



МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ

**НАКАЗ**

26 10 2021 р.

м. Київ

№ 1133

Про затвердження стандарту  
професійної (професійно-технічної)  
освіти з професії «Кухар»

Відповідно до статті 32 Закону України «Про освіту», статті 32 Закону України «Про професійну (професійно-технічну) освіту», підпункту 15 пункту 4 Положення про Міністерство освіти і науки України, затвердженого постановою Кабінету Міністрів України від 16 жовтня 2014 р. № 630,

**НАКАЗУЮ:**

1. Затвердити стандарт професійної (професійно-технічної) освіти з професії «Кухар», що додається.
2. Установити, що стандарт, зазначений у пункті 1 цього наказу, упроваджується в освітній процес з 01 січня 2022 року.
3. Директорату професійної освіти (Шумік І.) надавати закладам професійної (професійно-технічної) освіти методично-консультативну допомогу з питань упровадження цього стандарту.
4. Визнати таким, що втратив чинність, наказ Міністерства освіти і науки України від 29 серпня 2007 р. № 771 «Про затвердження державного стандарту професійно-технічної освіти з професії «Кухар».
5. Департаменту забезпечення документообігу, контролю та інформаційних технологій (Єрко І.) у встановленому порядку зробити відмітку у справах архіву.
6. Контроль за виконанням цього наказу покласти на заступника Міністра Гарбарука І.

Міністр

Сергій ШКАРЛЕТ



## Міністерство освіти і науки України

**ЗАТВЕРДЖЕНО**

Наказ Міністерства освіти і науки України  
від «26» 10 2021 р. № 1133

### ***Стандарт професійної (професійно-технічної) освіти***

**СП(ПТ)О 5122.І.56.10-2021**

*(позначення стандарту)*

**Професія:** Кухар

**Код:** 5122

**Професійні кваліфікації:**

кухар 3 розряду;  
кухар 4 розряду;  
кухар 5 розряду;  
кухар 6 розряду.

**Освітня кваліфікація:** кваліфікований робітник

**Рівень освітньої кваліфікації:**

початковий – кухар 3 розряду – 3 рівень НРК;  
базовий – кухар 4 розряду – 4 рівень НРК;  
вищий – кухар 5-6 розряду – 5 рівень НРК.

***Видання офіційне***

***Київ – 2021***

*Григорук І. Мельник*

## **Загальні положення**

Стандарт професійної (професійно-технічної) освіти (далі – СП(ПТ)О) з професії 5122 «Кухар» розроблено відповідно до:

законів України «Про освіту», «Про професійну (професійно-технічну) освіту», «Про повну загальну середню освіту», «Про професійний розвиток працівників», «Про організації роботодавців, їх об'єднання, права і гарантії їх діяльності»;

Положення про Міністерство освіти і науки України, затвердженого постановою Кабінету Міністрів України від 16 жовтня 2014 р. № 630;

Методичних рекомендацій щодо розроблення стандартів професійної (професійно-технічної) освіти за компетентнісним підходом, затверджених наказом Міністерства освіти і науки України від 17 лютого 2021 р. № 216;

професійного стандарту «Кухар», затвердженого наказом Міністерства розвитку економіки, торгівлі та сільського господарства України від 03 лютого 2021 р. № 210;

Рамкової програми ЄС щодо оновлених ключових компетентностей для навчання протягом життя, схваленої Європейським парламентом і Радою Європейського Союзу 17 січня 2018 року;

інших нормативно-правових актів, що визначені професійним стандартом.

СП(ПТ)О є обов'язковим для виконання усіма закладами професійної (професійно-технічної) освіти, підприємствами, установами та організаціями, незалежно від їх підпорядкування та форми власності, що видають документи встановленого зразка за цією професією.

### **Стандарт професійної (професійно-технічної) освіти містить:**

титульну сторінку;

загальні положення щодо реалізації СП(ПТ)О;

вимоги до результатів навчання, що містять: перелік та опис ключових компетентностей за професією; загальні знання та вміння за професією; перелік результатів навчання для професійного (професійно-технічного) навчання або перепідготовки; перелік результатів навчання для первинної професійної підготовки; зміст (опис) результатів навчання;

інформацію про робочу групу з розроблення СП(ПТ)О.

### **Загальні вимоги щодо реалізації СП(ПТ)О**

Структурування змісту СП(ПТ)О базується на компетентнісному підході, що передбачає формування і розвиток у здобувача освіти ключових та професійних компетентностей.

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

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

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

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

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

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

**Освітній рівень вступника:** базова або повна загальна середня освіта.

**Первинна професійна підготовка** передбачає здобуття особою всіх 12 результатів навчання, що визначені СП(ПТ)О.

СП(ПТ)О визначено загальні знання та вміння для професії, що в повному обсязі включаються до змісту першого результату навчання при первинній професійній підготовці.

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

Підприємницьку компетентність рекомендовано формувати на завершальному етапі освітньої програми.

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

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

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

Загальні знання та вміння, перелік та зміст ключових компетентностей при проведенні професійного (професійно-технічного) навчання або перепідготовки визначається освітньою програмою в залежності від наявності в особи документів про освіту чи присвоєння кваліфікації, набутого досвіду (неформальна чи інформальна освіта).

При організації перепідготовки, професійного (професійно-технічного) навчання або навчанні на виробництві строк професійного навчання може

бути скороченим за результатами вхідного контролю. Вхідний контроль знань, умінь та навичок здійснюється відповідно до законодавства.

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

**Підвищення кваліфікації** на 5-6 розряди проводиться відповідно до пункту 2.2. професійного стандарту.

Освітня програма може включати додаткові компетентності (за потреби), регіональний компонент, предмети за вибором здобувача освіти.

Розподіл навчального навантаження визначається робочим навчальним планом залежно від освітньої програми та включає теоретичну та практичну підготовку, консультації, кваліфікаційну атестацію.

Робочі навчальні плани розробляються самостійно закладами професійної (професійно-технічної) освіти, підприємствами, установами та організаціями, погоджуються із роботодавцями, навчально (науково)-методичними центрами (кабінетами) професійно-технічної освіти та затверджуються органами управління освітою.

Робочі навчальні програми розробляються та затверджуються закладами професійної (професійно-технічної) освіти на основі СП(ПТ)О, визначають зміст навчання відповідно до компетентностей та погодинний розподіл навчального матеріалу.

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

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

Заклади професійної (професійно-технічної) освіти організують та здійснюють періодичний контроль знань, умінь та навичок здобувачів освіти, їх кваліфікаційну атестацію. Представники роботодавців, їх організацій та об'єднань можуть долучатися до проведення контролю знань, умінь та навичок здобувачів освіти та безпосередньо беруть участь у кваліфікаційній атестації.

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

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

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

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

Кваліфікаційна пробна робота проводиться за рахунок часу, відведеного на виробничу практику. Перелік кваліфікаційних пробних робіт розробляється закладами професійної (професійно-технічної) освіти, підприємствами, установами та організаціями відповідно до вимог професійного стандарту, потреб роботодавців галузі, сучасних технологій та новітніх матеріалів.

Критерії кваліфікаційної атестації випускників розробляються закладом професійної (професійно-технічної) освіти разом з роботодавцями.

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

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

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

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

### **Сфера професійної діяльності**

Назва виду економічної діяльності, секції, розділу, групи та класу економічної діяльності та їхній код (згідно з Національним класифікатором України ДК 009:2010 «Класифікація видів економічної діяльності») визначено професійним стандартом.

КВЕД ДК 009:2010.

Секція I – Тимчасове розміщування й організація харчування.

Розділ 56 – Діяльність із забезпечення стравами та напоями.

Група 56.1 – Діяльність ресторанів, надання послуг мобільного харчування.

Клас 56.10 – Діяльність ресторанів, надання послуг мобільного харчування.

Група 56.2 – Постачання готових страв.

Клас 56.29 – Постачання інших готових страв.

Клас 56.21 – Постачання готових страв для подій.

Група 56.3 – Обслуговування напоями.

Клас 56.30 – Обслуговування напоями.

### Умовні позначення

КК – ключова компетентність.

ПК – професійна компетентність.

РН – результат навчання.

НРК – Національна рамка кваліфікацій.

## II. Вимоги до результатів навчання

### 2.1. Перелік та опис ключових компетентностей за професією

Умовне позначення	Ключові компетентності	Опис 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.
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.
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 кухара; причини і способи розв'язання конфліктних	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;

		<p>ситуацій у виробничому колективі;  підходи до забезпечення сприятливого психологічного клімату в колективі;  основні психологічні та моральні вимоги до роботи кухара;  стрес у роботі кухара, способи саморегуляції психічних станів.</p>	<p>оцінювати власні результати навчання, навчатися впродовж життя;  дотримуватися культури професійної поведінки в колективі;  запобігати виникненню конфліктних ситуацій;  визначати індивідуальні психологічні особливості особистості.</p>
КК4	Громадянсько-правова компетентність	<p>основні трудові права та обов'язки працівників;  основні нормативно-правові акти у професійній сфері, що регламентують трудову діяльність;  положення, зміст, форми та строки укладання трудового договору (контракту), підстави його припинення;  соціальні гарантії та чинний соціальний захист на підприємстві, зокрема види та порядок надання відпусток;  порядок розгляду та способи вирішення індивідуальних та колективних трудових спорів;  основи законодавства про захист прав споживачів.</p>	<p>застосовувати знання щодо: основних трудових прав та обов'язків працівників;  основних нормативно-правових актів у професійній сфері, що регламентують трудову діяльність  положення, змісту, форм, строку укладання та підстав припинення трудового договору (контракту);  соціальних гарантій та чинного соціального захисту на підприємстві, зокрема про види та порядок надання відпусток, порядок оплати лікарняних листів,  порядку розгляду та способів вирішення індивідуальних та колективних трудових спорів;  дотримуватися законодавства про захист прав споживачів.</p>
КК5	Підприємницька компетентність	<p>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;</p>	<p>користуватися нормативно-правовими актами щодо підприємницької діяльності;  розробляти бізнес-плани.</p>



		<p>порядок створення приватного підприємства;</p> <p>порядок створення та заповнення нормативної документації (книга «доходів та витрат», баланс підприємства);</p> <p>порядок ведення обліково-фінансової документації підприємства;</p> <p>порядок проведення інвентаризації;</p> <p>порядок ліквідації підприємства;</p> <p>поняття «конкуренція», її види та прояви у сфері громадського харчування;</p> <p>основні фактори впливу держави на економічні процеси (податки, пільги, дотації).</p>	
КК6	Екологічна та енергоефективна компетентність	<p>основи енергоефективності; нормативно-правові акти у сфері енергозбереження; способи енергоефективного використання матеріалів, ресурсів та енергозберігаючого обладнання у професійній діяльності та у побуті;</p> <p>способи енергозаощадження на підприємстві;</p> <p>нормативно-правові акти в сфері екології;</p> <p>основи раціонального використання, відтворення і збереження природних ресурсів;</p> <p>способи збереження та захисту екології в професійній діяльності та в побуті;</p> <p>правила сортування сміття, утилізації відходів.</p>	<p>раціонально використовувати енергоресурси, витратні матеріали у професійній діяльності та у побуті;</p> <p>використовувати енергоефективне устаткування;</p> <p>дотримуватися екологічних норм у професійній діяльності та в побуті.</p>
КК7	Цифрова компетентність	<p>інформаційно-комунікаційні засоби, способи їх застосування;</p> <p>способи пошуку, збереження, обробки та передачі інформації у професійній діяльності.</p>	<p>використовувати інформаційно-комунікаційні засоби, технології;</p> <p>здійснювати пошук інформації, її обробку, передачу та збереження у професійній діяльності.</p>

## Загальні знання та вміння за професією

<b>Знати:</b>	<b>Вміти:</b>
<p>загальні відомості про професію та професійну діяльність;</p> <p>основні нормативні акти у професійній діяльності;</p> <p>загальні правила санітарії та гігієни у професійній діяльності: стандарти ISO 9001, ISO 22000, НАССР (ХАССП);</p> <p>зміст та порядок користування Збірником рецептур страв і кулінарних виробів;</p> <p>типи, види підприємств громадського харчування;</p> <p>загальні відомості про організацію виробництва на підприємствах громадського харчування;</p> <p>загальні відомості про фізіологію харчування;</p> <p>види кулінарної обробки продуктів;</p> <p>загальні правила охорони праці у професійній діяльності;</p> <p>загальні правила пожежної безпеки;</p> <p>загальні правила електробезпеки;</p> <p>загальні правила санітарії та гігієни у професійній діяльності;</p> <p>причини нещасних випадків на підприємстві;</p> <p>план ліквідації аварійних ситуацій та їх наслідків;</p> <p>правила та засоби надання долікарської допомоги потерпілим у разі нещасних випадків.</p>	<p>застосовувати загальні правила охорони праці у професійній діяльності;</p> <p>застосовувати загальні правила санітарії та гігієни;</p> <p>застосовувати первинні засоби пожежогасіння;</p> <p>діяти у разі виникнення нещасних випадків чи аварійних ситуацій;</p> <p>використовувати, в разі необхідності, засоби попередження і усунення виробничих, природних непередбачених явищ (пожежі, аварії, повені тощо);</p> <p>надавати долікарську допомогу потерпілим у разі нещасних випадків.</p>

### Перелік результатів навчання для професійного (професійно-технічного) навчання або перепідготовки Кваліфікація: кухар 3-го розряду

Результати навчання
РН 1. Обробляти овочі, гриби, фрукти, ягоди, горіхоплідні та готувати напівфабрикати з них
РН 2. Готувати страви та гарніри з овочів, грибів
РН 3. Готувати страви з яєць, молока та молочних продуктів
РН 4. Обробляти різні види риб, продуктів моря та готувати напівфабрикати з них
РН 5. Обробляти м'ясо, субпродукти, птицю, дичину та готувати напівфабрикати з них
РН 6. Готувати бульйони, супи та соуси
РН 7. Готувати страви і гарніри з круп, бобових, макаронних виробів

**Перелік результатів навчання  
для первинної професійної підготовки  
Кваліфікація: кухар 4-го розряду  
Максимальна кількість годин – 1275**

Результати навчання
РН 1. Обробляти овочі, гриби, фрукти, ягоди, горіхоплідні та готувати напівфабрикати з них
РН 2. Готувати страви та гарніри з овочів, грибів
РН 3. Готувати страви з яєць, молока та молочних продуктів
РН 4. Обробляти різні види риб, продуктів моря та готувати напівфабрикати з них
РН 5. Обробляти м'ясо, субпродукти, птицю, дичину та готувати напівфабрикати з них
РН 6. Готувати бульйони, супи та соуси
РН 7. Готувати страви і гарніри з круп, бобових, макаронних виробів
РН 8. Готувати страви з риби та нерибних продуктів моря
РН 9. Готувати страви з різних видів м'ясної продукції
РН 10. Готувати тісто та вироби з нього
РН 11. Готувати холодні страви та закуски
РН 12. Готувати солодкі страви та напої

**Зміст (опис) результатів навчання**

Результати навчання	Компетентності	Опис 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; визначати необхідний інструмент, обладнання для оброблення овочів, грибів, ягід; організувати робоче місце відповідно до вимог охорони праці.

	<p><b>ПК 2.</b> Здатність отримувати сировину зі складу або від постачальника</p>	<p>правила приймання сировини за якістю і кількістю зі складу або від постачальника;  асортимент та основні характеристики овочів та грибів, фруктів, ягід, горіхоплідних;  харчову цінність різних овочів та грибів, фруктів, ягід, горіхоплідних;  вимоги до якості овочів та грибів, фруктів, ягід, горіхоплідних;  правила підбору овочів та грибів, фруктів, ягід, горіхоплідних;  правила зберігання овочів та грибів, фруктів, ягід, горіхоплідних.</p>	<p>отримувати сировину зі складу або від постачальника;  відбирати овочі, гриби, фрукти, ягоди, горіхоплідні, відповідно до їх кулінарного використання;  зберігати овочі, гриби, фрукти, ягоди, горіхоплідні відповідно до правил та умов зберігання.</p>
	<p><b>КК 1.</b> Комунікативна компетентність</p>	<p>професійну термінологію, у тому числі іноземною мовою, щодо овочів, грибів, ягід;  правила спілкування з керівництвом, постачальником, колегами;  норми професійної етики та етикету при спілкуванні.</p>	<p>спілкуватися з керівництвом, постачальниками, колегами;  застосовувати професійну термінологію, у тому числі іноземною мовою, щодо овочів, грибів, ягід;  дотримуватись норм професійної етики та етикету.</p>
	<p><b>КК 2.</b> Математична компетентність</p>	<p>правила математичних розрахунків при отриманні та приготуванні овочів, грибів, ягід;</p>	<p>уміти визначати кількість, вагу, вартість сировини.</p>
	<p><b>ПК 3.</b> Здатність проводити механічну кулінарну обробку та нарізання овочів, грибів та фруктів, ягід механічним та ручним способами, простими та складними формами; підготування овочів до фарширування</p>	<p>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</p>	<p>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;</p>

		<p>устаткування, що використовують для обробки та нарізання овочів та грибів, фруктів, ягід;</p> <p>методи обробки овочів, фруктів, ягід, грибів та зелені;</p> <p>норми виходу овочів та грибів, фруктів, ягід, горіхоплідних після механічної кулінарної обробки;</p> <p>способи мінімізації кількості відходів під час обробки овочів та грибів, фруктів, ягід;</p> <p>правила зберігання оброблених овочів та грибів, фруктів, ягід, для подальшого приготування страв;</p> <p>види та правила експлуатації технологічного обладнання, інвентарю та інструменту, що використовується для обробки овочів та грибів, фруктів, ягід;</p> <p>прийоми та способи нарізання овочів та грибів, фруктів простими та складними формами та їх кулінарне використання;</p> <p>прийоми та способи підготовки овочів та грибів для фарширування;</p> <p>норми виходу овочів та грибів, фруктів після нарізки;</p> <p>правила охолодження та заморожування нарізаних овочів, фруктів та грибів;</p> <p>правила зберігання нарізаних овочів, ягід, фруктів та грибів в свіжому, охолодженому та замороженому вигляді.</p>	<p>безпечно користуватися інструментом і обладнанням під час нарізання овочів, фруктів, ягід та грибів різними формами;</p> <p>виготовляти елементи з овочів та грибів, фруктів, ягід для оформлення страв;</p> <p>готувати овочі та гриби для фарширування;</p> <p>мінімізувати кількість відходів при нарізанні овочів та грибів, фруктів, ягід, подрібненні зелені;</p> <p>дотримуватись температурних режимів заморожування та охолодження нарізаних овочів та грибів, фруктів, ягід, зелені;</p> <p>дотримуватись температурних режимів встановлених для тимчасового зберігання овочів та грибів, фруктів, ягід, зелені перед приготуванням страв;</p> <p>дотримуватись умов та строків зберігання оброблених овочів та грибів, фруктів і ягід у свіжому, сушеному, консервованому та замороженому вигляді.</p>
<p>КК 3. Особистісна, соціальна й навчальна</p>		<p>особливості роботи в команді, співпраці з</p>	<p>» працювати в команді;</p>

	компетентність.	іншими командами підприємства; поняття особистості, риси характеру, темперамент; індивідуальні психологічні властивості особистості та її поведінки; основні психічні процеси та їх вплив на діяльність кухара; причини і способи розв'язання конфліктних ситуацій у виробничому колективі; підходи до забезпечення сприятливого психологічного клімату в колективі; основні психологічні та моральні вимоги до роботи кухара; стрес у роботі кухара, способи саморегуляції психічних станів.	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.
	<b>КК 4.</b> 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 гарантії 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.
	<b>КК 6.</b> 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.
	<b>КК 7.</b> 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.
<b>РН 2.</b> Готувати страви та гарніри з овочів, грибів	<b>КК 1.</b> 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.
	<b>ПК 1.</b> 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	підбирати інструмент, інвентар, посуд та організувати робоче місце для приготування та відпуску страв і гарнірів з овочів та грибів; підбирати столовий посуд для подавання страв і гарнірів з овочів та грибів; проводити санітарну обробку 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.	кухонного посуду, інструментів, інвентарю; безпечно користуватися інструментом і обладнанням під час приготування страв і гарнірів з овочів та грибів.
<b>ПК 2.</b> 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.
<b>КК 2.</b> Математична компетентність	правила проведення обрахунків при	проводити обрахунки при приготуванні страв



		приготуванні страв та гарнірів з овочів, грибів.	та гарнірів з овочів, грибів.
	<b>КК 6.</b> 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.
<b>РН 3.</b> Готувати страви з яєць, молока та молочних продуктів	<b>КК 1.</b> 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.
	<b>ПК 1.</b> 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 ваговимірвальних 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	підбирати інструмент, інвентар, посуд та організувати робоче місце для приготування страв з яєць, молока та молочних продуктів; підбирати столовий посуд для подавання страв з яєць, молока та молочних продуктів; отримувати яйця та сири зі складу або від постачальника; безпечно користуватися інструментом і обладнанням під час приготування страв з яєць, молока та молочних продуктів.

		використання у процесі приготування страв з яєць, молока та молочних продуктів.	
<b>ПК 2.</b> 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.
<b>КК 2.</b> 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.
<b>КК 6.</b> Екологічна та енергоефективна компетентність		способи енергоефективного використання матеріалів та ресурсів у процесі приготування страв яєць,	застосовувати способи енергоефективного використання матеріалів та ресурсів у процесі

		молока та молочних продуктів; правила утилізації відходів після приготування страв з яєць, молока та молочних продуктів.	приготування страв з яєць, молока та молочних продуктів; дотримуватись правил сортування сміття та утилізації відходів після приготування страв з яєць, молока та молочних продуктів.
<b>РН 4. Обробляти різні види риб, продуктів моря та готувати напівфабрикати з них</b>	<b>КК 1. Комунікативна компетентність</b>	професійну лексику та термінологію, що використовується стосовно кулінарної обробки різних видів риб, продуктів моря та приготування напівфабрикатів з них, у тому числі іноземною мовою.	застосовувати професійну лексику та термінологію стосовно кулінарної обробки різних видів риб, продуктів моря та приготування напівфабрикатів з них, у тому числі іноземною мовою.
	<b>ПК 1. Здатність підготуватись до робочого процесу оброблення різних видів риб, продуктів моря та приготування напівфабрикатів з них, організувати робоче місце.</b>	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 або від постачальника.	дотримуватись санітарних норм щодо інструментів, обладнання, посуду, робочого місця при роботі з рибою, морепродуктами, напівфабрикатами; вибирати інструмент, обладнання для оброблення риби, морепродуктів, та приготування напівфабрикатів; дотримуватись правил безпеки праці при роботі з інструментом, обладнанням; отримувати сировину зі складу або від постачальника.
	<b>ПК 2. Здатність проводити механічну кулінарну обробку риби з кістковим і хрящовим скелетом, інших видів риб</b>	класифікацію та характеристику риби з кістковим і хрящовим скелетом; харчову цінність риби з кістковим і хрящовим скелетом;	перевіряти якість живої, охолодженої та замороженої риби; забезпечувати режим розморожування різної риби з урахуванням вимог до харчової безпеки;

		<p>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.</p>	<p>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.</p>
<p><b>ПК 3.</b> Здатність готувати котлетну та січену маси з різних видів риби та напівфабрикати з неї</p>		<p>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;</p>	<p>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;</p>

		<p>норми виходу напівфабрикатів з котлетної та січеної маси з риби;</p> <p>умови і терміни зберігання котлетної та січеної маси з риби та напівфабрикатів з них;</p> <p>правила відбору риби за якістю та кількістю відповідно до технологічних вимог фарширування риби;</p> <p>рецептуру та послідовність виконання технологічних операцій приготування фаршированої риби;</p> <p>вимоги до якості фаршированої риби;</p> <p>норми виходу фаршированої риби;</p> <p>умови і терміни зберігання фаршированої риби.</p>	<p>перевіряти якість напівфабрикатів з риби;</p> <p>дотримуватися умов і термінів зберігання напівфабрикатів з риби;</p> <p>забезпечувати температурний режим і терміни зберігання напівфабрикатів з риби в охолодженому та замороженому вигляді;</p> <p>виконувати фарширування риби;</p> <p>визначати якість фаршированої риби;</p> <p>зберігати фаршировану рибу.</p>
<b>ПК 4.</b> Здатність обробляти морепродукти		<p>класифікацію та характеристику основних видів морепродуктів;</p> <p>харчову цінність та кулінарне призначення різних видів морепродуктів;</p> <p>вимоги до якості живих раків, охолоджених та заморожених морепродуктів та морських водоростей;</p> <p>види технологічного обладнання, виробничого інвентарю, інструменту та ваговимірювальних приладів, що використовуються при обробці морепродуктів (гідробіонтів) та підготовці їх до приготування;</p> <p>правила експлуатації відповідних видів технологічного обладнання, виробничого інвентарю та інструменту;</p> <p>способи кулінарної механічної обробки морепродуктів: очищення,</p>	<p>перевіряти якість різних видів морепродуктів;</p> <p>забезпечувати режим розморожування морепродуктів з урахуванням вимог до харчової безпеки;</p> <p>здійснювати механічну кулінарну обробку морепродуктів: очищення, потрошіння, промивання, нарізка, замочування, панірування;</p> <p>мінімізувати кількість відходів під час проведення механічної кулінарної обробки морепродуктів;</p> <p>дотримуватись умов зберігання морепродуктів в охолодженому і замороженому вигляді.</p> <p>безпечно користуватися інструментом і обладнанням при</p>

		<p>потрошіння, промивання, нарізка, замочування, панірування;</p> <p>норми виходу різних видів морепродуктів після обробки; органолептичні показники якості оброблених морепродуктів;</p> <p>правила охолодження і заморожування морепродуктів;</p> <p>правила зберігання оброблених морепродуктів в охолодженому і замороженому вигляді.</p>	<p>механічній кулінарній обробці різних видів морепродуктів.</p>
<p><b>РН 5. Обробляти м'ясо, субпродукти, птицю, дичину та готувати напівфабрикати з них</b></p>	<p><b>КК 1. Комунікативна компетентність</b></p>	<p>професійну лексику та термінологію, що використовується при обробці та приготуванні напівфабрикатів з м'яса, субпродуктів, птиці, дичини, у тому числі іноземною мовою.</p>	<p>застосовувати професійну лексику та термінологію стосовно отримання, оброблення та приготування напівфабрикатів з м'яса, субпродуктів, птиці, дичини, у тому числі іноземною мовою.</p>
	<p><b>ПК 1. Здатність підготуватися до оброблення м'яса та приготування напівфабрикатів з м'яса, організувати робоче місце</b></p>	<p>санітарні норми щодо інструментів, обладнання, посуду, робочого місця при роботі з м'ясом, субпродуктами, птицею, дичиною;</p> <p>види інструменту, обладнання, для оброблення та приготування напівфабрикатів з м'яса, субпродуктів, птиці, дичини;</p> <p>правила безпеки праці при роботі з інструментом, обладнанням.</p>	<p>дотримуватися санітарних норм щодо інструментів, обладнання, посуду, робочого місця при роботі з м'ясом, субпродуктами, птицею, дичиною;</p> <p>визначити інструмент, обладнання, для оброблення та приготування напівфабрикатів з м'яса субпродуктів, птиці, дичини;</p> <p>дотримуватися правил безпеки праці при роботі з інструментом, обладнанням.</p>
	<p><b>ПК 2. Здатність проводити механічну кулінарну обробку баранячих туш, четвертин яловичини, напівтуш телятини, свинини та підготовку окремих частин м'яса</b></p>	<p>види м'яса; морфологічний склад м'яса; основні характеристики м'яса домашніх тварин; харчову цінність різних видів м'яса; вимоги до якості баранячих, яловичих,</p>	<p>визначати види м'яса; перевіряти та визначати якість охолоджених і заморожених м'ясних туш, окремих частин м'яса;</p> <p>виконувати механічну кулінарну обробку</p>

		<p>телячих, свинячих туш в охолодженому і замороженому вигляді;1</p> <p>технологічні схеми та послідовність обробки баранячих, телячих, яловичих, свинячих туш для приготування напівфабрикатів: брозморожування, обмивання, обсушування, розрубування на частини, обвалювання, жилкування, зачистка, охолодження, заморожування.</p>	<p>баранячих, телячих, яловичих, свинячих туш: розморожування, обмивання, обсушування, розрубування на частини, обвалювання, жилкування, зачищення, приготування напівфабрикатів, охолодження, заморожування.</p>
ПК 3. Здатність готувати напівфабрикати з м'яса різної складності	<p>правила відбору м'яса за якістю і кількістю відповідно до технологічних вимог приготування напівфабрикатів з м'яса різної складності;</p> <p>прийоми, які використовують при приготуванні напівфабрикатів з м'яса: відбивання, маринування, шпигування;</p> <p>послідовність і правила приготування великошматкових напівфабрикатів;</p> <p>послідовність і правила приготування панірованих натуральних напівфабрикатів;</p> <p>послідовність і правила приготування порційних і дрібношматкових натуральних напівфабрикатів;</p> <p>норми виходу напівфабрикатів з м'яса;</p> <p>вимоги до якості напівфабрикатів з м'яса;</p> <p>правила охолодження і заморожування підготовлених напівфабрикатів з м'яса, призначених для подальшого використання;</p> <p>умови зберігання охолоджених та</p>	<p>підбирати інструмент, інвентар, посуд та організувати 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.</p>	

		заморожених напівфабрикатів з м'яса, призначених для подальшого використання.	
<b>ПК 4.</b> 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	підбирати інструмент, інвентар, посуд та організувати 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.



		для подальшого використання.	
<b>ПК 5.</b> Здатність готувати натуральну січену та котлетну масу 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.	
<b>ПК 6.</b> 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;	визначати види птиці; перевіряти та визначати якість охолоджених і заморожених цілих та окремих частин птиці; виконувати механічну кулінарну обробку птиці;	

		<p>види технологічного обладнання, виробничого інвентарю та інструменту, що використовують при механічній кулінарній обробці птиці;</p> <p>правила експлуатації відповідних видів технологічного обладнання, використання виробничого інвентарю та інструменту, ваговимірювальних приладів;</p> <p>способи обробки птиці та приготування основних напівфабрикатів: розморожування, промивання, обсушування, обсмалювання, видалення голів, ший і ніжок, потрошіння, доочищення, заправка різними способами.</p>	<p>розморожування, промивання, обсушування, обсмалювання, видалення голів, ший і ніжок, потрошіння, доочищення, заправка різними способами;</p> <p>застосовувати та правильно експлуатувати технологічне обладнання, виробничий інвентар та інструмент при механічній кулінарній обробці птиці;</p> <p>дотримуватися правил охорони праці при механічній кулінарній обробці птиці.</p>
<b>ПК 7.</b> Здатність готувати напівфабрикати з птиці різної складності		<p>правила відбору птиці за якістю відповідно до технологічних вимог приготування напівфабрикатів з птиці різної складності;</p> <p>прийоми, які використовують при приготуванні напівфабрикатів з птиці: відбивання, маринування, шпигування;</p> <p>послідовність і правила приготування великошматкових напівфабрикатів;</p> <p>послідовність і правила приготування панірованих натуральних напівфабрикатів;</p> <p>послідовність і правила приготування порційних і дрібношматкових натуральних напівфабрикатів;</p> <p>норми виходу напівфабрикатів з птиці;</p> <p>вимоги до якості напівфабрикатів з птиці;</p>	<p>підбирати інструмент, інвентар, посуд та організувати 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;</p>

		<p>правила охолодження і заморожування підготовлених напівфабрикатів з птиці, призначених для подальшого використання; умови зберігання охолоджених та заморожених напівфабрикатів з птиці, призначених для подальшого використання.</p>	<p>забезпечувати температурний режим і термін зберігання напівфабрикатів з птиці в охолодженому та замороженому вигляді.</p>
<b>ПК 8.</b> Здатність проводити механічну кулінарну обробку та підготовку субпродуктів птиці	<p>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 підготовлених напівфабрикатів із субпродуктів, призначених для подальшого використання; способи мінімізації відходів при приготуванні напівфабрикатів із субпродуктів.</p>	<p>підбирати інструмент, інвентар, посуд та організувати 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</p>	

			субпродуктів в охолодженому та замороженому вигляді.
	<b>ПК 9.</b> 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 організувати 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.
	<b>КК 2.</b> 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.
	<b>КК 6.</b> 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.
<b>РН 6.</b> Готувати бульйони, супи та соуси	<b>КК 1.</b> 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.
	<b>ПК 1.</b> Здатність підготуватись до	види кухонного посуду та технологічного обладнання,	підбирати інструмент, інвентар, посуд та

<p>робочого процесу приготування бульйонів, супів та соусів, організувати робоче місце для приготування бульйонів, супів та соусів</p>	<p>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.</p>	<p>організувати робоче місце для приготування бульйонів, супів та соусів; безпечно користуватися інструментом і обладнанням під час приготування бульйонів, супів та соусів; проводити санітарну обробку столового та кухонного посуду, інструментів, інвентарю; дотримуватись вимог охорони праці, пожежної та електробезпеки під час експлуатації машин, механізмів, обладнання та устаткування.</p>
<p><b>ПК 2.</b> Здатність приготування бульйонів, супів: заправних, пюреподібних, холодних та різних, їх відпуск</p>	<p>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,</p>	<p>дотримуватись рецептури та послідовності виконання технологічних операцій приготування бульйонів, супів та соусів; мінімізувати кількість відходів при приготуванні бульйонів, супів та соусів; перевіряти, за органолептичними показниками якість приготовлених бульйонів, супів та соусів; дотримуватись умов і термінів зберігання бульйонів, відварів, пасеровок, супів та соусів; підбирати столовий посуд для подавання супів: заправних, пюреподібних, холодних та різних; використовувати ваговимірвальні прилади; порціонувати супи;</p>

		температури подачі бульйонів, супів та соусів; умови і терміни зберігання бульйонів, супів та соусів.	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.
	<b>КК 2.</b> Математична компетентність	правила проведення обрахунків сировини при приготуванні бульйонів, супів та соусів.	проводити обрахунки сировини при приготуванні бульйонів, супів та соусів.
	<b>КК 6.</b> 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.
<b>РН 7.</b> Готувати страви і гарніри з круп, бобових, макаронних виробів	<b>КК 1.</b> 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.
	<b>ПК 1.</b> Здатність підготуватись до приготування страв і гарнірів з круп, бобових, макаронних	види технологічного обладнання, інвентарю та інструменту, що використовують при приготуванні страв з круп,	підбирати інструмент, інвентар, посуд та організувати робоче місце для приготування страв і гарнірів з круп,

	<p>виробів, організувати робоче місце</p>	<p>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.</p>	<p>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.</p>
	<p><b>ПК 2.</b> Здатність готувати страви і гарніри з круп, бобових, макаронних виробів (паст)</p>	<p>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;</p>	<p>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</p>

		<p>рецептуру та послідовність виконання технологічних операцій приготування страв з круп, макаронних виробів, бобових та консервів і концентратів;</p> <p>способи мінімізації відходів при приготуванні страв з круп, макаронних виробів, бобових та консервів і концентратів;</p> <p>правила порціонування, відпуску;</p> <p>температуру подачі страв з круп, макаронних виробів, бобових, консервів і концентратів;</p> <p>органолептичні показники якості страв з круп, макаронних виробів, бобових та консервів і концентратів;</p> <p>умови і терміни зберігання страв з круп, макаронних виробів, бобових та консервів і концентратів.</p>	<p>виробів, бобових та консервів і концентратів;</p> <p>мінімізувати кількість відходів при приготуванні страв з круп, макаронних виробів, бобових та консервів і концентратів;</p> <p>порціонувати та відпускати страви з круп, макаронних виробів, бобових та консервів і концентратів;</p> <p>перевіряти за органолептичними показниками якість страв з круп, макаронних виробів, бобових та консервів і концентратів;</p> <p>дотримуватися умов і термінів зберігання страв з круп, макаронних виробів, бобових та консервів і концентратів.</p>
	<b>КК 2. Математична компетентність</b>	<p>правила проведення обрахунків сировини при приготуванні страв і гарнірів з круп, бобових, макаронних виробів (паст).</p>	<p>проводити обрахунки сировини при приготуванні страв і гарнірів з круп, бобових, макаронних виробів (паст).</p>
	<b>КК 6. Екологічна та енергоефективна компетентність</b>	<p>способи енергоефективного використання матеріалів та ресурсів у процесі приготування страв і гарнірів з круп, бобових, макаронних виробів (паст);</p> <p>правила утилізації відходів після приготування страв і гарнірів з круп, бобових, макаронних виробів (паст).</p>	<p>застосовувати способи енергоефективного використання матеріалів та ресурсів у процесі приготування страв і гарнірів з круп, бобових, макаронних виробів (паст);</p> <p>дотримуватись правил сортування сміття та утилізації відходів після приготування страв і гарнірів з круп, бобових, макаронних виробів (паст).</p>
<b>РН 8. Готувати</b>	<b>КК 1. Комунікативна компетентність</b>	<p>професійну лексику та термінологію щодо</p>	<p>застосовувати професійну лексику та</p>



<p>страви з риби та нерибних продуктів моря</p>		<p>приготування страв з риби та нерибних продуктів моря, у тому числі іноземною мовою.</p>	<p>термінологію щодо приготування страв з риби та нерибних продуктів моря, у тому числі іноземною мовою.</p>
	<p><b>ПК 1.</b> Здатність підготуватись до приготування страв з риби та нерибних продуктів моря, організувати робоче місце</p>	<p>види технологічного обладнання, інвентарю та інструменту, що використовують при приготуванні страв з риби та нерибних продуктів моря;</p> <p>правила експлуатації технологічного обладнання, інвентарю, інструменту та ваговимірювальних приладів;</p> <p>види кухонного посуду для приготування страв з риби та нерибних продуктів моря;</p> <p>правила підбору столового посуду для подавання страв з риби та нерибних продуктів моря;</p> <p>вимоги охорони праці при експлуатації обладнання та устаткування, що використовують під час приготування страв з риби та нерибних продуктів моря;</p> <p>правила санітарної обробки кухонного посуду, інструментів, інвентарю, їх маркування та використання у процесі приготування страв з риби та нерибних продуктів моря.</p>	<p>підбирати інструмент, інвентар, посуд та організувати робоче місце для приготування страв з риби та нерибних продуктів моря;</p> <p>безпечно користуватися інструментом і обладнанням під час приготування страв з риби та нерибних продуктів моря;</p> <p>проводити санітарну обробку столового та кухонного посуду, інструментів, інвентарю.</p>
	<p><b>ПК 2.</b> Здатність готувати страви з риби та нерибних продуктів моря (морепродуктів)</p>	<p>правила відбору інгредієнтів за якістю та кількістю відповідно до технологічних вимог приготування страв із риби та нерибних продуктів моря;</p> <p>рецептуру та послідовність виконання технологічних операцій приготування страв із риби</p>	<p>розрахувати кількість інгредієнтів відповідно до кількості порцій;</p> <p>визначити необхідні спеції для отримання смакових властивостей;</p> <p>дотримуватись рецептури та послідовності виконання технологічних операцій приготування страв із</p>

	<p>та нерибних продуктів моря;</p> <p>технології приготування страв із риби та нерибних продуктів моря;</p> <p>процеси, які відбуваються в рибі та морепродуктах під час теплової обробки;</p> <p>правила підбору соусів та гарнірів для страв із риби та морепродуктів;</p> <p>органолептичні показники якості приготовлених страв із риби та нерибних продуктів моря;</p> <p>способи мінімізації відходів при приготуванні страв із риби та нерибних продуктів моря;</p> <p>умови та терміни зберігання страв із риби та нерибних продуктів моря;</p> <p>види столового посуду для відпуску страв із риби та нерибних продуктів моря;</p> <p>правила оформлення, порціонування, подачі страв із риби та нерибних продуктів моря.</p>	<p>риби та нерибних продуктів моря;</p> <p>перевіряти, за органолептичними показниками якості страв із риби та нерибних продуктів моря;</p> <p>підбирати столовий посуд для подавання страв із риби та нерибних продуктів моря;</p> <p>порціонувати страви із риби та нерибних продуктів моря;</p> <p>дотримуватись правил відпуску та температури подачі страв із риби та нерибних продуктів моря;</p> <p>перевіряти вихід готових страв із риби та нерибних продуктів моря;</p> <p>дотримуватись умов і термінів зберігання страв із риби та нерибних продуктів моря.</p>
<b>КК 2.</b> Математична компетентність	<p>правила проведення обрахунків при приготуванні страв із риби та нерибних продуктів моря.</p>	<p>застосовувати правила проведення обрахунків при приготуванні страв із риби та нерибних продуктів моря.</p>
<b>КК 6.</b> Екологічна та енергоефективна компетентність	<p>способи енергоефективного використання матеріалів та ресурсів у процесі приготування страв із риби та нерибних продуктів моря;</p> <p>правила утилізації відходів після приготування страв із риби та нерибних продуктів моря.</p>	<p>застосовувати способи енергоефективного використання матеріалів та ресурсів у процесі приготування страв із риби та нерибних продуктів моря;</p> <p>дотримуватись правил сортування сміття та утилізації відходів після приготування страв із</p>

			риби та нерибних продуктів моря.
РН 9. Готувати страви з різних видів м'ясної продукції	КК 1. Комунікативна компетентність	професійну лексику та термінологію, у тому числі іноземною мовою, щодо приготування страв з різних видів м'ясної продукції.	застосовувати професійну лексику та термінологію, у тому числі іноземною мовою щодо приготування страв з різних видів м'ясної продукції.
	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 організувати 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.
	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;	розрахувати кількість інгредієнтів відповідно до кількості порцій; визначити необхідні спеції для отримання смакових властивостей;

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

		<p>рецептуру та послідовність виконання технологічних операцій приготування страв із птиці;</p> <p>технології приготування страв із птиці;</p> <p>процеси, які відбуваються в м'ясі птиці під час теплової обробки;</p> <p>правила підбору соусів та гарнірів для страв із птиці;</p> <p>органолептичні показники якості приготовлених страв із птиці;</p> <p>способи мінімізації відходів при приготуванні страв із птиці;</p> <p>умови та терміни зберігання страв із птиці;</p> <p>види столового посуду для відпуску страв із птиці;</p> <p>правила оформлення, порціонування, подачі страв із птиці.</p>	<p>підбирати столовий посуд для подавання страв із птиці;</p> <p>порціонувати страви із птиці;</p> <p>дотримуватись правил відпуску та температури подачі страв із птиці;</p> <p>перевіряти вихід готових страв із птиці;</p> <p>дотримуватись умов і термінів зберігання страв із птиці.</p>
	<b>КК 2. Математична компетентність</b>	<p>правила проведення обрахунків сировини при приготуванні страв з різних видів м'ясної продукції.</p>	<p>застосовувати правила проведення обрахунків сировини при приготуванні страв з різних видів м'ясної продукції.</p>
	<b>КК 6. Екологічна та енергоефективна компетентність</b>	<p>способи енергоефективного використання матеріалів та ресурсів у процесі приготування страв з різних видів м'ясної продукції;</p> <p>правила утилізації відходів після приготування страв з різних видів м'ясної продукції.</p>	<p>застосовувати способи енергоефективного використання матеріалів та ресурсів у процесі приготування страв з різних видів м'ясної продукції;</p> <p>дотримуватись правил сортування сміття та утилізації відходів після приготування страв з різних видів м'ясної продукції.</p>
<b>РН 10. Готувати тісто та вироби з нього</b>	<b>КК 1. Комунікативна компетентність</b>	<p>професійну лексику та термінологію, у тому числі іноземною мовою, стосовно виготовлення тіста та виробів з нього.</p>	<p>застосовувати професійну лексику та термінологію, у тому числі іноземною мовою, стосовно виготовлення</p>

			тіста та виробів з нього.
<b>ПК 1.</b> Здатність підготуватись до робочого процесу, організувати робоче місце	санітарні норми щодо інструментів, обладнання, посуду, робочого місця для готування тіста та виробів з нього; види інструменту, обладнання для готування тіста та виробів з нього; правила їх експлуатації; правила безпеки праці при роботі з інструментом, обладнанням; порядок отримання сировини зі складу або від постачальника.	дотримуватись 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; дотримуватись правил безпеки праці при роботі з інструментом, обладнанням; отримувати сировину зі складу або від постачальника.	
<b>ПК 2.</b> 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; дотримуватись умов і терміну зберігання прісного тіста. дотримуватись рецептури та послідовності виконання технологічних операцій приготування напівфабрикатів та виробів з прісного тіста;	

			<p>готувати страви та кулінарні вироби з прісного тіста та різними начинками;</p> <p>перевіряти за органолептичними показниками якість напівфабрикатів та готових страв з прісного тіста;</p> <p>оформляти та відпускати вироби з прісного тіста;</p> <p>дотримуватися умов і термінів зберігання напівфабрикатів та виробів з прісного тіста.</p>
	<p><b>ПК 3.</b> Здатність готувати дріжджове тісто та вироби з нього</p>	<p>види технологічного обладнання, виробничого інвентарю, інструменту, посуду для приготування безопарного дріжджового тіста та виробів з нього;</p> <p>правила відбору продуктів за якістю і кількістю відповідно до технологічних вимог приготування безопарного дріжджового тіста та виробів з нього;</p> <p>рецептуру та послідовність виконання технологічних операцій приготування безопарного дріжджового тіста та виробів з нього;</p> <p>рецептуру та послідовність виконання технологічних операцій приготування фаршів та начинок;</p> <p>рецептуру та послідовність виконання технологічних операцій приготування виробів з безопарного дріжджового тіста;</p> <p>вимоги до якості дріжджового тіста та виробів з нього;</p>	<p>організовувати робоче місце під час приготування безопарного дріжджового тіста та виробів з нього;</p> <p>підбирати виробничий інвентар, обладнання, безпечно користуватися ним під час приготування безопарного дріжджового тіста та виробів з нього;</p> <p>підбирати столовий посуд для подавання виробів з дріжджового тіста;</p> <p>підбирати сировину для приготування дріжджового тіста та виробів з нього;</p> <p>підбирати сировину для приготування фаршів та начинок;</p> <p>перевіряти за органолептичними показниками якість сировини для приготування дріжджового тіста та виробів з нього;</p> <p>готувати безопарне дріжджове тісто та вироби з нього: штучні,</p>

		<p>процеси, що проходять під час замісу, бродіння тіста та випікання виробів;</p> <p>недоліки тіста, що виникають внаслідок неправильного режиму бродіння, причини, способи усунення;</p> <p>недоліки випечених виробів, причини, способи усунення;</p> <p>можливі втрати під час теплової обробки;</p> <p>способи оформлення та подавання виробів з дріжджового тіста;</p> <p>види посуду для подавання виробів з дріжджового тіста;</p> <p>вихід виробів з дріжджового тіста;</p> <p>правила відбору продуктів за якістю і кількістю відповідно до технологічних вимог приготування опарного дріжджового тіста та виробів з нього;</p> <p>рецептуру та послідовність виконання технологічних операцій приготування опарного дріжджового тіста та виробів з нього;</p> <p>рецептуру та послідовність виконання технологічних операцій приготування виробів з опарного дріжджового тіста: штучних, порційних, багатопорційних.</p>	<p>порційні, багатопорційні;</p> <p>готувати фарші та начинки для виробів з дріжджового тіста;</p> <p>мінімізувати кількість відходів при приготуванні дріжджового тіста та виробів з нього;</p> <p>оформляти та відпускати виробів з дріжджового тіста;</p> <p>перевіряти за органолептичними показниками якість виробів з дріжджового тіста;</p> <p>перевіряти вихід готових виробів з дріжджового тіста;</p> <p>дотримуватись умов і термінів зберігання виробів з дріжджового тіста;</p> <p>готувати опарне дріжджове тісто та вироби з нього: штучні, порційні, багатопорційні;</p> <p>оформляти та відпускати вироби з дріжджового тіста;</p> <p>перевіряти вихід готових виробів з дріжджового тіста;</p> <p>дотримуватись умов і термінів зберігання виробів з дріжджового тіста.</p>
	<p><b>КК 2.</b> Математична компетентність</p>	<p>правила проведення обрахунків сировини при виготовленні різних видів тіста та виробів з нього.</p>	<p>проводити обрахунки сировини при виготовленні різних видів тіста та виробів з нього;</p> <p>проводити обрахунки при виготовленні дріжджового тіста опарним та безопарним способом та виробів з нього.</p>



	<b>КК 6.</b> 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.
<b>РН 11.</b> Готувати холодні страви та закуски	<b>КК 1.</b> Комунікативна компетентність	професійну лексику та термінологію, у тому числі іноземною мовою, стосовно приготування холодних страв і закусок.	застосовувати професійну лексику та термінологію, у тому числі іноземною мовою, стосовно приготування холодних страв і закусок.
	<b>ПК 1.</b> 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	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

		<p>приготування салатів, овочевих закусок, холодних страв, закусок із сиру, яєць;</p> <p>органолептичні показники якості салатів, овочевих закусок, холодних страв, закусок із сиру, яєць;</p> <p>способи оформлення та подавання салатів, овочевих закусок, холодних страв, закусок із сиру, яєць;</p> <p>види посуду для подавання салатів, овочевих закусок, холодних страв, закусок із сиру, яєць;</p> <p>правила порціонування та відпуску салатів, овочевих закусок, холодних страв, закусок із сиру, яєць.</p>	<p>методом якості салатів, овочевих закусок, холодних страв, закусок із сиру, яєць;</p> <p>підбирати столовий посуд для подавання салатів, овочевих закусок, холодних страв, закусок із сиру, яєць;</p> <p>порціонувати салати, овочеві закуски, холодні страви, закуски із сиру, яєць;</p> <p>перевіряти вихід готових страв;</p> <p>дотримуватись умов і термінів зберігання салатів, овочевих закусок, холодних страв, закусок із сиру, яєць.</p>
	<b>КК 2.</b> Математична компетентність	<p>правила проведення обрахунків сировини при приготуванні холодних страв і закусок.</p>	<p>проводити обрахунки сировини при приготуванні холодних страв і закусок.</p>
	<b>ПК 2.</b> Здатність готувати холодні страви з риби	<p>правила відбору продуктів за якістю і кількістю відповідно до технологічних вимог приготування холодних страв і закусок з риби;</p> <p>рецептуру та послідовність виконання технологічних операцій приготування холодних страв і закусок з риби;</p> <p>органолептичні показники якості холодних страв і закусок з риби;</p> <p>способи оформлення та подавання холодних страв і закусок з риби;</p> <p>види посуду для подавання холодних страв і закусок з риби;</p> <p>правила порціонування та відпуску холодних страв і закусок з риби.</p>	<p>організовувати робоче місце під час приготування холодних страв та закусок з риби;</p> <p>підбирати виробничий інвентар, обладнання;</p> <p>безпечно користуватися ним під час приготування холодних страв та закусок з риби;</p> <p>підбирати столовий посуд для подавання холодних страв та закусок з риби;</p> <p>підбирати сировину для приготування холодних страв з риби;</p> <p>перевіряти за органолептичними показниками якість сировини для холодних страв та закусок з риби;</p> <p>готувати холодні страви та закуски з риби;</p> <p>мінімізувати кількість</p>

			<p>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.</p>
	<p><b>ПК 3.</b> Здатність готувати холодні страви і закуски з м'яса, птиці та субпродуктів</p>	<p>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</p>	<p>організувати робоче місце для приготування холодних страв та закусок з м'яса, птиці та субпродуктів; підбирати виробничий інвентар, обладнання, безпечно користуватися ним під час приготування холодних страв та закусок з м'яса, птиці та субпродуктів; підбирати столовий посуд для подавання холодних страв 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</p>

		закусок з м'яса, птиці та субпродуктів; правила порціонування та відпуску холодних страв і закусок з м'яса, птиці та субпродуктів.	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.
	<b>КК 6.</b> 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.
<b>РН 12.</b> Готувати солодкі страви та напої	<b>КК 1.</b> Комунікативна компетентність	професійну лексику та термінологію, у тому числі іноземною мовою, стосовно приготування солодких страв і напоїв.	застосовувати професійну лексику та термінологію, у тому числі іноземною мовою, стосовно приготування солодких страв і напоїв.
	<b>ПК 1.</b> 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	організувати робоче місце під час приготування солодких страв; підбирати виробничий інвентар, обладнання, безпечно користуватися ним під час приготування солодких страв; підбирати столовий

		<p>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.</p>	<p>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.</p>
	<p><b>ПК 2.</b> Здатність готувати напої</p>	<p>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</p>	<p>організувати робоче місце для приготування напоїв;          підбирати виробничий інвентар, обладнання, безпечно користуватися ним під час приготування напоїв;          підбирати посуд для подавання напоїв;          підбирати сировину для приготування напоїв;          перевіряти за органолептичними показниками якість сировини для приготування напоїв;          готувати напої відповідно до рецептури;          порціонувати та відпускати напої;</p>

		технологічних операцій приготування напоїв; органолептичні показники якості напоїв; правила порціонування напоїв; способи подавання напоїв.	перевіряти за органолептичними показниками якість напоїв; перевіряти вихід напоїв.
	<b>КК 2.</b> Математична компетентність	правила проведення обрахунків сировини при приготуванні солодких страв і напоїв.	проводити обрахунки сировини при приготуванні солодких страв і напоїв.
	<b>КК 6.</b> 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.
	<b>КК 5.</b> 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	користуватися нормативно-правовими актами щодо підприємницької діяльності; розробляти бізнес-плани.

		<p>«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).</p>	
--	--	---	--

		<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ порядок створення приватного підприємства;</li> <li>➤ порядок створення та заповнення нормативної документації (книга «доходів та витрат», баланс підприємства);</li> <li>➤ порядок ведення обліково-фінансової документації підприємства;</li> <li>➤ порядок проведення інвентаризації;</li> <li>➤ порядок ліквідації підприємства;</li> <li>➤ поняття «конкуренція», її види та прояви у сфері громадського харчування;</li> <li>➤</li> </ul> <p>сновні фактори впливу держави на економічні процеси (податки, пільги, дотації).</p>	
--	--	---	--



## Інформація про робочу групу

Керівник робочої групи – Шаповалова Наталія Віталіївна,  
директор Навчально-методичного центру професійно-технічної освіти  
у Миколаївській області

Матвійчук Катерина Олександрівна	Навчально-методичний центр професійно-технічної освіти у Миколаївській області	Методист
Мазур Світлана Анатоліївна	Миколаївський професійний промисловий ліцей	Викладач
Піхоцька Світлана Віталіївна	Снігурівський професійний аграрний ліцей	Викладач
Княжев Валерій Олександрович	«Edison» Bar, м. Миколаїв	Шеф-кухар
Мукомел Олеся Вікторівна	НМЦ ПТО у Вінницькій області	Методист
Стрижко Оксана Тимофіївна	ДПТНЗ «Вінницьке вище професійне училище сфери послуг»	Майстер виробничого навчання
Рибак Наталя Миколаївна	ДПТНЗ «Вінницьке вище професійне училище сфери послуг»	Майстер виробничого навчання
Щавінська Тетяна Володимирівна	ДНЗ «Вінницький ЦПТО переробної промисловості»	Майстер виробничого навчання
Дарминова Інна Іванівна	НМЦ ПТО у Дніпропетровській області	Методист
Гук Тетяна Вікторівна	ДПТНЗ «Кам'янський центр підготовки і перепідготовки робітничих кадрів»	Викладач спецдисциплін
Подзярей Людмила Василівна	ДНЗ «Житомирське вище професійне технологічне училище»	Викладач, спеціаліст вищої категорії, старший викладач
Захарова Тетяна Михайлівна	Центр професійно-технічної освіти м. Житомира	Викладач
Малінкіна Ніна Павлівна	НМК ПТО у Житомирській області	Методист
Галас Наталія Павлівна	Ужгородське вище професійне училище торгівлі та технологій харчування	Викладач спеціальних дисциплін
Барч Оксана Іванівна	Ужгородське вище професійне училище торгівлі та технологій харчування	Викладач спеціальних дисциплін
Зінчук Олена Федосіївна	Золотівський професійний ліцей	Майстер виробничого навчання
Сімова Лариса Георгіївна	НМЦ ПТО у Луганській області	Методист
Зінчук Тетяна Петрівна	ТОВ «Смерічка»	Директор
Клопотенко Євген Вікторович	ТОВ «Клопотенко», м. Київ	Співзасновник
Малий Ярослав Валентинович	Проект CultFood	Координатор проекту

Огієнко Микола Миколайович	Миколаївська філія Київського національного університету культури і мистецтв	Завідувач кафедри готельно-ресторанного та туристичного бізнесу, доктор економічних наук, професор
Войченко Ліна Петрівна	НМЦ ПТО у Закарпатській області	Методист
Сасенко Надія Панасівна	Державний навчальний заклад «Одеське вище професійне училище торгівлі та технологій харчування»	Старший майстер
Шавга Світлана Вікторівна	НМЦ ПТО у Одеській області	Методист
Орлик Ірина Олександрівна	Державний навчальний заклад «Одеське вище професійне училище морського туристичного сервісу»	Майстер
Єдинчук Наталія Володимирівна	Державний навчальний заклад «Рівненське вище професійне училище ресторанного сервісу і торгівлі»	Викладач спецдисциплін
Тверезовська Ольга Миколаївна	ДНЗ «Сумський центр ПТО харчових технологій, торгівлі та ресторанного сервісу»	Викладач
Залозна Тетяна Михайлівна	ДНЗ «Сумське міжрегіональне вище професійне училище»	Викладач
Євтушенко Наталія Юріївна	ДНЗ «Глухівське вище професійне училище»	Викладач
Темченко Олена Всеволодівна	НМЦ ПТО у Сумській області	Методист
Грабовська Любов Іванівна	ДПТНЗ «Білоцерківське вище професійне училище будівництва та сервісу»	Викладач
Аврамчук Віра Анатоліївна	Навчально-методичний кабінет професійно-технічної освіти у м. Києві	Методист
Возна Леся Валеріївна	ФОП «Возна Л.В.», м. Київ	Директор Інженер-технолог
Волинець Людмила Василівна	Київське вище професійне училище швейного та перукарського мистецтва	Майстер виробничого навчання
Гончар Олена Борисівна	Вище професійне училище № 33 м. Києва	Майстер виробничого навчання
Ілюшко Світлана Федорівна	Вище професійне училище № 33 м. Києва	Викладач професійно-теоретичної підготовки
Тосун Юлія Анатоліївна	КП «Школяр» Солом'янського району	Головний технолог
Хайрова Катерина Іванівна	Київське вище професійне училище швейного та перукарського мистецтва	Викладач професійно-теоретичної підготовки