

<p>Розглянуто на засіданні методичної комісії викладачів спеціальностей та майстрів виробничого навчання кулінарного профілю та ресторанного господарства Протокол № <u>10</u> від <u>26.05.2022р.</u> Голова комісії Ірина ЗОЗУЛЯК </p>	<p>Погоджено  назва підприємства Доліс Ігорович 318/000838  підпис <u>04.07.22</u> дата</p>	<p>Схвалено Педагогічною радою ПТУ №8 Протокол № <u>4</u> від <u>30.05.2022р.</u> Освітньо-професійна програма введена в дію з 2022 року</p>	<p>Затверджую В.о.директора ПТУ №8  Роман ДВІРІНЬКО</p>
--	---	---	---

ПРОФЕСІЙНО-ТЕХНІЧНЕ УЧИЛИЩЕ №8

Освітня програма з підготовки кваліфікованих робітників

Професія: Кухар
Код: 5122
Професійна кваліфікація: кухар

СП(ПТ)О 5122.І.56.10 - 2021
(позначення стандарту)

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

II. Передмова

Підготовка кваліфікованих робітників за професією Кухар включає первинну професійну підготовку (перепідготовку). Підготовка за професійною кваліфікацією ґрунтується на компетентнісному підході та структурується за модульним принципом. Навчальний модуль – логічно завершена складова СП(ПТ)О, що формується на основі кваліфікаційної характеристики (далі – КХ) та/або, за наявності, професійного стандарту (далі – ПС), потреб розвитку галузі, сучасних технологій та новітніх матеріалів.

Над розробленням освітньої програми працювали:

Лоюк І.В. управляюча ресторану «Тераса»

Цвірінько Р.С. директор ПТУ №8

Палагнюк І.Ю. заступник директора з НВР ПТУ №8

Скрипничук Л.В. заступник директора з НР ПТУ №8

Юріїв М.В. старший майстер ПТУ №8

Горбан Є.І. методист ПТУ №8

Зозуляк І.І. голова методичної комісії викладачів спецдисциплін та майстрів в/н кулінарного профілю та ресторанного господарства

Трачук О.А. викладач спецдисциплін ПТУ №8

III. Загальна характеристика

Професія: Кухар

Код: 5122

Професійна кваліфікація: кухар

Вимоги до освітнього, освітньо-кваліфікаційного рівнів, професійної кваліфікації осіб, які навчатимуться за професією Кухар

2.1. При вступі на навчання

Повна загальна середня освіта.

2.2. Після закінчення навчання

Повна загальна середня освіта, професійна (професійно-технічна) освіта або неповна вища освіта (молодший спеціаліст), освітньо-кваліфікаційний рівень «кваліфікований робітник» за професією кухар

Кваліфікація в документі про освіту

Особі, яка опанувала освітню програму й успішно пройшла кваліфікаційну атестацію за професійною кваліфікацією, присвоюється освітньо-кваліфікаційний рівень «кваліфікований робітник» з набутої професії та видається диплом (свідоцтво) державного зразка про присвоєння професійної кваліфікації.

Сфера професійної діяльності

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

Переробна промисловість. Виробництво хліба, хлібобулочних виробів, виробництво сухарів, печива, пирогів, тістечок з тривалим терміном зберігання.

Специфічні вимоги

Вік: прийняття на роботу здійснюється відповідно до законодавства.

Стать: чоловіча, жіноча (обмеження отримання професії по статевій приналежності визначається переліком важких робіт і робіт зі шкідливими та небезпечними умовами праці, на яких забороняється використання праці жінок, затверджених МОЗ України № 256 від 29.12.1993).

Медичні обмеження.

III. Перелік освітніх компонентів (навчальних предметів) логічна послідовність.

Таблиця відповідності компетентностей навчальним предметам

Професія: Кухар

Навчальний модуль

РН 1 Обробка овочів, грибів, фруктів, ягід, горіхоплідних та приготування напівфабрикатів з них

Бюджет навчального часу – 144 год.

професійно - теоретична підготовка: - 92 год. :

Іноземна мова за професійним спрямуванням – 2

Основи професійної етики, етикету та психології – 14

Облік, калькуляція та звітність – 2

Основи трудового законодавства – 12

Основи енергоефективності – 1

Основи екології – 1

Основи інформаційних технологій – 12

Охорона праці -18

Гігієна та санітарія виробництва – 2

Технологія приготування їжі з основами товарознавства – 16

Організація виробництва та обслуговування – 6

Технологічне обладнання - 6

професійно – практична підготовка – 54 год. :

виробниче навчання - 24 год.

виробнича практика – 30 год.

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

Код	Компетентності	Зміст компетентностей	Назви предметів	К-сть год
РН1	ПК 1 Здатність підготуватися до обробки овочів, грибів, ягід, організувати робоче місце	Знати: санітарно-гігієнічні вимоги до робочого місця;	Гігієна та санітарія виробництва	2
		Знати: вимоги охорони праці при експлуатації машин, механізмів, обладнання та устаткування, що використовують для обробки та нарізання овочів, грибів, ягід.	Охорона праці	18
		Знати: правила експлуатації відповідних видів технологічного устаткування	Технологічне обладнання	2

		Уміти: перевіряти санітарний стан приміщення, обладнання, інструментів, посуду; вибирати необхідний інструмент, обладнання для оброблення овочів, грибів, ягід; організувати робоче місце відповідно до вимог охорони праці.	Виробниче навчання	6
ПК 2 Здатність отримувати сировину зі складу або від постачальника, правила приймання сировини за якістю і кількістю зі складу або від постачальника; асортимент та основні характеристики овочів та грибів	Знати: 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;	ТПІ з основами товарознавства	8	
	Знати: правила підбору овочів та грибів, фруктів, ягід, горіхоплідних; правила зберігання овочів та грибів, фруктів, ягід, горіхоплідних.	Організація виробництва та обслуговування	4	
	Уміти: отримувати сировину зі складу або від постачальника; відбирати овочі, гриби, фрукти, ягоди, горіхоплідні, відповідно до їх кулінарного використання; зберігати овочі, гриби, фрукти, ягоди, горіхоплідні відповідно до правил та умов зберігання.	Виробниче навчання	6	
КК 1 Комунікативна компетентність	Знати: професійну термінологію, у тому числі іноземною мовою, щодо овочів, грибів, ягід; правила спілкування з керівництвом, постачальником, колегами; норми професійної	Іноземна мова за професійним спрямуванням	2	
КК 2 Математична компетентність	Знати: правила математичних обрахунків при отриманні та приготуванні овочів, грибів, ягід;	Облік, калькуляція та звітність	2	

ПК 3 Здатність проводити механічну кулінарну обробку та нарізання овочів грибів та фруктів ягід механічним та ручним способами, простими складними формами; підготування овочів до фарширування	<p>Знати: вимоги до якості овочів та грибів, фруктів, ягід, горіхоплідних, призначених для механічної кулінарної обробки; методи обробки овочів, фруктів, ягід, грибів та зелені; норми виходу овочів та грибів, фруктів, ягід, горіхоплідних після механічної кулінарної обробки; способи мінімізації кількості відходів під час обробки овочів та грибів, фруктів, ягід, горіхоплідних; прийоми та способи нарізання овочів та грибів, фруктів простими та складними формами: коренеплодів і бульбоплодів (соломкою, брусочками, кубиками, кружальцями, скибочками, часточками та іншими формами нарізки), капустяних овочів (соломкою, шашками), цибулевих овочів (соломкою, кубиками, часточками, кільцями, напівкільцями та іншими формами нарізки); томатних та гарбузових овочів, грибів та їх кулінарне використання; прийоми та способи підготовки овочів та грибів для фарширування; норми виходу овочів та грибів, фруктів після нарізки; правила охолодження та заморожування нарізаних овочів, фруктів та грибів; правила зберігання нарізаних овочів, ягід, фруктів та грибів в свіжому, охолодженому та замороженому вигляді</p>	ТПІ з основами товарознавства	8
	<p>Знати: правила санітарної обробки кухонного посуду, інструментів, інвентарю, їх маркування та використання для обробки овочів та грибів, фруктів, ягід, горіхоплідних; правила зберігання оброблених овочів та грибів, фруктів, ягід, горіхоплідних для подальшого приготування страв;</p>	Організація виробництва та обслуговування	2
	<p>Знати: загальні правила безпечної експлуатації устаткування, що використовують для обробки та нарізання овочів; види та правила експлуатації технологічного обладнання,</p>	Технологічне обладнання	4

		<p>Уміти: перевіряти органолептичним методом якість оброблених овочів та грибів, фруктів, ягід, призначених для нарізання різними способами; нарізати овочі та гриби, фрукти, ягоди простими та складними формами; обробляти та подрібнювати зелень безпечно користуватися інструментом і обладнанням під час нарізання овочів, фруктів, ягід та грибів різними формами виготовляти елементи з овочів та грибів, фруктів, ягід для оформлення страв; готувати овочі та гриби для фарширування; мінімізувати кількість відходів при нарізанні овочів та грибів, фруктів, ягід, подрібненні зелені; дотримуватись температурних режимів заморожування та охолодження нарізаних овочів та грибів, фруктів, ягід, зелені; дотримуватись температурних режимів встановлених для тимчасового зберігання овочів та грибів, фруктів, ягід, зелені перед приготуванням страв; дотримуватись умов та строків зберігання оброблених овочів та грибів, фруктів і ягід у свіжому, сушеному, консервованому та замороженому вигляді</p>	Виробниче навчання	12
	КК 3 Особистісна, соціальна навчальна	<p>Знати: Особливості роботи в команді, співпраці з іншими командами, підприємствам поняття особистості, риси характеру, темперамент; індивідуальні психологічні властивості особистості та її поведінки; причини і способи розв'язання конфліктних ситуацій у колективі; підходи до забезпечення сприятливого психологічного клімату в колективі; основні психологічні та моральні вимоги до роботи кухара; основні психологічні процеси та їх вплив на діяльність кухара в процесі роботи; стресові ситуації в роботі, способи їх подолання.</p>	Основи професійної етики, етикету та психології	14
	КК 4 Громадянсько правова компетентність	<p>Знати: основні трудові права та обов'язки працівників, режим їх роботи; положення, зміст, форми та строки укладання трудового договору; діючі соціальні гарантії та соціальний захист на підприємстві; права та обов'язки роботодавця та працівників щодо робочого часу, часу відпочинку, оплати праці, охорони праці; умови та порядок застосування дисциплінарної та матеріальної відповідальності; способи вирішення трудових спорів</p>	Основи трудового законодавства	12

	КК 6 Екологічна та енергоефективна компетентність	Знати: способи енергоефективного використання матеріалів та ресурсів 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.	Основи енергоефективності	1
			Основи екології	1
	КК 7 Цифрова компетентність	Знати: Інформаційно- комунікаційні засоби, способи їх застосування; способи пошуку, збереження, обробки та передачі інформації у проф. діяльності	Основи інформаційних технологій	12

Навчальний модуль

РН 2 Приготування страв та гарнірів з овочів, грибів

Бюджет навчального часу – 104 год.

професійно - теоретична підготовка: - 30 год. :

Іноземна мова за професійним спрямуванням – 2

Облік, калькуляція та звітність – 2

Основи енергоефективності – 1

Основи екології – 1

Охорона праці -2

Гігієна та санітарія виробництва – 2

Технологія приготування їжі з основами товарознавства – 12

Організація виробництва та обслуговування – 4

Технологічне обладнання - 4

професійно – практична підготовка – 74 год. :

виробниче навчання - 18 год.

виробнича практика – 56 год.

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

Код	Компетентності	Зміст компетентностей	Назви предметів	К-сть год
РН 2	КК1 Комунікативна компетентність	Знати: професійну лексику та термінологію, у тому числі іноземною мовою, стосовно приготування страв та гарнірів з овочів, грибів	Іноземна мова за професійним спрямуванням	2

ПК 1 Здатність підготуватись до робочого процесу, підготувати робоче місце	Знати: види кухонного посуду та технологічного обладнання, виробничого інвентарю та інструменту, що використовують при приготуванні страв і гарнірів з овочів та грибів: правила підбору столового посуду для подавання страв і гарнірів з овочів та грибів,	Організація виробництва та обслуговування	4
	Знати: правила санітарної обробки столового та кухонного посуду, інструментів, інвентарю. Їх маркування та використання для приготування страв та гарнірів з овочів, грибів;	Гігієна та санітарія виробництва	2
	Знати: правила експлуатації видів технологічного обладнання, виробничого інвентарю, інструменту та ваговимірювальних приладів для приготування страв та гарнірів з овочів, грибів	Технологічне обладнання	4
		Охорона праці	2
	Уміти: 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; безпечно користуватися інструментом і обладнанням під час приготування страв і гарнірів з овочів та грибів	Виробниче навчання	6
ПК 2. Здатність готувати страви та гарніри з овочів і грибів	Знати: способи 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.	ТПІ з основами товарознавства	12
	Уміти: Дотримуватись рецептури та послідовності виконання технологічних операцій приготування страв і гарнірів з овочів та грибів; порціонувати і ормляти 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.	Виробниче навчання	12

КК 2 Математична компетентність	Знати: правила математичних обрахунків при отриманні та приготуванні страв та гарнірів з овочів, грибів	Облік, калькуляція та звітність	2
КК 6 Екологічна та енергоефективна компетентність	Знати: 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.	Основи енергоефективності	1
		Основи екології	1

Навчальний модуль

РН 3 Приготування страв з яєць, молока та молочних продуктів

Бюджет навчального часу – 88 год.

професійно - теоретична підготовка: - 28 год. :

Іноземна мова за професійним спрямуванням – 2

Облік, калькуляція та звітність – 2

Основи енергоефективності – 1

Основи екології – 1

Охорона праці -2

Гігієна та санітарія виробництва – 2

Технологія приготування їжі з основами товарознавства – 8

Організація виробництва та обслуговування – 4

Технологічне обладнання – 6

професійно – практична підготовка – 60 год. :

виробниче навчання - 18 год.

Виробнича практика – 42 год.

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

Код	Компетентності	Зміст компетентностей	Назви предметів	К-сть год
РН 3	КК1 Комунікативна компетентність	Знати: професійну лексику та термінологію, у тому числі іноземною мовою, щодо приготування страв з яєць, молока та молочних продуктів	Іноземна мова за професійним спрямуванням	2
	ПК 1 Здатність підготуватись	Знати: види технологічного обладнання, інвентарю та інструменту, що використовують при приготуванні страв з яєць, молока та	Організація виробництва та	2

	до приготування яєць та сиру, організувати робоче місце.	молочних продуктів, 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;	обслуговування	
		Знати: правила експлуатації технологічного обладнання, інвентарю, інструменту та ваговимірювальних приладів;	Технологічне обладнання	6
		Знати: правила санітарної обробки кухонного посуду, інструментів, інвентарю, їх маркування та використання в процесі приготування страв з яєць, молока, молочних продуктів	Охорона праці	2
		Знати: правила санітарної обробки кухонного посуду, інструментів, інвентарю, їх маркування та використання в процесі приготування страв з яєць, молока, молочних продуктів	Гігієна та санітарія виробництва	1
		Уміти: 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.	Виробниче навчання	6
ПК 2 Здатність готувати страви з яєць, молока, молочних продуктів		Знати: санітарні норми при готуванні страв з яєць, молока та молочних продуктів;	Гігієна та санітарія виробництва	1
		Знати: 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;	Організація виробництва та обслуговування	2

		<p>Знати: 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.</p>	ТПІ з основами товарознавства	8
		<p>Уміти: Дотримуватись рецептури та послідовності виконання технологічних операцій приготування страв з яєць, молока та молочних продуктів; готувати яйця, яєчні продукти, молоко та молочні продукти до теплової обробки; готувати та оформлювати страви з яєць, молока та молочних продуктів, дотримуючись сучасних технологій приготування та оформлення страв; мінімізувати кількість відходів при приготуванні страв з яєць, молока та молочних продуктів; порціонувати та відпускати страви з яєць, молока та молочних продуктів; дотримуватись правил відпуску та контролювати вихід приготовлених страв з яєць, молока та молочних продуктів дотримуватись умов і термінів зберігання страв з яєць, молока та молочних продуктів</p>	Виробниче навчання	12
	КК 2 Математична компетентність	<p>Знати: правила проведення обрахунків при приготуванні страв з яєць, молока та молочних продуктів</p>	Облік, калькуляція та звітність	2
	КК 6 Екологічна та енергоефективна компетентність	<p>Знати: 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.</p>	Основи енергоефективності	1
			Основи екології	1

Навчальний модуль

PH 4 Обробка різних видів риби, продуктів моря та приготування напівфабрикатів з них

Бюджет навчального часу – 80 год.

Професійно - теоретична підготовка: - 28 год. :

Іноземна мова за професійним спрямуванням – 2

Охорона праці -2

Гігієна та санітарія виробництва – 2

Технологія приготування їжі з основами товарознавства – 14

Організація виробництва та обслуговування – 4

Технологічне обладнання – 4

професійно – практична підготовка – 52 год. :

виробниче навчання - 24 год.

Виробнича практика – 28 год.

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

Код	Компетентності	Зміст компетентностей	Назви предметів	К-сть год
PH 4	КК1 Комунікативна компетентність	Знати: професійну лексику та термінологію, що використовується стосовно кулінарної обробки різних видів риби, продуктів моря та приготування напівфабрикатів з них, у тому числі іноземною мовою	Іноземна мова за професійним спрямуванням	2
	ПК 1 Здатність підготуватись до робочого процесу оброблення різних видів риби, продуктів моря та приготування напівфабрикатів, організувати робоче місце	Знати: санітарні норми щодо інструментів, обладнання, посуду, робочого місця при обробці різних видів риби, продуктів моря та приготуванні напівфабрикатів з них;	Гігієна та санітарія виробництва	1
		Знати: види інструменту, обладнання стосовно оброблення різних видів риби, продуктів моря та приготування напівфабрикатів з них, правила їх експлуатації; організацію робочого місця для оброблення різних видів риби, продуктів моря та приготування напівфабрикатів з них	Організація виробництва та обслуговування	2
		Знати: правила безпеки праці при роботі з інструментом, обладнанням;	Технологічне обладнання	2
		порядок отримання сировини зі складу або від постачальника	Охорона праці	2
		Уміти: дотримуватися санітарних норм щодо інструментів, обладнання, посуду, робочого місця при роботі з рибою,	Виробниче навчання	6

		<p>морепродуктами, напівфабрикатами; вибирати інструмент, обладнання для оброблення риби, морепродуктів, та приготування напівфабрикатів; дотримуватися правил безпеки праці при роботі з інструментом, обладнанням; отримувати сировину зі складу або від постачальника</p>		
ПК 2 Здатність проводить механічну кулінарну обробку риби з кістковим і хрящовим скелетом, інших видів риб	<p>Знати: класифікацію та характеристику риби з кістковим і хрящовим скелетом; харчову цінність риби з кістковим і хрящовим скелетом кулінарне призначення кожної родини риб; вимоги до якості живої, охолодженої і замороженої риби; способи кулінарної механічної обробки риби з кістковим та хрящовим скелетом; норми виходу обробленої риби; органолептичні показники якості обробленої риби; послідовність і правила обробки різних видів риб для приготування: риби обробленої в цілому (з розрізанням черевця і без розрізання) і пластованому вигляді, прийоми виготовлення різних видів філе, оброблення дрібної риби; прийоми, які використовують при приготуванні напівфабрикатів з риби; правила охолодження і заморожування обробленої риби; правила зберігання оброблених видів риби в охолодженому та замороженому вигляді.</p>	ТПІ з основами товарознавства	4	
	<p>Уміти: перевіряти якість живої, охолодженої та замороженої риби; забезпечувати режим розморожування різної риби з урахуванням вимог до харчової безпеки; правила охолодження і заморожування обробленої риби; 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>	Виробниче навчання	6	

ПК 3 Здатність готувати котлетну та січену маси з різних видів риби та напівфабрикати з неї	<p>Знати: правила відбору риби за якістю та кількістю відповідно до технологічних вимог приготування котлетної маси та січеної маси з риби та напівфабрикатів з них; рецептуру та послідовність виконання технологічних операцій приготування котлетної маси та січеної маси з риби та н/ф з них, вимоги до якості котлетної та січеної маси з риби та напівфабрикатів з них; норми виходу напівфабрикатів з котлетної та січеної маси з риби; правила відбору риби за якістю та кількістю відповідно до технологічних вимог фарширування риб послідовність виконання технологічних операцій приготування фаршированої риби; вимоги до якості фаршированої риби; норми виходу фаршированої риби;</p>	ТПП з основами товарознавства	6
	<p>Знати: умови і терміни зберігання котлетної та січеної маси з риби та напівфабрикатів з них, умови і терміни зберігання риби фаршированої</p>	Гігієна та санітарія виробництва	1
	<p>Уміти: підбирати рибу для приготування котлетної та січеної маси та напівфабрикатів з них дотримуватись рецептури послідовності виконання технологічних операцій під час приготування напівфабрикатів з котлетної та січеної маси з риби; мінімізувати відходи під час приготування напівфабрикатів з риби; контролювати вихід напівфабрикатів: перевіряти ЯКІСТЬ напівфабрикатів з риби; дотримуватися умов і термінів зберігання напівфабрикатів з риби: забезпечувати температурний режим і терміни зберігання напівфабрикатів з риби в охолодженому та замороженому вигляді; виконувати фарширування риби; визначати якість фаршированої риби; зберігати фаршировану рибу</p>	Виробниче навчання	6
ПК 4 Здатність обробляти морепродукти	<p>Знати: класифікацію та характеристику основних видів морепродуктів; харчову цінність та кулінарне призначення різних видів морепродуктів; вимоги до якості живих раків, охолоджених та заморожених морепродуктів та морських водоростей; способи кулінарної механічної обробки морепродуктів: очищення потрошіння, промивання, нарізка замочування, панірування; норми виходу різних видів морепродуктів після обробки; органолептичні</p>	ТПП з основами товарознавства	4

		показники якості оброблених морепродуктів;		
		Знати: види технологічного обладнання, виробничого інвентарю, інструменту та ваговимірювальних приладів. правила експлуатації відповідних видів технологічного обладнання, виробничого інвентарю та інструменту;	Технологічне обладнання	4
		Знати: : правила охолодження і заморожування морепродуктів; правила зберігання оброблених морепродуктів в охолодженому і замороженому вигляді.	Організація виробництва та обслуговування	2
		Уміти: перевіряти якість різних видів морепродуктів; забезпечувати режим розморожування морепродуктів з урахуванням вимог до харчової безпеки; здійснювати механічну кулінарну обробку потрошіння, промивання, нарізка, замочування, панірування; мінімізувати кількість відходів під час проведення механічної кулінарної обробки морепродуктів; дотримуватись умов зберігання морепродуктів в охолодженому і замороженому вигляді, безпечно користуватись інструментом і обладнанням при механічній кулінарній обробці різних видів морепродуктів	Виробниче навчання	6

Навчальний модуль

PH 5 Обробка мяса, субпродуктів, птиці, дичини та приготування напівфабрикатів з них

Бюджет навчального часу – 80 год.

Професійно - теоретична підготовка: - 42 год. :

Іноземна мова за професійним спрямуванням – 2

Облік, калькуляція та звітність - 2

Охорона праці -2

Основи енергоефективності -1

Основи екології - 1

Гігієна та санітарія виробництва – 4

Технологія приготування їжі з основами товарознавства – 18

Організація виробництва та обслуговування – 6

Технологічне обладнання – 6

професійно – практична підготовка – 99 год. :

виробниче навчання - 36 год.

Виробнича практика – 63 год.

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

	Компетентності	Зміст компетентностей	Назви предметів	К-сть год
PH 5	КК1 Комунікативна компетентність	Знати: професійну лексику та термінологію, що використовується при обробці та приготуванні напівфабрикатів з м'яса, субпродуктів, птиці, дичини, у тому числі іноземною мовою.	Іноземна мова	2
	ПК 1 Здатність підготуватися до оброблення мяса та приготування напівфабрикатів з мяса, організовувати	Знати: санітарні норми щодо інструментів, обладнання, посуду, робочого місця при роботі з м'ясом, субпродуктами, птицею, дичиною;	Гігієна та санітарія виробництва	1
		Знати: види інструменту, обладнання, для оброблення та приготування напівфабрикатів з м'яса, субпродуктів, птиці, дичини;	Технологічне обладнання	2

	робоче місце			
		Знати: правила безпеки праці при роботі з інструментом, обладнанням.	Охорона праці	2
	ПК 2 Здатність проводити механічну кулінарну обробку баранячих туш, четвертин яловичини, напівтуш телятини, свинини та підготовку окремих частин мяса	Знати: види м'яса; морфологічний склад м'яса; основні характеристики м'яса домашніх тварин; харчову цінність різних видів м'яса; вимоги до якості баранячих, яловичих, телячих, свинячих туш в охолодженому і замороженому вигляді; технологічні схеми та послідовність обробки баранячих, телячих, яловичих, свинячих туш для приготування напівфабрикатів: розморожування, обмивання, обсушування, розрубання на частини, обвалювання, жилкування. зачистка, охолодження, заморожування	ТПІ з основами товарознавства	2
		Уміти: дотримуватися санітарних норм щодо інструментів, обладнання, посуду, робочого місця при роботі з м'ясом, субпродуктами, птицею, дичиною; вибирати інструмент, обладнання, для оброблення та приготування напівфабрикатів з м'яса субпродуктів, птиці, дичини; дотримуватися правил безпеки праці при роботі з інструментом, обладнанням визначати види м'яса; перевіряти та визначати якість охолоджених і заморожених м'ясних туш, окремих частин м'яса; виконувати механічну кулінарну обробку баранячих, телячих, яловичих, свинячих туш: розморожування, обмивання, обсушування, розрубання на частини, обвалювання жилкування, зачищення. Приготування напівфабрикатів. охолодження, заморожування	Виробниче навчання	6

	ПК 3 Здатність готувати напівфабрикати з м'яса різної складності	<p>Знати: правила відбору м'яса за якістю і кількістю відповідно до технологічних вимог приготування напівфабрикатів з м'яса різної складності; прийоми, які використовують при приготуванні напівфабрикатів з м'яса: відбивання, маринування, шпигування; послідовність і правила приготування всликошматкових напівфабрикатів; послідовність і правила приготування гіанірованих натуральних напівфабрикатів; послідовність і правила приготування порційних і дрібношматкових натуральних напівфабрикатів; норми виходу напівфабрикатів з м'яса; вимоги до якості напівфабрикатів з м'яса; правила охолодження і заморожування підготовлених напівфабрикатів з м'яса, призначених для використання; умови зберігання охолоджених та заморожених напівфабрикатів з м'яса, призначених для подальшого використання</p>	ТПІ з основами товарознавства	4
		<p>Уміти: 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>	Виробниче навчання	6
	ПК 4 Здатність проводити механічну кулінарну	<p>Знати: види технологічного обладнання, виробничого інвентарю та інструменту, що використовують при приготуванні напівфабрикатів із субпродуктів;</p>	Організація виробництва та обслуговування	1

обробку та підготовку субпродуктів м'яса	Знати: правила експлуатації відповідних видів технологічного обладнання, виробничого інвентарю інструменту та ваговимірвальних приладів;	Технологічне обладнання	2
	Знати: характеристику, харчову цінність та кулінарне призначення різних видів субпродуктів; правила відбору різних видів субпродуктів за якістю і кількістю відповідно до технологічних вимог, прийоми, які використовують при приготуванні напівфабрикатів із субпродуктів: норми виходу напівфабрикатів із субпродуктів; вимоги до якості напівфабрикатів із субпродуктів;	ТПП з основами товарознавства	2
	Знати: правила охолодження, заморожування підготовлених напівфабрикатів із субпродуктів, призначених для подальшого використання;	Організація виробництва та обслуговування	1
	Знати: умови і терміни зберігання охолоджених та заморожених напівфабрикатів із субпродуктів, призначених для подальшого використання	Гігієна та санітарія виробництва	1
	Уміти: 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 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	Виробниче навчання	6

ПК 5 Здатність готувати натуральну січену та котлетну маси з різних видів м'яса та напівфабрикати з них	<p>Знати: правила підбору частин яловичої, свинячої туші та телятини для приготування натуральної січеної та котлетної маси; рецептуру та послідовність виконання технологічного процесу приготування натуральної січеної та котлетної маси з м'яса та напівфабрикатів з неї; 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:</p>	ТПІ з основами товарознавства	2	
	<p>Знати: умови і терміни зберігання натуральної січеної та котлетної маси із м'яса та напівфабрикатів з них.</p>	Гігієна та санітарія виробництва	1	
	<p>Знати: правила розрахунку необхідної кількості сировини при приготуванні січеної та котлетної маси та напівфабрикатів з неї. зміст та порядок користування Збірником рецептур і кулінарних виробів;</p>	Облік, калькуляція і звітність	1	
	<p>Уміти: готувати натуральну січену та котлетну масу з м'яса, дотримуючись рецептури та послідовності технологічного процесу: готувати напівфабрикати з натуральної січеної та котлетної маси із м'яса, дотримуючись рецептури та послідовності технологічного процесу; мінімізувати кількість відходів під час приготування натуральної січеної та котлетної маси із м'яса та напівфабрикатів з них; контролювати вихід напівфабрикатів з натуральної січеної та котлетної маси із м'яса; перевіряти за органолептичними показниками якість котлетної маси з натуральної січеної та котлетної маси із м'яса та напівфабрикати з них; дотримуватись умов і термінів зберігання натуральної січеної та котлетної маси із м'яса та напівфабрикатів з них.</p>	Виробниче навчання	6	

ПК 6 Здатність проводити механічну кулінарну обробку птиці	<p>Знати: види птиці; морфологічний склад м'яса птиці; основні характеристики м'яса птиці; харчову цінність різних видів м'яса птиці; вимоги до якості пгиці в охолодженому і замороженому вигляді; способи обробки птиці та приготування основних напівфабрикатів: розморожування, промивання, обсушування, обсмалювання, видалення голів, ший і ніжок, потрошіння, доочищення, заправка різними способами</p>	ТПІ з основами варознавства	2
	<p>Знати: види технологічного обладнання, виробничого інвентарю та інструменту, що використовують при механічній кулінарній обробці птиці;</p>	Організація виробництва та обслуговування	1
	<p>Знати: правила експлуатації відповідних видів технологічного обладнання, використання виробничого інвентарю та інструменту, ваговимірвальних приладів</p>	Технологічне обладнання	1
ПК 7 Здатність готувати напівфабрикати з птиці різної складності	<p>Знати : правила відбору птиці за якістю відповідно до технологічних вимог приготування напівфабрикатів з птиці різної складності; прийоми, які використовують при приготуванні напівфабрикатів з птиці: відбивання, маринування шпигування; послідовність і правила приготування великошматкових напівфабрикатів; послідовність і правила приготування панірованих натуральних напівфабрикатів; послідовність і правила приготування порційних і дрібношматкових натуральних напівфабрикатів; норми виходу напівфабрикатів з птиці; вимоги до якості напівфабрикатів з пгиці;</p>	ТПІ з основами товарознавства	2
	<p>Знати: правила охолодження і заморожування підготовлених напівфабрикатів з птиці, призначених для подальшого використання; умови зберігання охолоджених іа заморожених напівфабрикатів з птиці, призначених для подальшого використання.</p>	Організація виробництва таобслуговування	1
	<p>Уміти: визначати види птиці; перевіряти та визначати якість</p>	Виробниче навчання	6

ПК 8 Здатність проводити механічну кулінарну обробку та підготовку субпродуктів птиці	<p>охолоджених і заморожених цілих та окремих частин птиці; виконувати механічну кулінарну обробку птиці: розморожування, промивання, обсушування, обсмалювання, видалення голів, ший і ніжок, потрошіння, доочищення, заправка різними способами; застосовувати та правильно експлуатувати технологічне обладнання виробничий інвентар та інструмент при механічній кулінарній обробці птиці; дотримуватися правил охорони праці при механічній кулінарній обробці птиці. 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; забезпечувати температурний режим і термін зберігання напівфабрикатів з птиці в охолодженому та замороженому вигляді</p>		
	<p>Знати: 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;</p>	Технологічне обладнання	1
	<p>Знати: технології обробки субпродуктів птиці; норми виходу напівфабрикатів із субпродуктів; вимоги до якості напівфабрикатів із субпродуктів; правила охолодження і заморожування приготовлених напівфабрикатів із субпродуктів, призначених для подальшого використання; способи мінімізації відходів при приготуванні напівфабрикатів із субпродуктів</p>	ТПІ з основами товарознавства	2

		<p>Знати: види інструменту, інвентарю, посуду та правила організації робочого місця для приготування котлетної маси з м'яса птиці та напівфабрикатів з неї;</p>	<p>Організація виробництва та обслуговування</p>	<p>2</p>
<p>ПК 9 Здатність готувати котлетну масу з птиці та напівфабрикати з неї</p>		<p>Знати: технології та рецепти виготовлення котлетної маси з птиці; органолептичні показники якості котлетної маси з птиці та напівфабрикатів з неї; види спецій та паніровок;</p>	<p>ТПП з основами товарознавства</p>	<p>2</p>
		<p>Знати: умови і термін зберігання котлетної маси з м'яса та напівфабрикатів з неї</p>	<p>Гігієна та санітарія виробництва</p>	<p>1</p>
		<p>Уміти: 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. 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 гіаніровки; забезпечувати температурний режим і терміни зберігання напівфабрикатів з птиці в охолодженому та замороженому вигляді</p>	<p>Виробниче навчання</p>	<p>6</p>

	КК 2. Математична компетентність	Знати: способи проведення математичних обрахунків при отриманні, обробленні та приготуванні м'ясної продукції та виробів.	Облік, калькуляція та звітність	1
	КК 6. Екологічна та енергоефективна компетентність	Знати: способи енергоефективного використання матеріалів та ресурсів у процесі механічної кулінарної обробки та приготування м'яса; правила утилізації відходів після обробки різних видів м'ясної продукції та виготовлення котлетної маси з неї.	Основи енергоефективності	1
			Основи екології	1

Навчальний модуль

РН 6 Приготування бульйонів, супів та соусів

Бюджет навчального часу – 80 год.

Професійно - теоретична підготовка: - 34 год. :

Іноземна мова за професійним спрямуванням – 2

Облік, калькуляція та звітність – 2

Основи енергоефективності – 1

Основи екології - 1

Охорона праці -2

Гігієна та санітарія виробництва – 2

Технологія приготування їжі з основами товарознавства – 16

Організація виробництва та обслуговування – 4

Технологічне обладнання – 4

професійно – практична підготовка – 79 год. :

виробниче навчання - 30 год.

Виробнича практика – 49 год.

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

Код	Компетентності	Зміст компетентностей	Назви предметів	К-сть год
РН 6	КК 1 Комунікативна компетентність	Знати: професійну лексику та термінологію щодо приготування бульйонів, супів та соусів, у тому числі іноземною мовою	Іноземна мова	2

ПК 1 . Здатність підготуватись до робочого процесу приготування бульйонів, супів та соусів, організувати робоче місце для приготування бульйонів, супів та соусів	Знати: види кухонного посуду та технологічного обладнання. виробничого інвентарю та інструменту, що використовують при приготуванні бульйонів, супів та соусів;	Організація виробництва та обслуговування	2
	Знати: правила експлуатації технологічного обладнання;	Технологічне обладнання	4
	Знати: вимоги охорони праці при експлуатації машин, механізмів, обладнання та устаткування, що використовують під час приготування бульйонів, супів та соусів;	Охорона праці	2
	Знати: правила санітарної обробки кухонного посуду, інструментів, інвентарю, їх маркування та використання у процесі приготування бульйонів, супів та соусів.	Гігієна і санітарія виробництва	2
	Уміти: підбирати інструмент, інвентар, посуд та організувати робоче місце для приготування бульйонів, супів та соусів; безпечно користуватися інструментом і обладнанням під час приготування бульйонів, супів та соусів; проводити санітарну обробку столового та кухонного посуду, інструментів, інвентарю; дотримуватись вимог охорони праці, пожежної та електробезпеки під час експлуатації машин, механізмів, обладнання та устаткування.	Виробниче навчання	6
ПК 2. Здатність приготування бульйонів, супів: заправних, пюреподібних, холодних та різних, їх відпуск	Знати: правила відбору інгредієнтів за якістю та кількістю відповідно до технологічних вимог приготування бульйонів, супів та соусів: рецептуру та послідовність виконання технологічних операцій приготування бульйонів, відварів, пасеровок, супів та соусів; органолептичні показники якості приготовлених бульйонів, супів та соусів; методи виправлення недоліків, які можуть виникнути при приготуванні бульйонів, супів та соусів; способи мінімізації кількості відходів при приготуванні бульйонів. супів;	ТПІ з основами товарознавства	16
	Знати: правила підбору столового посуду для подавання супів; правила порціонування, відпуску температури подачі бульйонів, супів та соусів; умови і терміни зберігання бульйонів, супів та соусів.	Організація виробництва та обслуговування	2

		<p>Уміти: Дотримуватись рецептури та послідовності виконання технологічних операцій приготування бульйонів, супів та соусів; мінімізувати кількість відходів при приготуванні бульйонів та супів; перевіряти, за органолептичними показниками якість приготовлених бульйонів, супів та соусів;</p> <p>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; порціонуваги супи: дотримуватись рецептури та послідовності виконання технологічних операцій приготування супів: заправних, пюреподібних, холодних та різних;</p> <p>дотримуватись правил відпуску та температури подачі супів: заправних, пюреподібних, холодних та різних; перевіряти вихід приготовлених супів: заправних, пюреподібних, холодних та різних;</p> <p>дотримуватись умов і термінів зберігання супів: заправних, пюреподібних, холодних та різних</p>	Виробниче навчання	24
	КК2 Математична компетентність	Знати: правила проведення обрахунків сировини при приготуванні бульйонів, супів та соусів.	Облік, калькуляція та звітність	2
	КК6 Екологічна та енергоефективна компетентність	Знати: способи енергоефективного використання матеріалів та ресурсів у процесі приготування бульйонів, супів та соусів; правила утилізації відходів після приготування бульйонів, супів та соусів.	Основи енергоефективності	1
			Основи екології	1

Навчальний модуль

РН 7 Приготування страв і гарнірів з круп, бобових, макаронних виробів

Бюджет навчального часу – 84 год.

Професійно - теоретична підготовка: - 24 год. :

Іноземна мова за професійним спрямуванням – 2

Облік, калькуляція та звітність – 2

Основи енергоефективності – 1

Основи екології - 1

Охорона праці -2

Гігієна та санітарія виробництва – 2

Технологія приготування їжі з основами товарознавства – 8

Організація виробництва та обслуговування – 2

Технологічне обладнання – 4

професійно – практична підготовка – 60 год. :

виробниче навчання - 18 год.

Виробнича практика – 42год.

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

Код	Компетентності	Зміст компетентностей	Назви предметів	К-сть год
РН 7	КК 1 Комунікативна компетентність	Знати: професійну лексику та термінологію щодо приготування страв і гарнірів з круп, бобових, макаронних виробів, у тому числі іноземною мовою.	Іноземна мова	2
	ПК 1 Здатність підготуватись до приготування страв і гарнірів з круп, бобових, макаронних	Знати: види технологічного обладнання, інвентарю та інструменту, що використовують при приготуванні страв з круп, макаронних бобових та бобових, макаронних виробів.	Технологічне обладнання	4
		Знати: правила підбору столового посуду для подавання страв з круп, макаронних виробів, бобових та консервів і концентратів;	Організація виробництва та обслуговування	2
		Знати: вимоги охорони праці при експлуатації обладнання та устаткування, що використовують під час приготування страв і гарнірів з круп, бобових, макаронних виробів;	Охорона праці	2

		Знати: правила санітарної обробки кухонного посуду інструментів, інвентарю, їх маркування та використання у процесі приготування страв і гарнірів з круп, бобових, макаронних виробів	Гігієна та санітарія виробництва	2
		Уміти: підбирати інструмент, інвентар, посуд та організувати робоче місце для приготування страв і гарнірів з круп, бобових, макаронних виробів; безпечно користуватися інструментом обладнанням під час приготування страв гарнірів з круп, бобових макаронних виробів; проводити санітарну обробку столового та кухонного посуду інструментів, інвентарю	Виробниче навчання	6
	ПК 2 Здатність готувати страви і гарніри з круп, бобових, макаронних виробів (паст) види.	Знати: види, властивості, кулінарне призначення та особливості підготовки круп, макаронних виробів, бобових та консервів і концентратів для приготування страв; правила відбору інгредієнтів за якістю та кількістю відповідно до технологічних вимог приготування страв з круп, макаронних виробів, бобових та консервів і концентратів; загальні правила варіння каш, макаронних виробів, бобових, консервів і концентратів; рецептура та послідовність виконання технологічних операцій приготування страв з круп, бобових, макаронних виробів способи мінімізації відходів при приготуванні страв з круп, макаронних виробів, бобових та консервів і концентратів; правила порціонування, відпуску; температуру подачі страв з круп, макаронних виробів, бобових, консервів і концентратів; органолептичні показники якості страв з круп, макаронних виробів, бобових та консервів і концентратів; мови і терміни зберігання страв з круп, макаронних виробів, бобових та консервів і концентратів	ТПІ з основами товарознавства	8
		Уміти: готувати крупи, макаронні вироби, бобові та консерви і концентрати до теплової обробки; варити бобові, каші різної консистенції, макаронні вироби зливним	Виробниче навчання	12

		і незливним способом; готувати страви з каш, бобових та макаронних виробів; дотримуватись рецептури та послідовності виконання технологічних операцій приготування страв з круп, макаронних, консервів і концентратів; мінімізувати кількість відходів при приготуванні страв з круп, макаронних виробів, бобових та консервів і концентратів; порціонувати та відпускати страви з круп, макаронних виробів, бобових та консервів і концентратів; перевіряти за органолептичними показниками якість страв з круп, макаронних виробів, бобових та консервів і концентратів; дотримуватися умов і термінів зберігання страв з круп, макаронних виробів, бобових та консервів і концентратів.		
	КК2 Математична компетентність	Знати: правила проведення обрахунків сировини при приготуванні страв і гарнірів з круп, бобових, макаронних виробів (паст)	Облік, калькуляція та звітність	2
	КК6 Екологічна та енергоефективна компетентність	Знати: способи енергоефективного використання матеріалів та ресурсів у процесі приготування страв і гарнірів з круп, бобових, макаронних виробів (паст); правила утилізації відходів після приготування страв і гарнірів з круп, бобових, макаронних виробів (паст)	Основи енергоефективності	1
			Основи екології	1

Навчальний модуль

РН 8 Приготування страв з риби та нерибних продуктів моря

Бюджет навчального часу – 93год.

Професійно - теоретична підготовка: -34 год. :

Іноземна мова за професійним спрямуванням – 2

Облік, калькуляція та звітність – 2

Основи енергоефективності – 1

Основи екології - 1

Гігієна та санітарія виробництва – 4

Технологія приготування їжі з основами товарознавства – 16

Організація виробництва та обслуговування – 4

Технологічне обладнання – 4

професійно – практична підготовка – 59 год. :

виробниче навчання - 24 год.

Виробнича практика – 35год.

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

Код	Компетентності	Зміст компетентностей	Назви предметів	К-сть год
РН 8	КК 1. Комунікативна компетентність	Знати: професійну лексику та термінологію щодо приготування страв з риби та нерибних продуктів моря, у тому числі іноземною мовою	Іноземна мова	2
	ПК 1. Здатність підготуватись до приготування страв з риби та нерибних продуктів моря,	Знати: види технологічного обладнання, інвентарю та інструменту, що використовують при приготуванні страв з риби та нерибних продуктів моря; правила експлуатації технологічного обладнання, інвентарю, інструменту та ваговимірювальних приладів;	Технологічне обладнання	4

	організувати робоче місце	<p>Знати: види кухонного посуду для приготування страв з риби та нерибних продуктів моря; правила підбору столового посуду для подавання страв з риби та нерибних продуктів моря; знання про методи охорони праці при експлуатації обладнання та устаткування, що використовують під час приготування страв з риби та нерибних продуктів моря;</p>	Організація виробництва та обслуговування	2
		<p>Знати: правила санітарної обробки кухонного посуду, інструментів, і інвентарю, їх маркування використання у процесі приготування страв з риби та нерибних продуктів моря.</p>	Гігієна та санітарія виробництва	4
		<p>Уміти: підбирати інструмент, інвентар, посуд та організувати робоче місце для приготування страв з риби та нерибних продуктів моря; безпечно користуватися інструментом і обладнанням під час приготування страв з риби та нерибних продуктів моря; проводити санітарну обробку столового та кухонного посуду, інструментів, інвентарю</p>	Виробниче навчання	6
	ПК 2 Здатність готувати страви з риби та нерибних продуктів моря (морепродуктів)	<p>Знати: правила відбору інгредієнтів за якістю та кількістю відповідно до технологічних вимог приготування страв з риби та нерибних продуктів моря, рецептуру та послідовність виконання технологічних операцій приготування страв із риби технології приготування страв із риби та нерибних продуктів моря; процеси, які відбуваються в рибі та морепродуктах під час теплової обробки; правила підбору соусів та гарнірів для страв із риби та морепродуктів; органолептичні показники якості приготовлених страв із риби та нерибних продуктів моря; способи мінімізації відходів при приготуванні страв із риби та нерибних продуктів моря;</p>	ТПІ з основами товарознавства	16

		<p>Знати: види столового посуду для відпуску страв із риби та нерибних продуктів моря; умови та терміни зберігання страв із риби та нерибних продуктів моря; правила оформлення, порціонування, подачі страв із риби та нерибних продуктів моря.</p> <p>Уміти : розрахувати кількість інгредієнтів відповідно до кількості порцій; визначити необхідні спеції для отримання смакових властивостей; дотримуватись рецептури та послідовності виконання технологічних операцій приготування страв із риби та нерибних продуктів моря перевіряти, за органолептичними показниками якість страв із риби та нерибних продуктів моря; підбирати столовий посуд для подавання страв із риби та нерибних продуктів моря; порціонувати страви із риби та нерибних продуктів моря; дотримуватись правил відпуску та температури подачі страв із риби та нерибних продуктів моря; перевіряти вихід готових страв із риби та нерибних продуктів моря; отримуватись умов і термінів зберігання страв із риби та нерибних продуктів моря</p>	<p>Організація виробництва та обслуговування</p> <p>Виробниче навчання</p>	<p>2</p> <p>18</p>
	КК2 Математична компетентність	<p>Знати: правила проведення обрахунків при приготуванні страв із риби та нерибних продуктів моря</p>	Облік, калькуляція та звітність	2
	КК6 Екологічна та енергоефективна компетентність	<p>Знати: способи енергоефективного використання матеріалів та ресурсів у процесі приготування страв із риби та нерибних продуктів моря; правила утилізації відходів після приготування страв із риби та нерибних продуктів моря</p>	Основи енергоефективності	1
			Основи екології	1

Навчальний модуль

РН 9 Приготування страв з різних видів м'ясної продукції

Бюджет навчального часу – 106 год.

Професійно - теоретична підготовка: -34 год. :

Іноземна мова за професійним спрямуванням – 2

Облік, калькуляція та звітність – 2

Основи енергоефективності – 1

Основи екології - 1

Гігієна та санітарія виробництва – 2

Технологія приготування їжі з основами товарознавства – 20

Організація виробництва та обслуговування – 2

Технологічне обладнання – 4

професійно – практична підготовка – 72 год. :

виробниче навчання - 30 год.

Виробнича практика – 42 год.

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

Код	Компетентності	Зміст компетентностей	Назви предметів	К-сть год
РН 9	КК1 Комунікативна компетентність	Знати: професійну лексику та термінологію, у тому числі іноземною мовою, щодо приготування страв з різних видів м'ясної продукції.	Іноземна мова	2
	ПК 1 Здатність підготуватись до приготування страв з різних видів м'ясної продукції, організувати робоче місце	Знати: види технологічного обладнання, інвентарю та інструменту, що використовують при приготуванні страв з різних видів м'ясної продукції; види кухонного посуду для приготування страв і гарнів 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;	Організація виробництва та обслуговування	1
		Знати: види технологічного обладнання, правила експлуатації технологічного обладнання, інвентарю, інструменту та ваговимірвальних приладів;	Технологічне обладнання	4

		<p>Знати: правила санітарної обробки кухонного посуду, інструментів, інвентарю, їх маркування та використання у процесі приготування страв з різних видів м'ясної продукції.</p>	Гігієна та санітарія виробництва	2
		<p>Уміти: 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</p>	Виробниче навчання	6
	ПК 2 Здатність готувати страви з м'яса, м'ясної котлетної та січеної маси, субпродуктів	<p>Знати: правила відбору інгредієнтів за якістю та кількістю відповідно до технологічних вимог приготування страв із м'яса, котлетної та січеної маси й субпродуктів; рецептуру та послідовність виконання технологічних операцій приготування страв із м'яса, котлетної та січеної маси й субпродуктів; технології приготування страв із м'яса, котлетної та січеної маси й субпродуктів; процеси, які відбуваються в м'ясі, котлетній та січеній масі й субпродуктах під час теплової обробки; правила підбору соусів та гарнірів для страв із м'яса, котлетної та січеної маси й субпродуктів; органолептичні показники якості приготовлених страв із м'яса, котлетної та січеної маси й субпродуктів; способи мінімізації відходів при приготуванні страв із м'яса, котлетної та січеної маси й субпродуктів; умови та терміни зберігання страв із м'яса, котлетної та січеної маси й субпродуктів; норми виходу та температуру подачі страв із м'яса, котлетної та січеної маси й субпродуктів; правила оформлення, порціонування, подачі страв із м'яса, котлетної та січеної маси й субпродуктів; правила відбору інгредієнтів за якістю та кількістю відповідно до технологічних вимог приготування страв з птиці рецептуру та послідовність виконання технологічних операцій приготування страв із птиці; технології приготування страв із птиці; процеси, які відбуваються в м'ясі птиці під час теплової обробки: правила підбору соусів та гарнірів для страв із птиці; органолептичні показники якості приготовлених страв із птиці; способи мінімізації відходів при приготуванні страв із птиці;</p>	ТПІ з основами товарознавства	20

		умови та терміни зберігання страв із птиці;		
		Знати: види столового посуду для відпуску страв із м'яса, котлетної та січеної маси й субпродуктів; види столового посуду для відпуску страв із птиці; правила оформлення, порціонування, подачі страв із птиці.	Організація виробництва та обслуговування	1
		Уміти: розрахувати кількість інгредієнтів відповідно до кількості порцій; визначити необхідні спеції для отримання смакових властивостей; дотримуватись рецептури та послідовності виконання технологічних операцій приготування страв із м'яса, м'ясної котлетної та січеної маси, субпродуктів; підбирати до страв соуси, гарніри; перевіряти за органолептичними показниками якість страв із м'яса, м'ясної котлетної та січеної маси, субпродуктів; підбирати столовий посуд для подавання страв із м'яса, м'ясної котлетної та січеної маси, субпродуктів; порціонувати страв із м'яса, м'ясної котлетної та січеної маси, субпродуктів; оформлювати страви, використовуючи елементи сучасного декору; дотримуватись правил відпуску та температури подачі страв; перевіряти вихід готових страв; дотримуватись умов і термінів зберігання страв; безпечно користуватися інструментом і обладнанням під час приготування страв; дотримуватись рецептури та послідовності виконання технологічних операцій приготування страв із птиці перевіряти, за органолептичними показниками якість страв із птиці, підбирати столовий посуд для подавання страв із птиці; порціонувати страви із птиці; дотримуватись правил відпуску та температури подачі страв із птиці; перевіряти вихід готових страв із птиці; дотримуватись умов і термінів зберігання страв із птиці.	Виробниче навчання	24
	КК2 Математична компетентність	Знати: правила проведення обрахунків сировини при приготуванні страв з різних видів м'ясної продукції.	Облік, калькуляція та звітність	2

	КК6 Екологічна та енергоефективна компетентність	Знати: способи енергоефективного використання матеріалів та ресурсів у процесі приготування страв з різних видів м'ясної продукції; правила утилізації відходів після приготування страв з різних видів м'ясної продукції.	Основи енергоефективності	1
			Основи екології	1

Навчальний модуль

РН 10 Приготування тіста та виробів з нього

Бюджет навчального часу – 90 год.

Професійно - теоретична підготовка: -30 год. :

Іноземна мова за професійним спрямуванням – 2

Облік, калькуляція та звітність – 2

Основи енергоефективності – 1

Основи екології - 1

Гігієна та санітарія виробництва – 2

Технологія приготування їжі з основами товарознавства – 12

Організація виробництва та обслуговування – 6

Технологічне обладнання – 4

професійно – практична підготовка – 60 год. :

виробниче навчання - 18 год.

Виробнича практика – 42год.

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

Код	Компетентності	Зміст компетентностей	Назви предметів	К-сть год
РН 10	КК1 Комунікативна компетентність	Знати: професійну лексику та термінологію, у тому числі іноземною мовою, стосовно виготовлення тіста та виробів з нього.	Іноземна мова	2
	ПК1 Здатність підготуватись до робочого процесу, організувати робоче місце	Знати: санітарні норми щодо інструментів, обладнання, посуду, робочого місця для готування тіста та виробів з нього;	Гігієна та санітарія виробництва	2
		Знати: види інструменту, обладнання для готування тіста та виробів з нього; правила їх експлуатації; правила безпеки праці при роботі з інструментом, обладнанням; порядок отримання сировини зі складу або від постачальника.	Організація виробництва	6

		Уміти: Дотримуватися санітарних норм щодо інструментів, обладнання, посуду, робочого місця для готування тіста та виробів з нього; вибирати інструмент, обладнання для готування тіста та виробів з нього; дотримуватися правил безпеки праці при роботі з інструментом, обладнанням; отримувати сировину зі складу або від постачальника	Виробниче навчання	6
ПК 2 Здатність виготовляти різні види прісного тіста та виробів з нього, в тому числі з різними начинками: вареників, пельменів, млинчиків, тощо	Знати: види та ознаки доброякісності борошна; види поліпшувачів для зміни клейковини борошна; правила підготовки борошна, яєць, рідини для замішування прісного тіста; вимоги до якості замішаного тіста; умови і терміни зберігання прісного тіста; способи мінімізації кількості відходів під час приготування напівфабрикатів та виробів з прісного тіста: рецептуру та послідовність виконання технологічних операцій приготування начинок та виробів з прісного тіста; органолептичні показники якості виробів з прісного тіста; норми виходу напівфабрикатів та готових страв з прісного тіста; правила відпуску та температуру подачі виробів з прісного тіста; умови і терміни зберігання страв та кулінарних виробів з прісного тіста.	ТПІ з основами товарознавства	6	
	Уміти: визначати види та якість борошна; застосовувати поліпшувачі для зміни клейковини борошна: готувати тісто відповідно до послідовності виконання технологічних операцій приготування прісного тіста для вареників, пельменів, локшини, пасти, млинчиків тощо; дотримуватись рецептури; мінімізувати кількість відходів при приготуванні прісного тіста; перевіряти за органолептичними показниками якість приготовленого прісного тіста; дотримуватись умов і терміну зберігання прісного тіста. Дотримуватись рецептури та послідовності виконання технологічних операцій приготування напівфабрикатів та виробів з прісного тіста; готувати страви та кулінарні вироби з прісного тіста та різними начинками; перевіряти за органолептичними показниками якість напівфабрикатів та готових страв з прісного тіста; оформляти та відпускати вироби з прісного тіста; дотримуватись умов і термінів зберігання напівфабрикатів та	Виробниче навчання	6	

		виробів з прісного тіста		
	ПК 3 Здатність готувати дріжджове тісто та вироби з нього	<p>Знати: види технологічного обладнання, виробничого інвентарю, інструменту, посуду для приготування безопарного дріжджового тіста та виробів з нього;</p> <p>Знати: правила відбору продуктів за якістю і кількістю відповідно до технологічних вимог приготування безопарного дріжджового тіста та виробів з нього; рецептуру та послідовність виконання технологічних операцій приготування безопарного дріжджового тіста та виробів з нього; рецептуру та послідовність виконання технологічних операцій приготування фаршів та начинок; рецептуру та послідовність виконання технологічних операцій приготування виробів з безопарного дріжджового тіста; вимоги до якості дріжджового тіста та виробів з нього; процеси, що проходять під час замісу, бродіння тіста та випікання виробів; недоліки тіста, що виникають внаслідок неправильного режиму бродіння, причини, способи усунення; недоліки випечених виробів, причини, способи усунення; можливі втрати під час теплової обробки; способи оформлення та подавання виробів з дріжджового тіста; види посуду для подавання виробів з дріжджового тіста; вихід виробів з дріжджового тіста; правила відбору продуктів за якістю і кількістю відповідно до технологічних вимог приготування опарного дріжджового тіста та виробів з нього; рецептуру та послідовність виконання технологічних операцій приготування опарного дріжджового тіста та виробів з нього; рецептуру та послідовність виконання технологічних операцій приготування виробів з опарного дріжджового тіста: штучних, порційних, багатопорційних.</p>	Технологічне обладнання	4
			ТПІ з основами товарознавства	6

		<p>Уміти: організувати робоче місце під час приготування безопарного дріжджового тіста та виробів з нього; підбирати виробничий інвентар, обладнання, безпечно користуватися ним під час приготування безопарного і дріжджового тіста та виробів з нього; підбирати столовий посуд для подавання виробів з дріжджового тіста підбирати сировину для приготування дріжджового тіста та виробів з нього; підбирати сировину для приготування фаршів та начинок; перевіряти за органолептичними показниками якість сировини для приготування дріжджового тіста та виробів з нього; готувати безопарне дріжджове тісто та вироби з нього: штучні порційні, багатопорційні;</p> <p>готувати фарші та начинки для виробів з дріжджового тіста; мінімізувати кількість відходів при приготуванні дріжджового тіста та виробів з нього; оформляти та відпускати виробів з дріжджового тіста; перевіряти за органолептичними показниками якість виробів з дріжджового тіста; перевіряти вихід готових виробів з дріжджового тіста; дотримуватись умов і термінів зберігання виробів з дріжджового тіста; готувати опарне дріжджове тісто та вироби з нього: штучні, порційні, багатопорційні; оформляти та відпускати вироби з дріжджового тіста: перевіряти вихід готових виробів з дріжджового тіста; дотримуватись умов і термінів зберігання виробів з дріжджового тіста</p>	Виробниче навчання	6
	КК 2 Математична компетентність	Знати: правила проведення обрахунків сировини при виготовленні різних видів тіста та виробів з нього.	Облік, калькуляція та звітність	2
	КК 6 Екологічна та енергоефективна компетентність	Способи енергоефективного використання матеріалів та ресурсів у процесі виготовлення різних видів тіста та виробів з нього; правила утилізації відходів після виготовлення різних видів тіста та виробів з нього.	Основи енергоефективності	1
			Основи екології	1

Навчальний модуль

РН 11 Приготування холодних страв і закусок

Бюджет навчального часу – 102 год.

Професійно - теоретична підготовка: -30 год. :

Іноземна мова за професійним спрямуванням – 2

Облік, калькуляція та звітність – 2

Основи енергоефективності – 1

Основи екології - 1

Технологія приготування їжі з основами товарознавства – 16

Організація виробництва та обслуговування – 4

Технологічне обладнання – 4

професійно – практична підготовка – 72 год. :

виробниче навчання - 30 год.

виробнича практика – 42год.

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

Код	Компетентності	Зміст компетентностей	Назви предметів	К-сть год
РН 11	КК 1 Комунікативна компетентність	Знати: професійну лексику та термінологію, у тому числі іноземною мовою, стосовно приготування холодних страв і закусок.	Іноземна мова	2
	ПК 1 Здатність готувати салати, овочеві закуски, холодні страви і	Знати: види технологічного обладнання, виробничого інвентарю, інструменту. посуду для приготування холодних страв і закусок із сиру, яєць;	Організація виробництва та обслуговування	2

	закуси із сиру, яєць	<p>Знати: загальну характеристику сировини для приготування холодних страв, закусок із сиру, яєць; органолептичні показники якості сировини для виготовлення холодних страв, закусок із сиру, яєць;</p> <p>правила підготовки сировини для виготовлення холодних страв, закусок із сиру, яєць; умови і терміни зберігання сировини для приготування холодних страв і закусок із сиру,яєць; правила відбору інгредієнтів за якістю та кількістю відповідно до технологічних вимог салатів, овочевих закусок, холодних страв, закусок із сиру, яєць; рецептуру та послідовність виконання технологічних операцій приготування салатів, овочевих закусок, холодних страв, закусок із сиру, яєць; органолептичні показники якості салатів, овочевих закусок, холодних страв, закусок із сиру, яєць; способи оформлення та подавання салатів, овочевих закусок, холодних страв, закусок із сиру, яєць; види посуду для подавання салатів, овочевих закусок, холодних страв, закусок із сиру, яєць; правила порціонування та відпуску салатів. овочевих закусок, холодних страв, закусок із сиру, яєць</p>	ТПІ з основами товарознавства	4
		<p>Уміти: підбирати сировину для холодних страв, закусок із сиру, яєць;готувати сировину для холодних страв,перевіряти за органолептичними показниками якість сировини для холодних страв, готувати салати, овочеві закуски, холодні страви, закуски з сиру та яєць, оформляти, порціону вати та відпускати салати, овочеві закуски, холодні страви, закуски із сиру, яєць, підбирати соуси та салатні заправки, оформляти використовуючи сучасні елементи декору, 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; перевіряти вихід готових страв; дотримуватись умов і термінів зберігання салатів, овочевих закусок, холодних страв, закусок із сиру, яєць.</p>	Виробниче навчання	18

	КК 2 математична компетентність	Знати: правила проведення обрахунків сировини при приготуванні холодних страв і закусок	Облік, калькуляція та звітність	2
	ПК 2 Здатність готувати холодні страви з риби	Знати: правила відбору продуктів за якістю і кількістю відповідно до технологічних вимог приготування холодних страв і закусок з риби; рецептуру та послідовність виконання технологічних операцій приготування холодних страв і закусок з риби; органолептичні показники якості холодних страв і закусок з риби; способи оформлення та подавання холодних страв і закусок з риби; види посуду для подавання холодних страв і закусок з риби; правила порціонування та відпуску холодних страв і закусок з риби	ТПІ з основами товарознавства	4
		Уміти: організувати робоче місце під час приготування холодних страв та закусок з риби; підбирати виробничий інвентар, обладнання; безпечно користуватися ним під час приготування холодних страв та закусок з риби; підбирати столовий посуд для подавання холодних страв та закусок з риби; підбирати сировину для приготування холодних страв з риби; перевіряти за органолептичними показниками якість сировини для холодних страв та закусок з риби; готувати холодні страви та закуски з риби; мінімізувати кількість відходів при приготуванні холодних страв та закусок з риби; оформляти, порціонувати та відпускати холодні страви та закуски з риби, використовуючи сучасні елементи декору перевіряти за органолептичними показниками якість холодних страв та закусок з риби; перевіряти вихід готових страв дотримуватись умов і термінів зберігання холодних страв та закусок з риби	Виробниче навчання	6
	ПК 3 Здатність готувати	Знати: види технологічного обладнання	Технологічне обладнання	4

холодні страви і закуски з м'яса, птиці та субпродуктів	<p>Знати: правила відбору продуктів за якістю і кількістю відповідно до технологічних вимог приготування холодних страв і закусок з м'яса, птиці та субпродуктів; рецептуру та послідовність виконання технологічних операцій приготування холодних страв і закусок з м'яса, птиці та субпродуктів; сучасні способи оформлення та подавання холодних страв і закусок з м'яса, птиці та субпродуктів; правила порціонування та відпуску холодних страв і закусок з м'яса, птиці та субпродуктів, рецептуру та послідовність виконання технологічних операцій приготування холодних страв і закусок з м'яса, птиці та субпродуктів,</p>	ТПІ з основами товарознавства	4
	<p>Знати: види посуду для приготування холодних страв і закусок з м'яса, птиці та субпродуктів; види посуду для подавання холодних страв і закусок з м'яса, птиці та субпродуктів; види виробничого інвентарю, інструменту,</p>	Організація виробництва та обслуговування	2
	<p>Уміти : 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 і показниками якість сировини для холодних страв та закусок з м'яса, птиці та субпродуктів; готувати холодні страви та закуски з м'яса, птиці та субпродуктів; мінімізувати кількість відходів при приготуванні холодних страв та закусок з м'яса, птиці та субпродуктів; оформляти, порціонувати та відпускати холодні страви та закуски з м'яса, птиці та субпродуктів, використовуючи сучасні елементи декору; перевіряти за органолептичними показниками якість холодних страв та закусок з м'яса, птиці та субпродуктів; перевіряти вихід готових страв; дотримуватись умов і термінів зберігання холодних страв та</p>	Виробниче навчання	6

		закусок з м'яса, птиці та субпродуктів		
	КК 6 Екологічна та енергоефективна компетентність	Знати: способи енергоефективного використання матеріалів та ресурсів при приготуванні холодних страв і закусок: правила утилізації відходів після приготування холодних страв і закусок	Основи енергоефективності	1
			Основи екології	1

Навчальний модуль

РН 12 Приготування холодних страв і закусок

Бюджет навчального часу – 130 год.

Професійно - теоретична підготовка: -64 год. :

Іноземна мова за професійним спрямуванням – 2

Облік, калькуляція та звітність – 2

Основи галузевої економіки - 22

Основи енергоефективності – 1

Основи екології - 1

Технологія приготування їжі з основами товарознавства – 12

Організація виробництва та обслуговування – 4

Технологічне обладнання – 6

Основи раціонального харчування – 14

професійно – практична підготовка – 66 год. :

виробниче навчання - 24 год.

Виробнича практика – 42 год.

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

Код	Компетентності	Зміст компетентностей	Назви предметів	К-сть год
РН 12	КК1 комунікативна компетентність	Знати: професійну лексику та термінологію, у тому числі іноземною мовою, стосовно приготування солодких страв і напоїв.,	Іноземна мова	2

ПК 1 Здатність готувати солодкі страви	Знати: види кухонного посуду та технологічного обладнання, виробничого інвентарю, інструменту, що використовують при приготуванні солодких страв; види столового посуду для подавання солодких страв;	Організація виробництва та обслуговування	2
	Знати: правила експлуатації технологічного обладнання, виробничого інвентарю, інструменту та ваговимірjuвальних приладів;	Технологічне обладнання	4
	Знати: 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.	ТПІ з основами товарознавства	8
	Уміти: організувати робоче місце під час приготування солодких страв; підбирати виробничий інвентар, обладнання, безпечно користуватися ним під час приготування солодких страв; підбирати столовий посуд для подавання солодких страв: підбирати сировину для приготування солодких страв; перевіряти за органолептичними показниками якість сировини для солодких страв; готувати солодкі страви відповідно до рецептури; мінімізувати кількість відходів при приготуванні солодких страв; оформляти, порціонувати та відпускати солодкі страви, використовуючи сучасні елементи декору перевіряти за органолептичними показниками якість 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 за органолептичними показниками якість солодких страв; перевіряти вихід готових страв; дотримуватись умов і термінів зберігання солодких страв	Виробниче навчання	18

ПК 2 Здатність готувати напої	Знати: види кухонного посуду та технологічного обладнання, виробничого інвентарю та інструменту, що використовують при приготуванні напоїв; види посуду для подавання напоїв;	Організація виробництва та обслуговування	2
	Знати: правила експлуатації відповідних видів технологічного обладнання, виробничого інвентарю, інструменту;	Технологічне обладнання	2
	Знати: правила відбору продуктів за якістю і кількістю відповідно до технологічних вимог приготування напоїв; рецептуру та послідовність виконання технологічних операцій приготування напоїв, органолептичні показники якості напоїв; правила порціонування напоїв; способи подавання напоїв	ТПІ з основами товарознавства	4
	Уміти: організувати рооче місце для приготування напоїв; підбирати виробничий інвентар, обладнання підбирати посуд для подавання напоїв; підбирати сировину для приготування напоїв; перевіряти за органолептичними показниками якість сировини для приготування напоїв; готувати напоїв відповідно до рецептури; порціонувати та відпускати напої перевіряти за органолептичними показниками якість напоїв; перевіряти вихід напоїв	Виробниче навчання	6
КК 2 Математична компетентність	Знати: правила проведення обрахунків сировини при приготуванні солодких страв і напоїв.	Облік, калькуляція та звітність	2
КК 6 Екологічна та енергоефективна компетентність	Знати: способи енергоефективного використання матеріалів та ресурсів при приготуванні солодких страв і напоїв; правила утилізації відходів після виготовлення солодких страв і напоїв.	Основи енергоефективності	1
		Основи екології	1
КК 5 Підприємницька компетентність	Знати: поняття «ринкова економіка» та принципи, на яких вона базується; організаційно-правові форми підприємництва в Україні; положення основних документів, що регламентують підприємницьку діяльність; процедури відкриття власної справи; поняття «Бізнес-план»; основні поняття про господарський облік; види та порядок ціноутворення; види заробітної плати; види	Основи галузевої економіки	22

		стимулювання праці персоналу підприємств; порядок створення приватного підприємства; порядок створення та заповнення нормативної документації (книга «доходів та витрат», баланс підприємства); порядок ведення обліково-фінансової документації підприємства; порядок проведення інвентаризації; порядок ліквідації підприємства; поняття «конкуренція», її види та прояви у сфері громадського харчування; основні фактори впливу держави на економічні процеси		
		Знати: загальні відомості про фізіологію харчування; стандарти ISO 9001, ISO 22000. HACCP (ХАССП); основи лікувально - профілактичного харчування, характеристику харчових речовин, які виводять радіонукліди в підвищують захисні функції організму, приготування і подавання закусок, страв, напоїв які виводять радіонукліди в підвищують захисні функції організму	Основи раціонального харчування	14

Бюджет навчального часу

Розподіл годин теоретичної і професійно-практичної підготовки

з стандарту СП(ПТ)О 5122.1.56.10-2021

з професії 5122 "Кухар"

Загальний фонд навчального часу з професії «Кухар»

№ з/п	Розділи	Всього годин	PH1	PH2	PH3	PH4	PH5	PH6	PH7	III розряд	PH8	PH9	PH10	PH11	PH12	IV розряд
			III розряд									IV розряд				
1.	Теоретична підготовка	470	92	30	28	28	42	34	24	278	34	34	30	30	64	192
1.1	Іноземна мова за професійним спрямуванням	24	2	2	2	2	2	2	2	14	2	2	2	2	2	10
1.2	Основи професійної етики, етикету та психології	14	14							14						
1.3	Облік, калькуляція та звітність	22	2	2	2		2	2	2	12	2	2	2	2	2	10
1.4	Основи трудового законодавства	12	12							12						
1.5	Основи галузевої економіки	22													22	22
1.6	Основи енергоефективності	11	1	1	1		1	1	1	6	1	1	1	1	1	5
1.7	Основи екології	11	1	1	1		1	1	1	6	1	1	1	1	1	5

1.8	Основи інформаційних технологій	12	12							12						
1.9	Охорона праці	30	18	2	2	2	2	2	2	30						
1.10	Гігієна та санітарія виробництва	24	2	2	2	2	4	2	2	16	4	2	2			8
1.11	Технологія приготування їжі з основами товарознавства	168	16	12	8	14	18	16	8	92	16	20	12	16	12	76
1.12	Організація виробництва та обслуговування	50	6	4	4	4	6	4	2	30	4	2	6	4	4	20
1.13	Технологічне обладнання	56	6	4	6	4	6	4	4	34	4	4	4	4	6	22
1.14	Основи раціонального харчування	14													14	14
2.	Професійно-практична підготовка	805	52	74	60	52	99	79	60	476	59	72	60	72	66	329
2.1	Виробниче навчання	294	24	18	18	24	36	30	18	168	24	30	18	30	24	126
2.2	Виробнича практика	511	28	56	42	28	63	49	42	308	35	42	42	42	42	203
3.	Консультації	24														
4.	Державна кваліфікаційна атестація	14							7						7	
5.	Загальний обсяг навчального часу (без пп. 3,4)	1275	144	104	88	80	141	113	84	754	93	106	90	102	130	521

IV. Перелік компетентностей випускника :

Перелік ключових компетентностей

Оперативність в прийнятті правильних рішень у позаштатних ситуаціях під час роботи.

Здатність відповідально ставитись до професійної діяльності.

Знання професійної лексики та термінології.

Здатність діяти в нестандартних ситуаціях.

Здатність працювати в команді.

Запобігання конфліктних ситуацій.

Перелік навчальних модулів та професійних компетентностей

(PH - кухар)

Назва модуля	Позначення компетентності	Найменування навчального модуля та компетентності
		Модуль PH 1 Обробка овочів, грибів, фруктів, ягід, горіхоплідних та приготування напівфабрикатів з них
PH 1	ПК 1	Здатність підготуватися до обробки овочів, грибів, ягід, організувати робоче місце
	ПК 2	Здатність отримувати сировину зі складу або відпостачальника, правила приймання сировини за якістю і кількістю зі складу або від постачальника; асортимент та основні характеристики овочів та грибів
	КК 1	Комунікативна компетентність
	КК 2	Математична компетентність
	ПК 3	Здатність проводити механічну кулінарну обробку та нарізання овочів грибів та фруктів ягід механічним та ручним способами, простими та складними формами; підготування овочів до фарширування
	КК 3	Особистісна, соціальна й навчальна

	КК 4	Громадянсько правова компетентність
	КК 6	Екологічна та енергоефективна компетентність
	КК 7	Цифрова компетентність
	Модуль РН 2 Приготування страв та гарнірів з овочів, грибів	
РН 2	КК 1	Комунікативна компетентність
	ПК 1	Здатність підготуватись до робочого процесу, підготувати робоче місце
	ПК 2	Здатність готувати страви та гарніри з овочів і грибів
	КК 2	Математична компетентність
	КК 6	Екологічна та енергоефективна компетентність
	Модуль РН 3 Приготування страв з яєць, молока та молочних продуктів	
РН 3	КК1	Комунікативна компетентність
	ПК 1	Здатність підготуватись до приготування яєць та сиру, організувати робоче місце.
	ПК 2	Здатність готувати страви з яєць,молока, молочних продуктів
	КК 2	Математична компетентність
	КК 6	Екологічна та енергоефективна компетентність
	Модуль РН 4 Обробка різних видів риби, продуктів моря та приготування напівфабрикатів з них	
РН 4	КК1	Комунікативна компетентність
	ПК 1	Здатність підготуватись до робочого процесу оброблення різних видів риби, продуктів моря та приготування

		напівфабрикатів, організувати робоче місце
	ПК 2	Здатність проводити механічну кулінарну обробку риби з кістковим і хрящовим скелетом, інших видів риби
	ПК 3	Здатність готувати котлетну та січену маси з різних видів риби та напівфабрикати з неї
	ПК 4	Здатність обробляти морепродукти
	Модуль РН 5 Обробка мяса, субпродуктів, птиці, дичини та приготування напівфабрикатів з них	
РН 5	КК1	Комунікативна компетентність
	ПК 1	Здатність підготуватися до оброблення мяса та приготування напівфабрикатів з мяса, організувати робоче місце
	ПК 2	Здатність проводити механічну кулінарну обробку баранячих туш, четвертин яловичини, напівтуш телятини, свинини та підготовку окремих частин мяса
	ПК 3	Здатність готувати напівфабрикати з мяса різної складності
	ПК 4	Здатність проводити механічну кулінарну обробку та підготовку субпродуктів мяса
	ПК 5	Здатність готувати натуральну січену та котлетну маси з різних видів м'яса та напівфабрикати з них
	ПК 6	Здатність проводити механічну кулінарну обробку птиці
	ПК 7	Здатність готувати напівфабрикати з птиці різної складності
	ПК 8	Здатність проводити механічну кулінарну обробку та підготовку субпродуктів птиці
	ПК 9	Здатність готувати котлетну масу з птиці та напівфабрикати з неї
	КК 2	Математична компетентність
	КК 6	Екологічна та енергоефективна компетентність

	Модуль РН 6 Приготування бульйонів, супів та соусів	
РН 6	КК 1	Комунікативна компетентність
	ПК 1	Здатність підготуватись до робочого процесу приготування бульйонів, супів та соусів, організувати робоче місце для Приготування бульйонів, супів та соусів
	ПК 2	Здатність приготування бульйонів, супів: заправних, пюреподібних, холодних та різних, їх відпуск
	КК2	Математична компетентність
	КК6	Екологічна та енергоефективна компетентність
	Модуль РН 7 Приготування страв і гарнірів з круп, бобових, макаронних виробів	
РН 7	КК 1	Комунікативна компетентність
	ПК 1	Здатність підготуватись до приготування страв і гарнірів з круп, бобових, макаронних
	ПК 2	Здатність готувати страви і гарніри з круп, бобових, макаронних виробів (паст)види
	КК2	Математична компетентність
	КК6	Екологічна та енергоефективна компетентність
РН 8	Модуль РН 8 Приготування страв з риби та нерибних продуктів моря	
	КК 1	Комунікативна компетентність
	ПК 1	Здатність підготуватись до приготування страв з риби та нерибних продуктів моря, організувати робоче місце
	ПК 2	Здатність готувати страви з риби та нерибних продуктів моря (морепродуктів)
	КК2	Математична компетентність
	КК6	Екологічна та енергоефективна компетентність

Модуль РН 9 Приготування страв з різних видів м'ясної продукції		
РН 9	КК1	Комунікативна компетентність
	ПК 1	Здатність підготуватись до приготування страв з різних видів м'ясної продукції, організувати робоче місце
	ПК 2	Здатність готувати страви з м'яса, м'ясної котлетної та січеної маси, субпродуктів
	КК2	Математична компетентність
	КК6	Екологічна та енергоефективна компетентність
Модуль РН 10 Приготування тіста та виробів з нього		
РН 10	КК1	Комунікативна компетентність
	ПК1	Здатність підготуватись до робочого процесу, організувати робоче місце
	ПК 2	Здатність виготовляти різні види прісного тіста та виробів з нього, в тому числі з різними начинками: вареників, пельменів, млинчиків, тощо
	ПК 3	Здатність готувати дріжджове тісто та вироби з нього
	КК 2	Математична компетентність
	КК 6	Екологічна та енергоефективна компетентність
Модуль РН 11 Приготування холодних страв і закусок		
РН 11	КК 1	Комунікативна компетентність
	ПК 1	Здатність готувати салати, овочеві закуски, холодні страви і закуски із сиру, яєць
	КК 2	Математична компетентність
	ПК 2	Здатність готувати холодні страви з риби
	ПК 3	Здатність готувати холодні страви і закуски з м'яса, птиці та субпродуктів
	КК 6	Екологічна та енергоефективна компетентність

Модуль РН 12 Приготування холодних страв і закусок

РН 12	КК 1	Комунікативна компетентність
	ПК 1	Здатність готувати солодкі страви
	ПК 2	Здатність готувати напої
	КК 2	Математична компетентність
	КК 6	Екологічна та енергоефективна компетентність
	КК 5	Підприємницька компетентність