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

2023р

**Розглянуто і схвалено** **ЗАТВЕРДЖУЮ**

на засіданні педагогічної ради В.о. директора КПЛ

Кельменецького професійного ліцею \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Ярослав ЧУРА

(Назва закладу освіти) (підпис та ПІБ)

Протокол №\_\_\_ від \_\_\_\_\_\_2023р. \_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_2023 .р

**І. Розробники :**

1. Погоріловська Я.І. – майстер в/н 14 тарифного розряду, майстер в/н 1 категорії, викладач.

2. Лащук О.В.- майстер в/н 14 тарифного розряду, майстер в/н 1 категорії, викладач.

3. Мамонова Т.М. - майстер в/н 14 тарифного розряду, майстер в/н 1 категорії, викладач.

**ІІ. Нормативно-правові документи:**

**УКАЗ ПРЕЗИДЕНТА УКРАЇНИ** № 64/2022 «Про введення воєнного стану в Україні» (УКАЗИ про продовження воєнного стану)

**Закони України**

* [Закону України "Про освіту" від 05.09.2017 № 2145-VIII;](https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/2145-19)
* [Закону України "Про професійну (професійно-технічну) освіту" від 10.02.1998 № 103/98-ВР](https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/103/98-%D0%B2%D1%80) із змінами;
* [Закон України "Про охорону дитинства" від 26.04.2001 №2402-III](https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/2402-14).

**Постанови Кабінету Міністрів України**

* [Про затвердження Порядку надання робочих місць для проходження здобувачами освіти професійно-технічних закладів освіти виробничого навчання та виробничої практики від 7 червня 1999 р. N 992;](https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/992-99-%D0%BF)
* [Про внесення змін до Порядку надання робочих місць для проходження учнями, слухачами професійно-технічних навчальних закладів виробничого навчання та виробничої практики від 26 червня 2013 р. № 503](https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/503-2013-%D0%BF#Text);
* [Про затвердження Порядку працевлаштування випускників професійно-технічних навчальних закладів, підготовка яких проводилася за державним замовленням від 27 серпня 2010 р. N 784](https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/784-2010-%D0%BF#Text);
* [Про документи про професійну (професійно-технічну) освіту державного зразка і додатки до них від 22 липня 2015 р. № 645](https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/645-2015-%D0%BF#Text);

**Накази Міністерства освіти і науки України**

* [Про затвердження Типових правил прийому до закладів професійної (професійно-технічної) освіти України від 14.05.2013 № 499](https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/z0823-13#Text);
* [Про затвердження Положення про організацію навчально-виробничого процесу у професійно-технічних навчальних закладах від 30.05.2006 № 419;](https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/z0711-06#Text)
* [Про Положення про порядок кваліфікаційної атестації та присвоєння кваліфікації особам, які здобувають професійно-технічну освіту N 201/469 від 31.12.98](https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/z0124-99#Text);
* [Про затвердження Положення про організацію роботи з охорони праці та безпеки життєдіяльності учасників освітнього процесу в установах і закладах освіти від 26.12.2017 № 1669](https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/z0100-18#Text);
* [Деякі питання реагування на випадки булінгу (цькування) та застосування заходів виховного впливу в закладах освіти від 28.12.2019 № 1646](https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/z0111-20#Text);
* [Про затвердження плану заходів, спрямованих на запобігання та протидію булінгу (цькуванню) в закладах освіти від 26 лютого 2020 р №293](https://mon.gov.ua/ua/npa/pro-zatverdzhennya-planu-zahodiv-spryamovanih-na-zapobigannya-ta-protidiyu-bulingu-ckuvannyu-v-zakladah-osviti).

**ІІІ. Загальна характеристика:**

3.1. Рівень кваліфікації: кухар 3-4 розряду;

3.2.Назва галузі: громадське харчування;

3.3. Код та назва професії: 5122, «Кухар» 3-4 розряду;

3.4. форми навчання: денна;

3.5. Кваліфікація в документі про освіту: «Кухар» 4-го розряду

3.6. Вимоги до рівня освіти осіб, які можуть розпочати навчання за цією програмою:

*3.6.1.* базова середня освіта;

*3.6.2.* повна середня освіта.

*3.*7. Сфера професійної діяльності: КВЕД ДК 009:2010 приготування та відпуск страв кулінарних виробів та напоїв.

**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 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 |
| 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 способи вирішення індивідуальних та колективних трудових спорів; * основи законодавства про захист прав споживачів. | застосовувати знання щодо:   * основних трудових прав та обов’язків  працівників; * основних нормативно-правових актів у професійній сфері, що регламентують трудову діяльність * положення, змісту, форм, строку укладання та підстав припинення  трудового договору  (контракту); * соціальних гарантій та чинного соціального захисту на підприємстві, зокрема про види та порядок надання відпусток, порядок оплати лікарняних листів, * порядку розгляду та способів вирішення індивідуальних та колективних трудових спорів; * дотримуватися законодавства про захист прав споживачів. | * Основи трудового законодавства |
| 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; * 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). | * користуватися нормативно-правовими актами щодо підприємницької діяльності; * розробляти бізнес-плани. | * Основи підприємництва |
| 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 інформації у професійній діяльності. | * використовувати інформаційно-комунікаційні засоби, технології; * здійснювати пошук інформації, її обробку, передачу та збереження у професійній діяльності. | * Інформаційні технології |

**Професійно-теоретична підготовка**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **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 aбo від постачальника | * правила приймання сировини за якістю і кількістю зі складу aбo 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 aбo 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; * правила зберігання нарізаних овочів, ягід, фруктів та грибів в свіжому, охолодженому та замороженому вигляді. | * 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 строків зберігання оброблених овочів та грибів, фруктів і ягід у свіжому, сушеному, консервованому та замороженому вигляді. | * Санітарія та гігієна * Організація виробництва та обслуговування * Охорона праці * Устаткування підприємств харчування * Технологія приготування їжі з основами товарознавства |
| **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 порядок надання відпусток; * порядок розгляду та способи вирішення індивідуальних та колективних трудових спорів; * основи законодавства про захист прав споживачів. | застосовувати знання щодо:   * основних трудових прав та обов’язків  працівників; * основних нормативно-правових актів у професійній сфері, що регламентують трудову діяльність * положення, змісту, форм, строку укладання та підстав припинення  трудового договору  (контракту); * соціальних гарантій та чинного соціального захисту на підприємстві, зокрема про види та порядок надання відпусток, порядок оплати лікарняних листів, * порядку розгляду та способів вирішення індивідуальних та колективних трудових спорів; * дотримуватися законодавства про захист прав споживачів. | * Охорона праці * Основи трудового законодавства |
| **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 робочого процесу,  організувати робоче місце | * види кухонного посуду та технологічного обладнання, виробничого інвентарю та інструменту, що використовують при приготуванні страв і гарнірів з овочів та грибів; * 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. | * підбирати інструмент, інвентар, посуд та організовувати робоче місце для приготування та відпуску страв і гарнірів з овочів та грибів; * підбирати столовий посуд для подавання страв і гарнірів з овочів та грибів; * проводити санітарну обробку столового та кухонного посуду, інструментів, інвентарю; * безпечно користуватися інструментом і обладнанням під час приготування страв і гарнірів з овочів та грибів. | * Санітарія та гігієна * Організація 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 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. | * Технологія приготування їжі з основами товарознавства |
| **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 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. | * 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; * отримувати яйця та сири зі складу aбo від постачальника; * безпечно користуватися інструментом і обладнанням під час приготування страв з яєць, молока та молочних продуктів. | * Санітарія та гігієна * Організація виробництва та обслуговування * Охорона праці * Устаткування підприємств харчування |
| **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 відпуску та контролювати вихід приготовлених страв з яєць, молока та молочних продуктів; * дотримуватись умов і термінів зберігання страв з яєць, молока та молочних продуктів. | * Санітарія та гігієна * Організація виробництва та обслуговування * Охорона праці * Устаткування підприємств харчування * Технологія приготування їжі з основами товарознавства |
| **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 стосовнокулінарної 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 робочого процесу оброблення різних видів риб, продуктів моря та приготування напівфабрикатів з них, організувати робоче місце. | * санітарні норми щодо інструментів, обладнання, посуду, робочого місця при обробці різних видів риб, продуктів моря та приготуванні напівфабрикатів з них; * 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 aбo від постачальника. | * дотримуватися санітарних норм щодо інструментів, обладнання, посуду, робочого місця при роботі з рибою, морепродуктами, напівфабрикатами; * вибирати інструмент, обладнання для оброблення риби, морепродуктів, та приготування напівфабрикатів; * дотримуватися правил безпеки праці при роботі з інструментом, обладнанням; * отримувати сировину зі складу або від постачальника. | * Санітарія та гігієна * 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 обробленої риби; * правила зберігання оброблених видів риби в охолодженому та замороженому вигляді. | * 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 механічної кулінарної обробки риби; * дотримуватись умов зберігання риби в охолодженому і замороженому вигляді. | * Технологія приготування їжі з основами товарознавства |
| **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 фарширування риби; * рецептуру та послідовність виконання технологічних операцій приготування фаршированої риби; * вимоги до якості фаршированої риби; * норми виходу фаршированої риби; * умови і терміни зберігання фаршированої риби. | * 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 фарширування риби; * визначати якість фаршированої риби; * зберігати фаршировану рибу. | * Технологія приготування їжі з основами товарознавства |
| **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 напівфабрикати з них** | **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, у тому числі іноземною мовою. | * Основи професійної термінології з іноземної мови |
| **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;3 * 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: 6розморожування, 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 м’яса різної складності | * правила відбору м'яса за якістю і кількістю відповідно до технологічних вимог приготування напівфабрикатів з м'яса різної складності; * прийоми, які використовують при приготуванні напівфабрикатів з м'яса: відбивання, маринування, шпигування; * послідовність і правила приготування великошматкових напівфабрикатів; * послідовність і правила приготування панірованих натуральних напівфабрикатів; * послідовність і правила приготування порційних і дрібношматкових натуральних напівфабрикатів; * норми виходу напівфабрикатів з м'яса; * вимоги до якості напівфабрикатів з м'яса; * 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. | * підбирати інструмент, інвентар, посуд та організовувати робоче місце для приготування напівфабрикатів з м'яса; * безпечно користуватися інструментом і обладнанням при приготуванні напівфабрикатів з м’яса; * готувати різними способами напівфабрикати з м’яса: великошматкові, порційні, дрібношматкові; * мінімізувати кількість відходів під час приготування напівфабрикатів з м’яса; * дотримуватися умов зберігання напівфабрикатів в охолодженому і замороженому вигляді; * перевіряти за органолептичними показниками якість напівфабрикатів з м’яса; * забезпечувати температурний режим і термін зберігання напівфабрикатів з м’яса в охолодженому та замороженому вигляді. | * Технологія приготування їжі з основами 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 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. | * підбирати інструмент, інвентар, посуд та організовувати робоче місце для приготування напівфабрикатів із субпродуктів; * безпечно користуватися інструментом і обладнанням при приготуванні напівфабрикатів із субпродуктів; * проводити механічну кулінарну обробку субпродуктів; * готувати різними способами напівфабрикати із субпродуктів; * мінімізувати кількість відходів під час приготування напівфабрикатів із субпродуктів; * дотримуватися умов зберігання напівфабрикатів із субпродуктів в охолодженому і замороженому вигляді; * перевіряти за органолептичними показниками якість напівфабрикатів із субпродуктів; * забезпечувати температурний режим і термін зберігання напівфабрикатів із субпродуктів в охолодженому та замороженому вигляді. | * Санітарія та гігієна * Організація виробництва та обслуговування * Охорона праці * Устаткування підприємств харчування * Технологія 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; * 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. | * готувати натуральну січену та котлетну масу з м’яса, дотримуючись рецептури та послідовності технологічного процесу; * готувати напівфабрикати з натуральної січеної та котлетної маси із м’яса, дотримуючись рецептури та послідовності технологічного процесу; * мінімізувати кількість відходів під час приготування натуральної січеної та котлетної маси із м’яса та напівфабрикатів з них; * контролювати вихід напівфабрикатів з натуральної січеної та котлетної маси із м’яса; * перевіряти за органолептичними показниками якість котлетної маси з натуральної січеної та котлетної маси із м’яса та напівфабрикати з них; * дотримуватись умов і термінів зберігання натуральної січеної та котлетної маси із м’яса та напівфабрикатів з них. | * Устаткування підприємств харчування * Технологія приготування їжі з основами товарознавства * 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 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. | * визначати види птиці; * перевіряти та визначати якість охолоджених і заморожених цілих та окремих частин птиці; * виконувати механічну кулінарну обробку птиці: розморожування, промивання, обсушування, обсмалювання, видалення голів, ший і ніжок, потрошіння, доочищення, заправка різними способами; * застосовувати та правильно експлуатувати технологічне обладнання, виробничий інвентар та інструмент при механічній кулінарній обробці птиці; * дотримуватися правил охорони праці при механічній кулінарній обробці птиці. | * Технологія приготування їжі з основами товарознавства * Організація виробництва та обслуговування * Устаткування підприємств харчування |
| **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 використання. | * підбирати інструмент, інвентар, посуд та організовувати робоче місце для приготування напівфабрикатів з птиці; * безпечно користуватися інструментом і обладнанням при приготуванні напівфабрикатів з птиці; * готувати різними способами напівфабрикати з птиці: великошматкові, порційні, дрібношматкові; * мінімізувати кількість відходів під час приготування напівфабрикатів з птиці; * дотримуватися умов зберігання напівфабрикатів в охолодженому і замороженому вигляді; * перевіряти за органолептичними показниками якість напівфабрикатів з птиці; * забезпечувати температурний режим і термін зберігання напівфабрикатів з птиці в охолодженому та замороженому вигляді. | * Технологія приготування їжі з основами товарознавства |
| **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 органолептичними показниками якість напівфабрикатів із субпродуктів; * забезпечувати температурний режим і термін зберігання напівфабрикатів із субпродуктів в охолодженому та замороженому вигляді. | * Організація виробництва та обслуговування * Устаткування підприємств харчування * Технологія приготування їжі з основами товарознавства |
| **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 різних видів м’ясної продукції та виготовлення котлетної маси з неї. | * застосовувати способи енергоефективного використання матеріалів та ресурсів у процесі механічної кулінарної обробки та приготування м’яса; * дотримуватись правил сортування сміття та утилізації відходів після обробки різних видів м’ясної продукції та виготовлення котлетної маси з неї. | * Основи екології та енергозбереження * Санітарія та гігієна |
| **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: заправних, пюреподібних, холодних та різних, їх відпуск | * правила відбору інгредієнтів за якістю та кількістю відповідно до технологічних вимог приготування бульйонів, супів та соусів; * рецептуру та послідовність виконання технологічних операцій приготування бульйонів, відварів, пасеровок, супів та соусів; * органолептичні показники якості приготовлених бульйонів, супів та соусів; * методи виправлення недоліків, які можуть виникнути при приготуванні бульйонів, супів та соусів; * способи мінімізації кількості відходів при приготуванні бульйонів, супів; * правила підбору столового посуду для подавання супів; * правила порціонування, відпуску, температури подачі бульйонів, супів та соусів; * умови і терміни зберігання бульйонів, супів та соусів. | * дотримуватись рецептури та послідовності виконання технологічних операцій приготування бульйонів, супів та соусів; * мінімізувати кількість відходів при приготуванні бульйонів, супів та соусів; * перевіряти, за органолептичними показниками якість приготовлених бульйонів, супів та соусів; * дотримуватися умов і 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, холодних та різних; * дотримуватись умов і термінів зберігання супів: заправних, пюреподібних, холодних та різних. | * Організація виробництва та обслуговування * Технологія приготування їжі з основами товарознавства |
| **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. * правила підбору столового посуду для подавання страв з круп, макаронних виробів, бобових та консервів і концентратів; * вимоги охорони праці при експлуатації обладнання та устаткування, що використовують під час приготування страв і гарнірів з круп, бобових, макаронних виробів; * правила санітарної обробки кухонного посуду, інструментів, інвентарю, їх маркування та використання у процесі приготування страв і гарнірів з круп, бобових, макаронних виробів. | * підбирати інструмент, інвентар, посуд та організовувати робоче місце для приготування страв і гарнірів з круп, бобових, макаронних виробів; * безпечно користуватися інструментом і обладнанням під час приготування страв і гарнірів з круп, бобових, макаронних виробів; * проводити санітарну обробку столового та кухонного посуду, інструментів, інвентарю. | * Санітарія та гігієна * Організація виробництва та обслуговування * Охорона праці * Устаткування підприємств харчування |
| **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 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. | * готувати крупи, макаронні вироби, бобові та консерви і концентрати до теплової обробки; * варити бобові, каші різної консистенції, макаронні вироби зливним і незливним способом; * готувати страви з каш, бобових та макаронних виробів; * дотримуватись рецептури та послідовності виконання технологічних операцій приготування страв з круп, макаронних виробів, бобових та консервів і концентратів; * мінімізувати кількість відходів при приготуванні страв з круп, макаронних виробів, бобових та консервів і концентратів; * порціонувати та відпускати страви з круп, макаронних виробів, бобових та консервів і концентратів; * перевіряти за органолептичними показниками якість страв з круп, макаронних виробів, бобових та консервів і концентратів; * дотримуватися умов і термінів зберігання страв з круп, макаронних виробів, бобових та консервів і концентратів. | * Технологія приготування їжі з основами товарознавства |
| **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 нерибних продуктів моря** | **КК 1.** Комунікативна компетентність | * професійну лексику та термінологію щодо приготування страв з риби та нерибних продуктів моря, у тому числі іноземною мовою. | * застосовувати професійну лексику та термінологію щодо приготування страв з риби та нерибних продуктів моря, у тому числі іноземною мовою. | * Основи професійної термінології з 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; * 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. | * розрахувати кількість інгредієнтів відповідно до кількості порцій; * визначити необхідні спеції для отримання смакових властивостей; * дотримуватись рецептури та послідовності виконання технологічних операцій приготування страв із риби та нерибних продуктів моря; * перевіряти, за органолептичними показниками якість страв із риби та нерибних продуктів моря; * підбирати столовий посуд для подавання страв із риби та нерибних продуктів моря; * порціонувати страви із риби та нерибних продуктів моря; * дотримуватись правил відпуску та температури подачі страв із риби та нерибних продуктів моря; * перевіряти вихід готових страв із риби та нерибних продуктів моря; * дотримуватись умов і термінів зберігання страв із риби та нерибних продуктів моря. | * Технологія приготування їжі з основами товарознавства |
| **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 приготування страв із риби та нерибних продуктів моря. | * Основи екології та енергоефективності |
| **РН 9. Готувати страви з різних видів м’ясної продукції** | **КК 1.** Комунікативна компетентність | * професійну лексику та термінологію, у тому числі іноземною мовою, щодо приготування страв з різних видів м’ясної продукції. | * застосовувати професійну лексику та термінологію, у тому числі іноземною мовою щодо приготування страв з різних видів м’ясної продукції. | * 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 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; * 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. | * розрахувати кількість інгредієнтів відповідно до кількості порцій; * визначити необхідні спеції для отримання смакових властивостей; * дотримуватись рецептури та послідовності виконання технологічних операцій приготування страв із м'яса, м'ясної котлетної та січеної маси, субпродуктів; * підбирати до страв соуси, гарніри; * перевіряти, за органолептичними показниками якість страв із м'яса, м'ясної котлетної та січеної маси, субпродуктів; * підбирати столовий посуд для подавання страв із м'яса, м'ясної котлетної та січеної маси, субпродуктів; * порціонувати страви із м'яса, м'ясної котлетної та січеної маси, субпродуктів; * оформлювати страви, використовуючи елементи сучасного декору; * дотримуватись правил відпуску та температури подачі страв; * перевіряти вихід готових страв; * дотримуватись умов і термінів зберігання страв; * безпечно користуватися інструментом і обладнанням під час приготування страв; * дотримуватись рецептури та послідовності виконання технологічних операцій приготування страв із птиці; * перевіряти, за органолептичними показниками якість страв із птиці; * підбирати столовий посуд для подавання страв із птиці; * 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. | * Технологія приготування їжі з основами товарознавства * Організація виробництва та обслуговування |
| **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 видів м’ясної продукції. | * Основи екології та енергоефективності |
| **РН 10. Готувати тісто та вироби з нього** | **КК 1.** Комунікативна компетентність | * професійну лексику та термінологію, у тому числі іноземною мовою, стосовновиготовлення 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 aбo 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 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. | * визначати види та якість борошна; * застосовувати поліпшувачі для зміни клейковини борошна; * готувати тісто відповідно до послідовності виконання технологічних операцій приготування прісного тіста для вареників, пельменів, локшини, пасти, млинчиків тощо; * дотримуватись рецептури; * мінімізувати кількість відходів при приготуванні прісного тіста; * перевіряти за органолептичними показниками якість приготовленого прісного тіста; * дотримуватися умов і терміну зберігання прісного тіста. * дотримуватись рецептури та послідовності виконання технологічних операцій приготування напівфабрикатів та виробів з прісного тіста; * готувати страви та кулінарні вироби з прісного тіста та 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. | * Технологія приготування їжі з основами товарознавства |
| **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 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; * рецептуру та послідовність виконання технологічних операцій приготування виробів з опарного дріжджового тіста: штучних, порційних, багатопорційних. | * організовувати робоче місце під час приготування безопарного дріжджового тіста та виробів з нього; * підбирати виробничий інвентар, обладнання, безпечно користуватися ним під час приготування безопарного дріжджового тіста та виробів з нього; * підбирати столовий посуд для подавання виробів з дріжджового тіста; * підбирати сировину для приготування дріжджового тіста та виробів з нього; * підбирати сировину для приготування фаршів та начинок; * перевіряти за органолептичними показниками якість сировини для приготування дріжджового тіста та виробів з нього; * готувати безопарне дріжджове тісто та вироби з нього: штучні, порційні, багатопорційні; * готувати фарші та начинки для виробів з дріжджового тіста; * мінімізувати кількість відходів при приготуванні дріжджового тіста та виробів з нього; * оформляти та відпускати виробів з дріжджового тіста; * перевіряти за органолептичними показниками якість виробів з дріжджового тіста; * перевіряти вихід готових виробів з дріжджового тіста; * дотримуватись умов і термінів зберігання виробів з дріжджового тіста; * готувати опарне дріжджове тісто та вироби з нього: штучні, порційні, багатопорційні; * оформляти та відпускати вироби з дріжджового тіста; * перевіряти вихід готових виробів з дріжджового тіста; * дотримуватись умов і термінів зберігання виробів з дріжджового тіста. | * Організація виробництва та обслуговування * Технологія приготування їжі з основами товарознавства |
| **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, стосовноприготування 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; * 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. | * підбирати сировину для холодних страв, закусок із сиру, яєць; * готувати сировину для холодних страв, закусок із сиру, яєць; * перевіряти за органолептичними показниками якість сировини для холодних страв, закусок із сиру, яєць; * готувати салати, овочеві закуски, холодні страви, закуски із сиру, яєць; * оформляти, порціонувати та відпускати салати, овочеві закуски, холодні страви, закуски із сиру, яєць; * підбирати до салатів соуси та салатні заправки; * оформляти салати, овочеві закуски, холодні страви, закуски із сиру, яєць використовуючи сучасні елементи декору; * перевіряти органолептичним методом якість салатів, овочевих закусок, холодних страв, закусок із сиру, яєць; * підбирати столовий посуд для подавання салатів, овочевих закусок, холодних страв, закусок із сиру, яєць; * порціонувати салати, овочеві закуски, холодні страви, закуски із сиру, яєць; * перевіряти вихід готових страв; * дотримуватись умов і термінів зберігання салатів, овочевих закусок, холодних страв, закусок із сиру, яєць. | * Організація виробництва та обслуговування * Технологія приготування їжі з основами товарознавства |
|  | **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; * правила порціонування та відпуску 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; * 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. | * Технологія приготування їжі з основами товарознавства * Організація виробництва та обслуговування |
|  | **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 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. | * організовувати робоче місце для приготування холодних страв та закусок з м’яса, птиці та субпродуктів; * підбирати виробничий інвентар, обладнання, безпечно користуватися ним під час приготування холодних страв та закусок з м’яса, птиці та субпродуктів; * підбирати столовий посуд для подавання холодних страв та закусок з м’яса, птиці та субпродуктів; * підбирати сировину для приготування холодних страв з м’яса, птиці та субпродуктів; * перевіряти за органолептичними показниками якість сировини для холодних страв та закусок з м’яса, птиці та субпродуктів; * готувати холодні страви та закуски з м’яса, птиці та субпродуктів; * мінімізувати кількість відходів при приготуванні холодних страв та закусок з м’яса, птиці та субпродуктів; * оформляти, порціонувати та відпускати холодні страви та закуски з м’яса, птиці та субпродуктів, використовуючи сучасні елементи декору; * перевіряти за органолептичними показниками якість холодних страв та закусок з м’яса, птиці та субпродуктів; * перевіряти вихід готових страв; * дотримуватись умов і термінів зберігання холодних страв та закусок з м’яса, птиці та субпродуктів. | * Організація виробництва та обслуговування * Технологія приготування їжі з основами товарознавства |
|  | **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, стосовноприготування 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 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. | * організовувати робоче місце під час приготування солодких страв; * підбирати виробничий інвентар, обладнання, безпечно користуватися ним під час приготування солодких страв; * підбирати столовий посуд для подавання солодких страв; * підбирати сировину для приготування солодких страв; * перевіряти за органолептичними показниками якість сировини для солодких страв; * готувати солодкі страви відповідно до рецептури; * мінімізувати кількість відходів при приготуванні солодких страв; * оформляти, порціонувати та відпускати солодкі страви, використовуючи сучасні елементи декору; * перевіряти за органолептичними показниками якість солодких страв; * перевіряти вихід готових страв; * дотримуватись умов і термінів зберігання солодких страв. | * Організація виробництва та обслуговування * Технологія приготування їжі з основами товарознавства |
|  | **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 вимог приготування напоїв; * рецептуру та послідовність виконання технологічних операцій приготування напоїв; * органолептичні показники якості напоїв; * правила порціонування напоїв; * способи подавання напоїв. | * організовувати робоче місце для приготування напоїв; * підбирати виробничий інвентар, обладнання, безпечно користуватися ним під час приготування напоїв; * підбирати посуд для подавання напоїв; * підбирати сировину для приготування напоїв; * перевіряти за органолептичними показниками якість сировини для приготування напоїв; * готувати напої відповідно до рецептури; * порціонувати та відпускати напої; * перевіряти за органолептичними показниками якість напоїв; * перевіряти вихід напоїв. | * Організація виробництва та обслуговування * Устаткування підприємств харчування * Технологія приготування їжі з основами товарознавства |
|  | **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 енергозберееження |
|  | **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; * 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). | * користуватися нормативно-правовими актами щодо підприємницької діяльності; * розробляти бізнес-плани. | * Основи підприємництва |

**Перелік освітніх компонентів (навчальних предметів) та навантаження**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **№** | **Розділи** | **Всього**  **годин** | **З них л/п** | **РН1** | **РН2** | **РН3** | **РН4** | **РН5** | **РН6** | **РН7** | **ІІІ**  **розр** | **РН8** | **РН9** | **РН10** | **РН11** | **РН12** | **IV розр.** |
| **ІІІ 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** |

**ПРОФЕСІЙНО-ТЕОРЕТИЧНА ПІДГОТОВКА**

ТИПОВА НАВЧАЛЬНА ПРОГРАМА З ПРЕДМЕТА

**«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** |
| **Разом** | | **92** | **26** |

**Зміст навчальної програми**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Результат навчання** | **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 1.1 | Хімічний склад і харчова цінність овочів, їх класифікація. | 1 |  |
| РН 1.2 | Бульбоплоди та коренеплоди: види, хімічний склад і харчова цінність, вимоги до якості, механічна кулінарна обробка, процент відходів, умови зберігання, використання. | 1 |  |
| РН 1.3 | Капустяні, салатно-шпинатні овочі: види, хімічний склад і харчова цінність, вимоги до якості.  Механічна кулінарна обробка, процент відходів, умови зберігання, використання. | 1 |  |
| РН 1.4 | Цибулеві, пряні (зелень), десертні овочі: види, хімічний склад і харчова цінність, вимоги до якості, механічна кулінарна обробка, процент відходів, умови зберігання, використання. | 1 |  |
| РН 1.5 | Плодові овочі: види, хімічний склад і харчова цінність, вимоги до якості, механічна кулінарна обробка, процент відходів, умови зберігання, використання. | 1 |  |
| РН 1.6 | Фрукти: види, хімічний склад і харчова цінність, вимоги до якості, механічна кулінарна обробка, процент відходів, умови зберігання, використання. | 1 |  |
| РН 1.7 | Ягоди: види, хімічний склад і харчова цінність, вимоги до якості, механічна кулінарна обробка, процент відходів, умови зберігання, використання. | 1 |  |
| РН 1.8 | Горіхоплідні: види, хімічний склад і харчова цінність, вимоги до якості, механічна кулінарна обробка, процент відходів, умови зберігання, використання. | 1 |  |
| РН 1.9 | Гриби: види, хімічний склад і харчова цінність, вимоги до якості.  Механічна кулінарна обробка, процент відходів, умови зберігання, використання. | 1 |  |
| РН 1.10 | Напівфабрикати з овочів, овочеві консерви. Нарізання овочів: значення, методи, прийоми, прості форми нарізки, використання. | 1 |  |
| РН 1.11  РН 1.12 | **Лабораторно- практична робота 1**  Прості форми нарізання бульбоплодів та коренеплодів. Відпрацювання методів і прийомів. |  | **2** |
| РН 1.13  РН 1.14 | **Лабораторно- практична робота 2**  Прості форми нарізання капустяних та цибулевих овочів. Відпрацювання методів і прийомів. |  | **2** |
| РН 1.15  РН 1.16 | **Лабораторно- практична робота 3**  Прості форми нарізання плодових овочів та фруктів. Відпрацювання методів і прийомів. |  | **2** |
| **РН 2** | **Приготування страв та гарнірів з овочів, грибів** | **12** | **2** |
| РН 2.1 | Значення страв з овочів в харчуванні. Класифікація страв з овочів за способом теплової обробки. | 1 |  |
| РН 2.2 | Процеси, що проходять в овочах під час теплової обробки. Заходи по збереженню вітаміну С. | 1 |  |
| РН 2.3 | Загальні правила варіння та припускання овочів, відсоток втрат. | 1 |  |
| РН 2.4 | Технологія приготування та відпуск картоплі відвареної, картопляного пюре, капусти відвареної, овочів припущених та ін. Вимоги до якості страв. | 1 |  |
| РН 2.5 | Загальні правила смаження овочів, відпуск, вимоги до якості, відсоток втрат. | 1 |  |
| РН 2.6 | Технологія приготування страв: картопля смажена основним способом з сирої та відвареної, картопля смажена в жирі (фрі), кабачки, баклажани, перець, помідори, гарбузи, цибуля смажені та ін. Відсоток втрат. | 1 |  |
| РН 2.7 | Загальні правила запікання овочів, відпуск, вимоги до якості, відсоток втрат. | 1 |  |
| РН 2.8 | Гарніри. Поняття про основний, додатковий, простий, комбінований, складний гарнір. | 1 |  |
| РН 2.9 | Загальні правила приготування тушкованих страв з грибів. | 1 |  |
| РН 2.10 | Загальні правила приготування запечених страв з грибів. | 1 |  |
| РН 2.11  РН 2.12 | **Лабораторно- практична робота 4**  Технологія приготування страв з овочів :відварні, припущені, смажені, запечені. |  | **2** |
| **РН 3** | **Приготування страв з яєць, молока та молочних продуктів** | **8** | **2** |
| РН 3.1 | Будова та хімічний склад яйця. Види яєць за строками зберігання та категоріями. | 1 |  |
| РН 3.2 | Яєчні продукти, їх асортимент. Механічна кулінарна обробка яєць, яєчних продуктів. | 1 |  |
| РН 3.3 | Значення страв з яєць у харчуванні. | 1 |  |
| РН 3.4 | Загальні правила теплової обробки яєць. Процеси, що відбуваються в яйцях під час теплової обробки. | 1 |  |
| РН 3.5 | Технологія приготування та відпуск страв з яєць: яйця варені. Вимоги до якості. | 1 |  |
| РН 3.6 | Яєчня (різновиди приготування та відпуску). Вимоги до якості. | 1 |  |
| РН 3.7  РН 3.8 | **Лабораторно- практична робота 5**  Технологія приготування страв з яєць: відварних, яєчень. |  | **2** |
| **РН 4** | **Обробляти різні види риб, продуктів моря та готувати напівфабрикати з них** | **14** | **4** |
| РН 4.1 | Хімічний склад і харчова цінність риби. | 1 |  |
| РН 4.2 | Класифікація риби. Вимоги до якості риби. | 1 |  |
| РН 4.3 | Характеристика родин риб: коропових, оселедцевих, окуневих, з хрящовим скелетом (осетрових). | 1 |  |
| РН 4.4 | Характеристика лососевих, камбалових, скумбрієвих, тріскових та інших видів. | 1 |  |
| РН 4.5 | Механічна кулінарна обробка риби з лускою. Розбирання риби з лускою. | 1 |  |
| РН 4.6 | Особливості механічної кулінарної обробки інших видів риб. Особливості розбирання інших видів риб. Відсоток відходів. | 1 |  |
| РН 4.7 | Види паніровок та їх призначення. | 1 |  |
| РН 4.8 | Технологія приготування котлетної маси з риби . | 1 |  |
| РН 4.9 | Приготування напівфабрикатів з котлетної маси риби: котлети, биточки, тюфтельки, рулет та ін. | 1 |  |
| РН 4.10 | Вихід напівфабрикатів, їх формування та панірування. | 1 |  |
| РН 4.11  РН 4.12 | **Лабораторно- практична робота 6**  Розбирання риби з лускою.Відпрацювання методів і прийомів при розбирання риби на філе, порційні шматочки – кругляки. |  | 2 |
| РН 4.13  РН 4.15 | **Лабораторно- практична робота 7**  Технологія приготування котлетної маси з риби. Відпрацювання методів та прийомів при приготуванні н/ф з котлетної маси риби. |  | 2 |
| **РН 5** | **Обробляти м'ясо, субпродукти, птицю, дичину та готувати напівфабрикати з них** | **18** | **4** |
| РН 5.1 | Хімічний склад і харчова цінність м'яса. Тканини м'яса. | 1 |  |
| РН 5.2 | Класифікація м'яса за видами тварин, віком, вгодованістю, термічним станом. Вимоги до якості охолодженого та замороженого м'яса. | 1 |  |
| РН 5.3 | Технологічний процес обробки м’яса. | 1 |  |
| РН 5.4 | Кулінарне призначення частин. | 1 |  |
| РН 5.5 | Приготування великошматкових порційних н/ф . | 1 |  |
| РН 5.6 | Приготування дрібно шматкових н/ф. | 1 |  |
| РН 5.7 | Технологія приготування котлетної маси та напівфабрикатів: котлети, биточки, тюфтельки, зрази, рулет та ін. | 1 |  |
| РН 5.8 | Вихід напівфабрикатів, вимоги до якості. | 1 |  |
| РН 5.9 | Хімічний склад сільськогосподарської птиці, дичини, класифікація за видом, вгодованістю, термічним станом та обробкою, вимоги до якості. | 1 |  |
| РН 5.10 | Технологічний процес обробки птиці, дичини. | 1 |  |
| РН 5.11 | Приготування н/ф зсільськогосподарської птиці. | 1 |  |
| РН 5.12 | М'ясні субпродукти: види, харчова цінність, класифікація, коротка характеристика. | 1 |  |
| РН 5.13 | Механічна кулінарна обробка. | 1 |  |
| РН 5.14 | Приготування н/ф з субпродуктів. | 1 |  |
| РН 5.15  РН 5.16 | **Лабораторно- практична робота 8**  Технологія приготування н/ф великошматкових порційних та дрібношматкових, котлетної маси . Відпрацювання методів та прийомів при приготуванні н/ф з м’яса, та з котлетної маси. |  | **2** |
| РН 5.17  РН 5.18 | **Лабораторно- практична робота 9**  Механічна кулінарна обробка птиці та субпродуктів. Відпрацювання методів та прийомів при приготування н/ф з птиці та субпродуктів. |  | **2** |
| **РН 6** | **Готувати бульйони, супи та соуси** | **16** | **6** |
| РН 6.1 | Технологія приготування бульйонів для перших страв: м’ясо-кісткового, м’ясного, бульйону з птиці, рибного. Технологія приготування відварів: з грибів, з овочів, з круп, з бобових і макаронних виробів. | 1 |  |
| РН 6.2 | Харчова цінність супів, класифікація, умови зберігання, порядок і норми відпускання. Технологія приготування овочевої пасеровки. | 1 |  |
| РН 6.3 | Заправні супи, характеристика, класифікація.  Загальні правила приготування. | 1 |  |
| РН 6.4 | Технологія приготування та відпуск супів картопляних з крупою, бобовими, макаронними виробами, супів з різних овочів та ін.  Вимоги до якості супів. | 1 |  |
| РН 6.5 | Хімічний склад, класифікація, асортимент та характеристика молока, вершків, молочних консервів (молоко згущене, сухе), молочнокислих продуктів.  Вимоги до якості, використання. | 1 |  |
| РН 6.6 | Технологія приготування, відпуск, вимоги до якості молочних супів: з крупою, макаронними виробами. | 1 |  |
| РН 6.7 | Значення соусів в харчуванні людини їх класифікація. | 1 |  |
| РН 6.8 | Сировина і н/ф для приготування соусів. | 1 |  |
| РН 6.9 | Технологія приготування соусів6 білого, м’ясного і рибного. | 1 |  |
| РН 6.10 | Соуси грибні молочні і сметанні. | 1 |  |
| РН 6.11  РН 6.12 | **Лабораторно- практична робота 10**  Технологія приготування бульйонів та відварів. Відпрацювання методів та прийомів. |  | 2 |
| РН 6.13  РН 6.14 | **Лабораторно- практична робота 11**  Технологія приготування супів. Відпрацювання методів та прийомів. |  | 2 |
| РН 6.15  РН 6.16 | **Лабораторно- практична робота 12**  Технологія приготування соусів. Відпрацювання методів та прийомів. |  | 2 |
| **РН 7** | **Готувати страви і гарніри з круп, бобових, макаронних виробів** | **8** | **2** |
| РН 7.1 | Будова та хімічний склад зерна злакових. | 1 |  |
| РН 7.2 | Крупи: види, асортимент, харчова цінність, вимоги до якості, механічна кулінарна обробка, умови зберігання, використання. | 1 |  |
| РН 7.3 | Бобові: види, асортимент, харчова цінність, вимоги до якості, механічна кулінарна обробка, умови зберігання, використання. | 1 |  |
| РН 7.4 | Макаронні вироби: асортимент, харчова цінність, вимоги до якості, механічна кулінарна обробка, умови зберігання, використання. | 1 |  |
| РН 7.5 | Значення страв з круп. Способи варіння та відсоток приварку каш різної консистенції. Розрахунок води та круп. Процеси, що проходять в кашах при варінні. Відпуск каш, вимоги до якості, бракераж готових страв. | 1 |  |
| РН 7.6 | Загальні правила варіння бобових та макаронних виробів, відсоток привару.  Приготування та відпуск макаронів відварених: з жиром, з сметаною, з сиром; бобових відварених - різні способи відпуску. Відсоток приварку. | 1 |  |
| РН 7.7  РН 7.8 | **Лабораторно- практична робота 13**  Технологія приготування страв з круп, бобових та макаронних виробів. |  | 2 |
| **Разом** | | **92** |  |

**ПРОФЕСІЙНО-ТЕОРЕТИЧНА ПІДГОТОВКА**

**Навчальна програма з освітнього компоненту**

**«Основи професійної етики, етикету, психології»**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 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»**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 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»**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 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 вмітизастосовувати 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 вмітизастосовувати 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 вмітизастосовувати 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»**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 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** |  |

**Навчальна програма з освітнього компоненту**

**«Основи енергоефективності»**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 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»**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 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 |

**Навчальна програма з освітнього компоненту**

**«Організація виробництва та обслуговування»**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **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** |
| **Разом** | | **30** |

Зміст навчальної програми

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Результати навчання** | **Назва теми (компетентності)** | **Кількість годин** |
| **РН 1** | **Обробка овочів, грибів, фруктів, ягід, горіхоплідних та приготування напівфабрикатів з них** | **6** |
| РН 1.1 | Організація зберігання продуктів | 1 |
| РН 1.2 | Режим і способи зберігання | 1 |
| РН 1.3 | Організація тарного господарства | 1 |
| РН 1.4 | Призначення і класифікація тари. Вимоги до тари | 1 |
| РН 1.5 | Організація роботи овочевого цеху | 1 |
| РН 1.6 | Правила санітарії обробки кухонного посуду, інструментів, інвентарю. Їх маркування та використання | 1 |
| **РН 2** | **Приготування страв та гарнірів з овочів, грибів** | **4** |
| РН 2.1 | Організація виробництва других страв, соусів і гарнірів | 1 |
| РН 2.2 | Розміщення обладнання, правила підбору столового посуду для подавання страв і гарнірів з овочів та грибів | 1 |
| РН 2.3 | Столовий посуд та інвентар в соусному відділенні | 1 |
| РН 2.4 | Правила санітарної обробки столового посуду та інвентарю. Їх маркування та використання | 1 |
| **РН 3** | **Приготування страв з яєць, молока та молочних продуктів** | **4** |
| РН 3.1 | Організація робочих місць для приготування страв з яєць, молока та молочних продуктів | 1 |
| РН 3.2 | Види кухонного посуду для приготування страв з яєць, молока та молочних продуктів | 1 |
| РН 3.3 | Правила підбору столового посуду для подавання страв з яєць та сиру. | 1 |
| РН 3.4 | Види матеріалів з яких виготовляється столовий посуд для приготування та відпуску страв з яєць, молока та молочних продуктів | 1 |
| **РН 4** | **Обробляти різні види риб, продуктів моря та готувати напівфабрикати з них** | **4** |
| РН 4.1 | Організація роботи риби, продуктів моря | 1 |
| РН 4.2 | Організація робочого місця для оброблення різних видів риб, продуктів моря та приготування н/ф з них | 1 |
| РН 4.3 | Особливості роботи рибного цеху | 1 |
| РН 4.4 | Підбір інструменту, інвентарю для обробки риби та приготування н/ф з неї | 1 |
| **РН 5** | **Обробляти м'ясо, субпродукти, птицю, дичину та готувати напівфабрикати з них** | **6** |
| РН 5.1 | Організація роботи м’ясного цеху | 1 |
| РН 5.2 | Підбір інструментів, інвентарю, устаткування для обробки м’яса | 1 |
| РН 5.3 | Організація робочих місць для приготування н/ф великошматкових, порційних, дрібношматкових з свинини та яловичини. | 1 |
| РН 5.4 | Організація робочих місць для приготування н/ф з котлетної маси | 1 |
| РН 5.5 | Організація робочих місць для приготування н/ф з птиці і субпродуктів | 1 |
| РН 5.6 | Зберігання напівфабрикатів. | 1 |
| **РН 6** | **Готувати бульйони, супи та соуси** | **4** |
| РН 6.1 | Організація роботи гарячого цеху | 1 |
| РН 6.2 | Підбір інструментів, інвентарю, устаткування для гарячого цеху | 1 |
| РН 6.3 | Організація роботи супового відділення | 1 |
| РН 6.4 | Організація виробництва других страв, соусів і гарнірів | 1 |
| **РН 7** | **Готувати страви і гарніри з круп, бобових, макаронних виробів** | **2** |
| РН 7.1 | Організація робочих місць при приготуванні страв та гагнірів з круп, бобових та макаронних виробів. | 1 |
| РН 7.2 | Підбір інструментів, інвентарю, устаткування для приготування страв та гарнірів з круп, бобових та макаронних виробів. | 1 |
| **Разом** | | **30** |

**ПРОФЕСІЙНО-ТЕОРЕТИЧНА ПІДГОТОВКА**

ТИПОВА НАВЧАЛЬНА ПРОГРАМА З ПРЕДМЕТА

**«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** |
| **Разом** | | **168** |

**Зміст навчальної програми**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Код теми** | **Назва теми (компетентності)** | **Кількість годин** |
| **РН 1** | **Обробка овочів, грибів, фруктів, ягід, горіхоплідних та приготування напівфабрикатів з них** | **24** |
| РН 1.1 | Вступне заняття. Ознайомлення із закладом ресторанного господарства. Інструктажі з безпеки праці та пожежної безпеки на виробництві ( в кухні – лабораторії). Ознайомлення з цехом для миття столового і кухонного посуду. Правила використання, зберігання та санітарні вимоги до посуду. | 6 |
| РН 1.2 | Організація робочих місць в овочевому цеху. Підбір обладнання, інвентарю, інструменту, посуду. Первинна обробка овочів: бульбоплодів , коренеплодів та капустяних. Нарізування овочів простим способом, кулінарне використання.. | 6 |
| РН 1.3 | Обробка салатних, прянних, десертних, цибулевих, плодових овочів. Форми нарізання та кулінарне використання. | 6 |
| РН 1.4 | Обробка грибів , фруктів, ягід. Способи нарізування , кулінарне використання. Способи та строки зберігання. | 6 |
| **РН 2** | **Приготування страв та гарнірів з овочів, грибів** | **18** |
| РН 2.1 | Інструктаж за змістом занять. Організація робочого місця, безпека праці. Приготування страв і гарнірів з варених : картопля відварна, картопляне пюре, капуста відварна; та припущених овочів морква в молочному соусі, буряк у сметанному соусі, овочі припущені в молочному або сметанному соусі. | 6 |
| РН 2.2 | Приготування страв і гарнірів з смажених овочів: картопля смажена (з сирої), картопля смажена (з вареної), картопля смажена у фритюрі, капуста смажена. | 6 |
| РН 2.3 | Приготування страв і гарнірів з запечених овочів та грибів: картопля запечена, і ін.; та тушкованих : капуста тушкована, гриби в сметанному соусі, картопля тушкована з цибулею і томатами. Вимоги до якості та терміни зберігання. | 6 |
| **РН 3** | **Приготування страв з яєць, молока та молочних продуктів** | **18** |
| РН 3.1 | Інструктаж за змістом занять. Організація робочого місця, безпека праці. Обробка яєць та яєчних продуктів. Варіння яєць в шкаралупі. | 6 |
| РН 3.2 | Приготування яєць смажених: яєчня натуральна, яєчня з цибулею, яєчня з томатами, яєчня з салом. Відпуск. Вимоги до якості. | 6 |
| РН 3.3 | Підготовка молока та молочних продуктів для приготування супів. Приготування супів молочних з крупою, макаронними виробами. Відпуск. Вимоги до якості. | 6 |
| **РН 4** | **Обробляти різні види риб, продуктів моря та готувати напівфабрикати з них** | **24** |
| РН 4.1 | Інструктаж за змістом занять. Організація робочого місця, безпека праці. Робота із Збірником рецептур. Розморожування риби, первинна обробка риби з лускою, без луски, пластування риби. Особливості механічної кулінарної обробки інших видів риб. | 6 |
| РН 4.2 | Приготування рибних н/ф для варіння та припускання. Вимоги до якості. Терміни зберігання. | 6 |
| РН 4.3 | Приготування рибних н/ф для смаження, тушкування та запікання. Вимоги до якості. Терміни зберігання. | 6 |
| РН 4.4 | Приготування котлетної маси з риби та н\ф з неї: котлети, биточки, тюфтельки, рулет, січеники з маслом та ін. Вихід н/ф. Освоєння прийомів формування та панірування з н/ф риби. Вимоги до якості. Терміни та умови зберігання. | 6 |
| **РН 5** | **Обробляти м'ясо, субпродукти, птицю, дичину та готувати напівфабрикати з них** | **36** |
| РН 5.1 | Інструктаж за змістом занять. Організація робочого місця, безпека праці. Робота із Збірником рецептур. Механічна кулінарна обробка м’яса. | 6 |
| РН 5.2 | Засвоєння прийомів під час приготування н/ф. Приготування н/ф : великошматкових, порційних, дрібношматкових. | 6 |
| РН 5.3 | Приготування котлетної маси з м’яса та н/ф з неї: котлети, биточки, тюфтельки. Вихід н/ф. Освоєння прийомів формування та панірування з н/ф риби. Вимоги до якості. Терміни та умови зберігання. | 6 |
| РН 5.4 | Приготування котлетної маси з м’яса та н/ф з неї: рулет , зрази, січеники з маслом. Вихід н/ф. Освоєння прийомів формування та панірування з н/ф риби. Вимоги до якості. Терміни та умови зберігання. | 6 |
| РН 5.5 | Обробка субпродуктів, кісток. Приготування н/ із субпродуктів. Вимоги до якості. Терміни та умови зберігання. | 6 |
| РН 5.6 | Механічна кулінарна обробка птиці. Приготування н/ф з неї. | 6 |
| **РН 6** | **Готувати бульйони, супи та соуси** | **30** |
| РН 6.1 | Інструктаж за змістом занять при приготуванні бульйонів, супів, соусів. Організація робочого місця, безпека праці. Устаткування, посуд, інструмент, інвентар для приготування та відпуску перших страв. Робота із Збірником рецептур з перерахунку сировини на задану кількість порцій. Приготування бульйонів та відварів. | 6 |
| РН 6.2 | Приготування овочевої пасеровки. Приготування супів картопляних, з крупами, бобовими, макаронними виробами. Вимоги до якості. Відпуск. | 6 |
| РН 6.3 | Приготування пюреподібних супів. Вимоги до якості. Відпуск. | 6 |
| РН 6.4 | Приготування холодних та солодких супів. Вимоги до якості. Відпуск. | 6 |
| РН 6.5 | Приготування пасеровки борошняної. Приготування соусів : білого м’ясного і рибного, грибних, молочних , сметанних. | 6 |
| **РН 7** | **Готувати страви і гарніри з круп, бобових, макаронних виробів** | **18** |
| РН 7.1 | Інструктаж за змістом занять . Організація робочого місця, безпека праці. Устаткування, посуд, інструмент, інвентар для приготування та відпуску страв з круп, бобових і макаронних виробів. Робота із Збірником рецептур з перерахунку сировини на задану кількість порцій. Приготування каш різної консистенції: розсипчасті, в’язкі, рідкі. Приготування страв з каш. Вимоги до якості. Відпуск. | 6 |
| РН 7.2 | Приготування страв та гарнірів з бобових: квасоля відварна з томатом і цибулею, квасоля протерта, пюре горохове. Вимоги до якості. Відпуск. | 6 |
| РН 7.3 | Приготування страв та гарнірів з макаронних виробів: макарони відварні з сиром, з сметаною ,з жиром. Вимоги до якості. Відпуск. | 6 |
| **Разом** | | **168** |

**ПРОФЕСІЙНО-ПРАКТИЧНА ПІДГОТОВКА**

**«Виробнича практика»**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **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** |
| **Разом** | | **308** |

**Зміст навчальної програми**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Код теми** | **Назва теми (компетентності)** | **Кількість годин** |
| **РН 1** | **Обробка овочів, грибів, фруктів, ягід, горіхоплідних та приготування напівфабрикатів з них** | **28** |
| РН 1.1 | Ознайомлення із закладом ресторанного господарства. Інструктажі з безпеки праці та пожежної безпеки на виробництві . Ознайомлення з цехом для миття столового і кухонного посуду. Правила використання, зберігання та санітарні вимоги до посуду. | 7 |
| РН 1.2 | Організація робочих місць в овочевому цеху. Підбір обладнання, інвентарю, інструменту, посуду. Первинна обробка овочів: бульбоплодів , коренеплодів та капустяних. Нарізування овочів простим способом, кулінарне використання.. | 7 |
| РН 1.3 | Обробка салатних, прянних, десертних, цибулевих, плодових овочів. Форми нарізання та кулінарне використання. | 7 |
| РН 1.4 | Обробка грибів , фруктів, ягід. Способи нарізування , кулінарне використання. Способи та строки зберігання. | 7 |
| **РН 2** | **Приготування страв та гарнірів з овочів, грибів** | **56** |
| РН 2.1 | Інструктаж за змістом занять. Організація робочого місця, безпека праці. Приготування страв і гарнірів з варених : картопля відварна, картопляне пюре, капуста відварна. | 7 |
| РН 2.2 | Приготування страв і гарнірів з варених : пюре з моркви та буряків, пюре з гарбуза, пюре з шпинату з яйцем. | 7 |
| РН 2.3 | Приготування страв і гарнірів з припущених овочів морква в молочному соусі, буряк у сметанному соусі, овочі припущені в молочному або сметанному соусі. | 7 |
| РН 2.4 | Приготування страв і гарнірів з смажених овочів: картопля смажена (з сирої), картопля смажена (з вареної). | 7 |
| РН 2.5 | Приготування страв і гарнірів з смажених овочів: картопля смажена у фритюрі, капуста смажена. | 7 |
| РН 2.6 | Приготування страв і гарнірів з запечених овочів та грибів: картопля запечена, і ін.;. Вимоги до якості та терміни зберігання. | 7 |
| РН 2.7 | Приготування страв і гарнірів з тушкованих : капуста тушкована, гриби в сметанному соусі. Вимоги до якості та терміни зберігання. | 7 |
| РН 2.8 | Приготування страв і гарнірів з тушкованих : картопля тушкована з цибулею і томатами, капуста тушкована. Вимоги до якості та терміни зберігання. | 7 |
| **РН 3** | **Приготування страв з яєць, молока та молочних продуктів** | **42** |
| РН 3.1 | Інструктаж за змістом занять. Організація робочого місця, безпека праці. Обробка яєць та яєчних продуктів. Варіння яєць в шкаралупі. | 7 |
| РН 3.2 | Приготування яєць смажених: яєчня натуральна, яєчня з цибулею, яєчня з томатами, яєчня з салом. Відпуск. Вимоги до якості. | 7 |
| РН 3.3 | Підготовка молока та молочних продуктів для приготування супів. Приготування супів молочних з крупою, макаронними виробами. Відпуск. Вимоги до якості. | 7 |
| РН 3.4 | Приготування супів молочних з макаронними виробами. Відпуск. Вимоги до якості. | 7 |
| РН 3.5 | Приготування супів молочних з локшиною домашньою. Відпуск. Вимоги до якості. | 7 |
| РН 3.6 | Приготування супів молочних з овочами. Відпуск. Вимоги до якості. | 7 |
| **РН 4** | **Обробляти різні види риб, продуктів моря та готувати напівфабрикати з них** | **28** |
| РН 4.1 | Інструктаж за змістом занять. Організація робочого місця, безпека праці. Робота із Збірником рецептур. Розморожування риби, первинна обробка риби з лускою, без луски, пластування риби. Особливості механічної кулінарної обробки інших видів риб. | 7 |
| РН 4.2 | Приготування рибних н/ф для варіння та припускання. Вимоги до якості. Терміни зберігання. | 7 |
| РН 4.3 | Приготування рибних н/ф для смаження, тушкування та запікання. Вимоги до якості. Терміни зберігання. | 7 |
| РН 4.4 | Приготування котлетної маси з риби та н\ф з неї: котлети, биточки, тюфтельки, рулет, січеники з маслом та ін. Вихід н/ф. Освоєння прийомів формування та панірування з н/ф риби. Вимоги до якості. Терміни та умови зберігання. | 7 |
| **РН 5** | **Обробляти м'ясо, субпродукти, птицю, дичину та готувати напівфабрикати з них** | **63** |
| РН 5.1 | Інструктаж за змістом занять. Організація робочого місця, безпека праці. Робота із Збірником рецептур. Механічна кулінарна обробка м’яса. | 7 |
| РН 5.2 | Засвоєння прийомів під час приготування н/ф. Приготування н/ф : великошматкових. | 7 |
| РН 5.3 | Засвоєння прийомів під час приготування н/ф. Приготування н/ф : порційних. | 7 |
| РН 5.4 | Засвоєння прийомів під час приготування н/ф. Приготування н/ф : дрібношматкових. | 7 |
| РН 5.5 | Приготування котлетної маси з м’яса та н/ф з неї: котлети, биточки, тюфтельки. Вихід н/ф. Освоєння прийомів формування та панірування з н/ф м’яса. Вимоги до якості. Терміни та умови зберігання. | 7 |
| РН 5.6 | Приготування котлетної маси з м’яса та н/ф з неї: рулет , зрази, січеники з маслом. Вихід н/ф. Освоєння прийомів формування та панірування з н/ф м’яса. Вимоги до якості. Терміни та умови зберігання. | 7 |
| РН 5.7 | Обробка субпродуктів, кісток. Приготування н/ із субпродуктів. Вимоги до якості. Терміни та умови зберігання. | 7 |
| РН 5.8 | Механічна кулінарна обробка птиці. | 7 |
| РН 5.9 | Приготування н/ф з птиці. | 7 |
| **РН 6** | **Готувати бульйони, супи та соуси** | **49** |
| РН 6.1 | Інструктаж за змістом занять при приготуванні бульйонів, супів, соусів. Організація робочого місця, безпека праці. Устаткування, посуд, інструмент, інвентар для приготування та відпуску перших страв. Робота із Збірником рецептур з перерахунку сировини на задану кількість порцій. Приготування бульйонів та відварів. | 7 |
| РН 6.2 | Приготування овочевої пасеровки. Приготування супів картопляних, з крупами. Вимоги до якості. Відпуск. | 7 |
| РН 6.3 | Приготування супів картопляних з бобовими, макаронними виробами. Вимоги до якості. Відпуск. | 7 |
| РН 6.4 | Приготування пюреподібних супів. Вимоги до якості. Відпуск. | 7 |
| РН 6.5 | Приготування солодких супів. Вимоги до якості. Відпуск. | 7 |
| РН 6.6 | Приготування холодних супів. Вимоги до якості. Відпуск. | 7 |
| РН 6.7 | Приготування пасеровки борошняної. Приготування соусів : білого м’ясного і рибного, грибних, молочних , сметанних. | 7 |
| **РН 7** | **Готувати страви і гарніри з круп, бобових, макаронних виробів** | **42** |
| РН 7.1 | Інструктаж за змістом занять . Організація робочого місця, безпека праці. Устаткування, посуд, інструмент, інвентар для приготування та відпуску страв з круп, бобових і макаронних виробів. Робота із Збірником рецептур з перерахунку сировини на задану кількість порцій. Приготування каш розсипчастих Вимоги до якості. Відпуск. | 7 |
| РН 7.2 | Приготування каш в’язких. Вимоги до якості. Відпуск. | 7 |
| РН 7.3 | Приготування каш рідких. Вимоги до якості. Відпуск. | 7 |
| РН 7.4 | Приготування страв з каш. Вимоги до якості. Відпуск. | 7 |
| РН 7.5 | Приготування страв та гарнірів з бобових: квасоля відварна з томатом і цибулею, квасоля протерта, пюре горохове. Вимоги до якості. Відпуск. | 7 |
| РН 7.6 | Приготування страв та гарнірів з макаронних виробів: макарони відварні з сиром, з сметаною ,з жиром. Вимоги до якості. Відпуск. | 7 |
| **Разом** | | **308** |

**ЗАКОНИ УКРАЇНИ**

1.[Закон України **«Про освіту»** від 05.09.2017 №2145-VIII (із змінами)](http://zakon0.rada.gov.ua/laws/show/2145-19)

2.[Закон України «**Про професійно-технічну освіту**» від 10.02.1998 №103/98-ВР (із змінами)](http://zakon2.rada.gov.ua/laws/show/103/98-%D0%B2%D1%80)

3.[Закон України від 24.04.2022 № 2157-ІХ «**Про внесення змін до деяких законів України у сфері освіти**»](http://nmc.ptu.org.ua/wp-content/uploads/2022/05/%D0%97%D0%B0%D0%BA%D0%BE%D0%BD-%D0%A3%D0%BA%D1%80%D0%B0%D1%97%D0%BD%D0%B8-%E2%84%96-2157-%D0%86%D0%A5-%D0%B2%D1%96%D0%B4-24.04.2022-%D0%BF%D1%80%D0%BE-%D0%B2%D0%BD%D0%B5%D1%81%D0%B5%D0%BD%D0%BD%D1%8F-%D0%B7%D0%BC%D1%96%D0%BD-ix.pdf)

**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](http://zakon2.rada.gov.ua/laws/show/1117-2007-%D0%BF)

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](http://zakon0.rada.gov.ua/laws/show/784-2010-%D0%BF)

3.[Постанова Кабінету Міністрів України «**Про затвердження Національної рамки кваліфікацій**» від 23.11.2011 №1341 (із змінами)](http://zakon0.rada.gov.ua/laws/show/1341-2011-%D0%BF)

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)](http://zakon5.rada.gov.ua/laws/show/20-2013-%D0%BF)

5.[Постанова Кабінету Міністрів України **«Про затвердження Типового положення про регіональну раду професійної (професійно-технічної) освіти» від 04.12.2019 №1002**](http://zakon.rada.gov.ua/laws/show/1002-2019-%D0%BF)

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)](http://www.kmu.gov.ua/control/uk/cardnpd?docid=249614493)

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**»](http://nmc.ptu.org.ua/wp-content/uploads/2022/05/%D0%A0%D0%BE%D0%B7%D0%BF%D0%BE%D1%80%D1%8F%D0%B4%D0%B6%D0%B5%D0%BD%D0%BD%D1%8F-%D0%9A%D0%9C%D0%A3-%E2%84%96-329-%D1%80-%D0%B2%D1%96%D0%B4-29.04.2022-%D0%B7%D0%BC%D1%96%D0%BD%D0%B8-%D0%BF%D1%80%D0%BE-%D1%80%D0%B5%D0%B3%D0%B7%D0%B0%D0%BC%D0%BE%D0%B2%D0%BB%D0%B5%D0%BD%D0%BD%D1%8F.pdf)

**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](http://zakon5.rada.gov.ua/laws/show/z0124-99)

2.[Наказ МОНУ «**Про затвердження Положення про організацію навчально-виробничого процесу в професійно-технічних навчальних закладах**» від 30.05.2006 №419 (із змінами)](http://zakon3.rada.gov.ua/laws/show/z0711-06)

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](http://zakon3.rada.gov.ua/laws/show/z1012-06)

4.[Наказ МОНУ «**Про затвердження Типової базисної структури навчальних планів для підготовки кваліфікованих робітників у професійно-технічних навчальних закладах**» від 13.10.2010 №947](http://osvita.ua/legislation/proftech/9482/)

5.[Наказ МОНУ «**Про затвердження Методики розроблення державних стандартів професійно-технічної освіти з конкретних робітничих професій**» від 15.05.2013 №511](http://zakon2.rada.gov.ua/laws/show/z0832-13)

6.[Наказ МОНУ «**Про затвердження Порядку замовлення, видачі та обліку документів про професійно-технічну освіту державного зразка**» від 02.04.2015 №387](http://zakon2.rada.gov.ua/laws/show/z0426-15)

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**»](http://nmc.ptu.org.ua/wp-content/uploads/2022/05/%D0%9D%D0%B0%D0%BA%D0%B0%D0%B7-%D0%9C%D0%9E%D0%9D%D0%A3-%E2%84%96273-%D0%B2%D1%96%D0%B4-26.03.2022-%D0%BF%D1%80%D0%BE-%D0%B2%D0%BD%D1%83%D1%82%D1%80%D1%96%D1%88%D0%BD%D1%8E-%D0%B0%D0%BA%D0%B0%D0%B4%D0%B5%D0%BC%D1%96%D1%87%D0%BD%D1%83-%D0%BC%D0%BE%D0%B1%D1%96%D0%BB%D1%8C%D0%BD%D1%96%D1%81%D1%82%D1%8C.pdf)

**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/>

**КОРИСНІ ПОСИЛАННЯ:**

* + - 1. НМЦ ПТО у Чернівецькій області – сайт, ютуб

<http://nmcpto.com.ua>

<https://www.youtube.com/channel/UCxqJQ9mw7dDuxsb_isSUUew>

* + - 1. Професійна освіта онлайн

<https://profosvita.online/>