

РОЗГЛЯНУТО

на засіданні методичної комісії
викладачів та майстрів виробничого
навчання «Харчових технологій»
Протокол № 9 від 25.05.2022

ПОГОДЖЕНО

Голова правління
КВКП «ФАГ»



В.А. Загарічук

СХВАЛЕНО

Педагогічною радою ЧВКУ ДТЕУ
Протокол № 7 від 30.05.2022р.
освітньо-професійна програма введена в дію
01.09.2022 року

ЗАТВЕРДЖУЮ

Директор Микола КИРИЛЮК
30 травня 2022р.



**Освітня програма за СП(ПТ)О 5122.І.56.10-2021,
затвердженим наказом Міністерства освіти і науки України від 26.10.2021 року №1133**

Професія: 5122 Кухар

Вимоги до особи, що здобуватиме освіту: базова або повна загальна середня освіта

Професійна кваліфікація: кухар 3 розряду
кухар 4 розряду

Освітня кваліфікація: кваліфікований робітник

Загальний фонд навчального часу: 1275 годин

II. Передмова

Освітня програма розроблена на основі стандарту професійної (професійно-технічної) освіти СП(ПТ)О 5122.І.56.10-2021 з кухар, затвердженого наказом Міністерства освіти і науки України від 26 жовтня 2021 р. №1133 та Типової базисної структури навчальних планів для підготовки кваліфікованих робітників у професійно-технічних навчальних закладів, затвердженої наказом Міністерства освіти і науки України від 13.10.2010 №947.

Освітня програма схвалена рішенням педагогічної ради училища від ____ .05.2022, протокол № ____

Розробники освітньої програми:

Верстюк Т.І. – перший заступник-заступник директора з навчально-виробничої роботи

Ботук М.В. – старший майстер

Долгоруک А.В. - методист

Горук І.Р. – голова методичної комісії харчових технологій

Белан М.І. – голова методичної комісії економіко-географічних та військово-спортивних дисциплін

Гуцул І.П. – голова методичної комісії суспільно-гуманітарних дисциплін

Загарічук В.В. – представник роботодавців

Викладачі: Реус М.П., Андріцька Р.В., Кондрат'єва Л.А., Шевчук В.В., Швець А.В., Мартинюк В.А.

III. Загальна характеристика

Освітньо-кваліфікаційний рівень – кваліфікований робітник за професією Кухар

Назва галузі – громадське харчування

Назва професії – Кухар

Спеціалізація – адміністратор залу (у закладах харчування)

Обмеження щодо форм навчання – медичні обмеження

Кваліфікація в документі про освіту – кваліфікований робітник за професією Кухар

Вимоги до рівня освіти осіб, які можуть розпочати навчання за цією програмою – повна загальна середня освіта,

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 56.21 - Постачання готових страв для подій

Клас 56.29 - Постачання інших готових страв

Група 56.3 - Обслуговування напоями

Клас 56.30 - Обслуговування напоями

V. Перелік компетентностей

Ключові компетентності за професією

- ✓ Комунікативна компетентність.
- ✓ Математична компетентність.
- ✓ Особистісна, соціальна й навчальна компетентність.
- ✓ Громадянсько-правова компетентність.
- ✓ Підприємницька компетентність.
- ✓ Екологічна та енергоефективна компетентність.
- ✓ Цифрова компетентність.

Загальні знання за професією

- ✓ Оволодіння загальними відомостями про професію та професійну діяльність.
- ✓ Оволодіння основними професійними актами у професійній діяльності.
- ✓ Оволодіння загальними правилами санітарії та гігієни у професійній діяльності: стандарти ISO 9001, ISO 22000, HACCP (ХАССП).
- ✓ Оволодіння змістом та порядком користування Збірником рецептур страв і кулінарних виробів основами.
- ✓ Ознайомлення з видами підприємств громадського харчування.
- ✓ Оволодіння загальними відомостями про організацію виробництва на підприємствах громадського харчування.
- ✓ Оволодіння загальними відомостями про фізіологію харчування.
- ✓ Оволодіння видами кулінарної обробки продуктів.
- ✓ Оволодіння загальними правилами охорони праці у професійній діяльності.
- ✓ Оволодіння загальними правилами пожежної безпеки.
- ✓ Оволодіння загальними правилами електробезпеки.
- ✓ Оволодіння загальними правилами санітарії та гігієни у професійній діяльності.
- ✓ Ознайомлення з причинами нещасних випадків на підприємстві.
- ✓ Ознайомлення з планом ліквідації аварійних ситуацій та їх наслідків.
- ✓ Ознайомлення з правилами та засобами надання долікарської допомоги потерпілим у разі нещасних випадків.

Професійно-практичні компетентності

- ✓ Перевірка санітарного стану приміщення, обладнання, інструментів, посуду.
- ✓ Вибір необхідних інструментів, обладнання.
- ✓ Організація робочого місця відповідно до вимог охорони праці.
- ✓ Отримання сировини зі складу або від постачальника.
- ✓ Зберігання сировини відповідно до правил та умов зберігання.
- ✓ Перевірка органолептичним методом якості обробленої сировини.
- ✓ Безпечне користування інструментами та обладнанням.
- ✓ Мінімізація кількості відходів.
- ✓ Дотримання температурних режимів та термінів зберігання.
- ✓ Проведення санітарної обробки столового та кухонного посуду, інструментів, інвентарю.
- ✓ Дотримання рецептури та послідовності виконання технологічних операцій.
- ✓ Порціонування та оформлення страв.
- ✓ Дотримання правил відпуски, температури подачі, норм виходу приготовлених страв

VI. Форми кваліфікаційної атестації здобувачів професійної освіти

– Форми та зміст (поетапної, державної) кваліфікаційної, атестації:

поетапна атестація: кваліфікаційна пробна робота і кваліфікаційний іспит

державна кваліфікаційна атестація: кваліфікаційна пробна робота і державний кваліфікаційний іспит.

Загальний фонд навчального часу з професії «Кухар»

№	Розділи	Всього годин	З них л/п	PH1	PH2	PH3	PH4	PH5	PH6	PH7	III розр	PH8	PH9	PH10	PH11	PH12	IV розр
				III розряд								IV розряд					
1.	Теоретична підготовка	470	85	92/15	30/7	28/6	28/5	42/6	34/6	24/5	278/50	34/5	34/6	30/6	30/5	64/13	192/35
1.1	Іноземна мова з професійним спрямуванням	24		2	2	2	2	2	2	2	14	2	2	2	2	2	10
1.2	Основи професійної етики, етикету та психології	14		14							14						
1.3	Облік, калькуляція та звітність	22	7	2	2	2		2	2	2	12	2	2	2	2	2	10
1.4	Основи трудового законодавства	12		12							12						
1.5	Основи галузевої економіки	22	8													22	22
1.6	Основи енергоефективності	11		1	1	1		1	1	1	6	1	1	1	1	1	5
1.7	Основи екології	11		1	1	1		1	1	1	6	1	1	1	1	1	5
1.8	Основи інформаційних технологій	12	10	12							12						
1.9	Охорона праці	30		18	2	2	2	2	2	2	30						
1.10	Гігієна та санітарія виробництва	24		2	2	2	2	4	2	2	16	4	2	2			8
1.11	Технологія приготування їжі з основами товарознавства	168	48	16	12	8	14	18	16	8	92	16	20	12	16	12	76
1.12	Організація виробництва та обслуговування	50		6	4	4	4	6	4	2	30	4	2	6	4	4	20
1.13	Технологічне обладнання	56	12	6	4	6	4	6	4	4	34	4	4	4	4	6	22
1.14	Основи раціонального харчування	14														14	14
2.	Професійно-практична підготовка	805		52	74	60	52	99	79	60	476	59	72	60	72	66	329
2.1	Виробниче навчання	294		24	18	18	24	36	30	18	168	24	30	18	30	24	126
2.2	Виробнича практика	511		28	56	42	28	63	49	42	308	35	42	42	42	42	203
3.	Консультації	24															
4.	Державна кваліфікаційна атестація	14								7						7	
5.	Загальний обсяг навчального часу (без пп. 3,4)	1275		144	104	88	80	141	113	84	754	93	106	90	102	130	521

Таблиця відповідностей теоретичного навчання РН1

№ з/п	Назва предмету	Всього годин	З них лабор.	ПК1	ПК2	КК1	КК2	ПК3	КК3	КК4	КК6	КК7
	Професійно-теоретична підготовка	92	15	27	8	2	2	13	14	12	2	12
1.	Основи інформаційних технологій	12	10									12
2.	Основи трудового законодавства	12								12		
3.	Основи професійної етики, етикету та психології	14							14			
4.	Основи енергоефективності	1									1	
5.	Основи екології	1									1	
6.	Іноземна мова за професійним спрямуванням	2				2						
7.	Облік, калькуляція і звітність	2					2					
8.	Охорона праці	18		18								
9.	Технологія приготування їжі з основами товарознавства	16	4		8			8				
10.	Організація виробництва та обслуговування	6		4				2				
11.	Технологічне обладнання	6	1	4				2				
12.	Гігієна та санітарія виробництва	2		1				1				
	Професійно-практична підготовка	52		13	13			26				
1.	Виробниче навчання	24		6	6			12				
2.	Виробнича практика	28		7	7			14				
	Всього	144	15	40	21	2	2	39	14	12	2	12

Таблиця відповідностей теоретичного навчання РН2

№ з/п	Назва предмету	Всього годин	З них лабор.	КК1	ПК1	ПК2	КК2	КК6
	Професійно-теоретична підготовка	30	7	2	12	12	2	2
1.	Основи енергоефективності	1						1
2.	Основи екології	1						1
3.	Іноземна мова за професійним спрямуванням	2		2				
4.	Облік, калькуляція і звітність	2	1				2	
5.	Охорона праці	2			2			
6.	Технологія приготування їжі з основами товарознавства	12	4			12		
7.	Організація виробництва та обслуговування	4			4			
8.	Технологічне обладнання	4	2		4			
9.	Гігієна та санітарія виробництва	2			2			
	Професійно-практична підготовка	74			27	47		
1.	Виробниче навчання	18			6	12		
2.	Виробнича практика	56			21	35		
	Всього	104	7	2	39	59	2	2

Таблиця відповідностей теоретичного навчання РНЗ

№ з/п	Назва предмету	Всього годин	З них лабор.	КК1	ПК1	ПК2	КК2	КК6
	Професійно-теоретична підготовка	28	6	2	13	9	2	2
1.	Основи енергоефективності	1						1
2.	Основи екології	1						1
3.	Іноземна мова за професійним спрямуванням	2		2				
4.	Облік, калькуляція і звітність	2					2	
5.	Охорона праці	2			2			
6.	Технологія приготування їжі з основами товарознавства	8	4			8		
7.	Організація виробництва та обслуговування	4			4			
8.	Технологічне обладнання	6	2		6			
9.	Гігієна та санітарія виробництва	2			1	1		
	Професійно-практична підготовка	60			33	27		
1.	Виробниче навчання	18			12	6		
2.	Виробнича практика	42			21	21		
	Всього	88	6	2	46	36	2	2

Таблиця відповідностей теоретичного навчання РН4

№ з/п	Назва предмету	Всього годин	З них лабор.	ПК1	ПК2	КК1	ПК3	ПК4
	Професійно-теоретична підготовка	28	5	8	4	2	4	10
1.	Іноземна мова за професійним спрямуванням	2				2		
2.	Охорона праці	2		2				
3.	Технологія приготування їжі з основами товарознавства	14	4		4		4	6
4.	Організація виробництва та обслуговування	4		4				
5.	Гігієна та санітарія виробництва	2		2				
6.	Технологічне обладнання	4	1					4
	Професійно-практична підготовка	52		13	13		13	13
1.	Виробниче навчання	24		6	6		6	6
2.	Виробнича практика	28		7	7		7	7
	Всього	80	5	21	17	2	17	23

Таблиця відповідностей теоретичного навчання РН5

№ з/п	Назва предмету	Всього годин	З них лабор	КК1	ПК1	ПК2	ПК3	ПК4	ПК5	ПК6	ПК7	ПК8	ПК9	КК2	КК6
	Професійно-теоретична підготовка	42	6	2	6	2	2	5	2	5	4	5	5	2	2
1.	Основи енергоефективності	1													1
2.	Основи екології	1													1
3.	Іноземна мова за професійним спрямуванням	2		2											
4.	Облік, калькуляція і звітність	2	1											2	
5.	Охорона праці	2			2										
6.	Технологія приготування їжі з основами товарознавства	18	4			2	2	2	2	2	2	2	4		
7.	Організація виробництва та обслуговування	6			2			1		1		1	1		
8.	Технологічне обладнання	6	1					2		2		2			
9.	Гігієна та санітарія виробництва	4			2						2				
	Професійно-практична підготовка	99			10	10	10	10	13	13	10	10	13		
1.	Виробниче навчання	36			3	3	3	3	6	6	3	3	6		
2.	Виробнича практика	63			7	7	7	7	7	7	7	7	7		
	Всього	141	6	2	16	12	12	15	15	18	14	25	18	2	2

Таблиця відповідностей теоретичного навчання РНб

№ з/п	Назва предмету	Всього годин	З них лабор.	КК1	ПК1	ПК2	КК2	КК6
	Професійно-теоретична підготовка	34	6	2	12	16	2	2
1.	Основи енергоефективності	1						1
2.	Основи екології	1						1
3.	Іноземна мова за професійним спрямуванням	2		2				
4.	Облік, калькуляція і звітність	2					2	
5.	Охорона праці	2			2			
6.	Технологія приготування їжі з основами товарознавства	16	4			16		
7.	Організація виробництва та обслуговування	4			4			
8.	Технологічне обладнання	4	2		4			
9.	Гігієна та санітарія виробництва	2			2			
	Професійно-практична підготовка	79			13	66		
1.	Виробниче навчання	30			6	24		
2.	Виробнича практика	49			7	42		
	Всього	113	6	2	25	82	2	2

Таблиця відповідностей теоретичного навчання РН7

№ з/п	Назва предмету	Всього годин	З них лабор.	КК1	ПК1	ПК2	КК2	КК6
	Професійно-теоретична підготовка	24	5	2	10	8	2	2
1.	Основи енергоефективності	1						1
2.	Основи екології	1						1
3.	Іноземна мова за професійним спрямуванням	2		2				
4.	Облік, калькуляція і звітність	2	1				2	
5.	Охорона праці	2			2			
6.	Технологія приготування їжі з основами товарознавства	8	4			8		
7.	Організація виробництва та обслуговування	2			2			
8.	Технологічне обладнання	4			4			
9.	Гігієна та санітарія виробництва	2			2			
	Професійно-практична підготовка	60			13	47		
1.	Виробниче навчання	18			6	12		
2.	Виробнича практика	42			7	35		
	Всього	84	5	2	23	55	2	2

Таблиця відповідностей теоретичного навчання РН8

№ з/п	Назва предмету	Всього годин	З них лабор.	ПК1	ПК2	КК1	КК2	КК6
	Професійно-теоретична підготовка	34	5	12	16	2	2	2
1.	Основи енергоефективності	1						1
2.	Основи екології	1						1
3.	Іноземна мова за професійним спрямуванням	2				2		
4.	Облік, калькуляція і звітність	2	1				2	
5.	Технологія приготування їжі з основами товарознавства	16	4		16			
6.	Організація виробництва та обслуговування	4		4				
7.	Технологічне обладнання	4		4				
8.	Гігієна та санітарія виробництва	4		4				
	Професійно-практична підготовка	59		13	46			
1.	Виробниче навчання	24		6	18			
2.	Виробнича практика	35		7	28			
	Всього	93	5	25	62	2	2	2

Таблиця відповідностей теоретичного навчання РН9

№ з/п	Назва предмету	Всього годин	З них лабор.	ПК1	ПК2	КК1	КК2	КК6
	Професійно-теоретична підготовка	34	6	8	20	2	2	2
1.	Основи енергоефективності	1						1
2.	Основи екології	1						1
3.	Іноземна мова за професійним спрямуванням	2				2		
4.	Облік, калькуляція і звітність	2	1				2	
5.	Технологія приготування їжі з основами товарознавства	20	4		20			
6.	Організація виробництва та обслуговування	2		2				
7.	Технологічне обладнання	4	1	4				
8.	Гігієна та санітарія виробництва	2		2				
	Професійно-практична підготовка	72		13	59			
1.	Виробниче навчання	30		6	24			
2.	Виробнича практика	42		7	35			
	Всього	106	6	21	79	2	2	2

Таблиця відповідностей теоретичного навчання РН10

№ з/п	Назва предмету	Всього годин	З них лабор.	ПК1	ПК2	ПК3	КК1	КК2	КК6
	Професійно-теоретична підготовка	30	6	10	4	10	2	2	2
1.	Основи енергоефективності	1							1
2.	Основи екології	1							1
3.	Іноземна мова за професійним спрямуванням	2					2		
4.	Облік, калькуляція і звітність	2	1					2	
5.	Технологія приготування їжі з основами товарознавства	12	4		4	8			
6.	Організація виробництва та обслуговування	6		6					
7.	Технологічне обладнання	4	1	2		2			
8.	Гігієна та санітарія виробництва	2		2					
	Професійно-практична підготовка	60		13	20	27			
1.	Виробниче навчання	18		6	6	6			
2.	Виробнича практика	42		7	14	21			
	Всього	90	6	23	24	37	2	2	2

Таблиця відповідностей теоретичного навчання РН11

№ з/п	Назва предмету	Всього годин	З них лабор.	ПК1	ПК2	ПК3	КК1	КК2	КК6
	Професійно-теоретична підготовка	30	5	8	5	11	2	2	2
1.	Основи енергоефективності	1							1
2.	Основи екології	1							1
3.	Іноземна мова за професійним спрямуванням	2					2		
4.	Облік, калькуляція і звітність	2						2	
5.	Технологія приготування їжі з основами товарознавства	16	4	4	4	8			
6.	Організація виробництва та обслуговування	4		2	1	1			
7.	Технологічне обладнання	4	1	2		2			
	Професійно-практична підготовка	72		13	19	40			
1.	Виробниче навчання	30		6	12	12			
2.	Виробнича практика	42		7	7	28			
	Всього	102	5	21	24	51	2	2	2

Таблиця відповідностей теоретичного навчання РН12

№ з/п	Назва предмету	Всього годин	З них лабор.	ПК1	ПК2	КК1	КК2	КК5	КК6
	Професійно-теоретична підготовка	64	13	8	28	2	2	22	2
1.	Основи енергоефективності	1							1
2.	Основи екології	1							1
3.	Іноземна мова за професійним спрямуванням	2				2			
4.	Облік, калькуляція і звітність	2	1				2		
5.	Основи галузевої економіки	22	8					22	
6.	Технологія приготування їжі з основами товарознавства	12	4	4	8				
7.	Організація виробництва та обслуговування	4		2	2				
8.	Технологічне обладнання	6		2	4				
9.	Основи раціонального харчування	14			14				
	Професійно-практична підготовка	66		26	40				
1.	Виробниче навчання	24		12	12				
2.	Виробнича практика	42		14	28				
	Всього	130	13	34	68	2	2	22	2

Загальний фонд навчального часу з професії

№ з/п	Розділи	Всього годин	PH1	PH2	PH3	PH4	PH5	PH6	PH7	PH8	PH9	PH10	PH11	PH12
1	Теоретична підготовка	470	92	30	28	28	42	34	24	34	34	30	30	64
23.	Професійно-практична підготовка	805	52	74	60	52	99	79	60	59	72	60	72	66
3.	Консультації	24												
4.	Державна кваліфікаційна атестація	14							7					7
5.	Загальний обсяг навчального часу (без п.п.3,4)	1275	144	104	88	80	141	113	84	93	106	90	102	130

Таблиця відповідностей теоретичного навчання

Результати навчання	Компетентності	Знати	Назва предмету	К-сть годин	З них лабор.
РН1	ПК1	санітарно-гігієнічні вимоги до робочого місця та особистої гігієни працівника	Гігієна та санітарія виробництва	1	
		види посуду для готування овочів, грибів, ягід	Організація виробництва та обслуговування	4	
		види інструменту, обладнання правила їх експлуатації та безпечного застосування	Технологічне обладнання	4	
		вимоги охорони праці при експлуатації машин, механізмів, обладнання та устаткування, що використовують для обробки та нарізання овочів, грибів, ягід	Охорона праці	18	
	ПК2	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.	Технологія приготування їжі з основами товарознавства	8	
	КК1	професійну термінологію, у тому числі іноземною мовою, щодо овочів, грибів, ягід;	Іноземна мова за професійним спрямуванням	2	
	КК1	правила спілкування з керівництвом, постачальником, колегами; норми професійної етики та етикету при спілкуванні.	Основи професійної етики, етикету та психології	14	
КК3	особливості роботи в команді, співпраці з іншими командами підприємства; поняття особистості, риси характеру, темперамент; індивідуальні психологічні властивості особистості та її поведінки; основні психологічні процеси та їх вплив на діяльність кухаря; причини і способи розв'язання конфліктних ситуацій у виробничому колективі; підходи до забезпечення сприятливого психологічного клімату в колективі; основні психологічні та моральні вимоги до роботи кухаря; стрес у роботі кухаря, способи саморегуляції психологічних станів.				

	КК2	правила математичних розрахунків при отриманні та приготуванні овочів, грибів, ягід	Облік, калькуляція і звітність	2	
	ПК3	правила санітарної обробки кухонного посуду, інструментів, інвентарю, їх маркування та використання для обробки овочів та грибів, фруктів, ягід	Гігієна та санітарія виробництва	1	
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; правила зберігання оброблених овочів та грибів, фруктів, ягід, горіхоплідних для подальшого приготування страв; прийоми та способи нарізання овочів та грибів, фруктів простими та складними формами та їх кулінарне використання; прийоми та способи підготовки овочів та грибів для фарширування; норми виходу овочів та грибів, фруктів після нарізки; правила охолодження та заморожування нарізаних овочів, фруктів та грибів; правила зберігання нарізаних овочів, ягід, фруктів та грибів в свіжому, охолодженому та замороженому вигляді		Технологія приготування їжі з основами товарознавства	8	4	
загальні правила безпечної експлуатації устаткування, що використовують для обробки та нарізання овочів та грибів, фруктів, ягід; правила експлуатації технологічного обладнання, інвентарю та інструменту, що використовується для обробки овочів та грибів, фруктів, ягід.		Технологічне обладнання	2	1	
видиобладнання, інвентарю та інструменту, що використовується для обробки овочів та грибів, фруктів, ягід.		Організація виробництва та обслуговування	2		
	КК4	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 трудового законодавства	12	

		основи законодавства про захист прав споживачів.			
	КК6	енергоефективного використання матеріалів та ресурсів у процесі механічної кулінарної обробки та нарізання овочів, грибів та фруктів, ягід	Основи енергоефективності	1	
		основи раціонального використання, відтворення і збереження природних ресурсів; правила утилізації відходів після обробки овочів та грибів, фруктів, ягід, горіхоплідних	Основи екології	1	
	КК7	інформаційно-комунікаційні засоби, способи їх застосування; способи пошуку, збереження, обробки та передачі інформації у професійній діяльності.	Основи інформаційних технологій	12	10

Таблиця відповідностей теоретичного навчання

Результати навчання	Компетентності	Знати	Назва предмету	К-сть год.	З них лабор.
РН2	КК1	професійну лексику та термінологію, у тому числі іноземною мовою, стосовно приготування страв та гарнірів з овочів, грибів.	Іноземна мова за професійним спрямуванням	2	
	ПК1	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	
		види кухонного посуду та технологічного обладнання, виробничого інвентарю та інструменту, що використовують при приготуванні страві гарнірів з овочів та грибів; правила підбору столового посуду для подавання страв і гарнірів з овочів та грибів	Організація виробництва та обслуговування	4	
		правила експлуатації відповідних видів технологічного обладнання, виробничого інвентарю, інструменту та ваговимірювальних приладів для приготування страв та гарнірів з овочів, грибів;	Технологічне обладнання	4	2
		правила охорони праці при приготуванні страв та гарнірів з овочів, грибів.	Охорона праці	2	
	ПК2	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.	Технологія приготування їжі з основами товарознавства	12	4
	КК2	правила проведення обрахунків при приготуванні страв та гарнірів з овочів, грибів	Облік, калькуляція і звітність	2	1
	КК6	способи енергоефективного використання матеріалів та ресурсів у процесі приготування страв та гарнірів з овочів, грибів	Основи енергоефективності	1	
		правила утилізації відходів після приготування страв та гарнірів з овочів, грибів	Основи екології	1	

Таблиця відповідностей теоретичного навчання РНЗ

Результати навчання	Компетентності	Знати	Назва предмету	К-сть год.	З них лабор.
РНЗ	КК1	Професійну лексику та термінологію, у тому числі іноземною мовою, щодо приготування страв з яєць, молока та молочних продуктів	Іноземна мова за професійним спрямуванням	2	
	ПК1	правила санітарної обробки кухонного посуду, інструментів, інвентарю, їх маркування та використання у процесі приготування страв з яєць, молока та молочних продуктів.	Гігієна та санітарія виробництва	1	
		види кухонного посуду для приготування яєць, молока та молочних продуктів, правила підбору столового посуду для подання страв з різних видів яєць та сиру	Організація виробництва та обслуговування	4	
		види технологічного обладнання, інвентарю та інструменту, що використовують при приготуванні страв з яєць, молока та молочних продуктів, правила експлуатації технологічного обладнання, інвентарю, інструменту та ваговимірювальних приладів.	Технологічне обладнання	6	2
		Вимоги охорони праці при експлуатації обладнання та устаткування, що використовується під час приготування страв з яєць, молока та молочних продуктів	Охорона праці	2	
	ПК2	санітарні норми при готуванні страв з яєць, молока та молочних продуктів	Гігієна та санітарія виробництва	1	
		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.	Технологія приготування їжі з основами товарознавства	8	4
	КК2	правила проведення обрахунків при приготуванні страв з яєць, молока та молочних продуктів	Облік, калькуляція і звітність	2	

	КК6	способи енергоефективного використання матеріалів та ресурсів у процесі приготування страв яєць, молока та молочних продуктів	Основи енергоефективності	1	
		правила утилізації відходів після приготування страв з яєць, молока та молочних продуктів	Основи екології	1	

Таблиця відповідностей теоретичного навчання РН4

Результати навчання	Компетентності	Знати	Назва предмету	К-сть год.	З них лабор.
РН4	КК1	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	
	ПК1	санітарні норми щодо інструментів, обладнання, посуду, робочого місця при обробці різних видів риби, продуктів моря та приготуванні напівфабрикатів з них	Гігієна та санітарія виробництва	2	
		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, правила їх експлуатації; порядок отримання сировини зі складу або від постачальника	Організація виробництва та обслуговування	4	
		правила безпеки праці при роботі з інструментом, обладнанням	Охорона праці	2	
	ПК2	класифікацію та характеристику риби з кістковим і хрящовим скелетом; харчову цінність риби з кістковим і хрящовим скелетом; кулінарне призначення кожної родини риби; 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 риби для приготування: риби обробленої в цілому (з розрізанням черевця і без розрізання) і пластованому вигляді, філе без шкіри, філе зі шкірою, 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.	Технологія приготування їжі з основами товарознавства	4	
	ПК3	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	Технологія приготування їжі з основами товарознавства	4	

		маси з риби та напівфабрикатів з них; вимоги до якості котлетної та січеної маси з риби та напівфабрикатів з них; норми виходу напівфабрикатів з котлетної та січеної маси з риби; умови і терміни зберігання котлетної та січеної маси з риби та напівфабрикатів з них; правила відбору риби за якістю та кількістю відповідно до технологічних вимог фарширування риби;рецептуру та послідовність виконання технологічних операцій приготування фаршированої риби;вимоги до якості фаршированої риби; норми виходу фаршированої риби; умови і терміни зберігання фаршированої риби.			
	ПК4	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 показники якості оброблених морепродуктів;правила охолодження і заморожування морепродуктів; правила зберігання оброблених морепродуктів в охолодженому і замороженому вигляді.	Технологія приготування їжі з основами товарознавства	6	4
		види технологічного обладнання, виробничого інвентарю, інструменту та ваговимірювальних приладів, що використовуються при обробці морепродуктів (гідробіонтів) та підготовці їх до приготування; правила експлуатації відповідних видів технологічного обладнання, виробничого інвентарю та інструменту;	Технологічне обладнання	4	1

Таблиця відповідностей теоретичного навчання РН5

Результати навчання	Компетентності	Знати	Назва предмету	К-сть год.	З них лабор.
РН5	КК1	професійну лексику та термінологію, що використовується при обробці та приготуванні напівфабрикатів з м'яса, субпродуктів, птиці, дичини, у тому числі іноземною мовою	Іноземна мова за професійним спрямуванням	2	
	ПК1	санітарні норми щодо інструментів, обладнання посуду, робочого місця	Гігієна та санітарія виробництва	2	
		організація інструментів, обладнання посуду, робочого місця при роботі з м'ясом, субпродуктами, птицею, дичиною; види інструменту, обладнання для оброблення та приготування напівфабрикатів з м'яса, субпродуктів, птиці, дичини	Організація виробництва та обслуговування	2	
		правила безпеки праці при роботі з інструментом, обладнанням	Охорона праці	2	
	ПК2	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 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.	Технологія приготування їжі з основами товарознавства	2	
ПК3	правила відбору м'яса за якістю і кількістю відповідно до технологічних вимог приготування напівфабрикатів з м'яса різної складності; прийоми, які використовують при приготуванні напівфабрикатів з м'яса: відбивання, маринування, шпигування; послідовність і правила приготування великошматкових напівфабрикатів; послідовність і правила приготування панірованих натуральних напівфабрикатів; послідовність і правила приготування порційних і дрібношматкових натуральних напівфабрикатів; норми виходу напівфабрикатів з м'яса; вимоги до якості напівфабрикатів з м'яса; правила охолодження і заморожування підготовлених напівфабрикатів з м'яса, призначених для подальшого використання	Технологія приготування їжі з основами товарознавства	2		

	ПК4	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;	Технологія приготування їжі з основами товарознавства	2	
		правила експлуатації відповідних видів технологічного обладнання, виробничого інвентарю, інструменту та ваговимірювальних приладів	Технологічне обладнання	2	
		види технологічного обладнання, виробничого інвентарю та інструменту, що використовують при приготуванні напівфабрикатів із субпродуктів	Організація виробництва та обслуговування	1	
	ПК5	правила відбору 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 із м'яса; умови і терміни зберігання натуральної січеної та котлетної маси із м'яса та напівфабрикатів з них.	Технологія приготування їжі з основами товарознавства	2	
	ПК6	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	Технологія приготування їжі з основами	2	

		замороженому вигляді; способи обробки птиці та приготування основних напівфабрикатів:розморожування, промивання, обсушування, обсмалювання, видалення голів, ший і ніжок, потрошіння, доочищення, заправка різними способами	товарознавства		
		правила експлуатації відповідних видів технологічного обладнання, використання виробничого інвентарю та інструменту, ваговимірвальних приладів	Технологічне обладнання	2	
		види технологічного обладнання, виробничого інвентарю та інструменту, що використовують при механічній кулінарній обробці птиці	Організація виробництва та обслуговування	1	
	ПК7	правила відбору птиці за якістю відповідно до технологічних вимог приготування напівфабрикатів з птиці різної складності; прийоми, які використовують при приготуванні напівфабрикатів з птиці: відбивання, маринування, шпигування; послідовність і правила приготування великошматкових напівфабрикатів; послідовність і правила приготування панірованих натуральних напівфабрикатів; послідовність і правила приготування порційних і дрібношматкових натуральних напівфабрикатів;норми виходу напівфабрикатів з птиці; вимоги до якості напівфабрикатів з птиці;правила охолодження і заморожування підготовлених напівфабрикатів з птиці, призначених для подальшого використання; призначених для подальшого використання	Технологія приготування їжі з основами товарознавства	2	
		умови зберігання охолоджених та заморожених апівфабрикатів з птиці	Гігієна та санітарія виробництва	2	
	ПК8	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.	Технологія приготування їжі з основами товарознавства	2	
		правила експлуатації відповідних видів технологічного обладнання, використання виробничого інвентарю та інструменту, ваговимірвальних приладів	Технологічне обладнання	2	1

		види технологічного обладнання, виробничого інвентарю та інструменту, що використовують при обробці субпродуктів і приготуванні напівфабрикатів із них	Організація виробництва та обслуговування	1	
	ПК9	види інструменту, інвентарю, посуду та правила організації робочого місця для приготування котлетної маси з м'яса птиці та напівфабрикатів з неї	Організація виробництва та обслуговування	1	
		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	Технологія приготування їжі з основами товарознавства	4	4
	КК2	способи проведення математичних обрахунків при отриманні, обробленні та приготуванні м'ясної продукції та виробів	Облік, калькуляція і звітність	2	1
	КК6	способи енергоефективного використання матеріалів та ресурсів у процесі механічної кулінарної обробки та приготування м'яса	Основи енергоефективності	1	
		правила утилізації відходів після обробки різних видів м'ясної продукції та виготовлення котлетної маси з неї	Основи екології	1	

Таблиця відповідностей теоретичного навчання РН6

Результати навчання	Компетентності	Знати	Назва предмету	К-сть год.	З них лабор.
РН6	КК1	професійну лексику та термінологію щодо приготування бульйонів, супів та соусів, у тому числі іноземною мовою	Іноземна мова за професійним спрямуванням	2	
	ПК1	правила санітарної обробки кухонного посуду, інструментів, інвентарю, їх маркування та використання у процесі приготування бульйонів, супів та соусів	Гігієна та санітарія виробництва	2	
		види кухонного посуду та технологічного обладнання, виробничого інвентарю та інструменту, що використовують при приготуванні бульйонів, супів та соусів	Організація виробництва та обслуговування	4	
		правила експлуатації технологічного обладнання	Технологічне обладнання	4	2
		вимоги охорони праці при експлуатації машин, механізмів, обладнання та устаткування, що використовують під час приготування бульйонів, супів та соусів	Охорона праці	2	
	ПК2	правила відбору інгредієнтів за якістю та кількістю відповідно до технологічних вимог приготування бульйонів, супів та соусів; рецептуру та послідовність виконання технологічних операцій приготування бульйонів, відварів, пасеровок, супів та соусів; органолептичні показники якості приготовлених бульйонів, супів та соусів; методи виправлення недоліків, які можуть виникнути при приготуванні бульйонів, супів та соусів; способи мінімізації кількості відходів при приготуванні бульйонів, супів; правила підбору столового посуду для подавання супів; правила порціонування, відпуску, температури подачі бульйонів, супів та соусів; умови і терміни зберігання бульйонів, супів та соусів.	Технологія приготування їжі з основами товарознавства	16	4
	КК2	правила проведення обрахунків при приготуванні бульйонів, супів та соусів	Облік, калькуляція і звітність	2	
	КК6	способи енергоефективного використання матеріалів та ресурсів у процесі приготування бульйонів, супів та соусів	Основи енергоефективності	1	
		правила утилізації відходів після приготування бульйонів, супів та соусів	Основи екології	1	

Таблиця відповідностей теоретичного навчання РН7

Результати навчання	Компетентності	Знати	Назва предмету	К-сть год.	З них лабор.
РН7	КК1	професійну лексику та термінологію щодо приготування страв і гарнірів з круп, бобових, макаронних виробів, у тому числі іноземною мовою	Іноземна мова за професійним спрямуванням	2	
	ПК1	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	
		види технологічного обладнання, інвентарю та інструменту, що використовують при приготуванні страв з круп, макаронних виробів, бобових та консервів і концентратів; види кухонного посуду для приготування страв і гарнірів з круп, бобових, макаронних виробів; правила підбору столового посуду для подавання страв з круп, макаронних виробів, бобових та консервів і концентратів	Організація виробництва та обслуговування	2	
		правила експлуатації технологічного обладнання, інвентарю, інструменту та ваговимірювальних приладів	Технологічне обладнання	4	
		вимоги охорони праці при експлуатації обладнання та устаткування, що використовують під час приготування страв і гарнірів з круп, бобових, макаронних виробів	Охорона праці	2	
	ПК2	види, властивості, кулінарне призначення та особливості підготовки круп, макаронних виробів, бобових та консервів і концентратів для приготування страв; правила відбору інгредієнтів за якістю та кількістю відповідно до технологічних вимог приготування страв з круп, макаронних виробів, бобових та консервів і концентратів; загальні правила варіння каш, макаронних виробів, бобових, консервів і концентратів; рецептуру та послідовність виконання технологічних операцій приготування страв з круп, макаронних виробів, бобових та консервів і концентратів; способи мінімізації відходів при приготуванні страв з круп,	Технологія приготування їжі з основами товарознавства	8	4

		макаронних виробів, бобових та консервів і концентратів; правила порціонування, відпуску; температуру подачі страв з круп, макаронних виробів, бобових, консервів і концентратів; органолептичні показники якості страв з круп, макаронних виробів, бобових та консервів і концентратів; умови і терміни зберігання страв з круп, макаронних виробів, бобових та консервів і концентратів.			
	КК2	правила проведення обрахунків при приготуванні страв і гарнірів з круп, бобових, макаронних виробів (паст).	Облік, калькуляція і звітність	2	1
	КК6	способи енергоефективного використання матеріалів та ресурсів у процесі приготування страв і гарнірів з круп, бобових, макаронних виробів (паст)	Основи енергоефективності	1	
		правила утилізації відходів після приготування страв і гарнірів з круп, бобових, макаронних виробів (паст)	Основи екології	1	

Таблиця відповідностей теоретичного навчання РН8

Результати навчання	Компетентності	Знати	Назва предмету	К-сть год.	З них лабор.
РН8	КК1	професійну лексику та термінологію щодо приготування страв з риби та нерибних продуктів моря, у тому числі іноземною мовою	Іноземна мова за професійним спрямуванням	2	
	ПК1	правила санітарної обробки кухонного посуду, інструментів, інвентарю, їх маркування та використання у процесі приготування страв з риби та нерибних продуктів моря	Гігієна та санітарія виробництва	4	
		види технологічного обладнання, інвентарю та інструменту, що використовують при приготуванні страв з риби та нерибних продуктів моря; види кухонного посуду для приготування страв і гарнірів з риби та нерибних продуктів моря; правила підбору столового посуду для подавання страв з риби та нерибних продуктів моря	Організація виробництва та обслуговування	4	
		правила експлуатації технологічного обладнання, інвентарю, інструменту та ваговимірювальних приладів; вимоги охорони праці при експлуатації обладнання та устаткування, що використовують під час приготування страв з риби та нерибних продуктів моря	Технологічне обладнання	4	
ПК2	правила відбору інгредієнтів за якістю та кількістю відповідно до технологічних вимог приготування страв із риби та нерибних продуктів моря; рецептуру та послідовність виконання технологічних операцій приготування страв із риби та нерибних продуктів моря; технології приготування страв із риби та нерибних продуктів моря; процеси, які відбуваються в рибі та морепродуктах під час теплової обробки; правила підбору соусів та гарнірів для страв із риби та морепродуктів; органолептичні показники якості приготовлених страв із риби та нерибних продуктів моря; способи мінімізації відходів при приготуванні страв із риби та нерибних продуктів моря; умови та терміни зберігання страв із риби та нерибних продуктів моря; види столового посуду для відпуску страв із риби та нерибних продуктів моря; правила оформлення, порціонування, подачі страв із риби та нерибних продуктів моря.	Технологія приготування їжі з основами товарознавства	16	4	

	KK2	правила проведення обрахунків при приготуванні страв із риби та нерибних продуктів моря.	Облік, калькуляція і звітність	2	1
	KK6	способи енергоефективного використання матеріалів та ресурсів у процесі приготування страв із риби та нерибних продуктів моря	Основи енергоефективності	1	
		правила утилізації відходів після приготування страв із риби та нерибних продуктів моря	Основи екології	1	

Таблиця відповідностей теоретичного навчання РН9

Результати навчання	Компетентності	Знати	Назва предмету	К-сть год.	З них лабор.
РН9	КК1	професійну лексику та термінологію, у тому числі іноземною мовою, щодо приготування страв з різних видів м'ясної продукції.	Іноземна мова за професійним спрямуванням	2	
	ПК1	правила санітарної обробки кухонного посуду, інструментів, інвентарю, їх маркування та використання у процесі приготування страв з різних видів м'ясної продукції.	Гігієна та санітарія виробництва	2	
		види технологічного обладнання, інвентарю та інструменту, що використовують при приготуванні страв з різних видів м'ясної продукції; 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;	Організація виробництва та обслуговування	2	
		правила експлуатації технологічного обладнання, інвентарю, інструменту та ваговимірювальних приладів; вимоги охорони праці при експлуатації обладнання та устаткування, що використовують під час приготування страв з різних видів м'ясної продукції	Технологічне обладнання	4	1
ПК2	правила відбору інгредієнтів за якістю та кількістю відповідно до технологічних вимог приготування страв із м'яса, котлетної маси та січеної маси й субпродуктів; рецептуру та послідовність виконання технологічних операцій приготування страв із м'яса, котлетної маси та січеної маси й субпродуктів; технології приготування страв із м'яса, котлетної маси та січеної маси й субпродуктів; процеси, які відбуваються в м'ясі, котлетній масі та субпродуктах під час теплової обробки; правила підбору соусів та гарнірів для страв із м'яса, котлетної та січеної маси та субпродуктів; органолептичні показники якості приготовлених страв із м'яса, котлетної та січеної маси та субпродуктів; способи мінімізації відходів при приготуванні страв із м'яса, котлетної та січеної маси та субпродуктів; умови та терміни зберігання страв із м'яса, котлетної та січеної маси та субпродуктів; види столового посуду для відпуску страв із м'яса, котлетної та січеної	Технологія приготування їжі з основами товарознавства	20	4	

		маси та субпродуктів; норми виходу та температуру подачі страв із м'яса, котлетної та січеної маси та субпродуктів; правила оформлення, порціонування, подачі страв із м'яса, котлетної та січеної маси та субпродуктів; правила відбору інгредієнтів за якістю та кількістю відповідно до технологічних вимог приготування страв із птиці; рецептуру та послідовність виконання технологічних операцій приготування страв із птиці; технології приготування страв із птиці; процеси, які відбуваються в м'ясі птиці під час теплової обробки; правила підбору соусів та гарнірів для страв із птиці; органолептичні показники якості приготовлених страв із птиці; способи мінімізації відходів при приготуванні страв із птиці; умови та терміни зберігання страв із птиці; види столового посуду для відпуску страв із птиці; правила оформлення, порціонування, подачі страв із птиці.			
	КК2	правила проведення обрахунків при приготуванні страв з різних видів м'ясної продукції	Облік, калькуляція і звітність	2	1
	КК6	способи енергоефективного використання матеріалів та ресурсів у процесі приготування страв з різних видів м'ясної продукції	Основи енергоефективності	1	
		правила утилізації відходів після приготування страв з різних видів м'ясної продукції	Основи екології	1	

Таблиця відповідностей теоретичного навчання РН10

Результати навчання	Компетентності	Знати	Назва предмету	К-сть год.	З них лабор.
РН10	КК1	професійну лексику та термінологію, у тому числі іноземною мовою, стосовновиготовлення тіста та виробів з нього	Іноземна мова за професійним спрямуванням	2	
	ПК1	санітарні норми щодо інструментів, обладнання, посуду, робочого місця для готування тіста та виробів з нього	Гігієна та санітарія виробництва	2	
		порядок отримання сировини зі складу або від постачальника	Організація виробництва та обслуговування	6	
		види інструменту, обладнання для готування тіста та виробів з нього; правила їх експлуатації; правила безпеки праці при роботі з інструментом, обладнанням	Технологічне обладнання	2	1
	ПК2	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: вареників, пельменів, пасти, млинчиків; органолептичні показники якості виробів з прісного тіста; норми виходу напівфабрикатів та готових страв з прісного тіста; правила відпуску та температури подачі виробів з прісного тіста; умови і терміни зберігання страв та кулінарних виробів з прісного тіста.	Технологія приготування їжі з основами товарознавства	4	
	ПК3	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	Технологія приготування їжі з основами товарознавства	8	4

		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.			
		види технологічного обладнання, виробничого інвентарю, інструменту, посуду для приготування безопарного дріжджового тіста та виробів з нього	Технологічне обладнання	2	
	КК2	правила проведення обрахунків при виготовленні різних видів прісного тіста та виробів з нього	Облік, калькуляція і звітність	2	1
	КК6	способи енергоефективного використання матеріалів та ресурсів у процесі виготовлення різних видів прісного тіста та виробів з нього	Основи енергоефективності	1	
		правила утилізації відходів після виготовлення різних видів прісного тіста та виробів з нього.	Основи екології	1	

Таблиця відповідностей теоретичного навчання РН11

Результати навчання	Компетентності	Знати	Назва предмету	К-сть год.	З них лабор.
РН11	КК1	Професійну лексику та термінологію, у тому числі іноземною мовою, стосовно приготування холодних страв і закусок	Іноземна мова за професійним спрямуванням	2	
	ПК1	види посуду для подавання салатів, овочевих закусок, холодних страв, закусок із сиру, яєць;	Організація виробництва та обслуговування	2	
		види технологічного обладнання, виробничого інвентарю, інструменту, посуду для приготування холодних страв і закусок	Технологічне обладнання	2	
		загальну характеристику сировини для приготування холодних страв, закусок із сиру, яєць; правила порціонування та відпуску салатів, овочевих закусок, холодних страв, закусок із сиру, яєць; органолептичні показники якості сировини для виготовлення холодних страв, закусок із сиру, яєць; правила підготовки сировини для виготовлення холодних страв, закусок із сиру, яєць; умови і терміни зберігання сировини для приготування холодних страв і закусок із сиру, яєць; правила відбору інгредієнтів за якістю та кількістю відповідно до технологічних вимог салатів, овочевих закусок, холодних страв, закусок із сиру, яєць; рецептуру та послідовність виконання технологічних операцій приготування салатів, овочевих закусок, холодних страв, закусок із сиру, яєць; органолептичні показники якості салатів, овочевих закусок, холодних страв, закусок із сиру, яєць; способи оформлення та подавання салатів, овочевих закусок, холодних страв, закусок із сиру, яєць	Технологія приготування їжі з основами товарознавства	4	
	ПК2	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; правила порціонування та відпуску холодних страв і закусок з риби	Технологія приготування їжі з основами товарознавства	4	

		види посуду для подавання холодних страв і закусок з риби	Організація виробництва та обслуговування	1	
ПКЗ		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; правила порціонування та відпуску холодних страв і закусок з м'яса, птиці та субпродуктів	Технологія приготування їжі з основами товарознавства	8	4
		види технологічного обладнання, виробничого інвентарю, інструменту, посуду для приготування холодних страв і закусок з м'яса птиці та субпродуктів	Технологічне обладнання	2	1
		види посуду для подавання холодних страв і закусок з м'яса, птиці та субпродуктів	Організація виробництва та обслуговування	1	
КК2		правила проведення обрахунків сировини при приготуванні холодних страв і закусок	Облік, калькуляція і звітність	2	
КК6		способи енергоефективного використання матеріалів та ресурсів при приготуванні холодних страв та закусок	Основи енергоефективності	1	
		правила утилізації відходів після приготування холодних страв та закусок	Основи екології	1	

Таблиця відповідностей теоретичного навчання РН12

Результати навчання	Компетентності	Знати	Назва предмету	К-сть год.	З них лабор.
РН12	ПК1	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	
		правила експлуатації технологічного обладнання, виробничого інвентарю, інструменту та ваговимірювальних приладів	Технологічне обладнання	2	
		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; правила порціонування солодких страв	Технологія приготування їжі з основами товарознавства	4	
	ПК2	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;	Технологія приготування їжі з основами товарознавства	8	4
		правила експлуатації відповідних видів технологічного обладнання, виробничого інвентарю, інструменту	Технологічне обладнання	4	
		види кухонного посуду та технологічного обладнання, виробничого інвентарю та інструменту, що використовують при приготуванні напоїв; види посуду для подавання напоїв; правила порціонування напоїв способи подавання напоїв.	Організація виробництва та обслуговування	2	
		поняття про раціональне харчування, закони раціонального харчування; вимоги до раціонального харчування; основні вимоги до харчування; структура харчового раціону; фізіологічні вимоги до режиму харчування	Основи раціонального харчування	14	
	КК1	професійну лексику та термінологію, у тому числі іноземною мовою, стосовно приготування солодких страв і напоїв	Іноземна мова за професійним спрямуванням	2	
	КК2	правила подавання обрахунків сировини при приготуванні солодких страв і напоїв	Облік, калькуляція і звітність	2	1

	КК5	<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; порядок створення приватного підприємства; порядок створення та заповнення нормативної документації (книга «доходів та витрат», баланс підприємства); порядок ведення обліково-фінансової документації підприємства; порядок проведення інвентаризації; порядок ліквідації підприємства; поняття «конкуренція», її види та прояви у сфері громадського харчування; основні фактори впливу держави на економічні процеси (податки, пільги, дотації).</p>	Основи галузевої економіки	22	8
	КК6	Способи енергоефективного використання матеріалів та ресурсів при приготуванні солодких страв і напоїв	Основи енергоефективності	1	
		правила утилізації відходів після виготовлення страв і напоїв	Основи екології	1	

Додаток 3

Таблиця відповідностей з професійно-практичної підготовки

Результати навчання	Компетентності	Уміти	Виробниче навчання (кількість год.)	Виробнича практика (кількість год.)	Всього годин на практичну підготовку
РН1	ПК1	перевірити санітарний стан приміщення, обладнання, інструментів, посуду; вибирати необхідний інструмент, обладнання для оброблення овочів, грибів, ягід; організувати робоче місце відповідно до вимог охорони праці	6	7	
	ПК2	отримувати сировину зі складу або від постачальника; відбирати овочі, гриби, фрукти, ягоди, горіхоплідні, відповідно до їх кулінарного використання; зберігати овочі, гриби, фрукти, ягоди, горіхоплідні.	6	7	
	ПК3	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; 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	12	14	

		строків зберігання оброблених овочів та грибів, фруктів і ягід у свіжому, сушеному, консервованому та замороженому вигляді.			
PH2	ПК1	підбирати інструмент, інвентар, посуд та організувати робоче місце для приготування та відпуску страв і гарнів з овочів та грибів; підбирати столовий посуд для подавання страв і гарнів з овочів та грибів; проводити санітарну обробку столового та кухонного посуду, інструментів, інвентарю; безпечно користуватися інструментом і обладнанням під час приготування страв і гарнів з овочів та грибів.	6	21	
	ПК2	дотримуватись рецептури та послідовності виконання технологічних операцій приготування страв і гарнів з овочів та грибів; порціонувати і оформляти страви і гарніри з овочів та грибів; перевіряти за органолептичними показниками якість страв і гарнів з овочів та грибів; мінімізувати кількість відходів при приготуванні страв і гарнів з овочів та грибів; дотримуватись правил відпуску, температури подачі, норм виходу приготовлених страв і гарнів з овочів та грибів; дотримуватись умов і термінів зберігання страв і гарнів з овочів та грибів.	12	35	
PH3	ПК1	підбирати інструмент, інвентар, посуд та організувати робоче місця для приготування страв з яєць, молока та молочних продуктів; підбирати столовий посуд для подавання страв з яєць, молока та молочних продуктів; отримувати яйця та сири зі складу або від постачальника; безпечно користуватися інструментом і обладнанням під час приготування страв з яєць, молока та молочних продуктів.	12	21	
	ПК2	дотримуватись рецептури та послідовності виконання технологічних операцій приготування страв з яєць, молока та молочних продуктів; готувати яйця, ячні продукти, молоко та молочні	6	21	

		продукти до теплової обробки; готувати та оформляти 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			
PH4	ПК1	дотримуватися санітарних норм щодо інструментів, обладнання, посуду, робочого місця при роботі з рибою, морепродуктами, напівфабрикатами; вибирати інструмент, обладнання для оброблення риби, морепродуктів, та приготування напівфабрикатів; дотримуватися правил безпеки праці при роботі з інструментом, обладнанням; отримувати сировину зі складу або від постачальника.	6	7	
	ПК2	перевіряти якість живої, охолодженої та замороженої риби; забезпечувати режим розморожування різної риби з урахуванням вимог до харчової безпеки; здійснювати механічну кулінарну обробку риби; виконувати обробку різних видів риб для використання цілою, порційними шматками-кругляками, порційними шматками та напівфабрикатів з 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	6	7	
	ПК3	підбирати рибу для приготування котлетної та січеної маси та напівфабрикатів з них;	6	7	

		дотримуватись рецептури та послідовності виконання технологічних операцій під час приготування напівфабрикатів 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.			
	ПК4	перевіряти якість різних видів морепродуктів; забезпечувати режим розморожування морепродуктів з урахуванням вимог до харчової безпеки; здійснювати механічну кулінарну обробку морепродуктів: очищення, потрошіння, промивання, нарізка, замочування, панірування; мінімізувати кількість відходів під час проведення механічної кулінарної морепродуктів; дотримуватись умов зберігання морепродуктів в охолодженому і замороженому вигляді; безпечно користуватися інструментом і обладнанням при механічній кулінарній обробці різних видів морепродуктів.	6	7	
PH5	ПК1	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.	3	7	
	ПК2	визначати види м'яса; перевіряти та визначати якість охолоджених і заморожених м'ясних туш, окремих частин м'яса; виконувати механічну	3	7	

		кулінарну обробку баранячих, телячих, яловичих, свинячих туш: розморожування, обмивання, обсушування, розрубання на частини, обвалювання, жилкування, зачищення, охолодження, заморожування			
	ПК3	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 вохолодженому 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.	3	7	
	ПК4	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	3	7	

		охолодженому та замороженому вигляді.			
	ПК5	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.	6	7	
	ПК6	визначати види птиці; перевіряти та визначати якість охолоджених і заморожених цілих та окремих частин птиці; виконувати механічну кулінарну обробку птиці: розморожування, промивання, обсушування, обсмажування, видалення голів, ший і ніжок, потрошіння, 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.	6	7	
	ПК7	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	3	7	

		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.			
	ПК8	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.	3	7	
	ПК9	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 та напівфабрикатів з неї; визначати якість котлетної маси та напівфабрикатів з неї; застосовувати спеції та паніровки; забезпечувати температурний режим і терміни зберігання напівфабрикатів з котлетної маси з м'яса птиці в охолодженому та замороженому вигляді.	6	7	
РН6	ПК1	підбирати інструмент, інвентар, посуд та організувати робоче місце для приготування	6	7	

		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.			
	ПК2	дотримуватись рецептури та послідовності виконання технологічних операцій приготування бульйонів, супів та соусів; мінімізувати кількість відходів при приготуванні бульйонів, супів та соусів; перевіряти, за органолептичними показниками якість приготовлених бульйонів, супів та соусів; дотримуватися умов і термінів зберігання бульйонів, відварів, пасеровок, супів та соусів; підбирати столовий посуд для подавання супів: заправних, пюреподібних, холодних та різних; використовувати ваговимірювальні прилади; порціонувати супи; дотримуватись рецептури та послідовності виконання технологічних операцій приготування супів: заправних, пюреподібних, холодних та різних; дотримуватись правил відпуску та температури подачі супів: заправних, пюреподібних, холодних та різних; перевіряти вихід приготовлених супів: заправних, пюреподібних, холодних та різних; дотримуватись умов і термінів зберігання супів: заправних, пюреподібних, холодних та різних	24	42	
PH7	ПК1	підбирати інструмент, інвентар, посуд та організувати робоче місце для приготування страв і гарнірів з круп, бобових, макаронних виробів; безпечно користуватися інструментом і обладнанням під час приготування страв і гарнірів з круп, бобових, макаронних виробів; проводити санітарну обробку столового та кухонного посуду, інструментів, інвентарю.	6	7	

	ПК2	готувати крупи, макаронні вироби, бобові та консерви і концентрати до теплової обробки; варити бобові, каші різної консистенції, макаронні вироби зливним і незливним способом; готувати страви з каш, бобових та макаронних виробів; дотримуватись рецептури та послідовності виконання технологічних операцій приготування страв з круп, макаронних виробів, бобових та консервів і концентратів; мінімізувати кількість відходів при приготуванні страв з круп, макаронних виробів, бобових та консервів і концентратів; порціонувати та відпускати страви з круп, макаронних виробів, бобових та консервів і концентратів; перевіряти за органолептичними показниками якість страв з круп, макаронних виробів, бобових та консервів і концентратів; дотримуватися умов і термінів зберігання страв з круп, макаронних виробів, бобових та консервів і концентратів.	12	35	
PH8	ПК1	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.	6	7	
	ПК2	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	18	28	

		страви із риби та нерибних продуктів моря; дотримуватись правил відпуску та температури подачі страв із риби та нерибних продуктів моря; перевіряти вихід готових страв із риби та нерибних продуктів моря; дотримуватись умов і термінів зберігання страв із риби та нерибних продуктів моря			
PH9	ПК1	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.	6	7	
	ПК2	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	24	35	

		<p>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</p>			
PH10	ПК1	<p>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</p>	6	7	
	ПК2	<p>визначати види та якість борошна; застосовувати поліпшувачі для зміни клейковини борошна; готувати тісто відповідно до послідовності виконання технологічних операцій приготування прісного тіста для вареників, пельменів, локшини, пасти, млинчиків тощо; дотримуватись рецептури; мінімізувати кількість відходів при приготуванні прісного тіста; перевіряти за органолептичними показниками якість приготовленого прісного тіста; дотримуватися умов і терміну зберігання прісного тіста; дотримуватись рецептури та послідовності виконання технологічних операцій приготування напівфабрикатів та виробів з прісного тіста; готувати страви та кулінарні вироби з прісного тіста та різними начинками: вареників, пельменів, млинчиків; перевіряти за органолептичними показниками якість напівфабрикатів та готових страв з прісного тіста; оформляти та відпускати вироби з прісного тіста; дотримуватися умов і термінів зберігання напівфабрикатів та виробів з прісного тіста.</p>	6	14	

	ПКЗ	<p>організувати робоче місце під час приготування безопарного дріжджового тіста та виробів з нього; підбирати виробничий інвентар, обладнання, безпечно користуватися ним під час приготування безопарного дріжджового тіста та виробів з нього; підбирати столовий посуд для подавання виробів з дріжджового тіста; підбирати сировину для приготування дріжджового тіста та виробів з нього; підбирати сировину для приготування фаршів та начинок; перевіряти за органолептичними показниками якість сировини для приготування дріжджового тіста та виробів з нього; готувати безопарне дріжджове тісто та вироби з нього: штучні, порційні, багатопорційні; готувати фарші та начинки для виробів з дріжджового тіста; мінімізувати кількість відходів при приготуванні дріжджового тіста та виробів з нього; оформляти та відпускати виробів з дріжджового тіста; перевіряти за органолептичними показниками якість виробів з дріжджового тіста; перевіряти вихід готових виробів з дріжджового тіста; дотримуватись умов і термінів зберігання виробів з дріжджового тіста; готувати опарне дріжджове тісто та вироби з нього: штучні, порційні, багатопорційні; оформляти та відпускати вироби з дріжджового тіста; перевіряти вихід готових виробів з дріжджового тіста; дотримуватись умов і термінів зберігання виробів з дріжджового тіста.</p>	6	21	
PH11	ПК1	<p>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</p>	6	7	

		страви, закуски із сиру, яєць; підбирати до салатів соуси та салатні заправки; оформляти салати, овочеві закуски, холодні страви, закуски із сиру, яєць використовуючи сучасні елементи декору; перевіряти органолептичним методом якість салатів, овочевих закусок, холодних страв, закусок із сиру, яєць; підбирати столовий посуд для подавання салатів, овочевих закусок, холодних страв, закусок із сиру, яєць; порціонувати салати, овочеві закуски, холодні страви, закуски із сиру, яєць; перевіряти вихід готових страв; дотримуватись умов і термінів зберігання салатів, овочевих закусок, холодних страв, закусок із сиру, яєць.			
	ПК2	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	12	7	
	ПК3	організувати робоче місце для приготування холодних страв та закусок з м'яса, птиці та субпродуктів; підбирати виробничий інвентар,	12	28	

		<p>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, холодець з птиці та інші; 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, 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.</p>			
PH12	ПК1	<p>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 солодких страв; перевіряти вихід готових страв;</p>	12	14	

		дотримуватись умов і термінів зберігання солодких страв.			
	ПК2	організувати робоче місце для приготування напоїв; підбирати виробничий інвентар, обладнання, безпечно користуватися ним під час приготування напоїв; підбирати посуд для подавання напоїв; підбирати сировину для приготування напоїв; перевіряти за органолептичними показниками якість сировини для приготування напоїв; готувати напої відповідно до рецептури; порціонувати та відпускати напої; перевіряти за органолептичними показниками якість напоїв; перевіряти вихід напоїв.	12	28	

Додаток 4

Освітні компоненти та загальна кількість годин з професії

Результати навчання	Компетентності	Назва освітнього компоненту	Кількість год.	З них лабораторні	Виробниче навчання	Виробнича практика	примітка
PH1	KK1	Іноземна мова за професійним спрямуванням	2				
	KK1, KK3	Основи професійної етики, етикету та психології	14				
	ПК1	Організація виробництва та обслуговування	4		6	7	
		Технологічне обладнання	4				
		Охорона праці	18				
		Гігієна та санітарія виробництва	1				
	ПК2	Технологія приготування їжі з основами товарознавства	8		6	7	
	KK2	Облік, калькуляція і звітність	2				
	ПК3	Технологія приготування їжі з основами товарознавства	8	4	12	14	

		Організація виробництва та обслуговування	2				
		Технологічне обладнання	2	1			
		Гігієна та санітарія виробництва	1				
	КК4	Основи трудового законодавства	12				
	КК6	Основи енергоефективності	1				
		Основи екології	1				
	КК7	Основи інформаційних технологій	12	10			
ВСЬОГО по РН1		144	92	15	24	28	
РН2	КК1	Іноземна мова за професійним спрямуванням	2				
	ПК1	Організація виробництва та обслуговування	4		6	21	
		Технологічне обладнання	4	2			
		Охорона праці	2				
		Гігієна та санітарія виробництва	2				
	ПК2	Технологія приготування їжі з	12	4	12	35	

		основами товарознавства					
	КК2	Облік, калькуляція і звітність	2	1			
	КК6	Основи енергоефективності	1				
		Основи екології	1				
	ВСЬОГО по РН2	104	30	7	18	56	
РН3	КК1	Іноземна мова за професійним спрямуванням	2				
	ПК1	Організація виробництва та обслуговування	4		6	14	
		Технологічне обладнання	6	2	6	7	
		Охорона праці	2				
		Гігієна та санітарія виробництва	1				
	ПК2	Технологія приготування їжі з основами товарознавства	8	4	6	21	
		Гігієна та санітарія виробництва	1				
	КК2	Облік, калькуляція і звітність	2				
	КК6	Основи енергоефективності	1				
		Основи екології	1				
	ВСЬОГО по РН3	88	28	6	18	42	

PH4	KK1	Іноземна мова за професійним спрямуванням	2				
	ПК1	Організація виробництва та обслуговування	4		6	7	
		Охорона праці	2				
		Гігієна та санітарія виробництва	2				
	ПК2	Технологія приготування їжі з основами товарознавства	4		6	7	
	ПК3	Технологія приготування їжі з основами товарознавства	4		6	7	
	ПК4	Технологія приготування їжі з основами товарознавства	6	4	6	7	
		Технологічне обладнання	4	1			
	ВСЬОГО по PH4		80	28	5	24	28
PH5	KK1	Іноземна мова за професійним спрямуванням	2				
	ПК1	Організація виробництва та обслуговування	2		3	7	
		Охорона праці	2				

		Гігієна та санітарія виробництва	2				
	ПК2	Технологія приготування їжі з основами товарознавства	2		3	7	
	ПК3	Технологія приготування їжі з основами товарознавства	2		3	7	
	ПК4	Технологія приготування їжі з основами товарознавства	2		3	7	
		Організація виробництва та обслуговування	1				
		Технологічне обладнання	2				
	ПК5	Технологія приготування їжі з основами товарознавства	2		6	7	
	ПК6	Технологія приготування їжі з основами товарознавства	2		6	7	
		Організація виробництва та обслуговування	1				
		Технологічне обладнання	2				

	ПК7	Технологія приготування їжі з основами товарознавства	2		3	7	
		Гігієна та санітарія виробництва	2				
	ПК8	Технологія приготування їжі з основами товарознавства	2		3	7	
		Організація виробництва та обслуговування	1				
		Технологічне обладнання	2	1			
	ПК9	Технологія приготування їжі з основами товарознавства	4	4	6	7	
		Організація виробництва та обслуговування	1				
	КК2	Облік, калькуляція і звітність	2	1			
	КК6	Основи енергоефективності	1				
		Основи екології	1				
	ВСЬОГО по РН5		141	42	6	36	63
РН6	КК1	Іноземна мова за професійним спрямуванням	2				

	ПК1	Організація виробництва та обслуговування	4		6	7	
		Технологічне обладнання	4	2			
		Охорона праці	2				
		Гігієна та санітарія виробництва	2				
	ПК2	Технологія приготування їжі з основами товарознавства	16	4	24	42	
	КК2	Облік, калькуляція і звітність	1				
	КК6	Основи енергоефективності	1				
Основи екології		1					
ВСЬОГО по РН6		113	34	6	30	49	
РН7	КК1	Іноземна мова за професійним спрямуванням	2				
	ПК1	Організація виробництва та обслуговування	2		6	7	
		Технологічне обладнання	4				
		Охорона праці	2				
		Гігієна та санітарія виробництва	2				
ПК2	Технологія приготування їжі з	8	4	12	35		

		основами товарознавства					
	КК2	Облік, калькуляція і звітність	2	1			
	КК6	Основи енергоефективності	1				
		Основи екології	1				
	ВСЬОГО по РН7 84		24	5	18	42	
	ВСЬОГО по «кухар 3 розряду» 754		278	50	168	308	
РН8	КК1	Іноземна мова за професійним спрямуванням	2				
	ПК1	Організація виробництва та обслуговування	4		6	7	
		Технологічне обладнання	4				
		Гігієна та санітарія виробництва	4				
	ПК2	Технологія приготування їжі з основами товарознавства	16	4	18	28	
	КК2	Облік, калькуляція і звітність	2	1			
	КК6	Основи енергоефективності	1				
		Основи екології	1				
		ВСЬОГО по РН8 93		34	5	24	35

PH9	KK1	Іноземна мова за професійним спрямуванням	2				
	ПК1	Організація виробництва та обслуговування	2		6	7	
		Технологічне обладнання	4	1			
		Гігієна та санітарія виробництва	2				
	ПК2	Технологія приготування їжі з основами товарознавства	20	4	24	35	
	KK2	Облік, калькуляція і звітність	2	1			
	KK6	Основи енергоефективності	1				
		Основи екології	1				
	ВСЬОГО по PH9		106	34	6	30	42
PH10	KK1	Іноземна мова за професійним спрямуванням	2				
	ПК1	Організація виробництва та обслуговування	6		6	7	
		Технологічне обладнання	2	1			
		Гігієна та санітарія виробництва	2				
	ПК2	Технологія	4		6	147	

		приготування їжі з основами товарознавства					
	ПК3	Технологія приготування їжі з основами товарознавства	8	4	6	21	
		Технологічне обладнання	2				
	КК2	Облік, калькуляція і звітність	2	1			
	КК6	Основи енергоефективності	1				
		Основи екології	1				
	ВСЬОГО по РН10		30	6	18	42	
РН11	КК1	Іноземна мова за професійним спрямуванням	2				
	ПК1	Технологія приготування їжі з основами товарознавства	4		6	7	
		Організація виробництва та обслуговування	2				
		Технологічне обладнання	2				
	ПК2	Технологія приготування їжі з основами товарознавства	4		12	7	

		Організація виробництва та обслуговування	1				
	ПК3	Технологія приготування їжі з основами товарознавства	8	4	12	28	
		Організація виробництва та обслуговування	1				
		Технологічне обладнання	2	1			
	КК2	Облік, калькуляція і звітність	2				
	КК6	Основи енергоефективності	1				
		Основи екології	1				
	ВСЬОГО по РН11		102	30	5	30	42
РН12	КК1	Іноземна мова за професійним спрямуванням	2				
	ПК1	Технологія приготування їжі з основами товарознавства	4		12	14	
		Організація виробництва та обслуговування	2				
		Технологічне обладнання	2				
	ПК2	Технологія	8	4	12	28	

		приготування їжі з основами товарознавства					
		Організація виробництва та обслуговування	2				
		Технологічне обладнання	2				
		Основи раціонального харчування	14				
	КК2	Облік, калькуляція і звітність	2	1			
	КК5	Основи галузевої економіки	22	8			
	КК6	Основи енергоефективності	1				
		Основи екології	1				
	ВСЬОГО по РН12 130		64	13	24	42	
	ВСЬОГО по «кухар 4 розряду» 521		192	35	126	203	