

ДЕПАРТАМЕНТ ОСВІТИ І НАУКИ  
ВИКОНАВЧОГО ОРГАНУ КИЇВСЬКОЇ МІСЬКОЇ РАДИ  
(КИЇВСЬКОЇ МІСЬКОЇ ДЕРЖАВНОЇ АДМІНІСТРАЦІЇ)  
УПРАВЛІННЯ ЗАКЛАДІВ ВИЩОЇ ОСВІТИ, ПРОФЕСІЙНОЇ ОСВІТИ  
ТА ПРОГНОЗУВАННЯ ЦІЛЬОВИХ ПРОГРАМ

КИЇВСЬКЕ ВИЩЕ ПРОФЕСІЙНЕ УЧИЛИЩЕ ДЕРЕВООБРОБКИ

**ОСВІТНЯ ПРОГРАМА**

з підготовки кваліфікованих робітників

Професія: 5122 Кухар

Кваліфікація: Кухар 3, 4-го розряду

РОЗГЛЯНУТО

на засіданні методичної комісії  
педагогічних працівників  
харчових технологій

протокол № 05 від 26.05.2022

ПОГОДЖЕНО



Букша Максим

Директор

Анатолій

Ідентифікаційний код 0254411379

/ Максим БУКША

18 серпня 20 22р.

СХВАЛЕНО

Педагогічною Радою

Київського вищого професійного  
училища деревообробки

протокол № 06 від 14.06.2022

ЗАТВЕРДЖУЮ

Директор

Петро ГРОМАДЮК

Ідентифікаційний код 02544633

Петро ГРОМАДЮК

14 серпня 20 22р.

Освітня програма вводиться в дію

з 01 вересня 2022 р.

(наказ № 74 АГ від 26.08.2022)

## **Розробники освітньої програми**

Букша Максим Анатолійович – директор закладу ресторанного господарства.

Буринська Ольга Віталіївна – майстер виробничого навчання, педагогічне звання «майстер виробничого навчання I категорії», викладач професійно-теоретичної підготовки «спеціаліст вищої категорії», педагогічне звання «Старший викладач» Київського вищого професійного училища деревообробки;

Ковтуненко Вікторія Вікторівна – майстер виробничого навчання, педагогічне звання «майстер виробничого навчання I категорії», викладач професійно-теоретичної підготовки «спеціаліст вищої категорії»; голова методичної комісії педагогічних працівників харчових технологій Київського вищого професійного училища деревообробки;

Литвин Оксана Володимирівна – майстер виробничого навчання, викладач професійно-теоретичної підготовки Київського вищого професійного училища деревообробки;

Тимченко Лариса Іванівна – майстер виробничого навчання, педагогічне звання «майстер виробничого навчання I категорії», викладач професійно-теоретичної підготовки «спеціаліст вищої категорії» Київського вищого професійного училища деревообробки

## Пояснювальна записка

Освітня програма розроблена у відповідності до Стандарту професійної (професійно-технічної) освіти СП(ПТ)О 5122.1.56.10-2021 з професії 5122 «Кухар» і буде використовуватись для здійснення первинної професійної підготовки з професії «Кухар»

Освітня програма містить:  
титульну сторінку;  
інформацію про робочу групу з її розроблення;  
пояснювальну записку;  
найменування та зміст ключових компетентностей;  
загальні знання та вміння за професією;  
перелік та опис результатів навчання.

Освітня програма має модульну структуру. Модуль – структурна одиниця освітньої програми, що містить цілісний набір компетентностей, необхідних для засвоєння здобувачами освіти протягом його вивчення.

Освітньою програмою визначається кількість годин для кожного окремого результату навчання. Результати навчання орієнтовані на трудові функції як відносно автономні одиниці трудової діяльності та відповідно до Стандарту формуються на основі переліку ключових і професійних компетентностей та їх опису.

До першого результату навчання включені такі ключові компетентності:

«Особистісна, соціальна й навчальна компетентність», «Громадянсько-правова компетентність» та «Цифрова компетентність». Формування «Підприємницької компетентності» заплановано на завершальному етапі освітньої програми. Комунікативна, математична, екологічна та енергоефективна компетентності формуються впродовж освітньої програми в залежності від результатів навчання.

Визначені стандартом загальні знання та вміння для професії включені до змісту першого результату навчання.

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

Методика проведення уроку визначається кожним викладачем.

Освітня програма містить такі умовні позначення:

КК – ключова компетентність;

ПК – професійна компетентність;

РН – результат навчання.

### Загальна характеристика

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

## Перелік компетентностей

Позначення	Найменування компетентності та навчального модуля	Назва освітнього компонента (навчального предмету)	Зміст компетентностей	Кількість годин	Консультації
<b>Загальнопрофесійна підготовка</b>					
КК 1.	Комунікативна компетентність	Основи англійської мови за професійним спрямуванням	<p><b>Знати:</b> професійну лексику та термінологію, у тому числі іноземною мовою за професійним спрямуванням; правила професійної етики та етикету; види документів у професійній діяльності та правила їх створення та оформлення.</p> <p><b>Уміти:</b> використовувати професійну лексику та термінологію за професійним спрямуванням, у тому числі іноземною мовою, при спілкуванні з керівництвом, колегами, клієнтами та постачальниками; слухати та доносити власну думку; презентувати себе та результати професійної діяльності; користуватися документами у професійній діяльності, створювати та оформляти їх.</p>	19	5
КК 2.	Математична компетентність	Облік, калькуляція та звітність	<p><b>Знати:</b> правила математичних розрахунків у професійній діяльності, у тому числі розрахунок кількості необхідної сировини та інгредієнтів у залежності від результату навчання; порядок користування таблицями Збірника рецептур.</p> <p><b>Уміти:</b> застосовувати математичні розрахунки у професійній діяльності; користуватись таблицями Збірника рецептур.</p>	32	5
КК 3.	Особистісна, соціальна й навчальна компетентність	Основи професійної етики та психології	<p><b>Знати:</b> 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.</p> <p><b>Уміти:</b> працювати в команді; відповідально ставитися до професійної діяльності; самостійно приймати рішення; діяти в нестандартних</p>	6	

			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.		
КК 4.	Громадянсько-правова компетентність	Основи трудового законодавства	<p><b>Знати:</b> основні трудові права та обов'язки працівників; основні нормативно-правові акти у професійній сфері, що регламентують трудову діяльність; положення, зміст, форми та строки укладання трудового договору (контракту), підстави його припинення; соціальні гарантії та чинний соціальний захист на підприємстві, зокрема види та порядок надання відпусток; порядок розгляду та способи вирішення індивідуальних та колективних трудових спорів; основи законодавства про захист прав споживачів.</p> <p><b>Уміти:</b> 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.</p>	6	
КК 5.	Підприємницька компетентність	Основи підприємницької діяльності	<p><b>Знати:</b> 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»,</p>	15	5

			її види та прояви у сфері громадського харчування; основні фактори впливу держави на економічні процеси (податки, пільги, дотації). <b>Уміти:</b> користуватися нормативно-правовими актами щодо підприємницької діяльності; розробляти бізнес-плани.		
КК 6.	Екологічна та енергоефективна компетентність	Основи екології та енергоефективності	<b>Знати:</b> основи енергоефективності; нормативно-правові акти у сфері енергозбереження; способи енергоефективного використання матеріалів, ресурсів та енергозберігаючого обладнання у професійній діяльності та у побуті; способи енергозаощадження на підприємстві; нормативно-правові акти в сфері екології; основи раціонального використання, відтворення і збереження природних ресурсів; способи збереження та захисту екології в професійній діяльності та в побуті; правила сортування сміття, утилізації відходів. <b>Уміти:</b> раціонально використовувати енергоресурси, витратні матеріали у професійній діяльності та у побуті; використовувати енергоефективне устаткування; дотримуватися екологічних норм у професійній діяльності та в побуті.	19	5
КК 7.	Цифрова компетентність	Інформаційні технології	<b>Знати:</b> інформаційно-комунікаційні засоби, способи їх застосування; способи пошуку, збереження, обробки та передачі інформації у професійній діяльності. <b>Уміти:</b> використовувати інформаційно-комунікаційні засоби, технології; здійснювати пошук інформації, її обробку, передачу та збереження у професійній діяльності.	9	
			<b>Всього годин</b>	74	20
	Загальні знання та вміння за професією	Технологія приготування їжі з основами товарознавства Організація виробництва та обслуговування Гігієна та санітарія та виробництва Облік, калькуляція	<b>Знати:</b> загальні відомості про професію та професійну діяльність; основні нормативні акти у професійній діяльності; види кулінарної обробки продуктів;  типи, види підприємств громадського харчування; загальні відомості про організацію виробництва на підприємствах громадського харчування; загальні правила санітарії та гігієни у професійній діяльності: стандарти ISO 9001, ISO 22000, HACCP (ХАССП); зміст та порядок користування Збірником рецептур страв і кулінарних	6  5  12  3	

		та звітність Основи фізіології харчування Охорона праці	виробів; загальні відомості про фізіологію харчування;  загальні правила охорони праці у професійній діяльності; загальні правила пожежної безпеки; загальні правила електробезпеки; причини нещасних випадків на підприємстві; план ліквідації аварійних ситуацій та їх наслідків; правила та засоби надання долікарської допомоги потерпілим у разі нещасних випадків <b>Уміти:</b> використовувати інформаційно-комунікаційні засоби, технології; здійснювати пошук інформації, її обробку, передачу та збереження у професійній діяльності; застосовувати загальні правила санітарії та гігієни; застосовувати загальні правила охорони праці у професійній діяльності; 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.	24 30	
<b>Всього годин:</b>				<b>80</b>	



Професійно - теоретична підготовка					
Найменування професійної компетентності	Зміст професійних профільних компетентностей				
	Професійно-теоретична підготовка	Кількість годин всього	Професійно-практична підготовка	Кількість годин	
				В/Н	В/П
<b>РН 1. Оброблення овочів, грибів, фруктів, ягід, горіхоплідних та приготування напівфабрикатів з них</b>		35	53	18	35
Навчання проводиться з метою набуття знань, вмінь, перевірки санітарного стану приміщень, обладнання, інструментів, інвентарю; підбору необхідного інструменту, інвентарю, посуду для обробки овочів, грибів, ягід; організації робочого місця з дотриманням правил охорони праці; експлуатації машин та механізмів для обробки та нарізки овочів; набуття знань, вмінь з кулінарної обробки та нарізки овочів, грибів, ягід					
<b>РН 1.</b> Оброблення овочів, грибів, фруктів, ягід, горіхоплідних та приготування напівфабрикатів з них	<b>ПК 1.1.</b> Здатність підготуватися до обробки овочів, грибів, ягід, організувати робоче місце	Гігієна та санітарія виробництва	<b>Знати:</b> санітарно-гігієнічні вимоги до робочого місця та працівника; види інструменту, обладнання, посуду для обробки овочів, грибів, фруктів, ягід, правила експлуатації та безпечного використання; вимоги з охорони праці при експлуатації машин, механізмів що використовуються для обробки та нарізки овочів, грибів, ягід. <b>Уміти:</b> організувати робоче місце відповідно до вимог охорони праці; перевіряти санітарний стан приміщення, обладнання, інструментів, посуду; вибирати необхідний інструмент, обладнання для оброблення овочів, грибів, ягід; отримувати сировину зі складу або від постачальника;	3	
		Організація виробництва та обслуговування		2	
		Устаткування підприємств харчування		1	
	<b>ПК 1.2.</b> Здатність отримувати сировину зі складу або від постачальника	Технологія приготування їжі з основами товарознавства		<b>Знати:</b> правила приймання сировини за якістю і кількістю зі складу або від постачальника; асортимент та основні характеристики овочів, грибів, фруктів, ягід та горіхоплідних; харчову цінність різних овочів та грибів, фруктів, ягід,	14
	Основи англійської	2			

			мови за професійним спрямуванням	горіхоплідних; вимоги до якості овочів та грибів, фруктів, ягід та горіхоплідних; правила підбору овочів та грибів, фруктів, ягід, горіхоплідних; правила зберігання овочів та грибів, фруктів, ягід, горіхоплідних.		
			Облік, калькуляція та звітність	<i>КК 1. професійну термінологію, у тому числі іноземною мовою, щодо овочів, грибів, ягід; правила спілкування з керівництвом, постачальником, колегами; норми професійної етики та етикету при спілкуванні.</i> <i>КК 2. правила математичних розрахунків при отриманні та приготуванні страв з овочів, грибів, ягід.</i> <b>Уміти:</b> 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; <i>КК 1. спілкуватися з керівництвом, постачальниками, колегами; застосовувати професійну термінологію, в тому числі іноземною мовою, щодо овочів, грибів, ягід; дотримуватись норм професійної етики та етикету.</i> <i>КК 2. уміти визначати кількість, вагу, вартість сировини.</i>	2	
		<b>ПК 1.3.</b> Здатність проводити механічну кулінарну обробку та нарізання овочів, грибів та фруктів, ягід механічним та	Гігієна та санітарія виробництва	<b>Знати:</b> вимоги до якості овочів, грибів, фруктів, ягід призначених до механічної кулінарної обробки; правила санітарної обробки кухонного посуду, інструментів, інвентарю їх маркування та використання для механічної обробки овочів, грибів, фруктів та ягід;	1	
			Устаткування	загальні правила безпечної експлуатації	7	

	ручним способами простими та складними формами; підготування овочів до фарширування	підприємств харчування	устаткування що використовується для обробки та нарізання овочів та грибів, фруктів, ягід; методи обробки овочів, фруктів, ягід, грибів та зелені; норми виходу овочів та грибів, фруктів, ягід горіхоплідних після механічної кулінарної обробки; способи мінімізації кількості відходів під час обробки овочів та грибів, фруктів, ягід; правила зберігання оброблених овочів та грибів, фруктів, ягід для подальшого приготування страв; прийоми та способи нарізання овочів та грибів. Фруктів простими та складними формами нарізання та їх кулінарне використання; прийоми та способи підготовки овочів та грибів до фарширування; норми виходу овочів та грибів, фруктів після нарізки; правила охолодження та заморожування нарізаних овочів, фруктів та грибів; правила зберігання нарізаних овочів, фруктів, ягід та грибів в свіжому в охолодженому та замороженому вигляді.	5		
		Технологія приготування їжі з основами товарознавства		<i>КК 3. 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; основні психологічні та моральні вимоги до роботи кухара; способи саморегуляції психічних станів.</i>		6
		Основи професійної етики та психології				<i>КК 4. основні трудові права та обов'язки працівників; основні нормативно-правові акти у професійній сфері, що регламентують трудову</i>
		Основи трудового законодавства				

			<p>Основи екології та енергоефективності</p>	<p>діяльність; положення, зміст, форми та строки укладання трудового договору (контракту), підстави його припинення; соціальні гарантії та чинний соціальний захист на підприємстві, зокрема види та порядок надання відпусток; порядок розгляду та способи вирішення індивідуальних та колективних трудових спорів; основи законодавства про захист прав споживачів.</p> <p>КК 6. способи енергоефективного використання матеріалів, ресурсів та енергозберігаючого обладнання в процесі механічної кулінарної обробки та нарізання овочів, грибів, фруктів, ягід; основи раціонального використання, відтворення і збереження природних ресурсів; правила утилізації відходів після обробки овочів та грибів, фруктів, ягід, горіхоплідних.</p>	2	
			<p>Інформаційні технології</p>	<p>КК 7. інформаційно-комунікаційні засоби, способи їх застосування; способи пошуку, збереження, обробки та передачі інформації у професійній діяльності.</p> <p><b>Уміти:</b> 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 та грибів, фруктів, ягід різними формами; виготовляти елементи з овочів та грибів, фруктів, ягід для оформлення страв; готувати овочі та гриби для фарширування; мінімізувати кількість відходів при нарізанні; дотримуватись температурних</p>	9	

				<p>режимів заморожування та охолодження нарізаних овочів та грибів, фруктів, ягід, зелені перед приготуванням страв; дотримуватись умов та строків зберігання оброблених овочів та грибів, фруктів, ягід у свіжому, сушеному та замороженому вигляді;</p> <p><i>КК 3. 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.</i></p> <p><i>КК 4. 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.</i></p> <p><i>КК 6. раціонально використовувати</i></p>		
--	--	--	--	--	--	--

				<i>енергоресурси, витратні матеріали у професійній діяльності та у побуті; використовувати енергоефективне устаткування; дотримуватися екологічних норм у професійній діяльності та в побуті. КК 7. використовувати інформаційно-комунікаційні засоби, технології; здійснювати пошук інформації, її обробку, передачу та збереження у професійній діяльності.</i>		
Найменування професійної компетентності	<b>Зміст професійних профільних компетентностей</b>					
	Професійно-теоретична підготовка		Кількість годин всього	Професійно-практична підготовка	Кількість годин В/Н В/П	
<b>РН 2. Готувати страви та гарніри з овочів, грибів</b>			30	<b>46</b>	18	28
Навчання проводиться з метою набуття знань, вмінь перевірки санітарного стану приміщень, обладнання, інструментів, інвентарю; підбору необхідного інструменту, інвентарю, посуду при приготуванні страв і гарнірів з овочів та грибів; набуття вмінь з правил підбору посуду для подавання страв та гарнірів з овочів та грибів; технології приготування страв та гарнірів з овочів та грибів; правил порціонування, відпуску, способів оформлення страв і гарнірів з овочів та грибів; дотримання правил охорони праці; правил експлуатації відповідних видів технологічного обладнання.						
РН 2.	Готувати страви та гарніри з овочів, грибів	ПК 2.1. Здатність підготуватися до робочого процесу, організувати робоче місце	Організація виробництва та обслуговування	Знати: види кухонного посуду та технологічного обладнання, виробничого інвентарю та інструменту, що використовують при приготуванні страв і гарнірів з овочів та грибів; правила підбору столового посуду для подавання страв і гарнірів з овочів та грибів; правила санітарної обробки столового та кухонного посуду, інструментів, інвентарю, їх маркування та використання для приготування страв та гарнірів з овочів, грибів; правила експлуатації відповідних видів технологічного обладнання, виробничого	3	
			Гігієна та санітарія виробництва		2	
			Устаткування підприємств		8	

			харчування	інвентарю, інструменту та ваговимірювальних приладів для приготування страв та гарнірів з овочів, грибів; правила охорони праці при приготуванні страв та гарнірів з овочів, грибів.		
			Основи англійської мови за професійним спрямуванням	<i>КК 1. професійну лексику та термінологію, у тому числі іноземною мовою, стосовно приготування страв та гарнірів з овочів, грибів</i> <b>Уміти:</b> підбирати інструмент, інвентар, посуд та організувати робоче місце для приготування та відпуску страв і гарнірів з овочів та грибів; підбирати столовий посуд для подавання страв з овочів та грибів; проводити санітарну обробку столового та кухонного посуду, інструментів, інвентарю; безпечно користуватися інструментом і обладнанням під час приготування страв і гарнірів з овочів і грибів; <i>КК 1. застосовувати професійну термінологію у тому числі іноземною мовою, стосовно приготування страв та гарнірів з овочів та грибів.</i>	1	
		<b>ПК 2.2.</b> Здатність готувати страви та гарніри з овочів і грибів	Технологія приготування їжі з основами товарознавства	<b>Знати:</b> способи та послідовність виконання теплової обробки овочів та грибів; рецептуру та послідовність виконання технологічних операцій приготування страв і гарнірів з овочів та грибів; правила порціонування, відпуску страв і гарнірів з овочів та грибів; рівень готовності страв; способи оформлення та температуру подачі страв і гарнірів з овочів та грибів; органолептичні показники якості страв і гарнірів з овочів та грибів; умови і терміни зберігання страв і гарнірів з овочів та грибів.	15	
			Облік, калькуляція та звітність	<i>КК 2. правила проведення обрахунків при приготуванні страв та гарнірів з овочів, грибів</i>	2	

			Основи екології та енергоефективності	<p><i>КК 6. способи енергоефективного використання матеріалів та правила утилізації відходів після приготування страв та гарнірів з овочів, грибів.</i></p> <p><b>Уміти:</b> дотримуватись рецептури та послідовності виконання технологічних операцій приготування страв і гарнірів з овочів та грибів; порціонувати і оформляти страви і гарніри з овочів та грибів; перевіряти за органолептичними показниками якість страв і гарнірів з овочів та грибів; дотримуватись правил відпуску, температури подачі, норм виходу приготовлених страв і гарнірів з овочів та грибів; дотримуватись умов і термінів зберігання страв і гарнірів з овочів та грибів;</p> <p><i>КК 2. проводити обрахунки при приготуванні страв і гарнірів з овочів та грибів;</i></p> <p><i>КК 6. застосовувати способи енергоефективного використання матеріалів та ресурсів у процесі приготування страв і гарнірів з овочів та грибів; дотримуватись правил сортування сміття та утилізації відходів після приготування страв і гарнірів з овочів та грибів.</i></p>	1	
Найменування професійної компетентності	<b>Зміст професійних профільних компетентностей</b>					
	Професійно-теоретична підготовка	Кількість годин всього	Професійно-практична підготовка	Кількість годин		
				В/Н	В/П	
<b>РН 3. Готувати страви з яєць, молока та молочних продуктів</b>		19	27	6	21	
Навчання проводиться з метою набуття знань, вмінь перевірки санітарного стану приміщень, обладнання, інструментів, інвентарю; підбору						



необхідного інструменту, інвентарю, посуду для приготування та подавання страв з яєць, сиру, молока та молочних продуктів; організації робочого місця з дотриманням правил охорони праці; експлуатації машин та механізмів приготування та подавання страв з яєць, сиру, молока та молочних продуктів.

<b>РН 3.</b>	Готувати страви з яєць, молока та молочних продуктів	<b>ПК 3.1.</b> Здатність підготуватись до приготування страв з яєць та сиру, організувати робоче місце	Устаткування підприємств харчування	<b>Знати:</b> види технологічного обладнання, інвентарю та інструменту, що використовують при приготуванні страв з яєць, молока та молочних продуктів, правила експлуатації технологічного обладнання, інвентарю, інструменту та ваговимірювальних приладів; вимоги охорони праці при експлуатації обладнання та устаткування, що використовують під час приготування страв з яєць, молока та молочних продуктів; види кухонного посуду для приготування страв з яєць, молока та молочних продуктів, правила підбору столового посуду для подавання страв з яєць та сиру; правила санітарної обробки кухонного посуду, інструментів, інвентарю, їх маркування та використання у процесі приготування страв з яєць, молока та молочних продуктів. <i>КК 1. професійну лексику та термінологію, у тому числі іноземною мовою, стосовно приготування страв з яєць, молока та молочних продуктів</i> <b>Уміти:</b> підбирати інструмент, інвентар, посуд та організовувати робочі місця для приготування та страв з яєць, молока та молочних продуктів; підбирати столовий посуд для подавання страв з яєць, молока та молочних продуктів; отримувати яйця та сири зі складу або від постачальника; безпечно користуватися інструментом і обладнанням під час приготування страв з яєць, молока та молочних	3	
			Організація виробництва та обслуговування		2	
			Гігієна та санітарія виробництва		1	
			Основи англійської мови за професійним спрямуванням		1	

				<p>продуктів.  <i>КК 1. застосовувати професійну лексику та термінологію в тому числі іноземною мовою щодо приготування страв з яєць, молока та молочних продуктів. застосовувати правила проведення обрахунків при приготуванні страв із яєць та сиру.</i></p>		
		<p><b>ПК 3.2.</b> Здатність готувати страви з яєць та молочних продуктів</p>	Гігієна та санітарія виробництва	<p><b>Знати:</b> санітарні норми при готуванні страв з яєць, молока та молочних продуктів; вимоги до якості, ознаки та органолептичні методи визначення доброякісності яєць, молока та молочних продуктів; особливості та послідовність обробки яєць, молока та молочних продуктів; правила підготовки яєць, молока та молочних продуктів до теплової обробки; рецептуру та послідовність виконання технологічних операцій приготування страв з яєць, молока та молочних продуктів; правила порціонування, відпуску, температуру подачі страв з яєць, молока та молочних продуктів; органолептичні показники якості страв з яєць, молока та молочних продуктів; умови і терміни зберігання страв з яєць, молока та молочних продуктів.  <i>КК 2. правила проведення відповідних обрахунків при приготуванні страв</i>  <i>КК 6. способи енергоефективного використання матеріалів та ресурсів у процесі приготування страв з яєць, молока та молочних продуктів; правила утилізації відходів.</i>  <b>Уміти:</b> дотримуватись рецептури та послідовності виконання технологічних операцій приготування страв з яєць, молока та</p>	2	
			Технологія приготування їжі з основами товарознавства		9	
			Облік, калькуляція та звітність		2	
			Основи екології та енергоефективності		1	

				<p>молочних продуктів; готувати яйця, ячні 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.</p> <p><i>КК 2. застосовувати правила проведення відповідних обрахунків при приготуванні страв з яєць, молока та молочних продуктів</i></p> <p><i>КК 6. застосовувати способи енерго-ефективного 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.</i></p>		
Найменування професійної компетентності	<b>Зміст професійних профільних компетентностей</b>					
	Професійно-теоретична підготовка	Кількість годин всього	Професійно-практична підготовка	Кількість годин		
				В/Н	В/П	
<b>РН 4. Обробляти різні види риб, продуктів моря та готувати напівфабрикати з них</b>		22	73	24	49	

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

<b>РН 4.</b> Обробляти різні види риби, продуктів моря та готувати напівфабрикати з них	<b>ПК 4.1.</b> Здатність підготуватись до робочого процесу оброблення різних видів риби, продуктів моря та приготування напівфабрикатів з них	Гігієна та санітарія та виробництва	<b>Знати:</b> санітарні норми щодо інструментів, обладнання, посуду, робочого місця при обробці різних видів риби, продуктів моря та приготуванні напівфабрикатів з них; види інструменту, обладнання стосовно оброблення різних видів риби, продуктів моря та приготування напівфабрикатів з них, правила їх експлуатації; організацію робочого місця для оброблення різних видів риби, продуктів моря та приготування напівфабрикатів з них; порядок отримання сировини зі складу або від постачальника. <i>КК 1. застосовувати професійну лексику та термінологію в тому числі іноземною мовою, що використовується стосовно кулінарної обробки різних видів риби, продуктів моря та приготування напівфабрикатів з них.</i> <i>КК 2. способи проведення необхідних математичних обрахунків при отриманні, обробленні та приготуванні напівфабрикатів з різних видів риби.</i> <b>Уміти:</b> дотримуватися санітарних норм щодо інструментів, обладнання, посуду, організації робочого місця при роботі з рибою, морепродуктами; вибирати інструмент, обладнання для оброблення риби, морепродуктів та приготування напівфабрикатів; дотримуватися правил безпеки	1	
		Устаткування підприємств харчування		3	
		Організація виробництва та обслуговування		2	
		Основи англійської мови за професійним спрямуванням		2	
		Облік, калькуляція та звітність		2	

				<p>праці при роботі з інструментом, обладнанням; отримувати сировину зі складу або від постачальника.</p> <p><i>КК 1. застосовувати професійну лексику та термінологію стосовно кулінарної обробки різних видів риб, продуктів моря та приготування напівфабрикатів з них, у тому числі іноземною мовою.</i></p> <p><i>КК 2. проводити необхідні математичні обрахунки при отриманні, обробленні та приготуванні напівфабрикатів з різних видів риб..</i></p>		
		<p><b>ПК 4.2.</b> Здатність проводити механічну кулінарну обробку риби з кістковим і хрящовим скелетом, інших видів риб</p>	<p>Технологія приготування їжі з основами товарознавства</p>	<p><b>Знати:</b> класифікацію та характеристику риби з кістковим і хрящовим скелетом; харчову цінність риби з кістковим і хрящовим скелетом; кулінарне призначення кожної родини риб; вимоги до якості живої, охолодженої і замороженої риби;</p> <p>способи кулінарної механічної обробки риби з кістковим та хрящовим скелетом: розморожування, обчищення луски, промивання, видалення плавників, зябер, очей і голів, видалення нутрощів і слизу через розріз у череві, промивання, пластування, обробка дрібної риби, охолодження, заморожування; норми виходу обробленої риби; органолептичні показники якості обробленої риби; послідовність і правила обробки різних видів риб для приготування: риби обробленої в цілому (з розрізанням черевця і без розрізання) і пластованому вигляді, прийоми виготовлення різних видів філе, оброблення дрібної риби; прийоми, які використовують при приготуванні напівфабрикатів з риби; правила охолодження і</p>	8	

				заморожування обробленої риби; правила зберігання оброблених видів риби в охолодженому та замороженому вигляді. <b>Уміти:</b> перевіряти якість живої, охолодженої, замороженої риби, морепродуктів; забезпечувати режим розморожування різної риби, морепродуктів з урахуванням вимог до харчової безпеки; здійснювати механічну кулінарну обробку риби, морепродуктів; виконувати обробку різних видів риб 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, морепродуктів; дотримуватись умов зберігання риби, морепродуктів в охолодженому і замороженому вигляді.		
		<b>ПК 4.3.</b> Здатність готувати котлетну та січену маси з різних видів риби та напівфабрикати з неї	Гігієна та санітарія а виробництва	<b>Знати:</b> 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 та січеної маси з риби та напівфабрикатів з них; норми виходу напівфабрикатів з котлетної та січеної маси з риби; умови і терміни зберігання котлетної та січеної маси з риби та напівфабрикатів з них; правила відбору риби за якістю та кількістю відповідно до технологічних вимог	1	
			Технологія приготування їжі з основами товарознавства		4	

				<p>фарширування риби; рецептуру та послідовність виконання технологічних операцій приготування фаршированої риби; вимоги до якості фаршированої риби; норми виходу фаршированої риби; умови і терміни зберігання фаршированої риби.</p> <p><b>Уміти:</b> підбирати рибу для приготування котлетної та січеної маси та напівфабрикатів з них; дотримуватись рецептури та послідовності виконання технологічних операцій під час приготування напівфабрикатів з котлетної та січеної маси з риби; мінімізувати відходи під час приготування напівфабрикатів з риби; контролювати вихід напівфабрикатів; перевіряти якість напівфабрикатів з риби; дотримуватись умов і термінів зберігання напівфабрикатів з риби; забезпечувати температурний режим і терміни зберігання напівфабрикатів з риби в охолодженому та замороженому вигляді; виконувати фарширування риби; визначати якість фаршированої риби; зберігати фаршировану рибу.</p>		
		<b>ПК 4.4.</b> Здатність обробляти морепродукти	Технологія приготування їжі з основами товарознавства	<p><b>Знати:</b> класифікацію та характеристику основних видів морепродуктів; харчову цінність та кулінарне призначення різних видів морепродуктів; вимоги до якості живих раків, охолоджених та заморожених морепродуктів та морських водоростей; види технологічного обладнання, виробничого інвентарю, інструменту та ваговимірювальних приладів, що використовуються при обробці морепродуктів (гідробіонтів) та підготовці їх до приготування; правила експлуатації відповідних видів</p>	2	

				<p>технологічного обладнання, виробничого інвентарю та інструменту; способи кулінарної механічної обробки морепродуктів: очищення, потрошіння, промивання, нарізка, замочування, панірування; норми виходу різних видів морепродуктів після обробки; органолептичні показники якості оброблених морепродуктів; правила охолодження і заморожування морепродуктів; правила зберігання оброблених морепродуктів в охолодженому і замороженому вигляді.</p> <p><b>Уміти:</b> перевіряти якість різних 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 морепродуктів; дотримуватися умов зберігання морепродуктів в охолодженому і замороженому вигляді; безпечно користуватися інструментом і обладнанням при механічній кулінарній обробці різних видів морепродуктів.</p>		
Найменування професійної компетентності	<b>Зміст професійних профільних компетентностей</b>					
	Професійно-теоретична підготовка	Кількість годин всього	Професійно-практична підготовка	Кількість годин		
В/Н				В/П		
<b>РН5. Обробляти м'ясо, субпродукти, птицю, дичину та готувати напівфабрикати з них</b>		33	87	24	63	
Навчання проводиться з метою набуття знань, вмінь перевірки санітарного стану приміщень, обладнання, інструментів, інвентарю; підбору						



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

<b>РН 5.</b>	Обробляти м'ясо, субпродукти, птицю, дичину та готувати напівфабрикати з них	<b>ПК 5.1.</b> Здатність підготуватися до оброблення м'яса та приготування напівфабрикатів з м'яса, організувати робоче місце	Гігієна та санітарія виробництва	<b>Знати:</b> санітарні норми щодо інструментів, обладнання, посуду, робочого місця при роботі з м'ясом, субпродуктами, птицею, дичиною; види інструменту, обладнання, для оброблення та приготування напівфабрикатів з м'яса, субпродуктів, птиці, дичини; правила безпеки праці при роботі з інструментом, обладнанням. <i>КК 1. професійну лексику та термінологію стосовно кулінарної обробки різних видів м'яса, приготування напівфабрикатів з них, у тому числі іноземною мовою</i> <b>Уміти:</b> дотримуватись санітарних норм щодо інструментів, обладнання, інвентарю, робочого місця при роботі з м'ясом, субпродуктами, птицею, дичиною; вибирати інструмент, обладнання, дотримуватись правил безпеки праці при роботі з інструментами, обладнанням <i>КК 1. застосовувати професійну лексику та термінологію, у тому числі іноземною мовою</i>	1	
			Організація виробництва та обслуговування		3	
			Устаткування підприємств харчування		4	
			Основи англійської мови за професійним спрямуванням		2	
		<b>ПК 5.2.</b> Здатність проводити механічну кулінарну обробку яловичини, телятини, свинини, баранини та підготовку окремих частин м'яса	Технологія приготування їжі з основами товарознавства	<b>Знати:</b> види м'яса; морфологічний склад м'яса; харчову цінність різних видів м'яса; вимоги до якості баранячих, яловичих, телячих, свинячих туш в охолодженому і замороженому вигляді; технологічні схеми та послідовність обробки баранячих, телячих, яловичих, свинячих туш для приготування н/ф: розморожування, обмивання, обсушування, розрубання на частини, обвалювання, жилювання, зачистка,	5	

				<p>охолодження, заморожування.</p> <p><b>Уміти:</b> визначати види м'яса; перевіряти та визначати якість охолоджених і заморожених м'ясних туш, окремих частин м'яса; виконувати механічну кулінарну обробку туш, розморожування, обмивання, обсушування, розрубання на частини, обвалювання, жилкування, зачищення, приготування напівфабрикатів, охолодження, заморожування</p>		
		<p><b>ПК 5.3.</b> Здатність готувати напівфабрикати з м'яса різної складності</p>	<p>Технологія приготування їжі з основами товарознавства</p>	<p><b>Знати:</b> правила відбору м'яса за якістю і кількістю відповідно до технологічних вимог приготування напівфабрикатів з м'яса різної складності; прийоми, які використовують при приготуванні напівфабрикатів з м'яса; послідовність і правила приготування велико шматкових напівфабрикатів; послідовність і правила приготування панірованих натуральних напівфабрикатів; послідовність і правила приготування порційних і дрібно шматкових натуральних напівфабрикатів; норми виходу напівфабрикатів з м'яса; вимоги до якості напівфабрикатів з м'яса; правила охолодження і заморожування підготовлених напівфабрикатів з м'яса, призначених для подальшого використання; умови зберігання охолоджених та заморожених напівфабрикатів з м'яса, призначених для подальшого використання.</p> <p><b>Уміти:</b> дотримуватися санітарних норм щодо інструментів, обладнання, посуд, організації робочого місця при приготуванні напівфабрикатів з м'яса; безпечно користуватися інструментом, обладнанням при приготуванні напівфабрикатів з м'яса; готувати різними способами напівфабрикати з м'яса: велико</p>	7	

				шматкові, порційні, дрібно шматкові; мінімізувати кількість відходів під час приготування напівфабрикатів з м'яса; дотримуватися умов зберігання напівфабрикатів в охолодженому і замороженому вигляді; перевіряти за органолептичними показниками якість напівфабрикатів з м'яса; забезпечувати температурний режим і термін зберігання напівфабрикатів з м'яса в охолодженому та замороженому вигляді.		
		<b>ПК 5.4.</b> Здатність проводити механічну кулінарну обробку та підготовку субпродуктів м'яса	Технологія приготування їжі з основами товарознавства	<b>Знати:</b> види технологічного обладнання, виробничого інвентарю та інструменту, що використовують при приготуванні напівфабрикатів із субпродуктів; правила експлуатації відповідних видів технологічного обладнання, виробничого інвентарю, інструменту та ваговимірювальних приладів; характеристику, харчову цінність та кулінарне призначення різних видів субпродуктів; правила відбору різних видів субпродуктів за якістю і кількістю відповідно до технологічних вимог приготування напівфабрикатів; правила механічної кулінарної обробки субпродуктів; прийоми, які використовують при приготуванні напівфабрикатів із субпродуктів: норми виходу напівфабрикатів із субпродуктів; вимоги до якості напівфабрикатів із субпродуктів; правила охолодження і заморожування підготовлених напівфабрикатів із субпродуктів, призначених для подальшого використання; умови і терміни зберігання охолоджених та заморожених напівфабрикатів із субпродуктів, призначених для подальшого використання. <b>Уміти:</b> дотримуватися санітарних норм щодо	1	

				інструментів, обладнання, посуду, організації робочого місця при приготуванні напівфабрикатів з субпродуктів; безпечно користуватися інструментом, обладнанням при приготуванні напівфабрикатів з субпродуктів; готувати різними способами напівфабрикати з субпродуктів; мінімізувати кількість відходів під час приготування напівфабрикатів з субпродуктів; дотримуватися умов зберігання напівфабрикатів в охолодженому і замороженому вигляді; перевіряти за органолептичними показниками якість напівфабрикатів з субпродуктів; забезпечувати температурний режим і термін зберігання напівфабрикатів з субпродуктів в охолодженому та замороженому вигляді.		
		<b>ПК 5.5.</b> Здатність готувати натуральну січену та котлетну маси з різних видів м'яса та напівфабрикати з них	Технологія приготування їжі з основами товарознавства	<b>Знати:</b> організацію робочого місця для приготування натуральної січеної та котлетної маси та напівфабрикатів з неї; 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; правила розрахунку необхідної кількості сировини при приготуванні січеної та котлетної маси та напівфабрикатів з неї. зміст та порядок користування Збірником рецептур і кулінарних виробів; кулінарне використання напівфабрикатів з натуральної січеної та котлетної маси; органолептичні показники якості натуральної січеної та котлетної маси із м'яса та напівфабрикатів з них; норми виходу напівфабрикатів з	2	

				<p>натуральної січеної та котлетної маси з м'яса; умови і терміни зберігання натуральної січеної та котлетної маси із м'яса та напівфабрикатів з них.</p> <p><b>Уміти:</b> підбирати інструмент, інвентар, посуд та організувати робоче місце для приготування натуральної січеної котлетної маси та напівфабрикатів з них; готувати натуральну січену, котлетну масу з м'яса та напівфабрикати з них дотримуючись рецептури та послідовності технологічного процесу; мінімізувати кількість відходів під час приготування натуральної січеної та котлетної маси із м'яса та напівфабрикатів з них; контролювати вихід напівфабрикатів з натуральної січеної та котлетної маси із м'яса; перевіряти за органолептичними показниками якість натуральної січеної та котлетної маси з м'яса та напівфабрикатів з них; дотримуватись умов і термінів зберігання натуральної січеної та котлетної маси із м'яса та напівфабрикатів з них.</p>		
		<p><b>ПК 5.6.</b> Здатність проводити механічну кулінарну обробку птиці</p>	<p>Технологія приготування їжі з основами товарознавства</p>	<p><b>Знати:</b> види птиці; морфологічний склад м'яса птиці; основні характеристики м'яса птиці; харчову цінність різних видів м'яса птиці; вимоги до якості птиці в охолодженому і замороженому вигляді; способи обробки птиці та приготування основних напівфабрикатів: розморожування, обмивання, обсушування, обсмажування, видалення голів, ший і ніжок, потрошіння, доочищення, заправка різними способами; види технологічного обладнання, виробничого інвентарю та інструменту, що використовують</p>	1	

				<p>при механічній кулінарній обробці птиці; правила експлуатації відповідних видів технологічного обладнання, виробничого інвентарю, інструменту та ваговимірjuвальних приладів;</p> <p><b>Уміти:</b> визначати види птиці; перевіряти та визначати якість охолоджених і заморожених цілих та окремих частин птиці; виконувати механічну кулінарну обробку птиці: розморожування, обмивання, обсушування, обсмалювання, видалення голів, ший і ніжок, потрошіння, доочищення, заправка різними способами; застосовувати та правильно експлуатувати технологічне обладнання, виробничий інструмент, інвентар при механічній кулінарній обробці птиці; дотримуватись правил охорони праці при механічній кулінарній обробці птиці.</p>		
		<p><b>ПК 5.7.</b> Здатність готувати напівфабрикати з птиці різної складності</p>	<p>Технологія приготування їжі з основами товарознавства</p>	<p><b>Знати:</b> правила відбору птиці за якістю відповідно до технологічних вимог приготування напівфабрикатів з птиці різної складності; прийоми, які використовують при приготуванні напівфабрикатів з птиці; послідовність і правила приготування великошматкових напівфабрикатів; послідовність і правила приготування панірованих натуральних н/ф; послідовність і правила приготування порційних і дрібно шматкових натуральних напівфабрикатів; норми виходу напівфабрикатів з птиці; вимоги до якості напівфабрикатів з птиці; правила охолодження і заморожування підготовлених напівфабрикатів з птиці, призначених для подальшого використання; умови зберігання охолоджених та заморожених</p>	1	

				<p>напівфабрикатів з птиці, призначених для подальшого використання.</p> <p><b>Уміти:</b> підбирати інструмент, інвентар, посуд та організувати робоче місце для приготування напівфабрикатів; 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; перевіряти за органолептичними показниками якість напівфабрикатів з птиці; забезпечувати температурний режим і термін зберігання напівфабрикатів з птиці в охолодженому та замороженому вигляді.</p>		
		<p><b>ПК 5.8.</b> Здатність проводити механічну кулінарну обробку та підготовку субпродуктів птиці</p>	<p>Технологія приготування їжі з основами товарознавства</p>	<p><b>Знати:</b> види технологічного обладнання, виробничого інвентарю та інструменту, що використовують при обробці субпродуктів і приготуванні напівфабрикатів із них; правила експлуатації відповідних видів технологічного обладнання, використання виробничого інвентарю та інструменту, ваговимірних приладів; 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.</p> <p><b>Уміти:</b> підбирати інструмент, інвентар, посуд та організувати робоче місце для приготування напівфабрикатів із субпродуктів;</p>	<b>1</b>	

				<p>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 з субпродуктів; перевіряти за органолептичними показниками якість напівфабрикатів з субпродуктів; забезпечувати температурний режим і термін зберігання напівфабрикатів з субпродуктів.</p>		
		<p><b>ПК 5.9.</b> Здатність готувати котлетну масу з птиці та напівфабрикати</p>	<p>Технологія приготування їжі з основами товарознавства</p>	<p><b>Знати:</b> види інструменту, інвентарю, посуду та правила організації робочого місця для приготування котлетної маси з м'яса птиці та напівфабрикатів з неї; технології та рецепти виготовлення котлетної маси з птиці; органолептичні показники якості котлетної маси з птиці та напівфабрикатів з неї; види спецій та паніровок; умови і термін зберігання котлетної маси з м'яса птиці та напівфабрикатів з неї.</p> <p><i>КК 2. способи проведення необхідних математичних обрахунків при отриманні, обробленні та приготуванні м'ясної продукції та виробів.</i></p> <p><i>КК 6. способи енергоефективного використання матеріалів, правила утилізації відходів.</i></p> <p><b>Уміти:</b> підбирати інструменти, інвентар, посуд та організувати робоче місце для приготування котлетної маси з птиці та напівфабрикатів з неї; виготовляти котлетну масу з різних видів птиці; визначати якість котлетної маси; застосовувати спеції та</p>	2	
			<p>Облік, калькуляція та звітність</p>		2	



				паніровки; забезпечувати температурний режим і терміни зберігання напівфабрикатів з птиці. <i>КК 2.проводити математичні обрахунки при отриманні, обробленні та приготуванні м'ясної продукції.</i> <i>КК 6. застосовувати способи енерго-ефективного використання матеріалів, дотримуватись правил сортування сміття та утилізації відходів.</i>		
Найменування професійної компетентності	<b>Зміст професійних профільних компетентностей</b>					
	Професійно-теоретична підготовка			Кількість годин всього	Професійно-практична підготовка	Кількість годин
						В/Н
<b>РН 6. Готувати бульйони, супи та соуси</b>			30	<b>106</b>	36	70
Навчання проводиться з метою набуття знань, вмінь перевірки санітарного стану приміщень, обладнання, інструментів, інвентарю; підбору необхідного інструменту, інвентарю, посуду та організації робочого місця для приготування супів, бульйонів, соусів з дотриманням правил охорони праці; експлуатації обладнання для приготування супів, бульйонів та соусів; набуття вмінь з перевірки якості супів різних видів, бульйонів та соусів та їх кулінарного використання; дотримання правил безпеки праці та санітарно-гігієнічних вимог.						
<b>РН 6.</b>	Готувати бульйони, супи та соуси	<b>ПК 6.1.</b> Здатність підготуватись до робочого процесу, організувати робоче місце	Організація виробництва та обслуговування	<b>Знати:</b> види кухонного посуду та технологічного обладнання, виробничого інвентарю та інструменту, що використовують при приготуванні бульйонів, супів та соусів; правила експлуатації технологічного обладнання; вимоги охорони праці при експлуатації машин, механізмів, обладнання та устаткування, що використовують під час приготування бульйонів, супів та соусів; правила санітарної обробки кухонного посуду, інструментів, інвентарю, їх маркування та використання у процесі приготування бульйонів, супів та соусів.	3	
			Устаткування підприємств харчування		3	
			Гігієна та санітарія виробництва		1	
			Основи англійської мови за професійним спрямуванням		2	

				<p><i>КК 1. професійну лексику та термінологію щодо приготування бульйонів, супів та соусів, у тому числі іноземною мовою.</i></p> <p><b>Уміти:</b> підбирати інструмент, інвентар, посуд та організувати 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.</p> <p><i>КК 1. застосовувати професійну лексику та термінологію щодо приготування бульйонів, супів та соусів, у тому числі іноземною мовою.</i></p>		
		<p><b>ПК 6.2.</b> Здатність приготування бульйонів, супів: заправних, пюреподібних, холодних та різних, їх відпуск</p>	Технологія приготування їжі з основами товарознавства	<p><b>Знати:</b> правила відбору інгредієнтів за якістю та кількістю відповідно до технологічних вимог приготування бульйонів, супів та соусів; рецептуру та послідовність виконання технологічних операцій приготування бульйонів, відварів, пасеровок, супів та соусів; органолептичні показники якості приготовлених бульйонів, супів та соусів; методи виправлення недоліків, які можуть виникнути при приготуванні бульйонів, супів та соусів; способи мінімізації кількості відходів при приготуванні бульйонів, супів; правила підбору столового посуду для подавання супів; правила порціонування, відпуску, температури подачі бульйонів, супів та соусів; умови і терміни зберігання бульйонів, супів та соусів.</p> <p><i>КК 2. правила проведення обрахунків сировини при приготуванні бульйонів, супів та соусів.</i></p>	21	
			Облік, калькуляція та звітність		2	

				<p><i>КК 6. способи енергоефективного використання матеріалів, ресурсів у процесі приготуванні бульйонів, супів та соусів; способи енергозаощадження на підприємстві; правила утилізації відходів після приготування бульйонів, супів та соусів.</i></p> <p><b>Уміти:</b> дотримуватися рецептури та послідовності виконання технологічних операцій приготування бульйонів, супів та соусів; мінімізувати кількість відходів; перевіряти за органолептичними характеристиками 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 ваговимірювальні прилади; порціонувати супи; дотримуватись послідовності виконання технологічних операцій приготування супів: заправних, пюреподібних, холодних та різних; правил відпуску та температури подачі супів; перевіряти вихід приготовлених супів; дотримуватись умов та термінів зберігання супів: заправних, пюреподібних, холодних та різних.</p> <p><i>КК 1. застосовувати математичні розрахунки у професійній діяльності; користуватись таблицями Збірника рецептур.</i></p> <p><i>КК 6. застосовувати способи енергоефективного використання матеріалів, ресурсів у процесі приготування бульйонів, супів та соусів; правила сортування сміття, утилізації</i></p>		
--	--	--	--	--	--	--

				<i>відходів.</i>		
Найменування професійної компетентності	<b>Зміст професійних профільних компетентностей</b>					
	Професійно-теоретична підготовка	Кількість годин всього	Професійно-практична підготовка	Кількість годин		
				В/Н	В/П	
<b>РН 7. Готувати страви і гарніри з круп, бобових, макаронних виробів</b>		21	<b>54</b>	12	42	
Навчання проводиться з метою набуття знань, вмінь перевірки санітарного стану приміщень, обладнання, інструментів, інвентарю; підбору необхідного інструменту, інвентарю, посуду та організації робочого місця для приготування страв та гарнірів з круп, бобових та макаронних виробів з дотриманням правил охорони праці; експлуатації машин та механізмів; набуття вмінь з перевірки якості круп, бобових та макаронних виробів, знань кулінарного використання різних видів круп, бобових та макаронних виробів із дотриманням правил безпеки праці та санітарно-гігієнічних вимог.						
<b>РН 7.</b>	Готувати страви і гарніри з круп, бобових, макаронних виробів	<b>ПК 7.1.</b> Здатність підготуватись до приготування страв і гарнірів з круп, бобових, макаронних виробів, організувати робоче місце	Устаткування підприємств харчування	<b>Знати:</b> види технологічного устаткування, інвентарю, що використовують при приготуванні страв з круп, макаронних виробів, бобових та консервів і концентратів; правила експлуатації технологічного устаткування, інвентарю та ваговимірювальних приладів; вимоги охорони праці при експлуатації устаткування, що використовують під час приготування страв з круп, бобових та макаронних виробів. види кухонного посуду для приготування страв з круп, бобових та макаронних виробів; правила підбору столового посуду для подавання страв з круп, макаронних виробів, бобових та консервів і концентратів. правила санітарної обробки кухонного посуду, інвентарю, їх маркування та використання у процесі приготування страв з круп, бобових та макаронних виробів.	3	
			Організація виробництва та обслуговування		2	
			Гігієна та санітарія виробництва		2	
			Основи англійської мови за професійним спрямуванням		1	

				<p><i>КК 1. професійну лексику та термінологію, у т.ч. іноземноюмовою.</i></p> <p><b>Уміти:</b> підбирати інструмент, інвентар, посуд та організувати робоче місце для приготування страв і гарнів з круп, бобових, макаронних виробів; безпечно користуватися інструментом і обладнанням під час приготування страв; проводити санітарну обробку столового та кухонного посуду, інструментів, інвентарю.</p> <p><i>КК 1. застосовувати професійну лексику та термінологію, у т.ч. іноземноюмовою.</i></p>		
		ПК 7.2. Здатність готувати страви і гарніри з круп, бобових, макаронних виробів (паст)	Технологія приготування їжі з основами товарознавства	<p><b>Знати:</b> види, властивості, кулінарне призначення та особливості підготовки круп, бобових та макаронних виробів, консервів і концентратів для приготування страв; правила підбору інгредієнтів за якістю та кількістю відповідно до технологічних вимог приготування страв з круп, бобових, макаронних виробів, консервів та концентратів; загальні правила варіння каш, макаронних виробів, бобових, консервів та концентратів; рецептура та послідовність виконання технологічних операцій, способи мінімізації відходів при приготуванні страв з круп, бобових та макаронних виробів, консервів і концентратів; правила порціонування, відпуску, температура подачі страв з круп, бобових та макаронних виробів, консервів та концентратів; органолептичні показники якості, умови і терміни зберігання страв з круп, бобових та макаронних виробів, консервів і концентратів.</p> <p><i>КК 2. правила проведення відповідних обрахунків при приготуванні страв</i></p>	11	
			Облік, калькуляція та звітність		3	

				<p><i>КК 6. способи ефективного використання сировини, утилізації відходів.</i></p> <p><b>Уміти:</b> проводити обрахунки при приготуванні страв і гарнірів з круп, бобових, макаронних виробів (паст); 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.</p> <p><i>КК 2. проводити обрахунки сировини при приготуванні страв і гарнірів з круп, макаронних виробів, бобових.</i></p> <p><i>КК 6. застосовувати способи ефективного використання сировини, утилізації відходів.</i></p>		
Найменування професійної компетентно	<b>Зміст професійних профільних компетентностей</b>					
	Професійно-теоретична підготовка	Кількість годин всього	Професійно-практична підготовка	Кількість годин		
				В/Н	В/П	

сті						
<b>РН 8. Готувати страви з риби та нерибних продуктів моря</b>			26	66	24 42	
Навчання проводиться з метою набуття знань, вмінь перевірки санітарного стану приміщень, обладнання, інструментів, інвентарю; підбору необхідного інструменту, інвентарю, посуду та організації робочого місця для приготування страв з риби та нерибних продуктів моря з дотриманням правил охорони праці; експлуатації машин та механізмів; набуття вмінь з перевірки якості риби та нерибних продуктів моря, знань кулінарного використання різних видів риби та нерибних продуктів моря із дотриманням правил безпеки праці та санітарно-гігієнічних вимог.						
<b>РН 8.</b>	Готувати страви з риби та нерибних продуктів моря	<b>ПК 8.1.</b> Здатність підготуватись до приготування страв з риби та нерибних продуктів моря, організувати робоче місце	Устаткування підприємств харчування	<b>Знати:</b> види технологічного устаткування, інвентарю, що використовують при приготуванні страв з риби та нерибних продуктів моря; правила експлуатації технологічного устаткування, інвентарю та ваговимірювальних приладів; види кухонного посуду для приготування страв з риби та нерибних продуктів моря; правила підбору столового посуду для подавання страв з риби та нерибних продуктів моря; вимоги охорони праці при експлуатації устаткування, що використовують під час приготування страв з риби та нерибних продуктів моря; правила санітарної обробки кухонного посуду, інвентарю, їх маркування та використання у процесі приготування страв з риби та нерибних продуктів моря. <i>КК 1. професійну лексику та термінологію, у тому числі іноземною мовою щодо приготування страв з риби та нерибних продуктів моря.</i> <b>Уміти:</b> підбирати інструменти, інвентар, посуд та організувати робоче місце для приготування страв з риби та нерибних продуктів моря; безпечно користуватися інструментами та обладнанням; проводити санітарну обробку столового та кухонного	3	
			Організація виробництва та обслуговування		2	
			Гігієна та санітарія виробництва		1	
			Основи англійської мови за професійним спрямуванням		1	

				<p>посуду, інструментів, інвентарю</p> <p><i>КК 1. застосовувати професійну лексику та термінологію, у тому числі іноземною мовою щодо приготування страв з риби та нерибних продуктів моря.</i></p>		
	<p><b>ПК 8.2.</b> Здатність готувати страви з риби та нерибних продуктів моря (морепродуктів)</p>	<p>Технологія приготування їжі з основами товарознавства</p>	<p>Облік, калькуляція та звітність</p>	<p><b>Знати:</b> 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; технологію приготування страв із риби та нерибних продуктів моря; процеси, які відбуваються в рибі та морепродуктах під час теплової обробки; правила підбору соусів та гарнірів для страв із риби та морепродуктів; органолептичні показники якості приготовлених страв із риби та нерибних продуктів моря; способи мінімізації відходів при приготуванні страв з риби та нерибних продуктів моря; умови та терміни зберігання страв з риби та нерибних продуктів моря; види столового посуду для відпуску страв з риби та нерибних продуктів моря; правила оформлення, порціонування, подачі страв з риби та нерибних продуктів моря.</p> <p><i>КК 2. правила проведення відповідних обрахунків при приготуванні страв</i></p> <p><i>КК 6. способи ефективного використання сировини, утилізації відходів</i></p> <p><b>Уміти:</b> розрахувати кількість інгредієнтів відповідно до кількості порцій; визначити необхідність спецій для отримання смакових властивостей; дотримуватися рецептур та послідовності виконання технологічних</p>	14	
						5



				<p>операцій приготування страви з риби та нерибних продуктів моря (морепродуктів); підбирати до страви соуси та гарніри; перевіряти за органолептичними показниками якості страви з риби та нерибних продуктів моря (морепродуктів); підбирати столовий посуд для подавання страв з риби та нерибних продуктів моря (морепродуктів); дотримуватися правил відпуску та температури подачі страв; перевіряти вихід готових страв; дотримуватись умов і термінів зберігання страв з риби та нерибних продуктів моря.</p> <p><i>КК 2. Проводити обрахунки сировини при приготуванні страв із риби та нерибних продуктів моря.</i></p> <p><i>КК 6. Застосовувати способи ефективного використання сировини під час приготування страв із риби та нерибних продуктів моря, дотримуватись правил утилізації відходів після приготування страв із риби та нерибних продуктів моря.</i></p>			
Найменування професійної компетентності	<b>Зміст професійних профільних компетентностей</b>						
	Професійно-теоретична підготовка			Кількість годин всього	Професійно-практична підготовка	Кількість годин	
						В/Н	В/П
<b>РН 9. Готувати страви з різних видів м'ясної продукції</b>				35	<b>73</b>	24	49
Навчання проводиться з метою набуття знань, вмінь перевірки санітарного стану приміщень, обладнання, інструментів, інвентарю; підбору необхідного інструменту, інвентарю, посуду та організації робочого місця для приготування страв з різних видів м'ясної продукції з дотриманням правил охорони праці; експлуатації машин та механізмів; набуття вмінь з перевірки якості різних видів м'ясної продукції, знань кулінарного використання різних видів м'ясної продукції із дотриманням правил безпеки праці та санітарно-гігієнічних вимог.							
<b>РН 9.</b>	Готувати страви з	<b>ПК 9.1.</b>	Здатність Устаткування	<b>Знати:</b>	види технологічного устаткування,	7	

різних видів м'ясної продукції	підготуватись до приготування страв з різних видів м'ясної продукції, організувати робоче місце	підприємств харчування	інвентарю, що використовують при приготуванні страв з різних видів м'ясної продукції; правила експлуатації технологічного устаткування, інвентарю та ваговимірвальних приладів; вимоги охорони праці при експлуатації устаткування, що використовують під час приготування страв з різних видів м'ясної продукції; види кухонного посуду для приготування страв з різних видів м'ясної продукції; правила підбору столового посуду для подавання страв з різних видів м'ясної продукції; правила санітарної обробки кухонного посуду, інвентарю, їх маркування та використання у процесі приготування страв з різних видів м'ясної продукції. <i>КК 1. професійну лексику та термінологію, у тому числі іноземною мовою щодо приготування страв з різних видів м'ясної продукції,</i> <b>Уміти:</b> підбирати інструменти, інвентар, посуд та організувати робоче місце для приготування страв з різних видів м'ясної продукції; безпечно користуватися інструментами та обладнанням; проводити санітарну обробку столового та кухонного посуду, інструментів, інвентарю. <i>КК 1. застосовувати професійну лексику та термінологію, у тому числі іноземною мовою щодо приготування страв з різних видів м'ясної продукції</i>	2	
		Організація виробництва та обслуговування		1	
		Гігієна та санітарія виробництва		1	
		Основи англійської мови за професійним спрямуванням			
	<b>ПК 9.2.</b> Здатність готувати страви з м'яса, м'ясної	Технологія приготування їжі з основами	<b>Знати:</b> правила відбору інгредієнтів за якістю та кількістю відповідно до технологічних вимог, рецептура та послідовність виконання	23	

		котлетної та січеної маси, субпродуктів	товарознавства	технологічних операцій приготування страв із м'яса, котлетної та січеної маси й субпродуктів; технологію приготування страв із м'яса, котлетної та січеної маси й субпродуктів; процеси, які відбуваються в м'ясі під час теплової обробки; органолептичні показники якості приготовлених страв із м'яса, котлетної та січеної маси й субпродуктів; правила підбору соусів та гарнірів для страв із м'яса, котлетної та січеної маси й субпродуктів; умови та терміни зберігання, способи мінімізації відходів при приготуванні страв з м'яса, котлетної та січеної маси й субпродуктів; види столового посуду для відпуску страв з м'яса, котлетної та січеної маси й субпродуктів; норми відходів та температуру подавання, правила оформлення, порціонування, подачі страв м'яса, котлетної та січеної маси й субпродуктів; правила відбору інгредієнтів за якістю та кількістю відповідно до технологічних вимог, рецептура та послідовність виконання технологічних операцій приготування страв із птиці; технологію приготування страв з птиці; процесі, які відбуваються в м'ясі під час теплової обробки; органолептичні показники якості приготовлених страв із птиці; правила підбору соусів та гарнірів для страв із птиці; способи мінімізації відходів, умови та терміни зберігання приготовлених страв із птиці; види столового посуду для відпуску страв із птиці; правила оформлення, порціонування, подача страв із птиці. <i>КК 2. правила проведення відповідних обрахунків при приготуванні страв.</i>		
			Облік, калькуляція та звітність			2

				<p><i>КК 6. способи ефективного використання сировини, утилізації відходів.</i></p> <p><b>Уміти:</b> розрахувати кількість інгредієнтів відповідно до кількості порцій; визначати необхідність спецій для отримання смакових властивостей; дотримуватися рецептур та послідовності виконання технологічних операцій приготування страв з м'яса, м'ясної котлетної та січеної маси; підбирати до страви соуси та гарніри; перевіряти за органолептичними показниками якості страв з м'яса та птиці; підбирати столовий посуд для подавання страв із м'яса, м'ясної котлетної та січеної маси, птиці; підбирати столовий посуд для подавання страв; оформляти страви з використовуючи елементи сучасного декору; дотримуватися правил відпуску та температури подачі страв; перевіряти вихід готових страв; дотримуватись умов та термінів зберігання страв; рецептури та послідовності виконання технологічних операцій приготування страв різних видів м'ясної продукції, птиці;</p> <p><i>КК 2. проводити обрахунки при приготуванні страви з м'яса, м'ясної котлетної та січеної маси, субпродуктів</i></p> <p><i>КК 6. застосовувати способи ефективного використання сировини, утилізації відходів після приготування страв з м'яса, м'ясної котлетної та січеної маси, субпродуктів.</i></p>		
Найменування професійної компетентно	<b>Зміст професійних профільних компетентностей</b>					
	Професійно-теоретична підготовка	Кількість годин всього	Професійно-практична підготовка	Кількість годин		
				В/Н	В/П	

сті						
<b>РН 10. Готувати тісто та вироби з нього</b>			36	66	24 42	
Навчання проводиться з метою набуття знань, вмінь перевірки санітарного стану приміщень, обладнання, інструментів, інвентарю; підбору необхідного інструменту, інвентарю, посуду та організації робочого місця для приготування прісного, дріжджового тіста, виробів з них з дотриманням правил охорони праці; експлуатації машин та механізмів; набуття вмінь з перевірки якості інгредієнтів для приготування прісного, дріжджового тіста та виробів з них, знань кулінарного використання різних видів продукції з тіста із дотриманням правил безпеки праці та санітарно-гігієнічних вимог.						
<b>РН10</b>	Готувати тісто та вироби з нього	<b>ПК 10.1.</b> Здатність підготуватись до робочого процесу, організувати робоче місце	Гігієна та санітарія виробництва	<b>Знати:</b> санітарні норми щодо інструментів, устаткування, посуду, робочого місця для приготування тіста та виробів з нього; види інструменту, устаткування для приготування тіста та виробів з нього; правила їх експлуатації. правила безпеки праці при роботі з інструментом, устаткуванням; порядок отримання сировини із складу або від постачальника. <i>КК 1. професійну лексику та термінологію стосовно виготовлення тіста та виробів з нього, у тому числі іноземною мовою.</i> <b>Уміти:</b> дотримуватися санітарних норм щодо інструментів, обладнання, посуду, робочого місця для приготування прісного тіста та виробів з нього; вибирати інструмент, обладнання для приготування прісного тіста та виробів з нього; дотримуватися правил безпеки праці при роботі з інструментом, обладнанням; розраховувати кількість сировини для приготування прісного тіста та виробів з нього, отримувати сировину зі складу або від постачальника. <i>КК 1. застосовувати професійну лексику та термінологію, в тому числі іноземною мовою стосовно виготовлення тіста та виробів з нього.</i>	1	
			Устаткування підприємств харчування		10	
			Організація виробництва та обслуговування		3	
			Основи англійської мови за професійним спрямуванням		1	

		<p><b>ПК 10.2.</b> Здатність виготовляти різні види прісного тіста та виробів з нього, в тому числі з різними начинками: вареників, пельменів, млинчиків тощо</p>	<p>Технологія приготування їжі з основами товарознавства</p>	<p><b>Знати:</b> Види та ознаки доброякісного борошна. Види поліпшувачів для зміни клейковини борошна. Правила підготовки борошна, яєць, рідини для замішування прісного тіста. Вимоги до якості замішаного тіста. Умови і терміни зберігання прісного тіста. Способи мінімізації кількості відходів під час приготування напівфабрикатів та виробів з прісного тіста. 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 температура подачі виробів з прісного тіста. Умови і терміни зберігання страв та кулінарних виробів з прісного тіста.</p> <p><b>Уміти:</b> визначати види та якість борошна; застосовувати поліпшувачі для зміни клейковини борошна; готувати прісне тісто для вареників, пельменів, локшини, пасти, млинчиків тощо відповідно до послідовності виконання технологічних операцій; дотримуватись рецептури; мінімізувати кількість відходів при приготуванні прісного тіста та виробів з нього; перевіряти за органолептичними показниками якість приготовленого прісного тіста та виробів з нього; дотримуватись умов і терміну зберігання прісного тіста та виробів з нього; дотримуватись рецептури та послідовності виконання технологічних операцій приготування напівфабрикатів та виробів з прісного тіста; готувати страви та кулінарні вироби з прісного</p>	6	
--	--	---	--	---	---	--

				тіста з різними начинками; перевіряти за органолептичними показниками якість напівфабрикатів та готових страв з прісного тіста; оформляти та відпускати вироби з прісного тіста; дотримуватися умов і термінів зберігання напівфабрикатів та виробів з прісного тіста. дотримуватись професійного етикету, відповідально ставитись до професійної діяльності.		
		<b>ПК 10.3.</b> Здатність готувати дріжджове тісто та вироби з нього	Облік, калькуляція та звітність	<b>Знати:</b> види технологічного устаткування, виробничого інвентарю, посуду для приготування безопарного дріжджового тіста та виробів з нього; правила підбору продуктів за якістю і кількістю відповідно до технологічних вимог приготування безопарного дріжджового тіста та виробів з нього; рецептуру та послідовність виконання технологічних операцій приготування безопарного дріжджового тіста та виробів з нього, виконання технологічних операцій приготування фаршів та начинок; виконання технологічних операцій приготування виробів з безопарного дріжджового тіста; вимоги до якості дріжджового тіста та виробів з нього. <i>КК 2. правила проведення відповідних обрахунків при приготуванні дріжджового тіста та виробів з нього.</i> <i>КК 6. способи ефективного використання сировини, утилізації відходів після приготуванні дріжджового тіста та виробів з нього.</i> <b>Уміти:</b> організувати робоче місце під час приготування безопарного дріжджового тіста та виробів з нього; підбирати виробничий інвентар, обладнання, безпечно користуватися ним під час	2	
			Технологія приготування їжі з основами товарознавства		14	

				<p>приготування безопарного дріжджового тіста та виробів з нього; підбирати столовий посуд для подавання виробів з дріжджового тіста; розраховувати кількість сировини для приготування дріжджового тіста та виробів з нього; підбирати сировину для приготування дріжджового тіста та виробів з нього; підбирати сировину для приготування фаршів та начинок; перевіряти за органолептичними показниками якість сировини для приготування дріжджового тіста та виробів з нього; готувати безопарне дріжджове тісто та вироби з нього: штучні, порційні, багатопорційні; готувати фарші та начинки для виробів з дріжджового тіста; мінімізувати кількість відходів при приготуванні дріжджового тіста та виробів з нього; оформляти та відпускати виробів з дріжджового тіста; перевіряти за органолептичними показниками якість виробів з дріжджового тіста; перевіряти вихід готових виробів з дріжджового тіста; дотримуватись умов і термінів зберігання виробів з дріжджового тіста; готувати опарне дріжджове тісто та вироби з нього: штучні, порційні, багатопорційні; оформляти та відпускати вироби з дріжджового тіста; перевіряти вихід готових виробів з дріжджового тіста; дотримуватись умов і термінів зберігання виробів з дріжджового тіста. Дотримуватись професійного етикету, відповідально ставитись до професійної діяльності</p> <p><i>КК 2. проводити обрахунки сировини при приготуванні дріжджового тіста та виробів з нього.</i></p>		
--	--	--	--	---	--	--



				<i>КК 6. застосовувати способи ефективного використання сировини, утилізації відходів після приготуванні дріжджового тіста та виробів з нього.</i>			
<b>Найменування професійної компетентності</b>	<b>Зміст професійних профільних компетентностей</b>						
	Професійно-теоретична підготовка			Кількість годин всього	Професійно-практична підготовка	Кількість годин	
						В/Н	В/П
<b>РН 11. Готувати холодні страви та закуски</b>				42	<b>60</b>	18	42
Навчання проводиться з метою набуття знань, вмінь перевірки санітарного стану приміщень, обладнання, інструментів, інвентарю; підбору необхідного інструменту, інвентарю, посуду та організації робочого місця для приготування страв з різних видів м'ясної продукції з дотриманням правил охорони праці; експлуатації машин та механізмів; набуття вмінь з перевірки якості різних видів м'ясної продукції, знань кулінарного використання різних видів м'ясної продукції із дотриманням правил безпеки праці та санітарно-гігієнічних вимог.							
<b>РН 11</b>	Готувати холодні страви та закуски	<b>ПК 11.1.</b> Здатність готувати салати, овочеві закуски, холодні страви і закуски із сиру, яєць	Устаткування підприємств харчування	<b>Знати:</b> види технологічного устаткування, виробничого інвентарю, посуду для приготування холодних страв і закусок із сиру та яєць; загальну характеристику сировини для приготування холодних страв і закусок із сиру та яєць; органолептичні показники якості, правила підготовки сировини для виготовлення холодних страв та закусок із сиру та яєць; умови та термін зберігання сировини для приготування холодних страв і закусок із сиру та яєць; правила відбору інгредієнтів за якістю та кількістю відповідно до технологічних вимог салатів, овочевих закусок із яєць та сиру; рецептуру та послідовність виконання технологічних операцій приготування салатів, овочевих закусок, холодних страв, закусок із сиру та яєць; органолептичні показники якості салатів, овочевих закусок, холодних страв з яєць та сиру; способи оформлення та подавання салатів, овочевих закусок, холодних страв,	5		
			Гігієна та санітарія виробництва		2		
			Організація виробництва та обслуговування		3		
			Технологія приготування їжі з основами товарознавства		20		

			<p>Основи англійської мови за професійним спрямуванням</p>	<p>закусок із сиру та яєць; види посуду для подавання салатів, овочевих закусок, холодних страв, закусок із сиру та яєць; правила порціонування та відпуску салатів, овочевих закусок, холодних страв, закусок із сиру та яєць.  <i>КК 1. професійну лексику та термінологію, у тому числі іноземною мовою.</i>  <b>Уміти:</b> підбирати сировину для салатів, овочевих закусок, холодних страв і закусок із сиру, яєць; готувати сировину для салатів, овочевих закусок, холодних страв і закусок із сиру, яєць; перевіряти за органолептичними показниками якість сировини для салатів, овочевих закусок, холодних страв і закусок із сиру, яєць; готувати салати, овочеві закуски, холодні страви, закуски із сиру, яєць; оформляти, порціонувати та відпускати салати, овочеві закуски, холодні страви, закуски із сиру, яєць; підбирати до салатів соуси та салатні заправки; оформляти салати, овочеві закуски, холодні страви, закуски із сиру, яєць використовуючи сучасні елементи декору; перевіряти органолептичним методом якість салатів, овочевих закусок, холодних страв, закусок із сиру, яєць; підбирати столовий посуд для подавання салатів, овочевих закусок, холодних страв, закусок із сиру, яєць; порціонувати салати, овочеві закуски, холодні страви, закуски із сиру, яєць; перевіряти вихід готових страв; дотримуватись умов і термінів зберігання салатів, овочевих закусок, холодних страв, закусок із сиру, яєць.  <i>КК 1. застосовувати професійну лексику та термінологію в тому числі іноземною мовою</i></p>	3	
--	--	--	--	--	---	--

				<i>стосовно виготовлення салатів.</i>		
		ПК 11.2. Здатність готувати холодні страви з риби	Облік, калькуляція та звітність	<p><b>Знати:</b> правила відбору інгредієнтів за якістю та кількістю відповідно до технологічних вимог приготування холодних страв та закусок з риби; рецептуру та послідовність виконання технологічних операцій приготування холодних страв та закусок з риби; органолептичні показники якості холодних страв та закусок з риби; способи оформлення та подавання холодних страв та закусок із риби; види посуду для подавання холодних страв та закусок із риби; правила порціонування та відпуску холодних страв та закусок із риби.</p> <p><i>КК 2. правила проведення відповідних обрахунків при приготуванні холодних страв та закусок.</i></p> <p><b>Уміти:</b> організувати робоче місце під час приготування холодних страв та закусок з риби; підбирати виробничий інвентар, обладнання; безпечно користуватися ним під час приготування холодних страв та закусок з риби; підбирати столовий посуд для подавання холодних страв та закусок з риби; підбирати сировину для приготування холодних страв та закусок з риби; перевіряти за органолептичними показниками якість сировини для холодних страв та закусок з риби; готувати холодні страви та закуски з риби; мінімізувати кількість відходів при приготуванні холодних страв та закусок з риби; оформляти, порціонувати та відпускати холодні страви та закуски з риби, використовуючи сучасні елементи декору; перевіряти за органолептичними показниками якість холодних страв та закусок з риби;</p>	2	
			Технологія приготування їжі з основами товарознавства		5	

				<p>перевіряти вихід готових страв; дотримуватись умов і термінів зберігання холодних страв та закусок з риби.</p> <p><i>КК 2. проводити обрахунки при приготуванні холодних страв та закусок.</i></p>		
		<p><b>ПК 11.3.</b> Здатність готувати холодні страви і закуски з м'яса птиці та субпродуктів</p>	<p>Технологія приготування їжі з основами товарознавства</p>	<p><b>Знати:</b> види технологічного устаткування, виробничого інвентарю, посуду для приготування холодних страв і закусок із м'яса, птиці та субпродуктів; правила відбору інгредієнтів за якістю та кількістю відповідно до технологічних вимог приготування холодних страв та закусок з м'яса, птиці та субпродуктів; рецептуру та послідовність виконання технологічних операцій приготування холодних страв та закусок з м'яса, птиці та субпродуктів; органолептичні показники якості, правила підготовки сировини для виготовлення холодних страв та закусок із м'яса, птиці та субпродуктів; сучасні способи оформлення та подавання холодних страв та закусок з м'яса, птиці та субпродуктів; види посуду для подавання холодних страв та закусок з м'яса, птиці та субпродуктів; правила порціонування та відпуску холодних страв, закусок з м'яса, птиці та субпродуктів.</p> <p><i>КК 6. способи ефективного використання сировини, утилізації відходів</i></p> <p><b>Уміти:</b> організувати робоче місце для приготування холодних страв та закусок з м'яса птиці та субпродуктів; підбирати виробничий інвентар, обладнання, безпечно користуватися ним під час приготування холодних страв та закусок з м'яса птиці та субпродуктів; підбирати столовий посуд для подавання холодних страв</p>	5	

				та закусок з м'яса птиці та субпродуктів; підбирати сировину для приготування холодних страв з м'яса птиці та субпродуктів; перевіряти за органолептичними показниками якість сировини для холодних страв та закусок з м'яса птиці та субпродуктів; готувати холодні страви та закуски з м'яса птиці та субпродуктів; мінімізувати кількість відходів при приготуванні холодних страв та закусок з м'яса птиці та субпродуктів; оформляти, порціонувати та відпускати холодні страви та закуски з м'яса птиці та субпродуктів, використовуючи сучасні елементи декору; перевіряти за органолептичними показниками якість холодних страв та закусок з м'яса птиці та субпродуктів; перевіряти вихід готових страв; дотримуватись умов і термінів зберігання холодних страв та закусок з м'яса птиці та субпродуктів. <i>КК 6. застосовувати способи ефективного використання сировини, утилізації відходів після приготування холодних страв та закусок.</i>		
Найменування професійної компетенції	<b>Зміст професійних профільних компетентностей</b>					
	Професійно-теоретична підготовка			Кількість годин всього	Професійно-практична підготовка	Кількість годин В/Н      В/П
<b>РН 12. Готувати солодкі страви та напої</b>			29	<b>40</b>	12      28	
Навчання проводиться з метою набуття знань, вмінь перевірки санітарного стану приміщень, обладнання, інструментів, інвентарю; підбору необхідного інструменту, інвентарю, посуду та організації робочого місця для приготування солодких страв та напоїв з дотриманням правил охорони праці; експлуатації машин та механізмів; набуття вмінь з перевірки якості інгредієнтів для приготування солодких страв та напоїв, знань кулінарного використання різних видів солодких страв та напоїв із дотриманням правил безпеки праці та санітарно-гігієнічних вимог.						
<b>РН 12</b>	Готувати солодкі страви	<b>ПК 12.1.</b> Здатність готувати солодкі	Організація виробництва та	<b>Знати:</b> види кухонного посуду та технологічного устаткування, виробничого	3	

	та напої	страви	обслуговування	інвентарю, що використовують при приготуванні солодких страв; правила експлуатації технологічного устаткування, виробничого інвентарю та ваговимірвальних приладів; види столового посуду для подавання солодких страв; правила відбору продуктів за якістю і кількістю відповідно до технологічних вимог приготування солодких страв; рецептуру та послідовність виконання технологічних операцій приготування солодких страв; органолептичні показники якості солодких страв; способи оформлення та подавання солодких страв; види посуду для подавання солодких страв; правила порціонування солодких страв.		
			Устаткування підприємств харчування		6	
			Гігієна та санітарія виробництва		2	
			Технологія приготування їжі з основами товарознавства		8	
			Основи англійської мови за професійним спрямуванням	<i>КК 1. професійну лексику та термінологію, у тому числі іноземною мовою.</i> <b>Уміти:</b> 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	2	

				<p>солодких страв.  <i>КК 1. застосовувати професійну лексику та термінологію в тому числі іноземною мовою стосовно виготовлення солодких страв.</i></p>		
	ПК 12.2. Здатність готувати напої	Облік, калькуляція та звітність	Технологія приготування їжі з основами товарознавства	<p><b>Знати:</b> види кухонного посуду та технологічного устаткування, виробничого інвентарю, що використовують при приготуванні напоїв; правила експлуатації технологічного устаткування, виробничого інвентарю; види посуду для подавання напоїв; правила відбору продуктів за якістю і кількістю відповідно до технологічних вимог приготування напоїв; рецептуру та послідовність виконання технологічних операцій приготування напоїв; органолептичні показники якості напоїв; правила порціонування напоїв; способи подавання напоїв.  <i>КК 2. правила проведення відповідних обрахунків при приготуванні напоїв.</i>  <i>КК 5. правила створення та заповнення нормативної документації.</i>  <i>КК 6. способи ефективного використання сировини, утилізації відходів.</i></p> <p><b>Уміти:</b> організувати 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;</p>	3	
					7	

				<p>перевіряти вихід напоїв.  <i>КК 2. проводити обрахунки сировини при приготуванні напоїв.</i>  <i>КК 5. застосовувати правила створення та заповнення нормативної документації.</i>  <i>КК 6. застосовувати способи ефективного використання сировини, утилізації відходів.</i></p>		
<b>Всього годин:</b>					<b>1275</b>	



<b>Зведена таблиця</b>						
<b>Професійно-практична підготовка</b>						
<b>Виробниче навчання</b>	<b>PH1</b>	<b>18</b>	<b>ПК 1.1 -12; ПК 1.3- 6.</b>	<b>Виробнича практика</b>	<b>PH1</b>	<b>35</b>
	<b>PH 2</b>	<b>18</b>	<b>ПК 2.1 - 6; ПК 2.2 - 12.</b>		<b>PH 2</b>	<b>28</b>
	<b>PH 3</b>	<b>6</b>	<b>ПК 3.2 -6.</b>		<b>PH 3</b>	<b>21</b>
	<b>PH 4</b>	<b>24</b>	<b>ПК 4.2 -12; ПК 4.3 - 6; ПК 4.4 - 6.</b>		<b>PH 4</b>	<b>49</b>
	<b>PH 5</b>	<b>24</b>	<b>ПК 5.3 - 6; ПК 5.5 - 6; ПК 5.6 - 6; ПК 5.8, ПК 5.9 - 6.</b>		<b>PH 5</b>	<b>63</b>
	<b>PH 6</b>	<b>36</b>	<b>ПК 6.1 - 6; ПК 6.2 -30.</b>		<b>PH 6</b>	<b>70</b>
	<b>PH 7</b>	<b>12</b>	<b>ПК 7.2 - 12.</b>		<b>PH 7</b>	<b>42</b>
	<b>PH 8</b>	<b>24</b>	<b>ПК 8.2 -24.</b>		<b>PH 8</b>	<b>42</b>
	<b>PH 9</b>	<b>24</b>	<b>ПК 9.1 -18; ПК 9.2 -6.</b>		<b>PH 9</b>	<b>49</b>
	<b>PH 10</b>	<b>24</b>	<b>ПК 10.2 - 12; ПК 10.3 - 12.</b>		<b>PH 10</b>	<b>42</b>
	<b>PH 11</b>	<b>18</b>	<b>ПК 11.1 - 6; ПК 11.2 - 6; ПК 11.3 - 6.</b>		<b>PH 11</b>	<b>42</b>
	<b>PH 12</b>	<b>12</b>	<b>ПК 12.1 - 6; ПК 12.2 - 6.</b>		<b>PH 12</b>	<b>28</b>
<b>Всього годин:</b>		<b>240</b>			<b>511</b>	

## **Контроль за освітнім процесом та форми атестації**

Педагогічні працівники організують та здійснюють поточний, тематичний, підсумковий контроль знань, умінь та навичок здобувачів освіти, їх кваліфікаційну атестацію.

Поточний контроль проводиться викладачами на всіх видах занять.

Тематичний контроль здійснюється після вивчення кожного результату навчання з вказаних дванадцяти.

Підсумковий контроль забезпечує оцінку результатів навчання здобувачів освіти певного освітньо-кваліфікаційного рівня на проміжних або заключному етапах їх навчання.

Поетапна кваліфікаційна атестація проводиться після закінчення здобувачами освіти певного теоретичного та виробничого навчання, проходження виробничої практики на підприємстві та виконання ними кваліфікаційної роботи за рахунок годин виробничої практики.

Державна кваліфікаційна атестація проводиться по закінченню повного курсу навчання відповідно до вимог стандартів професійної (професійно-технічної) освіти. За результатами Державної кваліфікаційної атестації(ДКА) здобувачам освіти присвоюється освітньо-кваліфікаційний рівень «кваліфікований робітник» відповідного розряду.

### **Вимоги стандартів професійної (професійно-технічної) освіти**

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

Відповідальна особа за розробку  
освітньої програми  
голова методичної комісії  
педагогічних працівників харчових  
технологій

\_\_\_\_\_ Вікторія КОВТУНЕНКО