів, бобових та консервів і концентратів; - мінімізувати кількість відходів при приготуванні страв з круп, макаронних виробів, бобових та консервів і концентратів; - порціонувати та відпускати 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; - дотримуватись умов і термінів зберігання страв з круп, макаронних виробів, бобових та консервів і концентратів. Дотримуватись професійного етикету, відповідально ставитись до професійної діяльності	Приготування страв та гарнів з круп, бобових. Приготування страв та гарнів з макаронних виробів (паст).
Контроль				
Форма контролю	Критерії оцінювання	Перелік перевірних робіт	Критерії оцінювання	

Тематичне оцінювання (Тестова контрольна робота)	Відповідно до форми контролю	1. Застосовувати професійну лексику та термінологію щодо приготування страв і гарнірів з круп, бобових, макаронних виробів, у тому числі іноземною мовою. 2. Підбирати інструмент, інвентар, посуд та організовувати робоче місце для приготування страв і гарнірів з круп, бобових, макаронних виробів. 3. Безпечно користуватися інструментом і обладнанням під час приготування страв. 4. Проводити санітарну обробку столового та кухонного посуду, інструментів, інвентарю. 5. Проводити обрахунки при приготуванні страв і гарнірів з круп, бобових, макаронних виробів (паст). 6. Готувати крупи, макаронні вироби, бобові та консерви і концентрати до теплової обробки. 7. Варити бобові, каші різної консистенції, макаронні вироби зливним і незливним способом. 8. Готувати страви з каш, бобових та макаронних виробів. 9. Дотримуватись рецептури та послідовності виконання технологічних операцій приготування страв з круп, макаронних виробів, бобових та консервів і концентратів. 10. Порціонувати та відпускати страви з круп, макаронних виробів, бобових та консервів і концентратів. 11. Перевіряти за органолептичними показниками якість страв з круп, макаронних виробів, бобових та консервів і концентратів. 12. Дотримуватися умов і термінів зберігання страв з круп, макаронних виробів, бобових та консервів і концентратів.	<u>Здобувач освіти самостійно:</u> - застосовує професійну лексику та термінологію в тому числі іноземною мовою щодо приготування страв і гарнірів з круп, бобових, макаронних виробів, у тому числі іноземною мовою; - підбирає інструмент, інвентар, посуд та організовувати робоче місце для приготування страв і гарнірів з круп, бобових, макаронних виробів; - безпечно користується інструментом і обладнанням під час приготування страв; - проводить санітарну обробку столового та кухонного посуду, інструментів, інвентарю; - проводить обрахунки при приготуванні страв і гарнірів з круп, бобових, макаронних виробів (паст); - готує крупи, макаронні вироби, бобові та консерви і концентрати до теплової обробки; - варити бобові, каші різної консистенції, макаронні вироби зливним і незливним способом; - готує страви з каш, бобових та макаронних виробів; - дотримується рецептури та послідовності виконання технологічних операцій приготування страв з круп, макаронних виробів, бобових та консервів і концентратів; - порціонує та відпускає страви з круп, макаронних виробів, бобових та консервів і концентратів; - перевіряє за органолептичними показниками якість страв з круп, макаронних виробів, бобових та консервів і концентратів; - дотримується умов і термінів зберігання страв з круп, макаронних виробів, бобових та консервів і концентратів.
---	-------------------------------------	--	--

		Дотримуватись професійного етикету, відповідально ставитись до професійної діяльності	
--	--	---	--

Підготовка за професією Кухар: кваліфікація кухар 4-го розряду

РН 8. Готувати страви з риби та нерибних продуктів моря

Професійно-теоретична підготовка		33 год
Професійно-практична підготовка, з них:		66 год
	Виробниче навчання	24 год
	Виробнича практика	42 год

Навчання проводиться з метою набуття знань, вмінь перевірки санітарного стану приміщень, обладнання, інструментів, інвентарю; підбору необхідного інструменту, інвентарю, посуду та організації робочого місця для приготування страв з риби та нерибних продуктів моря з дотриманням правил охорони праці; експлуатації машин та механізмів; набуття вмінь з перевірки якості риби та нерибних продуктів моря, знань кулінарного використання різних видів риби та нерибних продуктів моря із дотриманням правил безпеки праці та санітарно-гігієнічних вимог.

Компетентність	Опис компетентностей			
	<i>Професійно-теоретична підготовка</i>		<i>Професійно-практична підготовка, з них:</i>	
	<i>Знає</i>	<i>Зміст матеріалу</i>	<i>Вміє</i>	<i>Зміст матеріалу</i>
ПК 8.1. <i>Здатність підготуватись до приготування страв з риби та нерибних продуктів моря, організувати робоче місце</i>	- види технологічного устаткування, інвентарю, що використовують при приготуванні страв з риби та нерибних продуктів моря. - правила експлуатації технологічного устаткування, інвентарю та ваговимірювальних приладів; - види кухонного посуду для приготування страв з риби та нерибних продуктів моря;	Організація робочого місця при приготуванні страв з риби та нерибних продуктів моря. Експлуатація технологічного устаткування для приготування страв з риби та нерибних продуктів моря. Правила санітарної обробки столового та кухонного посуду при приготуванні страв з риби та нерибних продуктів моря.	- розрахувати кількість інгредієнтів відповідно до кількості порцій; - визначити необхідність спецій для отримання смакових властивостей; - дотримуватися рецептур та послідовності виконання технологічних операцій приготування страви з риби та нерибних продуктів моря (морепродуктів)	

	- правила підбору столового посуду для подавання страв з риби та нерибних продуктів моря; - вимоги охорони праці при експлуатації устаткування, що використовують під час приготування страв з риби та нерибних продуктів моря; - правила санітарної обробки кухонного посуду, інвентарю, їх	Вимоги з охорони праці при експлуатації машин, механізмів для теплової обробки риби та нерибних продуктів моря.	- підібрати до страви соуси та гарніри; - перевірити за органолептичними показниками якості страви з риби та нерибних продуктів моря (морепродуктів); - підбирати столовий посуд для подавання страви з риби та нерибних продуктів моря	
<i>ПК 8.2.</i> <i>Здатність готувати страви з риби та нерибних продуктів моря (морепродуктів)</i>	- правила відбору інгредієнтів за якістю та кількістю відповідно до технологічних вимог приготування страв із риби та нерибних продуктів моря; - рецептура та послідовність виконання технологічних операцій приготування страв із риби та нерибних продуктів моря; - технологія приготування страв із риби та нерибних продуктів моря; - процеси, які відбуваються в рибі та морепродуктах під час теплової обробки; - правила підбору соусів та гарнірів для страв із риби та морепродуктів; - органолептичні показники якості приготовлених страв із риби та нерибних продуктів моря; - способи мінімізації відходів при приготуванні страв з риби та нерибних продуктів моря; - умови та терміни зберігання страв з риби та нерибних продуктів моря; - види столового посуду для відпуску страв з риби та нерибних продуктів моря;	Процеси, які відбуваються в рибі та нерибних продуктах моря під час теплової обробки. Правила підбору соусів та гарнірів для страв із риби та морепродуктів. Правила оформлення, порціонування, подачі страв з риби та нерибних продуктів моря. Технологія приготування страв з риби та нерибних продуктів моря.		Приготування страв з риби відварної, припущеної, смаженої основним способом. Приготування риби смаженої у фритюрі, риби тушкованої з овочами. Приготування риби фаршированої. Приготування риби запеченої. Приготування страв з січеної та котлетної маси з риби. Приготування страв з морепродуктів.
Контроль				
Форма контролю	Критерії оцінювання	Перелік перевірних робіт	Критерії оцінювання	

Тематичне оцінювання (Тестова контрольна робота)	Відповідно до форми контролю	1.Застосовувати професійну лексику та термінологію щодо приготування страв з риби та нерибних продуктів моря, у тому числі іноземною мовою. 2.Підбирати інструмент, інвентар, посуд та організовувати робоче місце для приготування страв з риби та нерибних продуктів моря. 3.Безпечно користуватися інструментом і обладнанням під час приготування страв. 4.Проводити санітарну обробку столового та кухонного посуду, інструментів, інвентарю. 5.Проводити обрахунки при приготуванні страв з риби та нерибних продуктів моря. 6.Готувати рибу та нерибні продукти моря до теплової обробки. 7. Готувати страви з риби та нерибних продуктів моря. 8. Дотримуватись рецептури та послідовності виконання технологічних операцій приготування страв з риби та нерибних продуктів моря. 9.Порціонувати та відпускати страви з риби та нерибних продуктів моря. 10.Перевіряти за органолептичними показниками якість страв з риби та нерибних продуктів моря. 11.Дотримуватись умов і термінів зберігання страв з риби та нерибних продуктів моря. Дотримуватись професійного етикету, відповідально ставитись до професійної діяльності	<u>Здобувач освіти самостійно:</u> - застосовує професійну лексику та термінологію в тому числі іноземною мовою щодо приготування страв з риби та нерибних продуктів моря, у тому числі іноземною мовою; - підбирає інструмент, інвентар, посуд та організовувати робоче місце для приготування страв з риби та нерибних продуктів моря; - безпечно користується інструментом і обладнанням під час приготування страв; - проводить санітарну обробку столового та кухонного посуду, інструментів, інвентарю; - проводить обрахунки при приготуванні страв з риби та нерибних продуктів моря; - готує рибу та нерибні продукти моря до теплової обробки; - готує страв з риби та нерибних продуктів моря; - дотримується рецептури та послідовності виконання технологічних операцій приготування страв з риби та нерибних продуктів моря; - порціонує та відпускає страв з риби та нерибних продуктів моря; - перевіряє за органолептичними показниками якість страв з риби та нерибних продуктів моря; - дотримується умов і термінів зберігання страв з риби та нерибних продуктів моря.
--	------------------------------	---	--

Професійно-теоретична підготовка		27 год
Професійно-практична підготовка, з них:		76 год
	Виробниче навчання	24 год
	Виробнича практика	52 год

Навчання проводиться з метою набуття знань, вмінь перевірки санітарного стану приміщень, обладнання, інструментів, інвентарю; підбору необхідного інструменту, інвентарю, посуду та організації робочого місця для приготування страв з різних видів м'ясної продукції з дотриманням правил охорони праці; експлуатації машин та механізмів; набуття вмінь з перевірки якості різних видів м'ясної продукції, знань кулінарного використання різних видів м'ясної продукції із дотриманням правил безпеки праці та санітарно-гігієнічних вимог.

Компетентність	Опис компетентностей			
	<i>Професійно-теоретична підготовка</i>		<i>Професійно-практична підготовка, з них:</i>	
	<i>Знає</i>	<i>Зміст матеріалу</i>	<i>Вміє</i>	<i>Зміст матеріалу</i>
ПК 9.1. <i>Здатність підготуватись до приготування страв з різних видів м'ясної продукції, організувати робоче місце</i>	- види технологічного устаткування, інвентарю, що використовують при приготуванні страв з різних видів м'ясної продукції; - правила експлуатації технологічного устаткування, інвентарю та ваговимірних приладів; - види кухонного посуду для приготування страв з різних видів м'ясної продукції; - правила підбору столового посуду для подавання страв з різних видів м'ясної продукції; - вимоги охорони праці при експлуатації устаткування, що використовують під час приготування страв з різних видів м'ясної продукції; - правила санітарної обробки кухонного посуду, інвентарю, їх маркування та використання у	Організація робочого місця при приготуванні страв з різних видів м'ясної продукції. Експлуатація технологічного устаткування для приготування страв з різних видів м'ясної продукції . Правила санітарної обробки столового та кухонного посуду при приготуванні страв з різних видів м'ясної продукції . Вимоги з охорони праці при експлуатації машин, механізмів для теплової обробки різних видів м'ясної продукції.	- розрахувати кількість інгредієнтів відповідно до кількості порцій; - визначити необхідність спецій для отримання смакових властивостей; - дотримуватися рецептур та послідовності виконання технологічних операцій приготування страв з м'яса , м'ясної котлетної та січеної маси; - підібрати до страви соуси та гарніри; - перевірити за органолептичними показниками якості страв з м'яса; - підбирати столовий посуд для подавання страв із м'яса, м'ясної котлетної та січеної маси;	Приготування страв з відварного м'яса з яловичини, свинини, баранини. Приготування порційних напівфабрикатів з яловичини, свинини, баранини. Приготування дрібних маткових напівфабрикатів з яловичини, свинини, баранини.

	процесі приготування страв з різних видів м'ясної продукції. Професійну лексику та термінологію, у тому числі іноземною мовою.		- оформлення страви з використовуючи елементи сучасного декору; - дотримуватися правил відпуску та температури подачі страв.	
ПК 9.2. Здатність готувати страви з м'яса, м'ясної котлетної та січеної маси, субпродуктів	- правила відбору інгредієнтів за якістю та кількістю відповідно до технологічних вимог, рецептура та послідовність виконання технологічних операцій приготування страв із м'яса, котлетної та січеної маси й субпродуктів; - технологія приготування страв із м'яса, котлетної та січеної маси й субпродуктів; - процеси, які відбуваються в м'ясі під час теплової обробки; - органолептичні показники якості приготовлених страв із м'яса, котлетної та січеної маси й субпродуктів; - правила підбору соусів та гарнірів для страв із м'яса, котлетної та січеної маси й субпродуктів; - умови та терміни зберігання, способи мінімізації відходів при приготуванні страв з м'яса, котлетної та січеної маси й субпродуктів; - види столового посуду для відпуску страв з м'яса, котлетної та січеної маси й субпродуктів; - норма відходів та температура подавання, правила оформлення, порціонування, подачі страв м'яса, котлетної та січеної маси й субпродуктів; - правила відбору інгредієнтів за якістю та кількістю відповідно до технологічних вимог, рецептура та	1.Правила відбору інгредієнтів за якістю та кількістю відповідно до технологічних вимог. 2.Процеси, які відбуваються в м'ясі під час теплової обробки. 3.Правила підбору соусів та гарнірів для страв із м'яса, м'ясної котлетної та січеної маси, субпродуктів. 4.Правила оформлення, порціонування, подачі страв з м'яса, м'ясної котлетної та січеної маси, субпродуктів. 5.Технологія приготування страв з риби та нерибних продуктів моря	- розрахувати кількість інгредієнтів відповідно до кількості порцій; - визначити необхідність спецій для отримання смакових властивостей; - дотримуватися рецептур та послідовності виконання технологічних операцій приготування страв з субпродуктів; - підібрати до страви соуси та гарніри; - перевірити за органолептичними показниками якості страв з субпродуктів; - підбирати столовий посуд для подавання страв із субпродуктів; - оформлення страви з використовуючи елементи сучасного декору; - дотримуватися правил відпуску та температури подачі страв; - послідовність виконання технологічних операцій приготування страв із птиці; - перевірити, за органолептичними показниками якості страв з птиці; - підбирати столовий посуд для подавання страв із птиці;	- Приготування страв з натуральної січеної маси, котлетної маси. - Приготування страв з субпродуктів.

	послідовність виконання технологічних операцій приготування страв із птиці. - технологія приготування страв з птиці; - процеси, які відбуваються в м'ясі під час теплової обробки; - органолептичні показники якості приготовлених страв із птиці; - правила підбору соусів та гарнірів для страв із птиці; - способи мінімізації відходів, умови та терміни зберігання приготовлених страв із птиці; - види столового посуду для відпуску страв із птиці; - правила оформлення, порціонування, подача страв із птиці; Правила проведення відповідних обрахунків при приготуванні страв Способи ефективного використання сировини, утилізації відходів		- порціонувати страви з птиці; - дотримуватися правил відпуску та температури подачі страв із птиці; - перевірити вихід готових страв із птиці; - дотримуватися умов і термінів зберігання страв з птиці.	
--	---	--	--	--

Контроль

Форма контролю	Критерії оцінювання	Перелік перевірних робіт	Критерії оцінювання
Тематичне оцінювання (Тестова контрольна робота)	Відповідно до форми контролю	1. Організовувати робоче місце. 2. Розраховувати кількість сировини для приготування страв. 3. Дотримання технологічного процесу приготування страв з м'яса, м'ясної котлетної та січеної маси, субпродуктів та страв із птиці. 4. Підбір гарнірів та соусів до страв. 5. Дотримувати правил відпуску та температури подачі страв із м'яса, м'ясної котлетної та січеної маси, субпродуктів та страв із птиці. 6. Перевірити вихід готових страв 7. Дотримуватися умов і термінів зберігання страв.	<u>Здобувач освіти самостійно:</u> - організовує робоче місце; - розраховує кількість сировини для приготування страв; - дотримується технологічного процесу приготування страв з м'яса, м'ясної котлетної та січеної маси, субпродуктів та страв із птиці; - підбирає гарніри та соуси до страв; - дотримується правил відпуску та температури подачі страв із м'яса, м'ясної котлетної та січеної маси, субпродуктів та страв із птиці; - перевіряє вихід готових страв; - дотримується умов і термінів зберігання страв.

РН 10. Готувати тісто та вироби з нього

Професійно-теоретична підготовка		34 год
Професійно-практична підготовка, з них:		76 год
	Виробниче навчання	24 год
	Виробнича практика	52 год

Навчання проводиться з метою набуття знань, вмінь перевірки санітарного стану приміщень, обладнання, інструментів, інвентарю; підбору необхідного інструменту, інвентарю, посуду та організації робочого місця для приготування прісного, дріжджового тіста, виробів з них з дотриманням правил охорони праці; експлуатації машин та механізмів; набуття вмінь з перевірки якості інгредієнтів для приготування прісного та дріжджового тіста, виробів з них, знань кулінарного використання різних видів продукції з тіста із дотриманням правил безпеки праці та санітарно-гігієнічних вимог.

<i>Компетентність</i>	<i>Опис компетентностей</i>			
	<i>Професійно-теоретична підготовка</i>		<i>Професійно-практична підготовка, з них:</i>	
	<i>Знає</i>	<i>Зміст матеріалу</i>	<i>Вміє</i>	<i>Зміст матеріалу</i>
<i>ПК 10.1.</i> <i>Здатність підготуватись до робочого процесу, організувати робоче місце</i>	- санітарні норми щодо інструментів, устаткування, посуду, робочого місця для приготування тіста та виробів з нього; - види інструменту, устаткування для приготування тіста та виробів з нього; правила їх експлуатації; - правила безпеки праці при роботі з інструментом, устаткуванням; - порядок отримання сировини із складу або від постачальника. Професійну лексику та термінологію, у тому числі іноземною мовою.	Порядок отримання сировини із складу або від постачальника. Безпека праці при експлуатації технологічного устаткування для приготування тіста та виробів з нього. Санітарно – гігієнічні вимоги до інструментів, устаткування, посуду, робочого місця. Вимоги з охорони праці при експлуатації машин, механізмів для приготування тіста та виробів з нього.	- застосовувати професійну лексику та термінологію в тому числі іноземною мовою стосовно виготовлення прісного тіста та виробів з нього - дотримуватися санітарних норм щодо інструментів, обладнання, посуду, робочого місця для приготування прісного тіста та виробів з нього; - вибирати інструмент, обладнання для приготування прісного тіста та виробів з нього; - дотримуватися правил безпеки праці при роботі з інструментом, обладнанням;	

			- розраховувати кількість сировини для приготування прісного тіста та виробів з нього; - отримувати сировину зі складу або від постачальника;	
<i>ПК 10. 2.</i> <i>Здатність виготовляти різні види прісного тіста та виробів з нього, в тому числі з різними начинками: вареників, пельменів, млинчиків тощо</i>	- види та ознаки доброякісного борошна; - види поліпшувачів для зміни клейковини борошна; - правила підготовки борошна, яєць, рідини для замішування прісного тіста; - вимоги до якості замішаного тіста; - умови і терміни зберігання прісного тіста; - способи мінімізації кількості відходів під час приготування напівфабрикатів та виробів з прісного тіста; - рецептура та послідовність виконання технологічних операцій приготування начинок та виробів з прісного тіста; - органолептичні показники якості виробів з прісного тіста. Норми виходу напівфабрикатів та готових страв з прісного тіста; - правила відпуску та температура подачі виробів з прісного тіста; - умови і терміни зберігання страв та кулінарних виробів з прісного тіста.	Правила відбору інгредієнтів за якістю та кількістю відповідно до технологічних вимог. Органолептичні показники якості виробів з прісного тіста. Процеси, що проходять під час замісу та випікання виробів. Способи оформлення та подавання виробів з прісного тіста. Технологія приготування прісного тіста та виробів з нього.	- визначати види та якість борошна; - застосовувати поліпшувачі для зміни клейковини борошна; - готувати прісне тісто для вареників, пельменів, локшини, пасти, млинчиків тощо відповідно до послідовності виконання технологічних операцій; - дотримуватись рецептури; - мінімізувати кількість відходів при приготуванні прісного тіста та виробів з нього; - перевіряти за органолептичними показниками якість приготовленого прісного тіста та виробів з нього; - дотримуватись умов і терміну зберігання прісного тіста та виробів з нього; - дотримуватись рецептури та послідовності виконання технологічних операцій приготування напівфабрикатів та виробів з прісного тіста; - готувати страви та кулінарні вироби з прісного тіста з різними начинками; - перевіряти за органолептичними показниками якість напівфабрикатів та готових страв з прісного тіста; - оформляти та відпускати вироби з прісного тіста;	Приготування начинок. Приготування млинчиків з різними начинками. Приготування прісного тіста. Приготування галушок, локшини. Приготування вареників пельменів.

			- дотримуватися умов і термінів зберігання напівфабрикатів та виробів з прісного тіста. Дотримуватись професійного етикету, відповідально ставитись до професійної діяльності.	
ПК 10.3. Здатність готувати дріжджове тісто та вироби з нього	- види технологічного устаткування, виробничого інвентарю, посуду для приготування безопарного дріжджового тіста та виробів з нього; - правила підбору продуктів за якістю і кількістю відповідно до технологічних вимог приготування безопарного дріжджового тіста та виробів з нього; - рецептура та послідовність виконання технологічних операцій приготування безопарного дріжджового тіста та виробів з нього; - рецептура та послідовність виконання технологічних операцій приготування фаршів та начинок; - рецептура та послідовність виконання технологічних операцій приготування виробів з безопарного дріжджового тіста; - вимоги до якості дріжджового тіста та виробів з нього. Правила проведення відповідних обрахунків при приготуванні страв. Способи ефективного використання сировини, утилізації відходів.	Технологія приготування фаршів. Технологія приготування дріжджового тіста безопарним та опарним способами, вироби з нього.	- застосовувати професійну лексику та термінологію в тому числі іноземною мовою стосовно виготовлення дріжджового тіста та виробів з нього - 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; - розраховувати кількість сировини для приготування дріжджового тіста та виробів з нього - підбирати сировину для приготування дріжджового тіста та виробів з нього; - підбирати сировину для приготування фаршів та начинок; - перевіряти за органолептичними показниками якість сировини для приготування дріжджового тіста та виробів з нього;	Приготування тіста безопарним способом та виробів з нього. Приготування тіста опарним способом та виробів з нього. Приготування здобного прісного тіста та виробів з нього.

			- готувати безопарне дріжджове тісто та вироби з нього: штучні, 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. Дотримуватись професійного етикету, відповідально ставитись до професійної діяльності.	
--	--	--	--	--

Контроль

Форма контролю	Критерії оцінювання	Перелік перевірних робіт	Критерії оцінювання
Тематичне оцінювання (Тестова контрольна робота)	Відповідно до форми контролю	1.Застосовувати професійну лексику та термінологію, в тому числі іноземною мовою стосовно виготовлення тіста та виробів з нього. 2.Дотримуватися санітарних норм щодо інструментів, обладнання, посуду,	<u>Здобувач освіти самостійно:</u> - застосовує професійну лексику та термінологію в тому числі іноземною мовою стосовно виготовлення тіста та виробів з нього; - дотримується санітарних норм щодо інструментів,

		робочого місця для приготування тіста та виробів з нього; 3.Вибирати інструмент, обладнання для приготування тіста та виробів з нього; 4.Дотримуватися правил безпеки праці при роботі з інструментом, обладнанням. 5.Розраховувати кількість сировини для приготування тіста та виробів з нього. 6.Отримувати сировину зі складу або від постачальника. 7.Визначати види та якість борошна. 8.Застосовувати поліпшувачі для зміни клейковини борошна. 9.Готувати тісто та вироби з нього відповідно до послідовності виконання технологічних операцій. 10.Дотримуватись рецептури. 11.Мінімізувати кількість відходів при приготуванні тіста та виробів з нього. 12.Перевіряти за органолептичними показниками якість приготовленого тіста та виробів з нього. 13.Дотримуватися умов і терміну зберігання тіста та виробів з нього. 14.Дотримуватись рецептури та послідовності виконання технологічних операцій приготування н/ф та виробів з тіста; готувати страви та кулінарні вироби з тіста з різними начинками. 15.Перевіряти за органолептичними показниками якість напівфабрикатів та готових страв з тіста; 16.Оформляти та відпускати вироби з тіста.	обладнання, посуду, робочого місця для приготування тіста та виробів з нього; - вибирає інструмент, обладнання для приготування тіста та виробів з нього; - дотримується правил безпеки праці при роботі з інструментом, обладнанням; - розраховує кількість сировини для приготування тіста та виробів з нього, - отримує сировину зі складу або від постачальника. - визначає види та якість борошна; - застосовує поліпшувачі для зміни клейковини борошна; - готує тісто та вироби з нього відповідно до послідовності виконання технологічних операцій використовуючи збірник рецептур та інструкційно-технологічні картки; - дотримується рецептури; - перевіряє за органолептичними показниками якість приготовленого тіста та виробів з нього; - дотримується умов і терміну зберігання тіста та виробів з нього; - дотримується рецептури та послідовності виконання технологічних операцій приготування напівфабрикатів та виробів з тіста; - готує страви та кулінарні вироби з тіста з різними начинками; - перевіряє за органолептичними показниками якість напівфабрикатів та готових страв з тіста; - оформляє та відпускає вироби з тіста; - дотримується умов і термінів зберігання напівфабрикатів та виробів з тіста.
--	--	--	---

		17.Дотримуватися умов і термінів зберігання напівфабрикатів та виробів з тіста. Дотримуватись професійного етикету, відповідально ставитись до професійної діяльності.	
--	--	---	--

РН 11. Готувати холодні страви та закуски

Професійно-теоретична підготовка	34 год
Професійно-практична підготовка, з них:	70 год
Виробниче навчання	28 год
Виробнича практика	42 год

Навчання проводиться з метою набуття знань, вмінь перевірки санітарного стану приміщень, обладнання, інструментів, інвентарю; підбору необхідного інструменту, інвентарю, посуду та організації робочого місця для приготування страв з різних видів м'ясної продукції з дотриманням правил охорони праці; експлуатації машин та механізмів; набуття вмінь з перевірки якості різних видів м'ясної продукції, знань кулінарного використання різних видів м'ясної продукції із дотриманням правил безпеки праці та санітарно-гігієнічних вимог.

<i>Компетентність</i>	<i>Опис компетентностей</i>			
	<i>Професійно-теоретична підготовка</i>		<i>Професійно-практична підготовка, з них:</i>	
	<i>Знає</i>	<i>Зміст матеріалу</i>	<i>Вміє</i>	<i>Зміст матеріалу</i>
<i>ПК 11.1.</i> <i>Здатність</i> <i>готувати салати,</i> <i>овочеві закуски,</i> <i>холодні страви і закуски із</i> <i>сиру, яєць</i>	- види технологічного устаткування, виробничого інвентарю, посуду для приготування холодних страв і закусок із сиру та яєць; - загальна характеристика сировини для приготування холодних страв і закусок із сиру та яєць;	Організація робочого місця при приготуванні холодних страв та закусок. Види технологічного устаткування, виробничого інвентарю, посуду для приготування холодних страв і закусок.	- підбирати сировину для салатів, овочевих закусок, холодних страв і закусок із сиру, яєць; - готувати сировину для салатів, овочевих закусок, холодних страв і закусок із сиру, яєць - перевіряти за органолептичними показниками	Приготування салатів, овочевих закусок, холодних страв і закусок із сиру, яєць.

	- органолептичні показники якості, правила підготовки сировини для виготовлення холодних страв та закусок із сиру та яєць; - умови та термін зберігання сировини для приготування холодних страв і закусок із сиру та яєць; - правила відбору інгредієнтів за якістю та кількістю відповідно до технологічних вимог салатів, овочевих закусок із яєць та сиру; - рецептура та послідовність виконання технологічних операцій приготування салатів, овочевих закусок, холодних страв, закусок із сиру та яєць; - органолептичні показники якості салатів, овочевих закусок, холодних страв з яєць та сиру; - способи оформлення та подавання салатів, овочевих закусок, холодних страв, закусок із сиру та яєць; - види посуду для подавання салатів, овочевих закусок, холодних страв, закусок із сиру та яєць; - правила порціонування та відпуску салатів, овочевих закусок, холодних страв, закусок із сиру та яєць. Професійну лексику та термінологію, у тому числі іноземною мовою. Правила проведення відповідних обрахунків при приготуванні страв.	Правила санітарної обробки столового та кухонного посуду при приготуванні салатів, овочевих закусок, холодних страв і закусок із сиру, яєць. Вимоги з охорони праці при експлуатації машин, механізмів при приготуванні салатів, овочевих закусок, холодних страв і закусок із сиру, яєць. Технологія приготування салатів, овочевих закусок, холодних страв і закусок із сиру, яєць.	якість сировини для салатів, овочевих закусок, холодних страв і закусок із сиру, яєць; - готувати салати, овочеві закуски, холодні страви, закуски із сиру, яєць; - оформляти, порціонувати та відпускати салати, овочеві закуски, холодні страви, закуски із сиру, яєць; - підбирати до салатів соуси та салатні заправки; - оформляти салати, овочеві закуски, холодні страви, закуски із сиру, яєць використовуючи сучасні елементи декору; - перевіряти органолептичним методом якість салатів, овочевих закусок, холодних страв, закусок із сиру, яєць; - підбирати столовий посуд для подавання салатів, овочевих закусок, холодних страв, закусок із сиру, яєць; - порціонувати салати, 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	
ПК 11.2. Здатність готувати холодні страви з риби	- правила відбору інгредієнтів за якістю та кількістю відповідно до технологічних вимог приготування холодних страв та закусок з риби; - рецептура та послідовність виконання технологічних операцій	Технологія приготування холодних страв з риби.	- організовувати робоче місце під час приготування холодних страв та закусок з риби; - підбирати виробничий інвентар, обладнання;	Приготування холодних страв та закусок з риби.

	приготування холодних страв та закусок з риби;. - органолептичні показники якості холодних страв та закусок з риби;. - способи оформлення та подавання холодних страв та закусок із риби;. - види посуду для подавання холодних страв та закусок із риби;. - правила порціонування та відпуску холодних страв та закусок із риби.		- 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 та закусок 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 показниками якість холодних страв та закусок з риби;. - перевіряти вихід готових страв;. - дотримуватись умов і термінів зберігання холодних страв та закусок з риби.	
<i>ПК 11.3.</i> <i>Здатність готувати холодні страви і закуски з м'яса птиці та субпродуктів</i>	- види технологічного устаткування, виробничого інвентарю, посуду для приготування холодних страв і закусок із м'яса, птиці та субпродуктів;. - правила відбору інгредієнтів за якістю та кількістю відповідно до технологічних вимог приготування	Види технологічного устаткування, виробничого інвентарю, посуду для приготування холодних страв і закусок з м'яса птиці та субпродуктів. Технологія приготування холодних страв та закусок з м'яса, птиці та субпродуктів	- 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	Приготування холодних страв і закусок з м'яса птиці та субпродуктів.

	холодних страв та закусок з м'яса, птиці та субпродуктів; - рецептура та послідовність виконання технологічних операцій приготування холодних страв та закусок з м'яса, птиці та субпродуктів; - органолептичні показники якості, правила підготовки сировини для виготовлення холодних страв та закусок із м'яса, птиці та субпродуктів; - сучасні способи оформлення та подавання холодних страв та закусок з м'яса, птиці та субпродуктів; - види посуду для подавання холодних страв та закусок з м'яса, птиці та субпродуктів; - правила порціонування та відпуску холодних страв, закусок з м'яса, птиці та субпродуктів. Способи ефективного використання сировини, утилізації відходів.		закусок з м'яса птиці та субпродуктів; - підбирати столовий посуд для подавання холодних страв та закусок з м'яса птиці та субпродуктів; - підбирати сировину для приготування холодних страв з м'яса птиці та субпродуктів; - перевіряти за органолептичними показниками якість сировини для холодних страв та закусок з м'яса птиці та субпродуктів; - готувати холодні страви та закуски з м'яса птиці та субпродуктів; - мінімізувати кількість відходів при приготуванні холодних страв та закусок з м'яса птиці та субпродуктів; - оформляти, порціонувати та відпускати холодні страви та закуски з м'яса птиці та субпродуктів, використовуючи сучасні елементи декору; - перевіряти за органолептичними показниками якість холодних страв та закусок з м'яса птиці та субпродуктів; - перевіряти вихід готових страв; - дотримуватись умов і термінів зберігання холодних страв та закусок з м'яса птиці та субпродуктів.	
Контроль				
Форма контролю	Критерії оцінювання	Перелік перевірних робіт	Критерії оцінювання	
Тематичне оцінювання (Тестова контрольна робота)	Відповідно до форми контролю	1. Організовувати робоче місце для приготування холодних страв та закусок.	<u>Здобувач освіти само стійно:</u> - організовує робоче місце для приготування холодних страв та закусок;	

		2. Підбирати виробничий інвентар, обладнання, безпечно користуватися ним під час приготування холодних страв та закусок. 3. Підбирати столовий посуд для подавання холодних страв та закусок. 4. Підбирати сировину для приготування холодних страв та закусок. 5. Перевіряти за органолептичними показниками якість сировини для холодних страв та закусок. 6. Готувати холодні страви та закуски. 7. Оформляти, порціонувати та відпускати холодні страви та закуски, використовуючи сучасні елементи декору. 8. Перевіряти за органолептичними показниками якість холодних страв та закусок. 9. Перевіряти вихід готових страв. 10. Дотримуватись умов і термінів зберігання холодних страв та закусок.	- підбирає виробничий інвентар, обладнання, безпечно користуватися ним під час приготування холодних страв та закусок; - підбирає столовий посуд для подавання холодних страв та закусок; - розраховує кількість сировини для приготування холодних страв та закусок; - підбирає сировину для приготування холодних страв та закусок; - перевіряє за органолептичними показниками якість сировини для холодних страв та закусок; - готує бутерброди, салати, холодні страви та закуски з овочів, сиру, яєць, риби, м'яса птиці та субпродуктів згідно Збірника рецептур та інструкційно-технологічних карток; - оформляє, порціонує та відпускає холодні страви та закуски, використовуючи сучасні елементи декору; - перевіряє за органолептичними показниками якість холодних страв та закусок; перевіряє вихід готових страв; - дотримується умов і термінів зберігання холодних страв та закусок.
--	--	---	--

РН 12. Готувати солодкі страви та напої

Професійно-теоретична підготовка		26 год
Професійно-практична підготовка, з них:		70 год
	Виробниче навчання	20 год
	Виробнича практика	50 год

Навчання проводиться з метою набуття знань, вмінь перевірки санітарного стану приміщень, обладнання, інструментів, інвентарю; підбору необхідного інструменту, інвентарю, посуду та організації робочого місця для приготування солодких страв та напоїв з дотриманням правил охорони праці; експлуатації машин та механізмів; набуття вмінь з перевірки якості інгредієнтів для

приготування солодких страв та напоїв, знань кулінарного використання різних видів солодких страв та напоїв із дотриманням правил безпеки праці та санітарно-гігієнічних вимог.

<i>Компетентність</i>	<i>Опис компетентностей</i>			
	<i>Професійно-теоретична підготовка</i>		<i>Професійно-практична підготовка, з них:</i>	
	<i>Знає</i>	<i>Зміст матеріалу</i>	<i>Вміє</i>	<i>Зміст матеріалу</i>
<i>ПК 12.1. Здатність готувати солодкі страви</i>	- види кухонного посуду та технологічного устаткування, виробничого інвентарю, що використовують при приготуванні солодких страв; - правила експлуатації технологічного устаткування, виробничого інвентарю та ваговимірювальних приладів; - види столового посуду для подавання солодких страв; - правила відбору продуктів за якістю і кількістю відповідно до технологічних вимог приготування солодких страв; - рецептура та послідовність виконання технологічних операцій приготування солодких страв; - органолептичні показники якості солодких страв; - способи оформлення та подавання солодких страв; - види посуду для подавання солодких страв; - правила порціонування солодких страв. Професійну лексику та термінологію, у т.ч. іноземною мовою.	Організація робочого місця при приготуванні солодких страв та напоїв. Експлуатація технологічного устаткування для приготування солодких страв та напоїв. Правила санітарної обробки столового та кухонного посуду при приготуванні солодких страв та напоїв. Вимоги з охорони праці при експлуатації машин, механізмів для теплової обробки риби та нерибних продуктів моря. Технологія приготування солодких страв.	- організовувати робоче місце під час приготування солодких страв; - підбирати виробничий інвентар, обладнання, безпечно користуватися ним під час приготування солодких страв; - підбирати столовий посуд для подавання солодких страв; - підбирати сировину для приготування солодких страв; - перевіряти за органолептичними показниками якість сировини для солодких страв; готувати солодкі страви відповідно до рецептури; мінімізувати кількість відходів при приготуванні солодких страв; - оформляти, порціонувати та відпускати солодкі страви, використовуючи сучасні елементи декору; - перевіряти за органолептичними показниками якість солодких страв; - перевіряти вихід готових страв; - дотримуватись умов і термінів зберігання солодких страв.	Приготування солодких страв.
<i>ПК 12.2. Здатність готувати напої</i>	- види кухонного посуду та технологічного устаткування, виробничого інвентарю, що	Технологія приготування напоїв.	- організовувати робоче місце для приготування напоїв; - підбирати виробничий інвентар, обладнання, безпечно	Приготування напоїв.

	використовують при приготуванні напоїв; - правила експлуатації технологічного устаткування, виробничого інвентарю; - види посуду для подавання напоїв; - правила відбору продуктів за якістю і кількістю відповідно до технологічних вимог приготування напоїв; - рецептура та послідовність виконання технологічних операцій приготування напоїв; - органолептичні показники якості напоїв; - правила порціонування напоїв; - способи подавання напоїв. Правила проведення відповідних обрахунків при приготуванні страв. Правила створення та заповнення нормативної документації Способи ефективного використання сировини, утилізації відходів		користуватися ним під час приготування напоїв; - підбирати посуд для подавання напоїв; підбирати сировину для приготування напоїв; - перевіряти за органолептичними показниками якість сировини для приготування напоїв; - готувати напої відповідно до рецептури; порціонувати та відпускати напої; - перевіряти за органолептичними показниками якість напоїв; - перевіряти вихід напоїв.	
--	--	--	--	--

Контроль

Форма контролю	Критерії оцінювання	Перелік перевірних робіт	Критерії оцінювання
Тематичне оцінювання (Тестова контрольна робота)	Відповідно до форми контролю	1. Застосовувати професійну лексику та термінологію в тому числі іноземною мовою стосовно приготування солодких страв та напоїв. організовувати робоче місце під час приготування солодких страв та напоїв. 2. Підбирати виробничий інвентар, обладнання, безпечно користуватися ним під час приготування солодких страв та напоїв. 3. Підбирати столовий посуд для подавання солодких страв та напоїв. 4. Підбирати сировину для приготування солодких страв та напоїв.	<u>Здобувач освіти самостійно:</u> - застосовує професійну лексику та термінологію, в тому числі іноземною мовою стосовно виготовлення тіста та виробів з нього; - організовує робоче місце під час приготування солодких страв та напоїв; - підбирає виробничий інвентар, обладнання, безпечно користуватися ним під час приготування солодких страв та напоїв; - підбирає столовий посуд для подавання солодких страв та напоїв; - підбирає сировину для приготування солодких страв та напоїв; - перевіряє за органолептичними показниками якість сировини для солодких страв та напоїв;

		5. Перевіряти за органолептичними показниками якість сировини для солодких страв та напоїв. 6. Готувати солодкі страви відповідно до рецептури. 7. Мінімізувати кількість відходів при приготуванні солодких страв та напоїв. 8. Оформляти, порціонувати та відпускати солодкі страви та напої, використовуючи сучасні елементи декору. 9. Перевіряти за органолептичними показниками якість солодких страв та напоїв. 10. Перевіряти вихід готових солодких страв та напоїв; 11. Дотримуватись умов і термінів зберігання солодких страв та напоїв. Дотримуватись професійного етикету, відповідально ставитись до професійної діяльності	- готує солодкі страви та напої відповідно до рецептури; збірника рецептур, інструкцій - но-технологічних карток. - мінімізує кількість відходів при приготуванні солодких страв та напоїв; - оформляє, порціонує та відпускає солодкі страви та напої, використовує сучасні елементи декору; - перевіряє за органолептичними показниками якість солодких страв та напоїв; - перевіряє вихід готових страв; - дотримується умов і термінів зберігання солодких страв та напоїв.
--	--	--	--

Зведена таблиця по розрядам, результатам навчання та предметам

Професія: Кухар

Рівень кваліфікації: 3,4 розряд

№ п/п	Навчальні предмети за видами підготовки	Кількість годин	КК	3 розряд							4 розряд				
				РН1	РН2	РН3	РН4	РН5	РН6	РН7	РН8	РН9	РН10	РН11	РН12
I.	Загально-професійна підготовка	67	67	4	5	10	11	6	4	5	3	4	4	7	4

[illegible]

Контроль за освітнім процесом та форми атестації

За результатами здобуття кожної професійної кваліфікації проводиться державна та/або проміжна (поетапна) кваліфікаційна атестація, що передбачає оцінювання набутих компетентностей й визначається параметрами: «знає – не знає»; «уміє – не вміє». Поточне оцінювання проводиться відповідно до чинних нормативно — правових актів.

Педагогічними працівниками закладу освіти організовується та здійснюється поточний, тематичний, проміжний і вихідний контроль знань, умінь та навичок здобувачів освіти, їх кваліфікаційна атестація. Представники роботодавців, їх організацій та

об'єднань долучаються до тематичного, вихідного контролю знань, умінь та навичок здобувачів освіти та безпосередньо беруть участь у кваліфікаційній атестації.

Після завершення навчання кожен здобувач освіти вміє 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 педагогічними працівниками, представниками підприємств, установ та організацій відповідно до вимог цього професійного стандарту, потреб роботодавців галузі, сучасних технологій та новітніх матеріалів та затверджується адміністрацією училища.

Критерії кваліфікаційної атестації випускників розробляються педагогічними працівниками училища разом з роботодавцями і ґрунтуються на компетентнісному підході відповідно до вимог цього професійного стандарту, потреб роботодавців, сучасних технологій та новітніх матеріалів і погоджуються з регіональними органами освіти.

Порядок проведення кваліфікаційної атестації здобувачів освіти та присвоєння їм кваліфікації визначається центральним органом виконавчої влади, що забезпечує формування державної політики у сфері трудових відносин, за погодженням із

центральним органом виконавчої влади, що забезпечує формування та реалізує державну політику у сфері освіти і науки.

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

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

Заклад професійної (професійно-технічної) освіти може видавати документи (сертифікати) власного зразка на кожен окремий результат навчання.

Вимоги стандартів професійної (професійно-технічної) освіти

Стандарт професійної (професійно-технічної) освіти СП(ПТ)О 5122.I.56.10-2021, код – 5122, професія – «Кухар», кваліфікація – кухар 3, 4 - го розряду, затверджений наказом Міністерства освіти і науки України «Про затвердження стандарту професійної (професійно-технічної) освіти з професії «Кухар».

Стандарт професійної (професійно-технічної) освіти містить вимоги до результатів навчання: перелік та опис ключових компетентностей за професією, загальні знання та вміння за професією, перелік результатів навчання для професійного (професійно-технічного) навчання або перепідготовки, перелік результатів навчання для первинної професійної підготовки, зміст (опис) результатів навчання.

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 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 орієнтовані на трудові функції як відносно автономні одиниці трудової діяльності, формуються на основі переліку ключових і професійних компетентностей та їх опису.

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

Освітній рівень вступника: базова або повна загальна середня освіта.

Первинна професійна підготовка передбачає здобуття особою всіх 12 результатів навчання, що визначені СП(ПТ)О. СП(ПТ)О визначено загальні знання та вміння для професії, що в повному обсязі включаються до змісту першого результату навчання при первинній професійній підготовці.

До перового результату навчання при первинній професійній підготовці включаються такі ключові компетентності як «Особистісна, соціальна й навчальна компетентність», «Громадянсько-правова компетентність», «Цифрова компетентність».

Підприємницька компетентність формується на завершальному етапі освітньої програми.

Математична, екологічна та енергоефективна компетентності формуються впродовж освітньої програми в залежності від результатів навчання.

СП(ПТ)О встановлює максимально допустиму кількість годин при первинній професійній підготовці для досягнення результатів навчання. Кількість годин для кожного окремого результату навчання визначається цією освітньою програмою.

Професійне (професійно-технічне) навчання або перепідготовка передбачає здобуття особою результатів навчання 1-7, що визначені для первинної професійної підготовки.

Загальні знання та вміння, перелік та зміст ключових компетентностей при проведенні професійного (професійно-технічного) навчання або перепідготовки

визначається освітньою програмою в залежності від наявності в особи документів про освіту чи присвоєння кваліфікації, набутого досвіду (неформальна чи інформальна освіта).

При організації перепідготовки, професійного (професійно-технічного) навчання або навчанні на виробництві строк професійного навчання може бути скороченим за результатами вхідного контролю. Вхідний контроль знань, умінь та навичок здійснюється відповідно до законодавства.

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

Обліковими одиницями навчального часу є:

академічна година тривалістю 45 хвилин;

урок виробничого навчання, тривалість якого не перевищує 6 академічних годин; навчальний день, тривалість якого не перевищує 8 академічних годин; навчальний тиждень, тривалість якого не перевищує 36 академічних годин.

Навчальний (робочий) час здобувача освіти в період проходження виробничої практики встановлюється залежно від режиму роботи підприємства, установи, організації відповідно до законодавства.

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

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

Освітня програма включає додаткові компетентності, регіональний компонент, предмети за вибором здобувача освіти. Розподіл навчального навантаження визначається робочим навчальним планом залежно від освітньої програми та включає

теоретичну та практичну підготовку, консультації, кваліфікаційну атестацію.

Робочі навчальні плани розробляються самостійно закладом освіти, підприємствами, установами та організаціями, погоджуються із роботодавцями, навчально — методичним кабінетом професійно-технічної освіти та затверджуються органами управління освітою.

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

Відповідальний за розробку освітньої програми _____ Неля САВЧЕНКО