

**Департамент освіти і науки  
Львівської обласної державної адміністрації**

**Вище професійне училище № 71 м. Кам'янка-Бузька**

**ОСВІТНЯ ПРОГРАМА**

**Професія:** Кухар

**Код:** 5122

**Кваліфікація:** кухар 4 розряду

**Рівень освітньої кваліфікації:**

початковий – кухар 3 розряду – 3 рівень НРК;

базовий – кухар 4 розряду – 4 рівень НРК;

## ПРОФІЛЬ

### освітньої програми Кухар

<b>Повна назва ЗП(ПТ)О</b>	Вище професійне училище № 71 м. Кам'янка-Бузька	
<b>Ресстраційний номер/ ідентифікаційний код ЗП(ПТ)О у ЄДЕБО</b>	1767	
<b>Посилання на офіційний веб-сайт ЗП(ПТ)О</b>	<a href="http://vpu71.lviv.ua/">http://vpu71.lviv.ua/</a>	
<b>Реквізити рішення про одержання ліцензії на провадження освітньої діяльності у сфері професійної(професійно-технічної) освіти за професією, <i>атестаційне свідоцтво на професію/ї</i></b>	Рішення АК від 01.03.2016 протокол № 120, наказ МОН від 14.03.2016 № 434л	
<b>Мета освітньої програми</b>	Формування професійних і розвиток ключових компетентностей здобувача освіти для успішної роботи у закладах ресторанного господарства, мобільності на ринку праці, перспективного його кар'єрного зростання впродовж життя	
<b>Код та назва професії</b>	5122 Кухар	
<b>Освітня кваліфікація</b>	Кваліфікований робітник	
<b>Професійна кваліфікація (повна/часткова),</b>	Кухар 4 розряду	
<b>Рівень НРК</b>	4 (базовий)	
<b>Основа освітньої програми</b>	Стандарт професійної (професійно-технічної) освіти з професії «Кухар»	
<b>Вид професійної (професійно-технічної) освіти</b>	Формальна	
<b>Форма професійної (професійно-технічної) освіти</b>	Очна	
<b>Вимоги до потенційного здобувача освіти</b>	Базова загальна середня освіта	
<b>Обсяг загального навантаження на здобувача освіти</b>	1400-1440 год.	
<b>Мова (мови) навчання</b>	Українська	
<b>Документ про завершення освіти</b>	Диплом кваліфікованого робітника	
<b>Очікувані одиниці результатів навчання (назва, навч. години)</b>	РН 1. Обробляти овочі, гриби, фрукти, ягоди, горіхоплідні та готувати напівfabрикати з них	34
	РН 2. Готувати страви та гарніри з овочів, грибів	58
	РН 3. Готувати страви з яєць, молока та молочних продуктів	43
	РН 4. Обробляти різні види риб, продуктів моря та готувати напівfabрикати з них	82
	РН 5. Обробляти м'ясо, субпродукти, птицю, дичину та готувати напівfabрикати з них	106
	РН 6. Готувати бульйони, супи та соуси	82
	РН 7. Готувати страви і гарніри з круп, бобових, макаронних виробів	71

	РН 8. Готувати страви з риби та нерибних продуктів моря	161
	РН 9. Готувати страви з різних видів м'ясної продукції	210
	РН 10. Готувати тісто та вироби з нього	118
	РН 11. Готувати холодні страви та закуски	108
	РН 12. Готувати солодкі страви на напої	96
<b>Перелік освітніх компонентів (назва, кількість годин):</b>		
Обов'язкові компоненти	Технологія приготування їжі з основами товарознавства; Устаткування закладів ресторанного господарства; Організація виробництва та обслуговування; Санітарія, гігієна фізіологія; Охорона праці; Загальнопрофесійний компонент	
Освітні компоненти для вибору	Основи комерційної діяльності	
<b>Корекційно-розвитковий складник (за потреби):</b> <i>назва, обсяг</i>		
<b>Внутрішня система якості</b> (процедура оцінювання (поточний, проміжний, підсумковий контроль), присудження/присвоєння кваліфікацій)	Поточний, проміжний, підсумковий контроль, атестація, залік, державна кваліфікаційна атестація	
<b>Коротка інформація про роботодавця щодо організації практичного навчання</b> ( <i>назва, вид економічної діяльності, № та дата угоди, термін дії</i> ).	Заклади ресторанного господарства	
<b>Можливість подальшої освіти/працевлаштування</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• професійна (професійно-технічна) освіта – перепідготовка з урахуванням здобутих результатів навчання; підвищення кваліфікації при наявності стажу роботи за професійною кваліфікацією “Кухар 4 розряду” не менше 1 року.</li> <li>• фахова передвища освіта – можуть прийматися на другий (третій) курс або на перший курс (зі скороченим строком навчання) відповідно до умов вступу до закладів фахової передвищої освіти;</li> <li>• вища освіта - на загальних засадах відповідно до умов вступу до закладів вищої освіти;</li> <li>• працевлаштування - у закладах ресторанного господарства, на кухні, у цеху чи іншому залі, пристосованому та обладнаному для приготування їжі</li> </ul>	

Освітня програма має за основу проект освітньої програми «Кухар» НМЦ ПТО у Львівській області

## *Навчальний план підготовки кваліфікованих робітників*

**Професія:** 5122 Кухар

**Професійна кваліфікація:** кухар 4-го розряду

**Загальний фонд навчального часу – 1275 год.**

<i>№ з/п</i>	<i>Напрямок підготовки</i>	<i>Кількість годин</i>
<b>1</b>	<b>Загально професійна підготовка</b>	<b>96</b>
1.1	Основи галузевої економіки і підприємництва	24
1.2	Основи трудового законодавства України	18
1.3	Санітарія, гігієна та фізіологія	24
1.4	Охорона праці	30
<b>2</b>	<b>Професійно-теоретична підготовка</b>	<b>355</b>
2.1	Технологія приготування їжі з основами товарознавства	288
2.2	Устаткування закладів ресторанного господарства	31
2.3	Організація виробництва та обслуговування	36
<b>3</b>	<b>Професійно-практична підготовка</b>	<b>814</b>
	Виробниче навчання	366
	Виробнича практика	448
<b>4</b>	<b>Державна кваліфікаційна атестація</b>	<b>7</b>
<b>5</b>	<b>Консультації</b>	<b>10</b>
<b>6</b>	<b>Загальний обсяг навчального часу (без п.5)</b>	<b>1265</b>

### *Примітки*

1. Кваліфікаційна пробна робота виконується за рахунок часу, відведеного на професійно-практичну підготовку.
2. Години, відведені на консультації, враховуються в загальному фонді навчального часу.

## Розподіл годин та відповідність результатів навчання розрядам

Одиниці результатів навчання	М1. Загально професійний	М2. Приготування напівфабрикатів і простих виробів	М3. Приготування готових і комплексних виробів	Години
РН. Загальнопрофесійний	72			
Санітарія, гігієна фізіологія	24			
РН 1. Обробляти овочі, гриби, фрукти, ягоди, горіхоплідні та готувати напівфабрикати з них		34		
РН 2. Готувати страви та гарніри з овочів, грибів		58		
РН 3. Готувати страви з яєць, молока та молочних продуктів		43		
РН 4. Обробляти різні види риб, продуктів моря та готувати напівфабрикати з них		82		
РН 5. Обробляти м'ясо, субпродукти, птицю, дичину та готувати напівфабрикати з них		106		
РН 6. Готувати бульйони, супи та соуси		82		
РН 7. Готувати страви і гарніри з круп, бобових, макаронних виробів		71		
РН 8. Готувати страви з риби та нерибних продуктів моря			161	
РН 9. Готувати страви з різних видів м'ясої продукції			210	
РН 10. Готувати тісто та вироби з нього			118	
РН 11. Готувати холодні страви та закуски			108	
РН 12. Готувати солодкі страви на напої			96	
<b>Години</b>	<b>96</b>	<b>476</b>	<b>693</b>	<b>1265</b>

## Формування професійних та ключових компетентностей через освітні компоненти

Результати навчання /освітні компоненти	ЗПК	Охорона праці	Санітарія, гігієна, фізіологія	Технологія приготування їжі з основами товарознавства	Устаткування закладів ресторанного господарства	Організація виробництва та обслуговування	Виробниче навчання	Виробнича практика	Освітні компоненти вільного вибору
РН. Загальнопрофесійний	+	+	+						
РН 1. Обробляти овочі, гриби, фрукти, ягоди, горіхоплідні та гот. напівф-ти з них				+	+	+	+	+	
РН 2. Гот. страви та гарніри з овочів, грибів				+	+	+	+	+	
РН 3. Готувати страви з яєць, молока та молочних продуктів				+	+	+	+	+	
РН 4. Обробляти різні види риб, продуктів моря та готувати напівфабрикати з них				+	+	+	+	+	
РН 5. Обробляти м'ясо, субпродукти, птицю, дичину та готувати напівф-ти з них				+	+	+	+	+	
РН 6. Готувати бульйони, супи та соуси				+	+	+	+	+	
РН 7. Готувати страви і гарніри з круп, бобових, макаронних виробів				+	+	+	+	+	
РН 8. Готувати страви з риби та нерибних продуктів моря				+	+	+	+	+	
РН 9. Готувати страви з різних видів м'ясної продукції				+	+	+	+	+	
РН 10. Готувати тісто та вироби з нього				+	+	+	+	+	
РН 11. Готувати холодні страви та закуски				+	+	+	+	+	
РН 12. Готувати солодкі страви на напої				+	+	+	+	+	
КК 1. Комунікативна компетентність	+	+	+	+	+	+	+	+	
КК 2. Математична компетентність				+					
КК 3. Особистісна, соціальна й навчальна компетентність.	+	+	+	+	+	+	+	+	
КК 4. Громадянсько-правова компетент.	+								
КК 5. Підприємницька компетентність	+								+
КК 6. Екологічна та енергоефективна компетентність	+	+	+	+	+	+	+	+	
КК 7. Цифрова компетентність	+				+	+			



## Розділ II. Зведені дані про бюджет часу ( в тижнях та годинах)

Ступінь	Курси	Професійно-теоретична підготовка		Професійно-практична підготовка						Державна підсумкова атестація		ДКА (або кваліфікаційна атестація) та інші форми контролю		Святкові дні	Канікули	Всього навчальних тижнів	Разом
				Виробниче навчання		Виробниче навчання на виробництві чи у сфері послуг		Виробнича практика									
		Тиж.	Год.	Тиж.	Год.	Тиж.	Год.	Тиж.	Год.	Тиж.	Год.	Тиж.	Год.	Тиж.	Тиж.	Тиж.	Тиж.
II	1	40	247	34	204									1	11	40	52
	2	27	162	27	162			13	448				7	1	11	40	52
	3	30	175	23	180			8	273	2	35		7	1	2	40	40
	<b>Всього</b>	97	584	84	546			21	721	2	35		14	3	24	120	144

## Розділ III. Рівні кваліфікації

Курс	Семестр	Код	Назва професії	Кваліфікація
II	4	5122	Кухар	Кухар 4 розряду
III	6	5123	Офіціант	Офіціант 3 розряду

## Розділ IV. Пояснення до плану освітнього процесу

1. Робочий навчальний план розроблений у відповідності до Типової базисної структури навчальних планів для підготовки кваліфікованих робітників, затвердженої наказом Міністерства освіти і науки України від 13 жовтня 2010 року №947, вимог відповідних Державних стандартів професійної (професійно-технічної) освіти.

2. Навчальний план складений на п'ятиденний робочий тиждень, навчальні групи комплектуються чисельністю до 30 осіб, виробниче навчання проводиться шляхом чергування з теоретичним навчанням.

3. Тривалість навчального тижня не перевищує 36 академічних годин, при денному навантаженні учня не більше 8 академічних годин; урок виробничого навчання, не перевищує 6 академічних годин. У дні проведення уроків виробничого навчання передбачено 1 або 2 години теоретичного навчання.

4. При інтегруванні професій зменшено кількість годин на вивчення окремих предметів загально професійної підготовки за рахунок раніше вивчених тем, що дублюються.

5. Навчальний план для професії «Обліковець з реєстрації бухгалтерських даних» розроблено на модульно-компетентнісній основі.

6. Державна підсумкова атестація у формі ЗНО проводиться у терміни, визначені МОН України.

7. Навчальний рік випускного курсу з урахуванням державної кваліфікаційної атестації має бути завершений не пізніше 30 червня.

Виконавець: заступник з НВР В.О. Полянський

Директор

Галина АНТОНЯК



## **НАВЧАЛЬНІ ПРОГРАМИ**

1. Загальнопрофесійна компонента
2. Охорона праці
3. Санітарія, гігієна, фізіологія
4. Технологія приготування їжі з основами товарознавства
5. Організація виробництва та обслуговування
6. Устаткування закладів ресторанного господарства
7. Виробниче навчання
8. Виробнича практика

## НАВЧАЛЬНА ПРОГРАМА

### Освітній компонент: « ЗАГАЛЬНОПРОФЕСІЙНИЙ КОМПОНЕНТ »

предмет/дисципліна/ навчальний (інтегрований) курс /практична підготовка /навчальний модуль

Ціль: Сформувати комплекс знань і вмінь, що дають змогу особі розуміти ситуацію, досягати успіху в особистісному і професійному житті, набувати соціальної самостійності та забезпечують ефективну професійну й міжособистісну взаємодію

Кількість: ...42.....годин/ .....1,75.....кредитів

навчал.годин/навчал.кредити: .....

№ .....кабінет/майстерня, площа.....(кв.м)

№	Розділ тема	к-сть год	форма освітнього процесу	методи навчання	Знати	Уміти	Представлення результатів навчання	Необхідне обладнання, матеріали та засоби навчання
1.	<b>Основи трудового законодавства.</b>	18					Застосовує	
1.1.	Правове регулювання трудових відносин.				➤ основні трудові права та обов'язки працівників;	застосовувати знання щодо:		
1.2.	Трудова дисципліна. Відповідальність працівників.				➤ основні нормативно-правові акти у професійній сфері, що регламентують трудову діяльність;	➤ основних трудових прав та обов'язків працівників;		
1.3.	Трудові спори. Соціальні гарантії та соціальний захист працівників				➤ положення, зміст, форми та строки укладання трудового договору (контракту), підстави його припинення;	➤ основних нормативно-правових актів у професійній сфері, що регламентують трудову діяльність		
					➤ соціальні гарантії та чинний соціальний захист на підприємстві, зокрема види та порядок надання відпусток;	➤ положення, змісту, форм, строку укладання та підстав припинення трудового договору (контракту);		
					➤ порядок розгляду та	➤ соціальних гарантій та чинного соціального захисту на підприємстві, зокрема про види та порядок		

					<p>способи вирішення індивідуальних та колективних трудових спорів;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ основи законодавства про захист прав споживачів.</li> </ul>	<p>надання відпусток, порядок оплати лікарняних листів,</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ порядку розгляду та способів вирішення індивідуальних та колективних трудових спорів;</li> <li>➤ дотримуватися законодавства про захист прав споживачів.</li> </ul>		
2.	<b>Основи галузевої економіки та підприємництва</b>	24			<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ поняття «ринкова економіка» та принципи, на яких вона базується; організаційно-правові форми підприємництва в Україні;</li> <li>➤ положення основних документів, що регламентують підприємницьку діяльність;</li> <li>➤ процедури відкриття власної справи;</li> <li>➤ поняття «Бізнес-план»;</li> <li>➤ основні поняття про господарський облік;</li> <li>➤ види та порядок ціноутворення;</li> <li>➤ види заробітної плати;</li> <li>➤ види стимулювання праці персоналу підприємств;</li> <li>➤ порядок створення приватного підприємства;</li> <li>➤ порядок створення та заповнення нормативної документації (книга «доходів та витрат»,</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ користуватися нормативно-правовими актами щодо підприємницької діяльності;</li> <li>➤ розробляти бізнес-плани.</li> </ul>	Знає послідовність дій реєстрації підприємства (ФОП) з використанням цифрових ресурсів. Складає бізнес-план. Виконує необхідні розрахунки для фінансового та господарського обліку	
2.1.	Галузева економіка							
2.2.	Система підприємництва							

					<p>баланс підприємства);</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ порядок ведення обліково-фінансової документації підприємства;</li> <li>➤ порядок проведення інвентаризації;</li> <li>➤ порядок ліквідації підприємства;</li> <li>➤ поняття «конкуренція», її види та прояви у сфері громадського харчування;</li> <li>➤ основні фактори впливу держави на економічні процеси (податки, пільги, дотації).</li> </ul>			
	Всього годин	42						

## НАВЧАЛЬНА ПРОГРАМА

### Освітній компонент: « ОХОРОНА ПРАЦІ »

Ціль: Сформувати комплекс знань і вмінь, необхідних для дотримання правила охорони праці, протипожежної безпеки у професійній діяльності розвивати ключові компетенції: математичну, комунікативну, особистісну, соціальну, екологічну та енергоефективну.

Кількість: **30 годин/2,5 кредитів**

навчал.годин/навчал.кредити: .....

№ .....кабінет/майстерня, площа.....(кв.м)

№	Розділ тема	к-сть год	форма освітнього процесу	методи навчання	Знати	Уміти	Представлення результатів навчання	Необхідне обладнання ,матеріали та засоби навчання
1.	Дотримання та виконання вимог охорони праці, промислової і пожежної безпеки,	10	урок	Словесний, наочний, дослідницький	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ загальні правила охорони праці у професійній діяльності;</li> <li>➤ загальні правила пожежної безпеки;</li> <li>➤ загальні правила електробезпеки;</li> <li>➤ загальні правила санітарії та гігієни у професійній діяльності;</li> <li>➤ причини нещасних випадків на підприємстві;</li> <li>➤ план ліквідації аварійних ситуацій та їх наслідків;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ застосовувати загальні правила охорони праці у професійній діяльності;</li> <li>➤ застосовувати загальні правила санітарії та гігієни;</li> <li>➤ застосовувати первинні засоби пожежогасіння;</li> <li>➤ діяти у разі виникнення нещасних випадків чи аварійних ситуацій;</li> <li>➤ непередбачених явищ (пожежі, аварії, повені тощо);</li> <li>надавати долікарську допомогу потерпілим у разі нещасних випадків.</li> </ul>	Застосовує загальні правила охорони праці, протипожежної безпеки у професійній діяльності	
2.	Долікарська допомога	10	урок	Словесний, наочний	правила та засоби надання долікарської допомоги потерпілим у разі нещасних	використовувати, в разі необхідності, засоби попередження і		

				й, дослідн ицький	випадків.	усунення виробничих, природних.		
3.	<b>Вимоги охорони праці в галузі</b> <b>3.1.Вимоги охорони праці при експлуатації машин, механізмів, обладнання, інструментів</b>	10	урок	Словесний, наочний, дослідницький	<p>Вимоги охорони праці при експлуатації машин, механізмів, обладнання та устаткування, що використовують для обробки та нарізання овочів, грибів, ягід.</p> <p>Правила безпеки праці при роботі з інструментом, обладнанням;</p>	<p>Організувати робоче місце відповідно до вимог охорони праці.</p> <p>Дотримуватися правил безпеки праці при роботі з інструментом, обладнанням.</p>	<p>Організував робоче місце відповідно до вимог охорони праці.</p> <p>Дотримався правил безпеки праці при роботі з обладнанням, інструментом;</p>	
					<p>правила безпеки праці при роботі тепловим обладнанням.</p> <p>вимоги охорони праці при експлуатації устаткування, що використовують під час приготування бульйонів, супів та соусів; страв та гарнірів з овочів, грибів; страв з яєць, молока та молочних продуктів; страв і гарнірів з круп, бобових, макаронних виробів; страв з риби та нерибних продуктів моря; страв з різних видів м'ясної продукції; виготовлення різних видів тіста та виробів з нього; солодких страв і напоїв;</p>	<p>Організувати робоче місце відповідно до вимог охорони праці.</p> <p>Дотримуватися правил безпеки праці при експлуатації устаткування, що використовують під час приготування бульйонів, супів та соусів; страв та гарнірів з овочів, грибів; страв з яєць, молока та молочних продуктів; страв і гарнірів з круп, бобових, макаронних виробів; страв з риби та нерибних продуктів моря; страв з різних видів м'ясної продукції; виготовлення різних видів тіста та виробів з нього; солодких страв і</p>	<p>Дотримувався правил безпеки праці при роботі з інструментом, обладнанням</p> <p>Безпечно користувався інструментом і обладнанням під час приготування бульйонів, супів та соусів; страв та гарнірів з овочів, грибів; страв з яєць, молока та молочних продуктів; страв і гарнірів з круп, бобових, макаронних виробів; страв з риби та нерибних продуктів моря; страв з різних видів м'ясної продукції;</p>	

						напоїв;	виготовлення різних видів тіста та виробів з нього; солодких страв і напоїв;	
					<p>➤ способи енергоефективного використання матеріалів та ресурсів у процесі приготування страв та гарнірів з овочів, грибів; приготування страв яєць, молока та молочних продуктів; страв і гарнірів з круп, бобових, макаронних виробів (паст); приготування страв із риби та нерибних продуктів моря; страв з різних видів м'ясної продукції; виготовлення різних видів тіста та виробів з нього; солодких страв і напоїв;</p>	<p>➤ застосовувати способи енергоефективного використання матеріалів та ресурсів у процесі приготування страв та гарнірів з овочів, грибів; страв яєць, молока та молочних продуктів; страв і гарнірів з круп, бобових, макаронних виробів (паст); приготування страв із риби та нерибних продуктів моря; страв з різних видів м'ясної продукції; виготовлення різних видів тіста та виробів з нього; солодких страв і напоїв;</p>	<p>Застосував способи енергоефективного використання Обладнання, електричних інструментів, матеріалів у процесі приготування страв та гарнірів з овочів, грибів; страв з яєць, молока та молочних продуктів; страв і гарнірів з круп, бобових, макаронних виробів; страв з риби та нерибних продуктів моря; страв з різних видів м'ясної продукції; виготовлення різних видів тіста та виробів з нього; солодких страв і напоїв;</p>	
	Всього годин	30						

## НАВЧАЛЬНА ПРОГРАМА

### Освітній компонент: « САНІТАРІЯ, ГІГІЄНА, ФІЗІОЛОГІЯ »

предмет/дисципліна/ навчальний (інтегрований) курс /практична підготовка /навчальний модуль

Ціль: формувати комплекс знань і вмінь необхідних для дотримання санітарних вимог при виробництві кулінарної продукції, приготування страв; розвивати ключові компетенції: математичну, комунікативну, особистісну, соціальну й навчальну, екологічну, енергоефективну та цифрову.

Кількість: .....24.....годин/ .....1.....кредитів

навчал.годин/навчал.кредити: .....

№ .....кабінет/майстерня, площа.....(кв.м)

№	Розділ тема	к-сть год	форма освітнього процесу	методи навчання	Знати	Уміти	Представлення результатів навчання	Необхідне обладнання, матеріали та засоби навчання
1.	Основні відомості про санітарію та гігієну. Санітарне законодавство й організація харчового нагляду.	6	урок	Словесні, бесіда, демонстраційні;	➤ загальні правила санітарії та гігієни у професійній діяльності: стандарти ISO 9001, ISO 22000, HACCP (ХАССП);	➤ дотримуватись правил санітарії та гігієни у професійній діяльності: стандартів ISO 9001, ISO 22000, HACCP (ХАССП);	Вивчив загальні правила санітарії та гігієни у професійній діяльності: стандарти ISO 9001, ISO 22000, HACCP (ХАССП);	
2.	Санітарні вимоги при первинній обробці сировини, продуктів, приготуванні напівфабрикатів	4	урок	Словесні, бесіда, демонстраційні;	1.3.3Н.2.правила санітарної обробки кухонного посуду, інструментів, інвентарю, їх маркування та використання для обробки овочів та грибів, фруктів, ягід;	1.3. УН нарізати овочі та гриби, фрукти, ягоди простими та складними формами;	Вивчив правила санітарної обробки кухонного посуду, інструментів, інвентарю, їх маркування та використання для обробки овочів та грибів, фруктів, ягід	
					4.1.3Н.1. санітарні норми щодо інструментів, обладнання, посуду, робочого місця при обробці різних видів риб, продуктів моря та приготуванні напівфабрикатів з них;	4.1.УН.1.дотримуватися санітарних норм щодо інструментів, обладнання, посуду, робочого місця при роботі з рибою, морепродуктами, напівфабрикатами;	Дотримався санітарних норм при організації робочого місця при роботі з рибою, морепродуктами, напівфабрикатами; Перевірив санітарний стан приміщення, обладнання, інвентар, посуд. Заповнив чек-листи відповідно до санітарно-гігієнічних вимог робочого місця;	



					5.1.ЗН.1. санітарні норми щодо інструментів, обладнання, посуду, робочого місця при роботі з м'ясом, субпродуктами, птицею, дичиною;	5.1.УН.1.дотримуватися санітарних норм щодо інструментів, обладнання, посуду, робочого місця при роботі з м'ясом, субпродуктами, птицею, дичиною;	Підготував робоче місце відповідно до санітарних норм для роботи з м'ясом, субпродуктами, птицею, дичиною;	
3.	Санітарні вимоги при тепловій обробці продуктів та приготуванні страв.	4	урок	Словесні, бесіда, демонстраційні;	6.1. ЗН 4 правила санітарної обробки кухонного посуду, інструментів, інвентарю, їх маркування та використання у процесі приготування бульйонів, супів та соусів.	6.1.УН.4.дотримуватись вимог охорони праці, пожежної та електробезпеки під час експлуатації машин, механізмів, обладнання та устаткування.	Дотримався вимог охорони праці, пожежної та електробезпеки під час експлуатації машин, механізмів, обладнання та устаткування.	
					2.1.ЗН.3.правила санітарної обробки столового та кухонного посуду, інструментів, інвентарю, їх маркування та використання для приготування страв та гарнірів з овочів, грибів;	2.1. УН.3. проводити санітарну обробку столового та кухонного посуду, інструментів, інвентарю;	Провів відповідно до правил санітарної обробки столового та кухонного посуду, інструментів, інвентарю, їх маркування та використання для приготування страв та гарнірів з овочів, грибів;	
					3.1.ЗН.4.правила санітарної обробки кухонного посуду, інструментів, інвентарю, їх маркування та використання у процесі приготування страв з яєць, молока та молочних продуктів.	3.1. УН.4. безпечно користуватися інструментом і обладнанням під час приготування страв з яєць, молока та молочних продуктів.	Дотримувався правила санітарної обробки кухонного посуду, інструментів, інвентарю, їх маркування та використання у процесі приготування страв з яєць, молока та молочних продуктів.	

				3.2.ЗН.1.санітарні норми при готуванні страв з яєць, молока та молочних продуктів;	3.2.УН.1.дотримуватись рецептури та послідовності виконання технологічних операцій приготування страв з яєць, молока та молочних продуктів;	Дотримався санітарних норм при приготуванні страв з яєць, молока та молочних продуктів	
				7.1. ЗН 6. правила санітарної обробки кухонного посуду, інструментів, інвентарю, їх маркування та використання у процесі приготування страв і гарнірів з круп, бобових, макаронних виробів.		Провів санітарну обробку столового та кухонного посуду, інструментів, інвентарю.	
				8.1. ЗН.6. правила санітарної обробки кухонного посуду, інструментів, інвентарю, їх маркування та використання у процесі приготування страв з риби та нерибних продуктів моря.		Провів санітарну обробку столового та кухонного посуду, інструментів, інвентарю.	
				9.1. ЗН. 6. правила санітарної обробки кухонного посуду, інструментів, інвентарю, їх маркування та використання у процесі приготування страв з різних видів м'ясної продукції.		Провів санітарну обробку столового та кухонного посуду, інструментів, інвентарю.	
				10.1. ЗН.1.санітарні норми щодо інструментів, обладнання, посуду, робочого місця для готування тіста та виробів	10.1.УН.1. дотримуватись санітарних норм щодо інструментів, обладнання, посуду,	Дотримувався санітарних норм щодо інструментів, обладнання, посуду, робочого місця для готування тіста та виробів з	

				з нього;	робочого місця для готування тіста та виробів з нього;	нього;		
4.	Вимоги до улаштування підприємства. Правила утилізації відходів.	4	урок	Словесні, бесіда, демонстраційні;	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ правила утилізації відходів після обробки овочів та грибів, фруктів, ягід, горіхоплідних; різних видів риби та нерибних продуктів, виготовлення котлетної маси з неї; різних видів м'ясної продукції та виготовлення котлетної маси з неї; приготування бульйонів, супів та соусів; приготування страв та гарнірів з овочів, грибів; приготування страв з яєць, молока та молочних продуктів; приготування страв і гарнірів з круп, бобових, макаронних виробів (паст); приготування страв із риби та нерибних продуктів моря; приготування страв з різних видів м'ясної продукції; виготовлення різних видів тіста та виробів з нього; приготування холодних страв і закусок; виготовлення солодких страв і напоїв.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ дотримуватись правил сортування сміття та утилізації відходів після обробки та нарізання овочів та грибів, фруктів і ягід; різних видів риби та нерибних продуктів, виготовлення котлетної маси з неї; різних видів м'ясної продукції та виготовлення котлетної маси з неї; приготування бульйонів, супів та соусів; приготування страв та гарнірів з овочів, грибів; приготування страв з яєць, молока та молочних продуктів; приготування страв і гарнірів з круп, бобових, макаронних виробів (паст); приготування страв із риби та нерибних продуктів моря; приготування страв з різних видів м'ясної продукції; виготовлення різних видів тіста та виробів з нього; приготування холодних страв і закусок; виготовлення солодких страв і напоїв.</li> </ul>	Дотримувався правил сортування сміття та утилізації відходів	
5.	Основи фізіології харчування	6	урок	Словесні, бесіда, демонстраційні;	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ загальні правила фізіології харчуванні;</li> </ul>			
	Всього годин	24						

## НАВЧАЛЬНА ПРОГРАМА

**Освітній компонент:** « ТЕХНОЛОГІЯ ПРИГОТУВАННЯ ЇЖІ З ОСНОВАМИ ТОВАРОЗНАВСТВА »

Ціль: комплекс знань і вмінь необхідних для виробництва кулінарної продукції, приготування страв; розвивати ключові компетенції: математичну, комунікативну компетентність, особистісну, соціальну й навчальну, екологічну та енергоефективну та цифрову компетентність

Кількість: 288 годин/ 12 кредитів

навчал.годин/навчал.кредити: .....

№ .....кабінет/майстерня, площа.....(кв.м)

№	Розділ тема	к-сть год	ЛПР	форма освітнього процесу	методи	Знати	Уміти	Представлення результатів навчання	Обладнання
	Обробка овочів, грибів, фруктів, ягід, горіхоплідних та приготування напівфабрикатів			Урок;;	Словесні, бесіда, демонстраційні;	<p>1.2.3Н.2. асортимент та основні характеристики овочів та грибів, фруктів, ягід, горіхоплідних;</p> <p>1.2.3Н.3. харчову цінність різних овочів та грибів, фруктів, ягід, горіхоплідних;</p> <p>1.2.3Н.4. вимоги до якості овочів та грибів, фруктів, ягід, горіхоплідних;</p> <p>1.2.3Н.5. правила підбору овочів та грибів, фруктів, ягід, горіхоплідних;</p>	<p>1.2.УН.2. відбирати овочі, гриби, фрукти, ягоди, горіхоплідні, відповідно до їх кулінарного використання;</p> <p>1.2.УН.3. зберігати овочі, гриби, фрукти, ягоди, горіхоплідні відповідно до правил та умов зберігання.</p>	Відібрав овочі, гриби, фрукти, ягоди, горіхоплідні відповідно до їх кулінарного використання та з урахуванням термінів, умов зберігання.	Столи виробничі, мийки, універсальна кухонна машина, машина картоплеочистна, овочерізка універсальна дискова, машина для протирання овочів та продуктів

					1.3.3Н.1. вимоги до якості овочів та грибів, фруктів,ягід, призначених для механічної кулінарної обробки;	1.3.УН.1. перевіряти органолептичним методом якість оброблених овочів та грибів, фруктів, ягід, призначених для нарізання різними способами;	Провів кулінарну обробку овочів, грибів,фруктів; перевірів органолептичним методом їх якість оброблення; Нарівав овочі та гриби, фрукти, ягоди механічним та ручним способами, простими та складними формами;	
					1.3.3Н.4.методи обробки овочів, фруктів, ягід, грибів та зелені;	1.3.УН.4. безпечно користуватися інструментом і обладнанням під час нарізання овочів, фруктів, ягід та грибів різними формами;		
					1.3.3Н.5.норми виходу овочів та грибів, фруктів, ягід, горіхоплідних після механічної кулінарної обробки;	1.3.УН.5. виготовляти елементи з овочів та грибів, фруктів, ягід для оформлення страв;		
					1.3.3Н.6.способи мінімізації кількості відходів під час обробки овочів та грибів, фруктів, ягід;	1.3.УН.7. мінімізувати кількість відходів при нарізанні овочів та грибів, фруктів, ягід, подрібненні зелені;		
					1.3.3Н.7.правила зберігання оброблених овочів та грибів, фруктів, ягід, для подальшого приготування страв;			

					1.3.3Н.9.прийоми та способи нарізання овочів та грибів, фруктів простими та складними формами та їх кулінарне використання;			
					1.3.3Н.10.прийоми та способи підготовки овочів та грибів для фарширування;	. 1.3.УН.6. готувати овочі та гриби для фарширування;		
					1.3.3Н.11.норми виходу овочів та грибів, фруктів після нарізки;			
					1.3.3Н.12.правила охолодження та заморожування нарізаних овочів, фруктів та грибів; 1.3.3Н.13.правила зберігання нарізаних овочів, ягід, фруктів та грибів в свіжому, охолодженому та замороженому вигляді.	1.3.УН.9. дотримуватися температурних режимів встановлених для тимчасового зберігання овочів та грибів, фруктів, ягід, зелені перед приготуванням страв; 1.3.УН.10. дотримуватися умов та строків зберігання оброблених овочів та грибів, фруктів і ягід у свіжому, сушеному, консервованому та замороженому вигляді		
	<b>Всього годин</b>	<b>5</b>						

2	Обробка риби, морепродуктів та приготування напівфабрикатів			Урок;	Словесні, демонстраційні;	4.1.ЗН.5. порядок отримання сировини зі складу або від постачальника.	4.1.УН.4. отримувати сировину зі складу або від постачальника.		Столи виробничі, мийки, універсальна кухонна машина, м'ясорубка для риби,	
						4.2.ЗН.1. класифікацію та характеристику риби з кістковим і хрящовим скелетом;	4.2.УН.1. перевіряти якість живої, охолодженої та замороженої риби;			Оцінив якість живої, охолодженої та замороженої риби за органолептичними показниками;
						4.2.ЗН.2. харчову цінність риби з кістковим і хрящовим скелетом;	4.2.УН.3. здійснювати механічну кулінарну обробку риби;			
4.2.ЗН.3. кулінарне призначення кожної родини риб;										
						4.2.ЗН.4. вимоги до якості живої, охолодженої і замороженої риби;	4.2.УН.2. забезпечувати режим розморожування різної риби з урахуванням вимог до харчової безпеки;			

					4.2.3Н.5.способи кулінарної механічної обробки риби з кістковим та хрящовим скелетом;	4.2.УН.4. виконувати обробку різних видів риб для використання цілою, порційними шматками-кругляками, порційними шматками та для отримання різних видів філе;		
					4.2.3Н.6. норми виходу обробленої риби;	4.2.УН.6. мінімізувати кількість відходів під час проведення механічної кулінарної обробки риби;		
					4.2.3Н.7. органолептичні показники якості обробленої риби;	.		
					4.2.3Н.8. 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;	4.2.УН.5. застосовувати прийоми, які використовують при приготуванні напівфабрикатів з риби;		



					4.2.ЗН.9. прийоми, які використовують при приготуванні напівфабрикатів з риби;		
					4.2.ЗН.10. правила охолодження і заморожування обробленої риби;		
					4.2.ЗН.11. правила зберігання оброблених видів риби в охолодженому та замороженому вигляді.	4.2.УН.7. дотримуватись умов зберігання риби в охолодженому і замороженому вигляді	
					4.3.ЗН.1. правила відбору риби за якістю та кількістю відповідно до технологічних вимог приготування котлетної та січеної маси та напівфабрикатів з них;	4.3.УН.1. підбирати рибу для приготування котлетної та січеної маси та напівфабрикатів з них;	
					4.3.ЗН.2. рецептуру та послідовність виконання технологічних операцій приготування котлетної маси та січеної маси з риби та напівфабрикатів з них;	4.3.УН.2. дотримуватись рецептури та послідовності виконання технологічних операцій під час приготування напівфабрикатів з котлетної та січеної маси з риби;	Виготовив котлетну масу, січену масу та напівфабрикати з них, дотриманням рецептури та технологічних операцій.

					4.3.ЗН.3. вимоги до якості котлетної та січеної маси з риби та напівфабрикатів з них;	4.3.УН.3. мінімізувати відходи під час приготування напівфабрикатів з риби;		
					4.3.ЗН.4. норми виходу напівфабрикатів з котлетної та січеної маси з риби;	4.3.УН.4. контролювати вихід напівфабрикатів;		
					4.3.ЗН.5. умови і терміни зберігання котлетної та січеної маси з риби та напівфабрикатів з них;	4.3.УН.5. перевіряти якість напівфабрикатів з риби; 4.3.УН.6 дотримуватися умов і термінів зберігання напівфабрикатів з риби; 4.3.УН.7. забезпечувати температурний режим і терміни зберігання напівфабрикатів з риби в охолодженому та замороженому вигляді;		
					4.3.ЗН.6. правила відбору риби за якістю та кількістю відповідно до технологічних вимог фаршування риби;		Дотримався умов, термінів, температурного режиму зберігання напівфабрикатів із котлетної та січеної маси.	
					4.3.ЗН.7. рецептуру та послідовність виконання технологічних операцій	4.3.УН.8. виконувати фаршування риби;	Виконав фаршування риби. Підібрав сировину за якісними	

					приготування фаршированої риби;		характеристиками, здійснив обробку риби для фарширування, виготовив фарш та здійснив технологічні операції фарширування риби. Використав необхідне обладнання, інвентар, інструменти.	
					4.3.3Н.8. вимоги до якості фаршированої риби;	4.3.УН.9. визначити якість фаршированої риби;		
					4.3.3Н.9. норми виходу фаршированої риби;			
					4.3.3Н.10. умови і терміни зберігання фаршированої риби.	4.3.УН.1. зберігати фаршировану рибу.	Дотримався умов, термінів, температурного режиму зберігання напівфабрикату :риба фарширована.	
					4.4.3Н.1. класифікацію та характеристику основних видів морепродуктів;	4.4.УН.1. перевірити якість різних видів морепродуктів;		
					4.4.3Н.2. харчову цінність та кулінарне призначення різних видів морепродуктів;	4.4.УН.2. забезпечувати режим розморожування морепродуктів з урахуванням вимог до харчової безпеки;	Обробив морепродукти (очищення потрошіння, панірування)із дотриманням санітарно-гігієнічних вимог та вимог безпеки праці	

					4.4.3Н.3. вимоги до якості живих раків, охолоджених та заморожених морепродуктів та морських водоростей;		
					4.4.3Н.6. способи кулінарної механічної обробки морепродуктів: очищення, потрошіння, промивання, нарізка, замочування, панірування;	4.4.УН.3. здійснювати механічну кулінарну обробку морепродуктів: очищення, потрошіння, промивання, нарізка, замочування, панірування;	
					4.4.3Н.7. норми виходу різних видів морепродуктів після обробки; органолептичні показники якості оброблених морепродуктів;	4.4.УН.6. безпечно користуватися інструментом і обладнанням при механічній кулінарній обробці різних видів морепродуктів.	
					4.4.3Н.8. правила охолодження і заморожування морепродуктів;		

						4.4.ЗН.9. правила зберігання оброблених морепродуктів в охолодженому і замороженому вигляді.			
	<b>Всього годин</b>	<b>31</b>	<b>7</b>						
<b>3</b>	<b>Обробка м'яса, субпродуктів, птиці, дичини</b>			Урок;	Словесні, демонстраційні;	5.2.ЗН.1. види м'яса;	5.2.УН.1. визначати види м'яса;	Визначає види м'яса, морфологічний склад, основні характеристики м'яса домашніх тварин, харчову цінність, та вимоги до якості. Обробив та приготував напівфабрикати з м'яса (розморожування, обмивання, обсушування, розрубання на частини, обвалювання, жилкування, зачистка, охолодження і заморожування)	Столи виробничі, мийки, універсальна кухонна машина, м'ясорубка для подрібнення сирого м'яса, фаршмішалка,
						5.2.ЗН.2. морфологічний склад м'яса;	5.2.УН.2. перевірити та визначати якість охолоджених і заморожених м'ясних туш, окремих частин м'яса;		
						5.2.ЗН.3. основні характеристики м'яса домашніх тварин;3			
						5.2.ЗН.4. харчову цінність різних видів м'яса;			

					5.2.ЗН.5.вимоги до якості баранячих, яловичих, телячих, свинячих туш в охолодженому і замороженому вигляді;				
					5.2.ЗН.6.технологічні схеми та послідовність обробки баранячих, телячих, яловичих, свинячих туш для приготування напівфабрикатів: брозморожування, обмивання, обсушування, розрубання на частини, обвалювання, жилкування, зачистка, охолодження, заморожування.	5.2.УН.3. виконувати механічну кулінарну обробку баранячих, телячих, яловичих, свинячих туш: розморожування, обмивання, обсушування, розрубання на частини, обвалювання, жилкування, зачищення, приготування напівфабрикатів, охолодження, заморожування.			
					5.3.ЗН.3.послідовність і правила приготування великошматкових напівфабрикатів;	5.3.УН.3. готувати різними способами напівфабрикати з м'яса: великошматкові, порційні, дрібношматкові;	Приготував різними способами напівфабрикати з м'яса: великошматкові, порційні, дрібношматкові; Дотримався норм відходів та виходу напівфабрикатів з м'яса;		
					5.3.ЗН.4.послідовність і правила приготування панірованих натуральних напівфабрикатів;				

					5.3.3Н.5.послідовність і правила приготування порційних і дрібношматкових натуральних напівфабрикатів;		Дотримався умов зберігання напівфабрикатів в охолодженому і замороженому вигляді;	
					5.3.3Н.6.норми виходу напівфабрикатів з м'яса;	5.3.УН.4. мінімізувати кількість відходів під час приготування напівфабрикатів з м'яса;	Здійснив перевірку за органолептичними показниками якість напівфабрикатів з м'яса;	
					5.3.3Н.7.вимоги до якості напівфабрикатів з м'яса;	5.3.УН.5. дотримуватися умов зберігання напівфабрикатів в охолодженому і замороженому вигляді; 5.3.УН.6. перевіряти за органолептичними показниками якість напівфабрикатів з м'яса;	Дотримався умов,температурного режиму і термінів зберігання напівфабрикатів з м'яса в охолодженому та замороженому вигляді.	
					5.3.3Н.8.правила охолодження і заморожування підготовлених напівфабрикатів з м'яса, призначених для подальшого використання;	5.3.УН.7. забезпечувати температурний режим і термін зберігання напівфабрикатів з м'яса в охолодженому та замороженому вигляді.		

					5.3.ЗН.9.умови зберігання охолоджених та заморожених напівфабрикатів з м'яса, призначених для подальшого використання.			
					5.4.ЗН.3.характеристику, харчову цінність та кулінарне призначення різних видів субпродуктів;	5.4.УН.3. проводити механічну кулінарну обробку субпродуктів;	Здійснив механічну кулінарну обробку субпродуктів із використанням обладнання, інвентарю, дотримуючись норм відходів та вимог санітарії та гігієни і безпеки праці;	
					5.4.ЗН.4.правила відбору різних видів субпродуктів за якістю і кількістю відповідно до технологічних вимог приготування напівфабрикатів;	5.4.УН.4. готувати різними способами напівфабрикати із субпродуктів;	Приготував різними способами напівфабрикати із субпродуктів дотримуючись норм відходів та вимог санітарії та гігієни і безпеки праці;	
					5.4.ЗН.5.прийоми, які використовують при приготуванні напівфабрикатів із субпродуктів:	5.4.УН.5. мінімізувати кількість відходів під час приготування напівфабрикатів із субпродуктів;		



					5.4.ЗН.6.норми виходу напівфабрикатів із субпродуктів;	5.4.УН.6. дотримуватися умов зберігання напівфабрикатів із субпродуктів в охолодженому і замороженому вигляді;		
					5.4.ЗН.7.вимоги до якості напівфабрикатів із субпродуктів;	5.4.УН.7. перевіряти за органолептичними показниками якість напівфабрикатів із субпродуктів;		
					5.4.ЗН.8.правила охолодження і заморожування підготовлених напівфабрикатів із субпродуктів, призначених для подальшого використання;	5.4.УН.8. забезпечувати температурний режим і термін зберігання напівфабрикатів із субпродуктів в охолодженому та замороженому вигляді.		
					5.4.ЗН.9.умови і терміни зберігання охолоджених та заморожених напівфабрикатів із субпродуктів, призначених для подальшого використання.			

					5.5.3Н.1.правила підбору частин яловичої, свинячої туші та телятини для приготування натуральної січеної та котлетної маси;	5.5.УН.1. готувати натуральну січену та котлетну масу з м'яса, дотримуючись рецептури та послідовності технологічного процесу;	Підібрав частини яловичої, свинячої туші та телятини для приготування натуральної січеної та котлетної маси; навчився готувати натуральну січену та котлетну масу з м'яса, дотримуючись рецептури та послідовності технологічного процесу;	
					5.5.3Н.2.рецептуру та послідовність виконання технологічного процесу приготування натуральної січеної та котлетної маси з м'яса та напівфабрикатів з неї;	5.5.УН.2. готувати напівфабрикати з натуральної січеної та котлетної маси із м'яса, дотримуючись рецептури та послідовності технологічного процесу;	Приготував напівфабрикати з натуральної січеної та котлетної маси із м'яса, дотримуючись рецептури та послідовності технологічного процесу; мінімізував кількість відходів під час приготування натуральної січеної та котлетної маси із м'яса та напівфабрикатів з них;	
					5.5.3Н.3.правила розрахунку необхідної кількості сировини при приготуванні січеної та котлетної маси та напівфабрикатів з неї.	5.5.УН.3. мінімізувати кількість відходів під час приготування натуральної січеної та котлетної маси із м'яса та напівфабрикатів з них;		
					5.5.3Н.4.зміст та порядок користування Збірником рецептур і кулінарних виробів;	5.5.УН.4. контролювати вихід напівфабрикатів з натуральної січеної та котлетної маси із м'яса;		

					5.5.3Н.5.кулінарне використання напівфабрикатів з натуральної січеної та котлетної маси;	5.5.УН.5. перевіряти за органолептичними показниками якість котлетної маси з натуральної січеної та котлетної маси із м'яса та напівфабрикати з них;		
					5.5.3Н.6.органолептичні показники якості натуральної січеної та котлетної маси із м'яса та напівфабрикатів з них;	5.5.УН.6. дотримуватись умов і термінів зберігання натуральної січеної та котлетної маси із м'яса та напівфабрикатів з них.		
					5.5.3Н.7.норми виходу напівфабрикатів з натуральної січеної та котлетної маси з м'яса;			
					5.5.3Н.8.умови і терміни зберігання натуральної січеної та котлетної маси із м'яса та напівфабрикатів з них.			
					5.6.3Н.1. види птиці;	5.6.УН визначати види птиці;	Визначив види птиці, морфологічний склад, основні характеристики м'яса, харчову цінність та дотримуватись вимог до якості здійснив механічну кулінарну обробку птиці, організувавши робоче місце за санітарно-	
					5.6.3Н. морфологічний склад м'яса птиці;			
					5.6.3Н.3.основні характеристики м'яса птиці;			

				5.6.3Н.4. харчову цінність різних видів м'яса птиці;		гігієнічними вимогами та із використанням необхідного обладнання, інвентаря із дотриманням вимог безпеки праці при роботі	
				5.6.3Н.5. вимоги до якості птиці в охолодженому і замороженому вигляді;	5.6.УН.2. перевірити та визначати якість охолоджених і заморожених цілих та окремих частин птиці;		
				5.6.3Н.8. способи обробки птиці та приготування основних напівфабрикатів: розморожування, промивання, обсушування, обсмалювання, видалення голів, ший і ніжок, потрошіння, доочищення, заправка різними способами.	5.6.УН.3. виконувати механічну кулінарну обробку птиці: розморожування, промивання, обсушування, обсмалювання, видалення голів, ший і ніжок, потрошіння, доочищення, заправка різними способами;  5.6.УН.4. застосовувати та правильно експлуатувати технологічне обладнання, виробничий інвентар та інструмент при механічній кулінарній обробці птиці;  5.6.УН.5. дотримуватися правил охорони праці при механічній кулінарній		

						обробці птиці.		
					5.7.3Н.1 правила відбору птиці за якістю відповідно до технологічних вимог приготування напівфабрикатів з птиці різної складності;	5.7.УН.1. підбирати інструмент, інвентар, посуд та організувати робоче місце для приготування напівфабрикатів з птиці;	Приготував різними способами напівфабрикати з птиці: великошматкові, порційні, дрібношматкові при цьому безпечно користувався інструментом, обладнанням із дотриманням вимог санітарії гігієни. Забезпечив умови, температурний режим і термін зберігання напівфабрикатів в охолодженому та замороженому вигляді;	
				5.7.3Н.2 прийоми, які використовують при приготуванні напівфабрикатів з птиці: відбивання, маринування, шпигування;	5.7.УН.2. безпечно користуватися інструментом і обладнанням при приготуванні напівфабрикатів з птиці;			
				5.7.3Н.3 послідовність і правила приготування великошматкових напівфабрикатів;	5.7.УН.3. готувати різними способами напівфабрикати з птиці: великошматкові, порційні, дрібношматкові;			
					5.7.3Н.4. послідовність і правила приготування панірованих натуральних напівфабрикатів;			

					5.7. ЗН.5.послідовність і правила приготування порційних і дрібношматкових натуральних напівфабрикатів;			
					5.7. ЗН 6. норми виходу напівфабрикатів з птиці;	5.7.УН.4. мінімізувати кількість відходів під час приготування напівфабрикатів з птиці;		
					5.7. ЗН 7. вимоги до якості напівфабрикатів з птиці;	5.7.УН.6. перевіряти за органолептичними показниками якість напівфабрикатів з птиці;		
					5.7.ЗН.8. правила охолодження і заморожування підготовлених напівфабрикатів з птиці, призначених для подальшого використання;	5.7.УН.7. забезпечувати температурний режим і термін зберігання напівфабрикатів з птиці в охолодженому та замороженому вигляді.		
					5.7.ЗН.9.умови зберігання охолоджених та заморожених напівфабрикатів з птиці, призначених для подальшого використання.	5.7.УН.5.дотримувати ся умов зберігання напівфабрикатів в охолодженому і замороженому вигляді;		

					5.8. ЗН 3.технології обробки субпродуктів птиці;	5.8. УН.3. проводити механічну кулінарну обробку субпродуктів;	Здійснив механічну кулінарну обробку та підготовку субпродуктів птиці. Дотримався норм відходів, виходу напівфабрикатів, забезпечив умови, температурний режим та терміни зберігання напівфабрикатів із субпродуктів в охолодженому та замороженому вигляді.	
					5.8. ЗН 4.норми виходу напівфабрикатів із субпродуктів;	5.8. УН.4. готувати різними способами напівфабрикати із субпродуктів;		
					5.8. ЗН 5.вимоги до якості напівфабрикатів із субпродуктів;	5.8.УН.7. перевірити за органолептичними показниками якість напівфабрикатів із субпродуктів;		
					5.8. ЗН.6. правила охолодження і заморожування приготовлених напівфабрикатів із субпродуктів, призначених для подальшого використання;	5.8.УН.6. дотримувати ся умов зберігання напівфабрикатів із субпродуктів в охолодженому і замороженому вигляді;		
					5.8. ЗН.7.способи мінімізації відходів при приготуванні напівфабрикатів із субпродуктів.	5.8.УН.5. мінімізувати кількість відходів під час приготування напівфабрикатів із субпродуктів;		
					5.9. ЗН 2.технології та рецепти виготовлення котлетної маси з птиці;	5.9.УН.2. виготовляти котлетну масу з різних видів птиці;	Приготував котлетну масу з різних видів птиці; забезпечив температурний режим і терміни зберігання напівфабрикатів з птиці в охолодженому та	

								замороженому вигляді.	
						5.9. ЗН. 3. органолептичні показники якості котлетної маси з птиці та напівфабрикатів з неї;	5.9.УН.3. визначати якість котлетної маси;		
						5.9. ЗН 4 види спецій та паніровок;	5.9.УН.4. застосовувати спеції та паніровки;		
						5.9. ЗН 5. умови і термін зберігання котлетної маси з м'яса та напівфабрикатів з неї.	5.9.УН.5. забезпечувати температурний режим і терміни зберігання напівфабрикатів з птиці в охолодженому та замороженому вигляді.		
	<b>Всього годин</b>	<b>19</b>	<b>7</b>						
<b>4.</b>	<b>Бульйони, супи та соуси</b>			Урок;	Словесні, демонстраційні;	6.2. ЗН 1. правила відбору інгредієнтів за якістю та кількістю відповідно до технологічних вимог приготування бульйонів, супів та соусів;		Дотримуючись технології приготування приготував бульйони, суп та соус; мінімізував кількість відходів при приготуванні бульйонів, супів та соусів; перевіряв, за органолептичними показниками якість приготовлених бульйонів, супів та соусів;	Столи виробничі, мийки, універсальна кухонна машина, кухонний мультипроцесор, плита електрична,



					6.2.ЗН.2.рецептуру та послідовність виконання технологічних операцій приготування бульйонів, відварів, пасеровок, супів та соусів;	6.2.УН.1. дотримуватись рецептури та послідовності виконання технологічних операцій приготування бульйонів, супів та соусів;  6.2.УН.8.дотримуватись рецептури та послідовності виконання технологічних операцій приготування супів: заправних, пюреподібних, холодних та різних;		котел електричний , сковорідка електрична, кип'ятильник електричний безперервно ї дії
					6.2. ЗН.3.органолептичні показники якості приготовлених бульйонів, супів та соусів;	6.2. УН.3. перевіряти, за органолептичними показниками якість приготовлених бульйонів, супів та соусів;		
					6.2. ЗН.4. методи виправлення недоліків, які можуть виникнути при приготуванні бульйонів, супів та соусів;			

						6.2. ЗН.5. способи мінімізації кількості відходів при приготуванні бульйонів, супів;	6.2. УН.2. мінімізувати кількість відходів при приготуванні бульйонів, супів та соусів;		
						6.2. ЗН.7. правила порціонування, відпуску, температури подачі бульйонів, супів та соусів;	6.2. УН.5. підбирати столовий посуд для подавання супів: заправних, пюреподібних, холодних та різних;  6.2. УН.7. порціонувати супи;		
						6.2. ЗН.8. умови і терміни зберігання бульйонів, супів та соусів.	6.2. УН.4. дотримувати умов і термінів зберігання бульйонів, відварів, пасеровок, супів та соусів;		
	<b>Всього годин</b>	<b>6</b>	<b>6</b>						
<b>5</b>	<b>Страви та гарніри з овочів і грибів</b>			Урок;	Словесні, демонстраційні;	2.2. ЗН.1. способи та послідовність виконання теплової обробки овочів та грибів;	2.2. УН.4. мінімізувати кількість відходів при приготуванні страв і гарнірів з овочів та грибів;	Визначив необхідну сировину для приготування страв, гарнірів з овочів і грибів за групами товарів та визначив якість сировини за органолептичними показниками. Провів технологічні операції виготовлення страв, гарнірів з овочів і грибів, застосовуючи знання вимог санітарії гігієни. Використовував в роботі	Столи виробничі, мийки, універсальна кухонна машина, сковорідка електрична, фритюрниця електрична, кип'ятильник електричний безперервно

								обладнання, інвентар, спеціальні інструменти, дотримуючись при цьому вимог безпеки праці. Перевіряв за органолептичними показниками якість приготованих страв. Здійснив операції порціонування та подачі страв, підібрав для цього столовий посуд. Організував видачу страв та здійснив операції правильного зберігання згідно умов, термінів.	ї Дії
					2.2.3Н.2.рецептуру та послідовність виконання технологічних операцій приготування страв і гарнірів з овочів та грибів;	2.2.УН.1. дотримувати рецептури та послідовності виконання технологічних операцій приготування страв і гарнірів з овочів та грибів;			
					2.2.3Н.3.правила порціонування, відпуску страв і гарнірів з овочів та грибів;	2.2.УН.2.порціонувати і оформляти страви і гарніри з овочів та грибів;			
					2.2.3Н.4.рівень готовності страв;	2.2. УН.3. перевіряти за органолептичними показниками якість страв і гарнірів з овочів та грибів;			

						2.2.3Н.5.способи оформлення та температуру подачі страв і гарнірів з овочів та грибів;	2.2.УН.5.дотримувати сь правил відпуску, температури подачі, норм виходу приготовлених страв і гарнірів з овочів та грибів;		
						2.2.3Н.6.органолептичні показники якості страв і гарнірів з овочів та грибів;			
						2.2.3Н.7. умови і терміни зберігання страв і гарнірів з овочів та грибів.	2.2.УН.6. дотримуватись умов і термінів зберігання страв і гарнірів з овочів та грибів.		
						➤ правила проведення обрахунків при приготуванні страв та гарнірів з овочів, грибів.	➤ проводити обрахунки при приготуванні страв та гарнірів з овочів, грибів.		
	<b>Всього годин</b>	<b>17</b>	<b>4</b>						
<b>6</b>	<b>Страви з яєць молока та молочних продуктів</b>			Урок;	Словесні, демонстраційні;	3.2.3Н.2.вимоги до якості, ознаки та органолептичні методи визначення доброякісності яєць, молока та молочних продуктів;		Підготував яйця, яєчні продукти, молоко та молочні продукти до теплової обробки; приготував та оформив страви з яєць, молока та молочних продуктів,	Столи виробничі, мийки, універсальна кухонна машина, сковорідка

					3.2.3Н.3.особливості та послідовність обробки яєць, молока та молочних продуктів;	3.2.УН.2. готувати яйця, яєчні продукти, молоко та молочні продукти до теплової обробки;	дотримуючись сучасних технологій приготування та оформлення страв;	електрична, фритюрниця електрична, кип'ятильник електричний безперервно і ДІІ
					3.2.3Н.4.правила підготовки яєць, молока та молочних продуктів до теплової обробки;	3.2. УН.4. мінімізути кількість відходів при приготуванні страв з яєць, молока та молочних продуктів;		
					3.2.3Н.5.рецептуру та послідовність виконання технологічних операцій приготування страв з яєць, молока та молочних продуктів;	3.2. УН.3. готувати та оформлювати страви з яєць, молока та молочних продуктів, дотримуючись сучасних технологій приготування та оформлення страв;		
					3.2.3Н.6.правила порціонування, відпуску, температуру подачі страв з яєць, молока та молочних продуктів;	3.2.УН.5.порціонувати та відпускати страви з яєць, молока та молочних продуктів;  3.2.УН.6.дотримуватись правил відпуску та контролювати вихід приготовлених страв з яєць, молока та молочних продуктів;		

						3.2.ЗН.7.органолептичні показники якості страв з яєць, молока та молочних продуктів;			
						3.2.ЗН.8.умови і терміни зберігання страв з яєць, молока та молочних продуктів.	3.2.УН.7.дотримувати умов і термінів зберігання страв з яєць, молока та молочних продуктів.	Визначив необхідну сировину для приготування страв з круп, бобових, макаронних виробів (пасти) за групами товарів та визначив якість сировини за органолептичними показниками. Отримав сировину із складу або від постачальника, відповідно до її кулінарного використання, за супровідними документами. Розмістив сировину у відповідності до правил та умов зберігання.	
	<b>Всього годин</b>	<b>8</b>	<b>4</b>						
<b>7</b>	<b>Страви і гарніри з круп, бобових, макаронних виробів (паст)</b>			Урок;	Словесні, демонстраційні;	7.2. ЗН 1.види, властивості, кулінарне призначення та особливості підготовки круп, макаронних виробів, бобових та консервів і концентратів для приготування страв;	7.2. УН.1. готувати крупи, макаронні вироби, бобові та консерви і концентрати до теплової обробки;	Використав рецептури, таблиці співвідношення круп та рідини для каш різної консистенції та здійснив необхідні розрахунки для відповідної кількості порцій.	Столи виробничі, мийки, універсальна кухонна машина, сковорідка електрична, фритюрниця електрична, кип'ятильник
						7.2. ЗН. 2.правила відбору інгредієнтів за якістю та кількістю	7.2. УН.2. варити бобові, каші різної консистенції,	Здійснив підготовку продуктів, згідно	

					<p>відповідно до технологічних вимог приготування страв з круп, макаронних виробів, бобових та консервів і концентратів;</p>	<p>макаронні вироби зливним і незливним способом;</p>	<p>технологічних правил.</p>	<p>електричний безперервно і ДІІ</p>
					<p>7.2. ЗН.3. загальні правила варіння каш, макаронних виробів, бобових, консервів і концентратів;</p>		<p>Виготовив страви з круп, бобових та макаронних виробів. Перевірив за органолептичними показниками якість приготованих страв. Здійснив операції порціонування та подачі страв, підібрав для цього столовий посуд. Організував видачу страв та здійснив операції правильного зберігання згідно умов, термінів.</p>	
					<p>7.2. ЗН 4. рецептуру та послідовність виконання технологічних операцій приготування страв з круп, макаронних виробів, бобових та консервів і концентратів;</p>	<p>7.2. УН.3. готувати страви з каш, бобових та макаронних виробів;</p> <p>7.2.УН.4. дотримуватись рецептури та послідовності виконання технологічних операцій приготування страв з круп, макаронних виробів, бобових та консервів і концентратів;</p>		

					7.2. ЗН. 5. способи мінімізації відходів при приготуванні страв з круп, макаронних виробів, бобових та консервів і концентратів;	7.2. УН.5.мінімізувати кількість відходів при приготуванні страв з круп, макаронних виробів, бобових та консервів і концентратів;		
					7.2. ЗН.6. правила порціонування, відпуску;	7.2.УН.6.порціонувати та відпускати страви з круп, макаронних виробів, бобових та консервів і концентратів;		
					7.2. ЗН.7. температуру подачі страв з круп, макаронних виробів, бобових, консервів і концентратів;			
					7.2.ЗН.8.органолептичні показники якості страв з круп, макаронних виробів, бобових та консервів і концентратів;	7.2. УН.7. перевіряти за органолептичними показниками якості страв з круп, макаронних виробів, бобових та консервів і концентратів;		
					7.2. ЗН. 9. умови і терміни зберігання страв з круп, макаронних виробів, бобових та консервів і концентратів.	7.2.УН.8.дотримувати ся умов і термінів зберігання страв з круп, макаронних виробів, бобових та консервів і концентратів.		



						➤ правила проведення обрахунків сировини при приготуванні страв і гарнірів з круп, бобових, макаронних виробів (паст).	➤ проводити обрахунки сировини при приготуванні страв і гарнірів з круп, бобових, макаронних виробів (паст).		
	<b>Всього годин</b>	<b>16</b>							
<b>8</b>	<b>Страви з риби та нерибних продуктів моря (морепродуктів)</b>			Урок; самостійна робота; лабораторно-практична робота	Словесні, демонстраційні;	8.2. ЗН.1.правила відбору інгредієнтів за якістю та кількістю відповідно до технологічних вимог приготування страв із риби та нерибних продуктів моря;		Визначив необхідну сировину для приготування страв з риби та морепродуктів за групами товарів та визначив якість сировини за органолептичними показниками. Отримав сировину із складу або від постачальника, відповідно до її кулінарного використання, за супровідними документами. Розмістив сировину у відповідності до правил та умов зберігання. Здійснив технологічні операції виготовлення готових напівфабрикатів для приготування страв з риби та морепродуктів. Провів технологічні операції виготовлення	Столи виробничі, мийки, універсальна кухонна машина, сковорідка електрична, фритюрниця електрична, кип'ятильник електричний безперервно дії
						8.2. ЗН 2. рецептуру та послідовність виконання технологічних операцій приготування страв із риби та нерибних продуктів моря;	8.2. УН.1.розрахувати кількість інгредієнтів відповідно до кількості порцій; 8.2.УН.3. дотримуватись рецептури та послідовності виконання технологічних операцій приготування страв із риби та нерибних продуктів моря;		

					8.2. ЗН 3. технології приготування страв із риби та нерибних продуктів моря;		страв з риби та морепродукті. Використав рецептури, таблиці виходу напівфабрикатів та втрат при тепловій обробці продуктів та здійснив необхідні розрахунки для відповідної кількості порцій.	
					8.2. ЗН 4. процеси, які відбуваються в рибі та морепродуктах під час теплової обробки;			
					8.2. ЗН 5.правила підбору соусів та гарнірів для страв із риби та морепродуктів;	8.2. УН.2. визначити необхідні спеції для отримання смакових властивостей;		
					8.2. ЗН 6.органолептичні показники якості приготовлених страв із риби та нерибних продуктів моря;	8.2. УН.4. перевіряти, за органолептичними показниками якість страв із риби та нерибних продуктів моря;		
					8.2. ЗН 7.способи мінімізації відходів при приготуванні страв із риби та нерибних продуктів моря;	8.2.УН.7..дотримувати сь правил відпуску та температури подачі страв із риби та нерибних продуктів моря;		
					8.2. ЗН. 8. умови та терміни зберігання страв із риби та нерибних продуктів моря;	8.2.УН.8. перевіряти вихід готових страв із риби та нерибних продуктів моря;		
					8.2.ЗН.10. правила оформлення, порціонування, подачі страв із риби та	8.2. УН.5. підбирати столовий посуд для подавання страв із риби та нерибних		

						нерибних продуктів моря.	продуктів моря; 8.2.УН.6.порціонувати страви із риби та нерибних продуктів моря;		
	<b>Всього годин</b>	<b>31</b>	<b>10</b>						
<b>9</b>	<b>Страви з м'яса, м'ясної котлетної та січеної маси, субпродуктів</b>			Урок;	Словесні, демонстраційні;	9.2. ЗН.1.правила відбору інгредієнтів за якістю та кількістю відповідно до технологічних вимог приготування страв із м'яса, котлетної та січеної маси й субпродуктів;	9.2. УН.1.розрахувати кількість інгредієнтів відповідно до кількості порцій;	Визначив необхідну сировину для приготування страв з м'яса, м'ясної котлетної та січеної маси, субпродуктів за групами товарів та визначив якість сировини за органолептичними показниками. Отримав сировину із складу або від постачальника, відповідно до її кулінарного використання, за супровідними документами. Розмістив сировину у відповідності до правил та умов зберігання; приготував страви у відповідності технологічних операцій; підібрав соуси та гарни; перевірів якість страв за органолептичними показниками.	Столи виробничі, мийки, універсальна кухонна машина, сковорідка електрична, фритюрниця електрична, кип'ятильник електричний і ДІІ

					<p>9.2. ЗН 2.рецептуру та послідовність виконання технологічних операцій приготування страв із м'яса, котлетної та січеної маси й субпродуктів;</p>	<p>9.2. УН.2. визначити необхідні спеції для отримання смакових властивостей;</p> <p>9.2.УН.3.дотримуватись рецептури та послідовності виконання технологічних операцій приготування страв із м'яса, м'ясної котлетної та січеної маси, субпродуктів;</p>		
					<p>9.2. ЗН. 3.технології приготування страв із м'яса, котлетної та січеної маси й субпродуктів;</p>			
					<p>9.2. ЗН.4. процеси, які відбуваються в м'ясі, котлетній та січеній масі й субпродуктах під час теплової обробки;</p>			
					<p>9.2. ЗН.5.правила підбору соусів та гарнірів для страв із м'яса, котлетної та січеної маси й субпродуктів;</p>	<p>9.2. УН.4.підбирати до страв соуси, гарніри;</p>		

					9.2. ЗН.6.органолептичні показники якості приготовлених страв із м'яса, котлетної та січеної маси й субпродуктів;	9.2. УН.5. перевіряти, за органолептичними показниками якості страв із м'яса, м'ясної котлетної та січеної маси, субпродуктів;		
					9.2. ЗН 7. способи мінімізації відходів при приготуванні страв із м'яса, котлетної та січеної маси й субпродуктів;			
					9.2. ЗН 8. умови та терміни зберігання страв із м'яса, котлетної та січеної маси й субпродуктів;	9.2.УН.11. дотримуватись умов і термінів зберігання страв;		
					9.2. ЗН 10. норми виходу та температуру подачі страв із м'яса, котлетної та січеної маси й субпродуктів;	9.2. УН.6.підбирати столовий посуд для подавання страв із м'яса, м'ясної котлетної та січеної маси, субпродуктів;  9.2.УН.7. порціонувати страв із м'яса, м'ясної котлетної та січеної маси, субпродуктів;		
					9.2. ЗН.11.правила оформлення, порціонування, подачі страв із м'яса, котлетної та січеної маси й	9.2.УН.8.оформлювати страви, використовуючи елементи сучасного декору;		

					субпродуктів;	9.2. УН.1. перевіряти вихід готових страв;		
					9.2. ЗН 12. правила відбору інгредієнтів за якістю та кількістю відповідно до технологічних вимог приготування страв із птиці;	9.2. УН.12. безпечно користуватися інструментом і обладнанням під час приготування страв;		
					9.2. ЗН 13.рецептуру та послідовність виконання технологічних операцій приготування страв із птиці;	9.2.УН.13. дотримуватись рецептури та послідовності виконання технологічних операцій приготування страв із птиці;		
					9.2. ЗН. 14. технології приготування страв із птиці;			
					9.2. ЗН. 15.процеси, які відбуваються в м'ясі птиці під час теплової обробки;			
					9.2. ЗН 16. правила підбору соусів та гарнірів для страв із птиці;	9.2.УН.17.дотримуватись правил відпуску та температури подачі страв із птиці;		

						9.2. ЗН.17. органолептичні показники якості приготовлених страв із птиці;	9.2.УН.14. перевіряти, за органолептичними показниками якості страв із птиці;		
						9.2. ЗН 18. способи мінімізації відходів при приготуванні страв із птиці;	9.2.УН.18. перевіряти вихід готових страв із птиці;		
						9.2. ЗН 19.умови та терміни зберігання страв із птиці;	9.2.УН.19.дотримуватись умов і термінів зберігання страв із птиці.		
						9.2. ЗН 21. правила оформлення, порціонування, подачі страв із птиці.	9.2.УН.15. підбирати столовий посуд для подавання страв із птиці; 9.2.УН.16.порціонувати страви із птиці;		
	<b>Всього годин</b>	<b>63</b>	<b>13</b>						
<b>10</b>	<b>Страви та вироби з тіста</b>			Урок;	Словесні, демонстраційні;	12. ЗН.1. види та ознаки доброякісності борошна;	12. УН.1. визначити види та якість борошна;	Визначив необхідну сировину для приготування прісного тіста та виробів з нього, визначив якість сировини за органолептичними показниками.Підібрав вид борошна та визначив його характеристики. Провів технологічні операції виготовлення прісного тіста, Дотримався рецептур	Столи виробничі, мийки, універсальна кухонна машина,, плита електрична, шафа холодильна, шафа морозильна,
					12.2. ЗН.2.види поліпшувачів для зміни клейковини борошна;	12.2.УН.2. застосовувати поліпшувачі для зміни клейковини борошна;			

					12.2. ЗН 3.правила підготовки борошна, яєць, рідини для замішування прісного тіста;		на страви із прісного тіста, здійснив розрахунки порцій із фаршами та начинками. Приготував страви з прісного тіста, дотримався норм виходу, та правил відпуску.	шафа пекарна, ваги, машина тістомісильні, котел електричний, сковорідка електрична, фритюрниця електрична, кип'ятильник електричний безперервної дії
					12.2. ЗН.4.вимоги до якості замішаного тіста;	12.2.УН.4.дотримуватись рецептури;  12.2. УН.3. готувати тісто відповідно до послідовності виконання технологічних операцій приготування прісного тіста для вареників, пельменів, локшини, пасти, млинчиків тощо;  1.2. УН.6. перевіряти за органолептичними показниками якість приготовленого прісного тіста;		
					1.2. ЗН.5. умови і терміни зберігання прісного тіста;	1.2.УН.7.дотримуватися умов і терміну зберігання прісного тіста.		
					1.2. ЗН 6.способи мінімізації кількості відходів під час приготування напівфабрикатів та виробів з прісного тіста;	1.2.УН.5. мінімізувати кількість відходів при приготуванні прісного тіста;		



					<p>1.2. ЗН 7. рецептуру та послідовність виконання технологічних операцій приготування начинок та виробів з прісного тіста;</p>	<p>1.2.УН.8.дотримувати сь рецептури та послідовності виконання технологічних операцій приготування напівфабрикатів та виробів з прісного тіста;</p> <p>1.2. УН.9. готувати страви та кулінарні вироби з прісного тіста та різними начинками;</p>		
					<p>1.2.ЗН.8.органолептичні показники якості виробів з прісного тіста;</p>	<p>1.2. УН.1. перевіряти за органолептичними показниками якість напівфабрикатів та готових страв з прісного тіста;</p>		
					<p>1.2. ЗН.9.норми виходу напівфабрикатів та готових страв з прісного тіста;</p>			
					<p>1.2. ЗН 10 правила відпуску та температуру подачі виробів з прісного тіста;</p>	<p>1.2.УН.11. оформляти та відпускати вироби з прісного тіста;</p>		
					<p>1.2. ЗН 11 умови і терміни зберігання страв та кулінарних виробів з</p>			

					прісного тіста.			
					1.3. ЗН.3.рецептуру та послідовність виконання технологічних операцій приготування безопарного дріжджового тіста та виробів з нього;	1.3. УН.3. підбирати столовий посуд для подавання виробів з дріжджового тіста;	Визначив необхідну сировину для приготування дріжджового тіста та виробів з нього; Визначив необхідну сировину для приготування фаршів та начинок; Провів технологічні операції виготовлення безопарного дріжджового тіста; Підібрав фарші та начинки до кожного виду виробів із дріжджового тіста. Здійснив технологічні операції виготовлення фаршів та начинок. Здійснив технологічні операції з виготовлення виробів із безопарного дріжджового тіста.	
					1.3. ЗН.4.рецептуру та послідовність виконання технологічних операцій приготування фаршів та начинок;	1.3. УН.5. підбирати сировину для приготування фаршів та начинок; 1.3. УН.8. готувати фарші та начинки для виробів з дріжджового тіста;		
					1.3. ЗН. 5. рецептуру та послідовність виконання технологічних операцій приготування виробів з безопарного дріжджового тіста;	1.3. УН.4. підбирати сировину для приготування дріжджового тіста та виробів з нього;		

					1.3. ЗН.6.вимоги до якості дріжджового тіста та виробів з нього;	1.3. УН.6. перевіряти за органолептичними показниками якості сировини для приготування дріжджового тіста та виробів з нього;		
					1.3. ЗН.7.процеси, що проходять під час замісу, бродіння тіста та випікання виробів;	1.3. УН.7. готувати безопарне дріжджове тісто та вироби з нього: штучні, порційні, багатопорційні;		
					1.3. ЗН 8. недоліки тіста, що виникають внаслідок неправильного режиму бродіння, причини, способи усунення;			
					1.3. ЗН.9. недоліки випечених виробів, причини, способи усунення;			
					1.3. ЗН.1 0. можливі втрати під час теплової обробки;	13. УН.9. мінімізувати кількість відходів при приготуванні дріжджового тіста та виробів з нього;		

					1.3. ЗН.11. способи оформлення та подавання виробів з дріжджового тіста;	1.3.УН.10. оформляти та відпускати виробів з дріжджового тіста;  1.3. УН.11. перевіряти за органолептичними показниками якість виробів з дріжджового тіста;		
					1.3. ЗН.13. вихід виробів з дріжджового тіста;	1.3.УН.13.дотримуватись умов і термінів зберігання виробів з дріжджового тіста;		
					1.3. ЗН 14. правила відбору продуктів за якістю і кількістю відповідно до технологічних вимог приготування опарного дріжджового тіста та виробів з нього;		Виготовив опарне дріжджове тісто, застосовуючи знання вимог санітарії гігієни. Використовував в роботі обладнання, інвентар, спеціальні інструменти, дотримуючись при цьому вимог безпеки праці. Перевірив за органолептичними показниками якість тіста. Здійснив операції правильного короткотривалого зберігання згідно умов, термінів.	
					1.3.ЗН.15. рецептуру та послідовність виконання технологічних операцій приготування опарного дріжджового тіста та виробів з нього;	1.3. УН.14. готувати опарне дріжджове тісто та вироби з нього: штучні, порційні, багатопорційні;  1.3. УН.15.оформляти та відпускати вироби з дріжджового тіста;		
					1.3. ЗН.16. рецептуру та послідовність виконання технологічних операцій	1.3. УН.16. перевіряти вихід готових виробів		

						приготування виробів з опарного дріжджового тіста: штучних, порційних, багатопорційних.	з дріжджового тіста;		
	<b>Всього годин</b>	<b>34</b>							
<b>11</b>	<b>Холодні страви та закуски з різних видів сировини</b>			Урок;	Словесні, демонстраційні;	11.1. ЗН.2. загальну характеристику сировини для приготування холодних страв, закусок із сиру, яєць;	11.1. УН.2. готувати сировину для холодних страв, закусок із сиру, яєць;	Підібрав, підготував сировину для приготування холодних страв, закусок із сиру, яєць; приготував салати, овочеві закуски, холодні страви, закуски із сиру, яєць; підібрав до салатів, холодних закусок соуси та заправки; оформив салати, овочеві холодні закуски та страви, закуски з сиру та яєць	Столи виробничі, мийки, універсальна кухонна машина, холодильні шафи, морозильні шафи, слайсери, маслоділітель
						11.1. ЗН.3. органолептичні показники якості сировини для виготовлення холодних страв, закусок із сиру, яєць;	11.1. УН.3 перевіряти за органолептичними показниками якості сировини для холодних страв, закусок із сиру, яєць;		
						11.1. ЗН.4. правила підготовки сировини для виготовлення холодних страв, закусок із сиру, яєць;	11.1. УН.4. готувати салати, овочеві закуски, холодні страви, закуски із сиру, яєць;		

					11.1. ЗН.5. умови і терміни зберігання сировини для приготування холодних страв і закусок із сиру, яєць;	11.1. УН.5. оформляти, порціонувати та відпускати салати, овочеві закуски, холодні страви, закуски із сиру, яєць;		
					11.1. ЗН.6. правила відбору інгредієнтів за якістю та кількістю відповідно до технологічних вимог салатів, овочевих закусок, холодних страв, закусок із сиру, яєць;	11.1.УН.6. підбирати до салатів соуси та салатні заправки;		
					11.1. ЗН.7. рецептуру та послідовність виконання технологічних операцій приготування салатів, овочевих закусок, холодних страв, закусок із сиру, яєць;			
					11.1.ЗН.8.органолептичн і показники якості салатів, овочевих закусок, холодних страв, закусок із сиру, яєць;	11.1. УН.8. перевіряти органолептичним методом якість салатів, овочевих закусок, холодних страв, закусок із сиру, яєць;		

					<p>11.1. ЗН. 9. способи оформлення та подавання салатів, овочевих закусок, холодних страв, закусок із сиру, яєць;</p>	<p>11.1. УН.7. оформляти салати, овочеві закуски, холодні страви, закуски із сиру, яєць використовуючи сучасні елементи декору;</p> <p>11.1. УН.9. підбирати столовий посуд для подавання салатів, овочевих закусок, холодних страв, закусок із сиру, яєць;</p>		
					<p>11.1. ЗН.11.правила порціонування та відпуску салатів, овочевих закусок, холодних страв, закусок із сиру, яєць.</p>	<p>11.1.УН.11. перевіряти вихід готових страв;</p>		
					<p>11.2. ЗН.1. правила відбору продуктів за якістю і кількістю відповідно до технологічних вимог приготування холодних страв і закусок з риби;</p>	<p>11.2. УН.6. перевіряти за органолептичними показниками якість сировини для холодних страв та закусок з риби;</p> <p>11.2.УН.1. організувати робоче місце під час приготування холодних страв та закусок з риби;</p> <p>11.2. УН.2. підбирати виробничий інвентар,</p>	<p>Підібрав сировину для приготування холодних страв з риби; приготував холодні страви та закуски; мінімізував кількість відходів; оформив використовуючи сучасні елементи декору; перевіряв вихід готових страв.</p>	

						обладнання; 11.2. УН.3.безпечно користуватися ним під час приготування холодних страв та закусок з риби;		
					11.2. ЗН 2. рецептуру та послідовність виконання технологічних операцій приготування холодних страв і закусок з риби;			
					11.2.ЗН.3.органолептичн і показники якості холодних страв і закусок з риби;			
					11.2. ЗН 4. способи оформлення та подавання холодних страв і закусок з риби;			
					11.2. ЗН 6. правила порціонування та відпуску холодних страв і закусок з риби.	11.2. УН.4. підбирати столовий посуд для подавання холодних страв та закусок з риби;		
					11.3. ЗН 2. правила відбору продуктів за якістю і кількістю відповідно до технологічних вимог приготування холодних страв і закусок з м'яса, птиці та субпродуктів;	11.3. УН.4. підбирати сировину для приготування холодних страв з м'яса, птиці та субпродуктів; 11.3. УН.5. перевіряти за органолептичними	Підібрав сировину для приготування холодних страв і закусок з м'яса, птиці та субпродуктів;; приготував холодні страви та закуски; мінімізував кількість відходів; оформив використовуючи сучасні	



						показниками якості сировини для холодних страв та закусок з м'яса, птиці та субпродуктів;	елементи декору; перевірів вихід готових страв.	
						11.3. ЗН 3. рецептуру та послідовність виконання технологічних операцій приготування холодних страв і закусок з м'яса, птиці та субпродуктів;	11.3. УН.2. підбирати виробничий інвентар, обладнання, безпечно користуватися ним під час приготування холодних страв та закусок з м'яса, птиці та субпродуктів;	
						11.3. ЗН 4. органолептичні показники якості холодних страв і закусок з м'яса, птиці та субпродуктів;		
						11.3. ЗН 5. сучасні способи оформлення та подавання холодних страв і закусок з м'яса, птиці та субпродуктів;	11.3. УН.3. підбирати столовий посуд для подавання холодних страв та закусок з м'яса, птиці та субпродуктів;	
						11.3. ЗН 7. правила порціонування та відпуску холодних страв і закусок з м'яса, птиці та субпродуктів.	11.3. УН.7. мінімізувати кількість відходів при приготуванні холодних страв та закусок з м'яса, птиці	

							та субпродуктів;		
	<b>Всього годин</b>	<b>39</b>	<b>11</b>						
12	<b>Приготування солодких страв та напоїв</b>			Урок;	Словесні, демонстраційні;	12.1. ЗН 4. правила відбору продуктів за якістю і кількістю відповідно до технологічних вимог приготування солодких страв;	12.1. УН.4. підбирати сировину для приготування солодких страв;  12.1.УН.5. перевіряти за органолептичними показниками якість сировини для солодких страв;	Підібрав сировину для приготування солодких страв; перевіряв якість за органолептичними показниками; приготував солодкі страви, мінімізував кількість відходів; оформив, спорціонував солодкі страви використовуючи сучасні елементи декору. Перевіряв вихід готових страв	Столи виробничі, мийки, універсальна кухонна машина,, плита електрична, шафа холодильна, шафа морозильна, шафа пекарна, ваги,
						12.1. ЗН.5.рецептуру та послідовність виконання технологічних операцій приготування солодких страв;			
						12.1.ЗН.6. органолептичні показники якості солодких страв;	12.1. УН.9 перевіряти за органолептичними показниками якість солодких страв;		
						12.1. ЗН 7.способи оформлення та подавання солодких страв;	12.1.УН.7. мінімізувати кількість відходів при приготуванні солодких страв;		
						12.1. ЗН.9. правила порціонування солодких страв.	12.1. УН.6. готувати солодкі страви відповідно до рецептури;		

					12.2. ЗН.4. правила відбору продуктів за якістю і кількістю відповідно до технологічних вимог приготування напоїв;	12.2. УН.4. підбирати сировину для приготування напоїв; 12.2. УН.5. перевіряти за органолептичними показниками якість сировини для приготування напоїв; 12.2. УН.6. готувати напої відповідно до рецептури;	Підібрав сировину для приготування напоїв; приготував напої відповідно до рецептури; порціонував та перевіряв вихід напоїв.	
					12.2. ЗН. 5. рецептуру та послідовність виконання технологічних операцій приготування напоїв;			
					12.2.ЗН.6. органолептичні показники якості напоїв;	12.2. УН.8. перевіряти за органолептичними показниками якість напоїв;		
					12.2. ЗН 7 правила порціонування напоїв;	12.2.УН.7.порціонувати та відпускати напої;		
					12.2. ЗН. 8 способи подавання напоїв.			
	<b>Всього годин</b>	<b>19</b>	<b>7</b>					
	<b>Разом</b>	<b>288</b>	<b>83</b>					

## НАВЧАЛЬНА ПРОГРАМА

**Освітній компонент:** « Організація виробництва та обслуговування »

предмет/дисципліна/ навчальний (інтегрований) курс /практична підготовка /навчальний модуль

Ціль: комплекс знань і вмінь необхідних для організації процесу виготовлення кулінарної продукції, приготування страв. Розвивати ключові компетенції: математичну, комунікативну компетенцію, особистісну, соціальну і навчальну компетенцію, екологічну та енергоефективну компетентність.

Кількість: ...36.....годин/ .....1,5.....кредитів

навчал.годин/навчал.кредити: .....

№ .....кабінет/майстерня, площа.....(кв.м)

№	Розділ тема	к-сть год	ЛПР	форма освітнього процесу	методи навчання	Знати	Уміти	Представлення результатів навчання	Необхідне обладнання, матеріали та засоби навчання
1	<b>Організація роботи складів (комори), заготівельних цехів</b>			Урок;	Словесні, бесіда, демонстрації;	1.1.ЗН 1.санітарно-гігієнічні вимоги до робочого місця та особистої гігієни працівника;	1.1.УН.1.перевіряти санітарний стан приміщення, обладнання, інструментів, посуду;	Перевіряв санітарний стан приміщення, обладнання, інвентар, посуд. Заповнив чек-листи відповідно до санітарно-гігієнічних вимог робочого місця;	Столи виробничі, мийки, універсальна кухонна машина, кухонний мульти-процесор, плита електрична, шафа холодильна, шафа морозильна, шафа пекарна, ваги, машина картоплеочистна,
						1.2.ЗН.1. правила приймання сировини за якістю і кількістю зі складу або від постачальника;	1.2.УН.1.отримувати сировину зі складу або від постачальника;	Отримав сировину із складу або від постачальника, відповідно до її кулінарного використання, розмістив сировину у	
						1.2.ЗН .6.правила зберігання овочів та грибів, фруктів, ягід, горіхоплідних.			

							відповідності до правил та умов зберігання.	овочерізка універсальна дискова, машина для протирання овочів та продуктів, м'ясорубка для подрібнення сирого м'яса та риби, машина
					4.1.ЗН.3. організацію робочого місця для оброблення різних видів риби, продуктів моря та приготування напівфабрикатів з них;	4.1.УН.3.дотримуватися правил безпеки праці при роботі з інструментом, обладнанням;	Організував робоче місце для механічної кулінарної обробки різних видів риби, продуктів моря і приготування напівфабрикатів;	
					5.3.ЗН.1.правила відбору м'яса за якістю і кількістю відповідно до технологічних вимог приготування напівфабрикатів з м'яса різної складності;	5.3. УН.1.підбирати інструмент, інвентар, посуд та організувати робоче місце для приготування напівфабрикатів з м'яса;	Організував робоче місце для механічної кулінарної обробки м'яса приготування напівфабрикатів різної складності;	
					5.9. ЗН .1.види інструменту, інвентарю, посуду та правила організації робочого місця для приготування котлетної маси з м'яса птиці та напівфабрикатів з неї;	5.9. УН.1.підбирати інструмент, інвентар, посуд та організувати робоче місце для приготування котлетної маси з м'яса птиці та напівфабрикатів з неї;	Підготував робоче місце відповідно до вимог. Підібрав інструмент, інвентар, підібрав сировину для виготовлення котлетної маси з птиці ;	
	<b>Всього годин</b>	<b>5</b>						

2.	<b>Організація роботи доготівельних цехів</b>			Урок;	Словесні, бесіда, демонстрації;	. види кухонного посуду та технологічного обладнання, виробничого інвентарю та інструменту, що використовують при приготуванні бульйонів, супів та соусів; страв з яєць, молока та молочних продуктів; страв і гарнірів з круп, бобових; страв з риби та нерибних продуктів моря; страв і гарнірів овочів та грибів; страв з різних видів м'яса і м'ясної продукції; виробів та страв з тста; солодких страв; напоїв;	. підбирати інструмент, інвентар, посуд та організувати робоче місце для приготування бульйонів, супів та соусів; страв з яєць, молока та молочних продуктів; страв з риби та нерибних продуктів моря; страв і гарнірів овочів та грибів; страв з різних видів м'яса і м'ясної продукції; виробів та страв з тста; солодких страв; напоїв;  використовувати ваговимірювальні прилади;	Організував робоче місце для приготування бульйонів, супів та соусів; страв з яєць, молока та молочних продуктів; страв з риби та нерибних продуктів моря; страв і гарнірів овочів та грибів; страв з різних видів м'яса і м'ясної продукції; виробів та страв з тста; солодких страв; напоїв;	Столи виробничі, мийки, універсальна кухонна машина, кухонний мультипроцесор, плита електрична, шафа холодильна, шафа морозильна, шафа пекарна, ваги, машина картоплюочисна, овочерізка універсальна дискова, машина для протирання овочів та продуктів, м'ясорубка для подрібнення сирого м'яса та риби, машина тістомісильна
----	---	--	--	-------	---------------------------------	---	---	--	--

									малогобаритна, котел електричний, сковорідка електрична, фритюрниця електрична, кип'ятильник електричний безперервної дії
	<b>Всього годин</b>	<b>17</b>							
3.	<b>Організація роботи спеціалізованого цеху</b>			Урок;	Словесні, бесіда, демонстраційні;	10.1. ЗН .4.порядок отримання сировини зі складу або від постачальника.	10.1.УН.4.отримувати сировину зі складу або від постачальника.	Отримав сировину із складу або від постачальника ,згідно якісних показників та за супровідними документами.	Столи виробничі, мийки, універсальна кухонна машина, машина тістомісильна, малогобаритна
						10.3. ЗН.1.види технологічного обладнання, виробничого інвентарю, інструменту, посуду для приготування безопарного дріжджового тіста та виробів з нього;	10.3. УН .1. організовувати робоче місце під час приготування безопарного дріжджового тіста та виробів з нього; 10.3.УН.12.перевіряти вихід готових виробів з дріжджового тіста;	Організував робоче місце для приготування безопарного дріжджового тіста та виробів з нього;	
	<b>Всього годин</b>	<b>4</b>							
	<b>Правила подача страв</b>			Урок;	Словесні, бесіда, демон	6.2. ЗН .6 .правила підбору столового посуду для подавання	6.2. УН.2.підбирати столовий посуд для подавання бульйонів, супів та соусів; страв з	Підібрав столовий посуд для подавання бульйонів, супів	

				страці йні;	бульйонів, супів та соусів; страв з яєць, молока та молочних продуктів; страв і гарнірів з круп, бобових; страв з риби та нерибних продуктів моря; страв і гарнірів овочів та грибів; страв з різних видів м'яса і м'ясної продукції; виробів та страв з тста; холодних страв та закусок; солодких страв; напоїв;	яєць, молока та молочних продуктів; страв і гарнірів з круп, бобових; страв з риби та нерибних продуктів моря; страв і гарнірів овочів та грибів; страв з різних видів м'яса і м'ясної продукції; виробів та страв з тста; холодних страв та закусок; солодких страв; напоїв;	та соусів; страв з яєць, молока та молочних продуктів; страв і гарнірів з круп, бобових; страв з риби та нерибних продуктів моря; страв і гарнірів овочів та грибів; страв з різних видів м'яса і м'ясної продукції; виробів та страв з тста; холодних страв та закусок; солодких страв; напоїв;	
	<b>Всього годин</b>	10						
	Всього годин	36						



## НАВЧАЛЬНА ПРОГРАМА

**Освітній компонент:** « УСТАТКУВАННЯ ЗАКЛАДІВ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА »

Ціль: комплекс знань і вмінь необхідних для експлуатації технологічного устаткування при виробництві кулінарної продукції, приготування страв; розвивати ключові компетенції: комунікативну компетентність, особистісну, соціальну й навчальну, екологічну та енергоефективну.

Кількість: .....31.....годин/ .....1,3 .....кредитів

№ .....кабінет/майстерня, площа.....(кв.м)

№	Розділ тема	к-сть год	ЛПР	форма освітнього процесу	методи навчання	Знати	Уміти	Представлення результатів навчання	Необхідне обладнання, матеріали та засоби навчання
1	Устаткування для механічної обробки сировини та продуктів			Урок;	Словесні, бесіда, демонстрації;	1.1.ЗН 2. види інструменту, обладнання, посуду для готування овочів, грибів, ягід, правила їх експлуатації та безпечного застосування;	1.1.УН.2. вибирати необхідний інструмент, обладнання для оброблення овочів, грибів, ягід;	Підібрав обладнання, інструменти для оброблення овочів та грибів, ягід;	Машини очистки картоплі, овочерізальні машини, універсальна кухонна машина, рибоочищувач, м'ясорубка, фаршемшалка, м'ясорозпушувач, котлетоформувальна машина, тістомісильна машина, просіювач,
						1.3.ЗН.3.загальні правила безпечної експлуатації устаткування, що використовують для обробки та нарізання овочів та грибів, фруктів, ягід;	1.3.УН.3.обробляти та подрібнювати зелень;	Використав правила безпечної експлуатації устаткування, що використовується для обробки та нарізання овочів та грибів, фруктів, ягід;	
						1.3.ЗН.8.види та правила експлуатації технологічного обладнання, інвентарю та інструменту, що використовується для обробки овочів та грибів, фруктів, ягід;	1.3.УН.8. дотримуватись температурних режимів заморожування та охолодження нарізаних овочів та грибів, фруктів, ягід;		

						зелені;		
					4.1.ЗН.2. види інструменту, обладнання стосовно оброблення різних видів риби, продуктів моря та приготування напівфабрикатів з них, правила їх експлуатації;	4.1. УН.2. вибирати інструмент, обладнання для оброблення риби, морепродуктів, та приготування напівфабрикатів;	Вибрав інструмент, обладнання для оброблення риби, морепродуктів, та приготування напівфабрикатів;	
					4.4.ЗН.4. види технологічного обладнання, виробничого інвентарю, інструменту та ваговимірювальних приладів, що використовуються при обробці морепродуктів (гідробіонтів) та підготовці їх до приготування;		Вивчив види технологічного обладнання, виробничого інвентарю, інструменту та ваговимірювальних приладів, що використовуються при обробці морепродуктів (гідробіонтів) та підготовці їх до приготування;	
					4.4.ЗН.5. правила експлуатації відповідних видів технологічного обладнання, виробничого інвентарю та інструменту;	4.4.УН.5. дотримуватись умов зберігання морепродуктів в охолодженому і замороженому вигляді.	Вивчив правила експлуатації технологічного обладнання, виробничого інвентарю, інструменту та ваговимірювальних приладів, що використовуються при обробці морепродуктів (гідробіонтів) та	

							підготовці їх до приготування;	
					5.1.3Н.2. види інструменту, обладнання, для оброблення та приготування напівфабрикатів з м'яса, субпродуктів, птиці, дичини;	5.1. УН.2. вибирати інструмент, обладнання, для оброблення та приготування напівфабрикатів з м'яса субпродуктів, птиці, дичини;	Підібрав інструмент, обладнання, для оброблення та приготування напівфабрикатів з м'яса субпродуктів, птиці, дичини за вимогами атестації робочих місць;	
					5.3.3Н.2.прийоми, які використовують при приготуванні напівфабрикатів з м'яса: відбивання, маринування, шпигування;	5.3. УН.2.безпечно користуватися інструментом і обладнанням при приготуванні напівфабрикатів з м'яса;	Підібрав обладнання, інструмент, інвентар для приготування напівфабрикатів з м'яса;	
					5.4.3Н.1.види технологічного обладнання, виробничого інвентарю та інструменту, що використовують при приготуванні напівфабрикатів із субпродуктів;	5.4. УН.1.підбирати інструмент, інвентар, посуд та організувати робоче місце для приготування напівфабрикатів із субпродуктів;	Підібрав види та правила експлуатації технологічного обладнання, виробничого інвентарю, інструменту та ваговимірювальних приладів, що використовуються при обробці м'яса та підготовці їх до приготування;	

					5.4.ЗН.2.правила експлуатації відповідних видів технологічного обладнання, виробничого інвентарю, інструменту та ваговимірювальних приладів;	5.4. УН.2. безпечно користуватися інструментом і обладнанням при приготуванні напівфабрикатів із субпродуктів;	Безпечно користувався обладнання, інструмент, інвентар для приготування субпродуктів; організував робоче місце з врахуванням санітарно гігієнічних вимог та вимог безпеки праці.	
					5.6. ЗН.6.види технологічного обладнання, виробничого інвентарю та інструменту, що використовують при механічній кулінарній обробці птиці;		Застосовував та правильно експлуатував технологічне обладнання, виробничий інвентар та інструмент при механічній кулінарній обробці птиці;	
					5.6. ЗН.7.правила експлуатації відповідних видів технологічного обладнання, використання виробничого інвентарю та інструменту, ваговимірювальних приладів;		Дотримувався правил експлуатації відповідних видів технологічного обладнання, використання виробничого інвентарю та інструменту, ваговимірювальних приладів;	

						5.8. ЗН.1.види технологічного обладнання, виробничого інвентарю та інструменту, що використовують при обробці субпродуктів і приготуванні напівфабрикатів із них;	5.8.УН.1. підбирати інструмент, інвентар, посуд та організувати робоче місце для приготування напівфабрикатів із субпродуктів;	Підбирав інструмент, інвентар, посуд та організувати робоче місце для приготування напівфабрикатів із субпродуктів;	
						5.8. ЗН.2. правила експлуатації відповідних видів технологічного обладнання, використання виробничого інвентарю та інструменту, ваговимірювальних приладів;	5.8. УН.2. безпечно користуватися інструментом і обладнанням при приготуванні напівфабрикатів із субпродуктів;	Безпечно користувався інструментом і обладнанням при приготуванні напівфабрикатів із субпродуктів;	
	<b>Всього годин</b>	<b>9</b>	<b>4</b>						
<b>2.</b>	<b>Устаткування для теплової обробки продуктів та приготування страв</b>			Урок;	Словесні, бесіда, демонстраційні;	6.1. ЗН 2. правила експлуатації технологічного обладнання;	6.1. УН.2. безпечно користуватися інструментом і обладнанням під час приготування бульйонів, супів та соусів;	Підібрав інструмент, інвентар, посуд та організувати робоче місце для приготування бульйонів, супів та соусів;	Електричні плити, індукційні і плити, пароконвектомати, пекарські шафи, фритюрниці, гриль-апарати, печі НВЧ-частоти, су-від, електросковороди, їжеварильні котли, марміти, електрокип'ятильники, кавоварки, теплове устаткування на

								газовому обігріві,
					2.1.ЗН.1.види кухонного посуду та технологічного обладнання, виробничого інвентарю та інструменту, що використовують при приготуванні страв і гарнірів з овочів та грибів;	2.1. УН.1.підбирати інструмент, інвентар, посуд та організувати робоче місце для приготування та відпуску страв і гарнірів з овочів та грибів;	Підібрав види технологічного обладнання, виробничого інвентарю та інструменту, що використовують при приготуванні страв і гарнірів з овочів та грибів;	
					2.1.ЗН.4. правила експлуатації відповідних видів технологічного обладнання, виробничого інвентарю, інструменту та ваговимірювальних приладів для приготування страв та гарнірів з овочів, грибів;	2.1. УН.4. безпечно користуватися інструментом і обладнанням під час приготування страв і гарнірів з овочів та грибів.	Дотримувався правил експлуатації відповідних видів технологічного обладнання, виробничого інвентарю, інструменту та ваговимірювальних приладів для приготування страв та гарнірів з овочів, грибів;	
					3.1.ЗН.1.види технологічного обладнання, інвентарю та інструменту, що використовують при приготуванні страв з яєць, молока та молочних продуктів, правила експлуатації технологічного обладнання, інвентарю,	3.1.УН.1. підбирати інструмент, інвентар, посуд та організувати робоче місця для приготування страв з яєць, молока та молочних продуктів;	Підібрав інструмент, інвентар, посуд та організувати робоче місця для приготування страв з яєць, молока та молочних продуктів;	

					інструменту та ваговимірювальних приладів;			
					7.1. ЗН.1. види технологічного обладнання, інвентарю та інструменту, що використовують при приготуванні страв з круп, макаронних виробів, бобових та консервів і концентратів;	7.1. УН.1.підбирати інструмент, інвентар, посуд та організувати робоче місце для приготування страв і гарнірів з круп, бобових, макаронних виробів;	Підібрав види технологічного обладнання, інвентарю та інструменту, що використовують при приготуванні страв з круп, макаронних виробів, бобових та консервів і концентратів;	
					7.1. ЗН. 2. правила експлуатації технологічного обладнання, інвентарю, інструменту та ваговимірювальних приладів;	7.1. УН.2. безпечно користуватися інструментом і обладнанням під час приготування страв і гарнірів з круп, бобових, макаронних виробів;	Безпечно користувався інструментом і обладнанням під час приготування страв і гарнірів з круп, бобових, макаронних виробів;	
					8.1. ЗН 1 види технологічного обладнання, інвентарю та інструменту, що використовують при приготуванні страв з риби та нерибних продуктів моря;	8.1. УН.1.підбирати інструмент, інвентар, посуд та організувати робоче місце для приготування страв з риби та нерибних продуктів моря;	Підібрав види технологічного обладнання, інвентарю та інструменту, що використовують при приготуванні страв з риби та нерибних продуктів моря;	

					8.1. ЗН.2.правила експлуатації технологічного обладнання, інвентарю, інструменту та ваговимірювальних приладів;	8.1. УН.2.безпечно користуватися інструментом і обладнанням під час приготування страв з риби та нерибних продуктів моря;	Безпечно користувався інструментом і обладнанням під час приготування страв з риби та нерибних продуктів моря;	
					9.1. ЗН.1.види технологічного обладнання, інвентарю та інструменту, що використовують при приготуванні страв з різних видів м'ясної продукції;	9.1. УН.1. підбирати інструмент, інвентар, посуд та організувати робоче місце для приготування страв з різних видів м'ясної продукції;	Підібрав види технологічного обладнання, інвентарю та інструменту, що використовують при приготуванні страв з різних видів м'ясної продукції;	
					9.1. ЗН.2.правила експлуатації технологічного обладнання, інвентарю, інструменту та ваговимірювальних приладів;	9.1. УН.2. безпечно користуватися інструментом і обладнанням під час приготування страв з різних видів м'ясної продукції;	Безпечно користувався інструментом і обладнанням під час приготування страв з різних видів м'ясної продукції;	
					1.1. ЗН.2.види інструменту, обладнання для готування тіста та виробів з нього; правила їх експлуатації;	1.1. УН.2. вибирати інструмент, обладнання для готування тіста та виробів з нього;	Підібрав обладнання, інвентар, спеціальний інструмент, згідно вимог атестації робочого місця;	



						1.3. ЗН.2.правила відбору продуктів за якістю і кількістю відповідно до технологічних вимог приготування безопарного дріжджового тіста та виробів з нього;	1.3. УН.2.підбирати виробничий інвентар, обладнання, безпечно користуватися ним під час приготування безопарного дріжджового тіста та виробів з нього;	Підібрав види технологічного обладнання, виробничого інвентарю, інструменту, посуду для приготування безопарного дріжджового тіста та виробів з нього;	
	<b>Всього годин</b>	<b>14</b>	<b>4</b>						
<b>3.</b>	<b>Холодильне устаткування</b>			Урок;;	Слове сні, бесіда, демон страці йні;	11.1. ЗН.1. види технологічного обладнання, виробничого інвентарю, інструменту, посуду для приготування холодних страв і закусок із сиру, яєць;	11.1.УН.1.підбирати сировину для холодних страв, закусок із сиру, яєць;	Підібрав технологічне обладнання, виробничий інвентар, для приготування холодних закусок	Холодильні шафи, низькотемпературні холодильні шафи, фрізери, льодогенератори, холодильний преп.-стіл;
						11.3. ЗН.1. види технологічного обладнання, виробничого інвентарю, інструменту, посуду для приготування холодних страв і закусок з м'яса, птиці та субпродуктів;	11.3.УН.1.організувати робоче місце для приготування холодних страв та закусок з м'яса, птиці та субпродуктів;	Підібрав види технологічного обладнання, виробничого інвентарю, інструменту, посуду для приготування холодних страв і закусок з м'яса, птиці та субпродуктів;	
						12.1. ЗН.2.правила експлуатації технологічного обладнання, виробничого інвентарю, інструменту та	12.1.УН.2.підбирати виробничий інвентар, обладнання, безпечно	Підібрав обладнання, безпечно користуватися ним під час	

					ваговимірювальних приладів;	користуватися ним під час приготування солодких страв;	приготування солодких страв;	
					12.2. ЗН.2. правила експлуатації відповідних видів технологічного обладнання, виробничого інвентарю, інструменту;	12.2. УН.2. підбирати виробничий інвентар, обладнання, безпечно користуватися ним під час приготування напоїв;	Підібрав обладнання, виробничий інвентар, безпечно користувався ним під час приготування напоїв;	
	<b>Всього годин</b>	<b>8</b>	<b>1</b>					
	<b>Всього годин</b>	<b>31</b>	<b>9</b>					

## НАВЧАЛЬНА ПРОГРАМА

Професія: .....Кухар.....

**Освітній компонент:** « ВИРОБНИЧЕ НАВЧАННЯ, ВИРОБНИЧА ПРАКТИКА »

предмет/дисципліна/ навчальний (інтегрований) курс /практична підготовка /навчальний модуль

Ціль: комплекс знань і вмінь необхідних для виробництва кулінарної продукції, приготування страв; розвивати ключові компетенції: математичну, комунікативну компетентність, особистісну, соціальну й навчальну, екологічну та енергоефективну та цифрову компетентність.

Кількість:

Виробниче навчання.....366....годин/...15,25..... кредитів

Виробнича практика.....448....годин/...18,7..... кредитів

Майстерня....., площа.....(кв.м)

Навчально-виробнича ділянка.....

№	Результат/ Компетентність	К-ть годин		Знати	Уміти	Представлення результатів навчання	Обладнання
		ВН	ВП				
<b>РН 1</b>	<b>РН 1. Обробляти овочі, гриби, фрукти, ягоди, горіхоплідні та готувати напівфабрикати з них</b>						Столи виробничі, мийки, універсальна кухонна машина, машина картоплеочистна, овочерізка
1.1	<b>ПК 1.</b> Здатність підготуватися до обробки овочів, грибів, ягід, організувати робоче місце	6		1.1.ЗН 1. санітарно-гігієнічні вимоги до робочого місця та особистої гігієни працівника; 1.1.ЗН 2.види інструменту, обладнання, посуду для готування овочів, грибів, ягід, правила їх експлуатації та безпечного застосування; 1.1.ЗН 3.вимоги охорони праці при експлуатації	1.1. УН.1. перевіряти санітарний стан приміщення, обладнання, інструментів, посуду; 1.1. УН.2. вибирати необхідний інструмент, обладнання для оброблення овочів, грибів, ягід; 1.1. УН.3.організувати	Перевіряв санітарний стан приміщення , обладнання, інвентар, посуд. Заповнив чек-листи відповідно до санітарно-гігієнічних вимог робочого місця; Підібрав обладнання, інструменти для оброблення овочів та грибів, ягід ; Організував робоче місце відповідно до	універсальна дискова, машина для протирання овочів та продуктів

				машин, механізмів, обладнання та устаткування, що використовують для обробки та нарізання овочів, грибів, ягід.	робоче місце відповідно до вимог охорони праці.	вимог охорони праці.	
1.2.	<b>ПК 2.</b> Здатність отримувати сировину зі складу або від постачальника	2	4	1.2.ЗН 1.правила приймання сировини за якістю і кількістю зі складу або від постачальника; 1.2.ЗН 2.асортимент та основні характеристики овочів та грибів, фруктів, ягід, горіхоплідних; 1.2.ЗН 3.харчову цінність різних овочів та грибів, фруктів, ягід, горіхоплідних; 1.2.ЗН 4.вимоги до якості овочів та грибів, фруктів, ягід, горіхоплідних; 1.2.ЗН 5.правила підбору овочів та грибів, фруктів, ягід, горіхоплідних; 1.2.ЗН 6.правила зберігання овочів та грибів, фруктів, ягід, горіхоплідних.	1.2. УН.1.отримувати сировину зі складу або від постачальника; 1.2. УН.2. відбирати овочі, гриби, фрукти, ягоди, горіхоплідні, відповідно до їх кулінарного використання; 1.2. УН.3.зберігати овочі, гриби, фрукти, ягоди, горіхоплідні відповідно до правил та умов зберігання.	Отримав сировину із складу або від постачальника, відповідно до її кулінарного використання, розмістив сировину у відповідності до правил та умов зберігання. Відібрав овочі, гриби, фрукти, ягоди, горіхоплідні відповідно до їх кулінарного використання ;вивчив терміни та умови зберігання.	
	<b>КК 1.</b> Комунікативна компетентність			➤ професійну термінологію, у тому числі іноземною мовою, щодо овочів, грибів, ягід;	➤ спілкуватися з керівництвом, постачальниками, колегами;	Спілкується з керівництвом, постачальниками, колегами з використанням професійної термінології. В рамках	
	<b>КК 1.</b> Комунікативна компетентність			➤ правила спілкування з керівництвом, постачальником,	➤ застосовувати професійну термінологію, у тому		

				колегами;	числі іноземною мовою, щодо овочів, грибів, ягід;	професійної етики та етикету	
	<b>КК 1.</b> Комунікативна компетентність			➤ норми професійної етики та етикету при спілкуванні.	➤ дотримуватись норм професійної етики та етикету.		
	<b>КК 2.</b> Математична компетентність			➤ правила математичних розрахунків при отриманні та приготуванні овочів, грибів, ягід;	➤ уміти визначати кількість, вагу, вартість сировини.	Визначив кількість, вагу, вартість сировини відповідно до математичних розрахунків	
1.3.	<b>ПК 3.</b> Здатність проводити механічну кулінарну обробку та нарізання овочів, грибів та фруктів, ягід механічним та ручним способами, простими та складними формами; підготування овочів до фарширування	10	3	1.3. ЗН 1. вимоги до якості овочів та грибів, фруктів, ягід, призначених для механічної кулінарної обробки; 1.3.ЗН.2.правила санітарної обробки кухонного посуду, інструментів, інвентарю, їх маркування та використання для обробки овочів та грибів, фруктів, ягід; 1.3.ЗН.3.загальні правила безпечної експлуатації устаткування, що використовують для обробки та нарізання овочів та грибів, фруктів, ягід; 1.3.ЗН.4.методи обробки овочів, фруктів, ягід, грибів та зелені; 1.3.ЗН.5.норми виходу овочів та грибів, фруктів,	1.3. УН.1. перевіряти органолептичним методом якість оброблених овочів та грибів, фруктів, ягід, призначених для нарізання різними способами; 1.3. УН.2. нарізати овочі та гриби, фрукти, ягоди простими та складними формами; 1.3. УН.3.обробляти та подрібнювати зелень; 1.3. УН.4. безпечно користуватися інструментом і обладнанням під час нарізання овочів, фруктів, ягід та грибів різними формами; 1.3. УН.5. виготовляти елементи з овочів та	Провів кулінарну обробку овочів , грибів ,фруктів; перевіряв органолептичним методом їх якість оброблення; Нарівав овочі та гриби, фрукти, ягоди механічним та ручним способами, простими та складними формами; Вивчив правила санітарної обробки кухонного посуду, інструментів, інвентарю, їх маркування та використання для обробки овочів та грибів, фруктів, ягід Вивчив правила безпечної експлуатації устаткування, що використовується для обробки та нарізання	

			<p>ягід, горіхоплідних після механічної кулінарної обробки;  1.3.ЗН.6.способи мінімізації кількості відходів під час обробки овочів та грибів, фруктів, ягід;  1.3.ЗН.7.правила зберігання оброблених овочів та грибів, фруктів, ягід, для подальшого приготування страв;  1.3.ЗН.8.види та правила експлуатації технологічного обладнання, інвентарю та інструменту, що використовується для обробки овочів та грибів, фруктів, ягід;  1.3.ЗН.9.прийоми та способи нарізання овочів та грибів, фруктів простими та складними формами та їх кулінарне використання;  1.3.ЗН.10.прийоми та способи підготовки овочів та грибів для фарширування;  1.3.ЗН.11.норми виходу овочів та грибів, фруктів після нарізки;  1.3.ЗН.12.правила охолодження та</p>	<p>грибів, фруктів, ягід для оформлення страв;  1.3. УН.6. готувати овочі та гриби для фарширування;  1.3. УН.7. мінімізувати кількість відходів при нарізанні овочів та грибів, фруктів, ягід, подрібненні зелені;  1.3.УН.8.дотримуватись температурних режимів заморожування та охолодження нарізаних овочів та грибів, фруктів, ягід, зелені;  1.3.УН.9.дотримуватись температурних режимів встановлених для тимчасового зберігання овочів та грибів, фруктів, ягід, зелені перед приготуванням страв;  1.3.УН.1.дотримуватись умов та строків зберігання оброблених овочів та грибів, фруктів і ягід у свіжому, сушеному, консервованому та замороженому</p>	<p>овочів та грибів, фруктів, ягід;</p>	
--	--	--	--	---	---	--

			заморожування нарізаних овочів, фруктів та грибів; 1.3.ЗН.13.правила зберігання нарізаних овочів, ягід, фруктів та грибів в свіжому, охолодженому та замороженому вигляді.	вигляді.		
	<b>КК 3.</b> Особистісна, соціальна й навчальна компетентність.		<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ особливості роботи в команді, співпраці з іншими командами підприємства;</li> <li>➤ поняття особистості, риси характеру, темперамент;</li> <li>➤ індивідуальні психологічні властивості особистості та її поведінки;</li> <li>➤ основні психічні процеси та їх вплив на діяльність кухара;</li> <li>➤ причини і способи розв'язання конфліктних ситуацій у виробничому колективі;</li> <li>➤ підходи до забезпечення сприятливого психологічного клімату в колективі;</li> <li>➤ основні психологічні та моральні вимоги до роботи кухара;</li> <li>➤ стрес у роботі кухара, способи саморегуляції психічних станів.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ працювати в команді;</li> <li>➤ відповідально ставитися до професійної діяльності;</li> <li>➤ самостійно приймати рішення;</li> <li>➤ діяти в нестандартних ситуаціях;</li> <li>➤ планувати трудову діяльність;</li> <li>➤ знаходити та набувати нових знань, умінь і навичок;</li> <li>➤ визначати навчальні цілі та способи їх досягнення;</li> <li>➤ оцінювати власні результати навчання, навчатися впродовж життя;</li> <li>➤ дотримуватися культури професійної поведінки в колективі;</li> <li>➤ запобігати виникненню</li> </ul>		

					конфліктних ситуацій; ➤ визначати індивідуальні психологічні особливості особистості.		
	<b>КК 4.</b> Громадянсько-правова компетентність			<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ основні трудові права та обов'язки працівників;</li> <li>➤ основні нормативно-правові акти у професійній сфері, що регламентують трудову діяльність;</li> <li>➤ положення, зміст, форми та строки укладання трудового договору(контракту), підстави його припинення;</li> <li>➤ соціальні гарантії та чинний соціальний захист на підприємстві, зокрема види та порядок надання відпусток;</li> <li>➤ порядок розгляду та способи вирішення індивідуальних та колективних трудових спорів;</li> <li>➤ основи законодавства про захист прав споживачів.</li> </ul>	застосовувати знання щодо: <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ основних трудових прав та обов'язків працівників;</li> <li>➤ основних нормативно-правових актів у професійній сфері, що регламентують трудову діяльність</li> <li>➤ положення, змісту, форм, строку укладання та підстав припинення трудового договору(контракту);</li> <li>➤ соціальних гарантій та чинного соціального захисту на підприємстві, зокрема про види та порядок надання відпусток, порядок оплати лікарняних листів,</li> <li>➤ порядку розгляду та способів вирішення індивідуальних та колективних трудових</li> </ul>	Вивчив основні правові та трудові відносини між працівником та роботодавцем; Основи законодавства про захист прав споживачів	



					спорів; ➤дотримуватися законодавства про захист прав споживачів.		
	<b>КК 6.</b> Екологічна та енергоефективна компетентність			➤ способи енергоефективного використання матеріалів, ресурсів та енергозберігаючого обладнання у процесі механічної кулінарної обробки та нарізання овочів, грибів та фруктів, ягід; ➤ основи раціонального використання, відтворення і збереження природних ресурсів; ➤ правила утилізації відходів після обробки овочів та грибів, фруктів, ягід, горіхоплідних.	➤ раціонально використовувати енергоресурси, витратні матеріали; ➤ використовувати енергоефективне устаткування; ➤ дотримуватись правил сортування сміття та утилізації відходів після обробки та нарізання овочів та грибів, фруктів і ягід.		
	<b>КК 7.</b> Цифрова компетентність			➤ інформаційно-комунікаційні засоби, способи їх застосування;	➤ використовувати інформаційно-комунікаційні засоби, технології;		
РН.4	<b>КК 1.</b> Комунікативна компетентність			➤ професійну лексику та термінологію, що використовується стосовно кулінарної обробки різних видів риби, продуктів моря та приготування напівфабрикатів з них, у тому числі іноземною	➤ застосовувати професійну лексику та термінологію стосовно кулінарної обробки різних видів риби, продуктів моря та приготування напівфабрикатів з них, у тому числі		

				МОВОЮ.	ІНОЗЕМНОЮ МОВОЮ.		
	<b>РН 4. Обробляти різні види риб, продуктів моря та готувати напівфабрикати з них</b>						Столи виробничі, мийки, універсальна кухонна машина, м'ясорубка для риби,
4.1.	<b>ПК 1.</b> Здатність підготуватись до робочого процесу оброблення різних видів риб, продуктів моря та приготування напівфабрикатів з них, організувати робоче місце.	6		4.1.ЗН.1. санітарні норми щодо інструментів, обладнання, посуду, робочого місця при обробці різних видів риб, продуктів моря та приготуванні напівфабрикатів з них; 4.1.ЗН.2. види інструменту, обладнання стосовно оброблення різних видів риб, продуктів моря та приготування напівфабрикатів з них, правила їх експлуатації; 4.1.ЗН.3. організацію робочого місця для оброблення різних видів риб, продуктів моря та приготування напівфабрикатів з них; 4.1.ЗН.4. правила безпеки праці при роботі з інструментом, обладнанням; 4.1.ЗН.5. порядок отримання сировини зі складу або від	4.1. УН.1. дотримуватися санітарних норм щодо інструментів, обладнання, посуду, робочого місця при роботі з рибою, морепродуктами, напівфабрикатами; 4.1. УН.2. вибирати інструмент, обладнання для оброблення риби, морепродуктів, та приготування напівфабрикатів; 4.1.УН.3. дотримувати ся правил безпеки праці при роботі з інструментом, обладнанням; 4.1. УН.4. отримувати сировину зі складу або від постачальника.	Дотримався санітарних норм при організації робочого місця при роботі з рибою, морепродуктами, напівфабрикатами; Перевірив санітарний стан приміщення, обладнання, інвентар, посуд. Заповнив чек-листи відповідно до санітарно-гігієнічних вимог робочого місця; Підібрав інструмент, обладнання для оброблення риби, морепродуктів та приготування Організував робоче місце для обробки різних видів риб, морепродуктів та напівфабрикатів з них у відповідності до правил безпеки праці та санітарно-гігієнічних вимог. напівфабрикатів; Отримав сировину зі	

				постачальника.		складу або від постачальника , перевірів за органолептичними показниками та супровідними документами. Вибрав інструмент, обладнання для оброблення риби, морепродуктів, та приготування напівфабрикатів; Організував робоче місце для механічної кулінарної обробки різних видів риби, продуктів моря і приготування напівфабрикатів; Дотримався правил безпеки праці при роботі з обладнанням, інструментом;	
4.2	<b>ПК 2.</b> Здатність проводити механічну кулінарну обробку риби з кістковим і хрящовим скелетом, інших видів риб	6	14	4.2.ЗН.1. класифікацію та характеристику риби з кістковим і хрящовим скелетом; 4.2.ЗН.2. харчову цінність риби з кістковим і хрящовим скелетом; 4.2.ЗН.3. кулінарне призначення кожної родини риби; 4.2.ЗН.4. вимоги до якості живої, охолодженої і	4.2. УН.1. перевіряти якість живої, охолодженої та замороженої риби; 4.2.УН.2.забезпечувати режим розморожування різної риби з урахуванням вимог до харчової безпеки; 4.2.УН.3. здійснювати механічну кулінарну	Оцінив якість живої, охолодженої та замороженої риби за органолептичними показниками; Здійснив технологічні операції механічної кулінарної обробки риби з кістковим , хрящовим скелетом, інших видів риби для різного кулінарного	

				замороженої риби; 4.2.ЗН.5.способи кулінарної механічної обробки риби з кістковим та хрящовим скелетом; 4.2.ЗН.6. норми виходу обробленої риби; 4.2.ЗН.7. органолептичні показники якості обробленої риби; 4.2.ЗН.8. 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; 4.2.ЗН.9. прийоми, які використовують при приготуванні напівфабрикатів з риби; 4.2.ЗН.10. правила охолодження і заморожування обробленої риби; 4.2.ЗН.11. правила зберігання оброблених видів риби в охолодженому та замороженому вигляді.	обробку риби; 4.2. УН.4.виконувати обробку різних видів риб для використання цілою, порційними шматками-кругляками, порційними шматками та для отримання різних видів філе; 4.2.УН.5.застосовувати прийоми, які використовують при приготуванні напівфабрикатів з риби; 4.2. УН.6.мінімізувати кількість відходів під час проведення механічної кулінарної обробки риби; 4.2.УН.7. дотримуватись умов зберігання риби в охолодженому і замороженому вигляді.	використання: цілою, порційними шматками кругляками, порційними кусками та для отримання різних видів філе. Виконав прийоми виготовлення напівфабрикатів з риби та морепродуктів.	
4.3	<b>ПК 3.</b> Здатність готувати котлетну та	6	3	4.3.ЗН.1. правила відбору риби за якістю та	4.3. УН.1. підбирати рибу для	Дотримався умов , термінів	

	<p>січену маси з різних видів риби та напівфабрикати з неї</p>		<p>кількістю відповідно до технологічних вимог приготування котлетної та січеної маси та напівфабрикатів з них;  4.3.ЗН.2. рецептуру та послідовність виконання технологічних операцій приготування котлетної маси та січеної маси з риби та напівфабрикатів з них;  4.3.ЗН.3. вимоги до якості котлетної та січеної маси з риби та напівфабрикатів з них;  4.3.ЗН.4. норми виходу напівфабрикатів з котлетної та січеної маси з риби;  4.3.ЗН.5. умови і терміни зберігання котлетної та січеної маси з риби та напівфабрикатів з них;  4.3.ЗН.6. правила відбору риби за якістю та кількістю відповідно до технологічних вимог фарширування риби;  4.3.ЗН.7. рецептуру та послідовність виконання технологічних операцій приготування фаршированої риби;  4.3.ЗН.8. вимоги до якості фаршированої риби;</p>	<p>приготування котлетної та січеної маси та напівфабрикатів з них;  4.3.УН.2. дотримувати сь рецептури та послідовності виконання технологічних операцій під час приготування напівфабрикатів з котлетної та січеної маси з риби;  4.3. УН.3. мінімізувати відходи під час приготування напівфабрикатів з риби;  4.3. УН.4. контролювати вихід напівфабрикатів;  4.3. УН.5. перевіряти якість напівфабрикатів з риби;  4.3.УН.6. дотримувати сь умов і термінів зберігання напівфабрикатів з риби;  4.3.УН.7. забезпечувати температурний режим і терміни зберігання</p>	<p>, температурного режиму зберігання напівфабрикатів із котлетної та січеної маси.  Виконав фарширування риби. Підібрав сировину за якісними характеристиками, здійснив обробку риби для фарширування, виготовив фарш та здійснив технологічні операції фарширування риби. Використав необхідне обладнання, інвентар, інструменти. Дотримався умов , термінів , температурного режиму зберігання напівфабрикату :риба фарширована.</p>	
--	--	--	---	---	---	--

				4.3.ЗН.9. норми виходу фаршированої риби; 4.3.ЗН.10. умови і терміни зберігання фаршированої риби.	напівфабрикатів з риби в охолодженому та замороженому вигляді; 4.3. УН.8.виконувати фарширування риби; 4.3. УН.9. визначати якість фаршированої риби; 4.3. УН.1.зберігати фаршировану рибу.		
4.4.	<b>ПК 4.</b> Здатність обробляти морепродукти	6	4	4.4.ЗН.1. класифікацію та характеристику основних видів морепродуктів; 4.4.ЗН.2. харчову цінність та кулінарне призначення різних видів морепродуктів; 4.4.ЗН.3. вимоги до якості живих раків, охолоджених та заморожених морепродуктів та морських водоростей; 4.4.ЗН.4. види технологічного обладнання, виробничого інвентарю, інструменту та ваговимірювальних приладів, що використовуються при обробці морепродуктів (94орціону вати) та підготовці їх до приготування; 4.4.ЗН.5. правила експлуатації відповідних	4.4. УН.1.перевіряти якість різних видів морепродуктів; 4.4.УН.2.забезпечувати режим розморожування морепродуктів з урахуванням вимог до харчової безпеки; 4.4. УН.3. здійснювати механічну кулінарну обробку морепродуктів: очищення, потрошіння, промивання, нарізка, замочування, панірування; 4.4. УН.4.мінімізувати кількість відходів під час проведення механічної кулінарної обробки морепродуктів;	Здійснив механічну кулінарну обробку морепродуктів: очищення, потрошіння, промивання, нарізка, замочування, панірування у правильній послідовності та із дотриманням санітарно-гігієнічних вимог та вимог з безпеки праці; вивчив способи кулінарної механічної обробки морепродуктів; норми виходу різних видів після обробки; правила охолодження та заморожування та зберігання. Вивчив види технологічного обладнання, виробничого	

				<p>видів технологічного обладнання, виробничого інвентарю та інструменту;</p> <p>4.4.ЗН.6. способи кулінарної механічної обробки морепродуктів: очищення, потрошіння, промивання, нарізка, замочування, панірування;</p> <p>4.4.ЗН.7. норми виходу різних видів морепродуктів після обробки; органолептичні показники якості оброблених морепродуктів;</p> <p>4.4.ЗН.8. правила охолодження і заморожування морепродуктів;</p> <p>4.4.ЗН.9. правила зберігання оброблених морепродуктів в охолодженому і замороженому вигляді.</p>	<p>4.4.УН.5. дотримувати умов зберігання морепродуктів в охолодженому і замороженому вигляді.</p> <p>4.4. УН.6. безпечно користуватися інструментом і обладнанням при механічній кулінарній обробці різних видів морепродуктів.</p>	<p>інвентарю, інструменту та ваговимірювальних приладів, що використовуються при обробці морепродуктів (95орціону вати) та підготовці їх до приготування;</p> <p>Вивчив правилаексплуатації технологічного обладнання, виробничого інвентарю, інструменту та ваговимірювальних приладів, що використовуються при обробці морепродуктів (95орціону вати) та підготовці їх до приготування;</p>	
РН5	<b>РН 5. Обробляти м'ясо, субпродукти, птицю, дичину та готувати напівфабрикати з них</b>						Столи виробничі, мийки, універсальна кухонна машина, м'ясорубка для подрібнення сирого м'яса, фаршмішалка,
	<b>КК 1.</b> Комунікативна компетентність			➤ професійну лексику та термінологію, що використовується при обробці та приготуванні напівфабрикатів з м'яса,	➤ застосовувати професійну лексику та термінологію стосовно отримання, оброблення та		

				субпродуктів, птиці, дичини, у тому числі іноземною мовою.	приготування напівфабрикатів з м'яса, субпродуктів, птиці, дичини, у тому числі іноземною мовою.		
5.1	<b>ПК 1.</b> Здатність підготуватися до оброблення м'яса та приготування напівфабрикатів з м'яса, організувати робоче місце	6	2	5.1.ЗН.1. санітарні норми щодо інструментів, обладнання, посуду, робочого місця при роботі з м'ясом, субпродуктами, птицею, дичиною; 5.1.ЗН.2. види інструменту, обладнання, для оброблення та приготування напівфабрикатів з м'яса, субпродуктів, птиці, дичини; 5.1.ЗН.3. правила безпеки праці при роботі з інструментом, обладнанням.	5.1.УН.1. дотримуватися санітарних норм щодо інструментів, обладнання, посуду, робочого місця при роботі з м'ясом, субпродуктами, птицею, дичиною; 5.1. УН.2. вибирати інструмент, обладнання, для оброблення та приготування напівфабрикатів з м'яса субпродуктів, птиці, дичини; 5.1.УН.3. дотримувати ся правил безпеки праці при роботі з інструментом, обладнанням.	Підготував робоче місце відповідно до санітарних норм для роботи з м'ясом, субпродуктами, птицею, дичиною; Підібрав інструмент, обладнання, для оброблення та приготування напівфабрикатів з м'яса субпродуктів, птиці, дичини за вимогами атестації робочих місць; Дотримувався правил безпеки праці при роботі з інструментом, обладнанням	
5.2	<b>ПК 2.</b> Здатність проводити механічну кулінарну обробку баранячих туш, четвертин яловичини, напівтуш телятини, свинини та підготовку окремих	12	12	5.2.ЗН.1. види м'яса; 5.2.ЗН.2. морфологічний склад м'яса; 5.2.ЗН.3. основні характеристики м'яса домашніх тварин; 5.2.ЗН.4. харчову цінність різних видів м'яса;	5.2. УН.1. визначати види м'яса; 5.2. УН.2. перевіряти та визначати якість охолоджених і заморожених м'ясних туш, окремих частин м'яса;	Навчився визначати види м'яса, морфологічний склад, основні характеристики м'яса домашніх тварин, харчову цінність, та вимоги до якості та вивчив послідовність	



	частин м'яса			5.2.ЗН.5.вимоги до якості баранячих, яловичих, телячих, свинячих туш в охолодженому і замороженому вигляді;1 5.2.ЗН.6.технологічні схеми та послідовність обробки баранячих, телячих, яловичих, свинячих туш для приготування напівфабрикатів: брозморожування, обмивання, обсушування, розрубання на частини, обвалювання, жилкування, зачистка, охолодження, заморожування.	5.2. УН.3.виконувати механічну кулінарну обробку баранячих, телячих, яловичих, свинячих туш: розморожування, обмивання, обсушування, розрубання на частини, обвалювання, жилкування, зачищення, приготування напівфабрикатів, охолодження, заморожування.	обробки, приготування напівфабрикатів,розморозжування , обмивання,обсушування ,розрубання на частини, обвалювання, жилкування, зачистка, охолодження і заморожування
5.3	<b>ПК 3.</b> Здатність готувати напівфабрикати з м'яса різної складності	8	7	5.3.ЗН.1.правила відбору м'яса за якістю і кількістю відповідно до технологічних вимог приготування напівфабрикатів з м'яса різної складності; 5.3.ЗН.2.прийоми, які використовують при приготуванні напівфабрикатів з м'яса: відбивання, маринування, шпигування; 5.3.ЗН.3.послідовність і правила приготування великошматкових напівфабрикатів; 5.3.ЗН.4.послідовність і	5.3. УН.1.підбирати інструмент, інвентар, посуд та організувати робоче місце для приготування напівфабрикатів з м'яса; 5.3. УН.2.безпечно користуватися інструментом і обладнанням при приготуванні напівфабрикатів з м'яса; 5.3. УН.3. готувати різними способами напівфабрикати з	Організував робоче місце для механічної кулінарної обробки м'яса приготування напівфабрикатів різної складності; Підібрав обладнання, інструмент, інвентар для приготування напівфабрикатів з м'яса; Приготував різними способами напівфабрикати з м'яса: великошматкові, порційні, дрібношматкові; Дотримався норм

				<p>правила приготування панірованих натуральних напівфабрикатів;  5.3.ЗН.5.послідовність і правила приготування порційних і 98орціону вати98і98 натуральних напівфабрикатів;  5.3.ЗН.6.норми виходу напівфабрикатів з м'яса;  5.3.ЗН.7.вимоги до якості напівфабрикатів з м'яса;  5.3.ЗН.8.правила охолодження і заморожування підготовлених напівфабрикатів з м'яса, призначених для подальшого використання;  5.3.ЗН.9.умови зберігання охолоджених та заморожених напівфабрикатів з м'яса, призначених для подальшого використання.</p>	<p>м'яса:  великошматкові, порційні, дрібношматкові;  5.3. УН.4.мінімізувати кількість відходів під час приготування напівфабрикатів з м'яса;  5.3.УН.5. дотримувати ся умов зберігання напівфабрикатів в охолодженому і замороженому вигляді;  5.3. УН.6.перевіряти за органолептичними показниками якість напівфабрикатів з м'яса;  5.3. УН.7. забезпечувати температурний режим і термін зберігання напівфабрикатів з м'яса в охолодженому та замороженому вигляді.</p>	<p>відходів та виходу напівфабрикатів з м'яса;  Дотримався умов зберігання напівфабрикатів в охолодженому і замороженому вигляді;  Здійснив перевірку за органолептичними показниками якість напівфабрикатів з м'яса;  Дотримався умов,температурного режиму і термінів зберігання напівфабрикатів з м'яса в охолодженому та замороженому вигляді.</p>	
5.4	<b>ПК 4.</b> Здатність проводити механічну кулінарну обробку та підготовку субпродуктів м'яса	3	3	<p>5.4.ЗН.1.види технологічного обладнання, виробничого інвентарю та інструменту, що використовують при приготуванні напівфабрикатів із субпродуктів;</p>	<p>5.4. УН.1. підбирати інструмент, інвентар, посуд та організувати робоче місце для приготування напівфабрикатів із субпродуктів;</p>	<p>Підібрав види та правила експлуатації технологічного обладнання, виробничого інвентарю, інструменту та ваговимірвальних приладів, що</p>	

			<p>5.4.ЗН.2.правила експлуатації відповідних видів технологічного обладнання, виробничого інвентарю, інструменту та ваговимірювальних приладів;</p> <p>5.4.ЗН.3.характеристику, харчову цінність та кулінарне призначення різних видів субпродуктів;</p> <p>5.4.ЗН.4.правила відбору різних видів субпродуктів за якістю і кількістю відповідно до технологічних вимог приготування напівфабрикатів;</p> <p>5.4.ЗН.5.прийоми, які використовують при приготуванні напівфабрикатів із субпродуктів:</p> <p>5.4.ЗН.6.норми виходу напівфабрикатів із субпродуктів;</p> <p>5.4.ЗН.7.вимоги до якості напівфабрикатів із субпродуктів;</p> <p>5.4.ЗН.8.правила охолодження і заморожування підготовлених напівфабрикатів із субпродуктів, призначених для</p>	<p>5.4. УН.2.безпечно користуватися інструментом і обладнанням при приготуванні напівфабрикатів із субпродуктів;</p> <p>5.4. УН.3.проводити механічну кулінарну обробку субпродуктів;</p> <p>5.4. УН.4.готувати різними способами напівфабрикати із субпродуктів;</p> <p>5.4. УН.5.мінімізувати кількість відходів під час приготування напівфабрикатів із субпродуктів;</p> <p>5.4.УН.6. дотримувати ся умов зберігання напівфабрикатів із субпродуктів в охоложеному і замороженому вигляді;</p> <p>5.4. УН.7.перевіряти за органолептичними показниками якість напівфабрикатів із субпродуктів;</p> <p>5.4. УН.8. забезпечувати температурний режим і термін зберігання напівфабрикатів із</p>	<p>використовуються при обробці м'яса та підготовці їх до приготування;</p> <p>Безпечно користувався обладнання, інструмент, інвентар для приготування субпродуктів ;</p> <p>організував робоче місце з врахуванням санітарно гігієнічних вимог та вимог безпеки праці .</p> <p>Здійснив механічну кулінарну обробку субпродуктів із використанням обладнання, інвентарю , дотримуючись норм відходів та вимог санітарії та гігієни і безпеки праці;</p> <p>Приготував різними способами напівфабрикати із субпродуктів дотримуючись норм відходів та вимог санітарії та гігієни і безпеки праці;</p>	
--	--	--	---	---	---	--

				подальшого використання; 5.4.ЗН.9.умови і терміни зберігання охолоджених та заморожених напівфабрикатів із субпродуктів, призначених для подальшого використання.	субпродуктів в охолодженому та замороженому вигляді.		
5.5	<b>ПК 5.</b> Здатність готувати натуральну січену та котлетну маси з різних видів м'яса та напівфабрикати з них	6	2	5.5.ЗН.1.правила підбору частин яловичої, свинячої туші та телятини для приготування натуральної січеної та котлетної маси; 5.5.ЗН.2.рецептуру та послідовність виконання технологічного процесу приготування натуральної січеної та котлетної маси з м'яса та напівфабрикатів з неї; 5.5.ЗН.3.правила розрахунку необхідної кількості сировини при приготуванні січеної та котлетної маси та напівфабрикатів з неї. 5.5.ЗН.4.зміст та порядок користування Збірником рецептур і кулінарних виробів; 5.5.ЗН.5.кулінарне використання напівфабрикатів з натуральної січеної та котлетної маси; 5.5.ЗН.6.органолептичні	5.5. УН.1.готувати натуральну січену та котлетну масу з м'яса, дотримуючись рецептури та послідовності технологічного процесу; 5.5. УН.2. готувати напівфабрикати з натуральної січеної та котлетної маси із м'яса, дотримуючись рецептури та послідовності технологічного процесу; 5.5. УН.3. мінімізувати кількість відходів під час приготування натуральної січеної та котлетної маси із м'яса та напівфабрикатів з них; 5.5.УН.4контролювати вихід	Підібрав частини яловичої, свинячої туші та телятини для приготування натуральної січеної та котлетної маси;навчився готувати натуральну січену та котлетну масу з м'яса, дотримуючись рецептури та послідовності технологічного процесу; Приготував напівфабрикати з натуральної січеної та котлетної маси із м'яса, дотримуючись рецептури та послідовності технологічного процесу;мінімізував кількість відходів під час приготування натуральної січеної та котлетної маси із м'яса та напівфабрикатів з	

				показники якості натуральної січеної та котлетної маси із м'яса та напівфабрикатів з них; 5.5.ЗН.7.норми виходу напівфабрикатів з натуральної січеної та котлетної маси з м'яса; 5.5.ЗН.8.умови і терміни зберігання натуральної січеної та котлетної маси із м'яса та напівфабрикатів з них.	напівфабрикатів з натуральної січеної та котлетної маси із м'яса; 5.5. УН.5.перевіряти за органолептичними показниками якості котлетної маси з натуральної січеної та котлетної маси із м'яса та напівфабрикати з них; 5.5.УН.6.дотримуватись умов і термінів зберігання натуральної січеної та котлетної маси із м'яса та напівфабрикатів з них.	них;	
5.6	<b>ПК 6.</b> Здатність проводити механічну кулінарну обробку птиці	3	2	5.6. ЗН.1 .види птиці; 5.6. ЗН.2. морфологічний склад м'яса птиці; 5.6. ЗН. 3 .основні характеристики м'яса птиці; 5.6. ЗН. 4.харчову цінність різних видів м'яса птиці; 5.6. ЗН.5.вимоги до якості птиці в охолодженому і замороженому вигляді; 5.6. ЗН. 6 .види технологічного обладнання, виробничого інвентарю та інструменту, що використовують при механічній кулінарній	5.6. УН.1. визначати види птиці; 5.6. УН.2.перевіряти та визначати якість охолоджених і заморожених цілих та окремих частин птиці; 5.6. УН.3. виконувати механічну кулінарну обробку птиці: розморожування, промивання, обсушування, обсмалювання, видалення голів, ший і ніжок, потрошіння, доочищення, заправка	Визначив види птиці, морфологічний склад, основні характеристики м'яса ,харчову цінність та дотримуватись вимог до якості здійснив механічну кулінарну обробку птиці, організувавши робоче місце за санітарно-гігієнічними вимогами та із використанням необхідного обладнання, інвентарю із дотриманням вимог безпеки праці при	

				<p>обробці птиці;  5.6. ЗН.7 .правила експлуатації відповідних видів технологічного обладнання, використання виробничого інвентарю та інструменту, ваговимірювальних приладів;  5.6. ЗН.8 .способи обробки птиці та приготування основних напівфабрикатів: розморожування, промивання, обсушування, обсмажування, видалення голів, ший і ніжок, потрошіння, доочищення, заправка різними способами.</p>	<p>різними способами;  5.6.УН.4. застосовувати та правильно експлуатувати технологічне обладнання, виробничий інвентар та інструмент при механічній кулінарній обробці птиці;  5.6.УН.5.дотримуватися правил охорони праці при механічній кулінарній обробці птиці.</p>	<p>роботі.  Застосовував та правильно експлуатував технологічне обладнання, виробничий інвентар та інструмент при механічній кулінарній обробці птиці;  Дотримувався правил експлуатації відповідних видів технологічного обладнання, використання виробничого інвентарю та інструменту, ваговимірювальних приладів;</p>	
5.7.	<b>ПК 7.</b> Здатність готувати напівфабрикати з птиці різної складності	3	2	<p>5.7. ЗН.1. правила відбору птиці за якістю відповідно до технологічних вимог приготування напівфабрикатів з птиці різної складності;  5.7. ЗН.2 .прийоми, які використовують при приготуванні напівфабрикатів з птиці: відбивання, маринування, шпигування;  5.7. ЗН.3.послідовність і правила приготування великошматкових напівфабрикатів;</p>	<p>5.7. УН.1.підбирати інструмент, інвентар, посуд та організувати робоче місце для приготування напівфабрикатів з птиці;  5.7. УН.2. безпечно користуватися інструментом і обладнанням при приготуванні напівфабрикатів з птиці;  5.7. УН.3.готувати</p>	<p>Приготував різними способами напівфабрикати з птиці: великошматкові, порційні, дрібношматкові при цьому безпечно користувався інструментом, обладнанням із дотриманням вимог санітарії гігієни. Забезпечив умови, температурний режим і термін зберігання напівфабрикатів в</p>	

				<p>5.7. ЗН.4. послідовність і правила приготування панірованих натуральних напівфабрикатів;</p> <p>5.7. ЗН.5 .послідовність і правила приготування порційних і дрібно шматкових натуральних напівфабрикатів;</p> <p>5.7. ЗН.6 .норми виходу напівфабрикатів з птиці;</p> <p>5.7. ЗН.7.вимоги до якості напівфабрикатів з птиці;</p> <p>5.7. ЗН. 8 .правила охолодження і заморожування підготовлених напівфабрикатів з птиці, призначених для подальшого використання;</p> <p>5.7. ЗН.9. умови зберігання охолоджених та заморожених напівфабрикатів з птиці, призначених для подальшого використання.</p>	<p>різними способами напівфабрикати з птиці:</p> <p>великошматкові, порційні, дрібношматкові;</p> <p>5.7. УН.4.мінімізувати кількість відходів під час приготування напівфабрикатів з птиці;</p> <p>5.7.УН.5.дотримувати ся умов зберігання напівфабрикатів в охолодженому і замороженому вигляді;</p> <p>5.7. УН.6. перевіряти за органолептичними показниками якість напівфабрикатів з птиці;</p> <p>5.7.УН.7. забезпечувати температурний режим і термін зберігання напівфабрикатів з птиці в охолодженому та замороженому вигляді.</p>	<p>охолодженому та замороженому вигляді;</p>	
5.8.	<b>ПК 8.</b> Здатність проводити механічну кулінарну обробку та підготовку субпродуктів птиці	3	2	<p>5.8.ЗН.1. види технологічного обладнання, виробничого інвентарю та інструменту, що використовують при обробці субпродуктів і</p>	<p>5.8. УН.1.підбирати інструмент, інвентар, посуд та організувати робоче місце для приготування</p>	<p>Підбирав інструмент, інвентар, посуд та організувати робоче місце для приготування напівфабрикатів із субпродуктів;</p>	

			<p>приготуванні напівфабрикатів із них;  5.8.ЗН.2 . правила експлуатації відповідних видів технологічного обладнання, використання виробничого інвентарю та інструменту, ваговимірювальних приладів;  5.8.ЗН.3.технології обробки субпродуктів птиці;  5.8.ЗН.4.норми виходу напівфабрикатів із субпродуктів;  5.8. ЗН. 5 .вимоги до якості напівфабрикатів із субпродуктів;  5.8.ЗН.6.правила охолодження і заморожування приготовлених напівфабрикатів із субпродуктів, призначених для подальшого використання;  5.8.ЗН.7 .способи мінімізації відходів при приготуванні напівфабрикатів із субпродуктів.</p>	<p>напівфабрикатів із субпродуктів;  5.8. УН.2. безпечно користуватися інструментом і обладнанням при приготуванні напівфабрикатів із субпродуктів;  5.8. УН.3.проводити механічну кулінарну обробку субпродуктів;  5.8. УН.4.готувати різними способами напівфабрикати із субпродуктів;  5.8. УН.5.мінімізувати кількість відходів під час приготування напівфабрикатів із субпродуктів;  5.8.УН.6.дотримувати ся умов зберігання напівфабрикатів із субпродуктів в охолодженому і замороженому вигляді;  5.8. УН.7. перевіряти за органолептичними показниками якість напівфабрикатів із субпродуктів;  5.8. УН.8. забезпечувати температурний режим</p>	<p>Безпечно користування в інструментом і обладнанням при приготуванні напівфабрикатів із субпродуктів;  Здійснив механічну кулінарну обробку та підготовку субпродуктів птиці.  Дотримався норм відходів, виходу напівфабрикатів, забезпечив умови, температурний режим та терміни зберігання напівфабрикатів в охолодженому та замороженому вигляді.</p>	
--	--	--	--	--	--	--



					і термін зберігання напівфабрикатів із субпродуктів в охолодженому та замороженому вигляді.		
5.9.	<b>ПК 9.</b> Здатність готувати котлетну масу з птиці та напівфабрикати з неї	4	3	5.9. ЗН.1.види інструменту, інвентарю, посуду та правила організації робочого місця для приготування котлетної маси з м'яса птиці та напівфабрикатів з неї; 5.9. ЗН.2 .технології та рецепти виготовлення котлетної маси з птиці; 5.9. ЗН.3 . органолептичні показники якості котлетної маси з птиці та напівфабрикатів з неї; 5.9. ЗН.4.види спецій та паніровок; 5.9. ЗН.5.умови і термін зберігання котлетної маси з м'яса та напівфабрикатів з неї.	5.9. УН.1.підбирати інструмент, інвентар, посуд та організовувати робоче місце для приготування котлетної маси з м'яса птиці та напівфабрикатів з неї; 5.9. УН.2. виготовляти котлетну масу з різних видів птиці; 5.9. УН.3. визначати якість котлетної маси; 5.9. УН.4. застосовувати спеції та паніровки; 5.9. УН. забезпечувати температурний режим і терміни зберігання напівфабрикатів з птиці в охолодженому та замороженому вигляді.	Підготував робоче місце відповідно до вимог. Підібрав інструмент, інвентар,підібрав сировину для виготовлення котлетної маси з птиці ; Приготував котлетну масу з різних видів птиці; забезпечив температурний режим і терміни зберігання напівфабрикатів з птиці в охолодженому та замороженому вигляді.	
	<b>КК 2.</b> Математична компетентність			➤способи проведення математичних обчислень при отриманні, обробленні та приготуванні м'ясної продукції та виробів.	➤проводити математичні обчислення при отриманні, обробленні та приготуванні м'ясної продукції та		

				<p>Ø способи енергоефективного використання матеріалів та ресурсів у процесі механічної кулінарної обробки та приготування м'яса;</p> <p>➤правила утилізації відходів після обробки різних видів м'ясної продукції та виготовлення котлетної маси з неї.</p> <p>➤ способи пошуку, збереження, обробки та передачі інформації у професійній діяльності.</p>	<p>виробів.</p> <p>Ø застосовувати способи енергоефективного використання матеріалів та ресурсів у процесі механічної кулінарної обробки та приготування м'яса;</p> <p>➤ дотримуватись правил сортування сміття та утилізації відходів після обробки різних видів м'ясної продукції та виготовлення котлетної маси з неї.</p> <p>➤здійснювати пошук інформації, її обробку, передачу та збереження у професійній діяльності.</p>	
РН6	<b>РН 6. Готувати бульйони, супи та соуси</b>					Столи виробничі, мийки, універсальна кухонна машина, кухонний мульти процесор, плита електрична, котел електричний, сковорідка електрична, кип'ятильник електричний
	<b>КК 1.</b> Комунікативна компетентність			<p>➤професійну лексику та термінологію щодо приготування бульйонів, супів та соусів, у тому числі іноземною мовою.</p>	<p>➤застосовувати професійну лексику та термінологію щодо приготування бульйонів, супів та соусів, у тому числі іноземною мовою.</p>	
6.1	<b>ПК 1.</b> Здатність підготуватись до робочого процесу	3	7	6.1. ЗН.1.види кухонного посуду та технологічного обладнання, виробничого	6.1. УН.1. підбирати інструмент, інвентар, посуд та	Організував робоче місце для приготування бульйонів, супів та

	приготування бульйонів, супів та соусів, організувати робоче місце для приготування бульйонів, супів та соусів			інвентарю та інструменту, що використовують при приготуванні бульйонів, супів та соусів; 6.1. ЗН. 2 . правила експлуатації технологічного обладнання; 6.1. ЗН.3. вимоги охорони праці при експлуатації машин, механізмів, обладнання та устаткування, що використовують під час приготування бульйонів, супів та соусів; 6.1. ЗН.4 . правила санітарної обробки кухонного посуду, інструментів, інвентарю, їх маркування та використання у процесі приготування бульйонів, супів та соусів.	організувати робоче місце для приготування бульйонів, супів та соусів; 6.1. УН.2.безпечно користуватися інструментом і обладнанням під час приготування бульйонів, супів та соусів; 6.1. УН.3. проводити санітарну обробку столового та кухонного посуду, інструментів, інвентарю; 6.1. УН.4. дотримуватись вимог охорони праці, пожежної та електробезпеки під час експлуатації машин, механізмів, обладнання та устаткування.	соусів Підібрав інструмент, інвентар, посуд та організувати робоче місце для приготування бульйонів, супів та соусів; Безпечно користувався інструментом і обладнанням під час приготування бульйонів, супів та соусів; Дотримувався вимог охорони праці, пожежної та електробезпеки під час експлуатації машин, механізмів, обладнання та устаткування.	
6.2.	<b>ПК 2.</b> Здатність приготування бульйонів, супів: заправних, пюреподібних, холодних та різних, їх відпуск	27	35	6.2. ЗН.1 .правила відбору інгредієнтів за якістю та кількістю відповідно до технологічних вимог приготування бульйонів, супів та соусів; 6.2. ЗН.2. рецептуру та послідовність виконання технологічних операцій	6.2.УН.1.дотримуватись рецептури та послідовності виконання технологічних операцій приготування бульйонів, супів та соусів;	Дотримуючись технології приготування приготував бульйони, суп та соус;мінімізував кількість відходів при приготуванні бульйонів, супів та соусів; перевірів, за	

			<p>приготування бульйонів, відварів, пасеровок, супів та соусів;</p> <p>6.2. ЗН.3 .органолептичні показники якості приготовлених бульйонів, супів та соусів;</p> <p>6.2. ЗН. 4. Методи виправлення недоліків, які можуть виникнути при приготуванні бульйонів, супів та соусів;</p> <p>6.2. ЗН. 5 . способи мінімізації кількості відходів при приготуванні бульйонів, супів;</p> <p>6.2. ЗН.6 . правила підбору столового посуду для подавання супів;</p> <p>6.2. ЗН. 7.правила порціонування, відпуску, температури подачі бульйонів, супів та соусів;</p> <p>6.2. ЗН.8.умови і терміни зберігання бульйонів, супів та соусів.</p>	<p>6.2. УН.2. мінімізувати кількість відходів при приготуванні бульйонів, супів та соусів;</p> <p>6.2. УН.3. перевіряти, за органолептичними показниками якості приготовлених бульйонів, супів та соусів;</p> <p>6.2.УН.4.дотримувати ся умов і термінів зберігання бульйонів, відварів, пасеровок, супів та соусів;</p> <p>6.2. УН.5.підбирати столовий посуд для подавання супів: заправних, пюреподібних, холодних та різних;</p> <p>6.2.УН.6. використовувати ваговимірвальні прилади;</p> <p>6.2. УН.7. порціонувати супи;</p> <p>6.2.УН.8.дотримувати сь рецептури та послідовності виконання технологічних операцій приготування супів:</p>	<p>органолептичними показниками якості приготовлених бульйонів, супів та соусів;</p> <p>Підібрав столовий посуд для подавання супів;</p>	
--	--	--	--	--	--	--

				заправних, пюреподібних, холодних та різних; 6.2.УН.9.дотримуватись правил відпуску та температури подачі супів: заправних, пюреподібних, холодних та різних; 6.2. УН.1.перевіряти вихід приготовлених супів: заправних, пюреподібних, холодних та різних; 6.2.УН.11.дотримуватись умов і термінів зберігання супів: заправних, пюреподібних, холодних та різних.		
	<b>КК 2. Математична компетентність</b>		➤правила проведення обрахунків сировини при приготуванні бульйонів, супів та соусів.	➤проводити обрахунки сировини при приготуванні бульйонів, супів та соусів.		
	<b>КК 6. Екологічна та енергоефективна компетентність</b>		➤способи енергоефективного використання матеріалів та ресурсів у процесі приготування бульйонів, супів та соусів; ➤правила утилізації відходів після приготування бульйонів, супів та соусів.	➤застосовувати способи енергоефективного використання матеріалів та ресурсів у процесі приготування бульйонів, супів та соусів; ➤дотримуватись		

					правил сортування сміття та утилізації відходів після приготування бульйонів, супів та соусів.		
PH2.	<b>PH 2. Готувати страви та гарніри з овочів, грибів</b>						Столи виробничі, мийки, універсальна кухонна машина, сковорідка електрична, фритюрниця електрична, кип'ятильник електричний безперервної дії
	<b>КК 1.</b> Комунікативна компетентність			➤ професійну лексику та термінологію, у тому числі іноземною мовою, стосовно приготування страв та гарнірів з овочів, грибів.	➤застосовувати професійну лексику та термінологію, у тому числі іноземною мовою, стосовно приготування страв та гарнірів з овочів, грибів.		
2.1.	<b>ПК 1.</b> Здатність підготуватись до робочого процесу, організувати робоче місце	6		2.1.ЗН.1.види кухонного посуду та технологічного обладнання, виробничого інвентарю та інструменту, що використовують при приготуванні страв і гарнірів з овочів та грибів; 2.1.ЗН.2.правила підбору столового посуду для подавання страв і гарнірів з овочів та грибів; 2.1.ЗН.3.правила санітарної обробки столового та кухонного посуду, інструментів, інвентарю, їх маркування та використання для приготування страв та гарнірів з овочів, грибів;	2.1. УН.1. підбирати інструмент, інвентар, посуд та організувати робоче місце для приготування та відпуску страв і гарнірів з овочів та грибів; 2.1. УН.2. підбирати столовий посуд для подавання страв і гарнірів з овочів та грибів; 2.1. УН.3.проводити санітарну обробку столового та кухонного посуду, інструментів,	Підібрав види технологічного обладнання, виробничого інвентарю та інструменту, що використовують при приготуванні страв і гарнірів з овочів та грибів; Організував робоче місце і підготував робочий процес при приготуванні страв і гарнірів з овочів та грибів. Провів відповідно до правил санітарної обробки столового та кухонного посуду,	

				<p>2.1.ЗН.4.правила експлуатації відповідних видів технологічного обладнання, виробничого інвентарю, інструменту та ваговимірювальних приладів для приготування страв та гарнірів з овочів, грибів;</p> <p>2.1.ЗН.5.правила охорони праці при приготуванні страв та гарнірів з овочів, грибів.</p>	<p>інвентарю;</p> <p>2.1. УН.4. безпечно користуватися інструментом і обладнанням під час приготування страв і гарнірів з овочів та грибів.</p>	<p>інструментів, інвентарю, їх маркування та використання для приготування страв та гарнірів з овочів, грибів;</p> <p>Дотримувався правил експлуатації відповідних видів технологічного обладнання, виробничого інвентарю, інструменту та ваговимірювальних приладів для приготування страв та гарнірів з овочів, грибів;</p> <p>Дотримувався правил охорони праці при приготуванні страв та гарнірів з овочів, грибів.</p>	
2.2.	<b>ПК 2.</b> Здатність готувати страви та гарніри з овочів і грибів	12	21	<p>2.2.ЗН.1.способи та послідовність виконання теплової обробки овочів та грибів;</p> <p>2.2.ЗН.2.рецептуру та послідовність виконання технологічних операцій приготування страв і гарнірів з овочів та грибів;</p> <p>2.2.ЗН.3.правила порціонування, відпуску страв і гарнірів з овочів та</p>	<p>2.2.УН.1.дотримувати сь рецептури та послідовності виконання технологічних операцій приготування страв і гарнірів з овочів та грибів;</p> <p>2.2. УН.2. порціонувати і оформляти страви і гарніри з</p>	<p>Визначив необхідну сировину для приготування страв , гарнірів з овочів і грибів за групами товарів та визначив якість сировини за органолептичними показниками. Провів технологічні операції виготовлення страв , гарнірів з овочів і</p>	

			<p>грибів;  2.2.ЗН.4.рівень готовності страв;  2.2.ЗН.5.способи оформлення та температуру подачі страв і гарнірів з овочів та грибів;  2.2.ЗН.6.органолептичні показники якості страв і гарнірів з овочів та грибів;  2.2.ЗН.7. умови і терміни зберігання страв і гарнірів з овочів та грибів.</p>	<p>овочів та грибів;  2.2. УН.3.перевіряти за органолептичними показниками якість страв і гарнірів з овочів та грибів;  2.2. УН.4.мінімізувати кількість відходів при приготуванні страв і гарнірів з овочів та грибів;  2.2.УН.5.дотримуватись правил відпуску, температури подачі, норм виходу приготовлених страв і гарнірів з овочів та грибів;  2.2. УН.6.дотримуватись умов і термінів зберігання страв і гарнірів з овочів та грибів.</p>	<p>грибів, застосовуючи знання вимог санітарії гігієни.  Використовував в роботі обладнання, інвентар, спеціальні інструменти, дотримуючись при цьому вимог безпеки праці. Перевірив за органолептичними показниками якість приготованих страв. Здійснив операції порціонування та подачі страв , підібрав для цього столовий посуд. Організував видачу страв та здійснив операції правильного зберігання згідно умов, термінів.</p>	
	<b>КК 2.</b> Математична компетентність		<p>➤ правила проведення обрахунків при приготуванні страв та гарнірів з овочів, грибів.</p>	<p>➤проводити обрахунки при приготуванні страв та гарнірів з овочів, грибів.</p>		
	<b>КК 6.</b> Екологічна та енергоефективна компетентність		<p>➤способи енергоефективного використання матеріалів та ресурсів у процесі приготування страв та гарнірів з овочів, грибів;  ➤ правила утилізації</p>	<p>➤ застосовувати способи енергоефективного використання матеріалів та ресурсів у процесі приготування страв та</p>		



				відходів після приготування страв та гарнірів з овочів, грибів.	гарнірів з овочів, грибів; ➤дотримуватись правил сортування сміття та утилізації відходів після приготування страв та гарнірів з овочів, грибів.		
РНЗ.	<b>РН 3. Готувати страви з яєць, молока та молочних продуктів</b>						Столи виробничі, мийки, універсальна кухонна машина, сковорідка електрична, фритюрниця електрична, кип'ятильник електричний безперервної дії, плити електричні, плити індукційні
	<b>КК 1.</b> Комунікативна компетентність			➤професійну лексику та термінологію, у тому числі іноземною мовою, щодо приготування страв з яєць, молока та молочних продуктів.	➤ застосовувати професійну лексику та термінологію, у тому числі іноземною мовою, щодо приготування страв з яєць, молока та молочних продуктів.		
3.1.	<b>ПК 1.</b> Здатність підготуватись до приготування яєць та сиру, організувати робоче місце.	6	2	3.1.ЗН.1.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;	3.1. УН.1. підбирати інструмент, інвентар, посуд та організувати робоче місце для приготування страв з яєць, молока та молочних продуктів; 3.1. УН.2. підбирати столовий посуд для подавання страв з яєць, молока та молочних продуктів; 3.1. УН.3. отримувати	Підібрав інструмент, інвентар, посуд та організувати робоче місце для приготування страв з яєць, молока та молочних продуктів; Підібрав столовий посуд для подавання страв з яєць, молока та молочних продуктів; Дотримувався. вимог охорони праці при експлуатації обладнання та	

				<p>3.1.ЗН.2.види кухонного посуду для приготування яєць, молока та молочних продуктів, правила підбору столового посуду для подавання страв з різних видів яєць та сиру;</p> <p>3.1.ЗН.3.вимоги охорони праці при експлуатації обладнання та устаткування, що використовують під час приготування страв з яєць, молока та молочних продуктів;</p> <p>3.1.ЗН.4.правила санітарної обробки кухонного посуду, інструментів, інвентарю, їх маркування та використання у процесі приготування страв з яєць, молока та молочних продуктів.</p>	<p>яйця та сири зі складу або від постачальника;</p> <p>3.1. УН.4.безпечно користуватися інструментом і обладнанням під час приготування страв з яєць, молока та молочних продуктів.</p>	<p>устаткування, що використовують під час приготування страв з яєць, молока та молочних продуктів;</p> <p>Дотримувався правила санітарної обробки кухонного посуду, інструментів, інвентарю, їх маркування та використання у процесі приготування страв з яєць, молока та молочних продуктів.</p>	
3.2.	<b>ПК 2.</b> Здатність готувати страви з яєць, молока та молочних продуктів	6	19	<p>3.2.ЗН.1.санітарні норми при готуванні страв з яєць, молока та молочних продуктів;</p> <p>3.2.ЗН.2.вимоги до якості, ознаки та органолептичні методи визначення доброякісності яєць, молока та молочних продуктів;</p> <p>3.2.ЗН.3.особливості та послідовність обробки</p>	<p>3.2.УН.1.дотримуватись рецептури та послідовності виконання технологічних операцій приготування страв з яєць, молока та молочних продуктів;</p> <p>3.2. УН.2.готувати яйця, яєчні продукти, молоко та молочні</p>	<p>Дотримався санітарних норм при приготуванні страв з яєць, молока та молочних продуктів</p> <p>Підготував яйця, яєчні продукти, молоко та молочні продукти до теплової обробки;</p> <p>приготував та оформив страви з яєць, молока та молочних продуктів, дотримуючись</p>	

			<p>яєць, молока та молочних продуктів;  3.2.ЗН.4.правила підготовки яєць, молока та молочних продуктів до теплової обробки;  3.2.ЗН.5.рецептуру та послідовність виконання технологічних операцій приготування страв з яєць, молока та молочних продуктів;  3.2.ЗН.6.правила порціонування, відпуску, температуру подачі страв з яєць, молока та молочних продуктів;  3.2.ЗН.7.органолептичні показники якості страв з яєць, молока та молочних продуктів;  3.2.ЗН.8.умови і терміни зберігання страв з яєць, молока та молочних продуктів.</p>	<p>продукти до теплової обробки;  3.2. УН.3. готувати та оформлювати страви з яєць, молока та молочних продуктів, дотримуючись сучасних технологій приготування та оформлення страв;  3.2. УН.4.мінімізувати кількість відходів при приготуванні страв з яєць, молока та молочних продуктів;  3.2. УН.5.порціонувати та відпускати страви з яєць, молока та молочних продуктів;  3.2.УН.6.дотримуватись правил відпуску та контролювати вихід приготовлених страв з яєць, молока та молочних продуктів;  3.2.УН.7.дотримуватись умов і термінів зберігання страв з яєць, молока та молочних продуктів.</p>	<p>сучасних технологій приготування та оформлення страв;</p>	
	КК 2. Математична компетентність		<p>➤правила проведення обрахунків при приготуванні страв з яєць, молока та молочних продуктів.</p>	<p>➤ застосовувати правила проведення обрахунків при приготуванні страв із яєць, молока та</p>	<p>Здійснив необхідні розрахунки при приготуванні страв за кількістю порцій.</p>	

	КК 6. Екологічна та енергоефективна компетентність			<ul style="list-style-type: none"> <li>➤способи енергоефективного використання матеріалів та ресурсів у процесі приготування страв яєць, молока та молочних продуктів;</li> <li>➤правила утилізації відходів після приготування страв з яєць, молока та молочних продуктів.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤застосовувати способи енергоефективного використання матеріалів та ресурсів у процесі приготування страв з яєць, молока та молочних продуктів;</li> <li>➤ дотримуватись правил сортування сміття та утилізації відходів після приготування страв з яєць, молока та молочних продуктів.</li> </ul>	Застосував знання з енергоефективного використання матеріалів та ресурсів в процесі приготування страв. Дотримувався правил сортування сміття та утилізації відходів.	
РН7.	<b>РН 7. Готувати страви і гарніри з круп, бобових, макаронних виробів.</b>						Столи виробничі, мийки, універсальна кухонна машина, сковорідка
	КК 1. Комунікативна компетентність			<ul style="list-style-type: none"> <li>➤професійну лексику та термінологію щодо приготування страв і гарнірів з круп, бобових, макаронних виробів, у тому числі іноземною мовою.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤застосовувати професійну лексику та термінологію щодо приготування страв і гарнірів з круп, бобових, макаронних виробів, у тому числі іноземною мовою.</li> </ul>	Застосував професійну лексику та термінологію, у тому числі іноземною мовою.	електрична, фритюрниця електрична, кип'ятильник електричний безперервної дії, плити електричні, плити індукційні
7.1.	<b>ПК 1.</b> Здатність підготуватись до приготування страв і гарнірів з круп, бобових, макаронних виробів,	6		7.1. ЗН 1види технологічного обладнання, інвентарю та інструменту, що використовують при приготуванні страв з круп,	7.1. УН.1. підбирати інструмент, інвентар, посуд та організувати робоче місце для приготування страв і	Підібрав види технологічного обладнання, інвентарю та інструменту, що використовують при приготуванні страв з	

	<p>організувати робоче місце</p>		<p>макаронних виробів, бобових та консервів і концентратів;  7.1. ЗН 2 правила експлуатації технологічного обладнання, інвентарю, інструменту та ваговимірювальних приладів;  7.1. ЗН 3 види кухонного посуду для приготування страв і гарнірів з круп, бобових, макаронних виробів.  7.1. ЗН 4 правила підбору столового посуду для подавання страв з круп, макаронних виробів, бобових та консервів і концентратів;  7.1. ЗН 5 вимоги охорони праці при експлуатації обладнання та устаткування, що використовують під час приготування страв і гарнірів з круп, бобових, макаронних виробів;  7.1. ЗН 6 правила санітарної обробки кухонного посуду, інструментів, інвентарю, їх маркування та використання у процесі приготування страв і</p>	<p>гарнірів з круп, бобових, макаронних виробів;  7.1. УН.2.безпечно користуватися інструментом і обладнанням під час приготування страв і гарнірів з круп, бобових, макаронних виробів;  7.1. УН.3. проводити санітарну обробку столового та кухонного посуду, інструментів, інвентарю.</p>	<p>круп, макаронних виробів, бобових та консервів і концентратів;  Безпечно користувався інструментом і обладнанням під час приготування страв і гарнірів з круп, бобових, макаронних виробів;  Підбирав інструмент, інвентар, посуд та організувати робоче місце для приготування страв і гарнірів з круп, бобових, макаронних виробів;  Підібрав види кухонного посуду для приготування страв і гарнірів з круп, бобових, макаронних виробів.  Безпечно користувався інструментом і обладнанням під час приготування страв і гарнірів з круп, бобових, макаронних виробів;  Провів санітарну обробку столового та кухонного посуду, інструментів, інвентарю.</p>	
--	----------------------------------	--	---	--	--	--

				гарнірів з круп, бобових, макаронних виробів.			
7.2.	<b>ПК 2.</b> Здатність готувати страви і гарніри з круп, бобових, макаронних виробів (паст)	18	28	7.2. ЗН. 1.види, властивості, кулінарне призначення та особливості підготовки круп, макаронних виробів, бобових та консервів і концентратів для приготування страв; 7.2. ЗН.2 . правила відбору інгредієнтів за якістю та кількістю відповідно до технологічних вимог приготування страв з круп, макаронних виробів, бобових та консервів і концентратів; 7.2. ЗН.3 .загальні правила варіння каш, макаронних виробів, бобових, консервів і концентратів; 7.2. ЗН.4 .рецептуру та послідовність виконання технологічних операцій приготування страв з круп, макаронних виробів, бобових та консервів і концентратів; 7.2. ЗН.5 .способи мінімізації відходів при приготуванні страв з круп, макаронних виробів, бобових та консервів і концентратів; 7.2. ЗН.6 .правила	7.2. УН.1.готувати крупи, макаронні вироби, бобові та консерви і концентрати до теплової обробки; 7.2. УН.2.варити бобові, каші різної консистенції, макаронні вироби зливним і незливним способом; 7.2. УН.3.готувати страви з каш, бобових та макаронних виробів; 7.2. УН.4.дотримуватись рецептури та послідовності виконання технологічних операцій приготування страв з круп, макаронних виробів, бобових та консервів і концентратів; 7.2. УН.5. мінімізувати кількість відходів при приготуванні страв з круп, макаронних виробів, бобових та	Визначив необхідну сировину для приготування страв з круп, бобових , макаронних виробів (пасти) за групами товарів та визначив якість сировини за органолептичними показниками. Отримав сировину із складу або від постачальника, відповідно до її кулінарного використання, за супровідними документами. Розмістив сировину у відповідності до правил та умов зберігання. Використав рецептури, таблиці співвідношення круп та рідини для каш різної консистенції та здійснив необхідні розрахунки для відповідної кількості порцій. Здійснив підготовку продуктів, згідно технологічних правил. Провів технологічні операції виготовлення страв з круп, бобових	

			<p>порціонування, відпуску; 7.2. ЗН.7.температуру подачі страв з круп, макаронних виробів, бобових, консервів і концентратів; 7.2. ЗН.8.органолептичні показники якості страв з круп, макаронних виробів, бобових та консервів і концентратів; 7.2. ЗН.9.умови і терміни зберігання страв з круп, макаронних виробів, бобових та консервів і концентратів.</p>	<p>консервів і концентратів; 7.2.УН.6.порціонувати та відпускати страви з круп, макаронних виробів, бобових та консервів і концентратів; 7.2. УН.7.перевіряти за органолептичними показниками якість страв з круп, макаронних виробів, бобових та консервів і концентратів; 7.2.УН.8.дотримувати ся умов і термінів зберігання страв з круп, макаронних виробів, бобових та консервів і концентратів.</p>	<p>та макаронних виробів, застосовуючи знання вимог санітарії гігієни. Використовував в роботі обладнання, інвентар, спеціальні інструменти, дотримуючись при цьому вимог безпеки праці. Перевірив за органолептичними показниками якість приготованих страв. Здійснив операції порціонування та подачі страв , підібрав для цього столовий посуд. Організував видачу страв та здійснив операції правильного зберігання згідно умов, термінів.</p>	
	<b>КК 2.</b> Математична компетентність		<p>➤правила проведення обрахунків сировини при приготуванні страв і гарнірів з круп, бобових, макаронних виробів (паст).</p>	<p>➤ проводити обрахунки сировини при приготуванні страв і гарнірів з круп, бобових, макаронних виробів (паст).</p>	<p>Здійснив необхідні розрахунки при приготуванні страв за кількістю порцій.</p>	
	<b>КК 6.</b> Екологічна та енергоефективна компетентність		<p>➤способи енергоефективного використання матеріалів та ресурсів у процесі приготування страв і гарнірів з круп, бобових, макаронних виробів (паст);</p>	<p>➤застосовувати способи енергоефективного використання матеріалів та ресурсів у процесі приготування страв і гарнірів з круп,</p>	<p>Застосував знання з енергоефективного використання матеріалів та ресурсів в процесі приготування страв.</p>	

				<p>➤правила утилізації відходів після приготування страв і гарнірів з круп, бобових, макаронних виробів (паст).</p>	<p>бобових, макаронних виробів (паст);  ➤дотримуватись правил сортування сміття та утилізації відходів після приготування страв і гарнірів з круп, бобових, макаронних виробів (паст).</p>		
РН8.	<b>РН 8. Готувати страви з риби та нерибних продуктів моря</b>						Столи виробничі, мийки, універсальна кухонна машина, сковорідка електрична, фритюрниця електрична, кип'ятильник електричний безперервної дії, плити електричні, плити індукційні
	<b>КК 1.</b> Комунікативна компетентність			<p>➤професійну лексику та термінологію щодо приготування страв з риби та нерибних продуктів моря, у тому числі іноземною мовою.</p>	<p>➤застосовувати професійну лексику та термінологію щодо приготування страв з риби та нерибних продуктів моря, у тому числі іноземною мовою.</p>		
8.1.	<b>ПК 1.</b> Здатність підготуватись до приготування страв з риби та нерибних продуктів моря, організувати робоче місце	6	7	<p>8.1. ЗН. 1. види технологічного обладнання, інвентарю та інструменту, що використовують при приготуванні страв з риби та нерибних продуктів моря;  8.1. ЗН.2. правила експлуатації технологічного обладнання, інвентарю, інструменту та ваговимірювальних</p>	<p>8.1. УН.1.підбирати інструмент, інвентар, посуд та організувати робоче місце для приготування страв з риби та нерибних продуктів моря;  8.1. УН.2. безпечно користуватися інструментом і обладнанням під час приготування страв з риби та нерибних</p>	<p>Підібрав види технологічного обладнання, інвентарю та інструменту, що використовують при приготуванні страв з риби та нерибних продуктів моря;  Безпечно користувався інструментом і обладнанням під час приготування страв з риби та нерибних продуктів моря;</p>	



				<p>приладів;        8.1. ЗН.3. види кухонного посуду для приготування страв з риби та нерибних продуктів моря;        8.1. ЗН.4.правила підбору столового посуду для подавання страв з риби та нерибних продуктів моря;        8.1. ЗН.5.вимоги охорони праці при експлуатації обладнання та устаткування, що використовують під час приготування страв з риби та нерибних продуктів моря;        8.1. ЗН.6 .правила санітарної обробки кухонного посуду, інструментів, інвентарю, їх маркування та використання у процесі приготування страв з риби та нерибних продуктів моря.</p>	<p>продуктів моря;        8.1. УН.3. проводити санітарну обробку столового та кухонного посуду, інструментів, інвентарю.</p>	<p>Підібрав види кухонного посуду для приготування страв з риби та нерибних продуктів моря;        Підібрав столовий посуд для подавання страв з риби та нерибних продуктів моря        Безпечно користувався інструментом і обладнанням під час приготування страв з риби та нерибних продуктів моря;        Провів санітарну обробку столового та кухонного посуду, інструментів, інвентарю.</p>	
8.2.	<b>ПК 2.</b> Здатність готувати страви з риби та нерибних продуктів моря (морепродуктів)	36	77	<p>8.2. ЗН.1 .правила відбору інгредієнтів за якістю та кількістю відповідно до технологічних вимог приготування страв із риби та нерибних продуктів моря;        8.2. ЗН.2 . рецептуру та послідовність виконання технологічних операцій</p>	<p>8.2. УН.1.розрахувати кількість інгредієнтів відповідно до кількості порцій;        8.2. УН.2.визначити необхідні спеції для отримання смакових властивостей;        8.2.УН.3.дотримуватись рецептури та</p>	<p>Визначив необхідну сировину для приготування страв з риби та морепродуктів за групами товарів та визначив якість сировини за органолептичними показниками. Отримав сировину із складу або</p>	

			<p>приготування страв із риби та нерибних продуктів моря;  8.2. ЗН.3.технології приготування страв із риби та нерибних продуктів моря;  8.2. ЗН. 4 . процеси, які відбуваються в рибі та морепродуктах під час теплової обробки;  8.2. ЗН.5 .правила підбору соусів та гарнірів для страв із риби та морепродуктів;  8.2. ЗН. 6 .органолептичні показники якості приготовлених страв із риби та нерибних продуктів моря;  8.2. ЗН. 7. способи мінімізації відходів при приготуванні страв із риби та нерибних продуктів моря;  8.2. ЗН.8. умови та терміни зберігання страв із риби та нерибних продуктів моря;  8.2. .ЗН 9 .види столового посуду для відпуску страв із риби та нерибних продуктів моря;  8.2. ЗН 10.правила оформлення, порціонування, подачі страв із риби та нерибних</p>	<p>послідовності виконання технологічних операцій приготування страв із риби та нерибних продуктів моря;  8.2. УН.4.перевіряти, за органолептичними показниками якість страв із риби та нерибних продуктів моря;  8.2. УН.5.підбирати столовий посуд для подавання страв із риби та нерибних продуктів моря;  8.2.УН.6.порціонувати страви із риби та нерибних продуктів моря;  8.2.УН.7.дотримуватись правил відпуску та температури подачі страв із риби та нерибних продуктів моря;  8.2. УН.8.перевіряти вихід готових страв із риби та нерибних продуктів моря;  8.2. УН.9.дотримуватись умов і термінів зберігання страв із</p>	<p>від постачальника, відповідно до її кулінарного використання, за супровідними документами.  Розмістив сировину у відповідності до правил та умов зберігання.  Здійснив технологічні операції виготовлення готових напівфабрикатів для приготування страв з риби та мерепродуктів.  Провів технологічні операції виготовлення страв з риби та морепродуктів.  Використав рецептури, таблиці виходу напівфабрикатів та втрат при тепловій обробці продуктів та здійснив необхідні розрахунки для відповідної кількості порцій.  Підбирав столовий посуд для подавання страв із риби та нерибних продуктів моря;</p>	
--	--	--	---	---	--	--

				продуктів моря.	риби та нерибних продуктів моря.		
	<b>КК 2.</b> Математична компетентність			<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ правила проведення обрахунків при приготуванні страв із риби та нерибних продуктів моря.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ застосовувати правила проведення обрахунків при приготуванні страв із риби та нерибних продуктів моря.</li> </ul>	Здійснив необхідні розрахунки при приготуванні страв за кількістю порцій.	
	<b>КК 6.</b> Екологічна та енергоефективна компетентність			<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ способи енергоефективного використання матеріалів та ресурсів у процесі приготування страв із риби та нерибних продуктів моря;</li> <li>➤ правила утилізації відходів після приготування страв із риби та нерибних продуктів моря.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ застосовувати способи енергоефективного використання матеріалів та ресурсів у процесі приготування страв із риби та нерибних продуктів моря;</li> <li>➤ дотримуватись правил сортування сміття та утилізації відходів після приготування страв із риби та нерибних продуктів моря.</li> </ul>	Безпечно користувався інструментом і обладнанням під час приготування страв з риби та нерибних продуктів моря; Провів санітарну обробку столового та кухонного посуду, інструментів, інвентарю.	
РН9.	<b>РН 9.</b> Готувати страви з різних видів м'ясної продукції						Столи виробничі, мийки, універсальна кухонна машина, сковорідка електрична, фритюрниця електрична, кип'ятильник електричний безперервної дії, плити
	<b>КК 1.</b> Комунікативна компетентність			<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ професійну лексику та термінологію, у тому числі іноземною мовою, щодо приготування страв з різних видів м'ясної продукції.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ застосовувати професійну лексику та термінологію, у тому числі іноземною мовою щодо приготування страв з різних видів м'ясної продукції.</li> </ul>		

9.1.	<b>ПК 1.</b> Здатність підготуватись до приготування страв з різних видів м'ясної продукції, організувати робоче місце.	6	7	<p>9.1. ЗН.1. види технологічного обладнання, інвентарю та інструменту, що використовують при приготуванні страв з різних видів м'ясної продукції;</p> <p>9.1. ЗН.2.правила експлуатації технологічного обладнання, інвентарю, інструменту та ваговимірювальних приладів;</p> <p>9.1. ЗН.3. види кухонного посуду для приготування страв і гарнірів з різних видів м'ясної продукції;</p> <p>9.1. ЗН.4 .правила підбору столового посуду для подавання страв з різних видів м'ясної продукції;</p> <p>9.1. ЗН.5 .вимоги охорони праці при експлуатації обладнання та устаткування, що використовують під час приготування страв з різних видів м'ясної продукції;</p> <p>9.1. ЗН.6 .правила санітарної обробки кухонного посуду, інструментів, інвентарю, їх маркування та</p>	<p>9.1. УН.1.підбирати інструмент, інвентар, посуд та організувати робоче місце для приготування страв з різних видів м'ясної продукції;</p> <p>9.1. УН.2. безпечно користуватися інструментом і обладнанням під час приготування страв з різних видів м'ясної продукції;</p> <p>9.1. УН.3. проводити санітарну обробку столового та кухонного посуду, інструментів, інвентарю.</p>	<p>Підібрав види технологічного обладнання, інвентарю та інструменту, що використовують при приготуванні страв з різних видів м'ясної продукції;</p> <p>Безпечно користувався інструментом і обладнанням під час приготування страв з різних видів м'ясної продукції;</p> <p>Підібрав види кухонного посуду для приготування страв і гарнірів з різних видів м'ясної продукції;</p> <p>Підібрав столовий посуду для подавання страв з різних видів м'ясної продукції;</p> <p>Дотримувався вимог охорони праці при експлуатації обладнання та устаткування, що використовують під час приготування страв з різних видів м'ясної продукції;</p> <p>Провів санітарну обробку столового та кухонного посуду, інструментів,</p>	електричні, плити індукційні
------	---	---	---	--	---	--	------------------------------

				використання у процесі приготування страв з різних видів м'ясної продукції.		інвентарю.	
9.2.	<b>ПК 2.</b> Здатність готувати страви з м'яса, м'ясної котлетної та січеної маси, субпродуктів	60	70	9.2. ЗН.1 .правила відбору інгредієнтів за якістю та кількістю відповідно до технологічних вимог приготування страв із м'яса, котлетної та січеної маси й субпродуктів; 9.2. ЗН.2.рецептуру та послідовність виконання технологічних операцій приготування страв із м'яса, котлетної та січеної маси й субпродуктів; 9.2. ЗН.3. технології приготування страв із м'яса, котлетної та січеної маси й субпродуктів; 9.2. ЗН. 4.процеси, які відбуваються в м'ясі, котлетній та січеній масі й субпродуктах під час теплової обробки; 9.2. ЗН.5. правила підбору соусів та гарнірів для страв із м'яса, котлетної та січеної маси й субпродуктів; 9.2. ЗН. 6. органолептичні показники якості приготовлених страв із м'яса, котлетної та січеної маси й субпродуктів;	9.2. УН.1. розрахувати кількість інгредієнтів відповідно до кількості порцій; 9.2. УН.2. визначити необхідні спеції для отримання смакових властивостей; 9.2.УН.3. дотримуватись рецептури та послідовності виконання технологічних операцій приготування страв із м'яса, м'ясної котлетної та січеної маси, субпродуктів; 9.2. УН.4. підбирати до страв соуси, гарніри; 9.2. УН.5.перевіряти, за органолептичними показниками якості страв із м'яса, м'ясної котлетної та січеної маси, субпродуктів; 9.2. УН.6.підбирати столовий посуд для подавання страв із м'яса, м'ясної котлетної та січеної	Визначив необхідну сировину для приготування страв з м'яса, м'ясної котлетної та січеної маси, субпродуктів за групами товарів та визначив якість сировини за органолептичними показниками. Отримав сировину із складу або від постачальника, відповідно до її кулінарного використання, за супровідними документами. Розмістив сировину у відповідності до правил та умов зберігання; приготував страви у відповідності технологічних операцій; підібрав соуси та гарніри; перевірів якість страв за органолептичними показниками. Підібрав столовий посуд для подавання страв з птиці	

			<p>9.2. ЗН.7.способи мінімізації відходів при приготуванні страв із м'яса, котлетної та січеної маси й субпродуктів;</p> <p>9.2. ЗН.8. умови та терміни зберігання страв із м'яса, котлетної та січеної маси й субпродуктів;</p> <p>9.2. ЗН. 9.види столового посуду для відпуску страв із м'яса, котлетної та січеної маси й субпродуктів;</p> <p>9.2. ЗН.10. норми виходу та температуру подачі страв із м'яса, котлетної та січеної маси й субпродуктів;</p> <p>9.2. ЗН.11.правила оформлення, порціонування, подачі страв із м'яса, котлетної та січеної маси й субпродуктів;</p> <p>9.2. ЗН.12 .правила відбору інгредієнтів за якістю та кількістю відповідно до технологічних вимог приготування страв із птиці;</p> <p>9.2. ЗН.13.рецептуру та послідовність виконання технологічних операцій приготування страв із</p>	<p>маси, субпродуктів;</p> <p>9.2.УН.7.порціонувати страв із м'яса, м'ясної котлетної та січеної маси, субпродуктів;</p> <p>9.2. УН.8. оформлювати страви, використовуючи елементи сучасного декору;</p> <p>9.2. УН.9.дотримуватись правил відпуску та температури подачі страв;</p> <p>9.2. УН.1. перевіряти вихід готових страв;</p> <p>9.2.УН.11.дотримуватись умов і термінів зберігання страв;</p> <p>9.2. УН.12.безпечно користуватися інструментом і обладнанням під час приготування страв;</p> <p>9.2.УН.13.дотримуватись рецептури та послідовності виконання технологічних операцій приготування страв із птиці;</p> <p>9.2. УН.14. перевіряти, за</p>		
--	--	--	---	---	--	--

			<p>птиці;  9.2. ЗН.14.технології приготування страв із птиці;  9.2. ЗН.15. процеси, які відбуваються в м'ясі птиці під час теплової обробки;  9.2. ЗН.16 .правила підбору соусів та гарнірів для страв із птиці;  9.2. ЗН.17. органолептичні показники якості приготовлених страв із птиці;  9.2. ЗН.18. способи мінімізації відходів при приготуванні страв із птиці;  9.2. ЗН.19.умови та терміни зберігання страв із птиці;  9.2. ЗН.20. види столового посуду для відпуску страв із птиці;  9.2. ЗН.21. правила оформлення, порціонування, подачі страв із птиці.</p>	<p>органолептичними показниками якість страв із птиці;  9.2. УН.15.підбирати столовий посуд для подавання страв із птиці;  9.2.УН.16. порціонувати страви із птиці;  9.2.УН.17.дотримуватись правил відпуску та температури подачі страв із птиці;  9.2. УН.18.перевіряти вихід готових страв із птиці;  9.2. УН.19. дотримуватись умов і термінів зберігання страв із птиці.</p>		
	<b>КК 2. Математична компетентність</b>		<p>➤ способи енергоефективного використання матеріалів та ресурсів у процесі приготування страв з різних видів м'ясної продукції;</p>	<p>➤ застосовувати способи енергоефективного використання матеріалів та ресурсів у процесі приготування страв з різних видів м'ясної</p>	<p>Безпечно використовував обладнання; Застосував знання з енергоефективного використання матеріалів та ресурсів в процесі приготування</p>	

					продукції;	страв.	
	<b>КК 6.</b> Екологічна та енергоефективна компетентність			➤ правила утилізації відходів після приготування страв з різних видів м'ясної продукції.	➤ дотримуватись правил сортування сміття та утилізації відходів після приготування страв з різних видів м'ясної продукції.	Дотримувався правил санітарії , сортування сміття та утилізації відходів.	
PH10	<b>PH 10.</b> Готувати тісто та вироби з нього						Столи виробничі, мийки, універсальна кухонна машина, сковорідка електрична, фритюрниця електрична, кип'ятильник електричний
	<b>КК 1.</b> Комунікативна компетентність			➤ професійну лексику та термінологію, у тому числі іноземною мовою, стосовно виготовлення тіста та виробів з нього.	➤ застосовувати професійну лексику та термінологію, у тому числі іноземною мовою, стосовно виготовлення тіста та виробів з нього.	застосовував професійну лексику та термінологію, у тому числі іноземною мовою, стосовно виготовлення тіста та виробів з нього.	безперервної дії, плити електричні, плити індукційні, пекарська шафа
10.1	<b>ПК 1.</b> Здатність підготуватись до робочого процесу, організувати робоче місце	6	2	10.1. ЗН.1 .санітарні норми щодо інструментів, обладнання, посуду, робочого місця для готування тіста та виробів з нього; 10.1. ЗН.2 .види інструменту, обладнання для готування тіста та виробів з нього; правила їх експлуатації; 10.1. ЗН.3. правила безпеки праці при роботі з інструментом, обладнанням; 10.1. ЗН.4. порядок отримання сировини зі	10.1.УН.1. дотримуватися санітарних норм щодо інструментів, обладнання, посуду, робочого місця для готування тіста та виробів з нього; 10.1. УН.2. вибирати інструмент, обладнання для готування тіста та виробів з нього; 10.1.УН.3. дотримуватися правил безпеки праці при роботі з інструментом, обладнанням;	Дотримувався санітарних норм щодо інструментів, обладнання, посуду, робочого місця для готування тіста та виробів з нього; Підібрав обладнання, інвентар , спеціальний інструмент , згідно вимог атестації робочого місця ; Дотримувався правил безпеки праці при роботі з інструментом, обладнанням; Отримав сировину із	



				складу або від постачальника.	10.1.УН.4. отримувати сировину зі складу або від постачальника.	складу або від постачальника ,згідно якісних показників та за супровідними документами.	
10.2.	<b>ПК 2.</b> Здатність виготовляти різні види прісного тіста та виробів з нього, в тому числі з різними начинками: вареників, пельменів, млинчиків, тощо	6	14	10.2. ЗН. 1 .види та ознаки доброякісності борошна; 10.2. ЗН.2.види поліпшувачів для зміни клейковини борошна; 10.2. ЗН.3.правила підготовки борошна, яєць, рідини для замішування прісного тіста; 10.2. ЗН.4.вимоги до якості замішаного тіста; 10.2. ЗН.5.умови і терміни зберігання прісного тіста; 10.2. ЗН.6. способи мінімізації кількості відходів під час приготування напівфабрикатів та виробів з прісного тіста; 10.2. ЗН.7 .рецептуру та послідовність виконання технологічних операцій приготування начинок та виробів з прісного тіста; 10.2. ЗН.8 .органолептичні показники якості виробів з прісного тіста; 10.2. ЗН.9.норми виходу напівфабрикатів та готових страв з прісного тіста;	10.2. УН.1.визначати види та якість борошна; 10.2.УН.2. застосовувати поліпшувачі для зміни клейковини борошна; 10.2. УН.3. готувати тісто відповідно до послідовності виконання технологічних операцій приготування прісного тіста для вареників, пельменів, локшини, пасти, млинчиків тощо; 10.2.УН.4.дотримуватись рецептури; 10.2.УН.5.мінімізувати кількість відходів при приготуванні прісного тіста; 10.2. УН.6. перевіряти за органолептичними показниками якість приготовленого прісного тіста; 10.2.УН.7.дотримуватись умов і терміну	Визначив необхідну сировину для приготування прісного тіста та виробів з нього , визначив якість сировини за органолептичними показниками. Підібрав вид борошна та визначив його характеристики. Провів технологічні операції виготовлення прісного тіста, Дотримався рецептур на страви із прісного тіста, здійснив розрахунки порцій із фаршами та начинками. Приготував страви з прісного тіста , дотримався норм виходу, та правил відпуску.	

				<p>10.2. ЗН.10.правила відпуску та температуру подачі виробів з прісного тіста;</p> <p>10.2. ЗН.11. умови і терміни зберігання страв та кулінарних виробів з прісного тіста.</p>	<p>зберігання прісного тіста.</p> <p>10.2.УН.8.дотримуватись рецептури та послідовності виконання технологічних операцій приготування напівфабрикатів та виробів з прісного тіста;</p> <p>10.2. УН.9.готувати страви та кулінарні вироби з прісного тіста та різними начинками;</p> <p>10.2. УН.10.перевіряти за органолептичними показниками якість напівфабрикатів та готових страв з прісного тіста;</p> <p>10.2. УН.11. оформляти та відпускати вироби з прісного тіста;</p> <p>10.2.УН.12.дотримуватися умов і термінів зберігання напівфабрикатів та виробів з прісного тіста.</p>		
10.3.	<b>ПК 3.</b> Здатність готувати дріжджове	18	33	10.3. ЗН.1 .види технологічного	10.3.УН.1.організувати робоче місце під	Організувати робоче місце під час	

<p>тісто та вироби з нього</p>			<p>обладнання, виробничого інвентарю, інструменту, посуду для приготування безопарного дріжджового тіста та виробів з нього;  10.3. ЗН.2. правила відбору продуктів за якістю і кількістю відповідно до технологічних вимог приготування безопарного дріжджового тіста та виробів з нього;  10.3. ЗН.3. рецептуру та послідовність виконання технологічних операцій приготування безопарного дріжджового тіста та виробів з нього;  10.3. ЗН.4.рецептуру та послідовність виконання технологічних операцій приготування фаршів та начинок;  10.3. ЗН.5 .рецептуру та послідовність виконання технологічних операцій приготування виробів з безопарного дріжджового тіста;  10.3. ЗН 6.вимоги до якості дріжджового тіста та виробів з нього;  10.3. ЗН.7.процеси, що проходять під час замісу, бродіння тіста та</p>	<p>час приготування безопарного дріжджового тіста та виробів з нього;  10.3. УН.2. підбирати виробничий інвентар, обладнання, безпечно користуватися ним під час приготування безопарного дріжджового тіста та виробів з нього;  10.3. УН.3. підбирати столовий посуд для подавання виробів з дріжджового тіста;  10.3. УН.4.підбирати сировину для приготування дріжджового тіста та виробів з нього;  10.3. УН.5. підбирати сировину для приготування фаршів та начинок;  10.3. УН.6.перевіряти за органолептичними показниками якість сировини для приготування дріжджового тіста та виробів з нього;  10.3. УН.7.готувати безопарне дріжджове тісто та вироби з нього: штучні,</p>	<p>приготування безопарного дріжджового тіста та виробів з нього;  Підібрав види технологічного обладнання, виробничого інвентарю, інструменту, посуду для приготування безопарного дріжджового тіста та виробів з нього;  Визначив необхідну сировину для приготування дріжджового тіста та виробів з нього ;  Визначив необхідну сировину для приготування фаршів та начинок; Провів технологічні операції виготовлення безопарного дріжджового тіста;  Підібрав фарші та начинки до кожного виду виробів із дріжджового тіста.  Здійснив технологічні операції виготовлення фаршів та начинок.  Здійснив технологічні операції з виготовлення</p>	
--------------------------------	--	--	--	--	--	--

			<p>випікання виробів;  10.3. ЗН.8 .недоліки тіста, що виникають внаслідок неправильного режиму бродіння, причини, способи усунення;  10.3. ЗН. 9. недоліки випечених виробів, причини, способи усунення;  10.3. ЗН.10 .можливі втрати під час теплової обробки;  10.3. ЗН.11 .способи оформлення та подавання виробів з дріжджового тіста;  10.3. ЗН.12 .види посуду для подавання виробів з дріжджового тіста;  10.3. ЗН.13 .вихід виробів з дріжджового тіста;  10.3. ЗН.14 .правила відбору продуктів за якістю і кількістю відповідно до технологічних вимог приготування опарного дріжджового тіста та виробів з нього;  10.3. ЗН.15.рецептуру та послідовність виконання технологічних операцій приготування опарного дріжджового тіста та виробів з нього;</p>	<p>порційні, багатопорційні;  10.3. УН.8. готувати фарші та начинки для виробів з дріжджового тіста;  10.3. УН.9. мінімізувати кількість відходів при приготуванні дріжджового тіста та виробів з нього;  10.3. УН.10. оформляти та відпускати виробів з дріжджового тіста;  10.3. УН.11. перевіряти за органолептичними показниками якість виробів з дріжджового тіста;  10.3. УН.12.перевіряти вихід готових виробів з дріжджового тіста;  10.3.УН.13.дотримуватись умов і термінів зберігання виробів з дріжджового тіста;  10.3. УН.14.готувати опарне дріжджове тісто та вироби з нього: штучні, порційні, багатопорційні;</p>	<p>виробів із безопарного дріжджового тіста тіста,</p>	
--	--	--	---	---	--	--

			10.3. ЗН.16 .рецептуру та послідовність виконання технологічних операцій приготування виробів з опарного дріжджового тіста: штучних, порційних, багатопорційних.	10.3. УН.15. оформляти та відпускати вироби з дріжджового тіста; 10.3. УН.16. перевіряти вихід готових виробів з дріжджового тіста; 10.3.УН.17.дотримуватись умов і термінів зберігання виробів з дріжджового тіста.		
	<b>КК 2.</b> Математична компетентність		➤правила проведення обрахунків сировини при виготовленні різних видів тіста та виробів з нього.	➤ проводити обрахунки сировини при виготовленні різних видів тіста та виробів з нього; ➤ проводити обрахунки при виготовленні дріжджового тіста опарним та безопарним способом та виробів з нього.	Провів обрахунки сировини,розрахував кількість начинок, фаршів на один виріб та вирахував вартість виробів .	
	<b>КК 6.</b> Екологічна та енергоефективна компетентність		➤способи енергоефективного використання матеріалів та ресурсів у процесі виготовлення різних видів тіста та виробів з нього; ➤правила утилізації відходів після виготовлення різних видів тіста та виробів з нього.	➤ застосовувати способи енергоефективного використання матеріалів та ресурсів у процесі виготовлення різних видів тіста та виробів з нього; ➤ дотримуватись правил сортування сміття та утилізації	Застосував знання з енергоефективного використання матеріалів та ресурсів в процесі приготування страв.	

					відходів після виготовлення різних видів тіста та виробів з нього.		
PH11	<b>PH 11. Готувати холодні страви та закуски</b>						Столи виробничі, мийки, універсальна кухонна машина, холодильні шафи, морозильні шафи, слайсери, маслоділителі
	<b>КК 1.</b> Комунікативна компетентність			➤професійну лексику та термінологію, у тому числі іноземною мовою, стосовно приготування холодних страв і закусок.	➤застосовувати професійну лексику та термінологію, у тому числі іноземною мовою, стосовно приготування холодних страв і закусок.		
11.1.	<b>ПК 1.</b> Здатність готувати салати, овочеві закуски, холодні страви і закуски із сиру, яєць	6	14	11.1. ЗН.1 .види технологічного обладнання, виробничого інвентарю, інструменту, посуду для приготування холодних страв і закусок із сиру, яєць; 11.1. ЗН.2 . загальну характеристику сировини для приготування холодних страв, закусок із сиру, яєць; 11.1. ЗН.3 .органолептичні показники якості сировини для виготовлення холодних страв, закусок із сиру, яєць; 11.1. ЗН. 4.правила підготовки сировини для виготовлення холодних страв, закусок із сиру,	11.1.УН.1. підбирати сировину для холодних страв, закусок із сиру, яєць; 11.1.УН.2. готувати сировину для холодних страв, закусок із сиру, яєць; 11.1.УН.3. перевіряти за органолептичними показниками якість сировини для холодних страв, закусок із сиру, яєць; 11.1.УН.4. готувати салати, овочеві закуски, холодні страви, закуски із сиру, яєць; 11.1.УН.5. оформляти, порціонувати та	Підібрав технологічне обладнання, виробничий інвентар, для приготування холодних закусок Підібрав, підготував сировину для приготування холодних страв, закусок із сиру, яєць;приготував салати, овочеві закуски, холодні страви, закуски із сиру, яєць; підібрав до салатів, холодних закусок соуси та заправки; оформив салати, овочеві холодні закуски та страви, закуски з сиру та яєць	

			<p>яєць;  11.1. ЗН. 5.умови і терміни зберігання сировини для приготування холодних страв і закусок із сиру, яєць;  11.1. ЗН. 6. правила відбору інгредієнтів за якістю та кількістю відповідно до технологічних вимог салатів, овочевих закусок, холодних страв, закусок із сиру, яєць;  11.1. ЗН. 7.рецептуру та послідовність виконання технологічних операцій приготування салатів, овочевих закусок, холодних страв, закусок із сиру, яєць;  11.1. ЗН.8.органолептичні показники якості салатів, овочевих закусок, холодних страв, закусок із сиру, яєць;  11.1. ЗН.9. способи оформлення та подавання салатів, овочевих закусок, холодних страв, закусок із сиру, яєць;  11.1. ЗН.10. види посуду для подавання салатів, овочевих закусок, холодних страв, закусок із сиру, яєць;</p>	<p>відпускати салати, овочеві закуски, холодні страви, закуски із сиру, яєць;  11.1.УН.6. підбирати до салатів соуси та салатні заправки;  11.1.УН.7. оформляти салати, овочеві закуски, холодні страви, закуски із сиру, яєць використовуючи сучасні елементи декору;  11.1.УН.8. перевіряти органолептичним методом якість салатів, овочевих закусок, холодних страв, закусок із сиру, яєць;  11.1.УН.9. підбирати столовий посуд для подавання салатів, овочевих закусок, холодних страв, закусок із сиру, яєць;  11.1.УН.11. перевіряти вихід готових страв;</p>		
--	--	--	---	--	--	--

				11.1. ЗН.11.правила порціонування та відпуску салатів, овочевих закусок, холодних страв, закусок із сиру, яєць.			
	<b>КК 2.</b> Математична компетентність			➤правила проведення обрахунків сировини при приготуванні холодних страв і закусок.	➤проводити обрахунки сировини при приготуванні холодних страв і закусок.		
	<b>ПК 2.</b> Здатність готувати холодні страви з риби	6	7	11.2. ЗН.1.правила відбору продуктів за якістю і кількістю відповідно до технологічних вимог приготування холодних страв і закусок з риби; 11.2. ЗН.2.рецептуру та послідовність виконання технологічних операцій приготування холодних страв і закусок з риби; 11.2. ЗН.3. органолептичні показники якості холодних страв і закусок з риби; 11.2. ЗН. 4.способи оформлення та подавання холодних страв і закусок з риби; 11.2. ЗН.5.види посуду для подавання холодних страв і закусок з риби; 11.2. ЗН. 6.правила порціонування та відпуску холодних страв і закусок з риби.	11.2.УН.1.організовувати робоче місце під час приготування холодних страв та закусок з риби; 11.2. УН.2.підбирати виробничий інвентар, обладнання; 11.2. УН.3.безпечно користуватися ним під час приготування холодних страв та закусок з риби; 11.2. УН.4. підбирати столовий посуд для подавання холодних страв та закусок з риби; 11.2. УН.5. підбирати сировину для приготування холодних страв з риби; 11.2. УН.6.перевіряти за органолептичними показниками якість	Підібрав сировину для приготування холодних страв з риби; приготував холодні страви та закуски; мінімізував кількість відходів; оформив використовуючи сучасні елементи декору; перевірів вихід готових страв. Організувавробоче місце під час приготування холодних страв та закусок з риби; підбрав виробничий інвентар, обладнання; підбрав столовий посуд для подавання холодних страв та закусок з риби;	



					<p>сировини для холодних страв та закусок з риби;  11.2. УН.7. готувати холодні страви та закуски з риби;  11.2. УН.8. мінімізувати кількість відходів при приготуванні холодних страв та закусок з риби;  11.2.УН.9. оформляти, порціонувати та відпускати холодні страви та закуски з риби,  використовуючи сучасні елементи декору;  11.2.УН.10. перевіряти за органолептичними показниками якість холодних страв та закусок з риби;  11.2.УН.11.перевіряти вихід готових страв;  11.2.УН.12.дотримуватись умов і термінів зберігання холодних страв та закусок з риби.</p>		
	<b>ПК 3.</b> Здатність готувати холодні страви і закуски з	12	14	11.3. ЗН.1 .види технологічного обладнання, виробничого	11.3.УН.1.організувати робоче місце для приготування	Підібрав види технологічного обладнання,	

<p>м'яса, птиці та субпродуктів</p>			<p>інвентарю, інструменту, посуду для приготування холодних страв і закусок з м'яса, птиці та субпродуктів;          11.3. ЗН.2 .правила відбору продуктів за якістю і кількістю відповідно до технологічних вимог приготування холодних страв і закусок з м'яса, птиці та субпродуктів;          11.3. ЗН 3. рецептуру та послідовність виконання технологічних операцій приготування холодних страв і закусок з м'яса, птиці та субпродуктів;          11.3. ЗН.4.органолептичні показники якості холодних страв і закусок з м'яса, птиці та субпродуктів;          11.3. ЗН.5. сучасні способи оформлення та подавання холодних страв і закусок з м'яса, птиці та субпродуктів;          11.3. ЗН.6. види посуду для подавання холодних страв і закусок з м'яса, птиці та субпродуктів;          11.3. ЗН.7 .правила порціонування та відпуску холодних страв і закусок з</p>	<p>холодних страв та закусок з м'яса, птиці та субпродуктів;          11.3. УН.2.підбирати виробничий інвентар, обладнання, безпечно користуватися ним під час приготування холодних страв та закусок з м'яса, птиці та субпродуктів;          11.3. УН.3. підбирати столовий посуд для подавання холодних страв та закусок з м'яса, птиці та субпродуктів;          11.3. УН.4. підбирати сировину для приготування холодних страв з м'яса, птиці та субпродуктів;          11.3. УН.5.перевіряти за органолептичними показниками якість сировини для холодних страв та закусок з м'яса, птиці та субпродуктів;          11.3. УН.6.готувати холодні страви та закуски з м'яса, птиці та субпродуктів;          11.3.УН.7.мінімізуват и кількість відходів</p>	<p>виробничого інвентарю, інструменту, посуду для приготування холодних страв і закусок з м'яса, птиці та субпродуктів;          Підібрав сировину для приготування холодних страв і закусок з м'яса, птиці та субпродуктів;;          приготував холодні страви та закуски;          мінімізував кількість відходів; оформив використовуючи сучасні елементи декору; перевірів вихід готових страв.</p>	
-------------------------------------	--	--	--	---	--	--

			м'яса, птиці та субпродуктів.	при приготуванні холодних страв та закусок з м'яса, птиці та субпродуктів; 11.3.УН.8.оформлять, порціонувати та відпускати холодні страви та закуски з м'яса, птиці та субпродуктів, використовуючи сучасні елементи декору; 11.3.УН.9.перевіряти за органолептичними показниками якість холодних страв та закусок з м'яса, птиці та субпродуктів; 11.3. УН.1.перевіряти вихід готових страв; 11.3.УН.11.дотримуватись умов і термінів зберігання холодних страв та закусок з м'яса, птиці та субпродуктів.		
	КК 6. Екологічна та енергоефективна компетентність		<ul style="list-style-type: none"> <li>➤способи енергоефективного використання матеріалів та ресурсів при приготуванні холодних страв і закусок;</li> <li>➤правила утилізації відходів після приготування холодних</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ застосовувати способи енергоефективного використання матеріалів та ресурсів при приготуванні холодних страв і закусок;</li> <li>➤дотримуватись</li> </ul>		

				страв і закусок.	правил сортування сміття та утилізації відходів після приготування холодних страв і закусок.		
	<b>КК 1.</b> Комунікативна компетентність			➤професійну лексику та термінологію, у тому числі іноземною мовою, стосовно приготування солодких страв і напоїв.	➤застосовувати професійну лексику та термінологію, у тому числі іноземною мовою, стосовно приготування солодких страв і напоїв.	Застосовував професійну лексику та термінологію, у тому числі іноземною мовою, стосовно приготування солодких страв і напоїв.	
РН12	<b>РН 12. Готувати солодкі страви на напої</b>						Столи виробничі, мийки, універсальна кухонна машина, плита електрична, шафа холодильна, шафа морозильна, шафа пекарна, ваги, фризер для морозива
	<b>ПК 1.</b> Здатність готувати солодкі страви	24	21	12.1. ЗН.1.види кухонного посуду та технологічного обладнання, виробничого інвентарю, інструменту, що використовують при приготуванні солодких страв; 12.1. ЗН.2. правила експлуатації технологічного обладнання, виробничого інвентарю, інструменту та ваговимірювальних приладів; 12.1. ЗН.3 .види столового посуду для подавання солодких страв; 12.1. ЗН. 4 .правила відбору продуктів за	12.1.УН.1.організувати робоче місце під час приготування солодких страв; 12.1. УН.2. підбирати виробничий інвентар, обладнання, безпечно користуватися ним під час приготування солодких страв; 12.1. УН.3.підбирати столовий посуд для подавання солодких страв; 12.1. УН.4. підбирати сировину для приготування солодких страв; 12.1. УН.5.перевіряти	Організував робоче місце під час приготування солодких страв;підібрав виробничий інвентар; Підібрав обладнання, безпечно користуватися ним під час приготування солодких страв; підібрав столовий посуд для подавання солодких страв; Підібрав сировину для приготування солодких страв; перевіряв якість за органолептичними показниками; приготував солодкі	

				<p>якістю і кількістю відповідно до технологічних вимог приготування солодких страв;  12.1. ЗН. 5.рецептуру та послідовність виконання технологічних операцій приготування солодких страв;  12.1. ЗН.6. органолептичні показники якості солодких страв;  12.1. ЗН.7 .способи оформлення та подавання солодких страв;  12.1. ЗН. 8 . види посуду для подавання солодких страв;  12.1. ЗН.9 . правила порціонування солодких страв.</p>	<p>за органолептичними показниками якість сировини для солодких страв;  12.1. УН.6.готувати солодкі страви відповідно до рецептури;  12.1. УН.7.мінімізувати кількість відходів при приготуванні солодких страв;  12.1. УН.8. оформляти, порціонувати та відпускати солодкі страви, використовуючи сучасні елементи декору;  12.1. УН.9.перевіряти за органолептичними показниками якість солодких страв;  12.1. УН.1.перевіряти вихід готових страв;  12.1.УН.11. дотримуватись умов і термінів зберігання солодких страв.</p>	<p>страви, мінімізував кількість відходів; оформив,спорціонував солодкі страви використовуючи сучасні елементи декору. Перевіряв вихід готвих страв</p>	
12.2.	<b>ПК 2.</b> Здатність готувати напої	6	7	<p>12.2. ЗН. 1.види кухонного посуду та технологічного обладнання, виробничого інвентарю та інструменту,</p>	<p>12.2.УН.1. організувати робоче місце для приготування напоїв;  12.2. УН.2.підбирати</p>	<p>Організував робоче місце для приготування напоїв; підібрав посуд для подавання напоїв.</p>	

			<p>що використовують при приготуванні напоїв;  12.2. ЗН. 2 .правила експлуатації відповідних видів технологічного обладнання, виробничого інвентарю, інструменту;  12.2. ЗН.3 . види посуду для подавання напоїв;  12.2. ЗН. 4 .правила відбору продуктів за якістю і кількістю відповідно до технологічних вимог приготування напоїв;  12.2. .ЗН 5. рецептуру та послідовність виконання технологічних операцій приготування напоїв;  12.2. ЗН. 6 .органолептичні показники якості напоїв;  12.2. ЗН.7. правила порціонування напоїв;  12.2. ЗН.8. способи подавання напоїв.</p>	<p>виробничий інвентар, обладнання, безпечно користуватися ним під час приготування напоїв;  12.2. УН.3. підбирати посуд для подавання напоїв;  12.2. УН.4.підбирати сировину для приготування напоїв;  12.2. УН.5. перевіряти за органолептичними показниками якість сировини для приготування напоїв;  12.2. УН.6. готувати напої відповідно до рецептури;  12.2. УН.7. порціонувати та відпускати напої;  12.2. УН.8. перевіряти за органолептичними показниками якість напоїв;  12.2. УН.9.перевіряти вихід напоїв.</p>	<p>Підібравобладнання,виробничий інвентар, безпечно користувався ним під час приготування напоїв;  Підібрав сировину для приготування напоїв;  приготував напої відповідно до рецептури; порціонував та перевіряв вихід напоїв.</p>	
	<b>КК 2. Математична компетентність</b>		<p>➤ правила проведення обрахунків сировини при приготуванні солодких страв і напоїв.</p>	<p>➤ проводити обрахунки сировини при приготуванні солодких страв і напоїв.</p>	<p>Проводивобрахунки сировини при приготуванні солодких страв і напоїв.</p>	
	<b>КК 6. Екологічна та енергоефективна компетентність</b>		<p>➤способи енергоефективного використання матеріалів</p>	<p>➤ застосовувати способи енергоефективного</p>	<p>Застосовував способи енергоефективного використання</p>	

				та ресурсів при приготуванні солодких страв і напоїв;  ➤ правила утилізації відходів після виготовлення солодких страв і напоїв.	використання матеріалів та ресурсів у процесі приготування солодких страв і напоїв; ➤ дотримуватись правил сортування сміття та утилізації відходів після виготовлення солодких страв і напоїв.	матеріалів та ресурсів у процесі приготування солодких страв і напоїв; дотримувався правил сортування сміття та утилізації відходів після виготовлення солодких страв і напоїв.	
	<b>ДКА</b>		<b>7</b>				
	<b>Всього годин</b>	<b>366</b>	<b>455</b>				

- Детальна програма виробничої практики із врахуванням вимог підприємств-замовників розробляється за участю підприємства-замовників кадрів і затверджується в установленому порядку.