

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ДЕПАРТАМЕНТ ОСВІТИ І НАУКИ
СУМСЬКОЇ ОБЛАСНОЇ ДЕРЖАВНОЇ АДМІНІСТРАЦІЇ
ДЕРЖАВНИЙ ПРОФЕСІЙНО-ТЕХНІЧНИЙ НАВЧАЛЬНИЙ ЗАКЛАД
“РОМЕНСЬКЕ ВИЩЕ ПРОФЕСІЙНЕ УЧИЛИЩЕ”

«Затверджую»

Голова приймальної комісії
ДПТНЗ «Роменське ВПУ»

Павло ПОМАРАН

«10» квітня 2024р.



Програма

комплексних вступних випробувань
(форма - співбесіда)

для вступу на навчання

для здобуття освітньо-професійного ступеня
фаховий молодший бакалавр

за спеціальність 181 «Харчові технології»

на основі здобутого освітньо-кваліфікаційного рівня
кваліфікований робітник

Розглянуто і схвалено
на засіданні приймальної комісії
ДПТНЗ «Роменське ВПУ»
Протокол № 4 від «10» 04 2024р

Ромни 2024

ЗМІСТ

1.	Пояснювальна записка	3
2.	Програмні вимоги до рівня підготовки вступників	4
3.	Порядок проведення та критерії оцінювання вступного комплексного кваліфікаційного іспиту	49
4.	Список рекомендованої літератури	52

ПОЯСНЮВАЛЬНА ЗАПИСКА

Програма вступного випробування з фахових дисциплін для здобуття освітньо-професійного ступеня «фаховий молодший бакалавр» спеціальності 181 «Харчові технології» є нормативним документом ДПТНЗ «Роменське ВПУ», який розроблено викладачами закладу освіти.

Призначення програми - забезпечити проведення усної співбесіди для вступу на навчання для здобуття ступеня фахового молодшого бакалавра на основі отриманого кваліфікаційного рівня «кваліфікований робітник» за професією «кухар», кваліфікація: кухар четвертого розряду.

Вступне випробування проводиться у формі індивідуальної усної співбесіди з абітурієнтами за білетами, складеними відповідно до програми вступного випробування.

Варіант білету, який отримає абітурієнт, міститиме два завдання:

- з дисциплін фахового спрямування;
- з питань охорони та безпеки праці.

Завдання охоплюють не менше 75% програм навчальних дисциплін.

Білету розглядають та схвалюють на засіданні методичної (циклової) комісії.

Завдання вступних випробувань (співбесіди) містять питання з технології приготування їжі з основами товарознавства, організації виробництва та обслуговування, устаткування підприємств ресторанного господарства, гігієни та санітарія, охорони праці.

Метою співбесіди з фахових дисциплін є перевірка рівня підготовки вступників, який має бути достатнім для подальшого навчання за освітньо-професійними програмами зі спеціальності 181 «Харчові технології» у відповідності вимог до посад, визначених «Довідником кваліфікаційних характеристик професій працівників» і Національним класифікатором України ДК 003:2010 «Класифікатор професій», затверджений наказом №327 Держспоживстандарту від 27.07.2010

Завданням співбесіди з фахових дисциплін є:

- оцінка рівня фахової підготовки кваліфікованих робітників;
- виявлення глибини теоретичних знань, практичних умінь і навичок, пов'язаних із вибором майбутньої сфери діяльності та спеціальності

ПРОГРАМНІ ВИМОГИ ДО РІВНЯ ПІДГОТОВКИ ВСТУПНИКІВ

До вступного випробування для здобуття освітньо-кваліфікаційного рівня «фаховий молодший бакалавр» із спеціальності 181 «Харчові технології», галузі знань 18 «Виробництво та технології» допускаються особи, котрі мають диплом (свідоцтво) кваліфікованого робітника за професією «Кухар», кваліфікація: кухар 4 розряду.

Перелік та опис ключових компетентностей за професією

Умовне позначення	Ключові компетентності	Опис компетентностей	
		Знати:	Уміти:
КК1	Комунікативна компетентність	<ul style="list-style-type: none"> ➤ професійну лексику та термінологію, у тому числі іноземною мовою за професійним спрямуванням; ➤ типи, темперамент людей; ➤ правила професійної етики та етикету; ➤ причини виникнення конфліктів та способи їх уникнення; ➤ види документів у професійній діяльності та правила їх створення чи оформлення 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ використовувати професійну лексику та термінологію, у тому числі іноземною мовою за професійним спрямуванням; ➤ використовувати професійну лексику при спілкуванні з керівництвом, колегами, клієнтами; ➤ слухати та доносити власну думку; ➤ презентувати себе та результати професійної діяльності; ➤ користуватися документами у професійній діяльності, створювати та оформляти їх
КК2	Математична компетентність	<ul style="list-style-type: none"> ➤ правила математичних обрахунків у професійній діяльності, у тому числі розрахунок кількості необхідної сировини та інгредієнтів у залежності від результату навчання 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ застосовувати математичні обрахунки у професійній діяльності
КК3	Особистісна, соціальна й навчальна компетентність	<ul style="list-style-type: none"> ➤ поняття особистості, риси характеру, темперамент; ➤ індивідуальні психологічні властивості особистості та її поведінки; ➤ причини і способи розв'язання конфліктних ситуацій у виробничому колективі; 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ працювати в команді; ➤ відповідально ставитися до професійної діяльності; ➤ самостійно приймати рішення; ➤ діяти в нестандартних ситуаціях; ➤ планувати трудову діяльність; ➤ знаходити та набувати нових знань, умінь і навичок;

		<ul style="list-style-type: none"> ➤ підходи до забезпечення сприятливого психологічного клімату в колективі; ➤ основні психологічні та моральні вимоги до роботи кухаря; ➤ основні психологічні процеси та їх вплив на діяльність кухаря в процесі роботи; ➤ стрес у роботі кухаря, способи його подолання 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ визначати навчальні цілі та способи їх досягнення; ➤ оцінювати власні результати навчання, навчатися впродовж життя; ➤ дотримуватися культури професійної поведінки в колективі; ➤ запобігати виникненню конфліктних ситуацій; ➤ визначати індивідуальні психологічні особливості особистості
КК4	Громадянсько-правова компетентність	<ul style="list-style-type: none"> ➤ основні трудові права та обов'язки працівників; ➤ основні нормативно-правові акти у професійній сфері, що регламентують трудову діяльність; ➤ положення, зміст, форми та строки укладання трудового договору (контракту), підстави його припинення; ➤ соціальні гарантії та чинний соціальний захист на підприємстві, зокрема види та порядок надання відпусток; ➤ способи вирішення трудових спорів ➤ основи законодавства про захист прав споживачів 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ застосовувати знання щодо: основних трудових прав та обов'язків працівників; ➤ основних нормативно-правових актів у професійній сфері, що регламентують трудову діяльність ➤ положення, змісту, форм, строку укладання та підстав припинення трудового договору (контракту); ➤ соціальних гарантій та чинного соціального захисту на підприємстві, зокрема про види та порядок надання відпусток, порядок оплати лікарняних листів, ➤ способів вирішення трудових спорів
КК5	Підприємницька компетентність	<ul style="list-style-type: none"> ➤ положення основних документів, що регламентують підприємницьку діяльність; ➤ процедури відкриття власної справи; ➤ поняття «Бізнес-план»; ➤ основні поняття про господарський облік; ➤ види та порядок ціноутворення; ➤ види заробітної плати; ➤ види стимулювання праці персоналу підприємств; ➤ порядок створення приватного підприємства; ➤ порядок створення та заповнення нормативної документації (книга «доходів 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ користуватися нормативно-правовими актами щодо підприємницької діяльності; ➤ розробляти бізнес-плани

		<p>та витрат», баланс підприємства);</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ порядок ведення обліково-фінансової документації підприємства; ➤ порядок проведення інвентаризації; ➤ порядок ліквідації підприємства; ➤ поняття «конкуренція», її види та прояви у сфері громадського харчування; ➤ основні фактори впливу держави (податки, пільги, дотації) 	
КК6	Екологічна та енергоефективна компетентність	<ul style="list-style-type: none"> ➤ основи енергоефективності; ➤ нормативно-правові акти у сфері енергозбереження; ➤ способи енергоефективного використання матеріалів та ресурсів у професійній діяльності та у побуті; ➤ нормативно-правові акти в сфері екології; ➤ основи раціонального використання, відтворення і збереження природних ресурсів; ➤ способи збереження та захисту екології в професійній діяльності та в побуті 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ раціонально використовувати енергоресурси, витратні матеріали у професійній діяльності та у побуті; ➤ дотримуватися екологічних норм у професійній діяльності та в побуті
КК7	Цифрова компетентність	<ul style="list-style-type: none"> ➤ інформаційно-комунікаційні засоби, способи їх застосування; ➤ способи пошуку, збереження, обробки та передачі інформації у професійній діяльності 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ використовувати інформаційно-комунікаційні засоби; ➤ здійснювати пошук інформації, її обробку, передачу та збереження у професійній діяльності

Перелік та опис фахових компетентностей за професією

Загальні вимоги	Знати: <ul style="list-style-type: none"> ➤ загальні відомості про професію та професійну діяльність; ➤ основні нормативні акти у професійній діяльності; ➤ стандарти ISO 9001, ISO 22000, НАССР (ХАССП); ➤ зміст та порядок користування Збірником рецептур страв і кулінарних виробів; ➤ типи, види підприємств громадського харчування; ➤ загальні правила охорони праці у професійній діяльності; ➤ загальні правила пожежної безпеки; ➤ загальні правила електробезпеки; ➤ загальні правила санітарії та гігієни у професійній діяльності; ➤ причини нещасних випадків на підприємстві; ➤ план ліквідації аварійних ситуацій та їх наслідків; ➤ правила та засоби надання долікарської допомоги потерпілим у разі нещасних випадків 		Вміти: <ul style="list-style-type: none"> ➤ застосовувати загальні правила охорони праці у професійній діяльності; ➤ застосовувати загальні правила санітарії та гігієни; ➤ застосовувати первинні засоби пожежогасіння; ➤ діяти у разі виникнення нещасних випадків чи аварійних ситуацій; ➤ використовувати, в разі необхідності, засоби попередження і усунення виробничих, природних, непередбачених явищ (пожежі, аварії, повені тощо); ➤ надавати долікарську допомогу потерпілим у разі нещасних випадків
Результати навчання	Компетентності	Опис компетентностей	
РН 1. Обробка овочів, грибів, фруктів, ягід, горіхоплідних та приготування напівфабрикатів з них	ПК 1. Здатність підготуватися до обробки овочів, грибів, ягід, організувати робоче місце	Знати <ul style="list-style-type: none"> ➤ санітарно-гігієнічні вимоги до робочого місця; ➤ види інструменту, обладнання, посуду для готування овочів, грибів, ягід, правила їх експлуатації та безпечного застосування; ➤ вимоги охорони праці при експлуатації машин, механізмів, обладнання та устаткування, що використовують для обробки та нарізання овочів, грибів, ягід 	Уміти <ul style="list-style-type: none"> ➤ перевірити санітарний стан приміщення, обладнання, інструментів, посуду; ➤ вибирати необхідний інструмент, обладнання для оброблення овочів, грибів, ягід; ➤ організувати робоче місце відповідно до вимог охорони праці
	ПК 2. Здатність отримувати сировину зі складу або від постачальника	<ul style="list-style-type: none"> ➤ асортимент та основні характеристики овочів та грибів, фруктів, ягід, горіхоплідних; ➤ харчову цінність різних овочів та грибів, 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ відбирати овочі, гриби, фрукти, ягоди, горіхоплідні, відповідно до їх кулінарного використання;

		<p>фруктів, ягід, горіхоплідних;</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ вимоги до якості овочів та грибів, фруктів, ягід, горіхоплідних; ➤ правила підбору овочів та грибів, фруктів, ягід, горіхоплідних; ➤ правила зберігання овочів та грибів, фруктів, ягід, горіхоплідних 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ зберігати овочі, гриби, фрукти, ягоди, горіхоплідні
КК 1. Комунікативна компетентність	<ul style="list-style-type: none"> ➤ професійну термінологію щодо овочів, грибів, ягід; ➤ правила спілкування з керівництвом, постачальником, колегами; ➤ норми професійної етики та етикету при спілкуванні 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ спілкуватися з керівництвом, постачальниками, колегами; ➤ застосовувати професійну термінологію щодо овочів, грибів, ягід; ➤ дотримуватись норм професійної етики та етикету 	3
КК 2. Математична компетентність	<ul style="list-style-type: none"> ➤ правила математичних обчислень при отриманні та приготуванні овочів, грибів, ягід 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ уміти визначати кількість, вагу, вартість сировини 	
ПК 3. Здатність проводити механічну кулінарну обробку танарізання овочів, грибів та фруктів, ягід механічним та ручним способами, простими та складними формами; підготування овочів до фарширування	<ul style="list-style-type: none"> ➤ вимоги до якості овочів та грибів, фруктів, ягід, горіхоплідних, призначених для механічної кулінарної обробки; ➤ правила санітарної обробки кухонного посуду, інструментів, інвентарю, їх маркування та використання для обробки овочів та грибів, фруктів, ягід, горіхоплідних; ➤ загальні правила безпечної експлуатації устаткування, що використовують для обробки та нарізання овочів; ➤ методи обробки овочів, фруктів, ягід, грибів та зелені; 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ перевіряти органолептичним методом якість оброблених овочів та грибів, фруктів, ягід, призначених для нарізання різними способами; ➤ нарізати овочі та гриби, фрукти, ягоди простими та складними формами; ➤ обробляти та подрібнювати зелень; ➤ безпечно користуватися інструментом і обладнанням під час нарізання овочів, фруктів, ягід та грибів різними формами; ➤ виготовляти елементи з овочів та грибів, 	

		<ul style="list-style-type: none"> ➤ норми виходу овочів та грибів, фруктів, ягід, горіхоплідних після механічної кулінарної обробки; ➤ способи мінімізації кількості відходів під час обробки овочів та грибів, фруктів, ягід, горіхоплідних; ➤ правила зберігання оброблених овочів та грибів, фруктів, ягід, горіхоплідних для подальшого приготування страв; ➤ види та правила експлуатації технологічного обладнання, інвентарю та інструменту, що використовується для обробки овочів та грибів, фруктів, ягід, горіхоплідних; ➤ прийоми та способи нарізання овочів та грибів, фруктів простими та складними формами: коренеплодів і бульбоплодів (соломкою, брусочками, кубиками, кружальцями, скибочками, часточками та іншими формами нарізки), капустяних овочів (соломкою, шашками), цибулевих овочів (соломкою, кубиками, часточками, кільцями, напівкільцями та іншими формами нарізки); томатних та гарбузових овочів, грибів та їх кулінарне використання; ➤ прийоми та способи підготовки овочів та грибів для фарширування; ➤ норми виходу овочів та грибів, фруктів після нарізки; 	<p>фруктів, ягід для оформлення страв;</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ мінімізувати кількість відходів при нарізанні овочів та грибів, фруктів, ягід, подрібненні зелені; ➤ дотримуватись температурних режимів заморожування та охолодження нарізаних овочів та грибів, фруктів, ягід, зелені; ➤ дотримуватися температурних режимів встановлених для тимчасового зберігання овочів та грибів, фруктів, ягід, зелені перед приготуванням страв; ➤ дотримуватися умов та строків зберігання оброблених овочів та грибів, фруктів і ягід у свіжому, сушеному, консервованому та замороженому вигляді
--	--	--	--

		<ul style="list-style-type: none"> ➤ правила охолодження та заморожування нарізаних овочів, фруктів та грибів; ➤ правила зберігання нарізаних овочів, ягід, фруктів та грибів в свіжому, охолодженому та замороженому вигляді 	
	КК 3. Особистісна, соціальна й навчальна компетентність	<ul style="list-style-type: none"> ➤ поняття особистості, риси характеру, темперамент; ➤ індивідуальні психологічні властивості особистості та її поведінки; ➤ причини і способи розв'язання конфліктних ситуацій у колективі; ➤ підходи до забезпечення сприятливого психологічного клімату в колективі; ➤ основні психологічні та моральні вимоги до роботи кухара; ➤ основні психологічні процеси та їх вплив на діяльність кухара в процесі роботи; ➤ стресові ситуації в роботі, способи їх подолання 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ працювати в команді; ➤ відповідально ставитися до професійної діяльності; ➤ самостійно приймати рішення; ➤ діяти в нестандартних ситуаціях; ➤ планувати трудову діяльність; ➤ знаходити та набувати нових знань, умінь і навичок; ➤ визначати навчальні цілі та способи їх досягнення; ➤ оцінювати власні результати навчання, навчатися впродовж життя; ➤ володіти технікою ведення ділових індивідуальних бесід; ➤ слухати та доносити власну думку; ➤ дотримуватися культури професійної поведінки в колективі; ➤ запобігати виникненню конфліктних ситуацій; ➤ визначати індивідуальні психологічні особливості
	КК 4. Громадянсько-правова компетентність	<ul style="list-style-type: none"> ➤ основні трудові права та обов'язки працівників, режим їх роботи; ➤ положення, зміст, форми та строки укладання трудового договору; 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ застосовувати знання щодо основних трудових прав та обов'язків працівників; ➤ користуватися основними нормативно-

		<ul style="list-style-type: none"> ➤ діючі соціальні гарантії та соціальний захист на підприємстві; ➤ права та обов'язки роботодавця та працівників щодо робочого часу, часу відпочинку, оплати праці, охорони праці; ➤ умови та порядок застосування дисциплінарної та матеріальної відповідальності; ➤ способи вирішення трудових спорів 	<p>правовими актами у професійній сфері, що регламентують трудову діяльність;</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ укласти трудовий договір (контракт); ➤ використовувати соціальні гарантії на підприємстві, зокрема щодо відпусток, оплати лікарняних листів; ➤ вирішувати трудові спори
	КК 6. Екологічна та енергоефективна компетентність	<ul style="list-style-type: none"> ➤ способи енергоефективного використання матеріалів та ресурсів у процесі механічної кулінарної обробки та нарізання овочів, грибів та фруктів, ягід; ➤ основи раціонального використання, відтворення і збереження природних ресурсів; ➤ правила утилізації відходів після обробки овочів та грибів, фруктів, ягід, горіхоплідних 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ раціонально використовувати енергоресурси, витратні матеріали; ➤ дотримуватись правил сортування сміття та утилізації відходів після обробки та нарізання овочів та грибів, фруктів і ягід
РН 2. Обробка м'яса, субпродуктів, птиці, дичини та приготування напівфабрикатів з них	КК 1. Комунікативна компетентність	<ul style="list-style-type: none"> ➤ професійну лексику та термінологію, що використовується при обробці та приготуванні напівфабрикатів з м'яса, субпродуктів, птиці, дичини 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ застосовувати професійну лексику та термінологію стосовно отримання, оброблення та приготування напівфабрикатів з м'яса, субпродуктів, птиці, дичини
	ПК 1. Здатність підготуватися до обробленням'яса та приготування напівфабрикатів з м'яса, організувати робоче місце	<ul style="list-style-type: none"> ➤ санітарні норми щодо інструментів, обладнання, посуду, робочого місця при роботі з м'ясом, субпродуктами, птицею, дичиною; ➤ види інструменту, обладнання, для 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ дотримуватися санітарних норм щодо інструментів, обладнання, посуду, робочого місця при роботі з м'ясом, субпродуктами, птицею, дичиною;

	<p>оброблення та приготування напівфабрикатів м'яса, субпродуктів, птиці, дичини;</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ правила безпеки праці при роботі з інструментом, обладнанням 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ вибрати інструмент, обладнання, для оброблення та приготування напівфабрикатів з м'яса субпродуктів, птиці, дичини; ➤ дотримуватися правил безпеки праці при роботі з інструментом, обладнанням
<p>ПК 2. Здатність проводити механічну кулінарну обробку яловичини, телятини, свинини, баранини та підготовку окремих частин м'яса</p>	<ul style="list-style-type: none"> ➤ види м'яса; ➤ морфологічний склад м'яса; ➤ основні характеристики м'яса домашніх тварин; ➤ харчову цінність різних видів м'яса; ➤ вимоги до якості баранячих, яловичих, телячих, свинячих туш в охолодженому і замороженому вигляді; ➤ технологічні схеми та послідовність обробки баранячих, телячих, яловичих, свинячих туш для приготування напівфабрикатів: розморожування, обмивання, обсушування, розрубання на частини, обвалювання, жилування, зачистка, охолодження, заморожування 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ визначати види м'яса; ➤ перевіряти та визначати якість охолоджених і заморожених м'ясних туш, окремих частин м'яса; ➤ виконувати механічну кулінарну обробку баранячих, телячих, яловичих, свинячих туш: розморожування, обмивання, обсушування, розрубання на частини, обвалювання, жилкування, зачищення, охолодження, заморожування
<p>ПК 3. Здатність готувати напівфабрикати з м'яса різної складності</p>	<ul style="list-style-type: none"> ➤ правила відбору м'яса за якістю і кількістю відповідно до технологічних вимог приготування напівфабрикатів з м'яса різної складності; ➤ прийоми, які використовують при приготуванні напівфабрикатів з м'яса; ➤ послідовність і правила приготування 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ підбирати інструмент, інвентар, посуд та організувати робоче місце для приготування напівфабрикатів з м'яса; ➤ безпечно користуватися інструментом і обладнанням при приготуванні напівфабрикатів з м'яса;

		<p>великошматкових напівфабрикатів;</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ послідовність і правила приготування панірованих натуральних напівфабрикатів; ➤ послідовність і правила приготування порційних і дрібношматкових натуральних напівфабрикатів; ➤ норми виходу напівфабрикатів з м'яса; ➤ вимоги до якості напівфабрикатів з м'яса; ➤ правила охолодження і заморожування підготовлених напівфабрикатів з м'яса, призначених для подальшого використання; ➤ умови зберігання охолоджених та заморожених напівфабрикатів з м'яса, призначених для подальшого використання 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ готувати різними способами напівфабрикати з м'яса: великошматкові, порційні, дрібношматкові; ➤ мінімізувати кількість відходів під час приготування напівфабрикатів з м'яса; ➤ дотримуватися умов зберігання напівфабрикатів в охолодженому і замороженому вигляді; ➤ перевіряти за органолептичними показниками якість напівфабрикатів з м'яса; ➤ забезпечувати температурний режим і термін зберігання напівфабрикатів з м'яса в охолодженому та замороженому вигляді
	<p>ПК 4. Здатність проводити механічну кулінарну обробку та підготовку субпродуктів м'яса</p>	<ul style="list-style-type: none"> ➤ види технологічного обладнання, виробничого інвентарю та інструменту, що використовують при приготуванні напівфабрикатів із субпродуктів; ➤ правила експлуатації відповідних видів технологічного обладнання, виробничого інвентарю, інструменту та ваговимірювальних приладів; ➤ характеристики, харчову цінність та кулінарне призначення різних видів субпродуктів; ➤ правила відбору різних видів субпродуктів за якістю і кількістю відповідно до 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ підбирати інструмент, інвентар, посуд та організовувати робоче місце для приготування напівфабрикатів із субпродуктів; ➤ безпечно користуватися інструментом і обладнанням при приготуванні напівфабрикатів із субпродуктів; ➤ проводити механічну кулінарну обробку субпродуктів; ➤ готувати різними способами напівфабрикати із субпродуктів;

		<p>технологічних вимог приготування напівфабрикатів;</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ правила механічної кулінарної обробки субпродуктів; ➤ прийоми, які використовують при приготуванні напівфабрикатів із субпродуктів; ➤ норми виходу напівфабрикатів із субпродуктів; ➤ вимоги до якості напівфабрикатів із субпродуктів; ➤ правила охолодження і заморожування підготовлених напівфабрикатів із субпродуктів, призначених для подальшого використання; ➤ умови і терміни зберігання охолоджених та заморожених напівфабрикатів із субпродуктів, призначених для подальшого використання 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ мінімізувати кількість відходів під час приготування напівфабрикатів із субпродуктів; ➤ дотримуватися умов зберігання напівфабрикатів із субпродуктів в охолодженому і замороженому вигляді; ➤ перевіряти за органолептичними показниками якість напівфабрикатів із субпродуктів; ➤ забезпечувати температурний режим і термін зберігання напівфабрикатів із субпродуктів в охолодженому та замороженому вигляді
	<p>ПК 5. Здатність готувати натуральну січену та котлетну маси з різних видів м'яса та напівфабрикати з них</p>	<ul style="list-style-type: none"> ➤ організацію робочого місця для приготування натуральної січеної та котлетної маси та напівфабрикатів з неї; ➤ правила підбору частин яловичої, свинячої туші та телятини для приготування натуральної січеної та котлетної маси; ➤ рецептуру та послідовність виконання технологічного процесу приготування натуральної січеної та котлетної маси з м'яса та напівфабрикатів з неї; 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ підбирати інструмент, інвентар, посуд та організувати робоче місце для приготування натуральної січеної та котлетної маси та напівфабрикатів з неї; ➤ готувати натуральну січену та котлетну масу з м'яса, дотримуючись рецептури та послідовності технологічного процесу; ➤ готувати напівфабрикати з натуральної січеної та котлетної маси із

		<ul style="list-style-type: none"> ➤ правила розрахунку необхідної кількості сировини при приготуванні січеної та котлетної маси та напівфабрикатів з неї. ➤ зміст та порядок користування Збірником рецептур і кулінарних виробів; ➤ кулінарне використання напівфабрикатів з натуральної січеної та котлетної маси; ➤ органолептичні показники якості натуральної січеної та котлетної маси із м'яса та напівфабрикатів з них; ➤ норми виходу напівфабрикатів з натуральної січеної та котлетної маси з м'яса; ➤ умови і терміни зберігання натуральної січеної та котлетної маси із м'яса та напівфабрикатів з них 	<p>м'яса, дотримуючись рецептури та послідовності технологічного процесу;</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ мінімізувати кількість відходів під час приготування натуральної січеної та котлетної маси із м'яса та напівфабрикатів з них; ➤ контролювати вихід напівфабрикатів з натуральної січеної та котлетної маси із м'яса; ➤ перевіряти за органолептичними показниками якість котлетної маси з натуральної січеної та котлетної маси із м'яса та напівфабрикати з них; ➤ дотримуватись умов і термінів зберігання натуральної січеної та котлетної маси із м'яса та напівфабрикатів з них
	<p>ПК 6. Здатність проводити механічну кулінарну обробку птиці</p>	<ul style="list-style-type: none"> ➤ види птиці; ➤ морфологічний склад м'яса птиці; ➤ основні характеристики м'яса птиці; ➤ харчову цінність різних видів м'яса птиці; ➤ вимоги до якості птиці в охолодженому і замороженому вигляді; ➤ види технологічного обладнання, виробничого інвентарю та інструменту, що використовують при механічній кулінарній обробці птиці; ➤ правила експлуатації відповідних видів технологічного обладнання, 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ визначати види птиці; ➤ перевіряти та визначати якість охолоджених і заморожених цілих та окремих частин птиці; ➤ виконувати механічну кулінарну обробку птиці: розморожування, промивання, обсушування, обсмалювання, видалення голів, ший і ніжок, потрошіння, заправка різними способами; ➤ застосовувати та правильно експлуатувати технологічне

		<p>використання виробничого інвентарю та інструменту, ваговимірювальних приладів;</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ способи обробки птиці для приготування основних напівфабрикатів: розморожування, промивання, обсушування, обсмалювання, видалення голів, ший і ніжок, потрошіння, заправка різними способами 	<p>обладнання, виробничий інвентар та інструмент при механічній кулінарній обробці птиці;</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ дотримуватися правил охорони праці при механічній кулінарній обробці птиці
	<p>ПК 7. Здатність готувати напівфабрикати з птиці різної складності</p>	<ul style="list-style-type: none"> ➤ організацію робочого місця для приготування натуральної січеної та котлетної маси та напівфабрикатів з неї; ➤ правила відбору птиці за якістю відповідно до технологічних вимог приготування напівфабрикатів з птиці різної складності; ➤ прийоми, які використовують при приготуванні напівфабрикатів з птиці; ➤ послідовність і правила приготування великошматкових напівфабрикатів; ➤ послідовність і правила приготування панірованих натуральних напівфабрикатів; ➤ послідовність і правила приготування порційних і дрібношматкових натуральних напівфабрикатів; ➤ норми виходу напівфабрикатів з птиці; ➤ вимоги до якості напівфабрикатів з птиці; ➤ правила охолодження і заморожування 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ підбирати інструмент, інвентар, посуд та організувати робоче місце для приготування напівфабрикатів з птиці; ➤ безпечно користуватися інструментом і обладнанням при приготуванні напівфабрикатів з птиці; ➤ готувати різними способами напівфабрикати з птиці: великошматкові, порційні, дрібношматкові; ➤ застосовувати прийоми, які використовують при приготуванні напівфабрикатів з птиці; ➤ мінімізувати кількість відходів під час приготування напівфабрикатів з птиці; ➤ дотримуватися умов зберігання напівфабрикатів в охолодженому і

		<p>підготовлених напівфабрикатів з птиці, призначених для подальшого використання;</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ умови зберігання охолоджених та заморожених напівфабрикатів з птиці, призначених для подальшого використання 	<p>замороженому вигляді;</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ перевіряти за органолептичними показниками якість напівфабрикатів з птиці; ➤ забезпечувати температурний режим і термін зберігання напівфабрикатів з птиці в охолодженому та замороженому вигляді
	<p>ПК 8. Здатність проводити механічну кулінарну обробку та підготовку субпродуктів птиці</p>	<ul style="list-style-type: none"> ➤ види технологічного обладнання, виробничого інвентарю та інструменту, що використовують при обробці субпродуктів і приготуванні напівфабрикатів із них; ➤ правила експлуатації відповідних видів технологічного обладнання, використання виробничого інвентарю та інструменту, ваговимірювальних приладів; ➤ технології обробки субпродуктів птиці; ➤ норми виходу напівфабрикатів із субпродуктів; ➤ вимоги до якості напівфабрикатів із субпродуктів; ➤ правила охолодження і заморожування приготовлених напівфабрикатів із субпродуктів, призначених для подальшого використання; ➤ способи мінімізації відходів при приготуванні напівфабрикатів із субпродуктів 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ підбирати інструмент, інвентар, посуд та організувати робоче місце для приготування напівфабрикатів із субпродуктів; ➤ безпечно користуватися інструментом і обладнанням при приготуванні напівфабрикатів із субпродуктів; ➤ проводити механічну кулінарну обробку субпродуктів; ➤ готувати різними способами напівфабрикати із субпродуктів; ➤ мінімізувати кількість відходів під час приготування напівфабрикатів із субпродуктів; ➤ дотримуватися умов зберігання напівфабрикатів із субпродуктів в охолодженому і замороженому вигляді; ➤ перевіряти за органолептичними показниками якість напівфабрикатів із субпродуктів;

			<ul style="list-style-type: none"> ➤ забезпечувати температурний режим і термін зберігання напівфабрикатів із субпродуктів в охолодженому та замороженому вигляді
ПК 9. Здатність готувати котлетну масу з птиці та напівфабрикати з неї	<ul style="list-style-type: none"> ➤ види інструменту, інвентарю, посуду та правила організації робочого місця для приготування котлетної маси з м'яса птиці та напівфабрикатів з неї; ➤ технології та рецепти виготовлення котлетної маси з птиці; ➤ органолептичні показники якості котлетної маси з птиці та напівфабрикатів з неї; ➤ види спецій та паніровок; ➤ умови і термін зберігання котлетної маси з м'яса птиці та напівфабрикатів з неї 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ підбирати інструмент, інвентар, посуд та організувати робоче місце для приготування котлетної маси з м'яса птиці та напівфабрикатів з неї; ➤ виготовляти котлетну масу з різних видів птиці та напівфабрикатів з неї; ➤ визначати якість котлетної маси та напівфабрикатів з неї; ➤ застосовувати спеції та паніровки; ➤ забезпечувати температурний режим і терміни зберігання напівфабрикатів з котлетної маси з м'яса птиці в охолодженому та замороженому вигляді 	
КК 2. Математична компетентність	<ul style="list-style-type: none"> ➤ способи проведення математичних обчислень при отриманні, обробленні та приготуванні м'ясної продукції та виробів 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ проводити математичні обчислення при отриманні, обробленні та приготуванні м'ясної продукції та виробів 	
КК 6. Екологічна та енергоефективна компетентність	<ul style="list-style-type: none"> ➤ способи енергоефективного використання матеріалів та ресурсів у процесі механічної кулінарної обробки та приготування м'яса; ➤ правила утилізації відходів після обробки різних видів м'ясної продукції та виготовлення котлетної маси з неї 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ застосовувати способи енергоефективного використання матеріалів та ресурсів у процесі механічної кулінарної обробки та приготування м'яса; ➤ дотримуватись правил сортування сміття та утилізації відходів після обробки різних видів м'ясної продукції та виготовлення маси 	

РН 3. Обробка різних видів риби, продуктів моря та приготування напівфабрикатів з них	КК 1. Комуникативна компетентність	<ul style="list-style-type: none"> ➤ професійну лексику та термінологію, що використовується стосовно кулінарної обробки різних видів риби, продуктів моря та приготування напівфабрикатів з них 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ застосовувати професійну лексику та термінологію стосовно кулінарної обробки різних видів риби, продуктів моря та приготування напівфабрикатів з них
	ПК 1. Здатність підготуватись до робочого процесу оброблення різних видів риби, продуктів моря та приготування напівфабрикатів з них, організувати робоче місце	<ul style="list-style-type: none"> ➤ санітарні норми щодо інструментів, обладнання, посуду, робочого місця при обробці різних видів риби, продуктів моря та приготуванні напівфабрикатів з них; ➤ види інструменту, обладнання стосовно оброблення різних видів риби, продуктів моря та приготування напівфабрикатів з них, правила їх експлуатації; ➤ організацію робочого місця для оброблення різних видів риби, продуктів моря та приготування напівфабрикатів з них; ➤ правила безпеки праці при роботі з інструментом, обладнанням; ➤ порядок отримання сировини зі складу або від постачальника 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ дотримуватись санітарних норм щодо інструментів, обладнання, посуду, робочого місця при роботі з рибою, морепродуктами, напівфабрикатами; ➤ вибирати інструмент, обладнання для оброблення риби, морепродуктів, та приготування напівфабрикатів; ➤ дотримуватись правил безпеки праці при роботі з інструментом, обладнанням; ➤ отримувати сировину зі складу або від постачальника
	ПК 2. Здатність проводити механічну кулінарну обробку риби з кістковим і хрящовим скелетом, інших видів риби	<ul style="list-style-type: none"> ➤ класифікацію та характеристику риби з кістковим і хрящовим скелетом; ➤ харчову цінність риби з кістковим і хрящовим скелетом; ➤ кулінарне призначення кожної родини риби; ➤ вимоги до якості живої, охолодженої і замороженої риби; ➤ способи кулінарної механічної обробки риби з кістковим та 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ перевіряти якість живої, охолодженої та замороженої риби; ➤ забезпечувати режим розморожування різної риби з урахуванням вимог до харчової безпеки; ➤ здійснювати механічну кулінарну обробку риби: розморожування, обчищення луски, промивання, видалення плавників, зябер, очей і голів, видалення нутрощів і слизу через

		<p>хрящовим скелетом: розморожування, обчищення луски, промивання, видалення плавників, зябер, очей і голів, видалення нутрощів і слизу через розріз у череві, промивання, пластування, обробка дрібної риби, охолодження, заморожування;</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ норми виходу обробленої риби; ➤ органолептичні показники якості обробленої риби; ➤ послідовність і правила обробки різних видів риби для приготування: риби обробленої в цілому (з розрізанням черевця і без розрізання) і пластованому вигляді, філе без шкіри, філе зі шкірою, оброблення дрібної риби; ➤ прийоми, які використовують при приготуванні напівфабрикатів з риби; ➤ правила охолодження і заморожування обробленої риби; ➤ правила зберігання оброблених видів риби в охолодженому та замороженому вигляді 	<p>розріз у череві, промивання, пластування, обробка дрібної риби, охолодження, заморожування;</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ виконувати обробку різних видів риби для використання цілою, порційними шматками-кругляками, порційними шматками та напівфабрикатів з різних видів філе; ➤ застосовувати прийоми, які використовують при приготуванні напівфабрикатів з риби; ➤ мінімізувати кількість відходів під час проведення механічної кулінарної обробки риби; ➤ дотримуватись умов зберігання риби в охолодженому і замороженому вигляді
	<p>ПК 3. Здатність готувати котлетну та січену маси з різних видів риби та напівфабрикати з неї</p>	<ul style="list-style-type: none"> ➤ правила відбору риби за якістю та кількістю відповідно до технологічних вимог приготування котлетної та січеної маси та напівфабрикатів з них; ➤ рецептуру та послідовність виконання технологічних операцій приготування котлетної маси та січеної маси з риби та напівфабрикатів з них; 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ підбирати рибу для приготування котлетної та січеної маси та напівфабрикатів з них; ➤ дотримуватись рецептури та послідовності виконання технологічних операцій під час приготування напівфабрикатів з риби;

		<ul style="list-style-type: none"> ➤ вимоги до якості котлетної та січеної маси з риби та напівфабрикатів з них; ➤ норми виходу напівфабрикатів з котлетної та січеної маси з риби; ➤ умови і терміни зберігання котлетної та січеної маси з риби та напівфабрикатів з них; ➤ правила відбору риби за якістю та кількістю відповідно до технологічних вимог фаршування риби; ➤ рецептуру та послідовність виконання технологічних операцій приготування фаршированої риби; ➤ вимоги до якості фаршированої риби; ➤ норми виходу фаршированої риби; ➤ умови і терміни зберігання фаршированої риби 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ виконувати прийоми: вибивання і порціонування, панірування і формування напівфабрикатів; ➤ мінімізувати відходи під час приготування напівфабрикатів з риби; ➤ контролювати вихід напівфабрикатів; ➤ перевіряти якість напівфабрикатів з риби; ➤ дотримуватися умов і термінів зберігання напівфабрикатів з риби; ➤ забезпечувати температурний режим і терміни зберігання напівфабрикатів з риби в охолодженому та замороженому вигляді; ➤ виконувати фаршування риби; ➤ визначати якість фаршированої риби; ➤ зберігати фаршировану рибу
	<p>ПК 4. Здатність обробляти морепродукти</p>	<ul style="list-style-type: none"> ➤ класифікацію та характеристику основних видів морепродуктів; ➤ харчову цінність та кулінарне призначення різних видів морепродуктів; ➤ вимоги до якості живих раків, охолоджених та заморожених морепродуктів та морських водоростей; ➤ види технологічного обладнання, виробничого інвентарю, інструменту та ваговимірних приладів, що використовуються при 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ перевіряти якість різних видів морепродуктів; ➤ забезпечувати режим розморожування морепродуктів з урахуванням вимог до харчової безпеки; ➤ здійснювати механічну кулінарну обробку морепродуктів: очищення, потрошіння, промивання, нарізка, замочування, панірування; ➤ мінімізувати кількість відходів під час проведення механічної кулінарної морепродуктів;

		<p>обробці морепродуктів (гідробіонтів) та підготовці їх до приготування;</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ правила експлуатації відповідних видів технологічного обладнання, виробничого інвентарю та інструменту; ➤ способи кулінарної механічної обробки морепродуктів: очищення, потрошіння, промивання, нарізка, замочування, панірування; ➤ норми виходу різних видів морепродуктів після обробки; органолептичні показники якості оброблених морепродуктів; ➤ правила охолодження і заморожування морепродуктів; ➤ правила зберігання оброблених морепродуктів в охолодженому і замороженому вигляді 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ дотримуватись умов зберігання морепродуктів в охолодженому і замороженому вигляді. ➤ безпечно користуватися інструментом і обладнанням при механічній кулінарній обробці різних видів морепродуктів.
РН 4. Готувати тісто та вироби з нього	КК 1. Комунікативна компетентність	<ul style="list-style-type: none"> ➤ професійну лексику та термінологію стосовно виготовлення прісного тіста та виробів з нього 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ застосовувати професійну лексику та термінологію стосовно виготовлення прісного тіста та виробів з нього
	ПК 1. Здатність підготуватись до робочого процесу, організувати робоче місце	<ul style="list-style-type: none"> ➤ санітарні норми щодо інструментів, обладнання, посуду, робочого місця для готування тіста та виробів з нього; ➤ види інструменту, обладнання для готування тіста та виробів з нього; правила їх експлуатації; ➤ правила безпеки праці при роботі з 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ дотримуватись санітарних норм щодо інструментів, обладнання, посуду, робочого місця для готування тіста та виробів з нього; ➤ вибирати інструмент, обладнання для готування тіста та виробів з нього; ➤ дотримуватись правил безпеки праці при роботі з інструментом,

		інструментом, обладнанням; ➤ порядок отримання сировини зі складу або від постачальника	обладнанням; ➤ отримувати сировину зі складу або від постачальника
	ПК 2. Здатність виготовляти різні види прісного тіста та виробів з нього, в тому числі з різними начинками: вареників, пельменів, млинчиків, тощо	➤ види та ознаки доброякісності борошна; ➤ види поліпшувачів для зміни клейковини борошна; ➤ правила підготовки борошна, яєць, рідини для замішування прісного тіста; ➤ вимоги до якості замішаного тіста; ➤ умови і терміни зберігання прісного тіста; ➤ способи мінімізації кількості відходів під час приготування напівфабрикатів та виробів з прісного тіста; ➤ рецептуру та послідовність виконання технологічних операцій приготування начинок та виробів з прісного тіста: вареників, пельменів, пасти, млинчиків; ➤ органолептичні показники якості виробів з прісного тіста; ➤ норми виходу напівфабрикатів та готових страв з прісного тіста; ➤ правила відпуску та температуру подачі виробів з прісного тіста; ➤ умови і терміни зберігання страв та кулінарних виробів з прісного тіста	➤ визначати види та якість борошна; ➤ застосовувати поліпшувачі для зміни клейковини борошна; ➤ готувати тісто відповідно до послідовності виконання технологічних операцій приготування прісного тіста для вареників, пельменів, локшини, пасти, млинчиків; ➤ дотримуватись рецептури; ➤ мінімізувати кількість відходів при приготуванні прісного тіста; ➤ перевіряти за органолептичними показниками якість приготовленого прісного тіста; ➤ дотримуватись умов і терміну зберігання прісного тіста. ➤ дотримуватись рецептури та послідовності виконання технологічних операцій приготування напівфабрикатів та виробів з прісного тіста; ➤ готувати страви та кулінарні вироби з прісного тіста та різними начинками: вареників, пельменів, млинчиків; ➤ перевіряти за органолептичними показниками якість

			<p>напівфабрикатів та готових страв з прісного тіста;</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ оформляти та відпускати вироби з прісного тіста; ➤ дотримуватися умов і термінів зберігання напівфабрикатів та виробів з прісного тіста
	<p>ПК 3. Здатність готувати дріжджове тісто та вироби з нього</p>	<ul style="list-style-type: none"> ➤ види технологічного обладнання, виробничого інвентарю, інструменту, посуду для приготування безопарного дріжджового тіста та виробів з нього; ➤ правила відбору продуктів за якістю і кількістю відповідно до технологічних вимог приготування безопарного дріжджового тіста та виробів з нього; ➤ рецептуру та послідовність виконання технологічних операцій приготування безопарного дріжджового тіста та виробів з нього: підготовка продуктів, замішування тіста, бродіння; обминання тіста, поділ на шматки, вистоювання, порціонування, формування виробів та їх вистоювання, змащування, випікання; ➤ рецептуру та послідовність виконання технологічних операцій приготування фаршів: з м'яса, риби, сиру, капусти, яєць і зеленої цибулі, грибів, картоплі, рису, яблук, маку, свіжих вишень або слив, гарбуза; 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ організовувати робоче місце під час приготування безопарного дріжджового тіста та виробів з нього; ➤ підбирати виробничий інвентар, обладнання, безпечно користуватися ним під час приготування безопарного дріжджового тіста та виробів з нього; ➤ підбирати столовий посуд для подавання виробів з дріжджового тіста; ➤ підбирати сировину для приготування дріжджового тіста та виробів з нього; ➤ підбирати сировину для приготування фаршів; ➤ перевіряти за органолептичними показниками якість сировини для приготування дріжджового тіста та виробів з нього; ➤ готувати безопарне дріжджове тісто та вироби з нього: пироги відкриті, напіввідкриті, закриті; пиріжки смажені, біляші, пампушки, піца, оладки, млинці; ➤ готувати фарші для виробів з дріжджового

		<ul style="list-style-type: none"> ➤ рецептуру та послідовність виконання технологічних операцій приготування виробів з безопарного дріжджового тіста: пироги, пиріжки смажені, біляші, пампушки, піца, оладки, млинці; ➤ вимоги до якості дріжджового тіста та виробів з нього; ➤ процеси, що проходять під час замісу, бродіння тіста та випікання виробів; ➤ недоліки тіста, що виникають внаслідок неправильного режиму бродіння, причини, способи усунення; ➤ недоліки випечених виробів, причини, способи усунення; ➤ можливі втрати під час теплової обробки; ➤ способи оформлення та подавання виробів з дріжджового тіста; ➤ види посуду для подавання виробів з дріжджового тіста; ➤ вихід виробів з дріжджового тіста; ➤ правила відбору продуктів за якістю і кількістю відповідно до технологічних вимог приготування опарного дріжджового тіста та виробів з нього; ➤ рецептуру та послідовність виконання технологічних операцій приготування опарного дріжджового тіста та виробів з нього: підготовка продуктів, приготування опари, бродіння опари, замішування тіста, 	<p>тіста: з м'яса, риби, сиру, капусти, яєць і зеленої цибулі, грибів, картоплі, рису, яблук, маку, свіжих вишень або слив, гарбуза;</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ мінімізувати кількість відходів при приготуванні дріжджового тіста та виробів з нього; ➤ оформляти та відпускати виробів з дріжджового тіста; ➤ перевіряти за органолептичними показниками якості виробів з дріжджового тіста; ➤ перевіряти вихід готових виробів з дріжджового тіста; ➤ дотримуватись умов і термінів зберігання виробів з дріжджового тіста; ➤ готувати опарне дріжджове тісто та вироби з нього: пиріжки печені, рулет з маком, кулеб'яка, ватрушки, розтягаї, булочки різні; ➤ оформляти та відпускати вироби з дріжджового тіста; ➤ перевіряти вихід готових виробів з дріжджового тіста; ➤ дотримуватись умов і термінів зберігання виробів з дріжджового тіста
--	--	---	--

		<p>бродіння й обминання тіста, поділ на шматки, вистоювання, порціонування, формування виробів, вистоювання, змащування, випікання;</p> <p>➤ рецептуру та послідовність виконання технологічних операцій приготування виробів з опарного дріжджового тіста: пиріжки печені, рулет з маком, кулеб'яка, ватрушки, розтягаї, булочки</p>	
	КК 2. Математична компетентність	➤ правила проведення обрахунків при виготовленні різних видів прісного тіста та виробів з нього	➤ проводити обрахунки при виготовленні різних видів прісного тіста та виробів з нього
	КК 6. Екологічна та енергоефективна компетентність	<p>➤ способи енергоефективного використання матеріалів та ресурсів у процесі виготовлення різних видів прісного тіста та виробів з нього;</p> <p>➤ правила утилізації відходів після виготовлення різних видів прісного тіста та виробів з нього</p>	<p>➤ застосовувати способи енергоефективного використання матеріалів та ресурсів у процесі виготовлення різних видів прісного тіста та виробів з нього;</p> <p>➤ дотримуватись правил сортування сміття та утилізації відходів після виготовлення різних видів прісного тіста та виробів з нього</p>
РН 5. Приготування страв та гарнірів з овочів, грибів	КК 1. Комунікативна компетентність	➤ професійну лексику та термінологію стосовно приготування страв та гарнірів з овочів, грибів	➤ застосовувати професійну лексику та термінологію стосовно приготування страв та гарнірів з овочів, грибів
	ПК 1. Здатність підготуватись до робочого процесу, організувати робоче місце	<p>➤ види кухонного посуду та технологічного обладнання, виробничого інвентарю та інструменту, що використовують при приготуванні страв і гарнірів з овочів та грибів;</p> <p>➤ правила підбору</p>	<p>➤ підбирати інструмент, інвентар, посуд та організувати робоче місце для приготування та відпуску страв і гарнірів з овочів та грибів;</p> <p>➤ підбирати столовий посуд для подавання</p>

		<p>столового посуду для подавання страв і гарнірів з овочів та грибів;</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ правила санітарної обробки столового та кухонного посуду, інструментів, інвентарю, їх маркування та використання для приготування страв та гарнірів з овочів, грибів; ➤ правила експлуатації відповідних видів технологічного обладнання, виробничого інвентарю, інструменту та ваговимірвальних приладів для приготування нескладних страв та гарнірів з овочів, грибів; ➤ правила охорони праці при приготуванні страв та гарнірів з овочів, грибів 	<p>страв і гарнірів з овочів та грибів;</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ проводити санітарну обробку столового та кухонного посуду, інструментів, інвентарю; ➤ безпечно користуватися інструментом і обладнанням під час приготування страв і гарнірів з овочів та грибів
	<p>ПК 2. Здатність готувати страви і гарніри з овочів і грибів</p>	<ul style="list-style-type: none"> ➤ способи та послідовність виконання теплової обробки овочів та грибів; ➤ рецептуру та послідовність виконання технологічних операцій приготування страв і гарнірів з варених, смажених, запечених, фаршированих овочів та грибів; ➤ правила порціонування, відпуску страв і гарнірів з овочів та грибів; ➤ рівень готовності страв; ➤ способи оформлення та температуру подачі страв і гарнірів з овочів та грибів; ➤ органолептичні показники якості страв і гарнірів з овочів та грибів; ➤ умови і терміни 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ дотримуватись рецептури та послідовності виконання технологічних операцій приготування страв і гарнірів з овочів та грибів; ➤ порціонувати і оформляти страви і гарніри з овочів та грибів; ➤ перевіряти за органолептичними показниками якість страв і гарнірів з овочів та грибів; ➤ мінімізувати кількість відходів при приготуванні страв і гарнірів з овочів та грибів; ➤ дотримуватись правил відпуску, температури подачі, норм виходу

		зберігання страв і гарнірів з овочів та грибів	приготовлених страв і гарнірів з овочів та грибів; ➤ дотримуватись умов і термінів зберігання страв і гарнірів з овочів та грибів
	КК 2. Математична компетентність	➤ правила проведення обрахунків при приготуванні страв та гарнірів з овочів, грибів	➤ проводити обрахунки при приготуванні страв та гарнірів з овочів, грибів
	КК 6. Екологічна та енергоефективна компетентність	➤ способи енергоефективного використання матеріалів та ресурсів у процесі приготування страв та гарнірів з овочів, грибів; ➤ правила утилізації відходів після приготування страв та гарнірів з овочів, грибів	➤ застосовувати способи енергоефективного використання матеріалів та ресурсів у процесі приготування страв та гарнірів з овочів, грибів; ➤ дотримуватись правил сортування сміття та утилізації відходів після приготування страв та гарнірів з овочів, грибів
РН 6. Приготування бульйонів, супів	КК 1. Комунікативна компетентність	➤ професійну лексику та термінологію щодо приготування бульйонів, супів	➤ застосовувати професійну лексику та термінологію щодо приготування бульйонів, супів
	ПК 1. Здатність підготуватись до робочого процесу, організувати робоче місце	➤ види кухонного посуду та технологічного обладнання, виробничого інвентарю та інструменту, що використовують при приготуванні бульйонів, супів. ➤ правила експлуатації технологічного обладнання; ➤ вимоги охорони праці при експлуатації машин, механізмів, обладнання та устаткування, що використовують під час приготування бульйонів, супів;	➤ підбирати інструмент, інвентар, посуд та організувати робоче місце для приготування бульйонів, супів; ➤ безпечно користуватися інструментом і обладнанням під час приготування бульйонів, супів; ➤ проводити санітарну обробку столового та кухонного посуду, інструментів, інвентарю

		<ul style="list-style-type: none"> ➤ правила санітарної обробки кухонного посуду, інструментів, інвентарю, їх маркування та використання у процесі приготування бульйонів, супів 	
	<p>ПК 2. Здатність приготування бульйонів, супів: заправних, пюреподібних, холодних та різних, їх відпуск</p>	<ul style="list-style-type: none"> ➤ правила відбору інгредієнтів за якістю та кількістю відповідно до технологічних вимог приготування бульйонів, супів; ➤ рецептуру та послідовність виконання технологічних операцій приготування бульйонів, відварів, пасеровок, супів; ➤ органолептичні показники якості приготовлених бульйонів, супів; ➤ методи виправлення недоліків, які можуть виникнути при приготуванні бульйонів, супів; ➤ способи мінімізації кількості відходів при приготуванні бульйонів, супів; ➤ правила підбору столового посуду для подавання супів; ➤ правила порціонування, відпуску, температури подачі бульйонів, супів; ➤ умови і терміни зберігання бульйонів, супів 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ дотримуватись рецептури та послідовності виконання технологічних операцій приготування бульйонів, супів; ➤ мінімізувати кількість відходів при приготуванні бульйонів, супів; ➤ перевіряти, за органолептичними показниками якості приготовлених бульйонів, супів; ➤ дотримуватись умов і термінів зберігання бульйонів, відварів, пасеровок; ➤ підбирати столовий посуд для подавання супів: заправних, пюреподібних, холодних та різних; ➤ використовувати ваговимірвальні прилади; ➤ порціонувати супи; ➤ дотримуватись рецептури та послідовності виконання технологічних операцій приготування супів: заправних, пюреподібних, холодних та різних; ➤ дотримуватись правил відпуску та температури подачі

			<p>супів: заправних, пюреподібних, холодних та різних;</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ перевіряти вихід приготовлених супів: заправних, пюреподібних, холодних та різних; ➤ дотримуватись умов і термінів зберігання супів: заправних, пюреподібних, холодних та різних
	КК 2. Математична компетентність	<ul style="list-style-type: none"> ➤ правила проведення обрахунків при приготуванні бульйонів, супів 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ проводити обрахунки при приготуванні бульйонів, супів
	КК 6. Екологічна та енергоефективна компетентність	<ul style="list-style-type: none"> ➤ способи енергоефективного використання матеріалів та ресурсів у процесі приготування бульйонів, супів; ➤ правила утилізації відходів після приготування бульйонів, супів 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ застосовувати способи енергоефективного використання матеріалів та ресурсів у процесі приготування бульйонів, супів; ➤ дотримуватись правил сортування сміття та утилізації відходів після приготування бульйонів, супів
РН 7. Приготування соусів	КК 1. Комунікативна компетентність	<ul style="list-style-type: none"> ➤ професійну лексику та термінологію щодо приготування соусів 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ застосовувати професійну лексику та термінологію щодо приготування соусів
	ПК 1. Здатність підготуватись до приготування соусів, організувати робоче місце	<ul style="list-style-type: none"> ➤ види кухонного посуду та технологічного обладнання, виробничого інвентарю та інструменту, що використовують при приготуванні соусів; ➤ правила експлуатації технологічного обладнання; ➤ вимоги охорони праці при експлуатації обладнання та устаткування, що використовують під час приготування соусів; 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ підбирати інструмент, інвентар, посуд та організувати робоче місце для приготування соусів; ➤ безпечно користуватися інструментом і обладнанням під час приготування соусів; ➤ проводити санітарну обробку столового та кухонного посуду, інструментів, інвентарю

		<ul style="list-style-type: none"> ➤ правила санітарної обробки кухонного посуду, інструментів, інвентарю, їх маркування та використання у процесі приготування соусів; ➤ правила організації роботи гарячого цеху (соусне відділення). 	
	ПК 2. Здатність приготування соусів	<ul style="list-style-type: none"> ➤ правила відбору інгредієнтів за якістю та кількістю відповідно до технологічних вимог приготування основних та похідних соусів; ➤ технологію приготування для соусів пасеровок, бульйонів, м'ясного соку; ➤ технологію приготування основних соусів на бульйонах та їх похідних, молочних, сметанних, грибних соусів; ➤ технологію приготування холодних соусів та заправок (дресінгів); ➤ технологію приготування солодких соусів; ➤ технології подавання та оформлення соусів; ➤ органолептичні показники якості приготовлених соусів; ➤ норми виходу готових соусів; ➤ способи мінімізації відходів при приготуванні основних і похідних соусів; ➤ умови і терміни зберігання основних і похідних соусів 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ розрахувати кількість інгредієнтів відповідно до рецептури приготування основних та похідних соусів; ➤ скласти технологічну картку для приготування соусів; ➤ готувати соуси основні та їх похідні, салатні заправки (дресінги); ➤ підбирати соуси та заправки до страв з м'яса, риби, птиці, субпродуктів, страв з овочів, круп та бобових до закусок, солодких страв; ➤ підбирати посуд для подачі соусів; ➤ використовувати соуси для декору тарілок; ➤ дотримуватись умов і термінів зберігання приготовлених соусів
	КК 2. Математична компетентність	<ul style="list-style-type: none"> ➤ правила проведення обрахунків при приготуванні соусів 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ проводити обрахунки при приготуванні соусів

	КК 6. Екологічна та енергоефективна компетентність	<ul style="list-style-type: none"> ➤ способи енергоефективного використання матеріалів та ресурсів у процесі приготування соусів; ➤ правила утилізації відходів після приготування соусів 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ застосовувати способи енергоефективного використання матеріалів та ресурсів у процесі приготування соусів; ➤ дотримуватись правил сортування сміття та утилізації відходів після приготування соусів
РН 8. Приготування страв і гарнірів з круп, бобових, макаронних виробів	КК 1. Комунікативна компетентність	<ul style="list-style-type: none"> ➤ професійну лексику та термінологію щодо приготування страв і гарнірів з круп, бобових, макаронних виробів 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ застосовувати професійну лексику та термінологію щодо приготування страв і гарнірів з круп, бобових, макаронних виробів
	ПК 1. Здатність підготуватись до приготування страв і гарнірів з круп, бобових, макаронних виробів, організувати робоче місце	<ul style="list-style-type: none"> ➤ види технологічного обладнання, інвентарю та інструменту, що використовують при приготуванні страв з круп, макаронних виробів, бобових та консервів і концентратів; ➤ правила експлуатації технологічного обладнання, інвентарю, інструменту та ваговимірювальних приладів; ➤ види кухонного посуду для приготування страв і гарнірів з круп, бобових, макаронних виробів. ➤ правила підбору столового посуду для подавання страв з круп, макаронних виробів, бобових та консервів і концентратів; ➤ вимоги охорони праці при експлуатації обладнання та устаткування, що використовують під час приготування соусів; ➤ правила санітарної обробки кухонного посуду, інструментів, інвентарю, їх 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ підбирати інструмент, інвентар, посуд та організувати робоче місце для приготування страв; ➤ безпечно користуватися інструментом і обладнанням під час приготування страв; ➤ проводити санітарну обробку столового та кухонного посуду, інструментів, інвентарю

		маркування та використання у процесі приготування страв	
	<p>ПК 2. Здатність готувати страви і гарніри з круп, бобових, макаронних виробів (паст)</p>	<ul style="list-style-type: none"> ➤ види, властивості, кулінарне призначення та особливості підготовки круп, макаронних виробів, бобових та консервів і концентратів для приготування страв; ➤ правила відбору інгредієнтів за якістю та кількістю відповідно до технологічних вимог приготування страв з круп, макаронних виробів, бобових та консервів і концентратів; ➤ загальні правила варіння каш, макаронних виробів, бобових, консервів і концентратів; ➤ рецептуру та послідовність виконання технологічних операцій приготування страв з круп, макаронних виробів, бобових та консервів і концентратів; ➤ способи мінімізації відходів при приготуванні страв з круп, макаронних виробів, бобових та консервів і концентратів; ➤ правила порціонування, відпуску; ➤ температуру подачі страв з круп, макаронних виробів, бобових, консервів і концентратів; ➤ органолептичні показники якості страв з круп, макаронних виробів, бобових та консервів і концентратів; 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ готувати крупи, макаронні вироби, бобові та консерви і концентрати до теплової обробки; ➤ варити бобові, каші різної консистенції, макаронні вироби зливним і незливним способом; ➤ готувати страви з каш, бобових та макаронних виробів; ➤ дотримуватись рецептури та послідовності виконання технологічних операцій приготування страв з круп, макаронних виробів, бобових та консервів і концентратів; ➤ мінімізувати кількість відходів при приготуванні страв з круп, макаронних виробів, бобових та консервів і концентратів; ➤ порціонувати та відпускати страви з круп, макаронних виробів, бобових та консервів і концентратів; ➤ перевіряти за органолептичними показниками якість страв з круп, макаронних виробів, бобових та консервів і концентратів; ➤ дотримуватись умов і термінів зберігання страв з круп, макаронних виробів, бобових та консервів і концентратів

		<ul style="list-style-type: none"> ➤ умови і терміни зберігання страв з круп, макаронних виробів, бобових та консервів і концентратів 	
	КК 2. Математична компетентність	<ul style="list-style-type: none"> ➤ правила проведення обрахунків при приготуванні страв і гарнірів з круп, бобових, макаронних виробів (паст) 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ проводити обрахунки при приготуванні страв і гарнірів з круп, бобових, макаронних виробів (паст)
	КК 6. Екологічна та енергоефективна компетентність	<ul style="list-style-type: none"> ➤ способи енергоефективного використання матеріалів та ресурсів у процесі приготування страв і гарнірів з круп, бобових, макаронних виробів (паст); ➤ правила утилізації відходів після приготування страв і гарнірів з круп, бобових, макаронних виробів (паст) 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ застосовувати способи енергоефективного використання матеріалів та ресурсів у процесі приготування страв і гарнірів з круп, бобових, макаронних виробів (паст); ➤ дотримуватись правил сортування сміття та утилізації відходів після приготування страв і гарнірів з круп, бобових, макаронних виробів (паст)
РН 9. Приготування страв з риби та нерибних продуктів моря	КК 1. Комунікативна компетентність	<ul style="list-style-type: none"> ➤ професійну лексику та термінологію щодо приготування страв з риби та нерибних продуктів моря 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ застосовувати професійну лексику та термінологію щодо приготування страв з риби та нерибних продуктів моря
	ПК 1. Здатність підготуватись до приготування страв з риби та нерибних продуктів моря, організувати робоче місце	<ul style="list-style-type: none"> ➤ правила організації роботи гарячого цеху; ➤ види технологічного обладнання, інвентарю та інструменту, що використовують при приготуванні страв з риби та нерибних продуктів моря; ➤ правила експлуатації технологічного обладнання, інвентарю, інструменту та ваговимірювальних приладів; ➤ види кухонного посуду для приготування страв і гарнірів з риби та 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ підбирати інструмент, інвентар, посуд та організувати робоче місце для приготування страв; ➤ безпечно користуватися інструментом і обладнанням під час приготування страв; ➤ проводити санітарну обробку столового та кухонного посуду, інструментів, інвентарю

		<p>нерибних продуктів моря;</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ правила підбору столового посуду для подавання страв з риби та нерибних продуктів моря; ➤ вимоги охорони праці при експлуатації обладнання та устаткування, що використовують під час приготування страв з риби та нерибних продуктів моря; ➤ правила санітарної обробки кухонного посуду, інструментів, інвентарю, їх маркування та використання у процесі приготування страв 	
	<p>ПК 2. Здатність готувати стравиз риби та нерибних продуктів моря (морепродуктів)</p>	<ul style="list-style-type: none"> ➤ правила відбору інгредієнтів за якістю та кількістю відповідно до технологічних вимог приготування страв із риби та нерибних продуктів моря; ➤ рецептуру та послідовність виконання технологічних операцій приготування страв із риби та нерибних продуктів моря; ➤ технології приготування страв із риби та нерибних продуктів моря; ➤ процеси, які відбуваються в рибі та морепродуктах під час теплової обробки; ➤ правила підбору соусів та гарнірів для страв із риби та морепродуктів; ➤ органолептичні показники якості приготовлених страв із риби та нерибних продуктів моря; 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ розрахувати кількість інгредієнтів відповідно до кількості порцій; ➤ визначити необхідні спеції для отримання смакових властивостей; ➤ дотримуватись рецептури та послідовності виконання технологічних операцій приготування страв із риби та нерибних продуктів моря; ➤ перевіряти, за органолептичними показниками якість страв із риби та нерибних продуктів моря; ➤ підбирати столовий посуд для подавання страв із риби та нерибних продуктів моря; ➤ порціонувати страви із риби та нерибних продуктів моря;

		<ul style="list-style-type: none"> ➤ способи мінімізації відходів при приготуванні страв із риби та нерибних продуктів моря; ➤ умови та терміни зберігання страв із риби та нерибних продуктів моря; ➤ види столового посуду для відпуску страв із риби та нерибних продуктів моря; ➤ правила оформлення, порціонування, подачі страв із риби та нерибних продуктів моря 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ дотримуватись правил відпуску та температури подачі страв із риби та нерибних продуктів моря; ➤ перевіряти вихід готових страв із риби та нерибних продуктів моря; ➤ дотримуватись умов і термінів зберігання страв із риби та нерибних продуктів моря
	КК 2. Математична компетентність	<ul style="list-style-type: none"> ➤ правила проведення обрахунків при приготуванні страв із риби та нерибних продуктів моря 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ застосовувати правила проведення обрахунків при приготуванні страв із риби та нерибних продуктів моря
	КК 6. Екологічна та енергоефективна компетентність	<ul style="list-style-type: none"> ➤ способи енергоефективного використання матеріалів та ресурсів у процесі приготування страв із риби та нерибних продуктів моря; ➤ правила утилізації відходів після приготування страв із риби та нерибних продуктів моря 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ застосовувати способи енергоефективного використання матеріалів та ресурсів у процесі приготування страв із риби та нерибних продуктів моря; ➤ дотримуватись правил сортування сміття та утилізації відходів після приготування страв із риби та нерибних продуктів моря
РН 10. Приготування страв з різних видів м'ясної продукції	КК 1. Комуникативна компетентність	<ul style="list-style-type: none"> ➤ професійну лексику та термінологію щодо приготування страв з різних видів м'ясної продукції 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ застосовувати професійну лексику та термінологію щодо приготування страв з різних видів м'ясної продукції
	ПК 1. Здатність підготуватись до приготування страв з різних видів м'ясної продукції, організувати робоче місце	<ul style="list-style-type: none"> ➤ правила організації роботи гарячого цеху; ➤ види технологічного обладнання, інвентарю та інструменту, що використовують при приготуванні страв з 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ підбирати інструмент, інвентар, посуд та організувати робоче місце для приготування страв; ➤ безпечно користуватися інструментом і

		<p>різних видів м'ясної продукції;</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ правила експлуатації технологічного обладнання, інвентарю, інструменту та ваговимірювальних приладів; ➤ види кухонного посуду для приготування страв і гарнірів з різних видів м'ясної продукції; ➤ правила підбору столового посуду для подавання страв з різних видів м'ясної продукції; ➤ вимоги охорони праці при експлуатації обладнання та устаткування, що використовують під час приготування страв з різних видів м'ясної продукції; ➤ правила санітарної обробки кухонного посуду, інструментів, інвентарю, їх маркування та використання у процесі приготування страв 	<p>обладнанням під час приготування страв;</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ проводити санітарну обробку столового та кухонного посуду, інструментів, інвентарю
	<p>ПК 2. Здатність готувати страви з м'яса, м'ясної котлетної маси, субпродуктів</p>	<ul style="list-style-type: none"> ➤ правила відбору інгредієнтів за якістю та кількістю відповідно до технологічних вимог приготування страв із м'яса, котлетної маси та субпродуктів; ➤ рецептуру та послідовність виконання технологічних операцій приготування страв із м'яса, котлетної маси та субпродуктів; ➤ технології приготування страв із м'яса, котлетної маси та субпродуктів; ➤ процеси, які відбуваються в м'ясі, котлетній масі та субпродуктах під час теплової обробки; 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ розрахувати кількість інгредієнтів відповідно до кількості порцій; ➤ визначити необхідні спеції для отримання смакових властивостей; ➤ дотримуватись рецептури та послідовності виконання технологічних операцій приготування страв із м'яса, м'ясної котлетної маси, субпродуктів; ➤ підбирати до страв соуси, гарніри;

		<ul style="list-style-type: none"> ➤ правила підбору соусів та гарнірів для страв із м'яса, котлетної маси та субпродуктів; ➤ органолептичні показники якості приготовлених страв із м'яса, котлетної маси та субпродуктів; ➤ способи мінімізації відходів при приготуванні страв із м'яса, котлетної маси та субпродуктів; ➤ умови та терміни зберігання страв із м'яса, котлетної маси та субпродуктів; ➤ види столового посуду для відпуску страв із м'яса, котлетної маси та субпродуктів; ➤ норми виходу та температуру подачі страв із м'яса, котлетної маси та субпродуктів; ➤ правила оформлення, порціонування, подачі страв із м'яса, котлетної маси та субпродуктів; ➤ правила відбору інгредієнтів за якістю та кількістю відповідно до технологічних вимог приготування страв із птиці; ➤ рецептуру та послідовність виконання технологічних операцій приготування страв із птиці; ➤ технології приготування страв із птиці; ➤ процеси, які відбуваються в м'ясі птиці під час теплової обробки; ➤ правила підбору соусів та гарнірів для страв із птиці; ➤ органолептичні показники якості 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ перевіряти, за органолептичними показниками якості страв із м'яса, м'ясної котлетної маси, субпродуктів; ➤ підбирати столовий посуд для подавання страв із м'яса, м'ясної котлетної маси, субпродуктів; ➤ порціонувати страв із м'яса, м'ясної котлетної маси, субпродуктів; ➤ оформлювати страви, використовуючи елементи сучасного декору; ➤ дотримуватись правил відпуску та температури подачі страв; ➤ перевіряти вихід готових страв; ➤ дотримуватись умов і термінів зберігання страв; ➤ безпечно користуватися інструментом і обладнанням під час приготування страв; ➤ дотримуватись рецептури та послідовності виконання технологічних операцій приготування страв із птиці; ➤ перевіряти, за органолептичними показниками якості страв із птиці; ➤ підбирати і столовий посуд для подавання страв із птиці;
--	--	---	--

		<p>приготовлених страв із птиці;</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ способи мінімізації відходів при приготуванні страв із птиці; ➤ умови та терміни зберігання страв із птиці; ➤ види столового посуду для відпуску страв із птиці; ➤ правила оформлення, порціонування, подачі страв із птиці 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ порціону вати страви із птиці; ➤ дотримуватись правил відпуску та температури подачі страв із птиці; ➤ перевіряти вихід готових страв із птиці; ➤ дотримуватись умов і термінів зберігання страв із птиці
	КК 2. Математична компетентність	<ul style="list-style-type: none"> ➤ правила проведення обрахунків при приготуванні страв із м'яса, м'ясної котлетної маси, субпродуктів 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ застосовувати правила проведення обрахунків при приготуванні страв із м'яса, м'ясної котлетної маси, субпродуктів
	КК 6. Екологічна та енергоефективна компетентність	<ul style="list-style-type: none"> ➤ способи енергоефективного використання матеріалів та ресурсів у процесі приготування страв із м'яса, м'ясної котлетної маси, субпродуктів; ➤ правила утилізації відходів після приготування страв із м'яса, м'ясної котлетної маси, субпродуктів 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ застосовувати способи енергоефективного використання матеріалів та ресурсів у процесі приготування страв із м'яса, м'ясної котлетної маси, субпродуктів; ➤ дотримуватись правил сортування сміття та утилізації відходів після приготування страв із м'яса, м'ясної котлетної маси, субпродуктів
РН 11. Готувати страви з яєць та сиру	КК 1. Комунікативна компетентність	<ul style="list-style-type: none"> ➤ професійну лексику та термінологію щодо приготування страв з яєць та сиру 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ застосовувати професійну лексику та термінологію щодо приготування страв з яєць та сиру
	ПК 1. Здатність підготуватись до приготування яєць та сиру, організувати робоче місце	<ul style="list-style-type: none"> ➤ види технологічного обладнання, інвентарю та інструменту, що використовують при приготуванні страв з яєць та сиру, правила експлуатації технологічного обладнання, інвентарю, інструменту та 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ підбирати інструмент, інвентар, посуд та організувати робоче місце для приготування та страв з яєць та сиру; ➤ підбирати столовий посуд для подавання страв з яєць та сиру;

		<p>ваговимірювальних приладів;</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ види кухонного посуду для приготування яєць та сиру, правила підбору столового посуду для подавання страв з різних видів яєць та сиру; ➤ вимоги охорони праці при експлуатації обладнання та устаткування, що використовують під час приготування страв з яєць та сиру; ➤ правила санітарної обробки кухонного посуду, інструментів, інвентарю, їх маркування та використання у процесі приготування страв 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ отримувати яйця та сири зі складу або від постачальника; ➤ безпечно користуватися інструментом і обладнанням під час приготування страв з яєць та сиру
	<p>ПК 2. Здатність готувати страви з яєць та сиру</p>	<ul style="list-style-type: none"> ➤ санітарні норми при готуванні страв з яєць та сиру; ➤ вимоги до якості, ознаки та органолептичні методи визначення доброякісності яєць та сиру; ➤ особливості та послідовність обробки яєць та сиру; ➤ правила підготовки яєчних продуктів та сиру до теплової обробки; ➤ рецептуру та послідовність виконання технологічних операцій приготування страв з яєць та сиру; ➤ правила порціонування, відпуску; температуру подачі страв з яєць та сиру; ➤ органолептичні показники якості страв з яєць та сиру; ➤ умови і терміни зберігання страв з яєць та сиру 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ дотримуватись рецептури та послідовності виконання технологічних операцій приготування страв з яєць та сиру; ➤ готувати яйця, яєчні продукти та сир до теплової обробки; ➤ мінімізувати кількість відходів при приготуванні страв з яєць та сиру; ➤ порціонувати та відпускати страви з яєць та сиру; ➤ дотримуватись правил відпуску та контролювати вихід приготовлених страв з яєць та сиру; <p>дотримуватись умов і термінів зберігання страв з яєць та сиру</p>

	КК 2. Математична компетентність	<ul style="list-style-type: none"> ➤ правила проведення обрахунків при приготуванні страв з яєць та сиру 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ застосовувати правила проведення обрахунків при приготуванні страв із яєць та сиру
	КК 6. Екологічна та енергоефективна компетентність	<ul style="list-style-type: none"> ➤ способи енергоефективного використання матеріалів та ресурсів у процесі приготування страв яєць та сиру; ➤ правила утилізації відходів після приготування страв з яєць та сиру 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ застосовувати способи енергоефективного використання матеріалів та ресурсів у процесі приготування страв з яєць та сиру; ➤ дотримуватись правил сортування сміття та утилізації відходів після приготування страв з яєць та сиру
РН 12. Готувати холодні страви та закуски	ПК 1. Здатність готувати салати, овочеві закуски, холодні страви і закуски із сиру, яєць	<ul style="list-style-type: none"> ➤ види технологічного обладнання, виробничого інвентарю, інструменту, посуду для приготування холодних страв і закусок; ➤ загальну характеристику сировини для приготування холодних страв, закусок; ➤ органолептичні показники якості сировини для виготовлення холодних страв, закусок; ➤ правила підготовки сировини для виготовлення холодних страв, закусок; ➤ умови і терміни зберігання сировини для приготування холодних страв і закусок; ➤ правила відбору інгредієнтів за якістю та кількістю відповідно до технологічних вимог салатів, овочевих закусок, холодних страв, закусок із сиру, яєць; ➤ рецептуру та послідовність виконання технологічних операцій приготування салатів, овочевих закусок, 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ підбирати сировину для холодних страв, закусок; ➤ готувати сировину для холодних страв, закусок; ➤ перевіряти за органолептичними показниками якість сировини для холодних страв, закусок; ➤ готувати салати, овочеві закуски, холодні страви, закуски із сиру, яєць; ➤ оформляти, порціонувати та відпускати салати, овочеві закуски, холодні страви, закуски із сиру, яєць; ➤ підбирати до салатів соуси та салатні заправки; ➤ оформляти салати, овочеві закуски, холодні страви, закуски із сиру, яєць використовуючи сучасні елементи декору; ➤ перевіряти органолептичним методом якість салатів, овочевих

		<p>холодних страв, закусок із сиру, яєць;</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ рганолептичні показники якості салатів, овочевих закусок, холодних страв, закусок із сиру, яєць; ➤ способи оформлення та подавання салатів, овочевих закусок, холодних страв, закусок із сиру, яєць; ➤ ввиди посуду для подавання салатів, овочевих закусок, холодних страв, закусок із сиру, яєць; ➤ правила порціонування та відпуску салатів, овочевих закусок, холодних страв, закусок із сиру, яєць 	<p>закусок, холодних страв, закусок із сиру, яєць;</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ підбирати столовий посуд для подавання салатів, овочевих закусок, холодних страв, закусок із сиру, яєць; ➤ порціонувати салати, овочеві закуски, холодні страви, закуски із сиру, яєць; ➤ перевіряти вихід готових страв; ➤ дотримуватись умов і термінів зберігання салатів, овочевих закусок, холодних страв, закусок із сиру, яєць.
	<p>ПК 2. Здатність готувати холодні страви з риби</p>	<ul style="list-style-type: none"> ➤ правила відбору продуктів за якістю і кількістю відповідно до технологічних вимог приготування холодних страв і закусок з риби; ➤ ррецептуру та послідовність виконання технологічних операцій приготування холодних страв і закусок з риби; ➤ оорганолептичні показники якості холодних страв і закусок з риби; ➤ способи оформлення та подавання холодних страв і закусок з риби; ➤ ввиди посуду для подавання холодних страв і закусок з риби; ➤ правила порціонування та відпуску холодних страв і закусок з риби. 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ організувати робоче місце під час приготування холодних страв та закусок з риби; ➤ підбирати виробничий інвентар, обладнання; ➤ безпечно користуватися ним під час приготування холодних страв та закусок з риби; ➤ підбирати столовий посуд для подавання холодних страв та закусок з риби; ➤ підбирати сировину для приготування холодних страв з риби; ➤ перевіряти за органолептичними показниками якість сировини для холодних страв та закусок з риби; ➤ готувати холодні страви та закуски з

			<p>риби: оселедець з гарніром, оселедець з цибулею, оселедець з картоплею і маслом, риба під маринадом, холодець з риби та інші;</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ мінімізувати кількість відходів при приготуванні холодних страв та закусок з риби; ➤ оформляти, порціонувати та відпускати холодні страви та закуски з риби, використовуючи сучасні елементи декору; ➤ перевіряти за органолептичними показниками якість холодних страв та закусок з риби; ➤ перевіряти вихід готових страв; ➤ дотримуватись умов і термінів зберігання холодних страв та закусок з риби.
	<p>ПК 3. Здатність готувати холодні страви і закуски з м'яса птиці та субпродуктів</p>	<ul style="list-style-type: none"> ➤ види технологічного обладнання, виробничого інвентарю, інструменту, посуду для приготування холодних страв і закусок з м'яса; ➤ правила відбору продуктів за якістю і кількістю відповідно до технологічних вимог приготування холодних страв і закусок з м'яса; ➤ рецептуру та послідовність виконання технологічних операцій приготування холодних страв і закусок з м'яса; ➤ органолептичні показники якості холодних страв і закусок з м'яса; 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ організувати робоче місце для приготування холодних страв та закусок з м'яса; ➤ підбирати виробничий інвентар, обладнання, безпечно користуватися ним під час приготування холодних страв та закусок з м'яса; ➤ підбирати столовий посуд для подавання холодних страв та закусок з м'яса; ➤ підбирати сировину для приготування холодних страв з

		<ul style="list-style-type: none"> ➤ сучасні способи оформлення та подавання холодних страв і закусок з м'яса; ➤ види посуду для подавання холодних страв і закусок з м'яса; ➤ правила порціонування та відпуску холодних страв і закусок з м'яса. 	<p>м'яса;</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ перевіряти за органолептичними показниками якість сировини для холодних страв та закусок з м'яса; ➤ готувати холодні страви та закуски з м'яса: м'ясо або птиця смажені з гарніром, рулети, паштети з печінки, холодець з м'яса, холодець з птиці та інші; ➤ мінімізувати кількість відходів при приготуванні холодних страв та закусок з м'яса; ➤ оформляти, порціонувати та відпускати холодні страви та закуски з м'яса, використовуючи сучасні елементи декору; ➤ перевіряти за органолептичними показниками якість холодних страв та закусок з м'яса; ➤ перевіряти вихід готових страв; ➤ дотримуватись умов і термінів зберігання холодних страв та закусок з м'яса.
РН 13. Готувати солодкі страви на напої	ПК 1. Здатність готувати солодкі страви	<ul style="list-style-type: none"> ➤ види кухонного посуду та технологічного обладнання, виробничого інвентарю, інструменту, що використовують при приготуванні солодких страв; ➤ правила експлуатації технологічного обладнання, виробничого інвентарю, інструменту та 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ організувати робоче місце під час приготування солодких страв; ➤ підбирати виробничий інвентар, обладнання, безпечно користуватися ним під час приготування солодких страв;

		<p>ваговимірювальних приладів;</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ види столового посуду для подавання солодких страв; ➤ правила відбору продуктів за якістю і кількістю відповідно до технологічних вимог приготування солодких страв; ➤ рецептуру та послідовність виконання технологічних операцій приготування солодких страв; ➤ органолептичні показники якості солодких страв; ➤ способи оформлення та подавання солодких страв; ➤ види посуду для подавання солодких страв; ➤ правила порціонування солодких страв. 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ підбирати столовий посуд для подавання солодких страв; ➤ підбирати сировину для приготування солодких страв; ➤ перевіряти за органолептичними показниками якість сировини для солодких страв; ➤ готувати солодкі страви відповідно до рецептури; ➤ мінімізувати кількість відходів при приготуванні солодких страв; ➤ оформляти, порціонувати та відпускати солодкі страви, використовуючи сучасні елементи декору; ➤ перевіряти за органолептичними показниками якість солодких страв; ➤ перевіряти вихід готових страв; ➤ дотримуватись умов і термінів зберігання солодких страв.
	<p>ПК 2. Здатність готувати напої</p>	<ul style="list-style-type: none"> ➤ види кухонного посуду та технологічного обладнання, виробничого інвентарю та інструменту, що використовують при приготуванні напоїв; ➤ правила експлуатації відповідних видів технологічного обладнання, виробничого інвентарю, інструменту; ➤ види посуду для подавання напоїв; ➤ правила відбору продуктів за якістю і кількістю відповідно до технологічних вимог приготування напоїв; 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ організувати робоче місце для приготування напоїв; ➤ підбирати виробничий інвентар, обладнання, безпечно користуватися ним під час приготування напоїв; ➤ підбирати посуд для подавання напоїв; ➤ підбирати сировину для приготування напоїв; ➤ перевіряти за органолептичними

		<ul style="list-style-type: none"> ➤ рецептуру та послідовність виконання технологічних операцій приготування напоїв; ➤ органолептичні показники якості напоїв; ➤ правила порціонування напоїв; ➤ способи подавання напоїв. 	<p>показниками якості сировини для приготування напоїв;</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ готувати напої відповідно до рецептури; ➤ порціонувати та відпускати напої; ➤ перевіряти за органолептичними показниками якості напоїв; ➤ перевіряти вихід напоїв.
	<p>КК 7. Підприємницька компетентність</p>	<ul style="list-style-type: none"> ➤ положення основних документів, що регламентують підприємницьку діяльність; ➤ процедури відкриття власної справи; ➤ поняття «Бізнес-план»; ➤ основні поняття про господарський облік; ➤ види та порядок ціноутворення; ➤ види заробітної плати; ➤ матеріальне стимулювання праці персоналу підприємств; ➤ порядок створення приватного підприємства; ➤ порядок створення та заповнення нормативної документації (книга «доходів та витрат», баланс підприємства); ➤ порядок ведення обліково-фінансової документації підприємства; ➤ порядок проведення інвентаризації; ➤ порядок ліквідації підприємства; ➤ конкуренція, її види та прояви у сфері громадського харчування; ➤ основні фактори впливу держави (податки, пільги, дотації) 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ користуватися нормативно-правовими актами щодо підприємницької діяльності; ➤ розробляти бізнес-плани.

**Програма вступного випробування
з предмета «Охорона праці»**

Тема	Зміст
1	2
Правові та організаційні основи охорони праці.	<p>Зміст поняття «охорона праці», соціально-економічне значення охорони праці. Мета і завдання предмета «Охорона праці», обсяг, зміст і порядок його вивчення. Додаткові вимоги щодо вивчення предмета при підготовці робітників для виконання робіт з підвищеною небезпекою.</p> <p>Основні законодавчі акти України з охорони праці. Основні нормативно-правові акти з охорони праці.</p> <p>Державний нагляд за охороною праці. Органи державного нагляду за охороною праці. Громадський контроль за додержанням законодавства про охорону праці</p> <p>Відповідальність за порушення законодавства України про охорону праці</p> <p>Навчання з питань охорони праці, порядок і види інструктажів з охорони праці, форми перевірки знань працівників і посадових осіб.</p> <p>Поняття про виробничий травматизм та профзахворювання</p> <p>Нещасні випадки, пов'язані з працею на виробництві і побутові. Безпека праці і здоровий спосіб життя</p> <p>Положення колективного договору щодо охорони праці, його укладання та виконання</p> <p>Соціальне страхування від нещасних випадків і професійних захворювань</p> <p>Тестування</p>
Основи безпеки праці. Загальні відомості про потенціал небезпек.	<p>Перелік робіт з підвищеною небезпекою, для проведення яких потрібне спеціальне навчання і щорічна перевірка знань з охорони праці.</p> <p>Об'єктивні засоби захисту. Суб'єктивні засоби захисту.</p> <p>Світлова та звукова сигналізація</p> <p>Запобіжні написи, сигнальні фарбування</p> <p>Знаки безпеки їх значення</p> <p>Спецодяг, спецвзуття та інші засоби індивідуального захисту. Захист від шуму. Захист від пилу. Захист від газу. Захист від вібрації. Захист від несприятливих метеорологічних умов.</p> <p>Мікроклімат виробничих приміщень, Прилади контролю безпечних умов праці на робочому місці</p> <p>План ліквідації аварії її наслідки. Запобігання виникненню аварій техногенного характеру. План евакуації з приміщення на випадок аварії</p> <p>Вимоги безпеки до навчальних приміщень. Тестування</p>
Основи пожежної безпеки. Вибухонебезпека виробництва і вибухозахист.	<p>Характерні причини виникнення пожеж. порушення правил використання відкритого вогню і електричної енергії</p> <p>Поняття вогнестійкості. Горіння речовин і способи його припинення. Умови горіння. Спалах, запалення, самозапалення, горіння, тління. Легкозаймисті й горючі рідини. Займисті, важкозаймисті і незаймисті речовини, матеріали та конструкції.</p> <p>Пожежна техніка для захисту об'єктів. пожежні машини, автомобілі та мотопомпи, установки для пожежогасіння, вогнегасники, ручний пожежний інструмент, їх призначення, будова, використання на пожежі.. Тестування</p>
Основи електробезпеки	<p>Електрика промислова, статична, атмосферна</p> <p>Особливості ураження електричним струмом. Вплив електричного струму на організм людини. Фактори, які впливають на ступінь ураження людини електрикою: величина напруги, частота струму, шлях і тривалість дії, фізичний</p>

	стан людини, вологість повітря. Безпечні методи звільнення потерпілого від дії електричного струму. Тестування
Основи гігієни праці та виробничої санітарії.	<p>Поняття про гігієну праці як систему організаційних, гігієнічних та санітарно-технічних заходів.</p> <p>Шкідливі виробничі фактори (шум, вібрація, іонізуючі випромінювання тощо), основні шкідливі речовини, їх вплив на організм людини. Дії вірусів, інфекцій, що передаються через кров, біологічні рідини і спричиняють порушення нормальної життєдіяльності людини, викликають гострі та хронічні захворювання.</p> <p>Щорічні медичні огляди неповнолітніх та осіб до 21 року</p>
Надання першої долікарської допомоги.	<p>Послідовність, принципи й засоби надання першої допомоги.</p> <p>Основні принципи надання першої допомоги</p> <p>Засоби надання першої допомоги. Медична аптечка її склад, призначення, правила використання</p> <p>Способи реанімації. Штучне дихання Положення потерпілого і дії особи, яка надає допомогу. Непрямий масаж серця. Порядок одночасного виконання масажу серця та штучного дихання. Тестування</p>

ПОРЯДОК ПРОВЕДЕННЯ ТА КРИТЕРІЇ ОЦІНЮВАННЯ ВСТУПНОГО ВИПРОБУВАННЯ

Метою проведення вступного випробування (співбесіди) є оцінювання рівня отриманих знань випускника закладу П(ПТ)О, визначення відповідності навчальних досягнень освітньому стандарту та чинній освітній програмі.

Програма комплексного вступного випробування оприлюднюється на офіційному сайті ДПТНЗ «Роменське ВПУ» (<http://romnyvpu.com.ua>) та на інформаційних стендах приймальної комісії.

Вступне випробування проводиться у строки, передбачені Правилами прийому ДПТНЗ «Роменське ВПУ».

На вступне випробування абітурієнт з'являється з паспортом.

Процедура проведення фахової співбесіди

Вступні випробування проводяться у формі індивідуальної усної співбесіди. Співбесіду щодо визначення знань з тих чи інших предметів проводять члени відповідних предметних комісій у кількості двох-трьох осіб, склад яких затверджується наказом директора училища.

Абітурієнт отримує білет, який містить два завдання: з дисциплін фахового спрямування та питань з охорони і безпеки праці. Завдання охоплюють не менше 75% програми навчальних дисциплін.

Вступник готується до співбесіди 30 хвилин. Співбесіда з кожним абітурієнтом триває не більше 15 хвилин. Відповіді вступника фіксуються у протоколі результатів співбесіди.

Під час проведення співбесіди не допускається користування електронними приладами, підручниками, навчальними посібниками та іншими матеріалами. У разі використання вступником під час співбесіди сторонніх джерел інформації (у тому числі підказки) він відсторонюється від участі у випробуваннях, про що складається відповідний акт, та на вимогу члена предметної комісії залишає аудиторію та одержує оцінку «незадовільно».

Критерії оцінювання вступних випробувань абітурієнтів з дисциплін фахового спрямування

За результатами індивідуальної усної співбесіди виставляється інтегральна оцінка за двохсот бальною шкалою.

Оцінка абітурієнта за вступне випробування формується як сума значення оцінок, виставлених з кожного завдання, що включені до співбесіди.

При оцінюванні відповіді вступника враховуються:

- правильність, повнота відповіді;
- ступінь розуміння та усвідомленого відтворення вивченого;
- логічність, зв'язність, мовне оформлення відповіді;
- уміння застосовувати вивчений матеріал до конкретних випадків і здатність самостійно добирати приклади.

Оцінювання підготовленості (оцінювання знань, умінь та навичок) абітурієнта з завдання відбувається за наступними критеріями:

91-100 балів – всі питання розкриті досить повно і ґрунтовно, відповіді супроводжуються правильними прикладами. Абітурієнт вільно оперує поняттями, вміє аналізувати процеси, з успіхом справляється із завданнями, всі висновки обґрунтовані. Абітурієнт виявляє неординарні творчі здібності, вміє ставити і розв'язувати проблеми, використовувати знання у нестандартних ситуаціях. На додаткові запитання членів комісії, що мають на меті з'ясувати ступінь розуміння вступником матеріалу, що ним викладається, абітурієнт дає правильні вичерпні відповіді.

81-90 балів – на всі питання абітурієнт дає досить повні, логічні, обґрунтовані відповіді, які будуються на рівні самостійного мислення. Він вільно застосовує програмний матеріал у стандартних ситуаціях. Абітурієнт демонструє тверді знання програмного матеріалу, володіння термінологією, елементами аналізу і систематизації інформації, використовує загальновідомі докази у власній аргументації. Абітурієнт допускає окремі несуттєві помилки у відповідях, які не призводять до викривлення сутності. На додаткові запитання членів комісії, що мають на меті з'ясувати глибину розуміння і вміння орієнтуватися в явищах і процесах, припускається неточностей, які виправляє сам.

71-80 балів – абітурієнт виявляє розуміння основних положень програмного матеріалу, здатний частково узагальнювати та робити висновки, у нього виникають труднощі при аналізі. Абітурієнт дає правильні відповіді, але недостатньо осмислені. Абітурієнт вагається у виконанні практичних завдань, допускає окремі незначні помилки, припускається помилок у судженнях, вміє застосовувати знання при розв'язуванні задач за зразком. На додаткові запитання, для виявлення ступеня володіння матеріалом, відповідає лише з деякою допомогою членів комісії.

61-70 балів – абітурієнт розуміє основний програмний матеріал, здатний з помилками й неточностями дати визначення понять, сформулювати правило. Абітурієнт здатний відтворити програмний матеріал, повторити за зразком певну операцію, дію. Відповіді на додаткові запитання членів комісії дає не одразу, а лише після деякого напруження пам'яті, при чому відповіді є нечіткими.

51-60 балів – відповіді абітурієнта є неповними, не дуже чіткими, фрагментарні, безсистемні, мають багато суттєвих помилок, частково виправляє ці помилки тільки після вказівки члена комісії. Абітурієнт не знає основної частини програмного матеріалу, не може використати теоретичні знання для аналізу. Абітурієнт здатний до елементарного викладу думки, може виконати елементарні завдання. На додаткові запитання членів комісії відповіді дає не одразу, а після тривалої заминки і допомоги членів комісії, при чому відповіді недостатньо зв'язні і послідовні.

Оцінка *«незадовільно» (інтегральна оцінка є меншою, ніж 99 балів)* виставляється абітурієнту, якщо його знання виявилися незадовільними. А саме: у відповідях повне незнання і нерозуміння програмного матеріалу, абітурієнт не вміє чітко сформулювати свою відповідь, вступник не вміє виконувати практичні завдання, аналізувати конкретні ситуації. Дати відповідь на додаткове запитання

члена комісії не може без допомоги третьої особи.

Якщо вступник набрав менше, ніж 100 балів, він не допускається до відбору і автоматично не зараховується на навчання.

У разі незгоди з одержаним результатом співбесіди, абітурієнт має право подати заяву про апеляцію.

Заяву про апеляцію щодо кількості балів, отриманих під час співбесіди абітурієнт може подати особисто не пізніше наступного робочого дня після оголошення результатів вступного випробування. Заява про апеляцію подається відповідальному секретарю Приймальної комісії та візується головою Приймальної комісії.

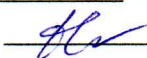
Заступник директора з НМР



Оксана ПОДОЛЯКА

Розглянуто і схвалено
на засіданні циклової комісії
«Харчові технології»

Протокол № 4 від «9» вересня 2024р.

Голова циклової комісії  Руслана ГАЙДУК

СПИСОК РЕКОМЕНДОВАНОЇ ЛІТЕРАТУРИ З ФАХОВИХ ДИСЦИПЛІН

Основна

1. Антонець Л.І. Лабораторний практикум з предмета «Технологія приготування їжі»: Навчальний посібник для професійних закладів освіти - К.: «Факт», 2003. - 302 с.
2. Архіпов В.В., Іванникова Т.В., Архіпова А.В. «Ресторанна справа: асортимент, технологія і управління якістю продукції в сучасному ресторані» навчальний посібник. - К.: «Центр учбової літератури», 2008. - 384 с.
3. Доцяк В.С. Українська кухня: Підручник. - Л.: «Оріяна-Нова», 1998. - 547с.
4. Васильчик М.В., Вінокурова Л.Е., Тесленко М.Я. «Основи охорони праці». Підручник для учнів професійно-технічних училищ. К.: Просвіта, 1997. - 198 с.
5. Саенко П.П., Волошенко Т.Д. «Устаткування підприємств громадського харчування» підручник. К.:ЛДЛ, 2005. -317 с.
6. Старовойт Л.Я. «Кулінарія» Підручник. - К.: «Вища школа», 1994. - 260 с.
7. мило Г.І. «Технологія приготування їжі».Навчальний посібник. К.: Кондор. 2003. - 506 с.
8. Алексеев Н.С., Ганцов Щ.К., Кутянип Т.П. Теоретические основы товароведения непродовольственных товаров. - М.: Экономика, 1988. - 295 с.
9. Алексеев П.С. Теоретичні основи товарознавства непродовольчих товарів. - М.: 1992.
10. Болотников А.А. Товароведение. 4.1: Курс лекций. - МАУ11,2001.

Додаткова

1. Власова А.В. Основи товарознавства непродовольчих товарів. Навчальний посібник. К.: Центр навчальної літератури, 2006. - 208 с.
2. ДОТУ 3993-2000. Товарознавство. Терміни та визначення. - К.:) Јерже гагідарт, 2000.
3. Зрезарцев М.П., Зрезарцев В.М., Параніч І.П. Товарознавство сировини і а матеріалів.: Навч. посібник. - К.: Центр учбової літератури, 2008. - 404 с.
4. Козюлина Н.С. Товароведение непродовольственных товаров. - М.: Издательско-торговая палата «Дашков и Ко», 2002.
5. Оснач О.Ф. Товарознавство: Навчальний посібник. - Київ: Центр навчальної літератури, 2004. - 219 с.
6. Про захист прав споживачів: Закон України від 12.05.1991 р. № 1023 - XII
7. Про стандартизацію: Закон України від 17.05.2001 р. №2408-111.
8. Державні стандарти України. Основні положення.
9. Давидюк Н.П. Товарознавство продукції з основами стандартизації: Курс лекцій: У 2-х ч. НМЦ, 1999.
10. Оснач О.Ф. Товарознавство. - К.: Цеп гр навчальної літератури, 2004.
11. І Іономарьов ІЛХ. Безпека харчових товарів та продовольчої сировини. - К.: Лібра, 1999.
12. І Про захист прав споживачів: Закон України від 12.05.1991 р. № 1023 - XII