Міністерство освіти і науки України
Департамент освіти і науки Чернівецької облдержадміністрації
Кельменецький професійний ліцей

назва закладуі

ОСВІТНЯ ПРОГРАМА

Професія: Кухар

Код: 5122

Кваліфікації:

Кухар 3-го розряду

Кухар 4-го розряду

Обсяг освітньої програми: 1275 години

Застосування освітньої програми: набуття інноваційних результатів навчання здобувачами освіти, які навчаються за професією «Кухар»

Освітня програма складена на основі державного освітнього стандарту з професії «Кухар» 5122, затвердженого наказом Міністерства освіти і науки України від 26.10. 2021 року № 113

2023р

Розглянуто і схвалено
на засіданні педагогічної ради
Кельменецького професійного ліцею
(Назва закладу освіти)

Протокол №___ від _____2023р.

ЗАТВЕРДЖУЮ
В.о. директора КПЛ
_____ Ярослав ЧУРА
(підпис та ПІБ)

___ _____2023 .р

І. Розробники :

1. Погоріловська Я.І. – майстер в/н 14 тарифного розряду, майстер в/н 1 категорії, викладач
(ПІБ розробника) (посада,, категорія,, педагогічне звання)

2. Лащук О.В.- майстер в/н 14 тарифного розряду, майстер в/н 1 категорії, викладач
(ПІБ розробника) (посада,, категорія,, педагогічне звання)

3. Мамонова Т.М. - майстер в/н 14 тарифного розряду, майстер в/н 1 категорії, викладач
(ПІБ розробника) (посада,, категорія,, педагогічне звання)

4. Молода В.І. - методист, спеціаліст вищої категорії, викладач-методист
(ПІБ розробника) (посада,, категорія,, педагогічне звання)

ІІ. Нормативно-правові документи:

ЗАКОНИ УКРАЇНИ

1.Закон України **«Про освіту»** від 05.09.2017 №2145-VIII (із змінами)
2.Закон України «**Про професійно-технічну освіту**» від 10.02.1998 №103/98-ВР (із змінами)
3.Закон України від 24.04.2022 № 2157-IX «**Про внесення змін до деяких законів України у сфері освіти**»

ПОСТАНОВИ КАБІНЕТУ МІНІСТРІВ УКРАЇНИ

1.Постанова Кабінету Міністрів України «**Про затвердження Державного переліку професій з підготовки кваліфікованих робітників у професійно-технічних навчальних закладах**» від 11.09.2007 №1117

2.Постанова Кабінету Міністрів України «**Про затвердження Порядку працевлаштування випускників професійно-технічних навчальних закладів, підготовка яких проводилася за державним замовленням**» від 27.08.2010 №784
3.Постанова Кабінету Міністрів України «**Про затвердження Національної рамки кваліфікацій**» від 23.11.2011 №1341 (із змінами)
4.Постанова Кабінету Міністрів України «**Про затвердження Порядку укладення договору про стажування студентів вищих та учнів професійно-технічних навчальних закладів на підприємствах, в установах та організаціях і Типової форми договору про стажування студентів вищих та учнів професійно-технічних навчальних закладів на підприємствах, в установах та організаціях**» від 16.01.2013 №20 (із змінами)
5.Постанова Кабінету Міністрів України **«Про затвердження Типового положення про регіональну раду професійної (професійно-технічної) освіти» від 04.12.2019 №1002**
6.Розпорядження Кабінету Міністрів України «**Про схвалення методичних рекомендацій щодо формування та розміщення регіонального замовлення на підготовку фахівців та робітничих кадрів**» від 14.12.2016 №994-р (із змінами)
11.Розпорядження КМУ від 29.04.2022 №329-р «**Про внесення змін до методичних рекомендацій щодо формування та розміщення регіонального замовлення на підготовку фахівців та робітничих кадрів**»

НАКАЗИ МІНІСТЕРСТВА ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ

1.Наказ Міністерства праці та соціальної політики України та МОНУ «**Про затвердження Положення про порядок кваліфікаційної атестації та присвоєння кваліфікації особам, які здобувають професійно-технічну освіту**» від 31.12.1998 №201/469
2.Наказ МОНУ «**Про затвердження Положення про організацію навчально-виробничого процесу в професійно-технічних навчальних закладах**» від 30.05.2006 №419 (із змінами)
3.Наказ МОНУ «**Про затвердження Положення про навчальне господарство професійно-технічного навчального закладу, що здійснює підготовку кваліфікованих робітників для сільського господарства**» від 10.07.2006 №527
4.Наказ МОНУ «**Про затвердження Типової базисної структури навчальних планів для підготовки кваліфікованих робітників у професійно-технічних навчальних закладах**» від 13.10.2010 №947
5.Наказ МОНУ «**Про затвердження Методики розроблення державних стандартів професійно-технічної освіти з конкретних робітничих професій**» від 15.05.2013 №511
6.Наказ МОНУ «**Про затвердження Порядку замовлення, видачі та обліку документів про професійно-технічну освіту державного зразка**» від 02.04.2015 №387
7.Наказ МОНУ від 26.03.2022 №273 «**Про затвердження Положення про внутрішню академічну мобільність здобувачів професійної (професійно-технічної) освіти, які навчаються у закладах професійної (професійно-технічної) освіти України**»

ЛИСТИ МІНІСТЕРСТВА ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ ТА ІН. ЗА ПОСИЛАННЯМ:

https://mon.gov.ua/ua/tag/profesiyno-tekhnichna-osvita

http://nmcpto.com.ua/

https://sqe.gov.ua/

Зміст

1. Загальна характеристика
2. Пояснювальна записка. Візія, місія підготовки кваліфікованого робітника професії «Кухар» (3, 4 розряди)
3. Таблиця відповідності компетентностей навчальним предметам
4. Зведена таблиця за результатами навчання з професії Кухар, кваліфікація - 4 розряд
5. Навчальна програма з предмета:

5.1 Іноземна мова з професійним спрямуванням

5.2 Основи професійної етики ,етикету та психології

5.3 Облік, калькуляція та звітність

5.4 Основи трудового законодавства

5.5 Основи галузевої економіки

5.6 Основи енергоефективності

5.7 Основи екології

5.8 Основи інформаційних технологій

5.9 Охорона праці

5.10 Гігієна та санітарія виробництва

5.11 Технологія приготування їжі з основами товарознавства

5.12 Організація виробництва та обслуговування

5.13 Технологічне обладнання

5.14 Основи раціонального харчування

5.15 Виробниче навчання

5.16 Виробнича практика

ЗАГАЛЬНА ХАРАКТЕРИСТИКА

Повна назва закладу	Кельменецький професійний ліцей
Назва професії	Кухар
Кваліфікація	кухар 3-4 розряду
Рівень освіти	Другий (базовий) рівень професійної (професійно-технічної) освіти
Вид професійної підготовки	Первинна професійна підготовка
Форма навчання	Денна
Загальний фонд навчального часу	Первинна професійна підготовка – 1275год.
Відповідність вимогам державного стандарту професійної (професійно-технічної) освіти або професійного стандарту (в разі наявності)	Розроблена на основі державного освітнього стандарту, затвердженого наказом МОН України від 26.10. 2021 року № 113 «Про затвердження державного освітнього стандарту з професії «Кухар»
Вимоги до рівня освіти осіб, які можуть розпочати навчання, та віку особи, в разі досягнення якого може бути присвоєна відповідна кваліфікація	Повна або базова загальна середня освіта

Форми вихідного контролю	Державна кваліфікаційна атестація

Рекомендована навчально-методичною радою Навчально-методичного центру професійно-технічної освіти у Чернівецькій області *(протокол № __ від _____2023 року)* до впровадження в освітній процес ЗП(ПТ)О з 01.09.2023 року

ПОЯСНЮВАЛЬНА ЗАПИСКА

Структурування змісту ДОС базується на компетентнісному підході, що передбачає формування і розвиток у здобувача освіти ключових та професійних компетентностей.

Ключові компетентності дають змогу особі розуміти ситуацію, досягати успіху в особистісному і професійному житті, набувати соціальної самостійності та забезпечують ефективну професійну й міжособистісну взаємодію.

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

Ключові компетентності корелюються з загальними компетентностями, що визначені професійним стандартом.

Професійні компетентності визначають здатність особи в межах повноважень застосовувати спеціальні знання, уміння та навички, виявляти відповідні моральні та ділові якості для належного виконання встановлених завдань і обов'язків, навчання, професійного та особистісного розвитку.

Освітня програма з професії «Кухар» визначена для базової кваліфікації «Кухар 4 розряду» та орієнтовані на трудові функції, як відносно автономні одиниці трудової діяльності, формуються на основі переліку ключових і професійних компетентностей та їх опису.

Визначено загальні знання та вміння, що включаються до змісту першого результату навчання .Також до першого результату навчання включаються такі ключові компетентності як «Комунікативна», «Особистісна, соціальна й навчальна компетентність», «Громадянсько-правова компетентність», «Цифрова компетентність». «Підприємницька компетентність» буде формуватися на завершальному етапі освітньої програми. Математична, екологічна та енергоефективна компетентності формуються впродовж освітньої програми в залежності від результатів навчання.

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

Первинна професійна підготовка за професією 5122 «Кухар» 1-7 результатів навчання на 3-й розряд,8-12 результатів навчання на 4-й розряд, що визначені стандартом.

Професійне (професійно-технічне) навчання або перепідготовка буде проводитись для здобуття особою одного або декількох результатів навчання відповідно до потреб роботодавців-замовників кадрів або особистості.

Підвищення кваліфікації на 4-й розряд передбачає здобуття особою 8-12 результатів навчання.

Кількість годин для кожного окремого результату навчання визначається освітньою програмою закладу освіти в залежності від контингенту здобувачів освіти, можливостей педагогічних працівників тощо.

При організації перепідготовки, професійного (професійно-технічного) навчання або навчанні на виробництві строк професійного навчання може бути скороченим з урахуванням наявності в особи документів про освіту чи присвоєння кваліфікації, набутого досвіду (неформальна чи інформальна освіта) та визначається за результатами вхідного контролю. Вхідний контроль знань, умінь та навичок здійснюється відповідно до законодавства.

Тривалість професійної підготовки встановлюється відповідно до освітньої програми в залежності від виду підготовки та визначається робочим навчальним планом. Освітня програма може включати додаткові компетентності (за потреби), регіональний компонент, предмети за вибором здобувача освіти.

Розподіл навчального навантаження визначається робочим навчальним планом . Включає теоретичну та практичну підготовку, консультації, кваліфікаційну атестацію.

Робочий навчальний план розроблено на основі ДОП робочою групою педагогів, погоджено із роботодавцем, навчально- методичними центром професійно-технічної освіти у Чернівецькій області та затверджено Департаментом освіти і науки Чернівецької ОВА.

Робочу навчальну програму розглянуто та затверджено на засіданні педагогічної ради (протокол № 6 від 30.06.2023), в якій визначено зміст навчання відповідно до компетентностей та погодинний розподіл навчального матеріалу.

Перелік необхідного обладнання, устаткування, матеріалів, інструментів визначено професійним стандартом та використовується закладом освіти в залежності від розробленої освітньої програми. Також додатково ще сформовано перелік навчального обладнання для досягнення відповідних результатів навчання.

Після успішного завершення освітньої програми проводиться державна кваліфікаційна атестація, що передбачає оцінювання набутих компетентностей та визначається параметрами: «знає – не знає»; «уміє – не вміє». Поточне оцінювання проводиться відповідно до чинних нормативно-правових актів.

Кельменецький професійний ліцей організовує та здійснює періодичний контроль знань, умінь та навичок здобувачів освіти, їх кваліфікаційну атестацію. Представники роботодавців, їх організацій та об'єднань можуть долучатися до проведення контролю знань, умінь та навичок здобувачів освіти та безпосередньо беруть участь у кваліфікаційній атестації.

Після завершення навчання кожен здобувач освіти повинен уміти самостійно виконувати всі роботи, передбачені професійним стандартом, технологічними умовами і нормами, встановленими у галузі.

Навчання з охорони праці проводиться відповідно до вимог чинних нормативно-правових актів з питань охорони праці.

Додаткові теми з охорони праці, що стосуються технологічного виконання робіт, застосування матеріалів, обладнання чи інструментів включаються до робочих навчальних програм.

До самостійного виконання робіт здобувачі освіти допускаються лише після навчання й перевірки знань з охорони праці.

Кваліфікаційна пробна робота проводиться за рахунок часу, відведеного на виробничу практику. Перелік кваліфікаційних пробних робіт розробляється майстром виробничого навчання спільно із підприємством, установами та організаціями відповідно до вимог професійного стандарту, потреб роботодавців галузі, сучасних технологій та новітніх матеріалів.

Критерії кваліфікаційної атестації випускників, критерії оцінювання ДКА розробляються майстром виробничого навчання разом з роботодавцями.

Порядок кваліфікаційної атестації здобувачів освіти та присвоєння їм кваліфікації визначено наказом Міністерства праці та соціальної політики України та МОНУ «Про затвердження Положення про порядок кваліфікаційної атестації та присвоєння кваліфікації особам, які здобувають професійно-технічну освіту» від 31.12.1998 № 201/469, зареєстровано в Мінюсті Україні від 01.03.1999 № 124/3417, що забезпечує формування державної політики у сфері трудових відносин, за погодженням із центральним органом виконавчої влади, що забезпечує формування та реалізує державну політику у сфері освіти і науки.

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

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

Місія:

- формування кваліфікованого кадрового потенціалу для задоволення потреб суспільства і держави , здатних до творчої праці, професійного розвитку, освоєння та впровадження наукомістких інформаційних технологій, конкурентоспроможних на ринку праці.
- створення умов для оволодіння здобувачами освіти знаннями і навичками у сфері професійної діяльності, отримання кваліфікації чи перекваліфікації, що забезпечує участь особистості в суспільно корисній праці .
- виховання соціально активної особистості , яка у своєму житті керується загальнолюдськими та культурно – національними цінностями і здатна до перетворення виробництва, виробничих, економічних, суспільних відносин , до участі в управлінні, несе відповідальність за результати своєї діяльності .

Візія:

- виконання освітньої програми з професії «Кухар» забезпечить набуття знань умінь , навичок і професійних компетентностей у сфері професійної діяльності особистості упродовж життя відповідно до покликання , інтересів і здібностей на засадах гуманізму, доброзичливості, доброчесності, враховуючи індивідуальність.
- обмін досвідом з використання сучасних форм , методів, технологій приготування їжі, новітнього устаткування та безперервного самовдосконалення, навчання впродовж життя.
- забезпечуватиме ефективні комунікації зі зворотнім зв’язком між роботодавцями та учасниками освітнього процесу.

Перелік компетентностей випускника

Умовне позначення	Ключові компетентності	Опис компетентностей		Назва компетентностей
		Знати:	**Уміти:**	
КК1	Комунікативна компетентність	➢ 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.	➢ 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.	➢ Основи професійної термінології з іноземної мови ➢ Професійна етика та основи психології ➢ Інформаційні технології
КК2	Математична компетентність	➢ правила математичних розрахунків у професійній діяльності, у тому числі розрахунок кількості необхідної сировини та інгредієнтів у залежності від результату навчання; ➢ порядок користування таблицями Збірника рецептур.	➢ застосовувати математичні розрахунки у професійній діяльності; ➢ користуватись таблицями Збірника рецептур.	➢ Основи галузевої економіки
КК3	Особистісна, соціальна й навчальна	➢ особливості роботи в команді, співпраці з іншими командами підприємства;	➢ працювати в команді; ➢ відповідально ставитися до професійної діяльності;	➢ Професійна етика та основи психології

	компетентність	➢ поняття особистості, риси характеру, темперамент; ➢ індивідуальні психологічні властивості особистості та її поведінки; ➢ основні психічні процеси та їх вплив на діяльність кухаря; ➢ 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 кухаря; ➢ стрес у роботі кухаря, способи саморегуляції психічних станів.	➢ 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.	
КК4	Громадянсько-правова компетентність	➢ основні трудові права та обов'язки працівників; ➢ основні нормативно-правові акти у професійній сфері, що регламентують трудову діяльність; ➢ положення, зміст, форми та строки укладання трудового договору (контракту), підстави його припинення; ➢ соціальні гарантії та чинний соціальний захист на підприємстві, зокрема види та порядок надання відпусток; ➢ порядок розгляду та	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,	➢ Основи трудового законодавства

		способи вирішення індивідуальних та колективних трудових спорів; ➢ основи законодавства про захист прав споживачів.	порядок оплати лікарняних листів, ➢ порядку розгляду та способів вирішення індивідуальних та колективних трудових спорів; ➢ дотримуватися законодавства про захист прав споживачів.	
КК5	Підприємницька компетентність	➢ 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;	➢ користуватися нормативно-правовими актами щодо підприємницької діяльності; ➢ розробляти бізнес-плани.	➢ Основи підприємництва

		➢ порядок проведення інвентаризації; ➢ порядок ліквідації підприємства; ➢ поняття «конкуренція», її види та прояви у сфері громадського харчування; ➢ основні фактори впливу держави на економічні процеси (податки, пільги, дотації).		
КК6	Екологічна та енергоефективна компетентність	➢ 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.	➢ раціонально використовувати енергоресурси, витратні матеріали у професійній діяльності та у побуті; ➢ використовувати енергоефективне устаткування; ➢ дотримуватися екологічних норм у професійній діяльності та в побуті.	➢ Основи екології та енергозбереження
КК7	Цифрова компетентність	➢ інформаційно-комунікаційні засоби, способи їх застосування; ➢ способи пошуку, збереження, обробки та передачі	➢ використовувати інформаційно-комунікаційні засоби, технології; ➢ здійснювати пошук інформації, її обробку, передачу	➢ Інформаційні технології

		інформації у професійній діяльності.	та збереження у професійній діяльності.	

Перелік освітніх компонентів (навчальних предметів) та навантаження

№	Розділи	Всього годин	З них л/п	РН1	РН2	РН3	РН4	РН5	РН6	РН7	III розр	РН8	РН9	РН10	РН11	РН12	IV розр.
				III розряд								IV розряд					
1.	**Теоретична підготовка**	**470**	**85**	**92/ 15**	**30/ 7**	**28/ 6**	**28/ 5**	**42/ 6**	**34/ 6**	**24/ 5**	**278/ 50**	**34/ 5**	**34/ 6**	**30/ 6**	**30/ 5**	**64/ 13**	**192 35**
1.1	Іноземна мова з професійним спрямуванням	**24**		2	2	2	2	2	2	2	**14**	2	2	2	2	2	**10**
1.2	Основи професійної етики,етикету та психології	**14**		14							**14**						
1.3	Облік, калькуляція та звітність	**22**	**7**	2	2	2		2	2	2	**12**	2	2	2	2	2	**10**
1.4	Основи трудового законодавства	**12**		12							**12**						
1.5	Основи галузевої економіки	**22**	**8**													22	**22**
1.6	Основи енергоефективності	**11**		1	1	1		1	1	1	**6**	1	1	1	1	1	**5**
1.7	Основи екології	**11**		1	1	1		1	1	1	**6**	1	1	1	1	1	**5**
1.8	Основи інформаційних технологій	**12**	**10**	12							**12**						
1.9	Охорона праці	**30**		18	2	2	2	2	2	2	**30**						
1.10	Гігієна та санітарія виробництва	**24**		2	2	2	2	4	2	2	**16**	4	2	2			**8**
1.11	Технологія приготування їжі з основами товарознавства	**168**	**48**	16	12	8	14	18	16	8	**92**	16	20	12	16	12	**76**
1.12	Організація виробництва та обслуговування	**50**		6	4	4	4	6	4	2	**30**	4	2	6	4	4	**20**
1.13	Технологічне обладнання	**56**	**12**	6	4	6	4	6	4	4	**34**	4	4	4	4	6	**22**
1.14	Основи раціонального харчування	**14**														14	**14**
2.	**Професійно-практична підготовка**	**805**		**52**	**74**	**60**	**52**	**99**	**79**	**60**	**476**	**59**	**72**	**60**	**72**	**66**	**329**
2.1	Виробниче навчання	**294**		24	18	18	24	36	30	18	**168**	24	30	18	30	24	**126**
2.2	Виробнича практика	**511**		28	56	42	28	63	49	42	**308**	35	42	42	42	42	**203**
3.	Консультації	**24**															
4.	Державна кваліфікаційна атестація	**14**								**7**						**7**	
5.	Загальний обсяг навчального часу (без пп. 3,4)	**1275**		**144**	**104**	**88**	**80**	**141**	**113**	**84**	**754**	**93**	**106**	**90**	**102**	**130**	**521**

Таблиця відповідності компетентностей навчальним предметам

Результати навчання	Компетентності	Опис компетентностей		Назва компетентностей
		Знати	**Уміти**	
РН 1. Обробляти овочі, гриби, фрукти, ягоди, горіхоплідні та готувати напівфабрикати з них	**ПК 1.** Здатність підготуватися до обробки овочів, грибів, ягід, організувати робоче місце	санітарно-гігієнічні вимоги до робочого місця та особистої гігієни працівника; види інструменту, обладнання, посуду для готування овочів, грибів, ягід, правила їх експлуатації та безпечного застосування; вимоги охорони праці при експлуатації машин, механізмів, обладнання та устаткування, що використовують для обробки та нарізання овочів, грибів, ягід.	перевіряти санітарний стан приміщення, обладнання, інструментів, посуду; вибирати необхідний інструмент, обладнання для оброблення овочів, грибів, ягід; організовувати робоче місце відповідно до вимог охорони праці.	Санітарія та гігієна Організація виробництва та обслуговування Охорона праці Устаткування підприємств харчування Технологія приготування їжі з основами товарознавства
	ПК 2. Здатність отримувати сировину зі складу або від постачальника	правила приймання сировини за якістю і кількістю зі складу або від постачальника; асортимент та основні характеристики овочів та грибів, фруктів, ягід, горіхоплідних; харчову цінність різних овочів та грибів, фруктів, ягід, горіхоплідних; вимоги до якості овочів та грибів, фруктів, ягід, горіхоплідних; правила підбору овочів та грибів, фруктів, ягід, горіхоплідних; правила зберігання овочів та грибів, фруктів, ягід, горіхоплідних.	отримувати сировину зі складу або від постачальника; відбирати овочі, гриби, фрукти, ягоди, горіхоплідні, відповідно до їх кулінарного використання; зберігати овочі, гриби, фрукти, ягоди, горіхоплідні відповідно до правил та умов зберігання.	
	КК 1. Комунікативна компетентність	професійну термінологію, у тому числі іноземною мовою, щодо овочів, грибів, ягід; правила спілкування з керівництвом, постачальником, колегами; норми професійної етики та етикету при спілкуванні.	спілкуватися з керівництвом, постачальниками, колегами; застосовувати професійну термінологію, у тому числі іноземною мовою, щодо овочів, грибів, ягід; дотримуватись норм професійної етики та етикету.	Основи професійної термінології з іноземної мови Професійна етика та основи психології

	КК 2. Математична компетентність	правила математичних розрахунків при отриманні та приготуванні овочів, грибів, ягід;	уміти визначати кількість, вагу, вартість сировини.	Облік, калькуляція та звітність
	ПК 3. Здатність проводити механічну кулінарну обробку та нарізання овочів, грибів та фруктів, ягід механічним та ручним способами, простими та складними формами; підготування овочів до фарширування	вимоги до якості овочів та грибів, фруктів, ягід, призначених для механічної кулінарної обробки; правила санітарної обробки кухонного посуду, інструментів, інвентарю, їх маркування та використання для обробки овочів та грибів, фруктів, ягід; загальні правила безпечної експлуатації устаткування, що використовують для обробки та нарізання овочів та грибів, фруктів, ягід; методи обробки овочів, фруктів, ягід, грибів та зелені; норми виходу овочів та грибів, фруктів, ягід, горіхоплідних після механічної кулінарної 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; види та правила експлуатації технологічного обладнання, інвентарю та інструменту, що використовується для обробки овочів та грибів, фруктів, ягід; прийоми та способи нарізання овочів та грибів, фруктів простими та складними формами та їх кулінарне використання; прийоми та способи підготовки овочів та грибів для фарширування; норми виходу овочів та грибів, фруктів після нарізки; правила охолодження та заморожування нарізаних овочів, фруктів та грибів;	перевіряти органолептичним методом якість оброблених овочів та грибів, фруктів, ягід, призначених для нарізання різними способами; нарізати овочі та гриби, фрукти, ягоди простими та складними формами; обробляти та подрібнювати зелень; безпечно користуватися інструментом і обладнанням під час нарізання овочів, фруктів, ягід та грибів різними формами; виготовляти елементи з овочів та грибів, фруктів, ягід для оформлення страв; готувати овочі та гриби для фарширування; мінімізувати кількість відходів при нарізанні овочів та грибів, фруктів, ягід, подрібненні зелені; дотримуватись температурних режимів заморожування та охолодження нарізаних овочів та грибів, фруктів, ягід, зелені; дотримуватися температурних режимів встановлених для тимчасового зберігання овочів та грибів, фруктів, ягід, зелені перед приготуванням страв; дотримуватися умов та	Санітарія та гігієна Організація виробництва та обслуговування Охорона праці Устаткування підприємств харчування Технологія приготування їжі з основами товарознавства

		правила зберігання нарізаних овочів, ягід, фруктів та грибів в свіжому, охолодженому та замороженому вигляді.	строків зберігання оброблених овочів та грибів, фруктів і ягід у свіжому, сушеному, консервованому та замороженому вигляді.	
	КК 3. Особистісна, соціальна й навчальна компетентність.	➢ 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 кухаря; ➢ 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 кухаря; стрес у роботі кухаря, способи саморегуляції психічних станів.	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.	Професійна етика та основи психології
	КК 4. Громадянсько-правова компетентність	основні трудові права та обов'язки працівників; основні нормативно-правові акти у професійній сфері, що регламентують трудову діяльність; положення, зміст, форми та строки укладання трудового договору (контракту), підстави його припинення; соціальні гарантії та чинний соціальний захист на підприємстві, зокрема види та	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	Охорона праці Основи трудового законодавства

		порядок надання відпусток; порядок розгляду та способи вирішення індивідуальних та колективних трудових спорів; основи законодавства про захист прав споживачів.	договору (контракту); соціальних гарантій та чинного соціального захисту на підприємстві, зокрема про види та порядок надання відпусток, порядок оплати лікарняних листів, порядку розгляду та способів вирішення індивідуальних та колективних трудових спорів; дотримуватися законодавства про захист прав споживачів.	
	КК 6. Екологічна та енергоефективна компетентність	способи енергоефективного використання матеріалів, ресурсів та енергозберігаючого обладнання у процесі механічної кулінарної обробки та нарізання овочів, грибів та фруктів, ягід; основи раціонального використання, відтворення і збереження природних ресурсів; правила утилізації відходів після обробки овочів та грибів, фруктів, ягід, горіхоплідних.	раціонально використовувати енергоресурси, витратні матеріали; використовувати енергоефективне устаткування; дотримуватись правил сортування сміття та утилізації відходів після обробки та нарізання овочів та грибів, фруктів і ягід.	Основи екології та енергозбереження Санітарія та гігієна
	КК 7. Цифрова компетентність	інформаційно-комунікаційні засоби, способи їх застосування; способи пошуку, збереження, обробки та передачі інформації у професійній діяльності.	використовувати інформаційно-комунікаційні засоби, технології; здійснювати пошук інформації, її обробку, передачу та збереження у професійній діяльності.	Інформаційні технології
РН 2. Готувати страви та гарніри з овочів, грибів	**КК 1.** Комунікативна компетентність	➢ професійну лексику та термінологію, у тому числі іноземною мовою, стосовно приготування страв та гарнірів з овочів, грибів.	➢ застосовувати професійну лексику та термінологію, у тому числі іноземною мовою, стосовно приготування страв та гарнірів з овочів, грибів.	Основи професійної термінології з іноземної мови
	ПК 1. Здатність підготуватись до	➢ види кухонного посуду та технологічного обладнання, виробничого інвентарю та	➢ підбирати інструмент, інвентар, посуд та	Санітарія та гігієна Організація

	робочого процесу, організувати робоче місце	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 інвентарю, інструменту та ваговимірювальних приладів для приготування страв та гарнірів з овочів, грибів; ➢ правила охорони праці при приготуванні страв та гарнірів з овочів, грибів.	організовувати робоче місце для приготування та відпуску страв і гарнірів з овочів та грибів; ➢ підбирати столовий посуд для подавання страв і гарнірів з овочів та грибів; ➢ проводити санітарну обробку столового та кухонного посуду, інструментів, інвентарю; ➢ безпечно користуватися інструментом і обладнанням під час приготування страв і гарнірів з овочів та грибів.	виробництва та обслуговування Устаткування підприємств харчування
	ПК 2. Здатність готувати страви та гарніри з овочів і грибів	➢ способи та послідовність виконання теплової обробки овочів та грибів; ➢ рецептуру та послідовність виконання технологічних операцій приготування страв і гарнірів з овочів та грибів; ➢ правила порціонування, відпуску страв і гарнірів з овочів та грибів; ➢ рівень готовності страв; ➢ 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.	➢ дотримуватись рецептури та послідовності виконання технологічних операцій приготування страв і гарнірів з овочів та грибів; ➢ порціонувати і оформляти страви і гарніри з овочів та грибів; ➢ перевіряти за органолептичними показниками якість страв і гарнірів з овочів та грибів; ➢ мінімізувати кількість відходів при приготуванні страв і гарнірів з овочів та грибів; ➢ дотримуватись правил	Технологія приготування їжі з основами товарознавства

			відпуску, температури подачі, норм виходу приготовлених страв і гарнірів з овочів та грибів; ➢ дотримуватись умов і термінів зберігання страв і гарнірів з овочів та грибів.	
	КК 2. Математична компетентність	➢ правила проведення обрахунків при приготуванні страв та гарнірів з овочів, грибів.	➢ проводити обрахунки при приготуванні страв та гарнірів з овочів, грибів.	Облік, калькуляція та звітність
	КК 6. Екологічна та енергоефективна компетентність	➢ способи енергоефективного використання матеріалів та ресурсів у процесі приготування страв та гарнірів з овочів, грибів; ➢ правила утилізації відходів після приготування страв та гарнірів з овочів, грибів.	➢ застосовувати способи енергоефективного використання матеріалів та ресурсів у процесі приготування страв та гарнірів з овочів, грибів; ➢ дотримуватись правил сортування сміття та утилізації відходів після приготування страв та гарнірів з овочів, грибів.	Основи екології та енергозбереження Санітарія та гігієна
РН 3. Готувати страви з яєць, молока та молочних продуктів	**КК 1.** Комунікативна компетентність	➢ професійну лексику та термінологію, у тому числі іноземною мовою, щодо приготування страв з яєць, молока та молочних продуктів.	➢ застосовувати професійну лексику та термінологію, у тому числі іноземною мовою, щодо приготування страв з яєць, молока та молочних продуктів.	Основи професійної термінології з іноземної мови
	ПК 1. Здатність підготуватись до приготування яєць та сиру, організувати робоче місце.	➢ види технологічного обладнання, інвентарю та інструменту, що використовують при приготуванні страв з яєць, молока та молочних продуктів, правила експлуатації технологічного обладнання, інвентарю, інструменту та ваговимірювальних приладів; ➢ види кухонного посуду для приготування яєць, молока та молочних продуктів, правила підбору столового посуду для	➢ підбирати інструмент, інвентар, посуд та організовувати робоче місця для приготування страв з яєць, молока та молочних продуктів; ➢ підбирати столовий посуд для подавання страв з яєць, молока та молочних продуктів;	Санітарія та гігієна Організація виробництва та обслуговування Охорона праці Устаткування підприємств харчування

		подавання страв з різних видів яєць та сиру; ➢ вимоги охорони праці при експлуатації обладнання та устаткування, що використовують під час приготування страв з яєць, молока та молочних продуктів; ➢ правила санітарної обробки кухонного посуду, інструментів, інвентарю, їх маркування та використання у процесі приготування страв з яєць, молока та молочних продуктів.	➢ отримувати яйця та сири зі складу або від постачальника; ➢ безпечно користуватися інструментом і обладнанням під час приготування страв з яєць, молока та молочних продуктів.	
	ПК 2. Здатність готувати страви з яєць, молока та молочних продуктів	➢ 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.	➢ дотримуватись рецептури та послідовності виконання технологічних операцій приготування страв з яєць, молока та молочних продуктів; ➢ готувати яйця, яєчні продукти, молоко та молочні продукти до теплової обробки; ➢ готувати та оформлювати страви з яєць, молока та молочних продуктів, дотримуючись сучасних технологій приготування та оформлення страв; ➢ мінімізувати кількість відходів при приготуванні страв з яєць, молока та молочних продуктів; ➢ порціонувати та відпускати страви з яєць, молока та молочних продуктів; ➢ дотримуватись правил	Санітарія та гігієна Організація виробництва та обслуговування Охорона праці Устаткування підприємств харчування Технологія приготування їжі з основами товарознавства

			відпуску та контролювати вихід приготовлених страв з яєць, молока та молочних продуктів; ➢ дотримуватись умов і термінів зберігання страв з яєць, молока та молочних продуктів.	
	КК 2. Математична компетентність	➢ правила проведення обрахунків при приготуванні страв з яєць, молока та молочних продуктів.	➢ застосовувати правила проведення обрахунків при приготуванні страв із яєць, молока та молочних продуктів.	Облік, калькуляція та звітність
	КК 6. Екологічна та енергоефективна компетентність	➢ способи енергоефективного використання матеріалів та ресурсів у процесі приготування страв яєць, молока та молочних продуктів; ➢ правила утилізації відходів після приготування страв з яєць, молока та молочних продуктів.	➢ застосовувати способи енергоефективного використання матеріалів та ресурсів у процесі приготування страв з яєць, молока та молочних продуктів; ➢ дотримуватись правил сортування сміття та утилізації відходів після приготування страв з яєць, молока та молочних продуктів.	Основи екології та енергоефективності Санітарія та гігієна
РН 4. Обробляти різні види риб, продуктів моря та готувати напівфабрикати з них	**КК 1.** Комунікативна компетентність	➢ професійну лексику та термінологію, що використовується стосовно кулінарної обробки різних видів риб, продуктів моря та приготування напівфабрикатів з них, у тому числі іноземною мовою.	➢ застосовувати професійну лексику та термінологію стосовно кулінарної обробки різних видів риб, продуктів моря та приготування напівфабрикатів з них, у тому числі іноземною мовою.	Основи професійної термінології з іноземної мови
	ПК 1. Здатність підготуватись до	➢ санітарні норми щодо інструментів, обладнання, посуду, робочого місця при	➢ дотримуватися санітарних норм щодо інструментів,	Санітарія та гігієна

	робочого процесу оброблення різних видів риб, продуктів моря та приготування напівфабрикатів з них, організувати робоче місце.	обробці різних видів риб, продуктів моря та приготуванні напівфабрикатів з них; ➢ види інструменту, обладнання стосовно оброблення різних видів риб, продуктів моря та приготування напівфабрикатів з них, правила їх експлуатації; ➢ організацію робочого місця для оброблення різних видів риб, продуктів моря та приготування напівфабрикатів з них; ➢ правила безпеки праці при роботі з інструментом, обладнанням; ➢ порядок отримання сировини зі складу або від постачальника.	обладнання, посуду, робочого місця при роботі з рибою, морепродуктами, напівфабрикатами; ➢ вибирати інструмент, обладнання для оброблення риби, морепродуктів, та приготування напівфабрикатів; ➢ дотримуватися правил безпеки праці при роботі з інструментом, обладнанням; ➢ отримувати сировину зі складу або від постачальника.	Організація виробництва та обслуговування Устаткування підприємств харчування
	ПК 2. Здатність проводити механічну кулінарну обробку риби з кістковим і хрящовим скелетом, інших видів риб	➢ класифікацію та характеристику риби з кістковим і хрящовим скелетом; ➢ харчову цінність риби з кістковим і хрящовим скелетом; ➢ кулінарне призначення кожної родини риб; ➢ вимоги до якості живої, охолодженої і замороженої риби; ➢ способи кулінарної механічної обробки риби з кістковим та хрящовим скелетом; ➢ норми виходу обробленої риби; ➢ органолептичні показники якості обробленої риби; ➢ послідовність і правила обробки різних видів 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 заморожування	➢ перевіряти якість живої, охолодженої та замороженої риби; ➢ забезпечувати режим розморожування різної риби з урахуванням вимог до харчової безпеки; ➢ здійснювати механічну кулінарну обробку риби; ➢ виконувати обробку різних видів риб для використання цілою, порційними шматками-кругляками, порційними шматками та для отримання різних видів філе; ➢ застосовувати прийоми, які використовують при приготуванні напівфабрикатів з риби; ➢ мінімізувати кількість відходів під час проведення	Технологія приготування їжі з основами товарознавства

		обробленої риби; ➢ правила зберігання оброблених видів риби в охолодженому та замороженому вигляді.	механічної кулінарної обробки риби; ➢ дотримуватись умов зберігання риби в охолодженому і замороженому вигляді.	
	ПК 3. Здатність готувати котлетну та січену маси з різних видів риби та напівфабрикати з неї	➢ правила відбору риби за якістю та кількістю відповідно до технологічних вимог приготування котлетної та січеної маси та напівфабрикатів з них; ➢ 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 фаршірування 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.	➢ підбирати рибу для приготування котлетної та січеної маси та напівфабрикатів з них; ➢ дотримуватись рецептури та послідовності виконання технологічних операцій під час приготування напівфабрикатів з котлетної та січеної маси з риби; ➢ мінімізувати відходи під час приготування напівфабрикатів з риби; ➢ контролювати вихід напівфабрикатів; ➢ перевіряти якість напівфабрикатів з риби; ➢ дотримуватися умов і термінів зберігання напівфабрикатів з риби; ➢ забезпечувати температурний режим і терміни зберігання напівфабрикатів з риби в охолодженому та замороженому вигляді; ➢ виконувати фаршірування риби; ➢ визначати якість фаршированої риби;	Технологія приготування їжі з основами товарознавства

			➢ зберігати фаршировану рибу.	
	ПК 4. Здатність обробляти морепродукти	➢ класифікацію та характеристику основних видів морепродуктів; ➢ харчову цінність та кулінарне призначення різних видів морепродуктів; ➢ вимоги до якості живих раків, охолоджених та заморожених морепродуктів та морських водоростей; ➢ види технологічного обладнання, виробничого інвентарю, інструменту та ваговимірювальних приладів, що використовуються при обробці морепродуктів (гідробіонтів) та підготовці їх до приготування; ➢ правила експлуатації відповідних видів технологічного обладнання, виробничого інвентарю та інструменту; ➢ способи кулінарної механічної обробки морепродуктів: очищення, потрошіння, промивання, нарізка, замочування, панірування; ➢ норми виходу різних видів морепродуктів після обробки; органолептичні показники якості оброблених морепродуктів; ➢ правила охолодження і заморожування морепродуктів; ➢ правила зберігання оброблених морепродуктів в охолодженому і замороженому вигляді.	➢ перевіряти якість різних видів морепродуктів; ➢ забезпечувати режим розморожування морепродуктів з урахуванням вимог до харчової безпеки; ➢ здійснювати механічну кулінарну обробку морепродуктів: очищення, потрошіння, промивання, нарізка, замочування, панірування; ➢ мінімізувати кількість відходів під час проведення механічної кулінарної обробки морепродуктів; ➢ дотримуватись умов зберігання морепродуктів в охолодженому і замороженому вигляді. ➢ безпечно користуватися інструментом і обладнанням при механічній кулінарній обробці різних видів морепродуктів.	Організація виробництва та обслуговування Устаткування підприємств харчування Технологія приготування їжі з основами товарознавства
РН 5. Обробляти м’ясо, субпродукти, птицю, дичину та готувати	**КК 1.** Комунікативна компетентність	➢ професійну лексику та термінологію, що використовується при обробці та приготуванні напівфабрикатів з м’яса, субпродуктів, птиці, дичини, у тому числі іноземною мовою.	➢ застосовувати професійну лексику та термінологію стосовно отримання, оброблення та приготування напівфабрикатів з м’яса, субпродуктів, птиці, дичини,	Основи професійної термінології з іноземної мови

напівфабрикати з них			у тому числі іноземною мовою.	
	ПК 1. Здатність підготуватися до оброблення м’яса та приготування напівфабрикатів з м’яса, організувати робоче місце	➢ 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.	➢ дотримуватися санітарних норм щодо інструментів, обладнання, посуду, робочого місця при роботі з м’ясом, субпродуктами, птицею, дичиною; ➢ вибирати інструмент, обладнання, для оброблення та приготування напівфабрикатів з м’яса субпродуктів, птиці, дичини; ➢ дотримуватися правил безпеки праці при роботі з інструментом, обладнанням.	Санітарія та гігієна Організація виробництва та обслуговування Охорона праці Устаткування підприємств харчування
	ПК 2. Здатність проводити механічну кулінарну обробку баранячих туш, четвертин яловичини, напівтуш телятини, свинини та підготовку окремих частин м’яса	➢ види м’яса; ➢ морфологічний склад м'яса; ➢ основні характеристики м'яса домашніх тварин;З ➢ 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 напівфабрикатів: брозморожування, обмивання, обсушування, розрубування на частини, обвалювання, жилкування, зачистка, охолодження, заморожування.	визначати види м’яса; перевіряти та визначати якість охолоджених і заморожених м’ясних туш, окремих частин м’яса; ➢ виконувати механічну кулінарну обробку баранячих, телячих, яловичих, свинячих туш: розморожування, обмивання, обсушування, розрубування на частини, обвалювання, жилкування, зачищення, приготування напівфабрикатів, охолодження, заморожування.	Технологія приготування їжі з основами товарознавства
	ПК 3. Здатність готувати напівфабрикати з	➢ правила відбору м'яса за якістю і кількістю відповідно до технологічних вимог приготування напівфабрикатів з м'яса різної	➢ підбирати інструмент, інвентар, посуд та організовувати робоче місце	Технологія приготування їжі з основами

	м’яса різної складності	складності; ➢ прийоми, які використовують при приготуванні напівфабрикатів з м'яса: відбивання, маринування, шпигування; ➢ послідовність і правила приготування великошматкових напівфабрикатів; ➢ послідовність і правила приготування панірованих натуральних напівфабрикатів; ➢ послідовність і правила приготування порційних і дрібношматкових натуральних напівфабрикатів; ➢ норми виходу напівфабрикатів з м'яса; ➢ вимоги до якості напівфабрикатів з м'яса; ➢ 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.	для приготування напівфабрикатів з м'яса; ➢ безпечно користуватися інструментом і обладнанням при приготуванні напівфабрикатів з м’яса; ➢ готувати різними способами напівфабрикати з м’яса: великошматкові, порційні, дрібношматкові; ➢ мінімізувати кількість відходів під час приготування напівфабрикатів з м’яса; ➢ дотримуватися умов зберігання напівфабрикатів в охолодженому і замороженому вигляді; ➢ перевіряти за органолептичними показниками якість напівфабрикатів з м’яса; ➢ забезпечувати температурний режим і термін зберігання напівфабрикатів з м’яса в охолодженому та замороженому вигляді.	товарознавства
	ПК 4. Здатність проводити механічну кулінарну обробку та підготовку субпродуктів м’яса	➢ види технологічного обладнання, виробничого інвентарю та інструменту, що використовують при приготуванні напівфабрикатів із субпродуктів; ➢ правила експлуатації відповідних видів технологічного обладнання, виробничого інвентарю, інструменту та ваговимірювальних приладів; ➢ характеристику, харчову цінність та	➢ підбирати інструмент, інвентар, посуд та організовувати робоче місце для приготування напівфабрикатів із субпродуктів; ➢ безпечно користуватися інструментом і обладнанням при приготуванні	Санітарія та гігієна Організація виробництва та обслуговування Охорона праці Устаткування підприємств харчування Технологія

		кулінарне призначення різних видів субпродуктів; ➢ правила відбору різних видів субпродуктів за якістю і кількістю відповідно до технологічних вимог приготування напівфабрикатів; ➢ прийоми, які використовують при приготуванні напівфабрикатів із субпродуктів: ➢ норми виходу напівфабрикатів із субпродуктів; ➢ вимоги до якості напівфабрикатів із субпродуктів; ➢ 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.	напівфабрикатів із субпродуктів; ➢ проводити механічну кулінарну обробку субпродуктів; ➢ готувати різними способами напівфабрикати із субпродуктів; ➢ мінімізувати кількість відходів під час приготування напівфабрикатів із субпродуктів; ➢ дотримуватися умов зберігання напівфабрикатів із субпродуктів в охолодженому і замороженому вигляді; ➢ перевіряти за органолептичними показниками якість напівфабрикатів із субпродуктів; ➢ забезпечувати температурний режим і термін зберігання напівфабрикатів із субпродуктів в охолодженому та замороженому вигляді.	приготування їжі з основами товарознавства
	ПК 5. Здатність готувати натуральну січену та котлетну маси з різних видів м’яса та напівфабрикати з них	➢ правила підбору частин яловичої, свинячої туші та телятини для приготування натуральної січеної та котлетної маси; ➢ рецептуру та послідовність виконання технологічного процесу приготування натуральної січеної та котлетної маси з м’яса та напівфабрикатів з неї;	➢ готувати натуральну січену та котлетну масу з м’яса, дотримуючись рецептури та послідовності технологічного процесу; ➢ готувати напівфабрикати з натуральної січеної та	Устаткування підприємств харчування Технологія приготування їжі з основами товарознавства

		➢ правила розрахунку необхідної кількості сировини при приготуванні січеної та котлетної маси та напівфабрикатів з неї. ➢ зміст та порядок користування Збірником рецептур і кулінарних виробів; ➢ кулінарне використання напівфабрикатів з натуральної січеної та котлетної маси; ➢ органолептичні показники якості натуральної січеної та котлетної маси із м'яса та напівфабрикатів з них; ➢ норми виходу напівфабрикатів з натуральної січеної та котлетної маси з м'яса; ➢ умови і терміни зберігання натуральної січеної та котлетної маси із м'яса та напівфабрикатів з них.	котлетної маси із м'яса, дотримуючись рецептури та послідовності технологічного процесу; ➢ мінімізувати кількість відходів під час приготування натуральної січеної та котлетної маси із м'яса та напівфабрикатів з них; ➢ контролювати вихід напівфабрикатів з натуральної січеної та котлетної маси із м'яса; ➢ перевіряти за органолептичними показниками якість котлетної маси з натуральної січеної та котлетної маси із м'яса та напівфабрикати з них; ➢ дотримуватись умов і термінів зберігання натуральної січеної та котлетної маси із м'яса та напівфабрикатів з них.	Облік, калькуляція та звітність
	ПК 6. Здатність проводити механічну кулінарну обробку птиці	➢ 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; ➢ види технологічного обладнання, виробничого інвентарю та інструменту, що використовують при механічній кулінарній обробці птиці; ➢ правила експлуатації відповідних видів	➢ визначати види птиці; ➢ перевіряти та визначати якість охолоджених і заморожених цілих та окремих частин птиці; ➢ виконувати механічну кулінарну обробку птиці: розморожування, промивання, обсушування, обсмалювання, видалення голів, ший і ніжок,	Технологія приготування їжі з основами товарознавства Організація виробництва та обслуговування Устаткування підприємств харчування

		технологічного обладнання, використання виробничого інвентарю та інструменту, ваговимірювальних приладів; ➢ способи обробки птиці та приготування основних напівфабрикатів: розморожування, промивання, обсушування, обсмалювання, видалення голів, ший і ніжок, потрошіння, доочищення, заправка різними способами.	потрошіння, доочищення, заправка різними способами; ➢ застосовувати та правильно експлуатувати технологічне обладнання, виробничий інвентар та інструмент при механічній кулінарній обробці птиці; ➢ дотримуватися правил охорони праці при механічній кулінарній обробці птиці. ➢	
	ПК 7. Здатність готувати напівфабрикати з птиці різної складності	➢ правила відбору птиці за якістю відповідно до технологічних вимог приготування напівфабрикатів з птиці різної складності; ➢ прийоми, які використовують при приготуванні напівфабрикатів з птиці: відбивання, маринування, шпигування; ➢ послідовність і правила приготування великошматкових напівфабрикатів; ➢ послідовність і правила приготування панірованих натуральних напівфабрикатів; ➢ послідовність і правила приготування порційних і дрібношматкових натуральних напівфабрикатів; ➢ норми виходу напівфабрикатів з птиці; ➢ вимоги до якості напівфабрикатів з птиці; ➢ правила охолодження і заморожування підготовлених напівфабрикатів з птиці, призначених для подальшого використання; ➢ умови зберігання охолоджених та заморожених напівфабрикатів з птиці, призначених для подальшого	➢ підбирати інструмент, інвентар, посуд та організовувати робоче місце для приготування напівфабрикатів з птиці; ➢ безпечно користуватися інструментом і обладнанням при приготуванні напівфабрикатів з птиці; ➢ готувати різними способами напівфабрикати з птиці: великошматкові, порційні, дрібношматкові; ➢ мінімізувати кількість відходів під час приготування напівфабрикатів з птиці; ➢ дотримуватися умов зберігання напівфабрикатів в охолодженому і замороженому вигляді; ➢ перевіряти за	Технологія приготування їжі з основами товарознавства

		використання.	органолептичними показниками якість напівфабрикатів з птиці; ➢ забезпечувати температурний режим і термін зберігання напівфабрикатів з птиці в охолодженому та замороженому вигляді.	
	ПК 8. Здатність проводити механічну кулінарну обробку та підготовку субпродуктів птиці	➢ види технологічного обладнання, виробничого інвентарю та інструменту, що використовують при обробці субпродуктів і приготуванні напівфабрикатів із них; ➢ правила експлуатації відповідних видів технологічного обладнання, використання виробничого інвентарю та інструменту, ваговимірювальних 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.	➢ підбирати інструмент, інвентар, посуд та організовувати робоче місце для приготування напівфабрикатів із субпродуктів; ➢ безпечно користуватися інструментом і обладнанням при приготуванні напівфабрикатів із субпродуктів; ➢ проводити механічну кулінарну обробку субпродуктів; ➢ готувати різними способами напівфабрикати із субпродуктів; ➢ мінімізувати кількість відходів під час приготування напівфабрикатів із субпродуктів; ➢ дотримуватися умов зберігання напівфабрикатів із субпродуктів в охолодженому і замороженому вигляді; ➢ перевіряти за	Організація виробництва та обслуговування Устаткування підприємств харчування Технологія приготування їжі з основами товарознавства

			органолептичними показниками якість напівфабрикатів із субпродуктів; ➢ забезпечувати температурний режим і термін зберігання напівфабрикатів із субпродуктів в охолодженому та замороженому вигляді.	
	ПК 9. Здатність готувати котлетну масу з птиці та напівфабрикати з неї	➢ види інструменту, інвентарю, посуду та правила організації робочого місця для приготування котлетної маси з м'яса птиці та напівфабрикатів з неї; ➢ 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 та напівфабрикатів з неї. ➢	➢ підбирати інструмент, інвентар, посуд та організовувати робоче місце для приготування котлетної маси з м'яса птиці та напівфабрикатів з неї; ➢ виготовляти котлетну масу з різних видів птиці; ➢ визначати якість котлетної маси; ➢ застосовувати спеції та паніровки; ➢ забезпечувати температурний режим і терміни зберігання напівфабрикатів з птиці в охолодженому та замороженому вигляді.	Організація виробництва та обслуговування Технологія приготування їжі з основами товарознавства
	КК 2. Математична компетентність	➢ способи проведення математичних обрахунків при отриманні, обробленні та приготуванні м'ясної продукції та виробів.	➢ проводити математичні обрахунки при отриманні, обробленні та приготуванні м'ясної продукції та виробів.	Облік, калькуляція та звітність
	КК 6. Екологічна та енергоефективна компетентність	➢ способи енергоефективного використання матеріалів та ресурсів у процесі механічної кулінарної обробки та приготування м'яса; ➢ правила утилізації відходів після обробки	➢ застосовувати способи енергоефективного використання матеріалів та ресурсів у процесі	Основи екології та енергозбереження Санітарія та гігієна

		різних видів м'ясної продукції та виготовлення котлетної маси з неї.	механічної кулінарної обробки та приготування м'яса; ➢ дотримуватись правил сортування сміття та утилізації відходів після обробки різних видів м'ясної продукції та виготовлення котлетної маси з неї.	
РН 6. Готувати бульйони, супи та соуси	**КК 1.** Комунікативна компетентність	➢ професійну лексику та термінологію щодо приготування бульйонів, супів та соусів, у тому числі іноземною мовою.	➢ застосовувати професійну лексику та термінологію щодо приготування бульйонів, супів та соусів, у тому числі іноземною мовою.	➢ Основи професійної термінології з іноземної мови
	ПК 1. Здатність підготуватись до робочого процесу приготування бульйонів, супів та соусів, організувати робоче місце для приготування бульйонів, супів та соусів	➢ види кухонного посуду та технологічного обладнання, виробничого інвентарю та інструменту, що використовують при приготуванні бульйонів, супів та соусів; ➢ 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.	➢ підбирати інструмент, інвентар, посуд та організовувати робоче місце для приготування бульйонів, супів та соусів; ➢ безпечно користуватися інструментом і обладнанням під час приготування бульйонів, супів та соусів; ➢ проводити санітарну обробку столового та кухонного посуду, інструментів, інвентарю; ➢ дотримуватись вимог охорони праці, пожежної та електробезпеки під час експлуатації машин, механізмів, обладнання та устаткування.	Санітарія та гігієна Організація виробництва та обслуговування Охорона праці Устаткування підприємств харчування
	ПК 2. Здатність приготування бульйонів, супів:	➢ правила відбору інгредієнтів за якістю та кількістю відповідно до технологічних	➢ дотримуватись рецептури та послідовності виконання	Організація виробництва та

	заправних, пюреподібних, холодних та різних, їх відпуск	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.	технологічних операцій приготування бульйонів, супів та соусів; ➢ мінімізувати кількість відходів при приготуванні бульйонів, супів та соусів; ➢ перевіряти, за органолептичними показниками якість приготовлених бульйонів, супів та соусів; ➢ дотримуватися умов і термінів зберігання бульйонів, відварів, пасеровок, супів та соусів; ➢ підбирати столовий посуд для подавання супів: заправних, пюреподібних, холодних та різних; ➢ використовувати ваговимірювальні прилади; ➢ порціонувати супи; ➢ дотримуватись рецептури та послідовності виконання технологічних операцій приготування супів: заправних, пюреподібних, холодних та різних; ➢ дотримуватись правил відпуску та температури подачі супів: заправних, пюреподібних, холодних та різних; ➢ перевіряти вихід приготовлених супів: заправних, пюреподібних,	обслуговування Технологія приготування їжі з основами товарознавства

			холодних та різних; ➢ дотримуватись умов і термінів зберігання супів: заправних, пюреподібних, холодних та різних.	
	КК 2. Математична компетентність	➢ правила проведення обрахунків сировини при приготуванні бульйонів, супів та соусів.	➢ проводити обрахунки сировини при приготуванні бульйонів, супів та соусів.	Облік, калькуляція та звітність
	КК 6. Екологічна та енергоефективна компетентність	➢ способи енергоефективного використання матеріалів та ресурсів у процесі приготування бульйонів, супів та соусів; ➢ правила утилізації відходів після приготування бульйонів, супів та соусів.	➢ застосовувати способи енергоефективного використання матеріалів та ресурсів у процесі приготування бульйонів, супів та соусів; ➢ дотримуватись правил сортування сміття та утилізації відходів після приготування бульйонів, супів та соусів.	Основи екології та енергозбереження
РН 7. Готувати страви і гарніри з круп, бобових, макаронних виробів	**КК 1.** Комунікативна компетентність	➢ професійну лексику та термінологію щодо приготування страв і гарнірів з круп, бобових, макаронних виробів, у тому числі іноземною мовою.	➢ застосовувати професійну лексику та термінологію щодо приготування страв і гарнірів з круп, бобових, макаронних виробів, у тому числі іноземною мовою.	Основи професійної термінології з іноземної мови
	ПК 1. Здатність підготуватись до приготування страв і гарнірів з круп, бобових, макаронних виробів, організувати робоче місце	➢ види технологічного обладнання, інвентарю та інструменту, що використовують при приготуванні страв з круп, макаронних виробів, бобових та консервів і концентратів; ➢ правила експлуатації технологічного обладнання, інвентарю, інструменту та ваговимірювальних приладів; ➢ види кухонного посуду для приготування страв і гарнірів з круп, бобових, макаронних виробів.	➢ підбирати інструмент, інвентар, посуд та організовувати робоче місце для приготування страв і гарнірів з круп, бобових, макаронних виробів; ➢ безпечно користуватися інструментом і обладнанням під час приготування страв і гарнірів з круп, бобових, макаронних виробів;	Санітарія та гігієна Організація виробництва та обслуговування Охорона праці Устаткування підприємств харчування

		➢ правила підбору столового посуду для подавання страв з круп, макаронних виробів, бобових та консервів і концентратів; ➢ вимоги охорони праці при експлуатації обладнання та устаткування, що використовують під час приготування страв і гарнірів з круп, бобових, макаронних виробів; ➢ правила санітарної обробки кухонного посуду, інструментів, інвентарю, їх маркування та використання у процесі приготування страв і гарнірів з круп, бобових, макаронних виробів.	➢ проводити санітарну обробку столового та кухонного посуду, інструментів, інвентарю.	
	ПК 2. Здатність готувати страви і гарніри з круп, бобових, макаронних виробів (паст)	➢ види, властивості, кулінарне призначення та особливості підготовки круп, макаронних виробів, бобових та консервів і концентратів для приготування страв; ➢ правила відбору інгредієнтів за якістю та кількістю відповідно до технологічних вимог приготування страв з круп, макаронних виробів, бобових та консервів і концентратів; ➢ загальні правила варіння каш, макаронних виробів, бобових, консервів і концентратів; ➢ рецептуру та послідовність виконання технологічних операцій приготування страв з круп, макаронних виробів, бобових та консервів і концентратів; ➢ способи мінімізації відходів при приготуванні страв з круп, макаронних виробів, бобових та консервів і концентратів; ➢ правила порціонування, відпуску; ➢ температуру подачі страв з круп, макаронних виробів, бобових, консервів і	➢ 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	Технологія приготування їжі з основами товарознавства

		концентратів; ➢ органолептичні показники якості страв з круп, макаронних виробів, бобових та консервів і концентратів; ➢ умови і терміни зберігання страв з круп, макаронних виробів, бобових та консервів і концентратів.	консервів і концентратів; ➢ порціонувати та відпускати страви з круп, макаронних виробів, бобових та консервів і концентратів; ➢ перевіряти за органолептичними показниками якість страв з круп, макаронних виробів, бобових та консервів і концентратів; ➢ дотримуватися умов і термінів зберігання страв з круп, макаронних виробів, бобових та консервів і концентратів.	
	КК 2. Математична компетентність	➢ правила проведення обрахунків сировини при приготуванні страв і гарнірів з круп, бобових, макаронних виробів (паст).	➢ проводити обрахунки сировини при приготуванні страв і гарнірів з круп, бобових, макаронних виробів (паст).	Облік, калькуляція та звітність
	КК 6. Екологічна та енергоефективна компетентність	➢ способи енергоефективного використання матеріалів та ресурсів у процесі приготування страв і гарнірів з круп, бобових, макаронних виробів (паст); ➢ правила утилізації відходів після приготування страв і гарнірів з круп, бобових, макаронних виробів (паст).	➢ застосовувати способи енергоефективного використання матеріалів та ресурсів у процесі приготування страв і гарнірів з круп, бобових, макаронних виробів (паст); ➢ дотримуватись правил сортування сміття та утилізації відходів після приготування страв і гарнірів з круп, бобових, макаронних виробів (паст).	Основи екології та енергоефективності
РН 8. Готувати страви з риби та	**КК 1.** Комунікативна компетентність	➢ професійну лексику та термінологію щодо приготування страв з риби та нерибних	➢ застосовувати професійну лексику та термінологію	Основи професійної термінології з

нерибних продуктів моря		продуктів моря, у тому числі іноземною мовою.	щодо приготування страв з риби та нерибних продуктів моря, у тому числі іноземною мовою.	іноземної мови
	ПК 1. Здатність підготуватись до приготування страв з риби та нерибних продуктів моря, організувати робоче місце	➢ види технологічного обладнання, інвентарю та інструменту, що використовують при приготуванні страв з риби та нерибних продуктів моря; ➢ правила експлуатації технологічного обладнання, інвентарю, інструменту 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 обладнання та устаткування, що використовують під час приготування страв з риби та нерибних продуктів моря; ➢ правила санітарної обробки кухонного посуду, інструментів, інвентарю, їх маркування та використання у процесі приготування страв з риби та нерибних продуктів моря.	➢ підбирати інструмент, інвентар, посуд та організовувати робоче місце для приготування страв з риби та нерибних продуктів моря; ➢ безпечно користуватися інструментом і обладнанням під час приготування страв з риби та нерибних продуктів моря; ➢ проводити санітарну обробку столового та кухонного посуду, інструментів, інвентарю.	Санітарія та гігієна Організація виробництва та обслуговування Охорона праці Устаткування підприємств харчування
	ПК 2. Здатність готувати страви з риби та нерибних продуктів моря (морепродуктів)	➢ правила відбору інгредієнтів за якістю та кількістю відповідно до технологічних вимог приготування страв із риби та нерибних продуктів моря; ➢ рецептуру та послідовність виконання технологічних операцій приготування страв із риби та нерибних продуктів моря; ➢ технології приготування страв із риби та нерибних продуктів моря; ➢ процеси, які відбуваються в рибі та морепродуктах під час теплової обробки;	➢ розрахувати кількість інгредієнтів відповідно до кількості порцій; ➢ визначити необхідні спеції для отримання смакових властивостей; ➢ дотримуватись рецептури та послідовності виконання технологічних операцій приготування страв із риби та нерибних продуктів моря;	Технологія приготування їжі з основами товарознавства

		➢ правила підбору соусів та гарнірів для страв із риби та морепродуктів; ➢ органолептичні показники якості приготовлених страв із риби та нерибних продуктів моря; ➢ способи мінімізації відходів при приготуванні страв із риби та нерибних продуктів моря; ➢ умови та терміни зберігання страв із риби та нерибних продуктів моря; ➢ види столового посуду для відпуску страв із риби та нерибних продуктів моря; ➢ правила оформлення, порціонування, подачі страв із риби та нерибних продуктів моря.	➢ перевіряти, за органолептичними показниками якість страв із риби та нерибних продуктів моря; ➢ підбирати столовий посуд для подавання страв із риби та нерибних продуктів моря; ➢ порціонувати страви із риби та нерибних продуктів моря; ➢ дотримуватись правил відпуску та температури подачі страв із риби та нерибних продуктів моря; ➢ перевіряти вихід готових страв із риби та нерибних продуктів моря; ➢ дотримуватись умов і термінів зберігання страв із риби та нерибних продуктів моря.	
	КК 2. Математична компетентність	➢ правила проведення обрахунків при приготуванні страв із риби та нерибних продуктів моря.	➢ застосовувати правила проведення обрахунків при приготуванні страв із риби та нерибних продуктів моря.	Облік, калькуляція та звітність
	КК 6. Екологічна та енергоефективна компетентність	➢ способи енергоефективного використання матеріалів та ресурсів у процесі приготування страв із риби та нерибних продуктів моря; ➢ правила утилізації відходів після приготування страв із риби та нерибних продуктів моря.	➢ застосовувати способи енергоефективного використання матеріалів та ресурсів у процесі приготування страв із риби та нерибних продуктів моря; ➢ дотримуватись правил сортування сміття та утилізації відходів після	Основи екології та енергоефективності

			приготування страв із риби та нерибних продуктів моря.	
РН 9. Готувати страви з різних видів м'ясної продукції	**КК 1.** Комунікативна компетентність	➢ професійну лексику та термінологію, у тому числі іноземною мовою, щодо приготування страв з різних видів м'ясної продукції.	➢ застосовувати професійну лексику та термінологію, у тому числі іноземною мовою щодо приготування страв з різних видів м'ясної продукції.	Основи професійної термінології з іноземної мови
	ПК 1. Здатність підготуватись до приготування страв з різних видів м'ясної продукції, організувати робоче місце.	➢ види технологічного обладнання, інвентарю та інструменту, що використовують при приготуванні страв з різних видів м'ясної продукції; ➢ правила експлуатації технологічного обладнання, інвентарю, інструменту та ваговимірювальних приладів; ➢ види кухонного посуду для приготування страв і гарнірів з різних видів м'ясної продукції; ➢ правила підбору столового посуду для подавання страв з різних видів м'ясної продукції; ➢ вимоги охорони праці при експлуатації обладнання та устаткування, що використовують під час приготування страв з різних видів м'ясної продукції; ➢ правила санітарної обробки кухонного посуду, інструментів, інвентарю, їх маркування та використання у процесі приготування страв з різних видів м'ясної продукції.	➢ підбирати інструмент, інвентар, посуд та організовувати робоче місце для приготування страв з різних видів м'ясної продукції; ➢ безпечно користуватися інструментом і обладнанням під час приготування страв з різних видів м'ясної продукції; ➢ проводити санітарну обробку столового та кухонного посуду, інструментів, інвентарю.	Санітарія та гігієна Організація виробництва та обслуговування Охорона праці Устаткування підприємств харчування
	ПК 2. Здатність готувати страви з м'яса, м'ясної котлетної та січеної маси, субпродуктів	➢ правила відбору інгредієнтів за якістю та кількістю відповідно до технологічних вимог приготування страв із м'яса, котлетної та січеної маси й субпродуктів; ➢ рецептуру та послідовність виконання технологічних операцій приготування	➢ розрахувати кількість інгредієнтів відповідно до кількості порцій; ➢ визначити необхідні спеції для отримання смакових властивостей;	Технологія приготування їжі з основами товарознавства Організація виробництва та

		страв із м’яса, котлетної та січеної маси й субпродуктів; ➢ технології приготування страв із м’яса, котлетної та січеної маси й субпродуктів; ➢ процеси, які відбуваються в м’ясі, котлетній та січеній масі й субпродуктах під час теплової обробки; ➢ правила підбору соусів та гарнірів для страв із м’яса, котлетної та січеної маси й субпродуктів; ➢ органолептичні показники якості приготовлених страв із м’яса, котлетної та січеної маси й субпродуктів; ➢ способи мінімізації відходів при приготуванні страв із м’яса, котлетної та січеної маси й субпродуктів; ➢ умови та терміни зберігання страв із м’яса, котлетної та січеної маси й субпродуктів; ➢ види столового посуду для відпуску страв із м’яса, котлетної та січеної маси й субпродуктів; ➢ норми виходу та температуру подачі страв із м’яса, котлетної та січеної маси й субпродуктів; ➢ правила оформлення, порціонування, подачі страв із м’яса, котлетної та січеної маси й субпродуктів; ➢ правила відбору інгредієнтів за якістю та кількістю відповідно до технологічних вимог приготування страв із птиці; ➢ рецептуру та послідовність виконання технологічних операцій приготування страв із птиці; ➢ технології приготування страв із птиці; ➢ процеси, які відбуваються в м’ясі птиці під час теплової обробки;	➢ дотримуватись рецептури та послідовності виконання технологічних операцій приготування страв із м'яса, м'ясної котлетної та січеної маси, субпродуктів; ➢ підбирати до страв соуси, гарніри; ➢ перевіряти, за органолептичними показниками якість страв із м'яса, м'ясної котлетної та січеної маси, субпродуктів; ➢ підбирати столовий посуд для подавання страв із м'яса, м'ясної котлетної та січеної маси, субпродуктів; ➢ порціонувати страви із м'яса, м'ясної котлетної та січеної маси, субпродуктів; ➢ оформлювати страви, використовуючи елементи сучасного декору; ➢ дотримуватись правил відпуску та температури подачі страв; ➢ перевіряти вихід готових страв; ➢ дотримуватись умов і термінів зберігання страв; ➢ безпечно користуватися інструментом і обладнанням під час приготування страв; ➢ дотримуватись	обслуговування

		➢ правила підбору соусів та гарнірів для страв із птиці; ➢ органолептичні показники якості приготовлених страв із птиці; ➢ способи мінімізації відходів при приготуванні страв із птиці; ➢ умови та терміни зберігання страв із птиці; ➢ види столового посуду для відпуску страв із птиці; ➢ правила оформлення, порціонування, подачі страв із птиці.	рецептури та послідовності виконання технологічних операцій приготування страв із птиці; ➢ перевіряти, за органолептичними показниками якість страв із птиці; ➢ підбирати столовий посуд для подавання страв із птиці; ➢ порціонувати страви із птиці; ➢ дотримуватись правил відпуску та температури подачі страв із птиці; ➢ перевіряти вихід готових страв із птиці; ➢ дотримуватись умов і термінів зберігання страв із птиці.	
	КК 2. Математична компетентність	➢ правила проведення обрахунків сировини при приготуванні страв з різних видів м'ясної продукції.	➢ застосовувати правила проведення обрахунків сировини при приготуванні страв з різних видів м'ясної продукції.	Облік, калькуляція та звітність
	КК 6. Екологічна та енергоефективна компетентність	➢ способи енергоефективного використання матеріалів та ресурсів у процесі приготування страв з різних видів м'ясної продукції; ➢ правила утилізації відходів після приготування страв з різних видів м'ясної продукції.	➢ застосовувати способи енергоефективного використання матеріалів та ресурсів у процесі приготування страв з різних видів м'ясної продукції; ➢ дотримуватись правил сортування сміття та утилізації відходів після приготування страв з різних	Основи екології та енергоефективності

			видів м’ясної продукції.	
РН 10. Готувати тісто та вироби з нього	**КК 1.** Комунікативна компетентність	➢ професійну лексику та термінологію, у тому числі іноземною мовою, стосовно виготовлення тіста та виробів з нього.	➢ застосовувати професійну лексику та термінологію, у тому числі іноземною мовою, стосовно виготовлення тіста та виробів з нього.	Основи професійної термінології з іноземної мови
	ПК 1. Здатність підготуватись до робочого процесу, організувати робоче місце	➢ санітарні норми щодо інструментів, обладнання, посуду, робочого місця для готування тіста та виробів з нього; ➢ види інструменту, обладнання для готування тіста та виробів з нього; правила їх експлуатації; ➢ правила безпеки праці при роботі з інструментом, обладнанням; ➢ порядок отримання сировини зі складу або від постачальника.	➢ дотримуватися санітарних норм щодо інструментів, обладнання, посуду, робочого місця для готування тіста та виробів з нього; ➢ вибирати інструмент, обладнання для готування тіста та виробів з нього; ➢ дотримуватися правил безпеки праці при роботі з інструментом, обладнанням; ➢ отримувати сировину зі складу або від постачальника.	Санітарія та гігієна Організація виробництва та обслуговування Охорона праці
	ПК 2. Здатність виготовляти різні види прісного тіста та виробів з нього, в тому числі з різними начинками: вареників, пельменів, млинчиків, тощо	➢ види та ознаки доброякісності борошна; ➢ 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	➢ визначати види та якість борошна; ➢ застосовувати поліпшувачі для зміни клейковини борошна; ➢ готувати тісто відповідно до послідовності виконання технологічних операцій приготування прісного тіста для вареників, пельменів, локшини, пасти, млинчиків тощо; ➢ дотримуватись рецептури;	Технологія приготування їжі з основами товарознавства

		начинок та виробів з прісного тіста; ➢ органолептичні показники якості виробів з прісного тіста; ➢ норми виходу напівфабрикатів та готових страв з прісного тіста; ➢ правила відпуску та температуру подачі виробів з прісного тіста; ➢ умови і терміни зберігання страв та кулінарних виробів з прісного тіста.	➢ мінімізувати кількість відходів при приготуванні прісного тіста; ➢ перевіряти за органолептичними показниками якість приготовленого прісного тіста; ➢ дотримуватися умов і терміну зберігання прісного тіста. ➢ дотримуватись рецептури та послідовності виконання технологічних операцій приготування напівфабрикатів та виробів з прісного тіста; ➢ готувати страви та кулінарні вироби з прісного тіста та 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.	
	ПК 3. Здатність готувати дріжджове тісто та вироби з нього	➢ види технологічного обладнання, виробничого інвентарю, інструменту, посуду для приготування безопарного дріжджового тіста та виробів з нього; ➢ правила відбору продуктів за якістю і	➢ організовувати робоче місце під час приготування безопарного дріжджового тіста та виробів з нього; ➢ підбирати виробничий	Організація виробництва та обслуговування Технологія приготування їжі з

		кількістю відповідно до технологічних вимог приготування безопарного дріжджового тіста та виробів з нього; ➢ рецептуру та послідовність виконання технологічних операцій приготування безопарного дріжджового тіста та виробів з нього; ➢ рецептуру та послідовність виконання технологічних операцій приготування фаршів та начинок; ➢ рецептуру та послідовність виконання технологічних операцій приготування виробів з безопарного дріжджового тіста; ➢ вимоги до якості дріжджового тіста та виробів з нього; ➢ процеси, що проходять під час замісу, бродіння тіста та випікання виробів; ➢ недоліки тіста, що виникають внаслідок неправильного режиму бродіння, причини, способи усунення; ➢ недоліки випечених виробів, причини, способи усунення; ➢ можливі втрати під час теплової обробки; ➢ способи оформлення та подавання виробів з дріжджового тіста; ➢ види посуду для подавання виробів з дріжджового тіста; ➢ вихід виробів з дріжджового тіста; ➢ правила відбору продуктів за якістю і кількістю відповідно до технологічних вимог приготування опарного дріжджового тіста та виробів з нього; ➢ рецептуру та послідовність виконання технологічних операцій приготування опарного дріжджового тіста та виробів з нього;	інвентар, обладнання, безпечно користуватися ним під час приготування безопарного дріжджового тіста та виробів з нього; ➢ підбирати столовий посуд для подавання виробів з дріжджового тіста; ➢ підбирати сировину для приготування дріжджового тіста та виробів з нього; ➢ підбирати сировину для приготування фаршів та начинок; ➢ перевіряти за органолептичними показниками якість сировини для приготування дріжджового тіста та виробів з нього; ➢ готувати безопарне дріжджове тісто та вироби з нього: штучні, порційні, багатопорційні; ➢ готувати фарші та начинки для виробів з дріжджового тіста; ➢ мінімізувати кількість відходів при приготуванні дріжджового тіста та виробів з нього; ➢ оформляти та відпускати виробів з дріжджового тіста; ➢ перевіряти за органолептичними показниками якість виробів	основами товарознавства

		➢ рецептуру та послідовність виконання технологічних операцій приготування виробів з опарного дріжджового тіста: штучних, порційних, багатопорційних.	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.	
	КК 2. Математична компетентність	➢ правила проведення обрахунків сировини при виготовленні різних видів тіста та виробів з нього.	➢ проводити обрахунки сировини при виготовленні різних видів тіста та виробів з нього; ➢ проводити обрахунки при виготовленні дріжджового тіста опарним та безопарним способом та виробів з нього.	Облік, калькуляція та звітність
	КК 6. Екологічна та енергоефективна компетентність	➢ способи енергоефективного використання матеріалів та ресурсів у процесі виготовлення різних видів тіста та виробів з нього; ➢ правила утилізації відходів після виготовлення різних видів тіста та виробів з нього.	➢ застосовувати способи енергоефективного використання матеріалів та ресурсів у процесі виготовлення різних видів тіста та виробів з нього; ➢ дотримуватись правил сортування сміття та утилізації відходів після виготовлення різних видів тіста та виробів з нього.	Основи екології та енергозбереження

РН 11. Готувати холодні страви та закуски	**КК 1.** Комунікативна компетентність	➢ професійну лексику та термінологію, у тому числі іноземною мовою, стосовно приготування холодних страв і закусок.	➢ застосовувати професійну лексику та термінологію, у тому числі іноземною мовою, стосовно приготування холодних страв і закусок.	Основи професійної термінології з іноземної мови
	ПК 1. Здатність готувати салати, овочеві закуски, холодні страви і закуски із сиру, яєць	➢ види технологічного обладнання, виробничого інвентарю, інструменту, посуду для приготування холодних страв і закусок із сиру, яєць; ➢ загальну характеристику сировини для приготування холодних страв, закусок із сиру, яєць; ➢ органолептичні показники якості сировини для виготовлення холодних страв, закусок із сиру, яєць; ➢ правила підготовки сировини для виготовлення холодних страв, закусок із сиру, яєць; ➢ умови і терміни зберігання сировини для приготування холодних страв і закусок із сиру, яєць; ➢ правила відбору інгредієнтів за якістю та кількістю відповідно до технологічних вимог салатів, овочевих закусок, холодних страв, закусок із сиру, яєць; ➢ рецептуру та послідовність виконання технологічних операцій приготування салатів, овочевих закусок, холодних страв, закусок із сиру, яєць; ➢ органолептичні показники якості салатів, овочевих закусок, холодних страв, закусок із сиру, яєць; ➢ способи оформлення та подавання салатів, овочевих закусок, холодних страв, закусок із сиру, яєць;	➢ підбирати сировину для холодних страв, закусок із сиру, яєць; ➢ готувати сировину для холодних страв, закусок із сиру, яєць; ➢ перевіряти за органолептичними показниками якість сировини для холодних страв, закусок із сиру, яєць; ➢ готувати салати, овочеві закуски, холодні страви, закуски із сиру, яєць; ➢ оформляти, порціонувати та відпускати салати, овочеві закуски, холодні страви, закуски із сиру, яєць; ➢ підбирати до салатів соуси та салатні заправки; ➢ оформляти салати, овочеві закуски, холодні страви, закуски із сиру, яєць використовуючи сучасні елементи декору; ➢ перевіряти органолептичним методом якість салатів, овочевих	Організація виробництва та обслуговування Технологія приготування їжі з основами товарознавства

		➢ види посуду для подавання салатів, овочевих закусок, холодних страв, закусок із сиру, яєць; ➢ правила порціонування та відпуску салатів, овочевих закусок, холодних страв, закусок із сиру, яєць.	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.	
	КК 2. Математична компетентність	➢ правила проведення обрахунків сировини при приготуванні холодних страв і закусок.	➢ проводити обрахунки сировини при приготуванні холодних страв і закусок.	Облік, калькуляція та звітність
	ПК 2. Здатність готувати холодні страви з риби	➢ правила відбору продуктів за якістю і кількістю відповідно до технологічних вимог приготування холодних страв і закусок з риби; ➢ рецептуру та послідовність виконання технологічних операцій приготування холодних страв і закусок з риби; ➢ органолептичні показники якості холодних страв і закусок з риби; ➢ способи оформлення та подавання холодних страв і закусок з риби; ➢ види посуду для подавання холодних страв і закусок з риби;	➢ організовувати робоче місце під час приготування холодних страв та закусок з риби; ➢ підбирати виробничий інвентар, обладнання; ➢ безпечно користуватися ним під час приготування холодних страв та закусок з риби; ➢ підбирати столовий посуд для подавання холодних страв та закусок з риби;	Технологія приготування їжі з основами товарознавства Організація виробництва та обслуговування

		➢ правила порціонування та відпуску холодних страв і закусок з риби.	➢ підбирати сировину для приготування холодних страв з риби; ➢ перевіряти за органолептичними показниками якість сировини для холодних страв та закусок з риби; ➢ готувати холодні страви та закуски з риби; ➢ мінімізувати кількість відходів при приготуванні холодних страв та закусок з риби; ➢ оформляти, порціонувати та відпускати холодні страви та закуски з риби, використовуючи сучасні елементи декору; ➢ перевіряти за органолептичними показниками якість холодних страв та закусок з риби; ➢ перевіряти вихід готових страв; ➢ дотримуватись умов і термінів зберігання холодних страв та закусок з риби.	
	ПК 3. Здатність готувати холодні страви і закуски з м'яса, птиці та субпродуктів	➢ види технологічного обладнання, виробничого інвентарю, інструменту, посуду для приготування холодних страв і закусок з м'яса, птиці та субпродуктів; ➢ правила відбору продуктів за якістю і кількістю відповідно до технологічних	організовувати робоче місце для приготування холодних страв та закусок з м'яса, птиці та субпродуктів; ➢ підбирати виробничий інвентар, обладнання,	Організація виробництва та обслуговування Технологія приготування їжі з основами

		вимог приготування холодних страв і закусок з м'яса, птиці та субпродуктів; ➢ рецептуру та послідовність виконання технологічних операцій приготування холодних страв і закусок з м'яса, птиці та субпродуктів; ➢ органолептичні показники якості холодних страв і закусок з м'яса, птиці та субпродуктів; ➢ сучасні способи оформлення та подавання холодних страв і закусок з м'яса, птиці та субпродуктів; ➢ види посуду для подавання холодних страв і закусок з м'яса, птиці та субпродуктів; ➢ правила порціонування та відпуску холодних страв і закусок з м'яса, птиці та субпродуктів.	безпечно користуватися ним під час приготування холодних страв та закусок з м'яса, птиці та субпродуктів; ➢ підбирати столовий посуд для подавання холодних страв та закусок з м'яса, птиці та субпродуктів; ➢ підбирати сировину для приготування холодних страв з м'яса, птиці та субпродуктів; ➢ перевіряти за органолептичними показниками якість сировини для холодних страв та закусок з м'яса, птиці та субпродуктів; ➢ готувати холодні страви та закуски з м'яса, птиці та субпродуктів; ➢ мінімізувати кількість 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	товарознавства

			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.	
	КК 6. Екологічна та енергоефективна компетентність	➢ способи енергоефективного використання матеріалів та ресурсів при приготуванні холодних страв і закусок; ➢ правила утилізації відходів після приготування холодних страв і закусок.	➢ застосовувати способи енергоефективного використання матеріалів та ресурсів при приготуванні холодних страв і закусок; ➢ дотримуватись правил сортування сміття та утилізації відходів після приготування холодних страв і закусок.	Основи екології та енегроефективності Санітарія та гігієна
РН 12. Готувати солодкі страви на напої	**КК 1.** Комунікативна компетентність	➢ професійну лексику та термінологію, у тому числі іноземною мовою, стосовно приготування солодких страв і напоїв.	➢ застосовувати професійну лексику та термінологію, у тому числі іноземною мовою, стосовно приготування солодких страв і напоїв.	Основи професійної термінології з іноземної мови
	ПК 1. Здатність готувати солодкі страви	➢ види кухонного посуду та технологічного обладнання, виробничого інвентарю, інструменту, що використовують при приготуванні солодких страв; ➢ правила експлуатації технологічного обладнання, виробничого інвентарю, інструменту та ваговимірювальних приладів; ➢ види столового посуду для подавання солодких страв; ➢ правила відбору продуктів за якістю і	➢ 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;	Організація виробництва та обслуговування Технологія приготування їжі з основами товарознавства

		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.	➢ підбирати сировину для приготування солодких страв; ➢ перевіряти за органолептичними показниками якість сировини для солодких страв; ➢ готувати солодкі страви відповідно до рецептури; ➢ мінімізувати кількість відходів при приготуванні солодких страв; ➢ оформляти, порціонувати та відпускати солодкі страви, використовуючи сучасні елементи декору; ➢ перевіряти за органолептичними показниками якість солодких страв; ➢ перевіряти вихід готових страв; ➢ дотримуватись умов і термінів зберігання солодких страв.	
	ПК 2. Здатність готувати напої	➢ види кухонного посуду та технологічного обладнання, виробничого інвентарю та інструменту, що використовують при приготуванні напоїв; ➢ правила експлуатації відповідних видів технологічного обладнання, виробничого інвентарю, інструменту; ➢ види посуду для подавання напоїв; ➢ правила відбору продуктів за якістю і кількістю відповідно до технологічних	➢ організовувати робоче місце для приготування напоїв; ➢ підбирати виробничий інвентар, обладнання, безпечно користуватися ним під час приготування напоїв; ➢ підбирати посуд для подавання напоїв;	Організація виробництва та обслуговування Устаткування підприємств харчування Технологія приготування їжі з основами товарознавства

		вимог приготування напоїв; ➢ рецептуру та послідовність виконання технологічних операцій приготування напоїв; ➢ органолептичні показники якості напоїв; ➢ правила порціонування напоїв; ➢ способи подавання напоїв.	➢ підбирати сировину для приготування напоїв; ➢ перевіряти за органолептичними показниками якість сировини для приготування напоїв; ➢ готувати напої відповідно до рецептури; ➢ порціонувати та відпускати напої; ➢ перевіряти за органолептичними показниками якість напоїв; ➢ перевіряти вихід напоїв.	
	КК 2. Математична компетентність	➢ правила проведення обрахунків сировини при приготуванні солодких страв і напоїв.	➢ проводити обрахунки сировини при приготуванні солодких страв і напоїв.	Облік, калькуляція та звітність
	КК 6. Екологічна та енергоефективна компетентність	➢ способи енергоефективного використання матеріалів та ресурсів при приготуванні солодких страв і напоїв; ➢ правила утилізації відходів після виготовлення солодких страв і напоїв.	➢ застосовувати способи енергоефективного використання матеріалів та ресурсів у процесі приготування солодких страв і напоїв; ➢ дотримуватись правил сортування сміття та утилізації відходів після виготовлення солодких страв і напоїв.	Основи екології та енергозбереження
	КК 5. Підприємницька компетентність	➢ 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;	➢ користуватися нормативно-правовими актами щодо підприємницької діяльності; ➢ розробляти бізнес-плани.	Основи підприємництва

		➢ поняття «Бізнес-план»; ➢ основні поняття про господарський облік; ➢ види та порядок ціноутворення; ➢ види заробітної плати; ➢ види стимулювання праці персоналу підприємств; ➢ порядок створення приватного підприємства; ➢ порядок створення та заповнення нормативної документації (книга «доходів та витрат», баланс підприємства); ➢ порядок ведення обліково-фінансової документації підприємства; ➢ порядок проведення інвентаризації; ➢ порядок ліквідації підприємства; ➢ поняття «конкуренція», її види та прояви у сфері громадського харчування; ➢ основні фактори впливу держави на економічні процеси (податки, пільги, дотації).		

ПРОФЕСІЙНО-ТЕОРЕТИЧНА ПІДГОТОВКА
Навчальна програма з освітнього компоненту
Іноземна мова з професійним спрямуванням
Тематичний план

Результат навчання	Назва теми (компетентності)	Кількість годин	
		Всього	З них ЛПР
РН 1	Обробка овочів, грибів, фруктів, ягід, горіхоплідних та приготування напівфабрикатів з них	2	
РН 2	Приготування страв та гарнірів з овочів, грибів	2	
РН 3	Приготування страв з яєць, молока та молочних продуктів	2	
РН 4	Обробка різних видів риб, продуктів моря та приготування напівфабрикатів з них	2	

РН 5	Обробка м’яса, субпродуктів, птиці, дичини та готування напівфабрикатів з них	2	
РН 6	Приготування бульйонів, супів та соусів	2	
РН 7	Приготування страв і гарнірів з круп, бобових, макаронних виробів	2	
РН 8	Приготування страв з риби та нерибних продуктів моря	2	
РН 9	Приготування страв з різних видів м’ясної продукції	2	
РН 10	Приготування тіста та виробів з нього	2	
РН 11	Приготування холодних страв та закусок	2	
РН 12	Приготування солодких страв та напоїв	2	
	Разом	24	

Зміст

Результат навчання	**Назва теми (компетентності)** **Зміст навчального матеріалу**
РН 1	**Обробка овочів, грибів, фруктів, ягід, горіхоплідних та приготування напівфабрикатів з них.** Професійна термінологія, у тому числі іноземною мовою, щодо овочів, грибів, ягід. Правила спілкування з керівництвом, постачальником, колегами. Норми професійної етики та етикету при спілкуванні.
РН 2	**Приготування страв та гарнірів з овочів, грибів.** Професійна лексика та термінологія, у тому числі іноземною мовою, стосовно приготування страв та гарнірів з овочів, грибів.

РН 3	**Приготування страв з яєць, молока та молочних продуктів.** Професійна лексика та термінологія, у тому числі іноземною мовою, щодо приготування страв з яєць, молока та молочних продуктів.
РН 4	**Обробка різних видів риб, продуктів моря та приготування напівфабрикатів з них.** Професійна лексика та термінологія, що використовується стосовно кулінарної обробки різних видів риб, продуктів моря та приготування напівфабрикатів з них, у тому числі іноземною мовою.
РН 5	**Обробка м'яса, субпродуктів, птиці, дичини та готування напівфабрикатів з них.** Професійна лексика та термінологія, що використовується при обробці та приготуванні напівфабрикатів з м'яса, субпродуктів, птиці, дичини, у тому числі іноземною мовою.
РН 6	**Приготування бульйонів, супів та соусів.** Професійна лексика та термінологія щодо приготування бульйонів, супів та соусів, у тому числі іноземною мовою.
РН 7	**Приготування страв і гарнірів з круп, бобових, макаронних виробів.** Професійна лексика та термінологія щодо приготування страв і гарнірів з круп, бобових, макаронних виробів, у тому числі іноземною мовою.
РН 8	**Приготування страв з риби та нерибних продуктів моря.** Професійна лексика та термінологія щодо приготування страв з риби та нерибних продуктів моря, у тому числі іноземною мовою.
РН 9	**Приготування страв з різних видів м'ясної продукції.** Професійна лексика та термінологія, у тому числі іноземною мовою, щодо приготування страв з різних видів м'ясної продукції.
РН 10	**Приготування тіста та виробів з нього.** Професійна лексика та термінологія, у тому числі іноземною мовою, стосовно виготовлення тіста та виробів з нього.
РН 11	**Приготування холодних страв та закусок.** Професійна лексика та термінологія, у тому числі іноземною мовою, стосовно приготування холодних страв і закусок.
РН 12	**Приготування солодких страв та напоїв.** Професійна лексика та термінологія, у тому числі іноземною мовою, стосовно приготування солодких страв і напоїв.

Навчальна програма з освітнього компоненту
«Основи професійної етики, етикету, психології»
Тематичний план

Результат навчання	**Назва теми (компетентності)**	**Кількість годин**	
		Всього	**З них ЛПР**
РН 1	Вступ. Поняття та норми професійної етики ,етикету	4	

РН 2	Визначення та структура особистості. Характер. Темперамент.	6	
РН 3	Конфлікти. Причини та способи розв'язування конфліктних ситуацій у колективі	4	
	Разом	**14 год**	

Зміст

Результат навчання	Назва теми (компетентності) Зміст навчального матеріалу
РН 1	**Вступ. Поняття та норми професійної етики ,етикету**. Знати сутність моралі та етики; норми професійної етики та етикету. Ознайомитись з основними правилами вигляду ділової людини.
РН 2	**Визначення та структура особистості.** Знати основні поняття особистості, риси характеру. Ознайомитись із властивостями нервової системи людини за різними типами темпераментів
РН 3	**Конфлікти. Причини та способи розв'язування конфліктних ситуацій у колективі**. Знати причини і способи розв'язування конфліктних ситуацій у колективі. Засвоїти поняття «Конфлікт», «Конфліктна ситуація», «Інцидент»,«Компроміс». Ознайомитись з методами виходу з конфлікта.

Навчальна програма з освітнього компоненту
«Облік, калькуляція та звітність»
Тематичний план

Результат навчання	**Назва теми (компетентності)**	**Кількість годин**	
		Всього	**З них ЛПР**
РН 1	Господарський облік у закладах ресторанного господарства	6	
РН 2-4	Нормативно-технологічні документи ЗРГ: види, призначення, використання	4	

РН 5-7	Збірник рецептур страв та кулінарних виробів та збірник технологічних карток: призначення, зміст, порядок користування	7	
РН 8-9	ЛПР№ 1: Ознайомлення зі змістом збірника рецептур, збірника технологічних карток	1	1
РН 10-11	ЛПР№ 2, 3: Розрахунок сировини на необхідну кількість порцій. Перерахунок овочів в залежності від місяця	2	2
РН 12	ЛПР№ 4, 5: Розрахунок взаємозаміни сировини	2	2
	Разом	**22**	**5**

Зміст

Результат навчання	**Назва теми (компетентності)** **Зміст навчального матеріалу**
РН 1	**Господарський облік у закладах ресторанного господарства.** Загальні відомості про господарський облік. Поняття про господарський облік. Завдання господарського обліку, вимоги до обліку.
РН 2-4	**Нормативно-технологічні документи ЗРГ: види, призначення, використання.** Загальні відомості про нормативно-технологічні документи.
РН 5-7	**Збірник рецептур страв та кулінарних виробів та збірник технологічних карток: призначення, зміст, порядок користування.** Ознайомлення із змістом Збірника рецептур та збірника технологічних карток. Робота зі Збірником рецептур та збірником технологічних карток.
РН 8-9	Лабораторно-практична робота №1: Ознайомлення зі змістом збірника рецептур, збірника технологічних карток.
РН 10-11	Лабораторно-практична робота №2, 3: Розрахунок сировини на необхідну кількість порцій. Перерахунок овочів в залежності від місяця.
РН 12	Лабораторно-практична робота №4, 5: Розрахунок взаємозаміни сировини.

Навчальна програма з освітнього компоненту
«Основи трудового законодавства»
Тематичний план

Результат навчання	**Назва теми (компетентності)**	**Кількість годин**	
		Всього	**З них ЛПР**
РН 1	Основні трудові права та обов’язки працівників	2	
РН 2	Основні нормативно-правові акти у професійній сфері, що регламентують трудову діяльність	2	
РН 3	Трудовий договір: порядок укладання та підстави його припинення	2	
РН 4	Соціальні гарантії та чинний соціальний захист на підприємстві	2	
РН 5	Трудові спори та способи їх вирішення	2	
РН 6	Захист прав споживачів	2	
	Разом	**12 год**	

Зміст

Результат навчання	Назва теми (компетентності) Зміст навчального матеріалу
РН 1	**Основні трудові права та обов'язки працівників.** Знати основні трудові права та обов'язки працівників та вміти застосовувати їх в трудовій діяльності
РН 2	**Основні нормативно-правові акти у професійній сфері, що регламентують трудову діяльність.** Ознайомитись із основними нормативно-правовими актами трудового законодавства. Набути навички пошуку необхідної інформації в даних нормативно-правових актах.
РН 3	**Трудовий договір: порядок укладання та підстави його припинення.** Знати положення, зміст, форми, строк укладання та підстави припинення трудового договору (контракту) та вміти застосовувати їх в трудовій діяльності.
РН 4	**Соціальні гарантії та чинний соціальний захист на підприємстві.** Знати соціальні гарантії та та чинний соціальний захист на підприємстві. Знати види та порядок надання відпусток порядок оплати лікарняних листів та вміти застосовувати їх в трудовій діяльності
РН 5	**Трудові спори та способи їх вирішення.** Знати порядок розгляду та способи вирішення індивідуальних та колективних трудових спорів.
РН 6	**Захист прав споживачів.** Знати основи законодавства про захист прав споживачів. Дотримуватися законодавства про захист прав споживачів.

Навчальна програма з освітнього компоненту
«Основи галузевої економіки та підприємництва»
Тематичний план

Результат навчання	Назва теми (компетентності)	Кількість годин	
		Всього	З них ЛПР
РН 1	Предмет і роль курсу ,,Основи галузевої економіки та підприємництва”.	2	
РН 2	Галузева структура промисловості України.	2	
РН 3	Науково-технічний прогрес і економічне зростання в галузі.	2	
РН 4	Організація виробництва на підприємствах промисловості.	2	
РН 5	Підприємство, як суб’єкт господарювання.	2	
РН 6	Кадри підприємства.	2	
РН 7	Продуктивність праці	2	
РН 8	Організація і оплата праці.	2	
РН 9	Підприємництво, як форма діяльності в умовах ринкової економіки.	2	
РН 10	Фінансово-кредитне забезпечення підприємства.	2	
РН 11	Виробнича діяльність підприємницьких структур.	2	
	Разом	**22 год**	

Зміст

Результат навчання	Назва теми (компетентності) Зміст навчального матеріалу
РН 1	**Предмет і роль курсу „Основи галузевої економіки та підприємництва”.** Ознайомитись з метою і змістом курсу «Основи галузевої економіки та підприємництва». Необхідність вивчення курсу майбутніми кваліфікованими конкурентоспроможними на ринку праці робітниками.
РН 2	**Галузева структура промисловості України.** Знати поняття та класифікацію галузей промисловості України. Галузева структура, та показники що її характеризують.
РН 3	**Науково-технічний прогрес і економічне зростання в галузі.** Ознайомитись з основними напрямами науково-технічної політики в галузі. Технологічна революція. Гуманізація виробництва
РН 4	**Організація виробництва на підприємствах промисловості.** Знати формування та структуру виробничого процесу. Основні принципи організації виробничого процесу. Організаційні типи виробництва та їх характеристика.
РН 5	**Підприємство, як суб’єкт господарювання.** Знати закон України «Про підприємства». Загальну характеристику підприємств, форми власності. Розвиток і види підприємств. Функції підприємств.
РН 6	**Кадри підприємства.** Ознайомитись з кадрами підприємства, їх складом і структурою. Класифікація персоналу підприємства.
РН 7	**Продуктивність праці** Знати поняття продуктивності праці. Показники продуктивності праці та методи її обчислення
РН 8	**Організація і оплата праці.** Знати організацію трудової діяльності. Заробітна плата, її економічний зміст, форми і системи. Тарифна система оплати праці.

РН 9	**Підприємництво, як форма діяльності в умовах ринкової економіки.** Знати сутність підприємництва. Види підприємницької діяльності. Функції підприємництва. Закон України “Про підприємництво”.
РН 10	**Фінансово-кредитне забезпечення підприємства.** Ознайомитись з фінансовою базою підприємства. Податки. Витрати виробництва та прибуток. Специфіка обліку, визначення кошторису робіт та ринкових цін продукції промисловості.
РН 11	**Виробнича діяльність підприємницьких структур.** Ознайомитись з показниками виробничої діяльності: обсяг випущеної і реалізованої продукції. Основні фонди підприємства і показники їх ефективного використання.

Навчальна програма з освітнього компоненту
«Основи енергоефективності»
Тематичний план

Результат навчання	Назва теми (компетентності)	Кількість годин	
		Всього	З них ЛПР
РН 1	Вступ. Сталий розвиток та пом'якшення клімату.	3	
РН 2	Енергія. Джерела енергії.	4	
РН 3	Методи ощадного використання енергії.	4	
	Разом	**11 год**	

Зміст

Результат навчання	Назва теми (компетентності) Зміст навчального матеріалу
РН 1	**Вступ. Сталий розвиток та пом'якшення клімату.** Знати поняття сталого розвитку. Причини, які спонукали до створення міжнародних організацій по захисту навколишнього середовища та підтримки сталого розвитку. Зміна клімату та її можливі наслідки для цивілізації та природи.
РН 2	**Енергія. Джерела енергії.** Ознайомитись з енергоресурсами. Первинними та вторинними енергоресурсами. Непоновлюваними джерелами енергії.. Екологічними проблемами, викликані здобуванням та використанням непоновлюваних ресурсів, та способи їх розв′язання. Поновлюваними джерелами енергії.
РН 3	**Методи ощадного використання енергії.** Знати способи економії енергії. Енергозбереження на практиці. Споживання і вторинна переробка. Можливості підвищення енергоефективності.

Навчальна програма з освітнього компоненту
«Основи інформаційних технологій»
Тематичний план

Результат навчання	**Назва теми (компетентності)**	**Кількість годин**	
		Всього	**З них ЛПР**
РН 1	Інформаційно-комунікаційні засоби	2	
РН 2	Локальна та глобальні мережі	2	2
РН 3	Обробка, передача та збереження інформації	2	2
РН4	Програмне забезпечення для обробки інформації	4	3
РН5	Інформація у професійній діяльності	2	3
	Разом	**12 год**	**10 год**

Зміст

Результат навчання	Назва теми (компетентності) Зміст навчального матеріалу
РН 1	**Інформаційно-комунікаційні засоби** Знати засоби інформаційно-комунікаційних технологій
РН 2	**Локальна та глобальні мережі** Здійснювати пошук у локальній мережі Здійснювати пошук за потребою в глобальних мережах
РН 3	**Обробка, передача та збереження інформації** Здійснювати обробку, передачу та збереження інформації
РН4	**Програмне забезпечення для обробки інформації** Вміти використовувати ІКЗ для обробки інформації (Offise)
РН5	**Інформація у професійній діяльності** Знати та уміти використовувати професійні програми для опрацювання інформації

Охорона праці
Тематичний план

Результат навчання	Назва теми (компетентності)	Кількість годин	
		Всього	З них ЛПР
КК 3	Правові та організаційні основи охорони праці	4	
РН 1 – РН 12	Основи безпеки праці у галузі. Загальні відомості про потенціал небезпек. Психологія безпеки праці. Організація роботи з охорони праці	10	
РН 1 – РН 12	Основи пожежної безпеки. Вибухонебезпека виробництва і вибухозахист	3	
РН 1 – РН 12	Основи електробезпеки	3	
РН 1 – РН 12	Основи гігієни праці та виробничої санітарії	4	
РН 1 – РН 12	Надання першої допомоги потерпілим при нещасних випадках	6	
	Разом	30	

Зміст

Результат навчання	Назва теми (компетентності) Зміст навчального матеріалу
КК 3	**Правові та організаційні основи охорони праці** Основні законодавчі акти з охорони праці: Конституція України, Закон України "Про охорону праці", Кодекс законів про працю України, Закон України "Про загальнообов'язкове державне соціальне страхування від нещасного випадку на виробництві та професійного захворювання, які спричинили втрату працездатності", Основи законодавства України про охорону здоров'я, Закон України "Про пожежну безпеку", Закон України "Про використання ядерної енергії та радіаційну безпеку". Закон України "Про забезпечення санітарного та епідемічного благополуччя населення", Закон України „Про колективні договори і угоди". Основні нормативно-правові акти з охорони праці. Право громадян на охорону праці при укладанні трудового договору. Правила внутрішнього трудового розпорядку. Тривалість робочого дня працівників. Колективний договір, його укладання і виконання. Права працівників на охорону праці під час роботи на підприємстві, на пільги і компенсації за важкі та шкідливі умови праці. Охорона праці жінок і неповнолітніх. Відповідальність за порушення законодавства про працю, охорону праці, нормативно-правових актів з охорони праці. Державне управління охороною праці. Соціальна політика щодо атестації робочих місць за умовами праці невідповідність вимогам нормативно-правових актів з охорони праці. Навчання – інструктування з питань охорони праці. Типове положення про порядок навчання і перевірку знань з питань охорони праці, яке встановлює порядок і види інструктажів з охорони праці, форми перевірки знань працівників і посадових осіб. Поняття про виробничий травматизм і профзахворювання. Нещасні випадки, пов'язані з працею на виробництві і побутові. Безпека праці і здоровий спосіб життя. Алкоголізм і безпека праці. Професійні захворювання і професійні отруєння. Основні причини травматизму і професійних захворювань на виробництві. Основні заходи запобігання травматизму та захворювання на виробництві: організаційні, технічні, санітарно-виробничі, методико-профілактичні. Соціальне страхування від нещасних випадків і професійних захворювань. Розслідування та облік нещасних випадків на виробництві, професійних захворювань і професійних отруєнь.
РН 1 –РН 12	**Основи безпеки праці у галузі. Загальні відомості про потенціал небезпек. Психологія безпеки праці. Організація роботи з охорони праці.** Загальні питання безпеки праці. Перелік робіт з підвищеною небезпекою, для проведення яких потрібне спеціальне навчання і щорічна перевірка знань з охорони праці. Загальні відомості про потенціал небезпек. Основні небезпеки під час проведення робіт за професією «Кухар» в харчовій галузі. Роботи з підвищеною небезпекою в галузі. Вимоги безпеки праці при експлуатації машин, механізмів, обладнання та устаткування, які використовуються в кондитерській промисловості. Технічні вимоги безпеки праці при експлуатації вантажно-розвантажувального, механічного, теплового та холодильного устаткування. Захист від дії хімічних і біологічних чинників. Зони безпеки та їх огородження. Світлова і звукова сигналізація. Попереджувальні надписи, сигнальні фарбування. Знаки безпеки. Засоби колективного та індивідуального захисту від небезпечних і шкідливих виробничих факторів у галузі. Спецодяг, спецвзуття та інші засоби індивідуального захисту. Захист від шуму, пилу, газу, вібрацій, несприятливих метеорологічних умов. Психологія безпеки праці. Пристосування людини до навколишніх умов в процесі праці (почуття, сприймання, увага, пам'ять, уява, емоції) та їх вплив на безпеку праці.

	Психофізичні фактори умов праці (промислова естетика, ритм і темп роботи, виробнича гімнастика, кімнати психологічного розвантаження) та їх вплив на Безпеку праці. Вимоги нормативно-правових актів про охорону праці щодо безпеки виробничих процесів, обладнання, будівель і споруд. Перелік робіт з підвищеною небезпекою та робіт, для яких є потреба в професійному доборі; організація безпеки праці на таких роботах згідно з нормами та правилами. Прилади контролю безпечних умов праці. Світлова та звукова сигналізація. Запобіжні написи, сигнальне пофарбування. Знаки безпеки. Організація роботи з охорони праці. Організація ведення робіт з підвищеною небезпекою в кондитерській промисловості. Запобігання виникненню аварій техногенного характеру. План евакуації з приміщень у разі аварії.
РН 1 –РН 12	**Основи пожежної безпеки. Вибухонебезпека виробництва і вибухозахист.** Характерні причини виникнення пожеж: порушення правил використання відкритого вогню і електричної енергії, використання непідготовленої техніки в пожежонебезпечних місцях; порушення правил використання опалюваних систем, електронагрівальних прикладів, відсутність захисту від блискавки, дитячі пустощі. Вогнегасні речовини та матеріали: рідина, піна, вуглекислота, пісок, покривала, їх вогнегасні властивості. Пожежна техніка для захисту об'єктів: пожежні машини, автомобілі та мотопомпи, установки для пожежогасіння, вогнегасники, ручний пожежний інструмент, їх призначення, будова, використання на пожежі. Особливості гасіння пожежі на об'єктах галузі. Організація пожежної охорони в галузі. Загальні відомості про великі виробничі аварії, їх типи, причини та наслідки. Вплив техногенних чинників на екологічну безпеку та безпеку життя і здоров'я людей. Приклади великих техногенних аварій і катастроф та їх наслідки.
РН 1 –РН 12	**Основи електробезпеки.** Електрика промислова, статична і атмосферна. Особливості ураження електричним струмом. Вплив електричного струму на організм людини. Фактори, які впливають на ступінь ураження людини електрикою: величина напруги, частота струму, шлях і тривалість дії, фізичний стан людини, вологість повітря. Безпечні методи звільнення потерпілого від дії електричного струму. Класифікація виробничих приміщень відносно небезпеки ураження працюючих електричним струмом. Правила безпечної експлуатації технологічного устаткування. Правила роботи на електронно-обчислювальних машинах і персональних комп'ютерах. Захист від статичної електрики. Захист будівель та споруд від блискавки. Правила поведінки під час грози.
РН 1 –РН 12	**Основи гігієни праці та виробничої санітарії.** Поняття про гігієну праці як систему організаційних, гігієнічних та санітарно-технічних заходів. Шкідливі виробничі фактори (шум, вібрація, іонізуючі випромінювання тощо), основні шкідливі речовини, їх вплив на організм людини. Дії вірусів, інфекцій, що передаються через кров, біологічні рідини і спричиняють порушення нормальної життєдіяльності людини, викликають гострі та хронічні захворювання. Лікувально-профілактичне харчування. Фізіологія праці. Чергування праці і відпочинку. Виробнича гімнастика. Додержання норм піднімання і переміщення важких речей неповнолітніми і жінками. Основні гігієнічні особливості праці за даною професією. Вимоги до опалення, вентиляції та кондиціонування повітря виробничих, навчальних та побутових приміщень. Правила експлуатації систем опалення та вентиляції.

	Види освітлення. Природне освітлення. Штучне освітлення: робоче та аварійне. Правила експлуатації освітлення.
РН 1 –РН 12	**Надання першої допомоги потерпілим при нещасних випадках.** Послідовність, принципи й засоби надання першої допомоги. Основні принципи надання першої допомоги: правильність, доцільність дії, швидкість, рішучість, спокій. Запобіжні заходи щодо інфікування СНІДом під час надання першої допомоги при пораненнях, припиненні кровотечі з ран, носа, вуха тощо. Засоби надання першої допомоги. Медична аптечка, її склад, призначення, правила користування. Способи реанімації. Штучне дихання способом «з рота в рот» чи «з носа в ніс». Положення потерпілого і дії особи, яка надає допомогу. Непрямий масаж серця. Порядок одночасного виконання масажу серця та штучного дихання. Перша допомога при ударах, вивихах, переломах, розтягненні зв'язок. Припинення кровотечі з рани, носа, вуха, легень, стравоходу тощо. Перша допомога при пораненнях. Правила накладання пов'язок, їх типи. Надання першої допомоги при непритомності (втраті свідомості), шоку, тепловому та сонячному ударі, обмороженні. Опіки, їх класифікація. Перша допомога при хімічних і термічних опіках, опіку очей. Перша допомога при запорошуванні очей. Способи промивання очей. Ознаки отруєння і перша допомога потерпілому. Способи надання допомоги при отруєнні чадним газом, алкоголем, нікотином. Транспортування потерпілого. Підготовка потерпілого до транспортування. Вимоги до транспортних засобів.

Гігієна та санітарія виробництва
Тематичний план

Результат навчання	Назва теми (компетентності)	Кількість годин	
		Всього	З них ЛПР
РН 1	Основи гігієни та санітарії на виробництві	2	
РН 2	Основи мікробіології. Харчові захворювання	3	
РН 3	Особиста гігієна працівників підприємств харчування	1	
РН 4	Гігієнічні вимоги до утримання підприємств харчування	1	
РН 5	Гігієнічні вимоги до обладнання, інвентарю, посуду та пакувального матеріалу згідно системи НАССР	3	
РН 6	Гігієнічна оцінка якості харчових продуктів	3	
РН 7	Гігієнічні вимоги до транспортування, прийому, зберігання харчових продуктів	2	
РН 8-9	Гігієнічні вимоги до реалізації готової продукції	3	
РН 10-12	Гігієнічна оцінка якості харчових продуктів	5	
	Разом	**24**	

Зміст

Результат навчання	Назва теми (компетентності) Зміст навчального матеріалу
РН 1	**Основи гігієни та санітарії на виробництві.** Основи гігієни та санітарії на виробництві, гігієнічні вимоги, санітарні вимоги до утримання підприємств ресторанного господарства. Вимоги до виробничої санітарії та особистої гігієни працівників галузі, санітарні вимоги до кулінарної обробки харчових продуктів. Загальні поняття про систему НАССР та її головні завдання: 7 кроків та 12 принципів впровадження НАССР. Групи ризику в системі НАССР. Небезпечні фактори.
РН 2	**Основи мікробіології. Харчові захворювання.** Основи мікробіології, загальні характеристики мікроорганізмів. Харчові інфекції та їх профілактика, харчові отруєння та їх профілактика, глистяні захворювання та їх профілактика.
РН 3	**Особиста гігієна працівників підприємств харчування.** Загальні поняття про програми передумови НАССР. Поняття про особисту гігієну. Правила особистої гігієни. Вимоги до здоров'я та гігієни персоналу підприємств харчування: гігієнічні вимоги до шкіри тіла та рук, санітарного одягу, медичні огляди та їх значення. Вимоги до режиму праці. Обов'язки та відповідальність за дотримання санітарних правил.
РН 4	**Гігієнічні вимоги до утримання підприємств харчування.** Гігієнічні вимоги до вибору земельної ділянки підприємств харчування. Належне планування виробничих, допоміжних і побутових приміщень для уникнення перехресного забруднення. Вимоги до стану приміщень, обладнання, проведення ремонтних робіт, технічного обслуговування обладнання, калібрування тощо, а також заходи щодо захисту харчових продуктів від забруднення та сторонніх домішок. Вимоги до планування та стану комунікацій – вентиляції, водопроводів, електро- та газопостачання, освітлення тощо.
РН 5	**Гігієнічні вимоги до обладнання, інвентарю, посуду та пакувального матеріалу.** Гігієнічні вимоги до матеріалу для виготовлення інвентарю посуду, тари. Вимоги до обладнання, інвентарю, посуду, тари. Санітарна характеристика механічного обладнання. Санітарна характеристика не механічного обладнання, інвентарю. Гігієнічні вимоги до пакувальних матеріалів. Безпечність води, льоду, пари, допоміжних матеріалів для переробки (обробки) харчових продуктів, предметів та матеріалів, що контактують із харчовими продуктами. Чистота поверхонь (процедури прибирання, миття та дезінфекції виробничих, допоміжних і побутових приміщень та інших поверхонь).
РН 6	**Гігієнічна оцінка якості харчових продуктів.** Небезпека харчових продуктів. Фізичні, хімічні, біологічні чинники. Алергени. Призначення санітарної експертизи харчових продуктів, їх класифікація за її результатами. Гігієна м'яса, критерії безпеки м'яса тварин та санітарно-гігієнічні вимоги до м'ясних виробів. Гігієна та санітарно-гігієнічна оцінка риби. Гігієна молока, молочних виробів та критерії їх безпеки. Гігієна яєць та яєчних продуктів, санітарні вимоги та критерії безпеки використання яєць чи їх продуктів у закладах ресторанного господарства. Гігієна рослинних та зернових продуктів, їх санітарно-гігієнічна оцінка. Гігієна харчових домішок, смакових товарів, консервів та пресервів. Санітарна документація, що регламентує їх вживання. Критерії безпеки.
РН 7	**Гігієнічні вимоги до транспортування, прийому, зберігання харчових продуктів** Вимоги до транспорту та перевезення харчових продуктів. Вимоги до складських приміщень для зберігання харчових продуктів. Вимоги до прийому харчових продуктів. Санітарні вимоги до зберігання швидкопсувних харчових продуктів.

	Специфікації (вимоги) до сировини та контроль за постачальниками. Гігієнічні вимоги до зберігання та транспортування харчових продуктів. Захист продуктів від сторонніх домішок; поводження з відходами виробництва та сміттям, їх збір та видалення з потужності. Контроль за шкідниками, визначення виду, запобігання їх появі, засоби профілактики та боротьби. Зберігання та використання токсичних сполук і речовин.
РН 8-9	**Гігієнічні вимоги до реалізації готової продукції** Санітарні вимоги до приготування холодних страв та закусок, холодних солодких страв. Санітарні вимоги до приготування борошняних виробів. Вимоги до ароматичних речовин і харчових барвників. Гігієнічні вимоги до реалізації готової продукції. Умови та терміни зберігання та реалізації. Контроль за технологічними процесами. Маркування харчових продуктів та поінформованість споживачів.
РН 10-12	**Гігієнічна оцінка якості харчових продуктів** Законодавчі основи якості харчових продуктів. Гігієнічна оцінка якості молока та молочних продуктів. Гігієнічна оцінка якості м'яса та м'ясопродуктів. Гігієнічна оцінка якості ковбас та ковбасних виробів. Гігієнічна оцінка якості риби та рибних продуктів, морепродуктів. Гігієнічна оцінка якості яєць та яйце продуктів. Гігієнічна оцінка якості зернових продуктів(зерна, борошна, крупи). Гігієнічна оцінка якості хліба та хлібопродуктів. Гігієнічна оцінка якості овочів, фруктів, ягід. Умови та терміни зберігання. Практичні аспекти впровадження системи НАССР операторами продовольчого ринку: Вимоги до робочої групи НАССР. Опис сировини та готової продукції. Опис блок-схеми технологічних процесів виробництва. Аналіз небезпечних чинників. Визначення критичних контрольних точок (ККТ) та установлення обмежень для кожної ККТ. Установлення заходів моніторингу для кожної ККТ. Визначення коригувальних дій. Установлення процедур верифікації та валідації. Управління документацією.

Навчальна програма з освітнього компоненту
«Технологія приготування їжі з основами товарознавства»
Тематичний план

Код теми	Назва теми (компетентності)	Кількість годин	З них лабораторно-практичні роботи
РН 1	Обробка овочів, грибів, фруктів, ягід, горіхоплідних та приготування напівфабрикатів з них	16	6
РН 2	Приготування страв та гарнірів з овочів, грибів	12	2
РН 3	Приготування страв з яєць, молока та молочних продуктів	8	2
РН 4	Обробляти різні види риб, продуктів моря та готувати напівфабрикати з них	14	4
РН 5	Обробляти м'ясо, субпродукти, птицю, дичину та готувати напівфабрикати з них	18	4
РН 6	Готувати бульйони, супи та соуси	16	6
РН 7	Готувати страви і гарніри з круп, бобових, макаронних виробів	8	2
РН 8	Готувати страви з риби та не рибних продуктів моря	16	4
РН 9	Готувати страви з різних видів м'ясної продукції	20	6
РН 10	Готувати тісто та вироби з нього	12	4
РН 11	Готувати холодні страви та закуски	16	4
РН 12	Готувати солодкі страви на напої	12	4
Разом		**168**	**48**

Зміст

Код модуля	Назва теми (компетентності) Зміст навчального матеріалу
РН-1	**Обробка овочів, грибів, фруктів, ягід, горіхів та виготовлення н/ф з них.** Асортимент та основні характеристики овочів та грибів, фруктів та ягід, горіхоплідних, їх харчова цінність та вимоги до якості. Правила зберігання овочів та грибів, фруктів та ягід, горіхоплідних. Методи обробки овочів та грибів, фруктів та ягід, горіхоплідних, норми виходу після механічної кулінарної обробки. Способи мінімізації кількості відходів під час обробки овочів, грибів, фруктів, ягід, горіхоплідних. Прийоми та способи нарізання овочів і фруктів простими та складними формами нарізання, їх кулінарне використання. Прийоми та способи підготовки овочів та грибів до фарширування. Правила охолодження та заморожування нарізаних овочів, фруктів та грибів. Правила зберігання нарізаних овочів, грибів, фруктів, ягід в свіжому, охолодженому, замороженому вигляді. **Лабораторно-практична робота №1.** Тема: «Обробка овочів, грибів, фруктів, ягід, горіхів та виготовлення н/ф з них. Практичне засвоєння прийомів робіт з обробки овочів, грибів, фруктів, ягід, горіхів та виготовлення н/ф з них».
РН-2	**Приготування страв та гарнірів з овочів, грибів.** Способи та послідовність виконання теплової обробки овочів та грибів. Рецептури, послідовність виконання технологічних операцій приготування страв і гарнірів з овочів і грибів. Правила порціонування, відпуску страв і гарнірів з овочів та грибів. Способи оформлення, температура подавання страв. Органолептичні показники якості страв з овочів та грибів. Умови та терміни зберігання страв та гарнірів з овочів та грибів. **Лабораторно-практична робота №2.** Тема: «Приготування страв та гарнірів з овочів, грибів. Практичне засвоєння прийомів робіт з приготування страв та гарнірів з овочів, грибів».
РН-3	**Приготування страв з яєць, молока та молочних продуктів.** Вимоги до якості, ознаки та органолептичні методи визначення доброякісності яєць, молока та молочних продуктів. Особливості та послідовність обробки яєць, молока та молочних продуктів. Правила підготовки яєць, молока та молочних продуктів до теплової обробки. Рецептури, послідовність виконання технологічних операцій приготування страв з яєць, молока та молочних продуктів. Правила порціонування, відпуску, дотримання температури 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. **Лабораторно-практична робота №3.** Тема: «Приготування страв з яєць, молока та молочних продуктів. Практичне засвоєння прийомів робіт з приготування страв з яєць, молока та молочних продуктів»
РН-4	**Обробка риби, продуктів моря та приготування н/ф з них.** Класифікація та характеристика риби з кістковим і хрящовим скелетом. Харчова цінність риби. Кулінарне призначення родин риб. Вимоги до якості живої, охолодженої, мороженої риби. Способи кулінарної механічної обробки риби з кістковим та хрящовим скелетом. Норми виходу обробленої риби. Органолептичні показники якості обробленої риби. Послідовність, 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. Обробка дрібної риби. Прийоми, що використовують при приготуванні напівфабрикатів з риби. Правила охолодження і заморожування обробленої риби. Правила зберігання

	оброблених видів риби в охолодженому та замороженому вигляді. **Лабораторно-практична робота №4.** Тема: **«**Обробка риби, продуктів моря та приготування н/ф з них. Практичне засвоєння прийомів робіт з обробки риби, продуктів моря та приготування н/ф з них».
РН-5	**Обробка м'яса, субпродуктів, птиці, дичини та приготування н/ф.** Види м'яса. Морфологічний склад м'яса. Основні характеристики м'яса домашніх тварин. Харчова цінність різних видів м'яса. Вимоги до якості баранячих, яловичих, телячих, свинячих туш в охолодженому, замороженому вигляді. Технологічні схеми та послідовність обробки баранячих, яловичих, телячих, свинячих туш для приготування напівфабрикатів: розморожування, обмивання, обсушування, розрубування на частини, обвалювання, жилкування, зачистка, охолодження, заморожування. Правила відбору м'яса за якістю і кількістю відповідно до технологічних вимог приготування напівфабрикатів з м'яса різної складності. Прийоми, які використовують при приготуванні напівфабрикатів з м'яса: відбивання, маринування, шпигування. Послідовність і правила приготування великошматкових, порційних натуральних та панірованих, дрібношматкових напівфабрикатів. Норми виходу напівфабрикатів з м'яса, вимоги до їх якості. Правила охолодження та заморожування підготовлених напівфабрикатів. Умови та терміни зберігання м'ясних напівфабрикатів. Характеристика, харчова цінність, кулінарне призначення різних видів субпродуктів. Прийоми, що використовують при приготування напівфабрикатів із субпродуктів, норми виходу, вимоги до їх якості. Правила охолодження та заморожування підготовлених напівфабрикатів із субпродуктів. Умови і терміни зберігання охолоджених та заморожених напівфабрикатів із субпродуктів. Правила підбору частин яловичої, свинячої туші та телятини для приготування натуральної січеної та котлетної маси. Рецептура та послідовність виконання технологічного процесу приготування натуральної січеної та котлетної маси. Правила розрахунку необхідної кількості сировини при приготуванні натуральної 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 та напівфабрикатів з неї. Норми виходу напівфабрикатів, вимоги до їх якості. Правила охолодження та заморожування підготовлених напівфабрикатів. Умови та терміни зберігання напівфабрикатів. Види птиці. Морфологічний склад м'яса птиці. Основні характеристики м'яса птиці. Харчова цінність різних видів м'яса птиці. Вимоги до якості птиці в охолодженому та замороженому вигляді. Способи обробки птиці та приготування основних напівфабрикатів: розморожування, промивання, обсушування, обсмалювання, видалення голів, ший і ніжок, потрошіння, заправка різними способами. Приготування напівфабрикатів з птиці різної складності. Прийоми, які використовують при приготуванні напівфабрикатів з птиці: відбивання, маринування, шпигування. Послідовність та правила приготування напівфабрикатів з птиці. Норми виходу та вимоги до якості напівфабрикатів. Правила охолодження та заморожування підготовлених напівфабрикатів. Умови та терміни зберігання напівфабрикатів. Виготовлення напівфабрикатів з субпродуктів птиці. Приготування котлетної маси з м'яса птиці та напівфабрикатів з неї. Види спецій та панірувок. **Лабораторно-практична робота №5.** Тема: «Обробка м'яса, субпродуктів, птиці, дичини та приготування н/ф. Практичне засвоєння прийомів робіт з обробки м'яса, субпродуктів, птиці, дичини та приготування н/ф».
РН-6	**Приготування бульйонів, супів та соусів.** Правила підбору інгредієнтів за якістю та кількістю відповідно до технологічних вимог приготування бульйонів, супів та соусів. Рецептури та послідовність виконання технологічних операцій приготування бульйонів, відварів, пасеровок, супів та

	соусів. Органолептичні показники якості приготовлених бульйонів, супів та соусів. Методи виправлення недоліків, що можуть виникнути під час приготування бульйонів, супів та соусів. Способи мінімізації кількості відходів при приготуванні бульйонів, супів. Правила подавання страв, вимоги до їх якості, правила та умови зберігання бульйонів, супів та соусів. **Лабораторно-практична робота №6.** Тема: «Приготування бульйонів, супів та соусів. Практичне засвоєння прийомів робіт з приготування бульйонів, супів та соусів».
РН-7	**Приготування страв і гарнірів з круп, бобових, макаронних виробів.** Види, властивості, кулінарне призначення та особливості підготовки круп, макаронних виробів, бобових, консервів і концентратів для приготування страв. Правила відбору інгридієнтів за якістю та кількістю відповідно то технологічних вимог приготування страв з круп, макаронних виробів, бобових, консервів та концентратів. Загальні правила варіння каш, макаронних виробів, бобових. Рецептура та послідовність виконання технологічних операцій приготування страв з круп, макаронних виробів, бобових, консервів та концентратів. Способи мінімізації відходів під час приготування страв. Правила порціонування, відпуску . Температура подачі страв з круп, макаронних виробів, бобових, консервів та концентратів. Органолептичні показники якості страв з круп, макаронних виробів, бобових, консервів та концентратів. Умови і терміни зберігання страв. **Лабораторно-практична робота №7:** Тема: «Приготування страв і гарнірів з круп, бобових, макаронних виробів. Практичне засвоєння прийомів робіт з приготування страв і гарнірів з круп, бобових, макаронних виробів»
РН 8	**Приготування страв з риби та нерибних продуктів моря.** Технологія приготування страв із риби та нерибних продуктів моря; рецептура та послідовність виконання; 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; способи мінімізації відходів при приготуванні страв; умови та терміни зберігання страв із риби та нерибних продуктів моря. Правила відпуску, оформлення, порціонування, подачі страв із риби та нерибних продуктів моря. **Лабораторно-практична робота №8.** Тема: «Приготування страв з риби та нерибних продуктів моря. Технологія приготування страв із риби та нерибних продуктів моря. Правила відпуску, оформлення, порціонування, подача страв».
РН 9	**Приготування страв з різних видів м'ясної продукції.** Технологія приготування страв із м'яса, котлетної маси та субпродуктів; рецептура та послідовність виконання; процеси, які відбуваються в м'ясі, котлетній масі та субпродуктах під час теплової обробки; правила підбору соусів та гарнірів для страв із м'яса, котлетної маси та субпродуктів; органолептичні показники якості приготовлених страв; способи мінімізації відходів при приготуванні; умови та терміни зберігання страв із м'яса, котлетної маси та субпродуктів. Норми виходу та температуру подачі страв із м'яса, котлетної маси та субпродуктів; правила оформлення, порціонування, подачі страв. Технологія приготування страв із птиці; процеси, які відбуваються в м'ясі птиці під час теплової обробки; правила підбору соусів та гарнірів для страв із птиці; органолептичні показники якості приготовлених страв; способи мінімізації відходів при приготуванні страв із птиці; умови та терміни зберігання страв; правила оформлення, порціонування, подачі страв із птиці. **Лабораторно-практична робота №9.** Тема: «Приготування страв з різних видів м'ясної продукції. Технологія приготування страв із м'яса, птиці, котлетної маси та субпродуктів. Правила відпуску, оформлення, порціонування, подача страв».

РН 10	**Приготування тіста та виробів з нього.** Види та ознаки доброякісності борошна. Види поліпшувачів для зміни клейковини борошна; правила підготовки борошна, яєць, рідини для замішування прісного тіста. Вимоги до якості замішаного тіста. Умови і терміни зберігання прісного тіста; способи мінімізації кількості відходів під час приготування напівфабрикатів та виробів з прісного тіста; рецептура та послідовність виконання технологічних операцій приготування начинок та виробів з прісного тіста: вареників, пельменів, пасти, млинчиків. Органолептичні показники якості виробів з прісного тіста; норми виходу напівфабрикатів та готових страв. Правила відпуску та температура подачі виробів з прісного тіста; умови і терміни зберігання страв та кулінарних виробів з прісного тіста. Правила відбору продуктів за якістю і кількістю відповідно до технологічних вимог приготування безопарного дріжджового тіста та виробів з нього; рецептура та послідовність виконання технологічних операцій приготування безопарного дріжджового тіста та виробів з нього: підготовка продуктів, замішування тіста, бродіння; обминання тіста, поділ на шматки, вистоювання, порціонування, формування виробів та їх вистоювання, змащування, випікання. Рецептура та послідовність виконання технологічних операцій приготування фаршів: з м'яса, риби, сиру, капусти, яєць і зеленої цибулі, грибів, картоплі, рису, яблук, маку, свіжих вишень або слив, гарбуза. Рецептура та послідовність виконання технологічних операцій приготування виробів з безопарного дріжджового тіста: пироги, пиріжки смажені, біляші, пампушки, піца, оладки, млинці; вимоги до якості дріжджового тіста та виробів з нього. Процеси, що проходять під час замісу, бродіння тіста та випікання виробів. Недоліки тіста, що виникають внаслідок неправильного режиму бродіння, причини, способи усунення. Недоліки випечених виробів, причини, способи усунення. Можливі втрати під час теплової обробки; способи оформлення та подавання виробів, вихід. Правила відбору продуктів за якістю і кількістю відповідно до технологічних вимог приготування опарного дріжджового тіста та виробів з нього; рецептура та послідовність виконання технологічних операцій приготування опарного дріжджового тіста та виробів з нього: підготовка продуктів, приготування опари, бродіння опари, замішування тіста, бродіння й обминання тіста, поділ на шматки, вистоювання, порціонування, формування виробів, вистоювання, змащування, випікання. Рецептура та послідовність виконання технологічних операцій приготування виробів з опарного дріжджового тіста: пиріжки печені, рулет з маком, кулеб'яка, ватрушки, розтягаї, булочки. **Лабораторно-практична робота №10.** Тема: «Приготування тіста та виробів з нього. Технологія приготування прісного та дріжджового тіста (безопарним та опарним способом) та виробів з них. Правила подачі, оформлення виробів».
РН 11	**Приготування холодних страв та закусок.** Правила відбору продуктів за якістю і кількістю відповідно до технологічних вимог приготування холодних страв і закусок з риби; рецептура та послідовність виконання. Органолептичні показники якості, способи оформлення та подавання холодних страв і закусок з риби; правила порціонування та відпуску холодних страв і закусок з риби. Правила відбору продуктів за якістю і кількістю відповідно до технологічних вимог приготування холодних страв і закусок з м'яса; рецептура та послідовність виконання. Органолептичні показники якості, сучасні способи оформлення та подавання холодних страв і закусок з м'яса; правила порціонування та відпуску холодних страв і закусок з м'яса. **Лабораторно-практична робота №11.** Тема: **«Приготування холодних страв та закусок».** Технологія приготування холодних страв і закусок з риби та м'яса. Правила подачі, оформлення та відпуск холодних страв і закусок з риби та м'яса.

РН 12	**Приготування солодких страв та напоїв.** Правила відбору продуктів за якістю і кількістю відповідно до технологічних вимог приготування солодких страв; рецептура та послідовність виконання технологічних операцій приготування солодких страв; органолептичні показники якості солодких страв. Способи оформлення та правила порціонування, подавання солодких страв; Правила відбору продуктів за якістю і кількістю відповідно до технологічних вимог приготування напоїв; рецептура та послідовність виконання технологічних операцій приготування напоїв; органолептичні показники якості напоїв. Правила порціонування та способи подавання напоїв. **Лабораторно-практична робота №12.** Тема: «Приготування солодких страв та напоїв. Технологія приготування солодких страв і напоїв. Правила подачі, оформлення та відпуск солодких страв та напоїв».

Навчальна програма з освітнього компоненту
«Організація виробництва та обслуговування»
Тематичний план

Код теми	Назва теми (компетентності)	Кількість годин
РН 1	Обробка овочів, грибів, фруктів, ягід, горіхоплідних та приготування напівфабрикатів з них	6
РН 2	Приготування страв та гарнірів з овочів, грибів	4
РН 3	Приготування страв з яєць, молока та молочних продуктів	4
РН 4	Обробляти різні види риб, продуктів моря та готувати напівфабрикати з них	4
РН 5	Обробляти м'ясо, субпродукти, птицю, дичину та готувати напівфабрикати з них	6
РН 6	Готувати бульйони, супи та соуси	4
РН 7	Готувати страви і гарніри з круп, бобових, макаронних виробів	2
РН 8	Готувати страви з риби та не рибних продуктів моря	4
РН 9	Готувати страви з різних видів м'ясної продукції	2
РН 10	Готувати тісто та вироби з нього	6
РН 11	Готувати холодні страви та закуски	4
РН 12	Готувати солодкі страви на напої	4
Разом		**50**

Зміст

Результат навчання	Назва теми (компетентності) Зміст навчального матеріалу
РН-1	**Організація робочих місць для обробки овочів, грибів, фруктів, ягід, горіхоплідних.** Класифікація закладів ресторанного господарства за різними ознаками. Загальна характеристика типів підприємств. Поєднання виробничих та торговельних функцій й організація споживання їжі, як основна особливість підприємств харчування Інструмент, інвентар та посуд для обробки та нарізання овочів, грибів, ягід, горіхоплідних; ваговимірювальне обладнання та обладнання для охолодження, заморожування нарізаних овочів, фруктів та грибів; загальні правила безпечної експлуатації устаткування. Елементи та головні завдання системи НАССР. Аналіз критичних точок при експлуатації технологічного обладнання. **Лабораторно-практична робота №1.** Тема: «Організація робочих місць для обробки овочів, грибів, фруктів, ягід, горіхоплідних». Організація робочих місць в овочевому цеху для обробки овочів, грибів, фруктів, ягід, горіхоплідних. Використання інструменту, інвентарю, посуду.
РН-2	**Організація робочих місць для приготування страв та гарнірів з овочів, грибів.** Види кухонного посуду та технологічного обладнання, виробничого інвентарю та інструменту, що використовують при приготуванні страв і гарнірів з овочів та грибів. Елементи та головні завдання системи НАССР. Аналіз критичних точок при експлуатації технологічного обладнання. **Лабораторно-практична робота №2.** Тема: «Організація робочих місць для приготування страв та гарнірів з овочів, грибів». Організація робочих місць в гарячому цеху для приготування страв та гарнірів з овочів, грибів. Використання інструменту, інвентарю, посуду.
РН-3	**Організація робочих місць для приготування страв з яєць, молока та молочних продуктів.** Види кухонного посуду для приготування яєць та сиру, правила підбору столового посуду для подавання страв з різних видів яєць та сиру. Елементи та головні завдання системи НАССР. Аналіз критичних точок при експлуатації технологічного обладнання.
РН-4	**Організація робочих місць для обробки риби, продуктів моря та приготування н/ф з них.** Види інструменту, обладнання для готування тіста та виробів з нього; правила їх експлуатації. Елементи та головні завдання системи НАССР. Аналіз критичних точок при експлуатації технологічного обладнання. **Лабораторно-практична робота № 4.** Тема: «Організація робочих місць для обробки риби, продуктів моря та приготування н/ф з них». Організація робочих місць у рибному цеху для обробки риби, продуктів моря та приготування н/ф з них.
РН-5	**Організація робочих місць для обробки м'яса, субпродуктів, птиці, дичини та приготування н/ф.** 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; Елементи та головні завдання системи НАССР. Аналіз критичних точок при експлуатації технологічного обладнання.

	Лабораторно-практична робота № 4. Тема: «Організація робочих місць для обробки м'яса, субпродуктів, птиці, дичини та приготування н/ф». Організація робочих місць у м'ясному цеху для обробки м'яса, субпродуктів, птиці, дичини та приготування н/ф. 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.
РН-6	**Організація робочих місць для приготування бульйонів, супів та соусів.** Види кухонного посуду та технологічного обладнання, виробничого інвентарю та інструменту, що використовують при приготуванні бульйонів, супів. Елементи та головні завдання системи НАССР. Аналіз критичних точок при експлуатації технологічного обладнання. Лабораторно-практична робота № 5. Тема: **«Організація виробництва для приготування бульйонів, супів та соусів»**. Організація виробництва у гарячому цеху для приготування бульйонів, супів та соусів. Види кухонного посуду та технологічного обладнання, виробничого інвентарю та інструменту, що використовують при приготуванні бульйонів, супів.
РН-7	**Організація робочих місць для приготування страв і гарнірів з круп, бобових, макаронних виробів**. Види кухонного посуду для приготування страв і гарнірів з круп, бобових, макаронних виробів. Правила підбору столового посуду для подавання страв з круп, макаронних виробів, бобових та консервів і концентратів; організація робочих місць для приготування страв і гарнірів з круп, бобових, макаронних виробів. Елементи та головні завдання системи НАССР. Аналіз критичних точок при експлуатації технологічного обладнання.
РН 8	**Організація робочих місць для приготування страв з риби та нерибних продуктів моря.** Види технологічного обладнання, інвентарю та інструменту, що використовують при приготуванні страв з риби та нерибних продуктів моря; види кухонного посуду для приготування страв і гарнірів з риби та нерибних продуктів моря; правила підбору столового посуду для подавання страв з риби та нерибних продуктів моря. Основні принципи системи НАССР. Процеси програми передумов системи НАССР. **Лабораторно-практична робота № 6.** Тема: «Організація робочих місць для приготування страв з риби та нерибних продуктів моря». Організація робочих місць у рибному цеху для приготування страв з риби та нерибних продуктів моря. Види технологічного обладнання, інвентарю та інструменту, що використовують при приготуванні страв з риби та нерибних продуктів моря; види кухонного посуду для приготування страв і гарнірів з риби та нерибних продуктів моря; правила підбору столового посуду для подавання страв з риби та нерибних продуктів моря.
РН 9	**Організація робочих місць для приготування страв з різних видів м'ясної продукції.** Правила організації роботи гарячого цеху; види технологічного обладнання, інвентарю та інструменту, що використовують при приготуванні страв з різних видів м'ясної продукції. Основні принципи системи НАССР. Процеси програми передумов системи НАССР.
РН 10	**Організація робочих місць для приготування тіста та виробів з нього.** Організація робочого місця під час приготування безопарного дріжджового тіста та виробів з нього; підбір виробничого інвентарю, обладнання, безпечно користуватися ним під час приготування безопарного дріжджового тіста та виробів з нього. Підбір столового посуду для подавання виробів з дріжджового тіста. Основні принципи системи НАССР. Процеси програми передумов системи НАССР.

	Лабораторно-практична робота № 7. Тема: «Організація робочих місць для приготування тіста та виробів з нього». Організація робочого місця під час приготування безопарного дріжджового тіста та виробів з нього; підбір виробничого інвентарю, обладнання, безпечно користуватися ним під час приготування безопарного дріжджового тіста та виробів з нього. Підбір столового посуду для подавання виробів з дріжджового тіста.
РН 11	**Організація робочих місць для приготування холодних страв та закусок.** Види технологічного обладнання, виробничого інвентарю, інструменту, посуду для приготування холодних страв і закусок. Організація робочого місця для приготування холодних страв та закусок з м'яса. Основні принципи системи НАССР. Процеси програми передумов системи НАССР. **Лабораторно-практична робота № 8.** Тема: «Організація робочих місць для приготування холодних страв та закусок». Види технологічного обладнання, виробничого інвентарю, інструменту, посуду для приготування холодних страв і закусок. Організація робочого місця для приготування холодних страв та закусок з м'яса.
РН 12	**Організація робочих місць для приготування солодких страв та напоїв.** Організація робочих місць для приготування солодких страв та напоїв. Види кухонного посуду та технологічного обладнання, виробничого інвентарю, інструменту, що використовують при приготуванні солодких страв; види столового посуду для подавання солодких страв. Основні принципи системи НАССР. Процеси програми передумов системи НАССР.

Навчальна програма з освітнього компоненту
«Технологічне обладнання»
Тематичний план

Результат навчання	Назва теми (компетентності)	Кількість годин	
		Всього	З них ЛПР
РН-1	Технологічне обладнання для обробки овочів, грибів, фруктів, ягід, горіхоплідних	3	1
РН-2	Технологічне обладнання для приготування страв та гарнірів з овочів, грибів	5	1
РН-3	Технологічне обладнання для приготування страв з яєць, молока та молочних продуктів	3	1
РН-4	Технологічне обладнання для обробки риби, продуктів моря та приготування н/ф з них	5	1
РН-5	Технологічне обладнання для обробки м'яса, субпродуктів, птиці, дичини та приготування н/ф	10	3
РН-6	Технологічне обладнання для приготування бульйонів, супів та соусів	5	1
РН-7	Технологічне обладнання для приготування страв і гарнірів з круп, бобових, макаронних виробів	3	
РН 8	Технологічне обладнання для приготування страв з риби та нерибних продуктів моря	4	1
РН 9	Технологічне обладнання для приготування страв з різних видів м’ясної продукції	4	
РН 10	Технологічне обладнання для приготування тіста та виробів з нього	4	1
РН 11	Технологічне обладнання для приготування холодних страв та закусок	4	1
РН 12	Технологічне обладнання для приготування солодких страв та напоїв	6	1
	Разом	**56**	**12**

Зміст

Результат навчання	Назва теми (компетентності) Зміст навчального матеріалу
РН-1	**Технологічне обладнання для обробки овочів, грибів, фруктів, ягід, горіхоплідних.** Ознайомлення з сучасною технікою підприємств харчування, основними напрямками розвитку технічного прогресу на підприємствах харчування. Значення безпечного, ефективного та раціонального використання техніки, підвищення її продуктивності, поліпшення якості продукції. Обладнання та устаткування, що використовують для обробки та нарізання овочів, грибів, ягід, горіхоплідних; ваговимірювальне обладнання та обладнання для охолодження, заморожування нарізаних овочів, фруктів та грибів; загальні правила безпечної експлуатації устаткування. **Лабораторно-практична робота №1.** Тема: «Технологічне обладнання для обробки овочів, грибів, фруктів, ягід, горіхоплідних». Вивчення будови, принципу роботи, правил експлуатації обладнання для обробки овочів, грибів, фруктів, ягід, горіхоплідних.
РН-2	**Технологічне обладнання для приготування страв та гарнірів з овочів, грибів.** Теплове, холодильне, ваговимірювальне обладнання для приготування страв та гарнірів з овочів, грибів. Призначення, види, будова, принцип роботи, правила експлуатації з дотриманням технічних вимог охорони праці. Можливі проблеми під час роботи устаткування та методи їх вирішення. **Лабораторно-практична робота №2.** Тема: «Технологічне обладнання для приготування страв та гарнірів з овочів, грибів». Вивчення будови, принципу роботи, правил експлуатації машин і механізмів для приготування страв та гарнірів з овочів, грибів.
РН-3	**Технологічне обладнання для приготування страв з яєць, молока та молочних продуктів.** Теплове, холодильне, ваговимірювальне обладнання для приготування страв з яєць, молока та молочних продуктів**.** Призначення, види, будова, принцип роботи, правила експлуатації з дотриманням технічних вимог охорони праці. Можливі проблеми під час роботи устаткування та методи їх вирішення. **Лабораторно-практична робота №3.** Тема: «Технологічне обладнання для приготування страв з яєць, молока та молочних продуктів». Вивчення будови, принципу роботи, правил експлуатації машин і механізмів для приготування страв з яєць, молока та молочних продуктів.
РН-4	**Технологічне обладнання для обробки риби, продуктів моря та приготування н/ф з них.** Механічне, холодильне, ваговимірювальне обладнання для обробки риби, продуктів моря та приготування н/ф з них**.** Призначення, види, будова, принцип роботи, правила експлуатації з дотриманням технічних вимог охорони праці. Можливі проблеми під час роботи устаткування та методи їх вирішення. **Лабораторно-практична робота №4.** Тема: «Технологічне обладнання для обробки риби, продуктів моря та приготування н/ф з них». Вивчення будови, принципу роботи, правил експлуатації машин і механізмів для обробки риби, продуктів моря та приготування н/ф з них.

РН-5	**Технологічне обладнання для обробки м'яса, субпродуктів, птиці, дичини та приготування н/ф.** Механічне, холодильне, ваговимірювальне обладнання для обробки риби, продуктів моря та приготування н/ф з них**.** Призначення, види, будова, принцип роботи, правила експлуатації з дотриманням технічних вимог охорони праці. Можливі проблеми під час роботи устаткування та методи їх вирішення. **Лабораторно-практична робота №5.** Тема: «Технологічне обладнання для обробки м'яса, субпродуктів, птиці, дичини та приготування н/ф». Вивчення будови, принципу роботи, правил експлуатації машин і механізмів для обробки м'яса, субпродуктів, птиці, дичини та приготування н/ф.
РН-6	**Технологічне обладнання для приготування бульйонів, супів та соусів.** Теплове, холодильне, ваговимірювальне обладнання для приготування бульйонів, супів та соусів. Призначення, види, будова, принцип роботи, правила експлуатації з дотриманням технічних вимог охорони праці. Можливі проблеми під час роботи устаткування та методи їх вирішення. **Лабораторно-практична робота №6.** Тема: «Технологічне обладнання для приготування бульйонів, супів та соусів» . Вивчення будови, принципу роботи, правил експлуатації машин і механізмів для приготування бульйонів, супів та соусів.
РН-7	**Технологічне обладнання для приготування страв і гарнірів з круп, бобових, макаронних виробів**. Механічне, теплове, холодильне, ваговимірювальне обладнання для приготування страв і гарнірів з круп, бобових, макаронних виробів. Призначення, види, будова, принцип роботи, правила експлуатації з дотриманням технічних вимог охорони праці. Можливі проблеми під час роботи устаткування та методи їх вирішення.
РН 8	**Технологічне обладнання для приготування страв з риби та нерибних продуктів моря.** Поняття про електричний привод, його призначення, типи і складові частини. Апарати ручного керування та захисту електричних ланцюгів. Захисне заземлення, занулення. Заходи електробезпеки. Теплове, холодильне, ваговимірювальне обладнання для приготування страв з риби та нерибних продуктів моря. Призначення, види, будова, принцип роботи, правила експлуатації з дотриманням технічних вимог охорони праці. Можливі проблеми під час роботи устаткування та методи їх вирішення. **Лабораторно-практична робота №7.** Тема: «Технологічне обладнання для приготування страв з риби та нерибних продуктів моря». Вивчення будови, принципу роботи, правил експлуатації машин і механізмів для приготування страв з риби та нерибних продуктів моря.
РН 9	**Технологічне обладнання для приготування страв з різних видів м'ясної продукції.** Теплове, холодильне, ваговимірювальне обладнання для приготування страв з риби та нерибних продуктів моря. Призначення, види, будова, принцип роботи, правила експлуатації з дотриманням технічних вимог охорони праці. Можливі проблеми під час роботи устаткування та методи їх вирішення.
РН 10	**Технологічне обладнання для приготування тіста та виробів з нього.** Механічне, теплове, холодильне, ваговимірювальне обладнання для приготування тіста (прісного, дріжджового) та виробів з нього. Призначення, види, будова, принцип роботи, правила експлуатації з дотриманням технічних вимог охорони праці. Можливі проблеми під час роботи устаткування та методи їх вирішення. **Лабораторно-практична робота №8.** Тема: «Технологічне обладнання для приготування тіста та виробів з нього». Вивчення будови, принципу роботи, правил експлуатації машин і механізмів для приготування прісного тіста та виробів з нього.
РН 11	**Технологічне обладнання для приготування холодних страв та закусок.**

	Механічне, теплове, холодильне, ваговимірювальне обладнання для приготування холодних страв та закусок. Призначення, види, будова, принцип роботи, правила експлуатації з дотриманням технічних вимог охорони праці. Можливі проблеми під час роботи устаткування та методи їх вирішення. **Лабораторно-практична робота №9.** Тема: «Технологічне обладнання для приготування холодних страв та закусок». Вивчення будови, принципу роботи, правил експлуатації машин і механізмів для приготування холодних страв та закусок.
РН 12	**Технологічне обладнання для приготування солодких страв та напоїв.** Механічне, теплове, холодильне, ваговимірювальне обладнання для приготування солодких страв та напоїв. Призначення, види, будова, принцип роботи, правила експлуатації з дотриманням технічних вимог охорони праці. Можливі проблеми під час роботи устаткування та методи їх вирішення. **Лабораторно-практична робота №10.** Тема: «Технологічне обладнання для приготування солодких страв та напоїв». Вивчення будови, принципу роботи, правил експлуатації машин і механізмів для приготування солодких страв та напоїв.

Навчальна програма з освітнього компоненту
«Основи раціонального харчування»
Тематичний план

Код теми	Назва теми (компетентності)	Кількість годин
РН 12	Основні напрями розвитку та сучасні проблеми оздоровчого харчування	6
РН 12.1	Новітні технології продуктів харчування.	4
РН 12.2	Основи дієтичного та дитячого харчування	4
	Всього:	**14**

Зміст

Код теми	Назва теми (компетентності)	Кількість годин
РН 12	**Основні напрями розвитку та сучасні проблеми оздоровчого харчування**	**6**
РН 12.1	Сучасні проблеми харчування населення.	1
РН12.2	Структура харчування населення.	1
РН12.3	Роль науки у вирішенні проблеми здорового харчування населення.	1
РН12.4	Концепція оздоровчого харчування населення.	1
РН12.5	Основні теорії харчування.	1
РН12.6	Раціональне харчування, призначення. Збалансоване та адекватне харчування. Основні принципи теорії збалансованого та адекватного харчування.	1
РН12.1	**Новітні технології продуктів харчування.**	**4**
РН12.1.1	Значення біологічно активних речовин.	1
РН12.1.2	Класифікація біологічно активних добавок.	1
РН12.1.3	Характеристика біологічно активних добавок(БАД).	1
РН12.1.4	Використання БАД.	1
РН12.2	**Основи дієтичного та дитячого харчування**	**4**
РН12.2.1	Основні принципи організації дієтичного харчування.	1
РН12.2.2	Характеристика основних лікувальних дієт (№1,2,5,9,7/10).	1
РН12.2.3	ТП страв для дієтичного харчування. Холодні страви і закуски, перші дієтичні страви,другі гарячі дієтичні страви,дієтичні солодкі страви і напої.	1
РН12.2.4	Основи дитячого харчування (за віком). Характеристика асортименту страв дитячого харчування.	1

Навчальна програма з освітнього компоненту
«Виробниче навчання»
Тематичний план

Результати навчання	**Назва теми (компетентності)**	**Кількість годин**
РН 1	Обробка овочів, грибів, фруктів, ягід, горіхоплідних та приготування напівфабрикатів з них	24
РН 2	Приготування страв та гарнірів з овочів, грибів	18
РН 3	Приготування страв з яєць, молока та молочних продуктів	18
РН 4	Обробляти різні види риб, продуктів моря та готувати напівфабрикати з них	24
РН 5	Обробляти м'ясо, субпродукти, птицю, дичину та готувати напівфабрикати з них	36
РН 6	Готувати бульйони, супи та соуси	30
РН 7	Готувати страви і гарніри з круп, бобових, макаронних виробів	18
РН 8	Готувати страви з риби та не рибних продуктів моря	24
РН 9	Готувати страви з різних видів м'ясної продукції	30
РН 10	Готувати тісто та вироби з нього	18
РН 11	Готувати холодні страви та закуски	30
РН 12	Готувати солодкі страви на напої	24
Разом		**294**

Зміст

Результат навчання	Назва теми (компетентності) Зміст навчального матеріалу
РН 1	**Обробляти овочі, гриби, фрукти, ягоди, горіхоплідні та готувати напівфабрикати з них.** Підготовка до обробки овочів, грибів, ягід. Організація робочого місця . Види інструменту, обладнання, посуду для готування овочів, грибів, ягід. Асортимент та основні характеристики овочів та грибів, фруктів, ягід, горіхоплідних. Вимоги до якості овочів та грибів, фруктів, ягід, горіхоплідних. Правила підбору овочів та грибів, фруктів, ягід, горіхоплідних. Охорона праці при експлуатації машин, механізмів, обладнання та устаткування, що використовують для обробки та нарізання овочів, грибів, ягід.
РН 2	**Готувати страви та гарніри з овочів, грибів.** Підготовка до робочого процесу . Підібрати інструмент, інвентар, посуд та організовувати робоче місце для приготування та відпуску страв і гарнірів з овочів та грибів. Правила охорони праці при приготуванні страв та гарнірів з овочів, 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. Дотримання правил відпуску, температури подачі, норма виходу приготовлених страв і гарнірів з овочів та грибів.
РН 3	**Готувати страви з яєць, молока та молочних продуктів.** Підготовка до приготування яєць молока та молочних продуктів. Організація робочого місця. Види технологічного обладнання, інвентарю та інструменту, при приготуванні страв з яєць молока та молочних продуктів. Підбирати інструмент, інвентар, посуд та організовувати робоче місця для приготування та страв з яєць молока та молочних продуктів. Охорона праці при експлуатації обладнання та устаткування, що використовують під час приготування страв . Правила порціонування, відпуску страв. Температура 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 та молочних продуктів.
РН 4	**Обробляти різні види риб, продуктів моря та готувати напівфабрикати з них.** Підготовка до робочого процесу. Оброблення різних видів риб, продуктів моря та приготування напівфабрикатів з них. Організація робочого місця. види інструменту, обладнання стосовно оброблення різних видів риб, продуктів моря та приготування напівфабрикатів з них. Правила безпеки праці при роботі з інструментом, обладнанням. Дотримання правил безпеки праці при роботі з інструментом, обладнанням. Готувати котлетну та січену маси з різних видів риби та напівфабрикати з неї. Вимоги до якості котлетної та січеної маси з риби та напівфабрикатів з них. Умови і терміни зберігання котлетної та січеної маси з риби та напівфабрикатів з них.
РН 5	**Обробляти м’ясо, субпродукти, птицю, дичину та готувати напівфабрикати з них.** Підготовка до приготування страв з різних м’яса, субпродуктів, птиці, дичини . Організувати робоче місце. Правила відбору інгредієнтів до технологічних вимог приготування страв із м’яса, субпродуктів птиці та дичини. Технологія приготування страв із м’яса, субпродуктів птиці дичини. Органолептичні показники якості приготовлених страв із м’яса, субпродуктів птиці дичини. Умови та терміни зберігання страв із м’яса, субпродуктів птиці дичини. Правила оформлення

	подачі страв із м’яса субпродуктів, птиці, дичини. Органолептичні показники якості приготовлених страв м’яса, субпродуктів, птиці, дичини . Дотримання умов і термінів зберігання страв.
РН 6	**Готувати бульйони, супи та соуси.** Підготовка до робочого процесу. Підбирати інструмент, інвентар, посуд та організовувати робоче місце для приготування бульйонів, супів та соусів. Правила відбору інгредієнтів відповідно до технологічних вимог. Приготування бульйонів, супів та соусів. Органолептичні показники якості приготовлених бульйонів, супів та соусів. Умови і термінів зберігання бульйонів, супів та соусів. Органолептичні показники якості приготовлених бульйонів супів та соусів.
РН 7	**Готувати страви і гарніри з круп, бобових, макаронних виробів.** Підготовка до приготування страв і гарнірів з круп, бобових, макаронних виробів. Організувати робоче місце підбирати інструмент, інвентар, посуд та організовувати робоче місце для приготування страв. Вимоги охорони праці при експлуатації обладнання та устаткування, що використовують під час приготування соусів загальні правила варіння каш, макаронних виробів, бобових, консервів і концентратів температуру подачі страв з круп, макаронних виробів, бобових, консервів і концентратів. Органолептичні показники якості страв з круп, макаронних виробів, бобових та консервів і концентратів; умови і терміни зберігання страв з круп, макаронних виробів, бобових та консервів і концентратів.
РН 8	**Готувати страви з риби та нерибних продуктів моря.** Правила організації роботи гарячого цеху. Види технологічного обладнання, інвентарю та інструменту, що використовують при приготуванні страв з риби та нерибних продуктів моря. Правила експлуатації технологічного обладнання, інвентарю, інструменту та ваговимірювальних приладів. Види кухонного посуду для приготування страв і гарнірів з риби та нерибних продуктів моря. Правила підбору столового посуду для подавання страв з риби та нерибних продуктів моря. Вимоги охорони праці при експлуатації обладнання та устаткування, що використовують під час приготування страв з риби та нерибних продуктів моря. Правила санітарної обробки кухонного посуду, інструментів, інвентарю, їх маркування та використання у процесі приготування страв. Правила відбору інгредієнтів за якістю та кількістю відповідно до технологічних вимог приготування страв із риби та нерибних продуктів моря. Рецептуру та послідовність виконання технологічних операцій приготування страв із риби та нерибних продуктів моря. Технології приготування страв із риби та нерибних продуктів моря. Процеси, які відбуваються в рибі та морепродуктах під час теплової обробки. Правила підбору соусів та гарнірів для страв із риби та морепродуктів. Органолептичні показники якості приготовлених страв із риби та нерибних продуктів моря. Способи мінімізації відходів при приготуванні страв із риби та нерибних продуктів моря. Умови та терміни зберігання страв із риби та нерибних продуктів моря. Види столового посуду для відпуску страв із риби та нерибних продуктів моря. Правила оформлення, порціонування, подачі страв із риби та нерибних продуктів моря. Правила проведення обрахунків при приготуванні страв із риби та нерибних продуктів моря. Способи енергоефективного використання матеріалів та ресурсів у процесі приготування страв із риби та нерибних продуктів моря. Правила утилізації відходів після приготування страв із риби та нерибних продуктів моря.

РН 9	**Готувати страви з різних видів м’ясної продукції.** Правила організації роботи гарячого цеху. Види технологічного обладнання, інвентарю та інструменту, що використовують при приготуванні страв з різних видів м’ясної продукції. Правила експлуатації технологічного обладнання, інвентарю, інструменту та ваговимірювальних приладів. Види кухонного посуду для приготування страв і гарнірів з різних видів м’ясної продукції. Правила підбору столового посуду для подавання страв з різних видів м’ясної продукції. Вимоги охорони праці при експлуатації обладнання та устаткування, що використовують під час приготування страв з різних видів м’ясної продукції. Правила санітарної обробки кухонного посуду, інструментів, інвентарю, їх маркування та використання у процесі приготування страв. Правила відбору інгредієнтів за якістю та кількістю відповідно до технологічних вимог приготування страв із м’яса, котлетної маси та субпродуктів. Рецептуру та послідовність виконання технологічних операцій приготування страв із м’яса, котлетної маси та субпродуктів. Технології приготування страв із м’яса, котлетної маси та субпродуктів. Процеси, які відбуваються в м’ясі, котлетній масі та субпродуктах під час теплової обробки. Правила підбору соусів та гарнірів для страв із м’яса, котлетної маси та субпродуктів. Органолептичні показники якості приготовлених страв із м’яса, котлетної маси та субпродуктів. Способи мінімізації відходів при приготуванні страв із м’яса, котлетної маси та субпродуктів. Умови та терміни зберігання страв із м’яса, котлетної маси та субпродуктів. Види столового посуду для відпуску страв із м’яса, котлетної маси та субпродуктів. Норми виходу та температуру подачі страв із м’яса, котлетної маси та субпродуктів. Правила оформлення, порціонування, подачі страв із м’яса, котлетної маси та субпродуктів. Правила відбору інгредієнтів за якістю та кількістю відповідно до технологічних вимог приготування страв із птиці. Рецептуру та послідовність виконання технологічних операцій приготування страв із птиці. Технології приготування страв із птиці. Процеси, які відбуваються в м’ясі птиці під час теплової обробки. Правила підбору соусів та гарнірів для страв із птиці. Органолептичні показники якості приготовлених страв із птиці. Способи мінімізації відходів при приготуванні страв із птиці. Умови та терміни зберігання страв із птиці. Види столового посуду для відпуску страв із птиці. Правила оформлення, порціонування, подачі страв із птиці. Правила проведення обрахунків при приготуванні страв із м'яса, м'ясної котлетної маси, субпродуктів. Способи енергоефективного використання матеріалів та ресурсів у процесі приготування страв із м'яса, м'ясної котлетної маси, субпродуктів. Правила утилізації відходів після приготування страв із м'яса, м'ясної котлетної маси, субпродуктів.

РН 10	**Готувати тісто та вироби з нього.** Санітарні норми щодо інструментів, обладнання, посуду, робочого місця для готування тіста та виробів з нього. Види інструменту, обладнання для готування тіста та виробів з нього. Правила їх експлуатації. Правила безпеки праці при роботі з інструментом, обладнанням. 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: вареників, пельменів, пасти, млинчиків. Органолептичні показники якості виробів з прісного тіста. Норми виходу напівфабрикатів та готових страв з прісного тіста. Види технологічного обладнання, виробничого інвентарю, інструменту, посуду для приготування безопарного дріжджового тіста та виробів з нього. Правила відбору продуктів за якістю і кількістю відповідно до технологічних вимог приготування безопарного дріжджового тіста та виробів з нього. Рецептуру та послідовність виконання технологічних операцій приготування безопарного дріжджового тіста та виробів з нього: підготовка продуктів, замішування тіста, бродіння. обминання тіста, поділ на шматки, вистоювання, порціонування, формування виробів та їх вистоювання, змащування, випікання. Рецептуру та послідовність виконання технологічних операцій приготування фаршів: з м'яса, риби, сиру, капусти, яєць і зеленої цибулі, грибів, картоплі, рису, яблук, маку, свіжих вишень або слив, гарбуза. Рецептуру та послідовність виконання технологічних операцій приготування виробів з безопарного дріжджового тіста. Вимоги до якості дріжджового тіста та виробів з нього. Недоліки тіста, що виникають внаслідок неправильного режиму бродіння, причини, способи усунення. Недоліки випечених виробів, причини, способи усунення. Можливі втрати під час теплової обробки. Способи оформлення та подавання виробів з дріжджового тіста. Види посуду для подавання виробів з дріжджового тіста. Вихід виробів з дріжджового тіста. Способи енергоефективного використання матеріалів та ресурсів у процесі виготовлення різних видів прісного тіста та виробів з нього. Правила утилізації відходів після виготовлення різних видів прісного тіста та виробів з нього.

РН 11	**Готувати холодні страви та закуски.** Види технологічного обладнання, виробничого інвентарю, інструменту, посуду для приготування холодних страв і закусок. Загальну характеристику сировини для приготування холодних страв, закусок. Органолептичні показники якості сировини для виготовлення холодних страв, закусок. Правила підготовки сировини для виготовлення холодних страв, закусок. Умови і терміни зберігання сировини для приготування холодних страв і закусок. Правила відбору інгредієнтів за якістю та кількістю відповідно до технологічних вимог салатів, овочевих закусок, холодних страв, закусок із сиру, яєць. Рецептуру та послідовність виконання технологічних операцій приготування салатів, овочевих закусок, холодних страв, закусок із сиру, яєць. Органолептичні показники якості салатів, овочевих закусок, холодних страв, закусок із сиру, яєць. Способи оформлення та подавання салатів, овочевих закусок, холодних страв, закусок із сиру, яєць. Види посуду для подавання салатів, овочевих закусок, холодних страв, закусок із сиру, яєць. Правила порціонування та відпуску салатів, овочевих закусок, холодних страв, закусок із сиру, яєць. Правила відбору продуктів за якістю і кількістю відповідно до технологічних вимог приготування холодних страв і закусок з риби. Рецептуру та послідовність виконання технологічних операцій приготування холодних страв і закусок з риби. Органолептичні показники якості холодних страв і закусок з риби. Способи оформлення та подавання холодних страв і закусок з риби. Види посуду для подавання холодних страв і закусок з риби. Правила порціонування та відпуску холодних страв і закусок з риби. Види технологічного обладнання, виробничого інвентарю, інструменту, посуду для приготування холодних страв і закусок з м’яса. Правила відбору продуктів за якістю і кількістю відповідно до технологічних вимог приготування холодних страв і закусок з м’яса. Рецептуру та послідовність виконання технологічних операцій приготування холодних страв і закусок з м’яса. Органолептичні показники якості холодних страв і закусок з м’яса. Сучасні способи оформлення та подавання холодних страв і закусок з м’яса. Види посуду для подавання холодних страв і закусок з м’яса. Правила порціонування та відпуску холодних страв і закусок з м’яса.

РН 12	**Готувати солодкі страви на напої.** Види кухонного посуду та технологічного обладнання, виробничого інвентарю, інструменту, що використовують при приготуванні солодких страв. Правила експлуатації технологічного обладнання, виробничого інвентарю, інструменту та ваговимірювальних 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. Види кухонного посуду та технологічного обладнання, виробничого інвентарю та інструменту, що використовують при приготуванні напоїв. Правила експлуатації відповідних видів технологічного обладнання, виробничого інвентарю, інструменту. 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 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. Матеріальне 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. Конкуренція, її види та прояви у сфері громадського харчування. Основні фактори впливу держави (податки, пільги, дотації).

Навчальна програма з освітнього компоненту
«Виробнича практика»
Тематичний план

Код теми	Назва теми (компетентності)	Кількість годин
РН 1	Обробка овочів, грибів, фруктів, ягід, горіхоплідних та приготування напівфабрикатів з них	28
РН 2	Приготування страв та гарнірів з овочів, грибів	56
РН 3	Приготування страв з яєць, молока та молочних продуктів	42
РН 4	Обробляти різні види риб, продуктів моря та готувати напівфабрикати з них	28
РН 5	Обробляти м'ясо, субпродукти, птицю, дичину та готувати напівфабрикати з них	63
РН 6	Готувати бульйони, супи та соуси	49
РН 7	Готувати страви і гарніри з круп, бобових, макаронних виробів	42
РН 8	Готувати страви з риби та не рибних продуктів моря	35
РН 9	Готувати страви з різних видів м'ясної продукції	42
РН 10	Готувати тісто та вироби з нього	42
РН 11	Готувати холодні страви та закуски	42
РН 12	Готувати солодкі страви на напої	42
Разом		**511**

Зміст

Результат навчання	Назва теми (компетентності) Зміст навчального матеріалу
РН 1	**Обробляти овочі, гриби, фрукти, ягоди, горіхоплідні та готувати напівфабрикати з них.** Ознайомлення з закладом ресторанного господарства. Знати організацію охорони праці на підприємстві, правила особистої гігієни кухаря, використання спецодягу; організацію робочого місця. Робити механічну, кулінарну обробку овочів, грибів, ягід, фруктів, горіхоплідних. Робити напівфабрикати з них.
РН 2	**Готувати страви та гарніри з овочів, грибів.** Інструктаж за змістом занять, організації робочого місця, безпеки праці. Організовувати робоче місце в соусному відділенні; користуватись спеціальним інструментом, інвентарем, посудом. Готувати страви та гарніри з варених, припущених, смажених та запечених овочів. Відпускати страви та гарніри з овочів згідно вимог.
РН 3	**Готувати страви з яєць, молока та молочних продуктів.** Інструктаж за змістом занять, організації робочого місця, безпеки праці. Робити обробку яєць та яєчних продуктів. Готувати страви з яєць, молока та молочних продуктів. Відпускати страви згідно вимог.
РН 4	**Обробляти різні види риб, продуктів моря та готувати напівфабрикати з них.** Інструктаж за змістом занять, організації робочого місця, безпеки праці. Організовувати робоче місце в м'ясо-рибному відділенні, підбирати інструмент, інвентар, посуд. Робити механічну кулінарну обробку риби та морепродуктів. Готувати котлетну та січену масу з риби ~~та~~ і напівфабрикатів з неї. Відпускати страви з риби та морепродуктів згідно ~~з~~ вимог.
РН 5	**Обробляти м'ясо, субпродукти птицю, дичину та готувати напівфабрикати з них.** Інструктаж за змістом занять, організації робочого місця, безпеки праці. Організовувати робоче місце в м'ясо-рибному відділенні, підбирати інструмент, інвентар, посуд. Робити механічну кулінарну обробку м'яса, субпродуктів, птиці та дичини. Готувати котлетну масу з м'яса та напівфабрикати з неї. Відпускати страви з м'яса, субпродуктів, птиці та дичини згідно ~~з~~ вимог.
РН 6	**Готувати бульйони, супи та соуси.** Інструктаж за змістом занять, організації робочого місця, безпеки праці. Організовувати робоче місце в соусному відділенні гарячого цеху, підбирати інструмент, інвентар, посуд. Готувати бульйони. Готувати супи заправні. Готувати пюреподібні супи. Готувати холодні супи. Готувати соуси. Відпускати бульйони, супи та соуси згідно вимог.
РН 7	**Готувати страви та гарніри з круп, бобових, макаронних виробів.** Інструктаж за змістом занять, організації робочого місця, безпеки праці. Організовувати робоче місце в соусному відділенні гарячого цеху, підбирати інструмент, інвентар, посуд. Готувати страви та гарніри з круп та бобових. Приготування страв та гарнірів з макаронних виробів (паст). Відпускати страви та гарніри з круп, бобових, макаронних виробів згідно вимог.
РН 8	**Готувати страви з риби та нерибних продуктів моря.** Інструктаж за змістом занять, організації робочого місця, безпеки праці. Організовувати робоче місце в соусному відділенні гарячого цеху, підбирати інструмент, інвентар, посуд для приготування страв з риби та нерибних продуктів моря, готувати страви з риби та нерибних продуктів моря, дотримуватись правил відпуску та температури подачі страв із риби та нерибних

	продуктів моря, правил оформлення, порціонування, подачі страв із риби та нерибних продуктів моря. Дотримуватись умов і термінів зберігання страв із риби та нерибних продуктів моря.
РН 9	**Готувати страви з різних видів м'ясної продукції.** Інструктаж за змістом занять, організації робочого місця, безпеки праці. Організовувати робоче місце в соусному відділенні гарячого цеху, підбирати інструмент, інвентар, посуд для готування страв з м'яса та м'ясних продуктів. Готувати варені, смажені, тушковані, запечені страви з різних видів м'ясної продукції. Відпускати страви з різних видів м'ясної продукції згідно вимог.
РН 10	**Готувати тісто та вироби з нього.** Інструктаж за змістом занять, організації робочого місця, безпеки праці. Організовувати робоче місце. Підбирати види інструменту, обладнання для готування тіста та виробів з нього; правила їх експлуатації. Готувати різні види прісного тіста та виробів з нього, в тому числі з різними начинками: вареників, пельменів, млинчиків. Робити підготовку борошна, яєць, рідини для замішування прісного тіста, дотримуватись правил відпуску та температури подачі виробів з прісного тіста; умов і термінів зберігання страв та кулінарних виробів з прісного тіста.
РН 11	**Готувати холодні страви та закуски.** Інструктаж за змістом занять, організації робочого місця, безпеки праці. Організовувати робоче місце. Підбирати види технологічного обладнання, виробничого інвентарю, інструменту, посуду для приготування холодних страв і закусок; дотримуватись правил підготовки сировини для виготовлення холодних страв, закусок; умов і термінів зберігання сировини для приготування холодних страв і закусок; готувати салати, холодні та гарячі закуски, холодні страви, підбирати до салатів соуси та салатні заправки; оформляти салати, овочеві закуски, холодні страви, закуски із сиру, яєць використовуючи сучасні елементи декору. Відпускати холодні страви і закуски згідно вимог.
РН 12	**Готувати солодкі страви та напої.** Інструктаж за змістом занять, організації робочого місця, безпеки праці. Організовувати робоче місце під час приготування солодких страв; підбирати виробничий інвентар, обладнання правила відбору продуктів за якістю і кількістю відповідно до технологічних вимог приготування солодких страв; визначати органолептичні показники якості солодких страв; готувати солодкі страви та напої, оформляти та подавати солодкі страви та напої різними способами згідно вимог.

Критерії оцінювання дипломної та творчої роботи

Високий рівень	12	Всі розділи дипломної та творчої роботи висвітлені у повному обсязі, з використанням додаткової літератури, без зауважень, згідно вимог. Своєчасно або достроково прорецензована викладачем. Робота має гарний естетичний вигляд і доповнена практичними завданнями. Здобувач освіти презентує своє бачення.
	11	Всі розділи дипломної та творчої роботи виконано у повному обсязі без зауважень, згідно вимог. Своєчасно або достроково прорецензована викладачами. Робота має гарний естетичний вигляд
	10	Всі розділи дипломної та творчої роботи виконано у повному обсязі, без зауважень, згідно вимог. Своєчасно або достроково прорецензована викладачами. Робота мала невеликі зауваження по одному з розділів, які своєчасно були виправлені.
Достатній рівень	9	Деякі розділи виконані з незначними порушеннями вимог, які своєчасно були виправлені. Робота має гарний естетичний вигляд.
	8	Деякі розділи виконано не в повному обсязі з незначними порушеннями вимог.
	7	Робота має значні зауваження в одному або двох розділах, які не виправлено.
Середній рівень	6	Розділи або роботу прорецензовано не у встановлені строки з порушенням вимог, відсутність ілюстративного матеріалу
	5	Розділи або роботу прорецензовано не у встановлені строки, виконано з зауваженнями, які не виправлено, відсутність ілюстративного матеріалу
	4	Робота має неестетичний вигляд, виконано з зауваженнями, які не виправлено, недотриманням термінів виконання

Критерії оцінювання знань під час захисту дипломної та творчої роботи

Високий рівень – робота виконана самостійно, завдання роботи виконані в повному об'ємі, згідно плану, розкритті та обґрунтовані всі питання.

Здобувач освіти під час захисту роботи демонструє вміння застосовувати теоретичні знання для практичного вирішення виробничих ситуацій, на запитання відповідає правильно, змістовно, логічно, послідовно, впевнено.

Достатній рівень – дипломна робота та її захист відповідають високому рівню, але допускаються неточності в оформленні роботи та у відповідях, які не змінюють сутності питання.

Середній рівень - дипломна робота та її захист відповідають достатньому рівню, але допускаються неточності в оформленні роботи, відсутність ілюстративного матеріалу, тощо; утруднення у відповідях, помилки у практичному вирішенні виробничих ситуацій.

Критерії оцінювання кваліфікаційної пробної роботи

– кінцевий результат виконання завдання;

– організація робочого місця;

– уміння та навички здобувачів освіти правильно виконувати прийоми роботи;

– уміння користуватись технічною документацією;

– застосування сучасних методів праці;

– уміння налагоджувати, обслуговувати і регулювати машини, механізми, пристрої та обладнання;

– уміння користуватися інструментами;

– дотримання правил безпеки праці;

– правильне планування роботи;

– запобігання нераціональним витратам матеріалів та енергетичних ресурсів.

Перелік тем до дипломних робіт

1. Кулінарна характеристика страв і гарнірів з варених овочів.
2. Кулінарна характеристика страв і гарнірів з тушкованих овочів.
3. Кулінарна характеристика страв і гарнірів із смажених овочів.
4. Кулінарна характеристика страв і гарнірів з овочевих мас.
5. Кулінарна характеристика запечених страв із овочів.
6. Кулінарна характеристика страв з каш.
7. Кулінарна характеристика страв з бобових та макаронних виробів.
8. Кулінарна характеристика смажених страв з риби.
9. Кулінарна характеристика страв з вареної та припущеної риби.
10. Кулінарна характеристика запечених страв з риби.

11. Кулінарна характеристика страв з рибної січеної натуральної та котлетної маси.
12. Кулінарна характеристика страв з нерибних морепродуктів.
13. Кулінарна характеристика смажених страв з м`яса.
14. Кулінарна характеристика тушкованих страв з м`яса.
15. Кулінарна характеристика запечених страв з м’яса.
16. Кулінарна характеристика страв з січеного натурального м’яса і котлетної маси.
17. Кулінарна характеристика смажених страв з птиці, дичини, кролика.
18. Кулінарна характеристика варених, припущених, тушкованих страв з птиці, кролика.
19. Кулінарна характеристика страв з яєць.
20. Кулінарна характеристика страв з сиру.
21. Кулінарна характеристика бутербродів.
22. Кулінарна характеристика салатів.
23. Кулінарна характеристика вінегретів.
24. Кулінарна характеристика салатів-коктейлів.
25. Кулінарна характеристика холодних страв і закусок з овочів.
26. Кулінарна характеристика холодних страв і закусок з м`яса і яєць.
27. Кулінарна характеристика гарячих закусок.
28. Кулінарна характеристика холодних солодких страв.
29. Кулінарна характеристика гарячих солодких страв.
30. Кулінарна характеристика холодних та гарячих напоїв.
31. Кулінарна характеристика виробів з прісного тіста.
32. Кулінарна характеристика виробів з дріжджового тіста.
33. Кулінарна характеристика різних видів піци.
34. Кулінарна характеристика борщів.
35. Кулінарна характеристика розсольників, солянок.
36. Кулінарна характеристика капусняків.
37. Кулінарна характеристика картопляних супів з різними компонентами.
38. Кулінарна характеристика прозорих супів з гарнірами.
39. Кулінарна характеристика холодних супів.

Перелік тем до творчих робіт

1. Традиційні страви української кухні.
2. Сучасні страви української кухні.
3. Обрядові страви української кухні.
4. Вплив закордонних страв на розвиток сучасної української кухні.
5. Сало – національний продукт України.
6. Борщ – національна українська страва.
7. «Галушка та лемішка – хлібу перемішка». Галушки – символ української народної кухні.
8. Технологія приготування солодких страв і напоїв стародавньої української кухні.
9. Мистецтво з ароматом кави.
10. Піца – найпопулярніша страва сучасності.
11. Тема до творчої роботи може бути визначена за власним бажанням учня.
12. Масляниця
13. Що ми знаємо про тістечка
14. Самі цікаві десерти
15. Здорове харчування
16. Масляні креми
17. Французька кухня
18. Пряничне тісто
19. Колекція кулінарних ідей, оригінальні поради, рішення, нахідки
20. Пісочне тісто
21. Італійська кухня
22. Різдвяні страви
23. Молекулярна кухня
24. Все про прянощі
25. Кулінарний словник
26. Влаштовуємо фуршет