

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ДЕПАРТАМЕНТ ОСВІТИ І НАУКИ
ЛЬВІВСЬКОЇ ОБЛАСНОЇ ДЕРЖАВНОЇ АДМІНІСТРАЦІЇ

БОРИСЛАВСЬКИЙ ПРОФЕСІЙНИЙ ЛІЦЕЙ

ПОГОДЖЕНО

ЗАТВЕРДЖУЮ

Директор

_____ Ярослав КИРЧЕЙ

« ____ » _____ 2022 р.

ОСВІТНЯ ПРОГРАМА

Професія: Кухар

Код: 5122

Кваліфікація: Кухар 3-го розряду

Кухар 4-го розряду

Розглянуто на засіданні методичної комісії з
підготовки робітників за професіями сфери
обслуговування

Протокол №__ від __.06.2022 р.

Голова комісії: _____ Н.М. Удовенко

Схвалено на засіданні педагогічної ради
Протокол №__ від __.06. 22 р.

ПРОФІЛЬ
освітньої програми

Повна назва закладу	Бориславський професійний ліцей
Реєстраційний номер/ ідентифікаційний код ЗП(ПТ)О у ЄДЕБО	01675
Посилання на офіційний веб-сайт ЗП(ПТ)О	https://boryslavpl.lviv.ua/
Розробники освітньої програми:	Удовенко Наталія Миколаївна – голова методичної комісії з підготовки робітників за професіями сфери обслуговування, викладач-методист професійно-технічної підготовки Цюник Ірина Зенонівна – старший викладач професійно-технічної підготовки Кігічак Стефанія Миколаївна – старший викладач професійно-технічної підготовки Бубнова Ольга Іванівна – майстер виробничого навчання Кулиняк Ольга Ігорівна – майстер виробничого навчання, «майстер виробничого навчання II категорії» Луців Іванна Романівна – майстер виробничого навчання Паращак Іванна Богданівна – майстер виробничого навчання, «майстер виробничого навчання II категорії», в.о. методиста ліцею
Реквізити рішення про одержання ліцензії на провадження освітньої діяльності у сфері професійної(професійно-технічної) освіти за професією, атестаційне свідоцтво на професію/ї	Рішення Акредитаційної комісії від 03.06.2014 р., протокол №109 (наказ МОН України від 11.06.2014 №2323л) Рішення Акредитаційної комісії від 17.11.2015 р., протокол №119 Рішення Акредитаційної комісії від 19.01.2021 р., протокол №141 про атестацію
Мета освітньої програми	Формування професійних і розвиток ключових компетентностей здобувача освіти для успішної роботи у закладах ресторанного господарства, мобільності на ринку праці, перспективного його кар'єрного зростання впродовж життя
Код та назва професії/кредити	5122 Кухар
Освітня кваліфікація	кваліфікований робітник
Професійна кваліфікація (повна/часткова),	Кухар 4 розряду
Рівень НРК	базовий 4

Відповідність вимогам державного стандарту професійної (професійно-технічної) освіти чи професійного стандарту (в разі наявності)	Відповідно до СП(ПТ)О 5122.І.56.10-2021 затвердженого наказом МОН України від 26.11.2021 р. № 1133
Вид професійної (професійно-технічної) освіти	формальна
Форма професійної (професійно-технічної) освіти	очна
Вимоги до потенційного здобувача освіти	базова, повна загальна середня освіта
Обсяг загального навантаження на здобувача освіти	1440
Мова (мови) навчання	українська
Документ про завершення освіти	диплом кваліфікованого робітника
Обов'язкові компоненти	Технологія приготування їжі з основами товарознавства; Устаткування закладів ресторанного господарства; Організація виробництва та обслуговування; Охорона праці; Загальнопрофесійний компонент
Освітні компоненти для вибору	Дитяче харчування; Кухні світу; Дієтичне харчування
Корекційно-розвитковий складник (за потреби): назва, обсяг	
Внутрішня система якості (процедура оцінювання (поточний, проміжний, підсумковий контроль), присудження/присвоєння кваліфікацій)	поточний, проміжний, підсумковий контроль, атестація, залік, державна кваліфікаційна атестація
Коротка інформація про роботодавця щодо організації практичного навчання (назва, вид економічної діяльності, № та дата угоди, термін дії).	заклади ресторанного господарства
Можливість подальшої освіти/працевлаштування	• професійна (професійно-технічна) освіта – перепідготовка з урахуванням здобутих результатів навчання; підвищення кваліфікації при наявності стажу роботи за професійною кваліфікацією “Кухар 4 розряду” не менше 1 року • фахова передвища освіта – можуть прийматися на другий (третій) курс або на перший курс (зі скороченим строком навчання) відповідно до умов вступу до закладів фахової передвищої освіти; • вища освіта - на загальних засадах відповідно до умов вступу до закладів вищої освіти; • працевлаштування - у закладах ресторанного господарства, на кухні, у цеху чи іншому залі, пристосованому та обладнаному для приготування їжі

ЗАГАЛЬНА ХАРАКТЕРИСТИКА

Повна назва закладу	Бориславський професійний ліцей		
Назва професії	Кухар, бармен, офіціант	Кухар, кондитер, бармен	Кухар, офіціант
Кваліфікація	Кухар 4-го розряду	Кухар 4-го розряду	Кухар 4-го розряду
Рівень освіти	II	II	II
Вид професійної підготовки	Первинна професійна підготовка	Первинна професійна підготовка	Первинна професійна підготовка
Форма навчання	денна	денна	денна
Строки навчання	3 роки 7 місяців	3 роки 9 місяців	1 рік 5 місяців
Відповідність вимогам державного стандарту професійної (професійно-технічної) освіти чи професійного стандарту (в разі наявності)	Відповідно до СП(ПТ)О 5122.1.56.10-2021 затвердженого наказом МОН України від 26.11.2021 р. № 1133		
Вимоги до рівня освіти осіб, які можуть розпочати навчання за такою програмою	Базова загальна середня освіта	Базова загальна середня освіта	Повна загальна середня освіта
Вимоги до віку особи, в разі досягнення якого може бути присвоєна відповідна кваліфікація	немає	немає	немає
Форми вихідного контролю	Поетапна кваліфікаційна атестація	Поетапна кваліфікаційна атестація	Поетапна кваліфікаційна атестація

ОЧІКУВАНІ РЕЗУЛЬТАТИ НАВЧАННЯ ЗДОБУВАЧА ОСВІТИ

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

Повинен **вміти**: застосовувати загальні правила охорони праці у професійній діяльності; застосовувати загальні правила санітарії та гігієни; 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; виготовляти та порціонувати напівфабрикати з риби, яловичини, свинини, баранини; здійснювати підготовку риби осетрових порід до теплової обробки; готувати птицю для варіння та смаження; готувати страви та кулінарні вироби масового попиту із застосуванням різних способів теплової кулінарної обробки; виготовляти холодні страви та закуски: салати овочеві, з м'ясом, вінегрети, рибу під маринадом, холодці тощо; варити бульйони (м'ясні, м'ясо-кісткові, рибні, грибні) та супи (заправні, пюреподібні, холодні, солодкі, молочні); готувати різні види пасерування та соусів на бульйонах, молоці, сметані; готувати другі страви з м'яса, риби, овочів, круп у вареному, тушкованому, запеченому, смаженому вигляді (м'ясо відварне, рибу відварну, смажену, парову, овочі фаршировані, запіканки з овочів, круп, молочні страви тощо); готувати гарячі та холодні напої, солодкі страви; готувати прісне здобне, дріжджове тісто, формувати та випікати з нього вироби; видавати виготовлені страви.

Перелік освітніх компонентів (компетентностей/навчальних предметів)

з визначенням їх обсягу

№ з/п	Напрямок підготовки	Код РН	Кількість годин	
			М1-М2	М3
1	Загальнопрофесійна підготовка		52	17
1.1	Основи трудового законодавства	РН 1	17	
1.2	Основи галузевої економіки та підприємництва	РН 12		17
1.3	Основи професійної етики	РН 1	6	
1.4	Англійська мова за професійним спрямуванням	РН 6 – РН 7	5	
1.5	Санітарія, гігієна і фізіологія	РН – РН 7	24	
2	Професійно-теоретична підготовка		172	213
2.1	Технологія приготування їжі з основами товарознавства	РН 1 – РН 12	102	186
2.2	Охорона праці	РН – РН 5	30	
2.3	Устаткування підприємств харчування	РН 1 – РН 12	17	14
2.4	Організація виробництва та обслуговування	РН – РН 12	23	13
3	Професійно-практична підготовка		349	465
3.1	Виробниче навчання	РН – РН 12	174	192
3.2	Виробнича практика	РН 1 – РН 12	175	273
4	Кваліфікаційна пробна робота			7
5	Консультації			20
6	ДКА (або ПКА при продовженні навчання)			7
7	Загальний обсяг навчального часу (без п.4,5)		1275	

Таблиці відповідності компетентностей навчальним предметам

Професія: 5122 Кухар Кваліфікація: Кухар 3-4-го розрядівЗагальний фонд навчального часу – 1275 годин

№ з/п	Напрямок підготовки	Кількість годин													
		Всього годин	РН	РН 1	РН 2	РН 3	РН 4	РН 5	РН 6	РН 7	РН 8	РН 9	РН 10	РН 11	РН 12
1	Загальнопрофесійна підготовка	69	26	4	1	1	2	3	6	9					17
1.1	Основи трудового законодавства	17		17											
1.2	Основи галузевої економіки та підприємництва	17													17
1.3	Основи професійної етики	6		6											
1.4	Англійська мова за професійним спрямуванням	5							2	3					
1.5	Санітарія, гігієна і фізіологія	24	6	1	1	1	2	3	4	6					
2	Професійно-теоретична підготовка	385	23	12	14	23	39	27	12	22	37	67	39	44	26
2.1	Технологія приготування їжі з основами товарознавства	288		5	8	17	31	19	6	16	31	63	34	39	19
2.2	Охорона праці	30	20	2	2	2	2	2							
2.3	Устаткування підприємств харчування	31		3	2	2	1	3	2	4	3	2	3	3	3
2.4	Організація виробництва та обслуговування	36	3	3	2	2	3	4	4	2	2	2	3	2	4
3	Професійно-практична підготовка	814	6	19	39	33	45	83	72	52	126	143	79	59	58
3.1	Виробниче навчання	366	6	12	18	12	24	48	30	24	42	66	30	24	30
3.2	Виробнича практика	448		7	21	21	21	35	42	28	84	77	49	35	28
4	Кваліфікаційна пробна робота	7													7
5	Консультації	20													
6	ДКА (або ПКА при продовженні навчання)	7													7
7	Загальний обсяг навчального часу (без п.4,5)	1275	35	56	54	57	84	114	90	83	162	210	119	103	108

ПОГОДЖЕНО

ЗАТВЕРДЖУЮ

Директор Бориславського професійного ліцею

« ____ » _____ 2022 р. Ярослав КИРЧЕЙ

Таблиця відповідності компетентностей навчальним предметам

Професія: *Кухар*

Рівень кваліфікації: 3-4 розряд

Загальнопрофесійний базовий блок

№ з/п	Освітні компоненти (навчальні предмети)	Кількість годин	
		Всього	З них ЛПР
1.	Загальнопрофесійна підготовка	6	
1.1	Санітарія, гігієна і фізіологія	6	
2	Професійно-теоретична підготовка	23	
2.1	Охорона праці	20	
2.2	Організація виробництва та обслуговування	3	
3	Професійно-практична підготовка	6	
3.1	Виробниче навчання	6	
3.2	Виробнича практика	-	
	Бюджет навчального часу	35	

Позна-чення	Загальнопрофесійні компетентності	Зміст загальнопрофесійних компетентностей	Назви предметів	К-ть годин
ЗПК		Знати: загальні правила санітарії та гігієни у професійній діяльності: стандарти ISO 9001, ISO 22000, HACCP (ХАССП); загальні відомості про фізіологію харчування	Санітарія, гігієна і фізіологія	6
		Уміти: застосовувати загальні правила санітарії та гігієни;	Виробниче навчання	3
ЗПК		Знати: загальні відомості про професію та професійну діяльність; типи, види підприємств громадського харчування; загальні відомості про організацію виробництва на підприємствах громадського харчування;	Організація виробництва та обслуговування	3
ЗПК		Знати: 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.	Охорона праці	20
ЗПК		Уміти: застосовувати загальні правила охорони праці у професійній діяльності; застосовувати загальні правила санітарії та гігієни; 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.	Виробниче навчання	3

Розглянуто на засіданні методичної комісії

Протокол № ____ від _____ 2022 р.

Голова комісії: _____ Н.М. Удовенко

Навчальний модуль

РН 1. Обробляти овочі, гриби, фрукти, ягоди, горіхоплідні та готувати напівфабрикати з них

№ з/п	Освітні компоненти (навчальні предмети)	Кількість годин	
		Всього	З них ЛПП
1.	Загально-професійна підготовка	24	2
1.1	Основи правознавства та трудового законодавства	17	2
1.2	Основи професійної етики	6	
1.3	Санітарія, гігієна і фізіологія	1	
2.	Професійно-теоретична підготовка	13	2
2.1	Охорона праці	2	
2.2	Технологія приготування їжі з основами товарознавства	5	1
2.3	Устаткування підприємств харчування	3	1
2.4	Організація виробництва та обслуговування	3	
3	Професійно-практична підготовка	19	
3.1	Виробниче навчання	12	
3.2	Виробнича практика	7	
	Бюджет навчального часу	56	4

* Виробнича практика буде проведена в кінці вивчення всіх модулів даного кваліфікаційного рівня.

Позначення	Професійні компетентності	Зміст професійних компетентностей	Назва предметів	К-ть годин
ПК 1.	Здатність підготуватися до обробки овочів, грибів, ягід, організувати робоче місце	Знати: санітарно-гігієнічні вимоги до робочого місця та особистої гігієни працівника;	Санітарія, гігієна і фізіологія	0,25
		Знати: організацію роботи овочевого цеху; види інструменту, обладнання, посуду для готування овочів, грибів, ягід, правила їх експлуатації та безпечного застосування;	Організація виробництва та обслуговування	1
		Знати: вимоги охорони праці при експлуатації машин, механізмів, обладнання та устаткування, що використовують для обробки та нарізання овочів, грибів, ягід.	Охорона праці	1
		Уміти: перевіряти санітарний стан приміщення, обладнання, інструментів, посуду; вибирати необхідний інструмент, обладнання для оброблення овочів, грибів, ягід; організовувати робоче місце відповідно до вимог охорони праці.	Виробниче навчання	3
			Виробнича практика	1

Позначення	Професійні компетентності	Зміст професійних компетентностей	Назва предметів	К-ть годин
ПК 2.	Здатність отримувати сировину зі складу або від постачальника	Знати: професійну термінологію, щодо овочів, грибів, ягід; асортимент та основні характеристики овочів та грибів, фруктів, ягід, горіхоплідних; вимоги до якості овочів та грибів, фруктів, ягід, горіхоплідних; правила підбору овочів та грибів, фруктів, ягід, горіхоплідних.	Технологія приготування їжі з основами товарознавства	1
		Знати: правила приймання сировини за якістю і кількістю зі складу або від постачальника; правила зберігання овочів та грибів, фруктів, ягід, горіхоплідних.	Організація виробництва та обслуговування	1
		Знати: харчову цінність різних овочів та грибів, фруктів, ягід, горіхоплідних;	Санітарія, гігієна і фізіологія	0,25
		Уміти: отримувати сировину зі складу або від постачальника; відбирати овочі, гриби, фрукти, ягоди, горіхоплідні, відповідно до їх кулінарного використання; зберігати овочі, гриби, фрукти, ягоди, горіхоплідні відповідно до правил та умов зберігання	Виробниче навчання	2
			Виробнича практика	2
КК 1.	Комунікативна компетентність	Знати: правила спілкування з керівництвом, постачальником, колегами; норми професійної етики та етикету при спілкуванні.	Основи професійної етики	1
		Знати: професійну термінологію, щодо овочів, грибів, ягід;	Технологія приготування їжі з основами товарознавства	0,5
		Уміти: спілкуватися з керівництвом, постачальниками, колегами; застосовувати професійну термінологію, у тому числі іноземною мовою, щодо овочів, грибів, ягід; дотримуватись норм професійної етики та етикету	Виробниче навчання	1
			Виробнича практика	1
КК 2.	Математична компетентність	Знати: правила математичних розрахунків при отриманні та приготуванні овочів, грибів, ягід;	Технологія приготування їжі з основами товарознавства	1
		Уміти: визначати кількість, вагу, вартість сировини.	Виробниче навчання	2
			Виробнича практика	1

Позначення	Професійні компетентності	Зміст професійних компетентностей	Назва предметів	К-ть годин
ПК 3.	Здатність проводити механічну кулінарну обробку та нарізання овочів, грибів та фруктів, ягід механічним та ручним способами, простими та складними формами; підготування овочів до фарширування	Знати: вимоги до якості овочів та грибів, фруктів, ягід, призначених для механічної кулінарної обробки; 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; прийоми та способи нарізання овочів та грибів, фруктів простими та складними формами та їх кулінарне використання; прийоми та способи підготовки овочів та грибів для фарширування; норми виходу овочів та грибів, фруктів після нарізки.	Технологія приготування їжі з основами товарознавства	2,5
		Знати: правила санітарної обробки кухонного посуду, інструментів, інвентарю, та використання для обробки овочів та грибів, фруктів, ягід; правила зберігання оброблених овочів та грибів, фруктів, ягід, для подальшого приготування страв; правила зберігання нарізаних овочів, ягід, фруктів та грибів в свіжому, охолодженому та замороженому вигляді.	Санітарія, гігієна і фізіологія	0,5
		Знати: види та правила експлуатації інвентарю та інструменту, що використовується для обробки овочів та грибів, фруктів, ягід; маркування кухонного посуду, інструментів, інвентарю; правила охолодження та заморожування нарізаних овочів, фруктів та грибів	Організація виробництва та обслуговування	0,5
		Знати: загальні правила безпечної експлуатації устаткування, що використовують для обробки та нарізання овочів та грибів, фруктів, ягід;	Охорона праці	1
		Знати: види та правила експлуатації технологічного обладнання, що використовується для обробки овочів та грибів, фруктів, ягід	Устаткування підприємств харчування	3
		Уміти: перевіряти органолептичним методом якість оброблених овочів та грибів, фруктів, ягід, призначених для нарізання різними способами; нарізати овочі та гриби, фрукти, ягоди простими та складними формами; обробляти та подрібнювати зелень; безпечно користуватися інструментом і обладнанням під час нарізання овочів, фруктів, ягід та грибів різними формами; виготовляти елементи з овочів та грибів, фруктів, ягід для оформлення страв; готувати овочі та гриби для фарширування; мінімізувати кількість відходів при нарізанні овочів та грибів, фруктів, ягід, подрібненні зелені; дотримуватись температурних режимів заморожування та охолодження нарізаних овочів та грибів, фруктів, ягід, зелені; дотримуватись температурних режимів встановлених для тимчасового зберігання овочів та грибів, фруктів, ягід, зелені перед приготуванням страв; дотримуватись умов та строків зберігання оброблених овочів та грибів, фруктів і ягід у свіжому, сушеному, консервованому та замороженому вигляді.	Виробниче навчання	3
			Виробнича практика	1

Позначення	Професійні компетентності	Зміст професійних компетентностей	Назва предметів	К-ть годин
КК 3.	Особистісна, соціальна й навчальна компетентність	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.	Основи професійної етики	5
КК 4.	Громадянсько-правова компетентність	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.	Основи трудового законодавства	17
КК 6.	Екологічна та енергоефективна компетентність	Знати: способи енергоефективного використання матеріалів, ресурсів та енергозберігаючого обладнання у процесі механічної кулінарної обробки та нарізання овочів, грибів та фруктів, ягід; основи раціонального використання, відтворення і збереження природних ресурсів; правила утилізації відходів після обробки овочів та грибів, фруктів, ягід, горіхоплідних.	Організація виробництва та обслуговування	0,25
		Уміти: раціонально використовувати енергоресурси, витратні матеріали; використовувати енергоефективне устаткування; дотримуватись правил сортування сміття та утилізації відходів після обробки та нарізання овочів та грибів, фруктів і ягід.	Виробниче навчання	1
			Виробнича практика	1

Позначення	Професійні компетентності	Зміст професійних компетентностей	Назва предметів	К-ть годин
КК 7.	Цифрова компетентність	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.	Організація виробництва та обслуговування	0,25

Розглянуто на засіданні методичної комісії

Протокол № ____ від _____ 2022 р.

Голова комісії: _____ Н.М. Удовенко

Навчальний модуль

РН 2. Готувати страви та гарніри з овочів, грибів

№ з/п	Освітні компоненти (навчальні предмети)	Кількість годин	
		Всього	З них ЛПР
1.	Загально-професійна підготовка	1	
1.1	Санітарія, гігієна і фізіологія	1	
2.	Професійно-теоретична підготовка	14	3
2.1	Технологія приготування їжі з основами товарознавства	8	2
2.2	Охорона праці	2	
2.3	Устаткування підприємств харчування	2	1
2.4	Організація виробництва та обслуговування	2	
3	Професійно-практична підготовка	39	
3.1	Виробниче навчання	18	
3.2	Виробнича практика	21	
	Бюджет навчального часу	54	3

* Виробнича практика буде проведена в кінці вивчення всіх модулів даного кваліфікаційного рівня.

Позначення	Професійні компетентності	Зміст професійних компетентностей	Назва предметів	К-ть годин
КК 1.	Комунікативна компетентність	Знати: професійну лексику та термінологію, стосовно приготування страв та гарнірів з овочів і грибів, в тому числі іноземною мовою;	Технологія приготування їжі з основами товарознавства	1
ПК 1.	Здатність підготуватись до робочого процесу, організувати робоче місце	Знати: організацію роботи в гарячому цеху (соусне відділення); види кухонного посуду, виробничого інвентарю та інструменту, що використовують при приготуванні страв і гарнірів з овочів та грибів; правила підбору столового посуду для подавання страв і гарнірів з овочів та грибів; маркування кухонного посуду, інструментів, інвентарю та їх використання для приготування страв та гарнірів з овочів, грибів	Організація виробництва та обслуговування	1
		Знати: види технологічного обладнання, що використовують при приготуванні страв і гарнірів з овочів та грибів; правила експлуатації відповідних видів технологічного обладнання, виробничого інвентарю, інструменту та ваговимірювальних приладів для приготування страв та гарнірів з овочів, грибів;	Устаткування підприємств харчування	2
		Знати: правила санітарної обробки столового та кухонного посуду, інструментів, інвентарю.	Санітарія, гігієна і фізіологія	0,5

Позначення	Професійні компетентності	Зміст професійних компетентностей	Назва предметів	К-ть годин
		Знати: правила охорони праці при приготуванні страв та гарнірів з овочів, грибів	Охорона праці	2
		Уміти: підбирати інструмент, інвентар, посуд та організовувати робоче місце для приготування та відпуску страв і гарнірів з овочів та грибів; підбирати столовий посуд для подавання страв і гарнірів з овочів та грибів; проводити санітарну обробку столового та кухонного посуду, інструментів, інвентарю; безпечно користуватися інструментом і обладнанням під час приготування страв і гарнірів з овочів та грибів.	Виробниче навчання	3
			Виробнича практика	3
ПК 2.	Здатність готувати страви та гарніри з овочів і грибів	Знати: професійну лексику та термінологію, стосовно приготування страв та гарнірів з овочів і грибів; 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; органолептичні показники якості страв і гарнірів з овочів та грибів.	Технологія приготування їжі з основами товарознавства	6
		Знати: способи оформлення та температуру подачі страв і гарнірів з овочів та грибів.	Організація виробництва та обслуговування	0,75
		Знати: умови і терміни зберігання страв і гарнірів з овочів та грибів.	Санітарія, гігієна і фізіологія	0,5
		Уміти: застосовувати професійну лексику та термінологію, у тому числі іноземною мовою, стосовно приготування 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 страви і гарнірів з овочів та грибів; мінімізувати кількість відходів при приготуванні страв і гарнірів з овочів та грибів; дотримуватись правил відпуску, температури подачі, норм виходу приготовлених страв і гарнірів з овочів та грибів; дотримуватись умов і термінів зберігання страв і гарнірів з овочів та грибів.	Виробниче навчання	12
			Виробнича практика	15
КК 2.	Математична компетентність	Знати: правила проведення обрахунків при приготуванні страв та гарнірів з овочів, грибів	Технологія приготування їжі з основами товарознавства	1
		Уміти: проводити обрахунки при приготуванні страв та гарнірів з овочів, грибів.	Виробниче навчання	1,5
			Виробнича практика	1,5

Позначення	Професійні компетентності	Зміст професійних компетентностей	Назва предметів	К-ть годин
КК 6.	Екологічна та енергоефективна компетентність	Знати: способи енергоефективного використання матеріалів та ресурсів у процесі приготування страв та гарнірів і овочів, грибів; правила утилізації відходів після приготування страв та гарнірів з овочів, грибів.	Організація виробництва та обслуговування	0,25
		Уміти: застосовувати способи енергоефективного використання матеріалів та ресурсів у процесі приготування страв та гарнірів з овочів, грибів; дотримуватись правил сортування сміття та утилізації відходів після приготування страв та гарнірів з овочів, грибів.	Виробниче навчання	1,5
			Виробнича практика	1,5

Розглянуто на засіданні методичної комісії

Протокол № ____ від _____ 2022 р.

Голова комісії: _____ Н.М. Удовенко

Навчальний модуль

РН 3. Готувати страви з яєць, молока та молочних продуктів

№ з/п	Освітні компоненти (навчальні предмети)	Кількість годин	
		Всього	З них ЛПР
1.	Загально-професійна підготовка	1	
1.1	Санітарія, гігієна і фізіологія	1	
2.	Професійно-теоретична підготовка	23	2
2.1	Технологія приготування їжі з основами товарознавства	17	1
2.2	Охорона праці	2	
2.3	Устаткування підприємств харчування	2	1
2.4	Організація виробництва та обслуговування	2	
3	Професійно-практична підготовка	33	
3.1	Виробниче навчання	12	
3.2	Виробнича практика	21	
	Бюджет навчального часу	57	2

* Виробнича практика буде проведена в кінці вивчення всіх модулів даного кваліфікаційного рівня.

Позначення	Професійні компетентності	Зміст професійних компетентностей	Назва предметів	К-ть годин
КК 1.	Комунікативна компетентність	Знати: професійну лексику та термінологію, щодо приготування страв з яєць, молока та молочних продуктів, в тому числі іноземною мовою.	Технологія приготування їжі з основами товарознавства	2
ПК 1.	Здатність підготуватись до приготування яєць та сиру, організувати робоче місце.	Знати: види інвентарю та інструменту, що використовують при приготуванні страв з яєць, молока та молочних продуктів; їх маркування та використання у процесі приготування страв з яєць, молока та молочних продуктів; правила експлуатації інвентарю, інструменту; види кухонного посуду для приготування яєць, молока та молочних продуктів, правила підбору столового посуду для подавання страв з різних видів яєць та сиру.	Організація виробництва та обслуговування	1
		Знати: види технологічного обладнання, що використовують при приготуванні страв з яєць, молока та молочних продуктів; правила експлуатації технологічного обладнання та ваговимірювальних приладів;	Устаткування підприємств харчування	2
		Знати: правила санітарної обробки кухонного посуду, інструментів, інвентарю у процесі приготування страв з яєць, молока та молочних продуктів.	Санітарія, гігієна і фізіологія	0,5

Позначення	Професійні компетентності	Зміст професійних компетентностей	Назва предметів	К-ть годин
		Знати: вимоги охорони праці при експлуатації обладнання та устаткування, що використовують під час приготування страв з яєць, молока та молочних продуктів;	Охорона праці	2
		Уміти: застосовувати професійну лексику та термінологію, у тому числі іноземною мовою, щодо приготування страв з яєць, молока та молочних продуктів; підбирати інструмент, інвентар, посуд та організовувати робоче місце для приготування страв з яєць, молока та молочних продуктів; підбирати столовий посуд для подавання страв з яєць, молока та молочних продуктів; отримувати яйця та сири зі складу або від постачальника; безпечно користуватися інструментом і обладнанням під час приготування страв з яєць, молока та молочних продуктів	Виробниче навчання	2
			Виробнича практика	3
ПК 2.	Здатність готувати страви з яєць, молока та молочних продуктів	Знати: професійну лексику та термінологію, у тому числі іноземною мовою, щодо приготування 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; органолептичні показники якості страв з яєць, молока та молочних продуктів;	Технологія приготування їжі з основами товарознавства	13
		Знати: правила порціонування; відпуску, температуру подачі страв з яєць, молока та молочних продуктів;	Організація виробництва та обслуговування	0,75
		Знати: санітарні норми при готуванні страв з яєць, молока та молочних продуктів; умови і терміни зберігання страв з яєць, молока та молочних продуктів.	Санітарія, гігієна і фізіологія	0,5
		Уміти: дотримуватись рецептури та послідовності виконання технологічних операцій приготування страв з яєць, молока та молочних продуктів; готувати яйця, яєчні продукти, молоко та молочні продукти до теплової обробки; готувати та оформлювати страви з яєць, молока та молочних продуктів; дотримуючись сучасних технологій приготування та оформлення страв; мінімізувати кількість відходів при приготуванні страв з яєць, молока та молочних продуктів; порціонувати та відпускати страви з яєць, молока та молочних продуктів; дотримуватись правил відпуску та контролювати вихід приготовлених страв з яєць, молока та молочних продуктів; дотримуватись умов і термінів зберігання страв з яєць, молока та молочних продуктів.	Виробниче навчання	8
			Виробнича практика	15
КК 2.	Математична компетентність	Знати: правила проведення обрахунків при приготуванні страв з яєць, молока та молочних продуктів.	Технологія приготування їжі з основами товарознавства	2

Позначення	Професійні компетентності	Зміст професійних компетентностей	Назва предметів	К-ть годин
		Уміти: застосовувати правила проведення обрахунків при приготуванні страв із яєць, молока та молочних продуктів.	Виробниче навчання	1
			Виробнича практика	1,5
КК 6.	Екологічна та енергоефективна компетентність	Знати: способи енергоефективного використання матеріалів та ресурсів у процесі приготування страв яєць, молока та молочну продуктів; правила утилізації відходів після приготування страв з яєць молока та молочних продуктів	Організація виробництва та обслуговування	0,25
		Уміти: застосовувати способи енергоефективного використання матеріалів та ресурсів у процесі приготування страв з яєць, молока та молочних продуктів; дотримуватись правил сортування сміття та утилізації відходів після приготування страв з яєць, молока та молочних продуктів	Виробниче навчання	1
			Виробнича практика	1,5

Розглянуто на засіданні методичної комісії

Протокол № ____ від _____ 2022 р.

Голова комісії: _____ Н.М. Удовенко

Навчальний модуль

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

№ з/п	Освітні компоненти (навчальні предмети)	Кількість годин	
		Всього	З них ЛПР
1.	Загально-професійна підготовка	2	
1.1	Санітарія, гігієна і фізіологія	2	
2.	Професійно-теоретична підготовка	39	3
2.1	Технологія приготування їжі з основами товарознавства	31	2
2.2	Охорона праці	2	
2.3	Устаткування підприємств харчування	1	1
2.4	Організація виробництва та обслуговування	3	
3	Професійно-практична підготовка	45	
3.1	Виробниче навчання	24	
3.2	Виробнича практика	21	
	Бюджет навчального часу	84	3

* Виробнича практика буде проведена в кінці вивчення всіх модулів даного кваліфікаційного рівня.

Позначення	Професійні компетентності	Зміст професійних компетентностей	Назва предметів	К-ть годин
КК 1.	Комунікативна компетентність	Знати: професійну лексику та термінологію, що використовується стосовно кулінарної обробки різних видів риб, продуктів моря та приготування напівфабрикатів з них.	Технологія приготування їжі з основами товарознавства	2
ПК 1.	Здатність підготуватись до робочого процесу оброблення різних видів риб, продуктів моря та приготування напівфабрикатів з них, організувати робоче місце.	Знати: організацію роботи в рибному цеху; види інструменту, обладнання стосовно оброблення різних видів риб, продуктів моря та приготування напівфабрикатів з них, правила їх експлуатації; організацію робочого місця для оброблення різних видів риб, продуктів моря та приготування напівфабрикатів з них; порядок отримання сировини зі складу або від постачальника	Організація виробництва та обслуговування	1
		Знати: санітарні норми щодо інструментів, обладнання, посуду, робочого місця при обробці різних видів риб, продуктів моря та приготуванні напівфабрикатів з них;	Санітарія, гігієна і фізіологія	1
		Знати: правила безпеки праці при роботі з інструментом, обладнанням	Охорона праці	2

Позначення	Професійні компетентності	Зміст професійних компетентностей	Назва предметів	К-ть годин
		Уміти: дотримуватися санітарних норм щодо інструментів, обладнання, посуду, робочого місця при роботі з рибою, морепродуктами, напівфабрикатами; вибирати інструмент, обладнання для оброблення риби, морепродуктів, та приготування напівфабрикатів; дотримуватися правил безпеки праці при роботі з інструментом, обладнанням; отримувати сировину зі складу або від постачальника.	Виробниче навчання	4
			Виробнича практика	3
ПК 2.	Здатність проводити механічну кулінарну обробку риби з кістковим і хрящовим скелетом, інших видів риби	Знати: професійну лексику та термінологію, що використовується стосовно кулінарної обробки різних видів риби, продуктів моря та приготування напівфабрикатів з них; класифікацію та характеристику 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; 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	Технологія приготування їжі з основами товарознавства	16
		Знати: правила охолодження і заморожування обробленої риби	Організація виробництва та обслуговування	1
		Знати: харчову цінність риби з кістковим і хрящовим скелетом; правила зберігання оброблених видів риби в охолодженому та замороженому вигляді.	Санітарія, гігієна і фізіологія	0,25
		Уміти: перевіряти якість живої, охолодженої та замороженої риби; забезпечувати режим розморожування різної риби з урахуванням вимог до харчової безпеки; здійснювати механічну кулінарну обробку риби; виконувати обробку різних видів риби для використання цілою, порційними шматками-кругляками, порційними шматками та для отримання різних видів філе; застосовувати прийоми, які використовують при приготуванні напівфабрикатів з риби; мінімізувати кількість відходів під час проведення механічної кулінарної обробки риби; дотримуватись умов зберігання риби в охолодженому і замороженому вигляді.	Виробниче навчання	5
			Виробнича практика	6
ПК 3.	Здатність готувати котлетну та січену маси з різних видів риби та напівфабрикати з неї	Знати: правила відбору риби за якістю та кількістю відповідно до технологічних вимог приготування котлетної та січеної маси та напівфабрикатів з них; рецептуру та послідовність виконання технологічних операцій приготування котлетної маси та січеної маси з риби та напівфабрикатів з них; вимоги до якості котлетної січеної маси з риби та напівфабрикатів з них; норми виходу напівфабрикатів з котлетної та січеної маси з риби; правила відбору риби за якістю та кількістю відповідно до технологічних вимог фарширування риби; рецептуру та послідовність виконання технологічних операцій приготування фаршированої риби; вимоги до якості фаршированої риби; норми виходу фаршированої риби	Технологія приготування їжі з основами товарознавства	9

Позначення	Професійні компетентності	Зміст професійних компетентностей	Назва предметів	К-ть годин
		Знати: умови і терміни зберігання котлетної та січеної маси з риби та напівфабрикатів з них; умови і терміни зберігання фаршированої риби.	Санітарія, гігієна і фізіологія	0,25
		Уміти: підбирати рибу для кулінарну обробку риби; виконувати обробку 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 фарширування риби; визначати якість фаршированої риби; зберігати фаршировану рибу.	Виробниче навчання	10
			Виробнича практика	6
ПК 4.	Здатність обробляти морепродукти	Знати: класифікацію та характеристики основних видів морепродуктів; вимоги до якості живих раків, охолоджених та заморожених морепродуктів та морських водоростей; способи кулінарної механічної обробки морепродуктів: очищення, потрошіння, промивання нарізка, замочування панірування; норми виходу різних видів морепродуктів після обробки; органолептичні показники якості оброблених морепродуктів;	Технологія приготування їжі з основами товарознавства	4
		Знати: харчову цінність та кулінарне призначення різних видів морепродуктів;	Санітарія, гігієна і фізіологія	0,25
		Знати: види виробничого інвентарю, інструменту, що використовуються при обробці морепродуктів (гідробіонтів) та підготовці їх до приготування; правила експлуатації відповідних видів виробничого інвентарю та інструменту; правила охолодження і заморожування морепродуктів;	Організація виробництва та обслуговування	1
		Знати: види технологічного обладнання та ваговимірювальних приладів, що використовуються при обробці морепродуктів (гідробіонтів) та підготовці їх до приготування; правила експлуатації відповідних видів технологічного обладнання;	Устаткування підприємств харчування	1
		Знати: правила зберігання оброблених морепродуктів в охолодженому і замороженому вигляді.	Санітарія, гігієна і фізіологія	0,25
		Уміти: перевіряти якість різних видів морепродуктів; забезпечувати режим розморожування морепродуктів з урахуванням вимог до харчової безпеки; здійснювати механічну кулінарну обробку морепродуктів: очищення, потрошіння, промивання, нарізка, замочування, панірування; мінімізувати кількість відходів під час проведення механічної кулінарної обробки	Виробниче навчання	5

Позначення	Професійні компетентності	Зміст професійних компетентностей	Назва предметів	К-ть годин
		морепродуктів; дотримуватись умов зберігання морепродуктів в охолодженому і замороженому вигляді; безпечно користуватися інструментом і обладнанням при механічній кулінарній обробці різних видів морепродуктів	Виробнича практика	6

Розглянуто на засіданні методичної комісії

Протокол № ____ від _____ 2022 р.

Голова комісії: _____ Н.М. Удовенко

Навчальний модуль

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

№ з/п	Освітні компоненти (навчальні предмети)	Кількість годин	
		Всього	З них ЛПР
1.	Загально-професійна підготовка	3	
1.1	Санітарія, гігієна і фізіологія	3	
2.	Професійно-теоретична підготовка	27	3
2.1	Технологія приготування їжі з основами товарознавства	19	2
2.2	Охорона праці	2	
2.3	Устаткування підприємств харчування	3	1
2.4	Організація виробництва та обслуговування	3	
3	Професійно-практична підготовка	83	
3.1	Виробниче навчання	48	
3.2	Виробнича практика	35	
	Бюджет навчального часу	113	3

* Виробнича практика буде проведена в кінці вивчення всіх модулів даного кваліфікаційного рівня.

Позначення	Професійні компетентності	Зміст професійних компетентностей	Назва предметів	К-ть годин
КК 1.	Комунікативна компетентність	Знати: професійну лексику та термінологію, що використовується при обробці та приготуванні напівфабрикатів з м'яса, субпродуктів, птиці, дичини.	Технологія приготування їжі з основами товарознавства	1
ПК 1.	Здатність підготуватися до оброблення м'яса та приготування напівфабрикатів з м'яса, організувати робоче місце	Знати: організацію роботи у м'ясному та птахоголиному цехах; види інструменту, обладнання, для оброблення та приготування напівфабрикатів з м'яса, субпродуктів, птиці, дичини;	Організація виробництва та обслуговування	1,25
		Знати: санітарні норми щодо інструментів, обладнання, посуду, робочого місця при роботі з м'ясом, субпродуктами, птицею, дичиною;	Санітарія, гігієна і фізіологія	1
		Знати: правила безпеки праці при роботі з інструментом, обладнанням.	Охорона праці	2

Позначення	Професійні компетентності	Зміст професійних компетентностей	Назва предметів	К-ть годин
		Уміти: дотримуватися санітарних норм щодо інструментів, обладнання, посуду, робочого місця при роботі з м'ясом, субпродуктами, птицею, дичиною; вибирати інструмент, обладнання, для оброблення та приготування напівфабрикатів з м'яса субпродуктів, птиці, дичини; дотримуватися правил безпеки праці при роботі з інструментом, обладнанням	Виробниче навчання	4
			Виробнича практика	5
ПК 2.	Здатність проводити механічну кулінарну обробку баранячих туш, четвертин яловичини, напівтуш телятини, свинини та підготовку окремих частин м'яса	Знати: види м'яса; морфологічний склад м'яса; основні характеристики м'яса домашніх тварин; 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 напівфабрикатів: розморожування, обмивання, обсушування, розрубання на частини, обвалювання, жилкування, зачистка, охолодження, заморожування.	Технологія приготування їжі з основами товарознавства	4
		Знати: харчову цінність різних видів м'яса;	Санітарія, гігієна і фізіологія	0,25
		Уміти: визначати види м'яса; перевіряти та визначати якість охолоджених і заморожених м'ясних туш, окремих частин м'яса; виконувати механічну кулінарну обробку баранячих, телячих, яловичих, свинячих туш, розморожування, обмивання, обсушування, розрубання на частини, обвалювання, жилкування, зачищення, приготування напівфабрикатів, охолодження, заморожування.	Виробниче навчання	3
			Виробнича практика	3
ПК 3.	Здатність готувати напівфабрикати з м'яса різної складності	Знати: правила відбору м'яса за якістю і кількістю відповідно до технологічних вимог приготування напівфабрикатів з м'яса різної складності; прийоми, які використовують при приготуванні напівфабрикатів з м'яса: відбивання, маринування, шпигування; послідовність і правила приготування великошматкових напівфабрикатів; послідовність і правила приготування панірованих натуральних напівфабрикатів; послідовність і правила приготування порційних і дрібношматкових натуральних напівфабрикатів; норми виходу напівфабрикатів з м'яса; вимоги до якості напівфабрикатів з м'яса;	Технологія приготування їжі з основами товарознавства	5,5
		Знати: правила охолодження і заморожування підготовлених напівфабрикатів з м'яса, призначених для подальшого використання;	Організація виробництва та обслуговування	0,5
		Знати: умови зберігання охолоджених та заморожених напівфабрикатів з м'яса призначених для подальшого використання.	Санітарія, гігієна і фізіологія	0,5
		Уміти: підбирати інструмент, інвентар, посуд та організовувати робоче місце для приготування напівфабрикатів з м'яса; безпечно користуватися інструментом і обладнанням при приготуванні напівфабрикатів з м'яса; готувати різними способами напівфабрикати з м'яса: великошматкові, порційні, дрібношматкові; мінімізувати кількість відходів під час приготування напівфабрикатів з м'яса; дотримуватися умов зберігання напівфабрикатів в охолодженому і замороженому	Виробниче навчання	2

Позначення	Професійні компетентності	Зміст професійних компетентностей	Назва предметів	К-ть годин
		вигляді; перевіряти за органолептичними показниками якість напівфабрикатів з м'яса; забезпечувати температурний режим і термін зберігання напівфабрикатів з м'яса в охолодженому та замороженому вигляді.	Виробнича практика	2
ПК 4.	Здатність проводити механічну кулінарну обробку та підготовку субпродуктів м'яса	Знати: характеристики та кулінарне призначення різних видів субпродуктів; правила відбору різних видів субпродуктів за якістю і кількістю відповідно до технологічних вимог приготування напівфабрикатів; прийоми, які використовують при приготуванні напівфабрикатів із субпродуктів; норми виходу напівфабрикатів із субпродуктів; вимоги до якості напівфабрикатів із субпродуктів.	Технологія приготування їжі з основами товарознавства	2
		Знати: види виробничого інвентарю та інструменту, що використовують при приготуванні напівфабрикатів і субпродуктів; правила експлуатації відповідних видів виробничого інвентарю, інструменту; правила охолодження і заморожування підготовлених напівфабрикатів із субпродуктів, призначених для подальшого використання.	Організація виробництва та обслуговування	0,5
		Знати: види технологічного обладнання, що використовують при приготуванні напівфабрикатів і субпродуктів; правила експлуатації відповідних видів технологічного обладнання та ваговимірювальних приладів;	Устаткування підприємств харчування	1
		Знати: харчову цінність та кулінарне призначення різних видів субпродуктів; умови і терміни зберігання охолоджених та заморожених напівфабрикатів із субпродуктів, призначених для подальшого використання	Санітарія, гігієна і фізіологія	0,5
		Уміти: підбирати інструмент, інвентар, посуд та , організовувати робоче і місце для приготування напівфабрикатів із субпродуктів; безпечно користуватися інструментом і обладнанням при приготуванні напівфабрикатів із субпродуктів; проводити механічну кулінарну обробку субпродуктів; готувати різними способами напівфабрикати із субпродуктів; мінімізувати кількість відходів під час приготування напівфабрикатів із субпродуктів; дотримуватися умов зберігання напівфабрикатів із субпродуктів в охолодженому і замороженому вигляді; перевіряти за органолептичними показниками якість напівфабрикатів із субпродуктів; забезпечувати температурний режим і термін зберігання напівфабрикатів із субпродуктів в охолодженому та замороженому вигляді.	Виробниче навчання	5
			Виробнича практика	5

Позначення	Професійні компетентності	Зміст професійних компетентностей	Назва предметів	К-ть годин
ПК 5.	Здатність готувати натуральну січену та котлету маси з різних видів м'яса та напівфабрикатів з них	Знати: правила підбору частин яловичої, свинячої туші та телятини для приготування натуральної січеної та котлетної маси; рецептуру та послідовність виконання технологічного процесу приготування натуральної січеної та котлетної маси з м'яса та напівфабрикатів з неї; 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; правила розрахунку необхідної кількості сировини при приготуванні січеної та котлетної маси та напівфабрикатів з неї	Технологія приготування їжі з основами товарознавства	2
		Знати: умови і терміни зберігання натуральної січеної та котлетної маси із м'яса та напівфабрикатів з них	Санітарія, гігієна і фізіологія	0,25
		Уміти: готувати натуральну січену та котлетну масу з м'яса; дотримуючись рецептури та послідовності технологічного процесу: готувати напівфабрикати з натуральної січеної та котлетної маси із м'яса, дотримуючись рецептури та послідовності технологічного процесу; мінімізувати кількість відходів під час приготування натуральної січеної та котлетної маси із м'яса та напівфабрикатів з них; контролювати вихід напівфабрикатів з натуральної січеної та котлетної маси із м'яса; перевіряти за органолептичними показниками якість котлетної маси з натуральної січеної та котлетної маси із м'яса та напівфабрикатів з них; дотримуватись умов і термінів зберігання натуральної січеної та котлетної маси із м'яса та напівфабрикатів з них.	Виробниче навчання	10
			Виробнича практика	5
ПК 6.	Здатність проводити механічну кулінарну обробку птиці	Знати: види птиці; морфологічний склад м'яса птиці; основні характеристики м'яса птиці; вимоги до якості птиці в охолодженому і замороженому вигляді; способи обробки птиці та приготування основних напівфабрикатів: розморожування, промивання, обсушування, обсмалювання, видалення голів, ший і ніжок, потрошіння, доочищення, заправка різними способами; харчову цінність різних видів м'яса птиці;	Технологія приготування їжі з основами товарознавства	1
		Знати: види виробничого інвентарю та інструменту що використовують при механічній кулінарній обробці птиці; правила використання виробничого інвентарю та інструментів;	Організація виробництва та обслуговування	0,5
		Знати: види технологічного обладнання, що використовують при механічній кулінарній обробці птиці; правила експлуатації відповідних видів технологічного обладнання, ваговимірювальних приладів;	Устаткування підприємств харчування	1
		Уміти: визначати види птиці; перевіряти та визначати якість охолоджених і заморожених цілих та окремих частин птиці; виконувати механічну кулінарну обробку птиці: розморожування, промивання, обсушування, обсмалювання, видалення голів,	Виробниче навчання	5

Позначення	Професійні компетентності	Зміст професійних компетентностей	Назва предметів	К-ть годин
		ший і ніжок, потрошіння, доочищення, заправка різними способами; застосовувати та правильно експлуатувати технологічне обладнання, виробничий інвентар та інструмент при механічній кулінарній обробці птиці; дотримуватися правил охорони праці при механічній кулінарній обробці птиці.	Виробнича практика	2
ПК 7.	Здатність готувати напівфабрикати з птиці різної складності	Знати: правила відбору птиці за якістю відповідно до технологічних вимог приготування напівфабрикатів з птиці різної складності; прийоми, які використовують при приготуванні напівфабрикатів з птиці: відбивання, маринування, шпигування; послідовність і правила приготування великошматкових напівфабрикатів; послідовність і правила приготування панірованих натуральних напівфабрикатів; послідовність і правила приготування порційних і дрібношматкових натуральних напівфабрикатів; норми виходу напівфабрикатів з птиці; вимоги до якості напівфабрикатів з птиці; правила охолодження заморожування підготовлених напівфабрикатів з птиці, призначених для подальшого використання	Технологія приготування їжі з основами товарознавства	1
		Знати: умови зберігання охолоджених та заморожених напівфабрикатів з птиці, призначених для подальшого використання.	Санітарія, гігієна і фізіологія	0,25
		Уміти: підбирати інструмент, інвентар, посуд та організовувати робоче місце для приготування напівфабрикатів з птиці; безпечно користуватися інструментом і обладнанням при приготуванні напівфабрикатів з птиці: готувати різними способами напівфабрикати з птиці: великошматкові, порційні, дрібношматкові; мінімізувати кількість відходів під час приготування напівфабрикатів з птиці; дотримуватися умов зберігання напівфабрикатів в охолодженому і замороженому вигляді; перевіряти за органолептичними показниками якість напівфабрикатів з птиці:	Виробниче навчання	5
			Виробнича практика	3
ПК 8.	Здатність проводити механічну кулінарну обробку та підготовку субпродуктів птиці	Знати: види виробничого інвентарю та інструменту, що використовують при обробці субпродуктів і приготуванні напівфабрикатів із них; правила використання виробничого інвентарю та інструменту	Організація виробництва та обслуговування	0,5
		Знати: види технологічного обладнання, що використовують при обробці субпродуктів і приготуванні напівфабрикатів із них; правила експлуатації відповідних видів технологічного обладнання, ваговимірювальних приладів	Устаткування підприємств харчування	1
		Знати: технології обробки субпродуктів птиці; норми виходу напівфабрикатів із субпродуктів; вимоги до якості напівфабрикатів із субпродуктів; правила охолодження і заморожування приготовлених напівфабрикатів із субпродуктів, призначених для подальшого використання; способи мінімізації відходів при приготуванні напівфабрикатів із субпродуктів.	Технологія приготування їжі з основами товарознавства	1

Позначення	Професійні компетентності	Зміст професійних компетентностей	Назва предметів	К-ть годин
		Уміти: підбирати інструмент, інвентар, посуд та організовувати робоче місце для приготування напівфабрикатів із субпродуктів; безпечно користуватися інструментом і обладнанням при приготуванні напівфабрикатів із субпродуктів; проводити механічну кулінарну обробку субпродуктів; готувати різними способами напівфабрикати із субпродуктів; мінімізувати кількість відходів під час приготування напівфабрикатів із субпродуктів; дотримуватися умов зберігання напівфабрикатів із субпродуктів в охолодженому і замороженому вигляді; перевіряти за органолептичними показниками якість напівфабрикатів із субпродуктів; забезпечувати температурний режим і термін зберігання напівфабрикатів із субпродуктів в охолодженому та замороженому вигляді.	Виробниче навчання	5
			Виробнича практика	2
ПК 9.	Здатність готувати котлетну масу з птиці та напівфабрикати з неї	Знати: технології та рецепти виготовлення котлетної маси з птиці; органолептичні показники якості котлетної маси з птиці та напівфабрикатів з неї; види спецій та паніровок;	Технологія приготування їжі з основами товарознавства	0,5
		Знати: види інструменту, інвентарю, посуду та з правила організації робочого місця для приготування котлетної маси з м'яса птиці та напівфабрикатів з неї;	Організація виробництва та обслуговування	0,5
		Знати: умови і термін зберігання котлетної маси з м'яса та напівфабрикатів з неї.	Санітарія, гігієна і фізіологія	0,25
		Уміти: підбирати інструмент, інвентар, посуд та організовувати робоче місце для приготування котлетної маси з м'яса птиці та напівфабрикатів з неї; виготовляти котлетну масу з різних видів птиці; визначати якість котлетної маси; застосовувати спеції та паніровки; забезпечувати температурний режим і терміни зберігання напівфабрикатів з птиці в охолодженому та замороженому вигляді.	Виробниче навчання	5
			Виробнича практика	3
КК 2.	Математична компетентність	Знати: способи проведення математичних обрахунків при отриманні, обробленні та приготуванні м'ясної продукції та виробів	Технологія приготування їжі з основами товарознавства	1
		Уміти: проводити математичні обрахунки при отриманні, обробленні та приготуванні м'ясної продукції та виробів.	Виробниче навчання	2
			Виробнича практика	2
КК 6.	Екологічна та енергоефективна компетентність	Знати: способи енергоефективного використання матеріалів та ресурсів у процесі механічної кулінарної обробки та приготування м'яса; правила утилізації відходів після обробки різних видів м'ясної продукції та виготовлення і котлетної маси з неї.	Організація виробництва та обслуговування	0,25

Позначення	Професійні компетентності	Зміст професійних компетентностей	Назва предметів	К-ть годин
		Уміти: застосовувати способи енергоефективного використання матеріалів та ресурсів у процесі механічної кулінарної обробки та приготування м'яса; дотримуватись правил сортування сміття та оптимізації відходів після обробки різних видів м'ясної продукції та виготовлення котлетної маси з неї.	Виробниче навчання	2
			Виробнича практика	3

Розглянуто на засіданні методичної комісії

Протокол № ____ від _____ 2022 р.

Голова комісії: _____ Н.М. Удовенко

Навчальний модуль

РН 6. Готувати бульйони, супи та соуси

№ з/п	Освітні компоненти (навчальні предмети)	Кількість годин	
		Всього	З них ЛПР
1.	Загально-професійна підготовка	6	
1.1	Санітарія, гігієна і фізіологія	4	
1.2	Англійська мова за професійним спрямуванням	2	
2.	Професійно-теоретична підготовка	12	5
2.1	Технологія приготування їжі з основами товарознавства	6	4
2.2	Устаткування підприємств харчування	2	1
2.3	Організація виробництва та обслуговування	4	
3	Професійно-практична підготовка	72	
3.1	Виробниче навчання	30	
3.2	Виробнича практика	42	
	Бюджет навчального часу	90	5

* Виробнича практика буде проведена в кінці вивчення всіх модулів даного кваліфікаційного рівня.

Позначення	Професійні компетентності	Зміст професійних компетентностей	Назва предметів	К-ть годин
КК 1.	Комунікативна компетентність	Знати: іноземною мовою професійну лексику та термінологію щодо приготування бульйонів, супів та соусів.	Англійська мова за професійним спрямуванням	2
ПК 1.	Здатність підготуватись до робочого процесу приготування бульйонів, супів та соусів, організувати робоче місце для приготування бульйонів, супів та соусів	Знати: організацію роботи у гарячому цеху (супове та соусне відділення); види кухонного посуду, виробничого інвентарю та інструменту, що використовують при приготуванні бульйонів, супів та соусів; їх маркування та використання у процесі приготування бульйонів, супів та соусів.	Організація виробництва та обслуговування	2
		Знати: види технологічного обладнання, що використовують при приготуванні бульйонів, супів та соусів; правила експлуатації технологічного обладнання;	Устаткування підприємств харчування	2
		Знати: правила санітарної обробки кухонного посуду, інструментів, інвентарю	Санітарія, гігієна і фізіологія	2
		Знати: вимоги охорони праці при експлуатації машин, механізмів, обладнання та устаткування, що використовують під час приготування бульйонів, супів та соусів	Охорона праці	2

Позначення	Професійні компетентності	Зміст професійних компетентностей	Назва предметів	К-ть годин
		Уміти: застосовувати професійну лексику та термінологію щодо приготування бульйонів, супів та соусів, у тому числі іноземною мовою; підбирати інструмент, інвентар, посуд; організовувати робоче місце для приготування бульйонів, супів та соусів; безпечно користуватися інструментом і обладнанням під час приготування бульйонів, супів та соусів; проводити санітарну обробку столового та кухонного посуду, інструментів, інвентарю; дотримуватись вимог охорони праці, пожежної та електробезпеки під час експлуатації машин, механізмів, обладнання та устаткування.	Виробниче навчання	5
			Виробнича практика	6
ПК 2.	Здатність приготування бульйонів, супів: запарних, пюреподібних, холодних та різних, їх відпуск	Знати: 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;	Технологія приготування їжі з основами товарознавства	5
		Знати: правила підбору столового посуду для подавання супів; правила порціонування, відпуску, температури подачі бульйонів, супів та соусів;	Організація виробництва та обслуговування	1
		Знати: умови і терміни зберігання бульйонів, супів та соусів	Санітарія, гігієна і фізіологія	2
		Уміти: дотримуватись рецептури та послідовності виконання технологічних операцій приготування бульйонів, супів та соусів; мінімізувати кількість відходів при приготуванні бульйонів, супів та соусів; перевіряти, за органолептичними показниками якість приготовлених бульйонів, супів та соусів; дотримуватись умов і термінів зберігання бульйонів, відварів, пасеровок, супів та соусів; підбирати столовий посуд для подавання супів: заправних, пюреподібних, холодних та різних; використовувати ваговимірні прилади; порціонувати супи; дотримуватись рецептури та послідовності виконання технологічних операцій приготування супів: заправних, пюреподібних, холодних та різних; дотримуватись правил відпуску та температури подачі супів: заправних, пюреподібних, холодних та різних; перевіряти вихід приготовлених супів: заправних, пюреподібних, холодних та різних; дотримуватись умов і термінів зберігання супів: заправних, пюреподібних, холодних та різних.	Виробниче навчання	15
			Виробнича практика	24
КК 2.	Математична компетентність	Знати: правила проведення обрахунків сировини при приготуванні бульйонів, супів та соусів.	Технологія приготування їжі з основами товарознавства	1

Позначення	Професійні компетентності	Зміст професійних компетентностей	Назва предметів	К-ть годин
		Уміти: проводити обрахунки сировини при приготуванні бульйонів, супів та соусів.	Виробниче навчання	5
			Виробнича практика	6
КК 6.	Екологічна та енергоефективна компетентність	Знати: способи енергоефективного використання матеріалів та ресурсів у процесі приготування бульйонів, супів та соусів; правила утилізації відходів після приготування бульйонів, супів та соусів.	Організація виробництва та обслуговування	1
			Виробниче навчання	5
		Уміти: застосовувати способи енергоефективного використання матеріалів та ресурсів у процесі приготування бульйонів, супів та соусів; дотримуватись правил сортування сміття та утилізації відходів після приготування бульйонів, супів та соусів.	Виробнича практика	6

Розглянуто на засіданні методичної комісії

Протокол № ____ від _____ 2022 р.

Голова комісії: _____ Н.М. Удовенко

Навчальний модуль

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

№ з/п	Освітні компоненти (навчальні предмети)	Кількість годин	
		Всього	З них ЛПР
1.	Загально-професійна підготовка	9	
1.1	Санітарія, гігієна і фізіологія	6	
1.2	Англійська мова за професійним спрямуванням	3	
2.	Професійно-теоретична підготовка	22	3
2.1	Технологія приготування їжі з основами товарознавства	16	2
2.2	Устаткування підприємств харчування	4	1
2.3	Організація виробництва та обслуговування	2	
3	Професійно-практична підготовка	52	
3.1	Виробниче навчання	24	
3.2	Виробнича практика	28	
	Бюджет навчального часу	83	3

* Виробнича практика буде проведена в кінці вивчення всіх модулів даного кваліфікаційного рівня.

Позначення	Професійні компетентності	Зміст професійних компетентностей	Назва предметів	К-ть годин
КК 1.	Комунікативна компетентність	Знати: іноземною мовою професійну лексику та термінологію щодо приготування страв і гарнірів з круп, бобових, макаронних виробів.	Англійська мова за професійним спрямуванням	3
ПК 1.	Здатність підготуватись до приготування страв і гарнірів з круп, бобових, макаронних виробів, організувати робоче місце	Знати: види інвентарю та інструменту, що використовують при приготуванні страв з круп.; професійну лексику та термінологію щодо приготування страв і гарнірів з круп, бобових, макаронних виробів; правила експлуатації інвентарю, інструменту; маркування кухонного посуду, інструментів, інвентарю та використання у процесі приготування страв і гарнірів з круп, бобових, макаронних виробів. види кухонного посуду для приготування страв і гарнірів з круп, бобових, макаронних виробів; правила підбору столового посуду для подавання страв з круп, макаронних виробів, бобових та консервів і концентратів	Організація виробництва та обслуговування	1
		Знати: види технологічного обладнання, що використовують при приготуванні страв з круп, макаронних виробів, бобових та консервів і концентратів; правила експлуатації технологічного обладнання та ваговимірювальних приладів	Устаткування підприємств харчування	4

Позначення	Професійні компетентності	Зміст професійних компетентностей	Назва предметів	К-ть годин
		Знати: правила санітарної обробки кухонного посуду, інструментів, інвентарю та використання у процесі приготування страв і гарнірів з круп, бобових, макаронних виробів.	Санітарія, гігієна і фізіологія	4
		Знати: вимоги охорони праці при експлуатації обладнання та устаткування, що використовують під час приготування страв і гарнірів з круп, бобових, макаронних виробів	Охорона праці	2
		Уміти: 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 і гарнірів з круп, бобових, макаронних виробів; проводити санітарну обробку столового та кухонного посуду, інструментів, інвентарю	Виробниче навчання	4
			Виробнича практика	4
ПК 2.	Здатність готувати страви і гарніри з круп, бобових, макаронних виробів (паст)	Знати: види, властивості, кулінарне призначення та особливості підготовки круп, макаронних виробів, бобових та консервів і концентратів для приготування страв; правила відбору інгредієнтів за якістю та кількістю відповідно до технологічних вимог приготування страв з круп, макаронних виробів, бобових та консервів і концентратів; загальні правила варіння каш, макаронних виробів, бобових, консервів і концентратів; рецептуру т; послідовність виконання технологічних операцій приготування страв з круп макаронних виробів бобових та консервів концентратів; способи мінімізації відходів при приготуванні страв з круп, макаронних виробів, бобових та консервів і концентратів; правила порціонування, відпуску; температуру подачі страв з круп, макаронних виробів, бобових, консервів і концентратів; органолептичні показники якості страв з круп, макаронних виробів, бобових та консервів і концентратів	Технологія приготування їжі з основами товарознавства	14
		Знати: умови і терміни зберігання страв з круп, макаронних виробів, бобових та консервів і концентратів.	Санітарія, гігієна і фізіологія	2
		Уміти: готувати крупи, макаронні вироби, бобові та консерви і концентрати до теплової обробки; варити бобові, каші різної консистенції, макаронні вироби зливним і незливним способом; готувати страви з каш, бобових та макаронних виробів; дотримуватись рецептури та послідовності виконання технологічних операцій приготування страв з круп, макаронних виробів, бобових та консервів і концентратів; мінімізувати кількість відходів при приготуванні страв з круп, макаронних виробів, бобових та консервів і концентратів; порціонувати та відпускати 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.	Виробниче навчання	12
			Виробнича практика	16

Позначення	Професійні компетентності	Зміст професійних компетентностей	Назва предметів	К-ть годин
КК 2.	Математична компетентність	Знати: правила проведення обрахунків сировини при приготуванні страв і гарнірів з круп, бобових, макаронних виробів (паст).	Технологія приготування їжі з основами товарознавства	2
		Уміти: проводити обрахунки сировини при приготуванні страв і гарнірів з круп, бобових, макаронних виробів (паст).	Виробниче навчання	4
			Виробнича практика	4
КК 6.	Екологічна та енергоефективна компетентність	Знати: способи енергоефективного використання матеріалів та ресурсів у процесі приготування страв і гарнірів з круп, бобових, макаронних виробів (паст); правила утилізації відходів після приготування страв і гарнірів з круп, бобових, макаронних виробів (паст).	Організація виробництва та обслуговування	1
		Уміти: застосовувати способи енергоефективного використання матеріалів та ресурсів у процесі приготування страв і гарнірів з круп, бобових, макаронних виробів (паст); дотримуватись правил сортування сміття та утилізації відходів після приготування страв і гарнірів з круп, бобових, макаронних виробів (паст).	Виробниче навчання	4
			Виробнича практика	4

Розглянуто на засіданні методичної комісії

Протокол № ____ від _____ 2022 р.

Голова комісії: _____ Н.М. Удовенко

Навчальний модуль

РН 8. Готувати страви з риби та нерибних продуктів моря

№ з/п	Освітні компоненти (навчальні предмети)	Кількість годин	
		Всього	З них ЛПР
1.	Загально-професійна підготовка	0	
2.	Професійно-теоретична підготовка	36	3
2.1	Технологія приготування їжі з основами товарознавства	31	2
2.2	Устаткування підприємств харчування	3	1
2.3	Організація виробництва та обслуговування	2	
3	Професійно-практична підготовка	126	
3.1	Виробниче навчання	42	
3.2	Виробнича практика	84	
	Бюджет навчального часу	162	3

* Виробнича практика буде проведена в кінці вивчення всіх модулів даного кваліфікаційного рівня.

Позначення	Професійні компетентності	Зміст професійних компетентностей	Назва предметів	К-ть годин
ПК 1.	Здатність підготуватись до приготування страв з риби та нерибних продуктів моря, організувати робоче місце	Знати: види технологічного обладнання, інвентарю та інструменту, що використовують при приготуванні страв з риби та нерибних продуктів моря; правила експлуатації технологічного обладнання, інвентарю, інструменту та ваговимірювальних приладів; вимоги охорони праці при експлуатації обладнання та устаткування, що використовують під час приготування страв з риби та нерибних продуктів моря	Устаткування підприємств харчування	3
		Знати: види інвентарю та інструменту, що використовують при приготуванні страв з риби та нерибних продуктів моря; правила експлуатації інвентарю, інструменту; види кухонного посуду для приготування страв з риби та нерибних продуктів моря; правила підбору столового посуду для подавання страв з риби та нерибних продуктів моря; правила санітарної обробки кухонного посуду, інструментів, інвентарю, їх маркування та використання у процесі приготування страв з риби та нерибних продуктів моря.	Організація виробництва та обслуговування	1
		Уміти: застосовувати професійну лексику та термінологію щодо приготування страв з риби та нерибних продуктів моря, у тому числі іноземною мовою; підбирати інструмент, інвентар, посуд та організовувати робоче місце для приготування страв з риби та нерибних продуктів моря; безпечно користуватися інструментом і обладнанням під час приготування страв з риби та нерибних продуктів моря;	Виробниче навчання	7

Позначення	Професійні компетентності	Зміст професійних компетентностей	Назва предметів	К-ть годин
		проводити санітарну обробку столового та кухонного посуду, інструментів, інвентарю.	Виробнича практика	12
КК 1.	Комунікативна компетентність	Знати: професійну лексику та термінологію щодо приготування страв з риби та нерибних продуктів моря;	Технологія приготування їжі з основами товарознавства	27
ПК 2.	Здатність готувати страви з риби та нерибних продуктів моря (морепродуктів)	Знати: правила відбору інгредієнтів за якістю та кількістю відповідно до технологічних вимог приготування страв із риби та нерибних продуктів моря; рецептуру та послідовність виконання технологічних операцій приготування страв із риби та нерибних продуктів моря; технології приготування страв із риби та нерибних продуктів моря; процеси, які відбуваються в рибі та морепродуктах під час теплової обробки; правила підбору соусів та гарнірів для страв із риби та морепродуктів; органолептичні показники якості приготовлених страв із риби та нерибних продуктів моря; способи мінімізації відходів при приготуванні страв із риби та нерибних продуктів моря; умови та терміни зберігання страв із риби та нерибних продуктів моря		
		Знати: види столового посуду для відпуску страв із риби та нерибних продуктів моря; правила оформлення, порціонування, подачі страв із риби та нерибних продуктів моря	Організація виробництва та обслуговування	0,75
		Уміти: розрахувати кількість інгредієнтів відповідно до кількості порцій; визначити необхідні спеції для отримання смакових властивостей; дотримуватись рецептури та послідовності виконання технологічних операцій приготування страв із риби та нерибних продуктів моря; перевіряти, за органолептичними показниками якість страв із риби та нерибних продуктів моря; підбирати столовий посуд для подавання страв із риби та нерибних продуктів моря; порціонувати страви із риби та нерибних продуктів моря; дотримуватись правил відпуску та температури подачі страв із риби та нерибних продуктів моря; перевіряти вихід готових страв із риби та нерибних продуктів моря; дотримуватись умов і термінів зберігання страв із риби та нерибних продуктів моря.	Виробниче навчання	28
			Виробнича практика	60
КК 2.	Математична компетентність	Знати: правила проведення обрахунків при приготуванні страв із риби та нерибних продуктів моря.	Технологія приготування їжі з основами товарознавства	4
		Уміти: застосовувати правила проведення обрахунків при приготуванні страв із риби та нерибних продуктів моря.).	Виробниче навчання	3,5
			Виробнича практика	6

Позначення	Професійні компетентності	Зміст професійних компетентностей	Назва предметів	К-ть годин
КК 6.	Екологічна та енергоефективна компетентність	Знати: способи енергоефективного використання матеріалів та ресурсів у процесі приготування страв із риби та нерибних продуктів моря; правила утилізації відходів після приготування страв із риби та нерибних продуктів моря.	Організація виробництва та обслуговування	0,25
		Уміти: застосовувати способи енергоефективного використання матеріалів та ресурсів у процесі приготування страв із риби та нерибних продуктів моря; дотримуватись правил сортування сміття та утилізації відходів після приготування страв із риби та нерибних продуктів моря.	Виробниче навчання	3,5
			Виробнича практика	6

Розглянуто на засіданні методичної комісії

Протокол № ____ від _____ 2022 р.

Голова комісії: _____ Н.М. Удовенко

Навчальний модуль

РН 9. Готувати страви з різних видів м'ясної продукції

№ з/п	Освітні компоненти (навчальні предмети)	Кількість годин	
		Всього	З них ЛПР
1.	Загально-професійна підготовка	0	
2.	Професійно-теоретична підготовка	67	5
2.1	Технологія приготування їжі з основами товарознавства	63	4
2.2	Устаткування підприємств харчування	2	1
2.3	Організація виробництва та обслуговування	2	
3	Професійно-практична підготовка	143	
3.1	Виробниче навчання	66	
3.2	Виробнича практика	77	
	Бюджет навчального часу	210	5

* Виробнича практика буде проведена в кінці вивчення всіх модулів даного кваліфікаційного рівня.

Позначення	Професійні компетентності	Зміст професійних компетентностей	Назва предметів	К-ть годин
ПК 1.	Здатність підготуватись до приготування страв з різних видів м'ясної продукції, організувати робоче місце	Знати: професійну лексику та термінологію щодо приготування страв з різних видів м'ясної продукції.; види інвентарю та інструменту, що використовують при приготуванні страв з різних видів м'ясної продукції; правила експлуатації інвентарю, інструменту; види кухонного посуду для приготування страв і гарнірів з різних видів м'ясної продукції; правила підбору столового посуду для подавання страв з різних видів м'ясної продукції; правила санітарної обробки кухонного посуду, інструментів, інвентарю, їх маркування та використання у процесі приготування страв з різних видів м'ясної продукції.	Організація виробництва та обслуговування	1
		Знати: види технологічного обладнання, що використовують при приготуванні страв з різних видів м'ясної продукції; правила експлуатації технологічного обладнання, інвентарю, інструменту та ваговимірювальних приладів; вимоги охорони праці при експлуатації обладнання та устаткування. що використовують під час приготування страв з різних видів м'ясної продукції	Устаткування підприємств харчування	2
		Уміти: застосовувати професійну лексику та термінологію, у тому числі іноземною мовою щодо приготування страв з різних видів м'ясної продукції; підбирати інструмент, інвентар, посуд та організовувати робоче місце для приготування страв з різних видів м'ясної продукції; безпечно користуватися інструментом і обладнанням під час приготування страв з	Виробниче навчання	11

Позначення	Професійні компетентності	Зміст професійних компетентностей	Назва предметів	К-ть годин
		різних видів м'ясної продукції; проводити санітарну обробку столового та кухонного посуду, інструментів, інвентарю	Виробнича практика	11
КК 1.	Комунікативна компетентність	Знати: професійну лексику та термінологію щодо приготування страв з різних видів м'ясної продукції.	Технологія приготування їжі з основами товарознавства	55
ПК 2.	Здатність готувати страви з м'яса, м'ясної котлетної та січеної маси, субпродуктів	Знати: правила відбору інгредієнтів за якістю та кількістю відповідно до технологічних вимог приготування страв із м'яса, котлетної та січеної маси й субпродуктів; рецептуру та послідовність виконання технологічних операцій приготування страв із м'яса котлетної та січеної маси й субпродуктів; технології приготування страв із м'яса, котлетної та січеної маси й субпродуктів; процеси, які відбуваються в м'ясі, котлетній та січеній масі й субпродуктах під час теплової обробки; правила підбору соусів та 1 гарнірів для страв із м'яса, і котлетної та січеної маси й субпродуктів; органолептичні і показники якості і приготовлених страв із м'яса, котлетної та січеної маси й субпродуктів; способи мінімізації відходів при приготуванні страв із м'яса, котлетної та січеної маси й субпродуктів; норми виходу та температуру подачі страв із м'яса, котлетної та січеної маси й субпродуктів; правила оформлення, порціонування, подачі страв із м'яса, котлетної та січеної маси й субпродуктів; правила відбору інгредієнтів за якістю та кількістю відповідно до технологічних вимог приготування страв із птиці; рецептуру та послідовність виконання технологічних операцій приготування страв із птиці; технології приготування страв із птиці; процеси, які відбуваються в м'ясі птиці під час теплової обробки; правила підбору соусів та гарнірів для страв із птиці; органолептичні показники якості приготовлених страв із птиці; способи мінімізації відходів при приготуванні страв із птиці; правила оформлення, порціонування, подачі страв із птиці; умови та терміни зберігання страв із м'яса, котлетної та січеної маси й субпродуктів; умови та терміни зберігання страв із птиці;		
		Знати: види столового посуду для відпуску страв із м'яса, котлетної та січеної маси й субпродуктів; види столового посуду для відпуску страв із птиці;	Організація виробництва та обслуговування	0,75

Позначення	Професійні компетентності	Зміст професійних компетентностей	Назва предметів	К-ть годин
		Уміти: розрахувати кількість інгредієнтів відповідно до кількості порцій; визначити необхідні спеції для отримання смакових властивостей; дотримуватись рецептури та послідовності виконання технологічних операцій приготування страв із м'яса, м'ясної котлетної та січеної маси, субпродуктів; підбирати до страв соуси, гарніри; перевіряти за органолептичними показниками якість страв із м'яса, м'ясної котлетної та січеної маси, субпродуктів; підбирати столовий посуд для подавання страв із м'яса, м'ясної котлетної та січеної маси, субпродуктів; порціонувати страв із м'яса, м'ясної котлетної та січеної маси, субпродуктів; оформлювати страви, використовуючи елементи сучасного декору; дотримуватись правил відпуску та температури подачі страв; перевіряти вихід готових страв; дотримуватись умов і термінів зберігання страв; безпечно користуватися інструментом і обладнанням під час приготування страв; дотримуватись рецептури та послідовності виконання технологічних операцій приготування страв із птиці; перевіряти, за органолептичними показниками якість страв із птиці; підбирати столовий посуд для подавання страв із птиці; порціонувати страви із птиці; дотримуватись правил відпуску та температури подачі страв із птиці; перевіряти вихід готових страв із птиці; дотримуватись умов і термінів зберігання страв із птиці.	Виробниче навчання	44
			Виробнича практика	55
КК 2.	Математична компетентність	Знати: правила проведення обрахунків сировини при приготуванні страв з різних видів м'ясної продукції.	Технологія приготування їжі з основами товарознавства	8
		Уміти: застосовувати правила проведення обрахунків сировини при приготуванні страв з різних видів м'ясної продукції.	Виробниче навчання	5,5
			Виробнича практика	5,5
КК 6.	Екологічна та енергоефективна компетентність	Знати: способи енергоефективного використання матеріалів та ресурсів у процесі приготування страв з різних видів м'ясної продукції; правила утилізації відходів після приготування страв з різних видів м'ясної продукції.	Організація виробництва та обслуговування	0,25
		Уміти: застосовувати способи енергоефективного використання матеріалів та ресурсів у процесі приготування страв з різних видів м'ясної продукції; дотримуватись правил сортування сміття та утилізації відходів після приготування страв з різних видів м'ясної продукції.	Виробниче навчання	5,5
			Виробнича практика	5,5

Розглянуто на засіданні методичної комісії

Протокол № ____ від _____ 2022 р.

Голова комісії: _____ Н.М. Удовенко

Навчальний модуль

РН 10. Готувати тісто та вироби з нього

№ з/п	Освітні компоненти (навчальні предмети)	Кількість годин	
		Всього	З них ЛПР
1.	Загально-професійна підготовка	0	
2.	Професійно-теоретична підготовка	39	5
2.1	Технологія приготування їжі з основами товарознавства	34	4
2.2	Устаткування підприємств харчування	3	1
2.3	Організація виробництва та обслуговування	3	
3	Професійно-практична підготовка	79	
3.1	Виробниче навчання	30	
3.2	Виробнича практика	49	
	Бюджет навчального часу	119	5

* Виробнича практика буде проведена в кінці вивчення всіх модулів даного кваліфікаційного рівня.

Позначення	Професійні компетентності	Зміст професійних компетентностей	Назва предметів	К-ть годин
ПК 1.	Здатність підготуватись до робочого процесу, організувати робоче місце	Знати: санітарні норми щодо інструментів, обладнання посуду, робочого місця для готування тіста та виробів нього;	Організація виробництва та обслуговування	1,25
		Знати: види інструменту обладнання для готування тіста та виробів з нього правила їх експлуатації; правила безпеки праці при роботі з інструментом обладнанням; порядок отримання сировини зі складу або від постачальника.	Устаткування підприємств харчування	2
		Уміти: дотримуватися санітарних норм щодо інструментів, обладнання, посуду, робочого місця для готування тіста та, виробів з нього; вибирати інструмент, обладнання для готування тіста та виробів з нього; дотримуватися правил безпеки праці при роботі з інструментом, обладнанням; отримувати сировину зі складу або від постачальника.	Виробниче навчання	5
			Виробнича практика	7

Позначення	Професійні компетентності	Зміст професійних компетентностей	Назва предметів	К-ть годин
КК 1.	Комунікативна компетентність	Знати: професійну лексику та термінологію, у тому числі іноземною мовою, стосовно виготовлення тіста та виробів з нього.	Технологія приготування їжі з основами товарознавства	4
ПК 2.	Здатність виготовляти різні види прісного тіста та виробів з нього, в тому числі з різними начинками: вареників, пельменів, млинчиків, тощо.	Знати: види та ознаки доброякісності борошна; види поліпшувачів для зміни клейковини борошна; правила підготовки борошна, яєць, рідини для замішування прісного тіста; вимоги до якості замішаного тіста; умови і терміни зберігання прісного тіста; способи мінімізації кількості відходів під час приготування напівфабрикатів та виробів з прісного тіста; рецептуру та послідовність виконання технологічних операцій приготування начинок та виробів з прісного тіста; органолептичні показники якості виробів з прісного тіста; норми виходу напівфабрикатів та готових страв з прісного тіста; правила відпуску та температуру подачі виробів з прісного тіста; умови і терміни зберігання страв та кулінарних виробів з прісного тіста.		
		Уміти: визначати види та якість борошна; застосовувати поліпшувачі для зміни клейковини борошна; готувати тісто відповідно до послідовності виконання технологічних операцій приготування прісного тіста для вареників, пельменів, локшини, пасти, млинчиків тощо; дотримуватись рецептури; мінімізувати кількість відходів при приготуванні прісного тіста; перевіряти за органолептичними показниками якість приготовленого прісного тіста; дотримуватись умов і терміну зберігання прісного тіста. дотримуватись рецептури та послідовності виконання технологічних операцій приготування напівфабрикатів та виробів з прісного тіста;	Виробниче навчання	8
			Виробнича практика	10
ПК 3.	Здатність готувати дріжджове тісто та вироби з нього	Знати: види виробничого інвентарю, інструменту, посуду для приготування безопарного дріжджового тіста та виробів з нього; види посуду для подавання виробів з дріжджового тіста;	Організація виробництва та обслуговування	1,25
		Знати: види технологічного обладнання для приготування безопарного дріжджового тіста та виробів з нього;	Устаткування підприємств харчування	1
		Знати: правила відбору продуктів за якістю і кількістю відповідно до технологічних вимог приготування безопарного дріжджового тіста та виробів з нього; рецептуру та послідовність виконання технологічних операцій приготування безопарного дріжджового тіста та виробів з нього; рецептуру та послідовність виконання технологічних операцій приготування фаршів та начинок; рецептуру та послідовність виконання технологічних операцій приготування виробів з безопарного дріжджового тіста; вимоги до якості дріжджового тіста та виробів з нього; процеси, що проходять під час замісу, бродіння тіста та випікання виробів; недоліки тіста, що виникають внаслідок неправильного режиму бродіння, причини, способи усунення; недоліки випечених виробів, причини, способи усунення; можливі втрати під час теплової обробки; способи оформлення та подавання виробів з дріжджового тіста; вихід виробів з дріжджового тіста; правила відбору продуктів за	Технологія приготування їжі з основами товарознавства	26

Позначення	Професійні компетентності	Зміст професійних компетентностей	Назва предметів	К-ть годин
		якістю і кількістю відповідно до технологічних вимог приготування опарного дріжджового тіста та виробів з нього; рецептуру та послідовність виконання технологічних операцій приготування опарного дріжджового тіста та виробів з нього; рецептуру та послідовність виконання технологічних операцій приготування виробів з опарного дріжджового тіста: штучних, порційних, багатопорційних.		
		Уміти: організовувати робоче місце під час приготування безопарного дріжджового тіста та виробів з нього; підбирати виробничий інвентар, обладнання, безпечно користуватися ним під час приготування безопарного дріжджового тіста та виробів з нього; підбирати столовий посуд для подавання виробів з дріжджового тіста; підбирати сировину для приготування дріжджового тіста та виробів з нього; підбирати сировину для приготування фаршів та начинок; перевіряти за органолептичними показниками якість сировини для приготування дріжджового тіста та виробів з нього; готувати безопарне 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.	Виробниче навчання	12
			Виробнича практика	25
КК 2.	Математична компетентність	Знати: правила проведення обрахунків сировини при виготовленні різних видів тіста та виробів з нього.	Технологія приготування їжі з основами товарознавства	4
		Уміти: проводити обрахунки сировини при виготовленні різних видів тіста та виробів з нього; проводити обрахунки при виготовленні дріжджового тіста опарним та безопарним способом та виробів зі нього.	Виробниче навчання	2,5
			Виробнича практика	3,5

Позначення	Професійні компетентності	Зміст професійних компетентностей	Назва предметів	К-ть годин
КК 6.	Екологічна та енергоефективна компетентність	Знати: способи енергоефективного використання матеріалів та ресурсів у процесі виготовлення різних видів тіста та виробів з нього; правила утилізації відходів після виготовлення різних видів тіста та виробів і з нього	Організація виробництва та обслуговування	0,5
			Виробниче навчання	2,5
		Уміти: застосовувати способи енергоефективного використання матеріалів та ресурсів у процесі виготовлення різних видів тіста та виробів з нього; дотримуватись правил сортування сміття та утилізації відходів після виготовлення різних видів тіста та виробів з нього.	Виробнича практика	3,5

Розглянуто на засіданні методичної комісії

Протокол № ____ від _____ 2022 р.

Голова комісії: _____ Н.М. Удовенко

Навчальний модуль

РН 11. Готувати холодні страви та закуски

№ з/п	Освітні компоненти (навчальні предмети)	Кількість годин	
		Всього	З них ЛПР
1.	Загально-професійна підготовка	0	
2.	Професійно-теоретична підготовка	44	5
2.1	Технологія приготування їжі з основами товарознавства	39	4
2.2	Устаткування підприємств харчування	3	1
2.3	Організація виробництва та обслуговування	2	
3	Професійно-практична підготовка	59	
3.1	Виробниче навчання	24	
3.2	Виробнича практика	35	
	Бюджет навчального часу	103	5

* Виробнича практика буде проведена в кінці вивчення всіх модулів даного кваліфікаційного рівня.

Позначення	Професійні компетентності	Зміст професійних компетентностей	Назва предметів	К-ть годин
КК 1.	Комунікативна компетентність	Знати: професійну лексику та термінологію, у тому числі іноземною мовою, стосовно приготування холодних страв і закусок.	Технологія приготування їжі з основами товарознавства	7
ПК 1.	Здатність готувати салати, овочеві закуски, холодні страви і закуски із сиру, яєць	Знати: загальну і характеристику сировини для приготування холодних страв, закусок із сиру, яєць; органолептичні показники якості сировини і для виготовлення холодних страв, закусок із сиру, яєць; правила підготовки сировини для виготовлення холодних страв, закусок із сиру, яєць; умови і терміни зберігання сировини для приготування холодних страв і закусок із сиру, яєць; правила відбору інгредієнтів за якістю та кількістю відповідно до технологічних вимог салатів, овочевих закусок, холодних страв, закусок із і сиру, яєць; рецептуру та послідовність виконання технологічних операцій приготування салатів овочевих закусок, холодних страв, закусок із сиру, яєць; органолептичні показники якості салатів овочевих закусок, холодних страв, закусок із сиру, яєць; способи оформлення та подавання салатів, овочевих закусок, холодних страв, закусок із сиру, яєць; правила порціонування та відпуску салатів, овочевих закусок, холодних страв, закусок із сиру, яєць.		

Позначення	Професійні компетентності	Зміст професійних компетентностей	Назва предметів	К-ть годин
		Знати: види виробничого інвентарю, інструменту, посуду для приготування холодних страв і закусок із сиру, яєць; види посуду для подавання салатів, овочевих закусок, холодних страв, закусок із сиру, яєць;	Організація виробництва та обслуговування	0,75
		Знати: види технологічного обладнання для приготування холодних страв і закусок із сиру, яєць;	Устаткування підприємств харчування	1
		Уміти: підбирати сировину для холодних страв, закусок із сиру, яєць; готувати сировину для холодних страв, закусок із сиру, яєць; перевіряти за органолептичними показниками якість сировини для холодних страв, закусок із сиру, яєць; готувати салати, овочеві закуски, холодні страви, закуски із сиру, яєць; оформляти, порціонувати та відпускати салати, овочеві закуски, холодні страви, закуски із сиру, яєць; підбирати до салатів соуси та салатні заправки; оформляти салати, овочеві закуски, холодні страви, закуски із сиру, яєць використовуючи сучасні елементи декору; перевіряти органолептичним методом якість салатів, овочевих закусок, холодних страв, закусок із сиру, яєць; підбирати столовий посуд для подавання салатів. овочевих закусок, холодних страв, закусок із сиру, яєць; порціонувати салати, 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.	Виробниче навчання	5
			Виробнича практика	6
КК 2.	Математична компетентність	Знати: правила проведення обрахунків сировини при приготуванні холодних страв і закусок	Технологія приготування їжі з основами товарознавства	6
		Уміти: проводити обрахунки сировини при приготуванні холодних страв і закусок	Виробниче навчання	2
			Виробнича практика	2,5
ПК 2.	Здатність готувати холодні страви з риби	Знати: правила відбору продуктів за якістю і кількістю відповідно до технологічних вимог приготування холодних страв і закусок з риби; рецептуру та послідовність виконання технологічних операцій приготування холодних страв і закусок з риби; органолептичні показники якості холодних страв і закусок з риби; способи оформлення та подавання холодних страв і закусок з риби; правила порціонування та відпуску холодних страв і закусок з риби.	Технологія приготування їжі з основами товарознавства	11

Позначення	Професійні компетентності	Зміст професійних компетентностей	Назва предметів	К-ть годин
		Знати: види посуду для подавання холодних страв і закусок з риби;	Організація виробництва та обслуговування	0,5
		Уміти: організовувати робоче місце під час приготування холодних страв та закусок з риби; підбирати виробничий інвентар, обладнання; безпечно користуватися ним під час приготування холодних страв та закусок з риби; підбирати столовий посуд для подавання холодних страв та закусок з риби; підбирати сировину Для приготування холодних страв з риби; перевіряти за органолептичними показниками якість сировини для холодних страв та закусок з риби; готувати холодні страви та закуски з риби; мінімізувати кількість відходів при приготуванні холодних страв та закусок з риби; оформляти порціонувати та відпускати холодні страви та закуски з риби. використовуючи сучасні елементи декору; перевіряти за органолептичними показниками якість холодних страв та закусок з риби; перевіряти вихід готових страв; дотримуватись умов і термінів зберігання холодних страв та закусок з риби.	Виробниче навчання	5
			Виробнича практика	6
ПК 3.	Здатність готувати холодні страви і закуски з м'яса, птиці та субпродуктів	Знати: види виробничого інвентарю, інструменту, посуду для приготування холодних страв і закусок з м'яса. птиці та субпродуктів; види посуду для подавання холодних страв і закусок з м'яса, птиці та субпродуктів;	Організація виробництва та обслуговування	0,5
		Знати: види технологічного обладнання для приготування холодних страв і закусок з м'яса, птиці та субпродуктів;	Устаткування підприємств харчування	2
		Знати: правила відбору продуктів за якістю і кількістю відповідно до технологічних вимог приготування холодних страв і закусок з м'яса, птиці та субпродуктів; рецептуру та послідовність виконання технологічних операцій приготування холодних страв і закусок з м'яса, птиці та субпродуктів; органолептичні показники якості холодних страв і закусок з м'яса, птиці та субпродуктів; сучасні способи оформлення та подавання холодних страв і закусок з м'яса, птиці та субпродуктів; правила порціонування та відпуску холодних страв і закусок з м'яса, птиці та субпродуктів.	Технологія приготування їжі з основами товарознавства	15
		Уміти: організовувати робоче місце для приготування холодних страв та закусок з м'яса, птиці та субпродуктів; підбирати виробничий інвентар, обладнання, безпечно користуватися ним під час приготування холодних страв та закусок з м'яса, птиці та субпродуктів; підбирати столовий посуд для подавання холодних страв та закусок з м'яса, птиці та субпродуктів; підбирати 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	Виробниче навчання	10
			Виробнича практика	18

Позначення	Професійні компетентності	Зміст професійних компетентностей	Назва предметів	К-ть годин
КК 6.	Екологічна та енергоефективна компетентність	Знати: способи енергоефективного використання матеріалів та ресурсів у процесі виготовлення різних видів тіста та виробів з нього; правила утилізації відходів після виготовлення різних видів тіста та виробів і з нього	Організація виробництва та обслуговування	0,25
		Уміти: застосовувати способи енергоефективного використання матеріалів та ресурсів у процесі виготовлення різних видів тіста та виробів з нього; дотримуватись правил сортування сміття та утилізації відходів після виготовлення різних видів тіста та виробів з нього.	Виробниче навчання	2
			Виробнича практика	2,5

Розглянуто на засіданні методичної комісії

Протокол № ____ від _____ 2022 р.

Голова комісії: _____ Н.М. Удовенко

Навчальний модуль

РН 12. Готувати солодкі страви та напої

№ з/п	Освітні компоненти (навчальні предмети)	Кількість годин	
		Всього	З них ЛПР
1.	Загально-професійна підготовка	17	
1.1	Основи галузевої економіки та підприємництва	17	
2.	Професійно-теоретична підготовка	26	3
2.1	Технологія приготування їжі з основами товарознавства	19	2
2.2	Устаткування підприємств харчування	3	1
2.3	Організація виробництва та обслуговування	4	
3	Професійно-практична підготовка	58	
3.1	Виробниче навчання	30	
3.2	Виробнича практика	28	
4..	Державна кваліфікаційна атестація (або поетапна кваліфікаційна атестація)	7	
	Бюджет навчального часу	108	3

* Виробнича практика буде проведена в кінці вивчення всіх модулів даного кваліфікаційного рівня.

Позначення	Професійні компетентності	Зміст професійних компетентностей	Назва предметів	К-ть годин
КК 1.	Комунікативна компетентність	Знати: професійну лексику та термінологію, у тому числі іноземною мовою, стосовно приготування солодких страв і напоїв.	Технологія приготування їжі з основами товарознавства	11
ПК 1.	Здатність готувати солодкі страви	Знати: види столового посуду для подавання солодких страв; правила відбору продуктів за якістю кількістю відповідно до технологічних вимог приготування солодких страв; рецептуру та послідовність виконання технологічних операцій приготування солодких страв; органолептичні показники якості солодких страв; способи оформлення та подавання солодких страв; правила порціонування солодких страв.		
		Знати: види кухонного посуду, виробничого інвентарю, інструменту, що використовують при приготуванні солодких страв; правила експлуатації виробничого інвентарю, інструменту; види посуду для подавання солодких страв	Організація виробництва та обслуговування	2

Позначення	Професійні компетентності	Зміст професійних компетентностей	Назва предметів	К-ть годин
		Знати: види технологічного обладнання, що використовують при приготуванні солодких страв; правила експлуатації технологічного обладнання та ваговимірювальних приладів	Устаткування підприємств харчування	1
		Уміти: застосовувати професійну лексику та термінологію, у тому числі іноземною мовою, стосовно приготування солодких страв і напоїв; 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.	Виробниче навчання	15
			Виробнича практика	12
ПК 2.	Здатність готувати напої	Знати: правила відбору продуктів за якістю і кількістю відповідно до технологічних вимог приготування напоїв; рецептуру та послідовність виконання технологічних операцій приготування напоїв; органолептичні показники якості напоїв; правила порціонування напоїв; способи подавання напоїв	Технологія приготування їжі з основами товарознавства	5
		Знати: види кухонного посуду, виробничого інвентарю та інструменту, що використовують при приготуванні напоїв; правила експлуатації відповідних видів виробничого інвентарю, інструменту; види посуду для подавання напоїв;	Організація виробництва та обслуговування	1,5
		Знати: види технологічного обладнання, що використовують при приготуванні напоїв; правила експлуатації відповідних видів технологічного обладнання, виробничого інвентарю, інструменту; види посуду для подавання напоїв;	Устаткування підприємств харчування	2
		Уміти: організовувати робоче місце для приготування напоїв; підбирати виробничий інвентар, обладнання, безпечно користуватися ним під час приготування напоїв; підбирати посуд для подавання напоїв; підбирати сировину для приготування напоїв; перевіряти за органолептичними показниками якість сировини для приготування напоїв; готувати напої відповідно до рецептури; порціонувати та відпускати напої; перевіряти за органолептичними показниками якість напоїв; перевіряти вихід напоїв	Виробниче навчання	10
			Виробнича практика	12
КК 2.	Математична компетентність	Знати: правила проведення обрахунків сировини при приготуванні солодких страв і напоїв.	Технологія приготування їжі з основами товарознавства	3

Позначення	Професійні компетентності	Зміст професійних компетентностей	Назва предметів	К-ть годин
		Уміти: проводити обрахунки сировини при приготуванні в солодких страв і напоїв.	Виробниче навчання	2,5
			Виробнича практика	2
КК 6.	Екологічна та енергоефективна компетентність	Знати: способи енергоефективного використання матеріалів та ресурсів при приготуванні солодких страв і напоїв; правила утилізації відходів після виготовлення солодких страв і напоїв.	Організація виробництва та обслуговування	0,5
		Уміти: застосовувати способи енергоефективного використання матеріалів та ресурсів у процесі приготування солодких страв і напоїв; дотримуватись правил сортування сміття та утилізації відходів після виготовлення солодких страв і напоїв.	Виробниче навчання	2,5
			Виробнича практика	2
КК 5.	Підприємницька компетентність	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.	Основи галузевої економіки та підприємництва	17

Розглянуто на засіданні методичної комісії

Протокол № ____ від _____ 2022 р.

Голова комісії: _____ Н.М. Удовенко