

ПОГОДЖЕНО

назва підприємства

підпис керівника

« ____ » _____ 2022 р.

ЗАТВЕРДЖУЮ

Директор _____

« ____ » _____ 2022 р.

Освітня програма

з підготовки кваліфікованих робітників

Професіями: 5122 Кухар, 7412 Кондитер

професійна кваліфікація: кухар 4 розряду, кондитер 3 розряду

Освітньо-кваліфікаційний рівень: кваліфікований робітник

Рівень освітньої кваліфікації:

початковий – кухар 3 розряду – 3 рівень НРК;

базовий – кухар 4 розряду – 4 рівень НРК;

початковий – кондитер 3 розряду – 3 рівень НРК;

СХВАЛЕНО

Педагогічною радою

Протокол № 8 від « 31 » серпня 2022 р.

РОЗГЛЯНУТО

на засіданні методичної (циклової) комісії

Протокол від 31 серпня № 11

ПРОФІЛЬ
освітньої програми для підготовки кваліфікованого робітника за професією
5122 Кухар, 7412 Кондитер

Повна назва ЗП(ПТ)О	Державний професійно-технічний навчальний заклад «Роменське вище професійне училище»
Код ЗП(ПТ)О у ЄДЕБО Ідентифікаційний код	2083 02547369
Посилання на офіційний веб-сайт ЗП(ПТ)О	http://romnyvpu.com.ua
Розробники освітньої програми: <i>ПІБ, посада (представники закладу, роботодавців, місце роботи партнерів)</i>	Коваленко Тамара Іванівна, викладач, голова методичної комісії викладачів та майстрів виробничого навчання ппофесій «кухар», «кондитер» ДПТНЗ «Роменське ВПУ» Гончаренко Наталія Миколаївна, викладач професійно-теоретичної підготовки ДПТНЗ «Роменське ВПУ» Токар Вероніка Володимирівна, майстер виробничого навчання ДПТНЗ «Роменське ВПУ» Малік Наталія Вікторівна, власник кафе «Кухня»
Реквізити рішення про одержання ліцензії на провадження освітньої діяльності у сфері професійної(професійно-технічної) освіти за професією, атестаційне свідоцтво на професію/ї	Наказ МОН від 07.07.2017 № 145-л РД № 045610 від 10.07.2017
Мета освітньої програми	Формування і розвиток професійних, загальних та ключових компетентностей здобувача професійної освіти, необхідних для приготування та відпуску страв, кулінарних виробів та напоїв. Формування проектно-технологічної компетентності здобувачів освіти, що спрямовані на реалізацію їхнього творчого потенціалу; готовність і здатність ефективного пошуку і застосування потрібних знань, умінь, способів діяльності, свідомого професійного самовизначення, самоідентифікації і самовираження, забезпечення їх конкурентоздатності на ринку праці та мобільності, перспектив кар'єрного зростання та навчання впродовж життя.
Код та назва професії	5122 «Кухар» 7412 «Кондитер»
Освітня кваліфікація/ Професійна кваліфікація (повна/часткова / к-сть навчальних кредитів(загальна кількість годин))	кваліфікований робітник за професією «Кухар» 4-го розряду, 1303 година кваліфікований робітник за професією «Кондитер» 3-го розряду, 810 годин
Рівень НРК	2,3 (4) рівень НРК
Основа освітньої програми	Стандарт професійної (професійно-технічної) освіти з професії 5122 "Кухар" (наказ Міністерства освіти і науки України від 26 жовтня 2021 р. № 1133)

Вид професійної (професійно-технічної) освіти	формальна	
Форма професійної (професійно-технічної) освіти	інституційна (денна)	
Освітній рівень вступників	базова загальна середня освіта	
Загальний строк навчання	3 роки	
Мова (мови) навчання	українська	
Документ про завершення освітньої програми	диплом кваліфікованого робітника	
Перелік освітніх компонентів (назва, кількість годин):		
	5122 Кухар 4 розряду	7412 Кондитер 3 розряду
основні освітні компоненти	1. Основи трудового законодавства - 9 н.г. 2. Основи галузевої економіки та підприємництва - 9 н.г. 3. Охорона праці - 30 н.г. 4. Санітарія, гігієна і фізіологія - 22 н.г. 5. Технологія приготування їжі з основами товарознавства -310 н.г. 6. Устаткування підприємств ресторанного господарства - 31 н.г. 7. Організація обслуговування та виробництва - 55 н.г. 8. Виробниче навчання - 396 н.г. 9. Виробнича практика - 434 н.г. 10. Проміжний та вихідний контроль (ПКА) - 7н.г.	1. Санітарія, гігієна і фізіологія - 14 н.г. 2. Устаткування підприємств ресторанного господарства - 23 н.г. 3. Організація обслуговування та виробництва - 18 н.г. 4. Технологія приготування борошняних кондитерських виробів з основми товарознавства - 91 н.г. 5. Облік, калькуляція і звітність - 22 н.г. 6. Малювання і ліплення - 12 н.г. 7. Дизайн виробництва - 11 н.г. 8. Виробниче навчання - 234 н.г. 9. Виробнича практика - 378 н.г. 10. Проміжний та вихідний контроль (ПКА) - 7 н.г.
освітні компоненти для вибору (додаткові компетентності)	-	Дизайн виробництва - 11 н.г.
Корекційно-розвитковий складник (за потреби): назва, обсяг	-	-
Внутрішня система якості (проміжний. підсумковий контроль, присудження/присвоєння кваліфікацій)	Кухар	Кондитер
	ПКА (ККЗ) – кухар 4 розряду	ДКА (письмова екзаменаційна робота) - кондитер 3 розряду

Коротка інформація про роботодавця щодо організації практичного навчання (назва, вид економічної діяльності, № та дата угоди, термін дії).	1.Кафе «Француа» , ФОП «Дем'яненко Т.Е.» 56.10- діяльність ресторанів, надання послуг; 56.29- постачання інших готових страв, № 27 від 9.11.2021р., термін дії до 30.06.2026р. 2. Кафе «Харчевня», ФОП «Малік А.А.» 56.10- діяльність мобільного харчування, договір на підготовку кваліфікованих робітників №19 від 26.10.2021р., термін дії до 30.06.2026р. 3. Кафе-бар «Кухня», ФОП «Козаченко Т.О.» 26.10- діяльність ресторанів, надання послуг мобільного харчування; 56.30- діяльність обслуговування напоями, договір на підготовку кваліфікованих робітників № 22 від 19.10.2021р., термін дії до 30.06.2026р.
Можливість подальшої освіти/працевлаштування	Підвищення кваліфікації за професіями, продовження навчання за освітньо-кваліфікаційним рівнем фаховий молодший бакалавр. Працевлаштування на підприємства, установи та організації різних форм власності, що здійснюють свою діяльність у сфері громадського харчування відповідної кваліфікації

Зведена таблиця загальної кількості годин за напрямком підготовки Професія «Кухар» 4 - го розряду							
		Кваліфікація – кухар 4 – го розряду					
№ з/п	Напрямок підготовки	Всього годин	ОК 00	ОК 01	ОК 02	ОК 03	ОК 04
1	Загальнопрофесійний компонент	48	39	-	-	9	-
2	Професійно- теоретична підготовка	418	84	51	233	23	27
3	Професійно- практична підготовка	830	6	175	492	66	91
4	Кваліфікаційна пробна робота	7	-	-	-	-	-
5	Консультації						
6	Державна кваліфікаційна атестація (поетапна кваліфікаційна атестація)						
7	Освітній компонент для вибору						
8	Загальний обсяг навчального часу (без п. 5)	1303	129	226	725	96	116

Зведена таблиця загальної кількості годин за напрямком підготовки Професія «Кондитер» 3 - го розряду								
		Кваліфікація – кондитер 3 – го розряду						
№ з/п	Напрямок підготовки	Всього годин	ЗПБ	КНД-3.1	КНД-3.2	КНД-3.3	КНД-3.4	КНД-3.5
1	Загальнопрофесійний компонент	-	-	-	-	-	-	-
2	□ Професійно- теоретична підготовка	180	12	58	25	20	51	14
3	Професійно- практична підготовка	612	33	86	114	146	128	105
4	Кваліфікаційна пробна робота	7						
5	Консультації							
6	Державна кваліфікаційна атестація (поетапна кваліфікаційна атестація)							
7	Освітній компонент для вибору					4	7	
8	Загальний обсяг навчального часу (без п. 5)	810	45	144	139	170	186	119

Зведена таблиця відповідності модулів освітнім компонентам

№ з/п	Назва предметів	Кухар 4-го розряду						Кондитер 3 -го розряду							
		ЗПБ, ОК 00	ОК 01	ОК 02	ОК 03	ОК 04	Усього за професією н.г	ЗПБ	КНД-3.1	КНД-3.2	КНД-3.3	КНД-3.4	КНД-3.5	Усього за професією н.г	Разом н.г по освітньому компоненту
1	Основи трудового законодавства	9	0	0	0	0	9								9
2	Основи галузевої економіки та підприємництва	0	0	0	9	0	9								9
3	Охорона праці	10	20	0	0	0	30								30
4	Санітарія, гігієна і фізіологія	10	3	9	0	0	22		2	12				14	36
5	Технологія приготування їжі з основами товарознавства	1	103	173	31	2	310								310
6	Устаткування підприємств ресторанного господарства	0	11	14	4	2	31	2	5	5	4	5	2	23	54
7	Організація виробництва та обслуговування	1	12	29	13	0	55	1	6	5	4	2	0	18	73
8	Технологія приготування борошняних кондитерських виробів з основами товарознавства							4	24	10	12	31	10	91	91
9	Облік, калькуляція і звітність							2	5	5	0	10	0	22	22
10	Малювання і ліплення							1	6	-	-	3	2	12	12
11	Дизайн виробництва							-	-	-	-	4	7	11	11
12	Виробниче навчання	6	84	240	24	42	396	12	30	30	48	72	42	234	630
13	Виробнича практика	0	91	252	42	49	434	21	56	84	98	56	63	378	812
14	ПКА/ ДКА						7							7	14

Перелік пробних кваліфікованих робіт з професії «Кухар 4-го розряду»

№ з/п	Найменування робіт
1.	Приготування рибних напівфабрикатів
2.	Приготування січеної, котлетної маси з риби
3.	Приготування коропа або шуки фаршированої
4.	Приготування кальмар у соусі
5.	Приготування шпигованого м'яса
6.	Приготування ескалоп, крученики
7.	Приготування крученики «волинські», ромштекс
8.	Приготування натуральних котлет
9.	Приготування печінкипо-херсонські
10.	Приготування биточків з печінки
11.	Приготування котлет з птиці
12.	Приготування січених котлет
13.	Приготування фаршированих дерунів
14.	Приготування картопляних паличок
15.	Приготування голубців українських
16.	Приготування яєчні з гарніром
17.	Приготування омлету натурального
18.	Приготування яєць по-українському
19.	Приготування юшки картопляної з крупами
20.	Приготування борщу по- українські
21.	Приготування борщу чернігівського
22.	Приготування супу молочного з крупами
23.	Приготування зразів манних
24.	Приготування макаронника
25.	Приготування квасолі з томатом та цибулею
26.	Приготування риби запеченої під яєчним білком
27.	Приготування кальмару фаршированого рисом
28.	Приготування котлети «Марічка»
29.	Приготування кручеників волинських
30.	Приготування рулета з яйцями
31.	Приготування курча в сметані тушкованого
32.	Приготування котлети Роменчанка
33.	Приготування вареників з картоплею

34.	Приготування вареників з капустою
35.	Приготування Лазаньї:
36.	Приготування галушок з м'ясом
37.	Приготування налисників
38.	Приготування пиріжків смажених з капустою
39.	Приготування пухкеників
40.	Приготування відкритого пирога з вишнями
41.	Приготування закритого пирога з сиром
42.	Приготування короваю
43.	Приготування закритих бутербродів (сандвічі)
44.	Приготування закуски яйця фаршировані грибами
45.	Приготування оселедця під «шубою»
46.	Приготування салату м'ясного із свіжими огірками
47.	Приготування желе багат шарового
48.	Приготування яблук в тісті смажених

Перелік пробних кваліфікаційних робіт

7412 Кондитер 3 розряд,

(код професії)

(назва професії)

(кваліфікація за професією)

№ з/п	Найменування робіт
1	Приготування начинки: м'ясної.
2	Приготування фаршу м'ясного (сирий для пирогів, біляшів)
3	Приготування начинки із ліверу
4	Приготування начинки з риби
5	Приготування начинки з рису з яйцем
6	Приготування начинки з гречаної каші з печінкою
7	Приготування начинки з пшона і родзинок
8	Приготування начинки з грибів
9	Приготування начинки із капусти(свіжої, квашеної)
10	Приготування начинки з свіжих яблук
11	Приготування начинки з маку цукатів та цедри..
12	Приготування сирної начинки з родзинками.
13	Приготування сиропу для глазурування
14	Приготування помад: помади основної, помади шоколадної.
15	Приготування прикрас з желе.
16	Приготування масляних кремів: масляний основний
17	Приготування масляних кремів: масляний новий
18	Приготування масляних кремів: масляний кавовий.
19	Приготування кему з вершків.
20	Приготування крему вершкового на желатиновій основі.
21	Приготування крему вершково-сметанного.
22	Приготування бісквітно-смаженої крихти.
23	Приготування пісочної крихти.
24	Приготування бісквітно-фісташкової крихти.
25	Приготування пиріжків, ватрушок, розтягаїв.
26	Приготування пирогів відкритих, закритих.

	Приготування кулеб'як, піц.
28	Приготування виробів смажених у фритюрі.
29	Приготування здоби дитячої, кренделів.
30	Приготування короваїв, куличів.
31	Приготування ромової баби, кексів.
32	Приготування млинців, пирога з млинчиків.
33	Приготування пиріжків з млинчиків з різними начинками, налисників.
34	Приготування вафельних трубочок
35	Приготування пісочного напівфабрикату.
36	Приготування печива нарізного.
37	Приготування сочників.
38	Приготування пиріжків прісних здобних.
39	Приготування пряників сирцевим способом.
40	Приготування пряників заварним способом.
41	Приготування тістечка «Пісочне кільце»
42	Приготування тістечка «пісочний кошик з желе і фруктами»
43	Приготування тістечка «пісочний кошик з фруктовোю начинкою»
44	Приготування бісквітного рулету.
45	Приготування нарізних бісквітних тістечок
46	Приготування поштучних бісквітних тістечок
47	Приготування нарізних пісочних тістечок
48	Приготування поштучних пісочних тістечок
49	Приготування бісквітно кремового торту
50	Приготування бісквітно кремового торту «Казка».
51	Приготування тортu пісочно -фруктового.

Ресурси для реалізації освітньої програми для кваліфікації: кухар 4 розряду, кондитер 3 розряду

Професія	Необхідне обладнання, матеріали та засоби навчання	Навчальні підручники/посібники (друковані, електронні)/ е-контент назва, рік видання
5122 Кухар 4 розряд	Універсальна кухонна машина сучасної моделі, що відповідає європейським та світовим стандартам з основних вимог безпеки праці та надійності, з комплектом змінних механізмів. Настільні циферблатні ваги Електронні ваги Кавомолка Тістомісильна машина малогабаритна Збивальна машина Електрична фритюрниця Столи виробничі Універсальна кухонна машина з комплектом змінних механізмів Плита електрична Шафа пекарська Шафа холодильна Електрофритюрниця Чайник електричний Інструмент Виїмка для тіста Горіхокол Мусат Ніж – шкребок для масла Ножиці	1. Стахмич Т.М. Кулінарна справа. Технологія приготування їжі/Київ: Грамота,2020,-280 с., іл. 2. Ростовський В.С., Дібрівська Н.В., Панасенко В.Ф. Збірник рецептур – К.: Центр учбової літератури, 2010. – 324 с. 3. Шалимінов О.В. «Збірник рецептур національних страв та кулінарних виробів, правових, нормативно-правових та інших актів для закладів ресторанного господарства» видавництво Арії-2020.- 922 с. 4. Шумило Г.І. Технологія приготування їжі: Навч. посіб. — К.: Кондо, 2003.— 506 с. 5. Саєнко М.П. Устаткування підприємств громадського харчування/ К. «ЛДЛ», 2005,- 314 с. 6. Архіпов В.В. Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства: навч. пос./ К:Центр учбової літератури, 2019.- 280 с. 7. Доцяк В.С. Технологія приготування їжі з основами товарознавства продовольчих товарів: підручник для ПТНЗ/ К.: Наш час, 2014.-400 с.;іл. 8. Доцяк В.С. Українська кухня: підручник для учнів ПТНЗ/ К.: «Ігнатекс-Україна», 2015.- 518 с.;іл.

	Ножі для глазурування Ножі для нарізання Ножі кухарської трійки Пристосування для видалення серцевин з яблук Рибочистки (скребки) різної конструкції Різець для тіста Тертка Інвентар Дошки розробні з відповідним маркуванням Друшляк Качалка Лоток глибокий Лоток мілкий Лопатка металева Лопатка дерев'яна (копистка) Ложки мірні Лопатка для торта Лопатка кондитерська Лист кондитерський Пензлик для змащування виробів із тіста Мішок кондитерський з набором насадок Форми для тортів Сито волосяне Сито металеве Ступка з товкачиком Формочки для корзиночок Розливна ложка 0,25-0,5 л Шкребки для тіста Шумівка Щипці для відпуску кондитерських виробів	9. Лабораторний практикум з предметів «Технологія приготування їжі» та «Організація виробництва» / Вид Факт», Київ, 2003. 10. Клопотенко Євген. Збірник рецептур страв для харчування дітей шкільного віку в організованих освітніх та оздоровчих закладах./Львів. Лтопис, 2019-280 с. 11. Організація обслуговування за системою «Кейтеринг». Регіональна навчальна програма / Укладачі: М.М. Клименко, Якименко Д.С., О.В. Темченко. – Шостка.-2021. – 9с. 12. «Устанкування підприємств ресторанного господарства» підручник для учнів ПТНЗ/ К.: «Ігнатекс-Україна», 2015.- 518 с.;іл. 12.http://www.twirpx.com/files/chidnustry/foodtechnologies. 13. http://cavabara.com/portfolio/audit-operacionnoj-deyatelnosti-restorana-restoranniy-consulting/ 14.http://prof-info.com.ua/readywork.php?disId=1&subId=48&workId=64722 15.http://www.nibu.factor.ua/golden/doc.html?id=1706
--	---	---

Кухонний посуд

Каструлі різної ємності та матеріалу, який не вступає в реакцію з продуктами

Миска глибока

Сковорідки різного діаметру

Чайник

Столовий посуд

Блюдо кругле, овальне

Ваза плоска (плато)

Тарілка піріжкова

Підноси

Склянка чайна

Цукорниця

Чайник для заварювання чаю

Столові прибори. Білизна

Виделки

Графин

Ложки чайні

Ножі

Серветки з тканини

Скатерті з тканини

7412 Кондитер3 розряд	Столи виробничі Універсальна кухонна машина з комплектом змінних механізмів Плита електрична Шафа пекарна Конвектомат Прибор шокової заморозки Електронні ваги Електроміксер (блендер) Шафа холодильна Електрофритюрниця Комбінована мікрохвильова піч Кавомолка Чайник електричний Виїмка для тіста Горіхокол „Карвінг” – форми для художнього нарізання Мусат Набір для виготовлення виробів з мастики Набір інструментів для нарізання овочів та фруктів Ніж-шкребок для масла Ножиці Ножі для глазурування Ножі кухарської трійки Ножі для нарізання Пристосування для видалення серцевини з яблук Рибочистки (скребки) різної конструкції Різець для тіста Силіконові килимки для випікання виробів та для заливання суфле і шоколаду Силіконові форми для випікання виробів та для заливання суфле і шоколаду Тертка Шпательки пластмасові Багатоярусні підставки для тортів Дошки розробні з відповідним маркуванням Друшляк	1. Збірник рецептур національних страв та кулінарних виробів, О.В. Шалимінов, 2003; 2. Збірник рецептур борошняних кондитерських і здобних виробів, 2018; 3. Українська кухня, Доцяк В.С., 2015; 4. Технологія приготування їжі з основами товарознавства продовольчих товарів, Доцяк В.С., 2014; 5. Страви, закуски, напої, десерти барів і буфетів Доцяк В.С., 1998; 6. Організація обслуговування населення на підприємствах ресторанного сервісу Сало Я.М., 2007; 7. Технологія приготування їжі Косовенко М.С., 2003; 8. Кулінарна справа Стахмич Т.М., 2003; 9. Устаткування підприємств громадського харчування Сасенко Н.П., 2005; 10. Устаткування підприємств громадського харчування: лабораторний практикум, Старовойт Л.Я., 2001; 11. Технічне оснащення підприємств громадського харчування Шинкаренко О.П., 2005; 12. Експлуатація холодильного та торговельного обладнання, Бойка М.М., 2001; 13. Харчова безпека хлібобулочних та кондитерських виробів Кришемінська Л.Д., 2014; 14. Технологія хлібопекарського виробництва, Дробот В.І., 2006. 15. Технологія виробництва хлібобулочних виробів Новікова О.В. 2021
-----------------------	---	---

	Вінчик сталевий Качалка Лотки(глибокий ,мілкий) Лопатки(металева, дерев'яна (копистка), для торта, кондитерська) Лист кондитерський Ложки мірні Пензлик для змащування виробів із тіста Мішок кондитерський з набором насадок Форми для тортів Сито (волосяне, металеве) Ступка з товкачиком Форми (для кексів, ромових баб,для корзинок) Розливна ложка 0,25-0,5 л Каструлі різної ємності та матеріалу, який не вступає в реакцію з продуктами Миска глибока Сковорідка різного діаметру Турочка Блюдо кругле, овальне Ваза плоска (плато) Кавовий набір Кремanka скляна Лотки Підноси Тарілки(десертна мілка, мілка столова, пиріжкова)	16. Технологія виготовлення борошняних кондитерських виробів Зайцева Г.Т.,Горпиненко Т.М.2002 17. http://www.leonorm.com 18. http://www.tovaroved.ucoz.ru 19. http://www.consumerinfo.org.ua/ 20. http://www.test.org.ua
--	--	--

Модуль: М0. Загальнопрофесійний												
	Всього навчальних годин:	60										
	Теоретичні навчальні години:	60										
	Навчальні години виробничого навчання:	0										
	Навчальні години виробничої практики:	0										
	Очікувані результати навчання:	сформовані загально-професійні та розвиток ключових компетентностей (кк 4,5)										
Результати навчання відповідно до освітнього стандарту	Год.	Компетентності	Години / Компетентності	Знати	Уміти	Год.	Т Г	П Г	Продемонстрований результат навчання			
РН 0. Загальнопрофесійний	60	КК 4. Громадянсько-правова компетентність	9	основні трудові права та обов'язки працівників; основні нормативно-правові акти у професійній сфері, що регламентують трудову діяльність; положення, зміст, форми та строки укладання трудового договору (контракту), підстави його припинення; соціальні гарантії та чинний соціальний захист на підприємстві, зокрема види та порядок надання відпусток; порядок розгляду та способи вирішення	застосовувати знання щодо: основних трудових прав та обов'язків працівників; основних нормативно-правових актів у професійній сфері, що регламентують трудову діяльність положення, змісту, форм, строку укладання та підстав припинення трудового договору (контракту); соціальних гарантій та чинного соціального захисту на підприємстві, зокрема про види та порядок надання відпусток, порядок оплати лікарняних листів, порядку розгляду та способів	9	9	0				

				індивідуальних та колективних трудових спорів; основи законодавства про захист прав споживачів.	вирішення індивідуальних та колективних трудових спорів; дотримуватися законодавства про захист прав споживачів.				
		КК 5. Підприємницька компетентність	9	поняття «ринкова економіка» та принципи, на яких вона базується; організаційно-правові форми підприємництва в Україні; положення основних документів, що регламентують підприємницьку діяльність; процедури відкриття власної справи; поняття «Бізнес-план»; основні поняття про господарський облік; види та порядок ціноутворення; види заробітної плати; види стимулювання праці персоналу підприємств; порядок створення приватного підприємства; порядок створення та заповнення нормативної документації (книга «доходів та витрат», баланс підприємства); порядок ведення обліково-фінансової документації підприємства; порядок проведення інвентаризації; порядок ліквідації підприємства; поняття «конкуренція», її види та прояви у сфері громадського харчування; основні фактори впливу	користуватися нормативно-правовими актами щодо підприємницької діяльності; розробляти бізнес-плани.	9	9	0	скористався нормативно-правовими актами щодо підприємницької діяльності; розробив бізнес-план.

				держави на економічні процеси (податки, пільги, дотації).					
		Загальні знання та вміння за професією	1	загальні відомості про професію та професійну діяльність; основні нормативні акти у професійній діяльності; зміст та порядок користування Збірником рецептур страв і кулінарних виробів; види кулінарної обробки продуктів		1	1	0	
		Загальні знання та вміння за професією	10	загальні правила санітарії та гігієни у професійній діяльності: стандарти ISO 9001, ISO 22000, HACCP (ХАССП); загальні відомості про фізіологію харчування	застосовувати загальні правила санітарії та гігієни	10	10	0	застосовував загальні правила санітарії та гігієни у своїй роботі
		Загальні знання та вміння за професією	1	типи, види підприємств ресторанного господарства; загальні відомості про організацію виробництва на підприємствах ресторанного господарства		1	1	0	
		Загальні знання та вміння за професією	30	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	застосовувати загальні правила охорони праці у професійній діяльності; 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	30	30	0	застосував правила охорони праці у професійній діяльності

				ситуацій та їх наслідків; правила та засоби надання долікарської допомоги потерпілим у разі нещасних випадків	(пожежі, аварії, повені тощо); надавати долікарську допомогу потерпілим у разі нещасних випадків				
--	--	--	--	---	--	--	--	--	--

Модуль:			М1. Первинна обробка овочів, грибів, фруктів, ягід, горіхоплідних та приготування напівфабрикатів з них							
	Всього навчальних годин:		24							
	Теоретичні навчальні години:		14							
	Навчальні години виробничого навчання:		6							
	Навчальні години виробничої практики:		4							
	Очікувані результати навчання:		сформовані професійні та розвиток ключових компетентностей (кк 1,2,3,6)							
Результати навчання відповідно до освітнього стандарту	Год.	Компетентності	Год.	Знати	Уміти	Год.	ТГ	В/Н	В/П	продемонстрований результат навчання
РН 01. Обробляти овочі, гриби, фрукти, ягоди, горіхоплідні та готувати напівфабрикати з них	24	ПК 1.1. Здатність підготуватися до обробки овочів, грибів, ягід, організувати робоче місце	5,1	1.1.31. санітарно-гігієнічні вимоги до робочого місця та особистої гігієни працівника;	1.1.У1. перевіряти санітарний стан приміщення, обладнання, інструментів, посуду;	1,25	0,5	0,5	0,25	
				1.1.32. види інструменту, обладнання, посуду для готування овочів, грибів, ягід, правила їх експлуатації та безпечного застосування;	1.1.У2. вибирати необхідний інструмент, обладнання для оброблення овочів, грибів, ягід;	2,45	2	0,2	0,25	Здійснив вибір необхідного інструменту, обладнання для оброблення овочів, грибів, ягід
				1.1.33. вимоги охорони праці при експлуатації машин, механізмів, обладнання та устаткування, що	1.1.У3. організовувати робоче місце відповідно до вимог охорони праці.	1,4	1	0,2	0,2	Організував робоче місце відповідно до вимог охорони праці.

				використовують для обробки та нарізання овочів, грибів, ягід.						
		ПК 1.2. Здатність отримувати сировину зі складу або від постачальника	6,1	1.2.31. правила приймання сировини за якістю і кількістю зі складу або від постачальника;	1.2.У1. отримувати сировину зі складу або від постачальника;	1,7	1	0,5	0,2	Продемонстрував уміння отримувати сировину зі складу або від постачальника
				1.2.32. асортимент та основні характеристики овочів та грибів, фруктів, ягід, горіхоплідних;		0,5	0,5			
				1.2.33. харчову цінність різних овочів та грибів, фруктів, ягід, горіхоплідних;		0,5	0,5			
				1.2.34. вимоги до якості овочів та грибів, фруктів, ягід, горіхоплідних;		0,5	0,5			
				1.2.35. правила підбору овочів та грибів, фруктів, ягід, горіхоплідних;	1.2.У2. відбирати овочі, гриби, фрукти, ягоди, горіхоплідні, відповідно до їх кулінарного використання;	1,7	0,5	1	0,2	Відібрав овочі, гриби, фрукти, ягоди, горіхоплідні, відповідно до їх кулінарного використання
				1.2.36. правила зберігання овочів та грибів, фруктів, ягід, горіхоплідних.	1.2.У3. зберігати овочі, гриби, фрукти, ягоди, горіхоплідні відповідно до правил та умов зберігання.	1,2	0,5	0,5	0,2	Продемонстрував уміння зберігати овочі, гриби, фрукти, ягоди, горіхоплідні відповідно до правил та умов зберігання
		КК 1. Комунікативна компетентність		професійну термінологію, у тому числі іноземною мовою, щодо овочів, грибів, ягід; правила спілкування з керівництвом, постачальником,	спілкуватися з керівництвом, постачальниками, колегами; застосовувати професійну термінологію, у тому числі іноземною	0				

				колегами; норми професійної етики та етикету при спілкуванні.	мовою, щодо овочів, грибів, ягід; дотримуватись норм професійної етики та етикету.					
		КК 2. Математична компетентність		правила математичних розрахунків при отриманні та приготуванні овочів, грибів, ягід;	уміти визначати кількість, вагу, вартість сировини.	0				
		ПК 1.3. Здатність проводити механічну кулінарну обробку та нарізання овочів, грибів та фруктів, ягід механічним та ручним способами, простими та складними формами; підготування овочів до фарширування	12,8	1.3.31. вимоги до якості овочів та грибів, фруктів, ягід, призначених для механічної кулінарної обробки;	1.3.У1. перевіряти органолептичним методом якість оброблених овочів та грибів, фруктів, ягід, призначених для нарізання різними способами;	1,2	0,5	0,5	0,2	Виконав перевірку органолептичним методом якості оброблених овочів та грибів, фруктів, ягід, призначених для нарізання різними способами;
				1.3.32. правила санітарної обробки кухонного посуду, інструментів, інвентарю, їх маркування та використання для обробки овочів та грибів, фруктів, ягід;		0,5	0,5			
				1.3.33. загальні правила безпечної експлуатації устаткування, що використовують для обробки та нарізання овочів та грибів, фруктів, ягід;	1.3.У4. безпечно користуватися інструментом і обладнанням під час нарізання овочів, фруктів, ягід та грибів різними формами;	0,9	0,5	0,2	0,2	Продемонстрував уміння безпечно користуватися інструментом і обладнанням під час нарізання овочів, фруктів, ягід та грибів різними формами;

				1.3.34. методи обробки овочів, фруктів, ягід, грибів та зелені;		0,5	0,5			
				1.3.35. норми виходу овочів та грибів, фруктів, ягід, горіхоплідних після механічної кулінарної обробки;		0,5	0,5			
				1.3.36. способи мінімізації кількості відходів під час обробки овочів та грибів, фруктів, ягід;		0,5	0,5			
				1.3.37. правила зберігання оброблених овочів та грибів, фруктів, ягід, для подальшого приготування страв;	1.3.У9. дотримуватися температурних режимів встановлених для тимчасового зберігання овочів та грибів, фруктів, ягід, зелені перед приготуванням страв;	0,9	0,5	0,2	0,2	дотримався температурних режимів встановлених для тимчасового зберігання овочів та грибів, фруктів, ягід, зелені перед приготуванням страв;
				1.3.38. види та правила експлуатації технологічного обладнання, інвентарю та інструменту, що використовується для обробки овочів та грибів, фруктів, ягід;		0,5	0,5			
				1.3.39. прийоми та способи нарізання овочів та грибів, фруктів простими та складними формами та їх кулінарне використання;	1.3.У2. нарізати овочі та гриби, фрукти, ягоди простими та складними формами;	1,4	0,5	0,7	0,2	Продемонстрував уміння нарізання овочів та грибів, фруктів, ягід простими та складними формами;
					1.3.У3. обробляти та подрібнювати зелень;	0,4		0,2	0,2	Здійснив оброблення та подрібнення зелені;

					1.3.У5. виготовляти елементи з овочів та грибів, фруктів, ягід для оформлення страв;	1		0,5	0,5	Виготовив елементи з овочів та грибів, фруктів, ягід для оформлення страв;
				1.3.310. прийоми та способи підготовки овочів та грибів для фарширування;	1.3.У6. готувати овочі та гриби для фарширування;	0,9	0,5	0,2	0,2	Здійснив підготовку овочів та грибів для фарширування;
				1.3.311. норми виходу овочів та грибів, фруктів після нарізки;	1.3.У7. мінімізувати кількість відходів при нарізанні овочів та грибів, фруктів, ягід, подрібненні зелені;	1,4	1	0,2	0,2	Мінімізував кількість відходів при нарізанні овочів та грибів, фруктів, ягід, подрібненні зелені;
				1.3.312. правила охолодження та заморожування нарізаних овочів, фруктів та грибів;	1.3.У8. дотримуватись температурних режимів заморожування та охолодження нарізаних овочів та грибів, фруктів, ягід, зелені;	1	0,5	0,2	0,3	Дотримався температурних режимів заморожування та охолодження нарізаних овочів та грибів, фруктів, ягід, зелені;
				1.3.313. правила зберігання нарізаних овочів, ягід, фруктів та грибів в свіжому, охолоджену та замороженому вигляді.	1.3.У10. дотримуватися умов та строків зберігання оброблених овочів та грибів, фруктів і ягід у свіжому, сушеному, консервованому та замороженому вигляді.	1,2	0,5	0,2	0,5	Дотримався умов та строків зберігання оброблених овочів та грибів, фруктів і ягід у свіжому, сушеному, консервованому та замороженому вигляді.
		КК 3. Особистісна, соціальна й навчальна компетентність.		особливості роботи в команді, співпраці з іншими командами підприємства; поняття особистості, риси характеру, темперамент; індивідуальні психологічні властивості особистості та її поведінки; основні психічні	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;	0				

				процеси та їх вплив на діяльність кухара; причини і способи розв'язання конфліктних ситуацій у виробничому колективі; підходи до забезпечення сприятливого психологічного клімату в колективі; основні психологічні та моральні вимоги до роботи кухара; стрес у роботі кухара, способи саморегуляції психічних станів.	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.					
		КК 6. Екологічна та енергоефективна компетентність		способи енергоефективного використання матеріалів, ресурсів та енергозберігаючого обладнання у процесі механічної кулінарної обробки та нарізання овочів, грибів та фруктів, ягід; основи раціонального використання, відтворення і збереження природних ресурсів; правила утилізації відходів після обробки овочів та грибів, фруктів, ягід, горіхоплідних.	раціонально використовувати енергоресурси, витратні матеріали; використовувати енергоефективне устаткування; дотримуватись правил сортування сміття та утилізації відходів після обробки та нарізання овочів та грибів, фруктів і ягід.	0				раціонально використав енергоресурси, витратні матеріали; використав енергоефективне устаткування; дотримався правил сортування сміття та утилізації відходів після обробки та нарізання овочів та грибів, фруктів і ягід.

Модуль: М2. Приготування страв та гарнірів з овочів, грибів										
	Всього навчальних годин:	36								
	Теоретичні навчальні години:	16								
	Навчальні години виробничого навчання:	12								
	Навчальні години виробничої практики:	8								
	Очікувані результати навчання:	сформовані професійні та розвиток ключових компетентностей (кк 1,2,6)								
Результати навчання відповідно до освітнього стандарту	Год.	Компетентності	Год.	Знати	Уміти	Год.	ТГ	В/Н	В/П	продемонстрований результат навчання
РН 02. Готувати страви та гарніри з овочів, грибів	36	КК 1. Комунікативна компетентність		професійну лексику та термінологію, у тому числі іноземною мовою, стосовно приготування страв та гарнірів з овочів, грибів.	застосовувати професійну лексику та термінологію, у тому числі іноземною мовою, стосовно приготування страв та гарнірів з овочів, грибів.					
		ПК 2.1. Здатність підготуватись до робочого процесу, організовувати робоче місце	12	2.1.31. види кухонного посуду та технологічного обладнання, виробничого інвентарю та інструменту, що використовують при приготуванні страв і гарнірів з овочів та грибів;	2.1.У1. підбирати інструмент, інвентар, посуд та організовувати робоче місце для приготування та відпуску страв і гарнірів з овочів та грибів;	2,5	1	1	0,5	Підібрав інструмент, інвентар, посуд та організовувати робоче місце для приготування та відпуску страв і гарнірів з овочів та грибів;
				2.1.32. правила підбору столового посуду для подавання страв і гарнірів з овочів та грибів;	2.1.У2. підбирати столовий посуд для подавання страв і гарнірів з овочів та грибів;	2,5	1	1	0,5	Підібрав столовий посуд для подавання страв і гарнірів з овочів та грибів;
				2.1.33. правила санітарної обробки столового та кухонного посуду, інструментів, інвентарю,	2.1.У3. проводити санітарну обробку столового та кухонного	2,5	1	1	0,5	Провів санітарну обробку столового та кухонного

				їх маркування та використання для приготування страв та гарнірів з овочів, грибів;	посуду, інструментів, інвентарю;					посуду, інструментів, інвентарю;
				2.1.33. правила експлуатації відповідних видів технологічного обладнання, виробничого інвентарю, інструменту та ваговимірювальних приладів для приготування страв та гарнірів з овочів, грибів;	2.1.У4. безпечно користуватися інструментом і обладнанням під час приготування страв і гарнірів з овочів та грибів.	3,5	2	1	0,5	Продемонстрував безпечне використання інструменту і обладнання під час приготування страв і гарнірів з овочів та грибів.
				2.1.34. правила охорони праці при приготуванні страв та гарнірів з овочів, грибів.		1	1			
		ПК 2.2. Здатність готувати страви та гарніри з овочів і грибів	24	2.2.31. способи та послідовність виконання теплової обробки овочів та грибів;	2.2.У1. дотримуватись рецептури та послідовності виконання технологічних операцій приготування страв і гарнірів з овочів та грибів;	3,5	1	1	1,5	Дотримався рецептури та послідовності виконання технологічних операцій приготування страв і гарнірів з овочів та грибів;
				2.2.32. рецептуру та послідовність виконання технологічних операцій приготування страв і гарнірів з овочів та грибів;	2.2.У4. мінімізувати кількість відходів при приготуванні страв і гарнірів з овочів та грибів;	5	2	2	1	Мінімізував кількість відходів при приготуванні страв і гарнірів з овочів та грибів;
				2.2.33. правила порціонування, відпуску страв і гарнірів з овочів та грибів;	2.2.У2. порціонувати і оформляти страви і гарніри з овочів та грибів;	3	1	1	1	Здійснив порціонування і оформлення страв і гарнірів з овочів та грибів;
				2.2.34. рівень готовності страв;		1	1			
				2.2.35. способи оформлення та температуру подачі страв і гарнірів з овочів та грибів;	2.2.У5. дотримуватись правил відпуску, температури подачі, норм виходу приготовлених страв і гарнірів з овочів та грибів;	5	2	2	1	Дотримався правил відпуску, температури подачі, норм виходу приготовлених страв і гарнірів з овочів та грибів;
				2.2.36. органолептичні показники якості страв і гарнірів з овочів та грибів;	2.2.У3. перевіряти за органолептичними показниками якість страв і гарнірів з овочів та грибів;	2,5	1	1	0,5	Здійснив перевірку за органолептичними показниками якості страв і гарнірів з овочів та грибів;

				2.2.37. умови і терміни зберігання страв і гарнірів з овочів та грибів.	2.2.У6. дотримуватись умов і термінів зберігання страв і гарнірів з овочів та грибів.	4	2	1	1	Дотримався 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.					Провів 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;	застосовувати способи енергоефективного використання матеріалів та ресурсів у процесі приготування страв та гарнірів з овочів, грибів;					Застосував способи енергоефективного використання матеріалів та ресурсів у процесі приготування страв та гарнірів з овочів, грибів

Модуль: М3. Приготування страв з яєць, молока, молочних продуктів										
	Всього навчальних годин:	36								
	Теоретичні навчальні години:	18								
	Навчальні години виробничого навчання:	6								
	Навчальні години виробничої практики:	12								
	Очікувані результати навчання:	сформовані професійні та розвиток ключових компетентностей (кк 1,2,6)								
Результати навчання відповідно до освітнього стандарту	Год.	Компетентності	Год.	Знати	Уміти	Год.	ТГ	В/Н	В/П	продемонстрований результат навчання
РН 03. Готувати страви з яєць, молока та молочних продуктів	36	КК 1. Комунікативна компетентність		професійну лексику та термінологію, у тому числі іноземною мовою, щодо приготування страв з яєць, молока та молочних продуктів.	застосовувати професійну лексику та термінологію, у тому числі іноземною мовою, щодо приготування страв з яєць, молока та молочних продуктів.					
		ПК 3.1. Здатність підготуватись до приготування яєць та сиру, організувати робоче місце.	10	3.1.31. види технологічного обладнання, інвентарю та інструменту, що використовують при приготуванні страв з яєць, молока та молочних продуктів, правила експлуатації технологічного обладнання, інвентарю, інструменту та ваговимірювальних приладів;	3.1.У1. підбирати інструмент, інвентар, посуд та організовувати робоче місце для приготування страв з яєць, молока та молочних продуктів;	2	1	0,5	0,5	Підібрав інструмент, інвентар, посуд та організовувати робоче місце для приготування страв з яєць, молока та молочних продуктів;

					3.1.У3. отримувати яйця та сири зі складу або від постачальника;	2	1	0,5	0,5	Отримав яйця та сири зі складу або від постачальника;
				3.1.32. види кухонного посуду для приготування яєць, молока та молочних продуктів, правила підбору столового посуду для подавання страв з різних видів яєць та сиру;	3.1.У2. підбирати столовий посуд для подавання страв з яєць, молока та молочних продуктів;	2,5	1	0,5	1	Підібрав столовий посуд для подавання страв з яєць, молока та молочних продуктів;
				3.1.33. вимоги охорони праці при експлуатації обладнання та устаткування, що використовують під час приготування страв з яєць, молока та молочних продуктів;	3.1.У4. безпечно користуватися інструментом і обладнанням під час приготування страв з яєць, молока та молочних продуктів.	2,5	1	0,5	1	Продемонстрував уміння безпечно користуватися інструментом і обладнанням під час приготування страв з яєць, молока та молочних продуктів.
				3.1.34. правила санітарної обробки кухонного посуду, інструментів, інвентарю, їх маркування та використання у процесі приготування страв з яєць, молока та молочних продуктів.		1	1			
		ПК 3.2. Здатність готувати страви з яєць, молока та молочних продуктів	26	3.2.31. санітарні норми при готуванні страв з яєць, молока та молочних продуктів;	3.2.У1. дотримуватись рецептури та послідовності виконання технологічних операцій приготування страв з яєць, молока та молочних продуктів;	5	2	0,5	2,5	Дотримався рецептури та послідовності виконання технологічних операцій приготування страв з яєць, молока та молочних продуктів;
				3.2.32. вимоги до якості, ознаки та органолептичні методи визначення доброякісності яєць, молока та молочних продуктів;		1	1			
				3.2.33. особливості та послідовність обробки яєць, молока та молочних продуктів;	3.2.У4. мінімізувати кількість відходів при приготуванні страв з яєць, молока та молочних продуктів;	2,5	1	1	0,5	Мінімізував кількість відходів при приготуванні страв з яєць, молока та молочних продуктів;

			3.2.34. правила підготовки яєць, молока та молочних продуктів до теплової обробки;	3.2.У2. готувати яйця, яєчні продукти, молоко та молочні продукти до теплової обробки;	4	2	0,5	1,5	Підготував яйця, яєчні продукти, молоко та молочні продукти до теплової обробки;
			3.2.35. рецептуру та послідовність виконання технологічних операцій приготування страв з яєць, молока та молочних продуктів;	3.2.У3. готувати та оформлювати страви з яєць, молока та молочних продуктів, дотримуючись сучасних технологій приготування та оформлення страв;	6	3	0,5	2,5	Приготував та оформив страви з яєць, молока та молочних продуктів, дотримуючись сучасних технологій приготування та оформлення страв;
			3.2.36. правила порціонування, відпуску, температуру подачі страв з яєць, молока та молочних продуктів;	3.2.У5. порціонувати та відпускати страви з яєць, молока та молочних продуктів;	4	2	1	1	Здійснив порціонування та відпуск страви з яєць, молока та молочних продуктів;
			3.2.37. органолептичні показники якості страв з яєць, молока та молочних продуктів;	3.2.У6. дотримуватись правил відпуску та контролювати вихід приготовлених страв з яєць, молока та молочних продуктів;	1,7	1	0,2	0,5	Дотримався правил відпуску та здійснив контроль виходу приготовлених страв з яєць, молока та молочних продуктів;
			3.2.38. умови і терміни зберігання страв з яєць, молока та молочних продуктів.	3.2.У7. дотримуватись умов і термінів зберігання страв з яєць, молока та молочних продуктів.	1,8	1	0,3	0,5	Дотримався умов і термінів зберігання страв з яєць, молока та молочних продуктів.
		КК 2. Математична компетентність	правила проведення обрахунків при приготуванні страв з яєць, молока та молочних продуктів.	застосовувати правила проведення обрахунків при приготуванні страв із яєць, молока та молочних продуктів.					Провів обрахунків при приготуванні страв із яєць, молока та молочних продуктів.
		КК 6. Екологічна та енергоефективна компетентність	способи енергоефективного використання матеріалів та ресурсів у процесі приготування страв яєць, молока та молочних продуктів; правила утилізації відходів після приготування страв з яєць, молока та молочних продуктів.	застосовувати способи енергоефективного використання матеріалів та ресурсів у процесі приготування страв з яєць, молока та молочних продуктів; дотримуватись правил сортування сміття та утилізації відходів після приготування страв з яєць,					Застосував способи енергоефективного використання матеріалів та ресурсів у процесі приготування страв з яєць, молока та молочних продуктів; дотримався правил сортування сміття та утилізації відходів після приготування страв з яєць,

				молока та молочних продуктів.					молока та молочних продуктів.
--	--	--	--	----------------------------------	--	--	--	--	----------------------------------

Модуль:			М4. Первинна обробка різних видів риб та продуктів моря, приготування напівфабрикатів з них							
	Всього навчальних годин:	120								
	Теоретичні навчальні години:	46								
	Навчальні години виробничого навчання:	36								
	Навчальні години виробничої практики:	38								
	Очікувані результати навчання:	сформовані професійні та розвиток ключових компетентностей (кк 1)								
Результати навчання відповідно до освітнього стандарту	Год.	Компетентності	Год.	Знати	Уміти	Год.	ТГ	В/Н	В/П	продемонстрований результат навчання
РН 04. Обробляти різні види риб, продуктів моря та готувати напівфабрикати з них	120	КК 1. Комунікативна компетентність		професійну лексику та термінологію, що використовується стосовно кулінарної обробки різних видів риб, продуктів моря та приготування напівфабрикатів з них, у тому числі іноземною мовою.	застосовувати професійну лексику та термінологію стосовно кулінарної обробки різних видів риб, продуктів моря та приготування напівфабрикатів з них, у тому числі іноземною мовою.	0				
		ПК 4.1. Здатність підготуватись до робочого процесу оброблення різних видів риб, продуктів моря та приготування напівфабрикатів з них, організувати робоче місце.	10,5	4.1.31. санітарні норми щодо інструментів, обладнання, посуду, робочого місця при обробці різних видів риб, продуктів моря та приготуванні напівфабрикатів з них;	4.1.У1. дотримуватися санітарних норм щодо інструментів, обладнання, посуду, робочого місця при роботі з рибою, морепродуктами, напівфабрикатами;	2,5	1	1	0,5	Дотримався санітарних норм щодо інструментів, обладнання, посуду, робочого місця при роботі з рибою, морепродуктами, напівфабрикатами;
				4.1.32. види інструменту, обладнання стосовно	4.1.У2. вибирати інструмент, обладнання для	2,5	1	1	0,5	Підібрав інструмент, обладнання для

				оброблення різних видів риби, продуктів моря та приготування напівфабрикатів з них, правила їх експлуатації;	оброблення риби, морепродуктів, та приготування напівфабрикатів;					оброблення риби, морепродуктів, та приготування напівфабрикатів;
				4.1.33. організацію робочого місця для оброблення різних видів риби, продуктів моря та приготування напівфабрикатів з них;		0,5	0,5			
				4.1.34. правила безпеки праці при роботі з інструментом, обладнанням;	4.1.У3. дотримуватися правил безпеки праці при роботі з інструментом, обладнанням;	3,5	2	1	0,5	Дотримався правил безпеки праці при роботі з інструментом, обладнанням;
				4.1.35. порядок отримання сировини зі складу або від постачальника.	4.1.У4. отримувати сировину зі складу або від постачальника.	1,5	1		0,5	Отримав сировину зі складу або від постачальника.
		ПК 4.2. Здатність проводити механічну кулінарну обробку риби з кістковим і хрящовим скелетом, інших видів риби	31,5	4.2.31. класифікацію та характеристику риби з кістковим і хрящовим скелетом;		1	1			
				4.2.32. харчову цінність риби з кістковим і хрящовим скелетом;		1	1			
				4.2.33. кулінарне призначення кожної родини риби;		1	1			
				4.2.34. вимоги до якості живої, охолодженої і замороженої риби;	4.2.У2. забезпечувати режим розморожування різної риби з урахуванням вимог до харчової безпеки;	3,5	1,5	1	1	Забезпечив режим розморожування різної риби з урахуванням вимог до харчової безпеки;
				4.2.35. способи кулінарної механічної обробки риби з кістковим та хрящовим скелетом;	4.2.У3. здійснювати механічну кулінарну обробку риби;	4	2	1	1	Здійснив механічну кулінарну обробку риби;
				4.2.36. норми виходу обробленої риби;	4.2.У6. мінімізувати кількість відходів під час проведення механічної кулінарної обробки риби;	4,5	3	1	0,5	Мінімізував кількість відходів під час проведення механічної

										кулінарної обробки риби;
				4.2.37. органолептичні показники якості обробленої риби;	4.2.У1. перевіряти якість живої, охолодженої та замороженої риби;	3	1	1	1	Перевірив якість живої, охолодженої та замороженої риби;
				4.2.38. послідовність і правила обробки різних видів риб для приготування: риби обробленої в цілому (з розрізанням черевця і без розрізання) і пластованому вигляді, прийоми виготовлення різних видів філе, оброблення дрібної риби;	4.2.У4. виконувати обробку різних видів риб для використання цілою, порційними шматками-кругляками, порційними шматками та для отримання різних видів філе;	5	3	1	1	Виконав обробку різних видів риб для використання цілою, порційними шматками-кругляками, порційними шматками та для отримання різних видів філе;
				4.2.39. прийоми, які використовують при приготуванні напівфабрикатів з риби;	4.2.У5. застосовувати прийоми, які використовують при приготуванні напівфабрикатів з риби;	5	3	1	1	Застосував прийоми, які використовують при приготуванні напівфабрикатів з риби;
				4.2.310. правила охолодження і заморожування обробленої риби;		1	1			
				4.2.311. правила зберігання оброблених видів риби в охолодженому та замороженому вигляді.	4.2.У7. дотримуватись умов зберігання риби в охолодженому і замороженому вигляді.	2,5	1	0,5	1	Дотримався умов зберігання риби в охолодженому і замороженому вигляді.
		ПК 4.3. Здатність готувати котлетну та січену маси з різних видів риби та напівфабрикати з неї	49	4.3.31. правила відбору риби за якістю та кількістю відповідно до технологічних вимог приготування котлетної та січеної маси та напівфабрикатів з них;	4.3.У1. підбирати рибу для приготування котлетної та січеної маси та напівфабрикатів з них;	3	1	1	1	Підібрав рибу для приготування котлетної та січеної маси та напівфабрикатів з них;
				4.3.32. рецептуру та послідовність виконання технологічних операцій приготування котлетної маси та січеної маси з риби та напівфабрикатів з них;	4.3.У2. дотримуватись рецептури та послідовності виконання технологічних операцій під час приготування напівфабрикатів з котлетної та січеної маси з риби;	11	3	3	5	Дотримався рецептури та послідовності виконання технологічних операцій під час приготування напівфабрикатів з

										котлетної та січеної маси з риби;
				4.3.33. вимоги до якості котлетної та січеної маси з риби та напівфабрикатів з них;	4.3.У3. мінімізувати відходи під час приготування напівфабрикатів з риби;	6	1	2	3	Мінімізував відходи під час приготування напівфабрикатів з риби;
				4.3.34. норми виходу напівфабрикатів з котлетної та січеної маси з риби;	4.3.У4. контролювати вихід напівфабрикатів;	6	1	2	3	Здійснив контроль виходу напівфабрикатів;
				4.3.35. умови і терміни зберігання котлетної та січеної маси з риби та напівфабрикатів з них;	4.3.У5. перевіряти якість напівфабрикатів з риби;	4	1	1	2	Перевірив якість напівфабрикатів з риби;
				4.3.36. правила відбору риби за якістю та кількістю відповідно до технологічних вимог фарширування риби;	4.3.У6. дотримуватися умов і термінів зберігання напівфабрикатів з риби;	3,5	1	1	1,5	Дотримався умов і термінів зберігання напівфабрикатів з риби;
				4.3.37. рецептуру та послідовність виконання технологічних операцій приготування фаршированої риби;	4.3.У7. забезпечувати температурний режим і терміни зберігання напівфабрикатів з риби в охолодженому та замороженому вигляді;	5	1	2	2	Забезпечив температурний режим і терміни зберігання напівфабрикатів з риби в охолодженому та замороженому вигляді;
				4.3.38. вимоги до якості фаршированої риби;	4.3.У8. виконувати фарширування риби;	4,5	0,5	2	2	Виконав фарширування риби;
				4.3.39. норми виходу фаршированої риби;	4.3.У9. визначати якість фаршированої риби;	3	1	1	1	Визначив якість фаршированої риби;
				4.3.310. умови і терміни зберігання фаршированої риби.	4.3.У10. зберігати фаршировану рибу.	3	0,5	1	1,5	Забезпечив умови зберігав фаршированої риби.
		ПК 4.4. Здатність обробляти морепродукти	29	4.4.31. класифікацію та характеристику основних видів морепродуктів;		1	1			
				4.4.32. харчову цінність та кулінарне призначення різних видів морепродуктів;	4.4.У2. забезпечувати режим розморожування морепродуктів з урахуванням вимог до харчової безпеки;	3	1	1	1	Забезпечив режим розморожування морепродуктів з урахуванням вимог до харчової безпеки;

			4.4.33. вимоги до якості живих раків, охолоджених та заморожених морепродуктів та морських водоростей;	4.4.У1. перевіряти якість різних видів морепродуктів;	1,5	0,5	0,5	0,5	Перевіряв якість різних видів морепродуктів;
			4.4.34. види технологічного обладнання, виробничого інвентарю, інструменту та ваговимірювальних приладів, що використовуються при обробці морепродуктів (гідробіонтів) та підготовці їх до приготування;		3,5	1,5	1	1	
			4.4.35. правила експлуатації відповідних видів технологічного обладнання, виробничого інвентарю та інструменту;	4.4.У6. безпечно користуватися інструментом і обладнанням при механічній кулінарній обробці різних видів морепродуктів.	4	2	1	1	Продемонстрував уміння безпечно користуватися інструментом і обладнанням при механічній кулінарній обробці різних видів морепродуктів.
			4.4.36. способи кулінарної механічної обробки морепродуктів: очищення, потрошіння, промивання, нарізка, замочування, панірування;	4.4.У3. здійснювати механічну кулінарну обробку морепродуктів: очищення, потрошіння, промивання, нарізка, замочування, панірування;	6	1	3	2	Здійснив механічну кулінарну обробку морепродуктів: очищення, потрошіння, промивання, нарізка, замочування, панірування;
			4.4.37. норми виходу різних видів морепродуктів після обробки; органолептичні показники якості оброблених морепродуктів;	4.4.У4. мінімізувати кількість відходів під час проведення механічної кулінарної обробки морепродуктів;	6	2	3	1	Мінімізував кількість відходів під час проведення механічної кулінарної обробки морепродуктів;
			4.4.38. правила охолодження і заморожування морепродуктів;		1	1			
			4.4.39. правила зберігання оброблених морепродуктів в охолоджену і заморожену вигляді.	4.4.У5. дотримуватись умов зберігання морепродуктів в охолоджену і заморожену вигляді.	3	1	1	1	Дотримався умов зберігання морепродуктів в

										охолодженому і замороженому вигляді.
--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	---

Модуль:			М5. Первинна обробка м'яса, субпродуктів, птиці, дичини та приготування напівфабрикатів з них							
		Всього навчальних годин:	168							
		Теоретичні навчальні години:	69							
		Навчальні години виробничого навчання:	48							
		Навчальні години виробничої практики:	51							
		Очікувані результати навчання:	сформовані професійні та розвиток ключових компетентностей (кк 1,2,6)							
Результати навчання відповідно до освітнього стандарту	Год.	Компетентності	Год.	Знати	Уміти	Год.	ТГ	В/Н	В/П	продемонстрований результат навчання
РН 05. Обробляти м'ясо, субпродукти, птицю, дичину та готувати напівфабрикати з них	168	КК 1. Комунікативна компетентність		професійну лексику та термінологію, що використовується при обробці та приготуванні напівфабрикатів з м'яса, субпродуктів, птиці, дичини, у тому числі іноземною мовою.	застосовувати професійну лексику та термінологію стосовно отримання, оброблення та приготування напівфабрикатів з м'яса, субпродуктів, птиці, дичини, у тому числі іноземною мовою.					
		ПК 5.1. Здатність підготуватися до оброблення м'яса та приготування напівфабрикатів з м'яса, організувати робоче місце	10	5.1.31. санітарні норми щодо інструментів, обладнання, посуду, робочого місця при роботі з м'ясом, субпродуктами, птицею, дичиною;	5.1.У1. дотримуватися санітарних норм щодо інструментів, обладнання, посуду, робочого місця при роботі з м'ясом, субпродуктами, птицею, дичиною;	3	1	1	1	Дотримався санітарних норм щодо інструментів, обладнання, посуду, робочого місця при роботі з м'ясом, субпродуктами, птицею, дичиною;
				5.1.32. види інструменту, обладнання, для оброблення та приготування	5.1.У2. вибирати інструмент, обладнання, для оброблення та приготування	3	1	1	1	Підібрав інструмент, обладнання, для оброблення та

				напівфабрикатів з м'яса, субпродуктів, птиці, дичини;	напівфабрикатів з м'яса субпродуктів, птиці, дичини;					приготування напівфабрикатів з м'яса субпродуктів, птиці, дичини;
				5.1.33. правила безпеки праці при роботі з інструментом, обладнанням.	5.1.У3. дотримуватися правил безпеки праці при роботі з інструментом, обладнанням.	4	2	1	1	Дотримався правил безпеки праці при роботі з інструментом, обладнанням.
		ПК 5.2. Здатність проводити механічну кулінарну обробку баранячих туш, четвертин яловичини, напівтуш телятини, свинини та підготовку окремих частин м'яса	21,5	5.2.31. види м'яса;	5.2.У1. визначати види м'яса;	4	2	1	1	Визначив види м'яса;
				5.2.32. морфологічний склад м'яса;		2	2			
				5.2.33. основні характеристики м'яса домашніх тварин;		1	1			
				5.2.34. харчову цінність різних видів м'яса;		1	1			
				5.2.35. вимоги до якості баранячих, яловичих, телячих, свинячих туш в охолодженому і замороженому вигляді;1	5.2.У2. перевіряти та визначати якість охолоджених і заморожених м'ясних туш, окремих частин м'яса;	2,5	1	1	0,5	Перевірів та визначив якість охолоджених і заморожених м'ясних туш, окремих частин м'яса;
				5.2.36. технологічні схеми та послідовність обробки баранячих, телячих, яловичих, свинячих туш для приготування напівфабрикатів: брозморожування, обмивання, обсушування, розрубання на частини,	5.2.У3. виконувати механічну кулінарну обробку баранячих, телячих, яловичих, свинячих туш: розморожування, обмивання, обсушування, розрубання на частини, обвалювання, жилкування, зачищення, приготування напівфабрикатів,	11	5	2	4	Виконав механічну кулінарну обробку баранячих, телячих, яловичих, свинячих туш: розморожування, обмивання, обсушування, розрубання на частини, обвалювання, жилкування, зачищення,

				обвалювання, жилкування, зачистка, охолодження, заморожування.	охолодження, заморожування.					приготування напівфабрикатів, охолодження, заморожування.
		ПК 5.3. Здатність готувати напівфабрикати з м'яса різної складності	27,5		5.3.У1. підбирати інструмент, інвентар, посуд та організовувати робоче місце для приготування напівфабрикатів з м'яса;	2		1	1	Підібрав інструмент, інвентар, посуд та організував робоче місце для приготування напівфабрикатів з м'яса;
					5.3.У2. безпечнокористуватися інструментом і обладнанням при приготуванні напівфабрикатів з м'яса;	2		1	1	Безпечно користувався інструментом і обладнанням при приготуванні напівфабрикатів з м'яса;
				5.3.31. правила відбору м'яса за якістю і кількістю відповідно до технологічних вимог приготування напівфабрикатів з м'яса різної складності;		2	2			
				5.3.32. прийоми, які використовують при приготуванні напівфабрикатів з м'яса: відбивання, маринування, шпигування;		1	1			
				5.3.33. послідовність і правила приготування великошматкових напівфабрикатів;	5.3.У3. готувати різними способами напівфабрикати з м'яса: великошматкові, порційні, дрібношматкові;	8	2	3	3	Приготував різними способами напівфабрикати з м'яса: великошматкові, порційні, дрібношматкові;
				5.3.34. послідовність і правила приготування панірованих натуральних напівфабрикатів;		2	2			
				5.3.35. послідовність і правила приготування порційних і дрібношматкових		2	2			

				натуральних напівфабрикатів;						
				5.3.36. норми виходу напівфабрикатів з м'яса;	5.3.У4. мінімізувати кількість відходів під час приготування напівфабрикатів з м'яса;	4	2	1	1	Мінімізував кількість відходів під час приготування напівфабрикатів з м'яса;
				5.3.37. вимоги до якості напівфабрикатів з м'яса;	5.3.У6. перевіряти за органолептичними показниками якість напівфабрикатів з м'яса;	1,5	0,5	0,5	0,5	Перевіряв за органолептичними показниками якість напівфабрикатів з м'яса;
				5.3.38. правила охолодження і заморожування підготовлених напівфабрикатів з м'яса, призначених для подальшого використання;	5.3.У5. дотримуватися умов зберігання напівфабрикатів в охолодженому і замороженому вигляді;	1,5	0,5	0,5	0,5	Дотримався умов зберігання напівфабрикатів в охолодженому і замороженому вигляді;
				5.3.39. умови зберігання охолоджених та заморожених напівфабрикатів з м'яса, призначених для подальшого використання.	5.3.У7. забезпечувати температурний режим і термін зберігання напівфабрикатів з м'яса в охолодженому та замороженому вигляді.	1,5	0,5	0,5	0,5	Забезпечив температурний режим і термін зберігання напівфабрикатів з м'яса в охолодженому та замороженому вигляді.
		ПК 5.4. Здатність проводити механічну кулінарну обробку та підготовку субпродуктів м'яса	24	5.4.31. види технологічного обладнання, виробничого інвентарю та інструменту, що використовують при приготуванні напівфабрикатів із субпродуктів;	5.4.У1. підбирати інструмент, інвентар, посуд та організовувати робоче місце для приготування напівфабрикатів із субпродуктів;	3	1	1	1	Підібрав інструмент, інвентар, посуд та організував робоче місце для приготування напівфабрикатів із субпродуктів;
				5.4.32. правила експлуатації відповідних видів технологічного обладнання, виробничого інвентарю, інструменту та ваговимірювальних приладів;	5.4.У2. безпечно користуватися інструментом і обладнанням при приготуванні напівфабрикатів із субпродуктів;	3	1	1	1	Безпечно використовував інструмент і обладнання при приготуванні напівфабрикатів із субпродуктів;
				5.4.33. характеристики, харчову цінність та кулінарне призначення різних видів субпродуктів;		1	1			

				5.4.34. правила відбору різних видів субпродуктів за якістю і кількістю відповідно до технологічних вимог приготування напівфабрикатів;	5.4.У3. проводити механічну кулінарну обробку субпродуктів;	2,5	1	0,5	1	Провів механічну кулінарну обробку субпродуктів;
				5.4.35. прийоми, які використовують при приготуванні напівфабрикатів із субпродуктів;	5.4.У4. готувати різними способами напівфабрикати із субпродуктів;	5	1	2	2	Приготував різними способами напівфабрикати із субпродуктів;
				5.4.36. норми виходу напівфабрикатів із субпродуктів;	5.4.У5. мінімізувати кількість відходів під час приготування напівфабрикатів із субпродуктів;	5	2	1	2	Мінімізував кількість відходів під час приготування напівфабрикатів із субпродуктів;
				5.4.37. вимоги до якості напівфабрикатів із субпродуктів;	5.4.У7. перевіряти за органолептичними показниками якості напівфабрикатів із субпродуктів;	1,5	0,5	0,5	0,5	Здійснив перевірку за органолептичними показниками якості напівфабрикатів із субпродуктів;
				5.4.38. правила охолодження і заморожування підготовлених напівфабрикатів із субпродуктів, призначених для подальшого використання;	5.4.У8. забезпечувати температурний режим і термін зберігання напівфабрикатів із субпродуктів в охолодженому та замороженому вигляді.	1,5	0,5	0,5	0,5	Забезпечив температурний режим і термін зберігання напівфабрикатів із субпродуктів в охолодженому та замороженому вигляді.
				5.4.39. умови і терміни зберігання охолоджених та заморожених напівфабрикатів із субпродуктів, призначених для подальшого використання.	5.4.У6. дотримуватися умов зберігання напівфабрикатів із субпродуктів в охолодженому і замороженому вигляді;	1,5	0,5	0,5	0,5	Дотримався умов зберігання напівфабрикатів із субпродуктів в охолодженому і замороженому вигляді;
		ПК 5.5. Здатність готувати натуральну січену та котлетну маси з різних видів м'яса	27	5.5.31. правила підбору частин яловичої, свинячої туші та телятини для приготування натуральної січеної та котлетної маси;	5.5.У1. готувати натуральну січену та котлетну масу з м'яса, дотримуючись рецептури та послідовності технологічного процесу;	8	2	3	3	Приготував натуральну січену та котлетну масу з м'яса, дотримуючись рецептури та

		та напівфабрикати з них								послідовності технологічного процесу;
				5.5.32. рецептуру та послідовність виконання технологічного процесу приготування натуральної січеної та котлетної маси з м'яса та напівфабрикатів з неї;	5.5.У2. готувати напівфабрикати з натуральної січеної та котлетної маси із м'яса, дотримуючись рецептури та послідовності технологічного процесу;	8	2	3	3	Приготував напівфабрикати з натуральної січеної та котлетної маси із м'яса, дотримуючись рецептури та послідовності технологічного процесу;
				5.5.33. правила розрахунку необхідної кількості сировини при приготуванні січеної та котлетної маси та напівфабрикатів з неї.	5.5.У3. мінімізувати кількість відходів під час приготування натуральної січеної та котлетної маси із м'яса та напівфабрикатів з них;	4	2	1	1	Мінімізував кількість відходів під час приготування натуральної січеної та котлетної маси із м'яса та напівфабрикатів з них;
				5.5.34. зміст та порядок користування Збірником рецептур і кулінарних виробів;		1	1			
				5.5.35. кулінарне використання напівфабрикатів з натуральної січеної та котлетної маси;		1	1			
				5.5.36. органолептичні показники якості натуральної січеної та котлетної маси із м'яса та напівфабрикатів з них;	5.5.У5. перевіряти за органолептичними показниками якість котлетної маси з натуральної січеної та котлетної маси із м'яса та напівфабрикати з них;	1,5	0,5	0,5	0,5	Перевіряв за органолептичними показниками якість котлетної маси з натуральної січеної та котлетної маси із м'яса та напівфабрикати з них;
				5.5.37. норми виходу напівфабрикатів з натуральної січеної та котлетної маси з м'яса;	5.5.У4. контролювати вихід напівфабрикатів з натуральної січеної та котлетної маси із м'яса;	2	1	0,5	0,5	Здійснив контроль виходу напівфабрикатів з натуральної січеної та котлетної маси із м'яса;
				5.5.38. умови і терміни зберігання натуральної січеної та котлетної маси із м'яса та напівфабрикатів з них.	5.5.У6. дотримуватись умов і термінів зберігання натуральної січеної та котлетної маси із м'яса та напівфабрикатів з них.	1,5	0,5	0,5	0,5	Дотримався умов і термінів зберігання натуральної січеної та котлетної маси із м'яса та напівфабрикатів з них.

		ПК 5.6. Здатність проводити механічну кулінарну обробку птиці	14,5	5.6.31. види птиці;	5.6.У1. визначати види птиці;	1,5	0,5	0,5	0,5	Визначив види птиці;
				5.6.32. морфологічний склад м'яса птиці;		0,5	0,5			
				5.6.33. основні характеристики м'яса птиці;		0,5	0,5			
				5.6.34. харчову цінність різних видів м'яса птиці;		0,5	0,5			
				5.6.35. вимоги до якості птиці в охолодженому і замороженому вигляді;	5.6.У2. перевіряти та визначати якість охолоджених і заморожених цілих та окремих частин птиці;	1,5	0,5	0,5	0,5	Перевірив та визначив якість охолоджених і заморожених цілих та окремих частин птиці;
				5.6.36. види технологічного обладнання, виробничого інвентарю та інструменту, що використовують при механічній кулінарній обробці птиці;	5.6.У4. застосовувати та правильно експлуатувати технологічне обладнання, виробничий інвентар та інструмент при механічній кулінарній обробці птиці;	3	1	1	1	Застосував та правильно експлуатував технологічне обладнання, виробничий інвентар та інструмент при механічній кулінарній обробці птиці;
				5.6.37. правила експлуатації відповідних видів технологічного обладнання, використання виробничого інвентарю та інструменту, ваговимірювальних приладів;	5.6.У5. дотримуватися правил охорони праці при механічній кулінарній обробці птиці.	3	1	1	1	Дотримався правил охорони праці при механічній кулінарній обробці птиці.
				5.6.38. способи обробки птиці та приготування основних напівфабрикатів: розморожування, промивання, обсушування, обсмалювання, видалення голів, ший і ніжок, потрошіння, доочищення, заправка різними способами.	5.6.У3. виконувати механічну кулінарну обробку птиці: розморожування, промивання, обсушування, обсмалювання, видалення голів, ший і ніжок, потрошіння, доочищення, заправка різними способами;	4	2	1	1	Виконав механічну кулінарну обробку птиці: розморожування, промивання, обсушування, обсмалювання, видалення голів, ший і ніжок, потрошіння, доочищення, заправка різними способами;

		ПК 5.7. Здатність готувати напівфабрикати з птиці різної складності	16,5		5.7.У1. підбирати інструмент, інвентар, посуд та організовувати робоче місце для приготування напівфабрикатів з птиці;	1		0,5	0,5	Підібрав інструмент, інвентар, посуд та організував робоче місце для приготування напівфабрикатів з птиці;
					5.7.У2. безпечно користуватися інструментом і обладнанням при приготуванні напівфабрикатів з птиці;	1		0,5	0,5	Безпечно користувався інструментом і обладнанням при приготуванні напівфабрикатів з птиці;
				5.7.31. правила відбору птиці за якістю відповідно до технологічних вимог приготування напівфабрикатів з птиці різної складності;	5.7.У3. готувати різними способами напівфабрикати з птиці: великошматкові, порційні, дрібношматкові;	6	2	2	2	Приготував різними способами напівфабрикати з птиці: великошматкові, порційні, дрібношматкові;
				5.7.32. прийоми, які використовують при приготуванні напівфабрикатів з птиці: відбивання, маринування, шпигування;		0,5	0,5			
				5.7.33. послідовність і правила приготування великошматкових напівфабрикатів;		0,5	0,5			
				5.7.34. послідовність і правила приготування панірованих натуральних напівфабрикатів;		0,5	0,5			
				5.7.35. послідовність і правила приготування порційних і дрібношматкових натуральних напівфабрикатів;		0,5	0,5			
				5.7.36. норми виходу напівфабрикатів з птиці;	5.7.У4. мінімізувати кількість відходів під час приготування напівфабрикатів з птиці;	2	1	0,5	0,5	Мінімізував кількість відходів під час приготування напівфабрикатів з птиці;

				5.7.37. вимоги до якості напівфабрикатів з птиці;	5.7.У6. перевіряти за органолептичними показниками якість напівфабрикатів з птиці;	1,5	0,5	0,5	0,5	Перевірив за органолептичними показниками якість напівфабрикатів з птиці;
				5.7.38. правила охолодження і заморожування підготовлених напівфабрикатів з птиці, призначених для подальшого використання;	5.7.У7. забезпечувати температурний режим і термін зберігання напівфабрикатів з птиці в охолодженому та замороженому вигляді.	1,5	0,5	0,5	0,5	Забезпечив відповідний температурний режим і термін зберігання напівфабрикатів з птиці в охолодженому та замороженому вигляді.
				5.7.39. умови зберігання охолоджених та заморожених напівфабрикатів з птиці, призначених для подальшого використання.	5.7.У5. дотримуватися умов зберігання напівфабрикатів в охолодженому і замороженому вигляді;	1,5	0,5	0,5	0,5	Дотримався відповідних умов зберігання напівфабрикатів в охолодженому і замороженому вигляді;
		ПК 5.8. Здатність проводити механічну кулінарну обробку та підготовку субпродуктів птиці	16,5	5.8.31. види технологічного обладнання, виробничого інвентарю та інструменту, що використовують при обробці субпродуктів і приготуванні напівфабрикатів із них;	5.8.У1. підбирати інструмент, інвентар, посуд та організовувати робоче місце для приготування напівфабрикатів із субпродуктів;	3	1	1	1	Підібрав інструмент, інвентар, посуд та організував робоче місце для приготування напівфабрикатів із субпродуктів;
				5.8.32. правила експлуатації відповідних видів технологічного обладнання, використання виробничого інвентарю та інструменту, ваговимірювальних приладів;	5.8.У2. безпечно користуватися інструментом і обладнанням при приготуванні напівфабрикатів із субпродуктів;	2	1	0,5	0,5	Продемонстрував уміння безпечно користуватися інструментом і обладнанням при приготуванні напівфабрикатів із субпродуктів;
				5.8.33. технології обробки субпродуктів птиці;	5.8.У3. проводити механічну кулінарну обробку субпродуктів;	1,5	0,5	0,5	0,5	Провів механічну кулінарну обробку субпродуктів;
				5.8.34. норми виходу напівфабрикатів із субпродуктів;	5.8.У4. готувати різними способами напівфабрикати із субпродуктів;	3	1	1	1	Приготував різними способами напівфабрикати із субпродуктів;
				5.8.35. вимоги до якості напівфабрикатів із субпродуктів;	5.8.У7. перевіряти за органолептичними показниками якість	1,5	0,5	0,5	0,5	Перевірив за органолептичними показниками якість

					напівфабрикатів із субпродуктів;					напівфабрикатів із субпродуктів;
				5.8.36. правила охолодження і заморожування приготовлених напівфабрикатів із субпродуктів, призначених для подальшого використання;	5.8.У8. забезпечувати температурний режим і термін зберігання напівфабрикатів із субпродуктів в охолодженому та замороженому вигляді.	1,5	0,5	0,5	0,5	Забезпечив відповідний температурний режим і термін зберігання напівфабрикатів із субпродуктів в охолодженому та замороженому вигляді.
					5.8.У6. дотримуватися умов зберігання напівфабрикатів із субпродуктів в охолодженому і замороженому вигляді;	1		0,5	0,5	Дотримався відповідних умов зберігання напівфабрикатів із субпродуктів в охолодженому і замороженому вигляді;
				5.8.37. способи мінімізації відходів при приготуванні напівфабрикатів із субпродуктів.	5.8.У5. мінімізувати кількість відходів під час приготування напівфабрикатів із субпродуктів;	3	1	1	1	Мінімізував кількість відходів під час приготування напівфабрикатів із субпродуктів;
		ПК 5.9. Здатність готувати котлетну масу з птиці та напівфабрикати з неї	10,5	5.9.31. види інструменту, інвентарю, посуду та правила організації робочого місця для приготування котлетної маси з м'яса птиці та напівфабрикатів з неї;	5.9.У1. підбирати інструмент, інвентар, посуд та організовувати робоче місце для приготування котлетної маси з м'яса птиці та напівфабрикатів з неї;	3	1	1	1	Підібрав інструмент, інвентар, посуд та організував робоче місце для приготування котлетної маси з м'яса птиці та напівфабрикатів з неї;
				5.9.32. технології та рецепти виготовлення котлетної маси з птиці;	5.9.У2. виготовляти котлетну масу з різних видів птиці;	3	1	1	1	Виготовив котлетну масу з різних видів птиці;
				5.9.33. органолептичні показники якості котлетної маси з птиці та напівфабрикатів з неї;	5.9.У3. визначати якість котлетної маси;	1,5	0,5	0,5	0,5	Визначив якість котлетної маси;
				5.9.34. види спецій та паніровок;	5.9.У4. застосовувати спеції та паніровки;	1,5	0,5	0,5	0,5	Застосував відповідні спеції та паніровки;
				5.9.35. умови і термін зберігання котлетної маси з м'яса та напівфабрикатів з неї.	5.9.У5. забезпечувати температурний режим і терміни зберігання напівфабрикатів з птиці в	1,5	0,5	0,5	0,5	Забезпечив температурний режим і терміни зберігання напівфабрикатів з птиці в

					охладженому та замороженому вигляді.					охладженому та замороженому вигляді.
		КК 2. Математична компетентність		способи проведення математичних обрахунків при отриманні, обробленні та приготуванні м'ясної продукції та виробів.	проводити математичні обрахунки при отриманні, обробленні та приготуванні м'ясної продукції та виробів.					Провів математичні обрахунки при отриманні, обробленні та приготуванні м'ясної продукції та виробів.
		КК 6. Екологічна та енергоефективна компетентність		способи енергоефективного використання матеріалів та ресурсів у процесі механічної кулінарної обробки та приготування м'яса; правила утилізації відходів після обробки різних видів м'ясної продукції та виготовлення котлетної маси з неї.	застосовувати способи енергоефективного використання матеріалів та ресурсів у процесі механічної кулінарної обробки та приготування м'яса; дотримуватись правил сортування сміття та утилізації відходів після обробки різних видів м'ясної продукції та виготовлення котлетної маси з неї.					Застосував способи енергоефективного використання матеріалів та ресурсів у процесі механічної кулінарної обробки та приготування м'яса; дотримався правил сортування сміття та утилізації відходів після обробки різних видів м'ясної продукції та виготовлення котлетної маси з неї.

Модуль: М6. Приготування бульйонів, супів та соусів										
	Всього навчальних годин:	84								
	Теоретичні навчальні години:	25								
	Навчальні години виробничого навчання:	30								
	Навчальні години виробничої практики:	29								
	Очікувані результати навчання:	сформовані професійні та розвиток ключових компетентностей (кк 1,6)								
Результати навчання відповідно до освітнього стандарту	Год.	Компетентності	Год.	Знати	Уміти	Год.	ТГ	В/Н	В/П	продемонстрований результат навчання
РН 06. Готувати бульйони, супи та соуси	84	КК 1. Комунікативна компетентність		професійну лексику та термінологію щодо приготування бульйонів, супів та соусів, у тому числі іноземною мовою.	застосовувати професійну лексику та термінологію щодо приготування бульйонів, супів та соусів, у тому числі іноземною мовою.	0				
		ПК 6.1. Здатність підготуватись до робочого процесу приготування бульйонів, супів та соусів, організувати робоче місце для приготування бульйонів, супів та соусів	14	6.1.31. види кухонного посуду та технологічного обладнання, виробничого інвентарю та інструменту, що використовують при приготуванні бульйонів, супів та соусів;	6.1.У1. підбирати інструмент, інвентар, посуд та організовувати робоче місце для приготування бульйонів, супів та соусів;	4	2	1	1	Підібрав інструмент, інвентар, посуд та організував робоче місце для приготування бульйонів, супів та соусів;
				6.1.32. правила експлуатації технологічного обладнання;	6.1.У2. безпечно користуватися інструментом і обладнанням під час	3	1	1	1	Безпечно користувався інструментом і обладнанням під час

					приготування бульйонів, супів та соусів;					приготування бульйонів, супів та соусів;
				6.1.33. вимоги охорони праці при експлуатації машин, механізмів, обладнання та устаткування, що використовують під час приготування бульйонів, супів та соусів;	6.1.У3. проводити санітарну обробку столового та кухонного посуду, інструментів, інвентарю;	4	2	1	1	Провів санітарну обробку столового та кухонного посуду, інструментів, інвентарю;
				6.1.34. правила санітарної обробки кухонного посуду, інструментів, інвентарю, їх маркування та використання у процесі приготування бульйонів, супів та соусів.	6.1.У4. дотримуватись вимог охорони праці, пожежної та електробезпеки під час експлуатації машин, механізмів, обладнання та устаткування.	3	1	1	1	Дотримався вимог охорони праці, пожежної та електробезпеки під час експлуатації машин, механізмів, обладнання та устаткування.
		ПК 6.2. Здатність приготування бульйонів, супів: заправних, пюреподібних, холодних та різних, їх відпуск	70	6.2.31. правила відбору інгредієнтів за якістю та кількістю відповідно до технологічних вимог приготування бульйонів, супів та соусів;		1	1			
				6.2.32. рецептуру та послідовність виконання технологічних операцій приготування бульйонів, відварів, пасеровок, супів та соусів;	6.2.У1. дотримуватись рецептури та послідовності виконання технологічних операцій приготування бульйонів, супів та соусів;	28	10	10	8	Дотримався рецептури та послідовності виконання технологічних операцій приготування бульйонів, супів та соусів;
					6.2.У8. дотримуватись рецептури та послідовності виконання технологічних операцій приготування супів: заправних, пюреподібних, холодних та різних;	12		6	6	Дотримався рецептури та послідовності виконання технологічних операцій приготування супів: заправних, пюреподібних, холодних та різних;
				6.2.33. органолептичні показники якості приготовлених бульйонів, супів та соусів;	6.2.У3. перевіряти, за органолептичними показниками якість приготовлених бульйонів, супів та соусів;	3	1	1	1	Перевіряв, за органолептичними показниками якість приготовлених бульйонів, супів та соусів;

				6.2.34. методи виправлення недоліків, які можуть виникнути при приготуванні бульйонів, супів та соусів;		1	1			
				6.2.35. способи мінімізації кількості відходів при приготуванні бульйонів, супів;	6.2.У2. мінімізувати кількість відходів при приготуванні бульйонів, супів та соусів;	3	1	1	1	Мінімізував кількість відходів при приготуванні бульйонів, супів та соусів;
					6.2.У10. перевіряти вихід приготовлених супів: заправних, пюреподібних, холодних та різних;	2		1	1	Перевіряв вихід приготовлених супів: заправних, пюреподібних, холодних та різних;
				6.2.36. правила підбору столового посуду для подавання супів;	6.2.У5. підбирати столовий посуд для подавання супів: заправних, пюреподібних, холодних та різних;	3	1	1	1	Підібрав столовий посуд для подавання супів: заправних, пюреподібних, холодних та різних;
				6.2.37. правила порціонування, відпуску, температури подачі бульйонів, супів та соусів;	6.2.У6. використовувати ваговимірні прилади;	3	1	1	1	Використав ваговимірні прилади;
					6.2.У7. порціонувати супи;	2		1	1	Проводив порціонування супів;
					6.2.У9. дотримуватись правил відпуску та температури подачі супів: заправних, пюреподібних, холодних та різних;	2		1	1	Дотримався правил відпуску та температури подачі супів: заправних, пюреподібних, холодних та різних;
				6.2.38. умови і терміни зберігання бульйонів, супів та соусів.	6.2.У4. дотримуватися умов і термінів зберігання бульйонів, відварів, пасеровок, супів та соусів;	3	1	1	1	Дотримався умов і термінів зберігання бульйонів, відварів, пасеровок, супів та соусів;
					6.2.У11. дотримуватись умов і термінів зберігання супів: заправних, пюреподібних, холодних та різних.	2		1	1	Дотримався умов і термінів зберігання супів: заправних, пюреподібних, холодних та різних.
				6.2.39. правила проведення обрахунків сировини при приготуванні бульйонів, супів та соусів.	6.2.У12. проводити обрахунки сировини при приготуванні бульйонів, супів та соусів.	5	2	1	2	Провів обрахунки сировини при приготуванні бульйонів, супів та соусів.

		КК 6. Екологічна та енергоефективна компетентність		способи енергоефективного використання матеріалів та ресурсів у процесі приготування бульйонів, супів та соусів; правила утилізації відходів після приготування бульйонів, супів та соусів.	застосовувати способи енергоефективного використання матеріалів та ресурсів у процесі приготування бульйонів, супів та соусів; дотримуватись правил сортування сміття та утилізації відходів після приготування бульйонів, супів та соусів.	0				Застосував способи енергоефективного використання матеріалів та ресурсів у процесі приготування бульйонів, супів та соусів; дотримався правил сортування сміття та утилізації відходів після приготування бульйонів, супів та соусів.
--	--	---	--	--	--	---	--	--	--	--

Модуль: М7. Приготування страв і гарнірів з круп, бобових і макаронних виробів										
	Всього навчальних годин:	48								
	Теоретичні навчальні години:	17								
	Навчальні години виробничого навчання:	18								
	Навчальні години виробничої практики:	13								
	Очікувані результати навчання:	сформовані професійні та розвиток ключових компетентностей (кк 1,2,6)								
Результати навчання відповідно до освітнього стандарту	Год.	Компетентності	Год.	Знати	Уміти	Год.	ТГ	В/Н	В/П	продемонстрований результат навчання
РН 07. Готувати страви і гарніри з круп, бобових, макаронних виробів	48	КК 1. Комунікативна компетентність		професійну лексику та термінологію щодо приготування страв і гарнірів з круп, бобових, макаронних виробів, у тому числі іноземною мовою.	застосовувати професійну лексику та термінологію щодо приготування страв і гарнірів з круп, бобових, макаронних виробів, у тому числі іноземною мовою.					
		ПК 7.1. Здатність підготуватись до приготування страв і гарнірів з круп, бобових, макаронних виробів, організувати робоче місце	9	7.1.31. види технологічного обладнання, інвентарю та інструменту, що використовують при приготуванні страв з круп, макаронних виробів, бобових та консервів і концентратів;	7.1.У1. підбирати інструмент, інвентар, посуд та організовувати робоче місце для приготування страв і гарнірів з круп, бобових, макаронних виробів;	2	0,5	1	0,5	Підібрав інструмент, інвентар, посуд та організував робоче місце для приготування страв і гарнірів з круп, бобових, макаронних виробів;
				7.1.32. правила експлуатації технологічного обладнання,	7.1.У2. безпечно користуватися інструментом і	2	0,5	1	0,5	Продемонстрував уміння безпечно користуватися

				інвентарю, інструменту та ваговимірювальних приладів;	обладнанням під час приготування страв і гарнірів з круп, бобових, макаронних виробів;					інструментом і обладнанням під час приготування страв і гарнірів з круп, бобових, макаронних виробів;
				7.1.33. види кухонного посуду для приготування страв і гарнірів з круп, бобових, макаронних виробів.		1	1			
				7.1.34. правила підбору столового посуду для подавання страв з круп, макаронних виробів, бобових та консервів і концентратів;		0,5	0,5			
				7.1.35. вимоги охорони праці при експлуатації обладнання та устаткування, що використовують під час приготування страв і гарнірів з круп, бобових, макаронних виробів;		0,5	0,5			
				7.1.36. правила санітарної обробки кухонного посуду, інструментів, інвентарю, їх маркування та використання у процесі приготування страв і гарнірів з круп, бобових, макаронних виробів.	7.1.У3. проводити санітарну обробку столового та кухонного посуду, інструментів, інвентарю.	3	1	1	1	Проводив санітарну обробку столового та кухонного посуду, інструментів, інвентарю.
		ПК 7.2. Здатність готувати страви і гарніри з круп, бобових, макаронних виробів (паст)	39	7.2.31. види, властивості, кулінарне призначення та особливості підготовки круп, макаронних виробів, бобових та консервів і концентратів для приготування страв;	7.2.У1. готувати крупи, макаронні вироби, бобові та консерви і концентрати до теплової обробки;	8	3	3	2	Підготував крупи, макаронні вироби, бобові та консерви і концентрати до теплової обробки;
				7.2.32. правила відбору інгредієнтів за якістю та кількістю відповідно до технологічних вимог приготування страв з круп, макаронних виробів, бобових та консервів і концентратів;	7.2.У2. варити бобові, каші різної консистенції, макаронні вироби зливним і незливним способом;	8	2	3	3	Варив бобові, каші різної консистенції, макаронні вироби зливним і незливним способом;

			7.2.33. загальні правила варіння каш, макаронних виробів, бобових, консервів і концентратів;	7.2.У3. готувати страви з каш, бобових та макаронних виробів;	3,5	1	1,5	1	Готував страви з каш, бобових та макаронних виробів;
			7.2.34. рецептуру та послідовність виконання технологічних операцій приготування страв з круп, макаронних виробів, бобових та консервів і концентратів;	7.2.У4. дотримуватись рецептури та послідовності виконання технологічних операцій приготування страв з круп, макаронних виробів, бобових та консервів і концентратів;	11	4	4	3	Дотримався рецептури та послідовності виконання технологічних операцій приготування страв з круп, макаронних виробів, бобових та консервів і концентратів;
			7.2.35. способи мінімізації відходів при приготуванні страв з круп, макаронних виробів, бобових та консервів і концентратів;	7.2.У5. мінімізувати кількість відходів при приготуванні страв з круп, макаронних виробів, бобових та консервів і концентратів;	2,5	1	1	0,5	Мінімізував кількість відходів при приготуванні страв з круп, макаронних виробів, бобових та консервів і концентратів;
			7.2.36. правила порціонування, відпуску;	7.2.У6. порціонувати та відпускати страви з круп, макаронних виробів, бобових та консервів і концентратів;	2	0,5	1	0,5	Порціонував та відпускав страви з круп, макаронних виробів, бобових та консервів і концентратів;
			7.2.37. температуру подачі страв з круп, макаронних виробів, бобових, консервів і концентратів;		0,5	0,5			
			7.2.38. органолептичні показники якості страв з круп, макаронних виробів, бобових та консервів і концентратів;	7.2.У7. перевіряти за органолептичними показниками якість страв з круп, макаронних виробів, бобових та консервів і концентратів;	1,5	0,5	0,5	0,5	Перевіряв за органолептичними показниками якість страв з круп, макаронних виробів, бобових та консервів і концентратів;
			7.2.39. умови і терміни зберігання страв з круп, макаронних виробів, бобових та консервів і концентратів.	7.2.У8. дотримуватися умов і термінів зберігання страв з круп, макаронних виробів, бобових та консервів і концентратів.	2	0,5	1	0,5	Дотримався умов і термінів зберігання страв з круп, макаронних виробів, бобових та консервів і концентратів.
		КК 2. Математична компетентність	правила проведення обрахунків сировини при приготуванні страв і гарнірів з круп, бобових, макаронних виробів (паст).	проводити обрахунки сировини при приготуванні страв і гарнірів з круп, бобових, макаронних виробів (паст).					Провів обрахунки сировини при приготуванні страв і гарнірів з круп, бобових, макаронних виробів (паст).

		КК 6. Екологічна та енергоефективна компетентність		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).	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).					Застосував способи енергоефективного використання матеріалів та ресурсів у процесі приготування страв і гарнірів з круп, бобових, макаронних виробів (паст); дотримався правил сортування сміття та утилізації відходів після приготування страв і гарнірів з круп, бобових, макаронних виробів (паст).
--	--	---	--	--	--	--	--	--	--	--

Модуль: М8. Приготування страв з риби та нерибних продуктів моря										
	Всього навчальних годин:	120								
	Теоретичні навчальні години:	42								
	Навчальні години виробничого навчання:	36								
	Навчальні години виробничої практики:	42								
	Очікувані результати навчання:	сформовані професійні та розвиток ключових компетентностей (кк 1,2,6)								
Результати навчання відповідно до освітнього стандарту	Год.	Компетентності	Год.	Знати	Уміти	Год.	ТГ	В/Н	В/П	продемонстрований результат навчання
РН 08. Готувати страви з риби та нерибних продуктів моря	120	КК 1. Комунікативна компетентність		професійну лексику та термінологію щодо приготування страв з риби та нерибних продуктів моря, у тому числі іноземною мовою.	застосовувати професійну лексику та термінологію щодо приготування страв з риби та нерибних продуктів моря, у тому числі іноземною мовою.					
		ПК 8.1. Здатність підготуватись до приготування страв з риби та нерибних продуктів моря, організувати робоче місце	16	8.1.31. види технологічного обладнання, інвентарю та інструменту, що використовують при приготуванні страв з риби та нерибних продуктів моря;	8.1.У1. підбирати інструмент, інвентар, посуд та організовувати робоче місце для приготування страв з риби та нерибних продуктів моря;	4	2	1	1	Підібрав інструмент, інвентар, посуд та організовувати робоче місце для приготування страв з риби та нерибних продуктів моря;
				8.1.32. правила експлуатації технологічного обладнання, інвентарю, інструменту та		2	2			

				ваговимірювальних приладів;						
				8.1.33. види кухонного посуду для приготування страв з риби та нерибних продуктів моря;		2	2			
				8.1.34. правила підбору столового посуду для подавання страв з риби та нерибних продуктів моря;		1	1			
				8.1.35. вимоги охорони праці при експлуатації обладнання та устаткування, що використовують під час приготування страв з риби та нерибних продуктів моря;	8.1.У2. безпечно користуватися інструментом і обладнанням під час приготування страв з риби та нерибних продуктів моря;	3	1	1	1	Безпечно користувався інструментом і обладнанням під час приготування страв з риби та нерибних продуктів моря;
				8.1.36. правила санітарної обробки кухонного посуду, інструментів, інвентарю, їх маркування та використання у процесі приготування страв з риби та нерибних продуктів моря.	8.1.У3. проводити санітарну обробку столового та кухонного посуду, інструментів, інвентарю.	4	2	1	1	Проводив санітарну обробку столового та кухонного посуду, інструментів, інвентарю.
		ПК 8.2. Здатність готувати страви з риби та нерибних продуктів моря (морепродуктів)	104	8.2.31. правила відбору інгредієнтів за якістю та кількістю відповідно до технологічних вимог приготування страв із риби та нерибних продуктів моря;	8.2.У1. розрахувати кількість інгредієнтів відповідно до кількості порцій;	9	3	2	4	Розрахував кількість інгредієнтів відповідно до кількості порцій;
				8.2.32. рецептуру та послідовність виконання технологічних операцій приготування страв із риби та нерибних продуктів моря;	8.2.У3. дотримуватись рецептури та послідовності виконання технологічних операцій приготування страв із риби та нерибних продуктів моря;	53	14	18	21	Дотримався рецептури та послідовності виконання технологічних операцій приготування страв із риби та нерибних продуктів моря;

			8.2.33. технології приготування страв із риби та нерибних продуктів моря;	8.2.У2. визначити необхідні спеції для отримання смакових властивостей;	18	5	6	7	Визначив необхідні спеції для отримання смакових властивостей;
			8.2.34. процеси, які відбуваються в рибі та морепродуктах під час теплової обробки;		1	1			
			8.2.35. правила підбору соусів та гарнірів для страв із риби та морепродуктів;		2	2			
			8.2.36. органолептичні показники якості приготовлених страв із риби та нерибних продуктів моря;	8.2.У4. перевіряти, за органолептичними показниками якість страв із риби та нерибних продуктів моря;	3	1	1	1	Перевіряв, за органолептичними показниками якість страв із риби та нерибних продуктів моря;
			8.2.37. способи мінімізації відходів при приготуванні страв із риби та нерибних продуктів моря;	8.2.У8. перевіряти вихід готових страв із риби та нерибних продуктів моря;	3	1	1	1	Перевіряв вихід готових страв із риби та нерибних продуктів моря;
			8.2.38. умови та терміни зберігання страв із риби та нерибних продуктів моря;	8.2.У9. дотримуватись умов і термінів зберігання страв із риби та нерибних продуктів моря.	3	1	1	1	Дотримався відповідних умов і термінів зберігання страв із риби та нерибних продуктів моря.
			8.2.39. види столового посуду для відпуску страв із риби та нерибних продуктів моря;	8.2.У5. підбирати столовий посуд для подавання страв із риби та нерибних продуктів моря;	4	2	1	1	Підібрав столовий посуд для подавання страв із риби та нерибних продуктів моря;
			8.2.310. правила оформлення, порціонування, подачі страв із риби та нерибних продуктів моря.	8.2.У6. порціонувати страви із риби та нерибних продуктів моря;	6	2	2	2	Порціонував страви із риби та нерибних продуктів моря;
				8.2.У7. дотримуватись правил відпуску та температури подачі страв із риби та нерибних продуктів моря;	2		1	1	Дотримався правил відпуску та температури подачі страв із риби та нерибних продуктів моря;

		КК 2. Математична компетентність		правила проведення обрахунків при приготуванні страв із риби та нерибних продуктів моря.	застосовувати правила проведення обрахунків при приготуванні страв із риби та нерибних продуктів моря.					Застосував правила проведення обрахунків при приготуванні страв із риби та нерибних продуктів моря.
		КК 6. Екологічна та енергоефективна компетентність		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.	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.					Застосував способи енергоефективного використання матеріалів та ресурсів у процесі приготування страв із риби та нерибних продуктів моря; дотримався правил сортування сміття та утилізації відходів після приготування страв із риби та нерибних продуктів моря.

Модуль:			М9. Приготування страв з різних видів м'ясної продукції							
		Всього навчальних годин:	180							
		Теоретичні навчальні години:	54							
		Навчальні години виробничого навчання:	60							
		Навчальні години виробничої практики:	66							
		Очікувані результати навчання:	сформовані професійні та розвиток ключових компетентностей (кк 1,2,6)							
Результати навчання відповідно до освітнього стандарту	Год.	Компетентності	Год.	Знати	Уміти	Год.	ТГ	В/Н	В/П	продемонстрований результат навчання
РН 09. Готувати страви з різних видів м'ясної продукції	180	КК 1. Комунікативна компетентність		професійну лексику та термінологію, у тому числі іноземною мовою, щодо приготування страв з різних видів м'ясної продукції.	застосовувати професійну лексику та термінологію, у тому числі іноземною мовою щодо приготування страв з різних видів м'ясної продукції.					
		ПК 9.1. Здатність підготуватись до приготування страв з різних видів м'ясної продукції, організувати робоче місце.	13	9.1.31. види технологічного обладнання, інвентарю та інструменту, що використовують при приготуванні страв з різних видів м'ясної продукції;	9.1.У1. підбирати інструмент, інвентар, посуд та організовувати робоче місце для приготування страв з різних видів м'ясної продукції;	3	1	1	1	Підібрав інструмент, інвентар, посуд та організовувати робоче місце для приготування страв з різних видів м'ясної продукції;
				9.1.32. правила експлуатації технологічного обладнання, інвентарю,	9.1.У2. безпечно користуватися інструментом і обладнанням під час	4	2	1	1	Безпечно користувався інструментом і обладнанням під час приготування страв з

				інструменту та ваговимірювальних приладів;	приготування страв з різних видів м'ясної продукції;					різних видів м'ясної продукції;
				9.1.33. види кухонного посуду для приготування страв і гарнірів з різних видів м'ясної продукції;		1	1			
				9.1.34. правила підбору столового посуду для подавання страв з різних видів м'ясної продукції;		1	1			
				9.1.35. вимоги охорони праці при експлуатації обладнання та устаткування, що використовують під час приготування страв з різних видів м'ясної продукції;		1	1			
				9.1.36. правила санітарної обробки кухонного посуду, інструментів, інвентарю, їх маркування та використання у процесі приготування страв з різних видів м'ясної продукції.	9.1.У3. проводити санітарну обробку столового та кухонного посуду, інструментів, інвентарю.	3	1	1	1	Провів санітарну обробку столового та кухонного посуду, інструментів, інвентарю.
		ПК 9.2. Здатність готувати страви з м'яса, м'ясної котлетної та січеної маси, субпродуктів	167	9.2.31. правила відбору інгредієнтів за якістю та кількістю відповідно до технологічних вимог приготування страв із м'яса, котлетної та січеної маси й субпродуктів;	9.2.У1. розрахувати кількість інгредієнтів відповідно до кількості порцій;	8	3	3	2	Розрахував кількість інгредієнтів відповідно до кількості порцій;
				9.2.32. рецептуру та послідовність виконання технологічних операцій приготування страв із м'яса, котлетної та січеної маси й субпродуктів;	9.2.У3. дотримуватись рецептури та послідовності виконання технологічних операцій приготування страв із м'яса, м'ясної	49	10	18	21	Дотримався рецептури та послідовності виконання технологічних операцій приготування страв із м'яса, м'ясної котлетної та січеної маси, субпродуктів;

					котлетної та січеної маси, субпродуктів;					
				9.2.33. технології приготування страв із м'яса, котлетної та січеної маси й субпродуктів;		4	4			
				9.2.34. процеси, які відбуваються в м'ясі, котлетній та січеній масі й субпродуктах під час теплової обробки;	9.2.У2. визначити необхідні спеції для отримання смакових властивостей;	3	1	1	1	Визначив необхідні спеції для отримання смакових властивостей;
				9.2.35. правила підбору соусів та гарнірів для страв із м'яса, котлетної та січеної маси й субпродуктів;	9.2.У4. підбирати до страв соуси, гарніри;	15	2	6	7	Підбирав до страв соуси, гарніри;
				9.2.36. органолептичні показники якості приготовлених страв із м'яса, котлетної та січеної маси й субпродуктів;	9.2.У5. перевіряти, за органолептичними показниками якості страв із м'яса, м'ясної котлетної та січеної маси, субпродуктів;	3	1	1	1	Перевіряв, за органолептичними показниками якості страв із м'яса, м'ясної котлетної та січеної маси, субпродуктів;
				9.2.37. способи мінімізації відходів при приготуванні страв із м'яса, котлетної та січеної маси й субпродуктів;	9.2.У10. перевіряти вихід готових страв;	6	2	2	2	Перевіряти вихід готових страв;
				9.2.38. умови та терміни зберігання страв із м'яса, котлетної та січеної маси й субпродуктів;	9.2.У11. дотримуватись умов і термінів зберігання страв;	3	1	1	1	Дотримався умов і термінів зберігання страв;
				9.2.39. види столового посуду для відпуску страв із м'яса, котлетної та січеної маси й субпродуктів;	9.2.У6. підбирати столовий посуд для подавання страв із м'яса, м'ясної котлетної та січеної маси, субпродуктів;	4	2	1	1	Підбрав столовий посуд для подавання страв із м'яса, м'ясної котлетної та січеної маси, субпродуктів;
				9.2.310. норми виходу та температуру подачі страв із м'яса, котлетної та січеної маси й субпродуктів;	9.2.У9. дотримуватись правил відпуску та температури подачі страв;	3	1	1	1	Дотримався правил відпуску та температури подачі страв;

			9.2.311. правила оформлення, порціонування, подачі страв із м'яса, котлетної та січеної маси й субпродуктів;	9.2.У8. оформлювати страви, використовуючи елементи сучасного декору;	16	3	6	7	Оформив страви, використовуючи елементи сучасного декору;
				9.2.У7. порціонувати страв із м'яса, м'ясної котлетної та січеної маси, субпродуктів;	7		3	4	Порціонував страв із м'яса, м'ясної котлетної та січеної маси, субпродуктів;
			9.2.312. правила відбору інгредієнтів за якістю та кількістю відповідно до технологічних вимог приготування страв із птиці;		1	1			
			9.2.313. рецептуру та послідовність виконання технологічних операцій приготування страв із птиці;	9.2.У13. дотримуватись рецептури та послідовності виконання технологічних операцій приготування страв із птиці;	7	2	2	3	Дотримався рецептури та послідовності виконання технологічних операцій приготування страв із птиці;
			9.2.314. технології приготування страв із птиці;		4	4			
			9.2.315. процеси, які відбуваються в м'ясі птиці під час теплової обробки;		1	1			
			9.2.316. правила підбору соусів та гарнірів для страв із птиці;		1	1			
			9.2.317. органолептичні показники якості приготовлених страв із птиці;	9.2.У14. перевіряти, за органолептичними показниками якість страв із птиці;	3	1	1	1	Перевіряв, за органолептичними показниками якість страв із птиці;
			9.2.318. способи мінімізації відходів при приготуванні страв із птиці;	9.2.У18. перевіряти вихід готових страв із птиці;	3	1	1	1	Перевіряв вихід готових страв із птиці;

			9.2.319. умови та терміни зберігання страв із птиці;	9.2.У19. дотримуватись умов і термінів зберігання страв із птиці.	3	1	1	1	Дотримався умов і термінів зберігання страв із птиці.
			9.2.320. види столового посуду для відпуску страв із птиці;	9.2.У15. підбирати столовий посуд для подавання страв із птиці;	4	2	1	1	Підібрав столовий посуд для подавання страв із птиці;
			9.2.321. правила оформлення, порціонування, подачі страв із птиці.	9.2.У16. порціонувати страви із птиці;	15	3	6	6	Порціонував страви із птиці;
				9.2.У17. дотримуватись правил відпуску та температури подачі страв із птиці;	2		1	1	Дотримався правил відпуску та температури подачі страв із птиці;
				9.2.У12. безпечно користуватися інструментом і обладнанням під час приготування страв;	2		1	1	Безпечно користувався інструментом і обладнанням під час приготування страв;
		КК 2. Математична компетентність	правила проведення обрахунків сировини при приготуванні страв з різних видів м'ясної продукції.	застосовувати правила проведення обрахунків сировини при приготуванні страв з різних видів м'ясної продукції.					Застосував правила проведення обрахунків сировини при приготуванні страв з різних видів м'ясної продукції.
		КК 6. Екологічна та енергоефективна компетентність	способи енергоефективного використання матеріалів та ресурсів у процесі приготування страв з різних видів м'ясної продукції; правила утилізації відходів після приготування страв з різних видів м'ясної продукції.	застосовувати способи енергоефективного використання матеріалів та ресурсів у процесі приготування страв з різних видів м'ясної продукції; дотримуватись правил сортування сміття та утилізації відходів після приготування страв з різних видів м'ясної продукції.					Застосував способи енергоефективного використання матеріалів та ресурсів у процесі приготування страв з різних видів м'ясної продукції; дотримався правил сортування сміття та утилізації відходів після приготування страв з різних видів м'ясної продукції.

Модуль: М10. Приготування тіста та виробів з нього										
	Всього навчальних годин:	216								
	Теоретичні навчальні години:	53								
	Навчальні години вирбничого навчання:	72								
	Навчальні години виробничої практики:	91								
	Очікувані результати навчання:	сформовані професійні та розвиток ключових компетентностей (кк 1,2,6)								
Результати навчання відповідно до освітнього стандарту	Год.	Компетентності	Год.	Знати	Уміти	Год.	ТГ	В/Н	В/П	продемонстрований результат навчання
РН 10. Готувати тісто та вироби з нього	216	КК 1. Комунікативна компетентність		професійну лексику та термінологію, у тому числі іноземною мовою, стосовно виготовлення тіста та виробів з нього.	застосовувати професійну лексику та термінологію, у тому числі іноземною мовою, стосовно виготовлення тіста та виробів з нього.					
		ПК 10.1. Здатність підготуватись до робочого процесу, організувати робоче місце	12	10.1.31. санітарні норми щодо інструментів, обладнання, посуду, робочого місця для готування тіста та виробів з нього;	10.1.У1. дотримуватися санітарних норм щодо інструментів, обладнання, посуду, робочого місця для готування тіста та виробів з нього;	3	1	1	1	Дотримався санітарних норм щодо інструментів, обладнання, посуду, робочого місця для готування тіста та виробів з нього;
		ПК 10.1. Здатність підготуватись до робочого процесу, організувати робоче місце		10.1.32. види інструменту, обладнання для готування тіста та виробів з нього; правила їх експлуатації;	10.1.У2. вибирати інструмент, обладнання для готування тіста та виробів з нього;	3	1	1	1	Вибрав інструмент, обладнання для готування тіста та виробів з нього;

		ПК 10.1. Здатність підготуватись до робочого процесу, організувати робоче місце		10.1.33. правила безпеки праці при роботі з інструментом, обладнанням;	10.1.У3. дотримуватися правил безпеки праці при роботі з інструментом, обладнанням;	3	1	1	1	Дотримався правил безпеки праці при роботі з інструментом, обладнанням;
		ПК 10.1. Здатність підготуватись до робочого процесу, організувати робоче місце		10.1.34. порядок отримання сировини зі складу або від постачальника.	10.1.У4. отримувати сировину зі складу або від постачальника.	3	1	1	1	Отримав сировину зі складу або від постачальника.
		ПК 10.2. Здатність виготовляти різні види прісного тіста та виробів з нього, в тому числі з різними начинками: вареників, пельменів, млинчиків, тощо	105	10.2.31. види та ознаки доброякісності борошна;	10.2.У1. визначати види та якість борошна;	3	1	1	1	Визначати види та якість борошна;
		ПК 10.2. Здатність виготовляти різні види прісного тіста та виробів з нього, в тому числі з різними начинками: вареників, пельменів, млинчиків, тощо		10.2.32. види поліпшувачів для зміни клейковини борошна;	10.2.У2. застосовувати поліпшувачі для зміни клейковини борошна;	3	1	1	1	Застосував поліпшувачі для зміни клейковини борошна;
		ПК 10.2. Здатність виготовляти різні види прісного тіста та виробів з нього, в тому числі з різними начинками: вареників, пельменів, млинчиків, тощо		10.2.33. правила підготовки борошна, яєць, рідини для замішування прісного тіста;	10.2.У3. готувати тісто відповідно до послідовності виконання технологічних операцій приготування прісного тіста для вареників, пельменів, локшини, пасти, млинчиків тощо;	8	2	2	4	Готував тісто відповідно до послідовності виконання технологічних операцій приготування прісного тіста для вареників, пельменів, локшини, пасти, млинчиків тощо;
		ПК 10.2. Здатність виготовляти різні види прісного тіста та виробів з нього, в тому числі з різними начинками:			10.2.У4. дотримуватись рецептури;	4		1	3	Дотримався рецептури;

		вареників, пельменів, млинчиків, тощо								
		ПК 10.2. Здатність виготовляти різні види прісного тіста та виробів з нього, в тому числі з різними начинками: вареників, пельменів, млинчиків, тощо		10.2.34. вимоги до якості замішаного тіста;	10.2.У6. перевіряти за органолептичними показниками якості приготовленого прісного тіста;	3	1	1	1	Перевірів за органолептичними показниками якості приготовленого прісного тіста;
		ПК 10.2. Здатність виготовляти різні види прісного тіста та виробів з нього, в тому числі з різними начинками: вареників, пельменів, млинчиків, тощо		10.2.35. умови і терміни зберігання прісного тіста;	10.2.У7. дотримуватися умов і терміну зберігання прісного тіста.	3	1	1	1	Дотримався умов і терміну зберігання прісного тіста.
		ПК 10.2. Здатність виготовляти різні види прісного тіста та виробів з нього, в тому числі з різними начинками: вареників, пельменів, млинчиків, тощо		10.2.36. способи мінімізації кількості відходів під час приготування напівфабрикатів та виробів з прісного тіста;	10.2.У5. мінімізувати кількість відходів при приготуванні прісного тіста;	16	4	5	7	Мінімізував кількість відходів при приготуванні прісного тіста;
		ПК 10.2. Здатність виготовляти різні види прісного тіста та виробів з нього, в тому числі з різними начинками: вареників, пельменів, млинчиків, тощо		10.2.37. рецептуру та послідовність виконання технологічних операцій приготування начинок та виробів з прісного тіста;	10.2.У8. дотримуватись рецептури та послідовності виконання технологічних операцій приготування напівфабрикатів та виробів з прісного тіста;	29	5	10	14	Дотримався рецептури та послідовності виконання технологічних операцій приготування напівфабрикатів та виробів з прісного тіста;
		ПК 10.2. Здатність виготовляти різні види прісного тіста та виробів з нього, в тому числі з різними начинками:		10.2.38. органолептичні показники якості виробів з прісного тіста;	10.2.У10. перевіряти за органолептичними показниками якості напівфабрикатів та готових страв з прісного тіста;	3	1	1	1	Перевірів за органолептичними показниками якості напівфабрикатів та готових страв з прісного тіста;

		вареників, пельменів, млинчиків, тощо								
		ПК 10.2. Здатність виготовляти різні види прісного тіста та виробів з нього, в тому числі з різними начинками: вареників, пельменів, млинчиків, тощо		10.2.39. норми виходу напівфабрикатів та готових страв з прісного тіста;	10.2.У9. готувати страви та кулінарні вироби з прісного тіста та різними начинками;	14	1	6	7	Готував страви та кулінарні вироби з прісного тіста та різними начинками;
		ПК 10.2. Здатність виготовляти різні види прісного тіста та виробів з нього, в тому числі з різними начинками: вареників, пельменів, млинчиків, тощо		10.2.310. правила відпуску та температуру подачі виробів з прісного тіста;	10.2.У11. оформляти та відпускати вироби з прісного тіста;	16	3	6	7	Оформив та відпускати вироби з прісного тіста;
		ПК 10.2. Здатність виготовляти різні види прісного тіста та виробів з нього, в тому числі з різними начинками: вареників, пельменів, млинчиків, тощо		10.2.311. умови і терміни зберігання страв та кулінарних виробів з прісного тіста.	10.2.У12. дотримуватися умов і термінів зберігання напівфабрикатів та виробів з прісного тіста.	3	1	1	1	Дотримався умов і термінів зберігання напівфабрикатів та виробів з прісного тіста.
		ПК 10.3. Здатність готувати дріжджове тісто та вироби з нього	99	10.3.31. види технологічного обладнання, виробничого інвентарю, інструменту, посуду для приготування безопарного дріжджового тіста та виробів з нього;	10.3.У1. організовувати робоче місце під час приготування безопарного дріжджового тіста та виробів з нього;	4	2	1	1	Організував робоче місце під час приготування безопарного дріжджового тіста та виробів з нього;
		ПК 10.3. Здатність готувати дріжджове тісто та вироби з нього			10.3.У2. підбирати виробничий інвентар, обладнання, безпечно користуватися ним під час приготування безопарного	2		1	1	Підібрав виробничий інвентар, обладнання, безпечно користуватися ним під час приготування безопарного дріжджового тіста та виробів з нього;

					дріжджового тіста та виробів з нього;					
		ПК 10.3. Здатність готувати дріжджове тісто та вироби з нього		10.3.32. правила відбору продуктів за якістю і кількістю відповідно до технологічних вимог приготування безопарного дріжджового тіста та виробів з нього;	10.3.У4. підбирати сировину для приготування дріжджового тіста та виробів з нього;	3	1	1	1	Підібрав сировину для приготування дріжджового тіста та виробів з нього;
		ПК 10.3. Здатність готувати дріжджове тісто та вироби з нього		10.3.33. рецептуру та послідовність виконання технологічних операцій приготування безопарного дріжджового тіста та виробів з нього;		4	4			
		ПК 10.3. Здатність готувати дріжджове тісто та вироби з нього		10.3.34. рецептуру та послідовність виконання технологічних операцій приготування фаршів та начинок;	10.3.У5. підбирати сировину для приготування фаршів та начинок;	3	1	1	1	підібрав сировину для приготування фаршів та начинок;
		ПК 10.3. Здатність готувати дріжджове тісто та вироби з нього			10.3.У5. перевіряти за органолептичними показниками якості сировини для приготування дріжджового тіста та виробів з нього;	2		1	1	Перевірів за органолептичними показниками якості сировини для приготування дріжджового тіста та виробів з нього;
		ПК 10.3. Здатність готувати дріжджове тісто та вироби з нього			10.3.У7. готувати фарші та начинки для виробів з дріжджового тіста;	7		3	4	Готував фарші та начинки для виробів з дріжджового тіста;
		ПК 10.3. Здатність готувати дріжджове тісто та вироби з нього		10.3.35. рецептуру та послідовність виконання технологічних операцій приготування виробів з безопарного дріжджового тіста;	10.3.У6. готувати безопарне дріжджове тісто та вироби з нього: штучні, порційні, багатопорційні;	19	5	6	8	Готував безопарне дріжджове тісто та вироби з нього: штучні, порційні, багатопорційні;

		ПК 10.3. Здатність готувати дріжджове тісто та вироби з нього		10.3.36. вимоги до якості дріжджового тіста та виробів з нього;	10.3.У10. перевіряти за органолептичними показниками якість виробів з дріжджового тіста;	3	1	1	1	Перевірів за органолептичними показниками якість виробів з дріжджового тіста;
		ПК 10.3. Здатність готувати дріжджове тісто та вироби з нього		10.3.37. процеси, що проходять під час замісу, бродіння тіста та випікання виробів;		1	1			
		ПК 10.3. Здатність готувати дріжджове тісто та вироби з нього		10.3.38. недоліки тіста, що виникають внаслідок неправильного режиму бродіння, причини, способи усунення;		1	1			
		ПК 10.3. Здатність готувати дріжджове тісто та вироби з нього		10.3.39. недоліки випечених виробів, причини, способи усунення;		1	1			
		ПК 10.3. Здатність готувати дріжджове тісто та вироби з нього		10.3.310. можливі втрати під час теплової обробки;		1	1			
		ПК 10.3. Здатність готувати дріжджове тісто та вироби з нього		10.3.311. способи оформлення та подавання виробів з дріжджового тіста;	10.3.У9. оформляти та відпускати виробів з дріжджового тіста;	4	2	1	1	Оформив та відпускав виробів з дріжджового тіста;
		ПК 10.3. Здатність готувати дріжджове тісто та вироби з нього		10.3.312. види посуду для подавання виробів з дріжджового тіста;	10.3.У3. підбирати столовий посуд для подавання виробів з дріжджового тіста;	3	1	1	1	Підібрав столовий посуд для подавання виробів з дріжджового тіста;
		ПК 10.3. Здатність готувати дріжджове тісто та вироби з нього		10.3.313. вихід виробів з дріжджового тіста;	10.3.У8. мінімізувати кількість відходів при приготуванні дріжджового тіста та виробів з нього;	3	1	1	1	Мінімізував кількість відходів при приготуванні дріжджового тіста та виробів з нього;
		ПК 10.3. Здатність готувати дріжджове тісто та вироби з нього			10.3.У11. перевіряти вихід готових виробів з дріжджового тіста;	2		1	1	Перевірів вихід готових виробів з дріжджового тіста;
		ПК 10.3. Здатність готувати дріжджове		10.3.314. правила відбору продуктів за якістю і		1	1			

		тісто та вироби з нього		кількістю відповідно до технологічних вимог приготування опарного дріжджового тіста та виробів з нього;						
		ПК 10.3. Здатність готувати дріжджове тісто та вироби з нього		10.3.315. рецептуру та послідовність виконання технологічних операцій приготування опарного дріжджового тіста та виробів з нього;	10.3.У13. готувати опарне дріжджове тісто та вироби з нього: штучні, порційні, багатопорційні;	31	3	12	16	Готував опарне дріжджове тісто та вироби з нього: штучні, порційні, багатопорційні;
		ПК 10.3. Здатність готувати дріжджове тісто та вироби з нього		10.3.316. рецептуру та послідовність виконання технологічних операцій приготування виробів з опарного дріжджового тіста: штучних, порційних, багатопорційних.		2	2			
		ПК 10.3. Здатність готувати дріжджове тісто та вироби з нього			10.3.У12. дотримуватись умов і термінів зберігання виробів з дріжджового тіста;	2		1	1	Дотримався умов і термінів зберігання виробів з дріжджового тіста;
		КК 2. Математична компетентність		правила проведення обрахунків сировини при виготовленні різних видів тіста та виробів з нього.	проводити обрахунки сировини при виготовленні різних видів тіста та виробів з нього; проводити обрахунки при виготовленні дріжджового тіста опарним та безопарним способом та виробів з нього.					Провів обрахунки сировини при виготовленні різних видів тіста та виробів з нього; провів обрахунки при виготовленні дріжджового тіста опарним та безопарним способом та виробів з нього.
		КК 6. Екологічна та енергоефективна компетентність		способи енергоефективного використання матеріалів та ресурсів у процесі виготовлення різних видів тіста та виробів з нього; правила утилізації відходів після	застосовувати способи енергоефективного використання матеріалів та ресурсів у процесі виготовлення різних видів тіста та виробів з нього; дотримуватись правил сортування сміття та					Застосував способи енергоефективного використання матеріалів та ресурсів у процесі виготовлення різних видів тіста та виробів з нього; дотримався правил сортування сміття та

				виготовлення різних видів тіста та виробів з нього.	утилізації відходів після виготовлення різних видів тіста та виробів з нього.					утилізації відходів після виготовлення різних видів тіста та виробів з нього.
--	--	--	--	---	---	--	--	--	--	---

Модуль: М11. Приготування холодних страв та закусок										
		Всього навчальних годин:	84							
		Теоретичні навчальні години:	21							
		Навчальні години виробничого навчання:	30							
		Навчальні години виробничої практики:	33							
		Очікувані результати навчання:	сформовані професійні та розвиток ключових компетентностей (кк 1,2,6)							
Результати навчання відповідно до освітнього стандарту	Год.	Компетентності	Год.	Знати	Уміти	Год.	ТГ	В/Н	В/П	продемонстрований результат навчання
РН 11. Готувати холодні страви та закуски	84	КК 1. Комунікативна компетентність		професійну лексику та термінологію, у тому числі іноземною мовою, стосовно приготування холодних страв і закусок.	застосовувати професійну лексику та термінологію, у тому числі іноземною мовою, стосовно приготування холодних страв і закусок.					
		ПК 11.1. Здатність готувати салати, овочеві закуски, холодні страви і закуски із сиру, яєць	36,5	11.1.31. види технологічного обладнання, виробничого інвентарю, інструменту, посуду для приготування холодних страв і закусок із сиру, яєць;	11.1.У1. підбирати сировину для холодних страв, закусок із сиру, яєць;	2	1	0,5	0,5	Підібрав сировину для холодних страв, закусок із сиру, яєць;
				11.1.32. загальну характеристику сировини для приготування холодних страв, закусок із сиру, яєць;	11.1.У2. готувати сировину для холодних страв, закусок із сиру, яєць;	2	1	0,5	0,5	Підготував сировину для холодних страв, закусок із сиру, яєць;

			11.1.33. органолептичні показники якості сировини для виготовлення холодних страв, закусок із сиру, яєць;	11.1.У3. перевіряти за органолептичними показниками якість сировини для холодних страв, закусок із сиру, яєць;	2,5	1	1	0,5	Перевіряв за органолептичними показниками якість сировини для холодних страв, закусок із сиру, яєць;
			11.1.34. правила підготовки сировини для виготовлення холодних страв, закусок із сиру, яєць;		0,5	0,5			
			11.1.35. умови і терміни зберігання сировини для приготування холодних страв і закусок із сиру, яєць;		0,5	0,5			
			11.1.36. правила відбору інгредієнтів за якістю та кількістю відповідно до технологічних вимог салатів, овочевих закусок, холодних страв, закусок із сиру, яєць;		1	1			
			11.1.37. рецептуру та послідовність виконання технологічних операцій приготування салатів, овочевих закусок, холодних страв, закусок із сиру, яєць;	11.1.У4. готувати салати, овочеві закуски, холодні страви, закуски із сиру, яєць;	10	3	3	4	Готував салати, овочеві закуски, холодні страви, закуски із сиру, яєць;
				11.1.У6. підбирати до салатів соуси та салатні заправки;	1		0,5	0,5	Підібрав до салатів соуси та салатні заправки;
			11.1.38. органолептичні показники якості салатів, овочевих закусок, холодних страв, закусок із сиру, яєць;	11.1.У8. перевіряти органолептичним методом якість салатів, овочевих закусок, холодних страв, закусок із сиру, яєць;	1,5	0,5	0,5	0,5	Перевіряв органолептичним методом якість салатів, овочевих закусок, холодних страв, закусок із сиру, яєць;
			11.1.39. способи оформлення та подавання	11.1.У5. оформляти, порціонувати та відпускати	3	1	1	1	Оформив, порціонував та відпускав салати, овочеві

				салатів, овочевих закусок, холодних страв, закусок із сиру, яєць;	салати, овочеві закуски, холодні страви, закуски із сиру, яєць;					закуси, холодні страви, закуски із сиру, яєць;
				11.1.310. види посуду для подавання салатів, овочевих закусок, холодних страв, закусок із сиру, яєць;	11.1.У9. підбирати столовий посуд для подавання салатів, овочевих закусок, холодних страв, закусок із сиру, яєць;	1,5	0,5	0,5	0,5	Підібрав столовий посуд для подавання салатів, овочевих закусок, холодних страв, закусок із сиру, яєць;
				11.1.311. правила порціонування та відпуску салатів, овочевих закусок, холодних страв, закусок із сиру, яєць.	11.1.У7. оформляти салати, овочеві закуски, холодні страви, закуски із сиру, яєць використовуючи сучасні елементи декору;	8	1	3	4	Оформив салати, овочеві закуски, холодні страви, закуски із сиру, яєць використовуючи сучасні елементи декору;
					11.1.У10. порціонувати салати, овочеві закуски, холодні страви, закуски із сиру, яєць;	1		0,5	0,5	Порціонував салати, овочеві закуски, холодні страви, закуски із сиру, яєць;
					11.1.У11. перевіряти вихід готових страв;	1		0,5	0,5	Перевіряв вихід готових страв;
					11.1.У12. дотримуватись умов і термінів зберігання салатів, овочевих закусок, холодних страв, закусок із сиру, яєць.	1		0,5	0,5	Дотримався умов і термінів зберігання салатів, овочевих закусок, холодних страв, закусок із сиру, яєць.
		КК 2. Математична компетентність		правила проведення обрахунків сировини при приготуванні холодних страв і закусок.	проводити обрахунки сировини при приготуванні холодних страв і закусок.	0				провів обрахунки сировини при приготуванні холодних страв і закусок.
		ПК 11.2. Здатність готувати холодні страви з риби	24,5		11.2.У1. організовувати робоче місце під час приготування холодних страв та закусок з риби;	1		0,5	0,5	Організував робоче місце під час приготування холодних страв та закусок з риби;
					11.2.У2. підбирати виробничий інвентар, обладнання;	1		0,5	0,5	Підібрав виробничий інвентар, обладнання;
					безпечно користуватися ним під час приготування холодних страв та закусок з риби;	1		0,5	0,5	Безпечно користувався виробничим інвентарем, обладнанням під час

										приготування холодних страв та закусок з риби;
					11.2.У3. підбирати столовий посуд для подавання холодних страв та закусок з риби;	1		0,5	0,5	Підібрав столовий посуд для подавання холодних страв та закусок з риби;
				11.2.31. правила відбору продуктів за якістю і кількістю відповідно до технологічних вимог приготування холодних страв і закусок з риби;	11.2.У4. підбирати сировину для приготування холодних страв з риби;	1,5	0,5	0,5	0,5	Підібрав сировину для приготування холодних страв з риби;
					11.2.У5. перевіряти за органолептичними показниками якість сировини для холодних страв та закусок з риби;	1		0,5	0,5	Перевіряв за органолептичними показниками якість сировини для холодних страв та закусок з риби;
				11.2.32. рецептуру та послідовність виконання технологічних операцій приготування холодних страв і закусок з риби;	11.2.У5. готувати холодні страви та закуски з риби;	8	1	3	4	Готував холодні страви та закуски з риби;
				11.2.33. органолептичні показники якості холодних страв і закусок з риби;	11.2.У8. перевіряти за органолептичними показниками якість холодних страв та закусок з риби;	1,5	0,5	0,5	0,5	Перевіряв за органолептичними показниками якість холодних страв та закусок з риби;
				11.2.34. способи оформлення та подавання холодних страв і закусок з риби;	11.2.У6. мінімізувати кількість відходів при приготуванні холодних страв та закусок з риби;	2,5	1	1	0,5	Мінімізував кількість відходів при приготуванні холодних страв та закусок з риби;
				11.2.35. види посуду для подавання холодних страв і закусок з риби;		1	1			
				11.2.36. правила порціонування та відпуску холодних страв і закусок з риби.	11.2.У7. оформляти, порціонувати та відпускати холодні страви та закуски з риби, використовуючи сучасні елементи декору;	3	1	1	1	Оформив, порціонував та відпускав холодні страви та закуски з риби, використовуючи сучасні елементи декору;

					11.2.У9. перевіряти вихід готових страв;	1		0,5	0,5	Перевіряв вихід готових страв;
					11.2.У10. дотримуватись умов і термінів зберігання холодних страв та закусок з риби.	1		0,5	0,5	Дотримався умов і термінів зберігання холодних страв та закусок з риби.
		ПК 11.3. Здатність готувати холодні страви і закуски з м'яса, птиці та субпродуктів	23		11.3.У1. організовувати робоче місце для приготування холодних страв та закусок з м'яса, птиці та субпродуктів;	1		0,5	0,5	Організував робоче місце для приготування холодних страв та закусок з м'яса, птиці та субпродуктів;
				11.3.31. види технологічного обладнання, виробничого інвентарю, інструменту, посуду для приготування холодних страв і закусок з м'яса, птиці та субпродуктів;	11.3.У2. підбирати виробничий інвентар, обладнання, безпечно користуватися ним під час приготування холодних страв та закусок з м'яса, птиці та субпродуктів;	1,5	0,5	0,5	0,5	Підібрав виробничий інвентар, обладнання, безпечно користувався ним під час приготування холодних страв та закусок з м'яса, птиці та субпродуктів;
				11.3.36. види посуду для подавання холодних страв і закусок з м'яса, птиці та субпродуктів;	11.3.У3. підбирати столовий посуд для подавання холодних страв та закусок з м'яса, птиці та субпродуктів;	2	1	0,5	0,5	Підібрав столовий посуд для подавання холодних страв та закусок з м'яса, птиці та субпродуктів;
				11.3.32. правила відбору продуктів за якістю і кількістю відповідно до технологічних вимог приготування холодних страв і закусок з м'яса, птиці та субпродуктів;	11.3.У4. підбирати сировину для приготування холодних страв з м'яса, птиці та субпродуктів;	1,5	0,5	0,5	0,5	Підібрав сировину для приготування холодних страв з м'яса, птиці та субпродуктів;
					11.3.У5. перевіряти за органолептичними показниками якість сировини для холодних страв та закусок з м'яса, птиці та субпродуктів;	1		0,5	0,5	Перевіряв за органолептичними показниками якість сировини для холодних страв та закусок з м'яса, птиці та субпродуктів;
				11.3.33. рецептуру та послідовність виконання технологічних операцій	11.3.У6. готувати холодні страви та закуски з м'яса, птиці та субпродуктів;	8	1	3	4	Приготував холодні страви та закуски з м'яса, птиці та субпродуктів;

				приготування холодних страв і закусок з м'яса, птиці та субпродуктів;						
					11.3.У7. мінімізувати кількість відходів при приготуванні холодних страв та закусок з м'яса, птиці та субпродуктів;	1		0,5	0,5	Мінімізував кількість відходів при приготуванні холодних страв та закусок з м'яса, птиці та субпродуктів;
				11.3.35. сучасні способи оформлення та подавання холодних страв і закусок з м'яса, птиці та субпродуктів;	11.3.У8. оформляти, порціонувати та відпускати холодні страви та закуски з м'яса, птиці та субпродуктів, використовуючи сучасні елементи декору;	3	1	1	1	Оформив, порціонував та відпускав холодні страви та закуски з м'яса, птиці та субпродуктів, використовуючи сучасні елементи декору;
				11.3.34. органолептичні показники якості холодних страв і закусок з м'яса, птиці та субпродуктів;	11.3.У9. перевіряти за органолептичними показниками якість холодних страв та закусок з м'яса, птиці та субпродуктів;	1,5	0,5	0,5	0,5	Перевіряв за органолептичними показниками якість холодних страв та закусок з м'яса, птиці та субпродуктів;
				11.3.37. правила порціонування та відпуску холодних страв і закусок з м'яса, птиці та субпродуктів.	11.3.У10. перевіряти вихід готових страв;	1,5	0,5	0,5	0,5	Перевіряв вихід готових страв;
					11.3.У11. дотримуватись умов і термінів зберігання холодних страв та закусок з м'яса, птиці та субпродуктів.	1		0,5	0,5	Дотримався умов і термінів зберігання холодних страв та закусок з м'яса, птиці та субпродуктів.
		КК 6. Екологічна та енергоефективна компетентність		способи енергоефективного використання матеріалів та ресурсів при приготуванні холодних страв і закусок; правила утилізації відходів після приготування холодних страв і закусок.	застосовувати способи енергоефективного використання матеріалів та ресурсів при приготуванні холодних страв і закусок; дотримуватись правил сортування сміття та утилізації відходів після					Застосував способи енергоефективного використання матеріалів та ресурсів при приготуванні холодних страв і закусок; дотримався правил сортування сміття та утилізації відходів після

				приготування холодних страв і закусок.					приготування холодних страв і закусок.
--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

Модуль: М12. Приготування солодких страв та напоїв										
	Всього навчальних годин:	120								
	Теоретичні навчальні години:	31								
	Навчальні години виробничого навчання:	42								
	Навчальні години виробничої практики:	47								
	Очікувані результати навчання:	сформовані професійні та розвиток ключових компетентностей (кк 1,2,6)								
Результати навчання відповідно до освітнього стандарту	Год.	Компетентності	Год.	Знати	Уміти	Год.	ТГ	В/Н	В/П	продемонстрований результат навчання
РН 12. Готувати солодкі страви на напої	120	КК 1. Комунікативна компетентність		професійну лексику та термінологію, у тому числі іноземною мовою, стосовно приготування солодких страв і напоїв.	застосовувати професійну лексику та термінологію, у тому числі іноземною мовою, стосовно приготування солодких страв і напоїв.	0				
		ПК 12.1. Здатність готувати солодкі страви	75	12.1.31. види кухонного посуду та технологічного обладнання, виробничого інвентарю, інструменту, що використовують при приготуванні солодких страв;	12.1.У1. організовувати робоче місце під час приготування солодких страв;	3,5	2	1	0,5	Організував робоче місце під час приготування солодких страв;
				12.1.32. правила експлуатації технологічного	12.1.У2. підбирати виробничий інвентар, обладнання, безпечно	4,5	3	1	0,5	Підібрав виробничий інвентар, обладнання, безпечно користуватися ним

				обладнання, виробничого інвентарю, інструменту та ваговимірjuвальних приладів;	користуватися ним під час приготування солодких страв;					під час приготування солодких страв;
				12.1.33. види столового посуду для подавання солодких страв;	12.1.У3. підбирати столовий посуд для подавання солодких страв;	3,5	2	1	0,5	Підібрав столовий посуд для подавання солодких страв;
				12.1.34. правила відбору продуктів за якістю і кількістю відповідно до технологічних вимог приготування солодких страв;	12.1.У4. підбирати сировину для приготування солодких страв;	2,5	1	1	0,5	Підібрав сировину для приготування солодких страв;
				12.1.36. органолептичні показники якості солодких страв;	12.1.У5. перевіряти за органолептичними показниками якості сировини для солодких страв;	3	1	1	1	Перевірів за органолептичними показниками якості сировини для солодких страв;
				12.1.35. рецептуру та послідовність виконання технологічних операцій приготування солодких страв;	12.1.У6. готувати солодкі страви відповідно до рецептури;	32	5	12	15	Приготував солодкі страви відповідно до рецептури;
					12.1.У7. мінімізувати кількість відходів при приготуванні солодких страв;	2		1	1	Мінімізував кількість відходів при приготуванні солодких страв;
				12.1.37. способи оформлення та подавання солодких страв;	12.1.У8. оформляти, порціонувати та відпускати солодкі страви, використовуючи сучасні елементи декору;	14	1	6	7	Оформив, порціонував та відпускав солодкі страви, використовуючи сучасні елементи декору;
					12.1.У9. перевіряти за органолептичними показниками якості солодких страв;	2		1	1	Перевірів за органолептичними показниками якості солодких страв;
				12.1.39. правила порціонування солодких страв.	12.1.У10. перевіряти вихід готових страв;	6	1	2	3	Перевірів вихід готових страв;

					12.1.У11. дотримуватись умов і термінів зберігання солодких страв.	2		1	1	Дотримався умов і термінів зберігання солодких страв.
		ПК 12.2. Здатність готувати напої	45	12.2.31. види кухонного посуду та технологічного обладнання, виробничого інвентарю та інструменту, що використовують при приготуванні напоїв;	12.2.У1. організовувати робоче місце для приготування напоїв;	4	2	1	1	Організував робоче місце для приготування напоїв;
				12.2.32. правила експлуатації відповідних видів технологічного обладнання, виробничого інвентарю, інструменту;	12.2.У2. підбирати виробничий інвентар, обладнання, безпечно користуватися ним під час приготування напоїв;	5	3	1	1	Підібрав виробничий інвентар, обладнання, безпечно користувався ним під час приготування напоїв;
				12.2.33. види посуду для подавання напоїв;	12.2.У3. підбирати посуд для подавання напоїв;	5	3	1	1	Підібрав посуд для подавання напоїв;
				12.2.34. правила відбору продуктів за якістю і кількістю відповідно до технологічних вимог приготування напоїв;	12.2.У4. підбирати сировину для приготування напоїв;	3	1	1	1	Підібрав сировину для приготування напоїв;
					12.2.У5. перевіряти за органолептичними показниками якість сировини для приготування напоїв;	2		1	1	Перевіряв за органолептичними показниками якість сировини для приготування напоїв;
				12.2.35. рецептуру та послідовність виконання технологічних операцій приготування напоїв;	12.2.У6. готувати напої відповідно до рецептури;	16	2	6	8	Приготував напої відповідно до рецептури;
				12.2.36. органолептичні показники якості напоїв;	12.2.У8. перевіряти за органолептичними показниками якість напоїв;	3	1	1	1	Перевіряв за органолептичними показниками якість напоїв;
				12.2.37. правила порціонування напоїв;	12.2.У7. порціонувати та відпускати напої;	4	2	1	1	Порціонував та відпускати напої;
				12.2.38. способи подавання напоїв.	12.2.У9. перевіряти вихід напоїв.	3	1	1	1	Перевіряв вихід напоїв.
		КК 2. Математична компетентність		правила проведення обрахунків сировини при	проводити обрахунки сировини при приготуванні солодких страв і напоїв.	0				провів обрахунки сировини при приготуванні солодких страв і напоїв.

				приготуванні солодких страв і напоїв.					
		КК 6. Екологічна та енергоефективна компетентність		способи енергоефективного використання матеріалів та ресурсів при приготуванні солодких страв і напоїв; правила утилізації відходів після виготовлення солодких страв і напоїв.	застосовувати способи енергоефективного використання матеріалів та ресурсів у процесі приготування солодких страв і напоїв; дотримуватись правил сортування сміття та утилізації відходів після виготовлення солодких страв і напоїв.	0			Застосував способи енергоефективного використання матеріалів та ресурсів у процесі приготування солодких страв і напоїв; дотримався правил сортування сміття та утилізації відходів після виготовлення солодких страв і напоїв.

Модуль: М13. Освітній компонент для вибору										
	Всього навчальних годин:	14								
	Теоретичні навчальні години:	14 *								
	Навчальні години виробничого навчання:	0								
	Навчальні години виробничої практики:	0								
	Очікувані результати навчання:	сформовані додаткові професійні компетентності								
Результати навчання відповідно до освітнього стандарту	Год.	Компетентності	Год.	Знати	Уміти	Год.	ТГ	В/Н	В/П	продемонстрований результат навчання
Освітній компонент для вибору	11	Здатність здійснювати обслуговування за системою "Кейтеринг"	11	Здатність здійснювати обслуговування за системою "Кейтеринг"	вимоги до персоналу при роботі в системі «Кейтеринг»; правила підбору, розрахунок та перевезення необхідного обладнання; вимоги до оформлення і проведення заходів; правила сервірування столів для споживання їжі; методи оцінювання якості кулінарних страв; правила експлуатації відповідних видів технологічного устаткування, виробничого інвентарю, інструменту; вимоги охорони праці, норми санітарії та особистої гігієни; основи раціональної організації праці	11	11			Здійснив обслуговування за системою "Кейтеринг"

Освітній компонент/дисципліна: Основи трудового законодавства							
	Всього навчальних годин:			9			
	з них ЛПР:			0			
№	розділ/тема	всього годин	ЛПР	Знати	Уміти	сформовані компетентності	Очікувані результати навчання
1	1.Правове регулювання трудових відносин. 2.Трудова дисципліна. Відповідальність працівників. 3.Трудові спори. Соціальні гарантії та соціальний захист працівників	9		основні трудові права та обов'язки працівників; основні нормативно-правові акти у професійній сфері, що регламентують трудову діяльність; положення, зміст, форми та строки укладання трудового договору (контракту), підстави його припинення; соціальні гарантії та чинний соціальний захист на підприємстві, зокрема види та порядок надання відпусток; порядок розгляду та способи вирішення індивідуальних та колективних трудових спорів; основи законодавства про захист прав споживачів.	застосовувати знання щодо: основних трудових прав та обов'язків працівників; основних нормативно-правових актів у професійній сфері, що регламентують трудову діяльність положення, змісту, форм, строку укладання та підстав припинення трудового договору (контракту); соціальних гарантій та чинного соціального захисту на підприємстві, зокрема про види та порядок надання відпусток, порядок оплати лікарняних листів, порядку розгляду та способів вирішення індивідуальних та колективних трудових спорів; дотримуватися законодавства про захист прав споживачів.	КК 4. Громадянсько- правова компетентність	Застосує набуті знання та навички щодо регулювання трудових відносин; дотримання трудової дисципліни, відповідальності працівників; рішення трудових спорів

Освітній компонент/дисципліна: Основи галузевої економіки та підприємництва							
	Всього навчальних годин:			9			
	з них ЛПР:			0			
№	розділ/тема	всього годин	ЛПР	Знати	Уміти	сформовані компетентності	Очікувані результати навчання
1	1.Галузева економіка 2.Система підприємництва	9		поняття «ринкова економіка» та принципи, на яких вона базується; організаційно-правові форми підприємництва в Україні; положення основних документів, що регламентують підприємницьку діяльність; процедури відкриття власної справи; поняття «Бізнес-план»; основні поняття про господарський облік; види та порядок ціноутворення; види заробітної плати; види стимулювання праці персоналу підприємств; порядок створення приватного підприємства; порядок створення та заповнення нормативної документації (книга «доходів та витрат», баланс підприємства); порядок ведення обліково-фінансової документації підприємства; порядок проведення інвентаризації; порядок ліквідації підприємства; поняття «конкуренція», її види та прояви у сфері громадського харчування; основні фактори впливу держави на економічні процеси (податки, пільги, дотації).	користуватися нормативно-правовими актами щодо підприємницької діяльності; розробляти бізнес-плани.	КК 5. Підприємницька компетентність	Скористається нормативно-правовими актами щодо підприємницької діяльності; розробив бізнес-плани.

Освітній компонент/дисципліна:				Охорона праці					
	Всього навчальних годин:			30					
	з них ЛПР:			0					
№	розділ/тема	всього годин	ЛПР	Знати	Уміти	необхідне матеріально-технічне забезпечення	сформовані компетентності	Очікувані результати навчання	
1	Правові та організаційні основи охорони праці	6		Зміст поняття "Охорона праці", соціально-економічне значення охорони праці; основні законодавчі акти з охорони праці; основні нормативно-правові акти з охорони праці; державне управління охороною праці; державний нагляд за охороною праці; Основні завдання системи стандартів безпеки праці; поняття про виробничий травматизм і профзахворювання; відповідальність за порушення законодавства про працю, охорону праці, правил та інструкцій з охорони праці	використовувати на практиці правила основні законодавчі акти з охорони праці та нормативно-правові акти з охорони праці	Персональний комп'ютер з підключенням до мережі Інтернет. Програмне забезпечення	Здатність дотримуватись правил охорони праці	Оволодіє правовими та організаційними основами охорони праці	
2	Основи безпеки праці у галузі	6		Загальні питання безпеки праці в галузі; перелік робіт з підвищеною небезпекою; вимоги безпеки праці при експлуатації обладнання та устаткування; правила та заходи щодо попередження нещасних випадків і аварій	використовувати на практиці правила основ безпеки праці в галузі	Персональний комп'ютер з підключенням до мережі Інтернет. Програмне забезпечення	Здатність дотримуватись правил охорони праці	Опанує основи безпеки праці в галузі	
3	Основи пожежної безпеки	4		Характерні причини виникнення пожеж, організаційні та технічні протипожежні заходи; організація пожежної охорони в галузі; основні характеристики вибухонебезпеки хіміко-технологічних процесів;	використовувати на практиці правила протипожежних заходів та вибухобезпеки	Персональний комп'ютер з підключенням до мережі Інтернет. Програмне забезпечення	Здатність дотримуватись правил охорони праці	Опанує норми пожежної безпеки	

				показники рівня руйнування промислових аварій				
4	Основи електробезпеки	4		Електрика промислова, статична і атмосферна; особливості ураження електричним струмом; вплив електричного струму на організм людини; електричні травми, їх види; класифікація виробничих приміщень відносно небезпеки ураження працюючих електричним струмом; допуск до роботи з електрикою і електрифікованими машинами; попереджувальні надписи, плакати та пристрої, ізолюючі прилади; занулення та захисне заземлення, їх призначення; захист від статичної електрики; захист будівель та споруд від блискавки; правила поведінки під час грози.	використовувати на практиці правила основи електробезпеки	Персональний комп'ютер з підключенням до мережі Інтернет. Програмне забезпечення	Здатність дотримуватись правил охорони праці	Опанує норми електробезпеки
5	Основи гігієни праці та виробничої санітарії	4		Поняття про виробничу санітарію як систему організаційних, гігієнічних та санітарно-технічних заходів; шкідливі виробничі фактори (шум, вібрація, іонізуючі випромінювання тощо), основні шкідливі речовини, їх вплив на організм людини; основні гігієнічні особливості праці за даною професією; правила експлуатації освітлення; санітарно-побутове забезпечення працюючих	використовувати на практиці правила основ гігієни праці і виробничої санітарії	0	Здатність дотримуватись правил охорони праці	Опанує норми гігієни праці та виробничої санітарії
6	Надання першої допомоги при нещасних випадках	6		Основи анатомії людини; послідовність, принципи й засоби надання першої допомоги; дії у важких випадках; перша допомога при запорошуванні очей, пораненнях, вивихах, переломах; припинення кровотечі з рани, носа, вуха, легень, стравоходу; надання першої допомоги при знепритомнінні (втраті свідомості), шоку, тепловому та	надавати долікарську допомогу потерпілим у разі нещасних випадків	Персональний комп'ютер з підключенням до мережі Інтернет. Програмне забезпечення	Здатність дотримуватись правил охорони праці	Опанує правила надання першої долікарської допомоги

			сонячному ударі, опіку, обмороженні; ознаки отруєння і перша допомога потерпілому; транспортування потерпілого; підготовка потерпілого до транспортування; загальні відомості про інженерно-технічні заходи, спрямовані на забезпечення безпеки функціонування потенційно небезпечних об'єктів (ПНО), захист виробничого персоналу і населення, зменшення збитків, втрат і руйнувань у разі аварій, великих пожеж				
--	--	--	--	--	--	--	--

Освітній компонент/дисципліна:				Фізична культура				
	Всього навчальних годин:			84				
	з них ЛПР:			0				
№	розділ/тема	всього годин	ЛПР	Знати	Уміти	необхідне матеріально-технічне забезпечення	сформовані компетентності	Очікувані результати навчання
1	Теорія	1		особливості фізичного розвитку і функціонального стану організму у старшому шкільному віці; паралімпійський рух на сучасному етапі; обсяг, інтенсивність навантаження, тривалість та характер відпочинку під час виконання фізичних вправ; вміння, навички та фізичні якості які необхідні для успішної самореалізації у майбутній професії;	виконувати комплекси фізичних вправ виконання яких забезпечує успішну самореалізацію у майбутній професії		Здатність виконувати комплекси фізичних вправ	оволодіє знаннями та навичками з виконання комплексів фізичних вправ виконання яких забезпечує успішну самореалізацію у майбутній професії
2	Легка атлетика	22		ознаки настання втоми під час легкоатлетичних видів	виконувати: спеціальні бігові вправи, стрибкові вправи, спеціальні вправи для метань, вправи з набивними м'ячами;	гранати, ядра, набивні м'ячі	Здатність виконувати: спеціальні бігові вправи, стрибкові вправи, спеціальні вправи для метань, вправи з набивними м'ячами;	оволодіє знаннями та навичками з виконання спеціальних бігових вправ, стрибкових вправ, спеціальних вправ для метань, вправ з набивними м'ячами;
3				правила надання домедичної допомоги при різних травмах; правила	виконувати: біг 30, 60 м, біг 100 м, серії бігу 3x30 м, 2x100 м, 2x200 м,		Здатність виконувати: біг 30, 60 м, біг 100 м, серії бігу 3x30 м, 2x100 м, 2x200	оволодіє знаннями та навичками з виконання бігу 30, 60 м, бігу 100 м, серії

				безпеки під час занять легкою атлетикою	човниковий біг 4X9 м, спортивну ходьбу на 1000м. Рівномірний біг 1500м, повільний біг 6 хв.		м, човниковий біг 4X9 м, спортивну ходьбу на 1000м. Рівномірний біг 1500м, повільний біг 6 хв.	бігу 3х30 м, 2х100 м, 2х200 м, човникового бігу 4X9 м, спортивної ходьби на 1000м. Рівномірний біг 1500м, повільний біг 6 хв.
4				значення оздоровчого бігу для функціонування серцево-судинної, дихальної систем та м'язової систем;	виконувати: стрибки в довжину та висоту: стрибки в довжину з місця, стрибки в довжину з розбігу способом «зігнувши ноги», стрибки у висоту з розбігу способом «переступання»	рулетка, планка	Здатність виконувати: стрибки в довжину та висоту: стрибки в довжину з місця, стрибки в довжину з розбігу способом «зігнувши ноги», стрибки у висоту з розбігу способом «переступання»	оволодіє знаннями та навичками з виконання стрибків в довжину та висоту: стрибків в довжину з місця, стрибків в довжину з розбігу способом «зігнувши ноги», стрибки у висоту з розбігу способом «переступання»
5					виконувати метання малого м'яча, гранати на дальність з розбігу.	рулетка, малий м'яч, граната	Здатність виконувати метання малого м'яча, гранати на дальність з розбігу.	оволодіє знаннями та навичками з виконання метання малого м'яча, гранати на дальність з розбігу.
6					виконувати правила безпеки під час занять легкою атлетикою;		Здатність виконувати правила безпеки під час занять легкою атлетикою;	оволодіє знаннями та навичками з виконання правил безпеки під час занять легкою атлетикою;
7					виконувати: спеціальні бігові вправи, стрибкові вправи, спеціальні вправи для метань;	рулетка, малий м'яч, граната	Здатність виконувати: спеціальні бігові вправи, стрибкові вправи, спеціальні вправи для метань;	оволодіє знаннями та навичками з виконання спеціальних бігових вправ, стрибкових вправ, спеціальних вправ для метань;
8	Волейбол	32		досягнення Українських волейболістів на міжнародній арені; волейбол як засіб фізичного виховання; характерні травми волейболіста, правила безпеки;	виконувати показ основних суддівських жестів; ведення спрощеного протоколу гри;		Здатність виконувати показ основних суддівських жестів; ведення спрощеного протоколу гри;	оволодіє знаннями та навичками з виконання показу основних суддівських жестів; ведення спрощеного протоколу гри;
9				фактори, які визначають ефект змагальної діяльності гравців; склад	дотримуватися правил безпеки життєдіяльності		Здатність дотримуватися правил безпеки життєдіяльності	оволодіє знаннями та навичками з дотримання

				та обов'язки суддівської бригади; основні поняття та правила гри у волейбол;				правил безпеки життєдіяльності
10					виконувати: повторне пробігання відрізків 5, 10, 15 м із різних вихідних положень, зі зміною напрямку та швидкості руху за зоровим та голосовим сигналом.		Здатність виконувати: повторне пробігання відрізків 5, 10, 15 м із різних вихідних положень, зі зміною напрямку та швидкості руху за зоровим та голосовим сигналом.	оволодіє знаннями та навичками з виконання повторного пробігання відрізків 5, 10, 15 м із різних вихідних положень, зі зміною напрямку та швидкості руху за зоровим та голосовим сигналом.
11					виконувати стрибки у довжину, стрибки через скакалку, багатоскоки. Зістрибування з висоти 30 см з наступним стрибком у гору.	рулетка, скакалка	Здатність виконувати стрибки у довжину, стрибки через скакалку, багатоскоки. Зістрибування з висоти 30 см з наступним стрибком у гору.	оволодіє знаннями та навичками з виконання стрибків у довжину, стрибків через скакалку, багатоскоки. Зістрибування з висоти 30 см з наступним стрибком у гору.
12					виконувати згинання та розгинання рук в упорі лежачи, переміщення в упорі лежачи вправо, вліво, по колу;		Здатність виконувати згинання та розгинання рук в упорі лежачи, переміщення в упорі лежачи вправо, вліво, по колу;	оволодіє знаннями та навичками з виконання згинання та розгинання рук в упорі лежачи, переміщення в упорі лежачи вправо, вліво, по колу;
13					виконувати багаторазові кидки набивного м'яча (до 1 кг) від грудей двома руками вперед, над собою; багаторазові передачі м'яча в стіну; передача м'яча в парах, в трійках, в русі; кидки тенісного м'яча через сітку в ціль, в задану зону.	Набивні та тенісні м'ячі	Здатність виконувати багаторазові кидки набивного м'яча (до 1 кг) від грудей двома руками вперед, над собою; багаторазові передачі м'яча в стіну; передача м'яча в парах, в трійках, в русі; кидки тенісного м'яча через сітку в ціль, в задану зону.	оволодіє знаннями та навичками з виконання багаторазових кидків набивного м'яча (до 1 кг) від грудей двома руками вперед, над собою; багаторазові передачі м'яча в стіну; передача м'яча в парах, в трійках, в русі; кидки тенісного м'яча через сітку в ціль, в задану зону.
14					виконувати пересування уздовж сітки приставним кроком правим та лівим боком, зупинки та обрання		Здатність виконувати пересування уздовж сітки приставним кроком правим та лівим боком, зупинки та	оволодіє знаннями та навичками з виконання пересування уздовж сітки приставним кроком правим

					вихідного положення для блокування		обрання вихідного положення для блокування	та лівим боком, зупинки та обрання вихідного положення для блокування
15					виконувати: верхні прямі подачі до лівої та правої частини майданчика, чергування нижніх та верхніх прямих подач. Верхню бокову подачу в межах майданчика;	М'ячі волейбольні	Здатність виконувати: верхні прямі подачі до лівої та правої частини майданчика, чергування нижніх та верхніх прямих подач. Верхню бокову подачу в межах майданчика;	оволодіє знаннями та навичками з виконання: верхніх прямих подач до лівої та правої частини майданчика, чергування нижніх та верхніх прямих подач. Верхню бокову подачу в межах майданчика;
16					володіти: технікою переміщень (приставним кроком, зупинка кроком та стрибком, поєднання переміщення і зупинки); прийом м'яча двома руками знизу після переміщення; прийом м'яча при передньому падінні;	М'ячі волейбольні	Здатність володіти: технікою переміщень (приставним кроком, зупинка кроком та стрибком, поєднання переміщення і зупинки); прийом м'яча двома руками знизу після переміщення; прийом м'яча при передньому падінні;	оволодіє знаннями та навичками з володіння: технікою переміщень (приставним кроком, зупинка кроком та стрибком, поєднання переміщення і зупинки); прийом м'яча двома руками знизу після переміщення; прийом м'яча при передньому падінні;
17					виконувати: передачу м'яча двома руками зверху для нападаючого удару; зустрічні передачі двома руками зверху в парах;	М'ячі волейбольні	Здатність виконувати: передачу м'яча двома руками зверху для нападаючого удару; зустрічні передачі двома руками зверху в парах;	оволодіє знаннями та навичками з виконання: передач м'яча двома руками зверху для нападаючого удару; зустрічних передач двома руками зверху в парах;
18					застосовувати: нападаючий удар по ходу сильнішою рукою з місця та розбігу; нападаючий удар з короткої передачі; прямий нападаючий удар з переводом; боковий нападаючий удар; уміння пом'якшити прийом сильно посланого м'яча;	М'ячі волейбольні	Здатність застосовувати: нападаючий удар по ходу сильнішою рукою з місця та розбігу; нападаючий удар з короткої передачі; прямий нападаючий удар з переводом; боковий нападаючий удар; уміння пом'якшити прийом сильно посланого м'яча;	оволодіє знаннями та навичками з застосовування: нападаючих ударів по ходу сильнішою рукою з місця та розбігу; нападаючих ударів з короткої передачі; прямий нападаючий удар з переводом; боковий нападаючий удар; уміння

					подачу на гравця, що погано володіє навичками прийому м'яча;		подачу на гравця, що погано володіє навичками прийому м'яча;	пом'якшити прийом сильно посланого м'яча; подачу на гравця, що погано володіє навичками прийому м'яча;
19					володіти: технікою блокування з наступною страховкою; технікою зонного блокування; умінням послати м'яч в задану зону, змінювати способи подачі, виконувати силові подачі обраним способом;	М'ячі волейбольні	Здатність володіти: технікою блокування з наступною страховкою; технікою зонного блокування; умінням послати м'яч в задану зону, змінювати способи подачі, виконувати силові подачі обраним способом;	оволодіє знаннями та навичками з володіння: технікою блокування з наступною страховкою; технікою зонного блокування; умінням послати м'яч в задану зону, змінювати способи подачі, виконувати силові подачі обраним способом;
20					здійснювати: чергування подач в праву та ліву частини майданчика; взаємодію гравців під час прийому подачі, розташування гравців у момент прийому м'яча від суперника в побудові “кутом вперед”;	М'ячі волейбольні	Здатність здійснювати: чергування подач в праву та ліву частини майданчика; взаємодію гравців під час прийому подачі, розташування гравців у момент прийому м'яча від суперника в побудові “кутом вперед”;	оволодіє знаннями та навичками із здійснювання: чергування подач в праву та ліву частини майданчика; взаємодію гравців під час прийому подачі, розташування гравців у момент прийому м'яча від суперника в побудові “кутом вперед”;
21					обирати місця для другої передачі; вибирати атакуючого партнера та передавати йому м'яч; узгоджувати свої дії згідно з характером передачі; самостійно визначати найнебезпечніший напрямок удару при здійсненні індивідуального блокування.	М'ячі волейбольні	Здатність обирати місця для другої передачі; вибирати атакуючого партнера та передавати йому м'яч; узгоджувати свої дії згідно з характером передачі; самостійно визначати найнебезпечніший напрямок удару при здійсненні індивідуального блокування.	оволодіє знаннями та навичками з вибору місця для другої передачі; вибору атакуючого партнера та передачі йому м'яча; узгоджування своїх дії згідно з характером передачі; самостійно визначати найнебезпечніший напрямок удару при здійсненні індивідуального блокування.
22	Баскетбол	29		організацію варіантів техніко-тактичних дій у процесі гри; особливості	виконувати прискорення на 5, 10, 15, 20м з різних стартових положень	Баскетбольні м'ячі	Здатність виконувати прискорення на 5, 10, 15, 20м з різних стартових	оволодіє знаннями та навичками з виконання прискорення на 5, 10, 15,

				проведення та суддівство змагань; методику самостійних занять	різними способами в змаганні з партнерами і з веденням м'яча; «човниковий біг» 4х9м; серійні стрибки з діставанням високо підвішених предметів та зістрибуванням у глибину		положень різними способами в змаганні з партнерами і з веденням м'яча; «човниковий біг» 4х9м; серійні стрибки з діставанням високо підвішених предметів та зістрибуванням у глибину	20м з різних стартових положень різними способами в змаганні з партнерами і з веденням м'яча; «човниковий біг» 4х9м; серійні стрибки з діставанням високо підвішених предметів та зістрибуванням у глибину
23				організацію нападу і протидії простіших варіантів позиційного нападу та швидкому прориву	виконувати чергування різних: стійок, пересувань, зупинок, поворотів у нападі і захисту; ловлю та передачу м'яча одною і двома руками зверху на велику відстань; чергування різних способів ловлі, передач і ведень м'яча без зорового контролю, в умовах опору захисників;	Баскетбольні м'ячі	Здатність виконувати чергування різних: стійок, пересувань, зупинок, поворотів у нападі і захисту; ловлю та передачу м'яча одною і двома руками зверху на велику відстань; чергування різних способів ловлі, передач і ведень м'яча без зорового контролю, в умовах опору захисників;	оволодіє знаннями та навичками з виконання чергування різних: стійок, пересувань, зупинок, поворотів у нападі і захисту; ловлю та передачу м'яча одною і двома руками зверху на велику відстань; чергування різних способів ловлі, передач і ведень м'яча без зорового контролю, в умовах опору захисників;
24					виконувати серійні кидки з різних точок середньої і далекої відстані при активному опорі захисника, після виконання технічних прийомів нападу, фінтів і з опором захисника; відбивання м'яча; накривання кидка і організація боротьби за м'яч, що відскочив від щита	Баскетбольні м'ячі	Здатність виконувати серійні кидки з різних точок середньої і далекої відстані при активному опорі захисника, після виконання технічних прийомів нападу, фінтів і з опором захисника; відбивання м'яча; накривання кидка і організація боротьби за м'яч, що відскочив від щита	оволодіє знаннями та навичками з виконання серійних кидків з різних точок середньої і далекої відстані при активному опорі захисника, після виконання технічних прийомів нападу, фінтів і з опором захисника; відбивання м'яча; накривання кидка і організація боротьби за м'яч, що відскочив від щита
25					виконувати добивання м'яча однією та двома руками в стрибку при відскоку його від щита; штрафний кидок і дії	Баскетбольні м'ячі	Здатність виконувати добивання м'яча однією та двома руками в стрибку при відскоку його від щита; штрафний кидок і дії	оволодіє знаннями та навичками з виконання добивання м'яча однією та двома руками в стрибку при відскоку його від щита;

					гравців при його виконанні; вихід та протидії виходу на вільне місце для взаємодій між гравцями; взаємодії та протидії заслонам		гравців при його виконанні; вихід та протидії виходу на вільне місце для взаємодій між гравцями; взаємодії та протидії заслонам	штрафний кидок і дії гравців при його виконанні; вихід та протидії виходу на вільне місце для взаємодій між гравцями; взаємодії та протидії заслонам
--	--	--	--	--	---	--	---	--

Освітній компонент/дисципліна:				Санітарія, гігієна і фізіологія		
	Всього навчальних годин:			22		
	з них ЛПР:			0		
№	розділ/тема	всього годин	ЛПР	Знати	сформовані компетентності	Очікувані результати навчання
1	Основні відомості про санітарію та гігієну. Санітарне законодавство й організація харчового нагляду.	10		загальні правила санітарії та гігієни у професійній діяльності: стандарти ISO 9001, ISO 22000, HACCP (ХАССП); загальні відомості про фізіологію харчування	Загальні знання та вміння за професією	оволодіє знаннями із загальних правил санітарії та гігієни у професійній діяльності: стандарти ISO 9001, ISO 22000, HACCP (ХАССП); загальні відомості про фізіологію харчування
2	Санітарні вимоги при первинній обробці сировини, продуктів, приготуванні напівфабрикатів	0,5		1.1.31. санітарно-гігієнічні вимоги до робочого місця та особистої гігієни працівника;	ПК 1.1. Здатність підготуватися до обробки овочів, грибів, ягід, організувати робоче місце	оволодіє знаннями з санітарно-гігієнічних вимог до робочого місця та особистої гігієни працівника;
		0,5		1.3.32. правила санітарної обробки кухонного посуду, інструментів, інвентарю, їх маркування та використання для обробки овочів та грибів, фруктів, ягід;	ПК 1.3. Здатність проводити механічну кулінарну обробку та нарізання овочів, грибів та фруктів, ягід механічним та ручним способами, простими та складними формами; підготування овочів до фарширування	оволодіє правилами санітарної обробки кухонного посуду, інструментів, інвентарю, їх маркування та використання для обробки овочів та грибів, фруктів, ягід;
		1		4.1.31. санітарні норми щодо інструментів, обладнання, посуду, робочого місця при обробці різних видів риби, продуктів моря та приготуванні напівфабрикатів з них;	ПК 4.1. Здатність підготуватись до робочого процесу оброблення різних видів риби, продуктів моря та приготування напівфабрикатів з них, організувати робоче місце.	оволодіє знаннями з санітарних норм щодо інструментів, обладнання, посуду, робочого місця при роботі з рибою, морепродуктами, напівфабрикатами;
		1		5.1.31. санітарні норми щодо інструментів, обладнання, посуду, робочого місця при роботі з м'ясом, субпродуктами, птицею, дичиною;	ПК 5.1. Здатність підготуватися до оброблення м'яса та приготування напівфабрикатів з м'яса, організувати робоче місце	оволодіє знаннями з санітарних норм щодо інструментів, обладнання, посуду, робочого місця при роботі з м'ясом, субпродуктами, птицею, дичиною;

4	Санітарні вимоги при тепловій обробці продуктів та приготуванні страв.	1		2.1.33.правила санітарної обробки столового та кухонного посуду, інструментів, інвентарю, їх маркування та використання для приготування страв та гарнірів з овочів, грибів;	ПК 2.1. Здатність підготуватись до робочого процесу, організовувати робоче місце	оволодіє знаннями з санітарної обробки столового та кухонного посуду, інструментів, інвентарю, їх маркування та використання для приготування страв та гарнірів з овочів, грибів;
5		1		3.1.34. правила санітарної обробки кухонного посуду, інструментів, інвентарю, їх маркування та використання у процесі приготування страв з яєць, молока та молочних продуктів.	ПК 3.1. Здатність підготуватись до приготування яєць та сиру, організувати робоче місце.	оволодіє правилами санітарної обробки кухонного посуду, інструментів, інвентарю, їх маркування та використання у процесі приготування страв з яєць, молока та молочних продуктів.
6		2		6.1.33. правила санітарної обробки кухонного посуду, інструментів, інвентарю, їх маркування та використання у процесі приготування бульйонів, супів та соусів;	ПК 6.1. Здатність підготуватись до робочого процесу приготування бульйонів, супів та соусів, організувати робоче місце для приготування бульйонів, супів та соусів	оволодіє знаннями з санітарної обробки столового та кухонного посуду, інструментів, інвентарю, їх маркування та використання у процесі приготування бульйонів, супів та соусів.
7		1		7.1.36. правила санітарної обробки кухонного посуду, інструментів, інвентарю, їх маркування та використання у процесі приготування страв і гарнірів з круп, бобових, макаронних виробів.	ПК 7.1. Здатність підготуватись до приготування страв і гарнірів з круп, бобових, макаронних виробів, організувати робоче місце	оволодіє знаннями з проведення санітарної обробки столового та кухонного посуду, інструментів, інвентарю, їх маркування та використання у процесі приготування страв і гарнірів з круп, бобових, макаронних виробів.
8		2		8.1.36. правила санітарної обробки кухонного посуду, інструментів, інвентарю, їх маркування та використання у процесі приготування страв з риби та нерибних продуктів моря.	ПК 8.1. Здатність підготуватись до приготування страв з риби та нерибних продуктів моря, організувати робоче місце	оволодіє знаннями з санітарної обробки столового та кухонного посуду, інструментів, інвентарю, їх маркування та використання у процесі приготування страв з риби та нерибних продуктів моря.
9		1		9.1.36. правила санітарної обробки кухонного посуду, інструментів, інвентарю, їх маркування та використання у процесі приготування страв з різних видів м'ясної продукції.	ПК 9.1. Здатність підготуватись до приготування страв з різних видів м'ясної продукції, організувати робоче місце.	оволодіє знаннями з санітарної обробки столового та кухонного посуду, інструментів, інвентарю, їх маркування та використання у процесі приготування страв з різних видів м'ясної продукції.

10		1		10.1.31. санітарні норми щодо інструментів, обладнання, посуду, робочого місця для готування тіста та виробів з нього;	ПК 10.1. Здатність підготуватись до робочого процесу, організувати робоче місце	оволодіє знаннями з дотримання санітарних норм щодо інструментів, обладнання, посуду, робочого місця для готування тіста та виробів з нього.
----	--	---	--	--	---	--

Освітній компонент/дисципліна:				Технологія приготування їжі з основами товарознавства				
	Всього навчальних годин:			310				
	з них ЛПР:			50				
№	розділ/тема	всього годин	ЛПР	Знати	Уміти	необхідне матеріально-технічне забезпечення	сформовані компетентності	Очікувані результати навчання
1	Загальні відомості про професію та професійну діяльність	1		загальні відомості про професію та професійну діяльність; основні нормативні акти у професійній діяльності; зміст та порядок користування Збірником рецептур страв і кулінарних виробів; види кулінарної обробки продуктів			Загальні знання та вміння за професією	оволодіє знаннями з "загальних відомостей про професію та професійну діяльність; вивчить основні нормативні акти у професійній діяльності; зміст та порядок користування Збірником рецептур страв і кулінарних виробів; види кулінарної обробки продуктів"
2	Обробка овочів, грибів, фруктів, ягід, горіхоплідних та приготування напівфабрикатів	0,5	3	1.2.32. асортимент та основні характеристики овочів та грибів, фруктів, ягід, горіхоплідних;			ПК 1.2. Здатність отримувати сировину зі складу або від постачальника	опанує знання з асортименту та основних характеристик овочів та грибів, фруктів, ягід, горіхоплідних;
3		0,5		1.2.33. харчову цінність різних овочів та грибів, фруктів, ягід, горіхоплідних;			ПК 1.2. Здатність отримувати сировину зі складу або від постачальника	вивчить харчову цінність різних овочів та грибів, фруктів, ягід, горіхоплідних;
4		0,5		1.2.34. вимоги до якості овочів та грибів, фруктів, ягід, горіхоплідних;			ПК 1.2. Здатність отримувати сировину зі складу або від постачальника	оволодіє знаннями з вимог до якості овочів та грибів, фруктів, ягід, горіхоплідних;

5		0,5		1.2.35. правила підбору овочів та грибів, фруктів, ягід, горіхоплідних;	1.2.У2. відбирати овочі, гриби, фрукти, ягоди, горіхоплідні, відповідно до їх кулінарного використання;	Ваговимірювальне устаткування	ПК 1.2. Здатність отримувати сировину зі складу або від постачальника	Оволодіє знаннями з підбору овочів, грибів, фруктів, ягід, горіхоплідних, відповідно до їх кулінарного використання
6		0,5		1.2.36. правила зберігання овочів та грибів, фруктів, ягід, горіхоплідних.	1.2.У3. зберігати овочі, гриби, фрукти, ягоди, горіхоплідні відповідно до правил та умов зберігання.	Холодильне устаткування, спеціальний посуд та ємності для зберігання	ПК 1.2. Здатність отримувати сировину зі складу або від постачальника	Оволодіє знаннями з правил зберігання овочів, грибів, фруктів, ягід, горіхоплідних
7				правила математичних розрахунків при отриманні та приготуванні овочів, грибів, ягід;	уміти визначати кількість, вагу, вартість сировини.		КК 2. Математична компетентність	оволодіє знаннями з правил математичних розрахунків при отриманні та приготуванні овочів, грибів, ягід;
8		0,5		1.3.31. вимоги до якості овочів та грибів, фруктів, ягід, призначених для механічної кулінарної обробки;	1.3.У1. перевіряти органолептичним методом якість оброблених овочів та грибів, фруктів, ягід, призначених для нарізання різними способами;	Ваговимірювальне устаткування, сертифікати якості на продукти	ПК 1.3. Здатність проводити механічну кулінарну обробку та нарізання овочів, грибів та фруктів, ягід механічним та ручним способами, простими та складними формами; підготування овочів до фарширування	оволодіє знаннями щодо вимог до якості овочів та грибів, фруктів, ягід, призначених для механічної кулінарної обробки;
9		0,5		1.3.34. методи обробки овочів, фруктів, ягід, грибів та зелені;			ПК 1.3. Здатність проводити механічну кулінарну обробку та нарізання овочів, грибів та фруктів, ягід механічним та ручним способами, простими та складними	оволодіє знаннями з методів обробки овочів, фруктів, ягід, грибів та зелені;

							формами; підготування овочів до фарширування	
10		0,5		1.3.35. норми виходу овочів та грибів, фруктів, ягід, горіхоплідних після механічної кулінарної обробки;			ПК 1.3. Здатність проводити механічну кулінарну обробку та нарізання овочів, грибів та фруктів, ягід механічним та ручним способами, простими та складними формами; підготування овочів до фарширування	оволодіє знаннями з норм виходу овочів та грибів, фруктів, ягід, горіхоплідних після механічної кулінарної обробки;
11		0,5		1.3.36. способи мінімізації кількості відходів під час обробки овочів та грибів, фруктів, ягід;			ПК 1.3. Здатність проводити механічну кулінарну обробку та нарізання овочів, грибів та фруктів, ягід механічним та ручним способами, простими та складними формами; підготування овочів до фарширування	оволодіє знаннями з способів мінімізації кількості відходів під час обробки овочів та грибів, фруктів, ягід;

12		0,5		1.3.37. правила зберігання оброблених овочів та грибів, фруктів, ягід, для подальшого приготування страв;	1.3.У9. дотримуватися температурних режимів встановлених для тимчасового зберігання овочів та грибів, фруктів, ягід, зелені перед приготуванням страв;	Холодильне устаткування, інструкції норм зберігання овочів та грибів, фруктів, ягід, зелені. Термометр	ПК 1.3. Здатність проводити механічну кулінарну обробку та нарізання овочів, грибів та фруктів, ягід механічним та ручним способами, простими та складними формами; підготування овочів до фарширування	оволодіє знаннями з правил зберігання оброблених овочів та грибів, фруктів, ягід для подальшого приготування страв
13		0,5		1.3.39. прийоми та способи нарізання овочів та грибів, фруктів простими та складними формами та їх кулінарне використання;	1.3.У2. нарізати овочі та гриби, фрукти, ягоди простими та складними формами;	Овочерізальна машина, слайсер, ножі кухарської трійки, набір для карвінгу	ПК 1.3. Здатність проводити механічну кулінарну обробку та нарізання овочів, грибів та фруктів, ягід механічним та ручним способами, простими та складними формами; підготування овочів до фарширування	оволодіє знаннями щодо способів нарізання овочів та грибів, фруктів, ягід простими та складними формами та їх кулінарного використання;

14		0,5		1.3.310. прийоми та способи підготовки овочів та грибів для фарширування;	1.3.У3. обробляти та подрібнювати зелень;	Розробні дошки, ножі, виїмки	ПК 1.3. Здатність проводити механічну кулінарну обробку та нарізання овочів, грибів та фруктів, ягід механічним та ручним способами, простими та складними формами; підготування овочів до фарширування	оволодіє знаннями щодо прийомів та способів підготовки овочів та грибів для фарширування;
15		1		1.3.311. норми виходу овочів та грибів, фруктів після нарізки;	1.3.У5. виготовляти елементи з овочів та грибів, фруктів, ягід для оформлення страв;	Таблиця норм відходів	ПК 1.3. Здатність проводити механічну кулінарну обробку та нарізання овочів, грибів та фруктів, ягід механічним та ручним способами, простими та складними формами; підготування овочів до фарширування	оволодіє знаннями з норм відходів овочів та грибів, фруктів після нарізки;

16		0,5		1.3.312. правила охолодження та заморожування нарізаних овочів, фруктів та грибів;	1.3.У6. готувати овочі та гриби для фарширування;	Холодильне устаткування, інструкції норм зберігання овочів та грибів, фруктів, ягід, зелені. Термометр	ПК 1.3. Здатність проводити механічну кулінарну обробку та нарізання овочів, грибів та фруктів, ягід механічним та ручним способами, простими та складними формами; підготування овочів до фарширування	оволодіє знаннями з правил охолодження та заморожування нарізаних овочів, фруктів та грибів;
16		0,5		1.3.313. правила зберігання нарізаних овочів, ягід, фруктів та грибів в свіжому, охолодженому та замороженому вигляді.	1.3.У7. мінімізувати кількість відходів при нарізанні овочів та грибів, фруктів, ягід, подрібненні зелені;	Холодильне устаткування, інструкції норм зберігання овочів та грибів, фруктів, ягід, зелені. Термометр	ПК 1.3. Здатність проводити механічну кулінарну обробку та нарізання овочів, грибів та фруктів, ягід механічним та ручним способами, простими та складними формами; підготування овочів до фарширування	оволодіє знаннями з дотримання умов та строків зберігання оброблених овочів та грибів, фруктів і ягід у свіжому, сушеному, консервованому та замороженому вигляді.
18				особливості роботи в команді, співпраці з іншими командами підприємства; поняття особистості, риси характеру, темперамент; індивідуальні психологічні властивості особистості та її поведінки; основні психічні процеси та їх вплив на діяльність кухаря;	раціонально використовувати енергоресурси, витратні матеріали; використовувати енергоефективне устаткування; дотримуватись правил сортування сміття та утилізації відходів після обробки та нарізання овочів та грибів, фруктів і ягід.		КК 6. Екологічна та енергоефективна компетентність	оволодіє знаннями з "особливості роботи в команді, співпраці з іншими командами підприємства; поняття особистості, риси характеру, темперамент; індивідуальні психологічні властивості особистості та її поведінки; основні психічні процеси та їх вплив на діяльність кухаря; причини і

				причини і способи розв'язання конфліктних ситуацій у виробничому колективі; підходи до забезпечення сприятливого психологічного клімату в колективі; основні психологічні та моральні вимоги до роботи кухара; стрес у роботі кухара, способи саморегуляції психічних станів.				способи розв'язання конфліктних ситуацій у виробничому колективі; підходи до забезпечення сприятливого психологічного клімату в колективі; основні психологічні та моральні вимоги до роботи кухара; стрес у роботі кухара, способи саморегуляції психічних станів."
19				інформаційно-комунікаційні засоби, способи їх застосування; способи пошуку, збереження, обробки та передачі інформації у професійній діяльності	використовувати інформаційно-комунікаційні засоби, технології; здійснювати пошук інформації, її обробку, передачу та збереження у професійній діяльності		КК 7. Цифрова компетентність	Оволодіє знаннями з інформаційно-комунікаційних засобів, способів їх застосування; способів пошуку, збереження, обробки та передачі інформації у професійній діяльності
20	Обробка риби, морепродуктів та приготування напівфабрикатів	1	6	4.2.31. класифікацію та характеристику риби з кістковим і хрящовим скелетом;			ПК 4.2. Здатність проводити механічну кулінарну обробку риби з кістковим і хрящовим скелетом, інших видів риб	опанує знання з класифікації та характеристик риби з кістковим і хрящовим скелетом;
21		1		4.2.32. харчову цінність риби з кістковим і хрящовим скелетом;			ПК 4.2. Здатність проводити механічну кулінарну обробку риби з кістковим і хрящовим скелетом, інших видів риби	оволодіє знаннями з харчової цінності риби з кістковим і хрящовим скелетом;

22		1		4.2.33. кулінарне призначення кожної родини риб;			ПК 4.2. Здатність проводити механічну кулінарну обробку риби з кістковим і хрящовим скелетом, інших видів риб	оволодіє знаннями з кулінарного призначення кожної родини риб;
23		1,5		4.2.34. вимоги до якості живої, охолодженої і замороженої риби;	4.2.У2. забезпечувати режим розморожування різної риби з урахуванням вимог до харчової безпеки;	Столи виробничі, мийки, ванни та решітки для розморожування, інструмент та інвентар для обробки риби.	ПК 4.2. Здатність проводити механічну кулінарну обробку риби з кістковим і хрящовим скелетом, інших видів риб	опанує знання з вимог до якості живої, охолодженої і замороженої риби;
24		2		4.2.35. способи кулінарної механічної обробки риби з кістковим та хрящовим скелетом;	4.2.У3. здійснювати механічну кулінарну обробку риби;	Столи виробничі, мийки, універсальна кухонна машина, м'ясорубка для подрібнення риби, рибочистка, розробні дошки, ножі, інструмент та інвентар для обробки риби.	ПК 4.2. Здатність проводити механічну кулінарну обробку риби з кістковим і хрящовим скелетом, інших видів риб	оволодіє знаннями з способів кулінарної механічної обробки риби з кістковим та хрящовим скелетом;
25		3		4.2.36. норми виходу обробленої риби;	4.2.У6. мінімізувати кількість відходів під час проведення механічної кулінарної обробки риби;	Таблиця норм відходів	ПК 4.2. Здатність проводити механічну кулінарну обробку риби з кістковим і хрящовим скелетом, інших видів риб	опанує знання з норм виходу обробленої риби;
26		1		4.2.37. органолептичні показники якості обробленої риби;	4.2.У1. перевіряти якість живої, охолодженої та замороженої риби;	Нормативна документація	ПК 4.2. Здатність проводити механічну кулінарну обробку риби з кістковим і хрящовим	оволодіє знаннями з органолептичних показників якості обробленої риби;

							скелетом, інших видів риб	
27		3		4.2.38. послідовність і правила обробки різних видів риб для приготування: риби обробленої в цілому (з розрізанням черевця і без розрізання) і пластованому вигляді, прийоми виготовлення різних видів філе, оброблення дрібної риби;	4.2.У4. виконувати обробку різних видів риб для використання цілою, порційними шматками-кругляками, порційними шматками та для отримання різних видів філе;	Столи виробничі, мийки, універсальна кухонна машина, м'ясорубка для подрібнення риби, рибочистка, розробні дошки, ножі, інструмент та інвентар для обробки риби.	ПК 4.2. Здатність проводити механічну кулінарну обробку риби з кістковим і хрящовим скелетом, інших видів риб	оволодіє знаннями з послідовності і правил обробки різних видів риб для приготування: риби обробленої в цілому (з розрізанням черевця і без розрізання) і пластованому вигляді, прийоми виготовлення різних видів філе, оброблення дрібної риби;
28		3		4.2.39. прийоми, які використовують при приготуванні напівфабрикатів з риби;	4.2.У5. застосовувати прийоми, які використовують при приготуванні напівфабрикатів з риби;	Столи виробничі, мийки, універсальна кухонна машина, м'ясорубка для подрібнення риби, рибочистка, розробні дошки, ножі, інструмент та інвентар для обробки риби, ваги, інструктивно-технологічні картки	ПК 4.2. Здатність проводити механічну кулінарну обробку риби з кістковим і хрящовим скелетом, інших видів риб	оволодіє знаннями з прийомів, які використовують при приготуванні напівфабрикатів з риби;
29		1		4.2.310. правила охолодження і заморожування обробленої риби;			ПК 4.2. Здатність проводити механічну кулінарну обробку риби з кістковим і хрящовим скелетом, інших видів риб	оволодіє знаннями з правил охолодження і заморожування обробленої риби;
30		1		4.2.311. правила зберігання оброблених видів риби в охолодженому та замороженому вигляді.	4.2.У7. дотримуватись умов зберігання риби в охолодженому і замороженому вигляді.	Таблиця умов і термінів зберігання страв, холодильне устаткування	ПК 4.2. Здатність проводити механічну кулінарну обробку риби з кістковим і хрящовим	оволодіє знаннями з правил зберігання оброблених видів риби в охолодженому та замороженому вигляді.

							скелетом, інших видів риби	
31		1		4.3.31. правила відбору риби за якістю та кількістю відповідно до технологічних вимог приготування котлетної та січеної маси та напівфабрикатів з них;	4.3.У1. підбирати рибу для приготування котлетної та січеної маси та напівфабрикатів з них;	ваговимірвальне устаткування	ПК 4.3. Здатність готувати котлетну та січену маси з різних видів риби та напівфабрикати з неї	оволодіє знаннями з правил відбору риби за якістю та кількістю відповідно до технологічних вимог приготування котлетної та січеної маси та напівфабрикатів з них;
32		3		4.3.32. рецептуру та послідовність виконання технологічних операцій приготування котлетної маси та січеної маси з риби та напівфабрикатів з них;	4.3.У2. дотримуватись рецептури та послідовності виконання технологічних операцій під час приготування напівфабрикатів з котлетної та січеної маси з риби;	Збірник рецептур страв кулінарних виробів, обчислювальна техніка	ПК 4.3. Здатність готувати котлетну та січену маси з різних видів риби та напівфабрикати з неї	оволодіє знаннями з рецептури та послідовності виконання технологічних операцій приготування котлетної маси та січеної маси з риби та напівфабрикатів з них;
33		1		4.3.33. вимоги до якості котлетної та січеної маси з риби та напівфабрикатів з них;	4.3.У3. мінімізувати відходи під час приготування напівфабрикатів з риби;	Збірник рецептур страв кулінарних виробів, обчислювальна техніка	ПК 4.3. Здатність готувати котлетну та січену маси з різних видів риби та напівфабрикати з неї	оволодіє знаннями з вимог до якості котлетної та січеної маси з риби та напівфабрикатів з них;
34		1		4.3.34. норми виходу напівфабрикатів з котлетної та січеної маси з риби;	4.3.У4. контролювати вихід напівфабрикатів;	ваговимірвальне устаткування	ПК 4.3. Здатність готувати котлетну та січену маси з різних видів риби та напівфабрикати з неї	оволодіє знаннями з норм виходу напівфабрикатів з котлетної та січеної маси з риби;
35		1		4.3.35. умови і терміни зберігання котлетної та січеної маси з риби та напівфабрикатів з них;	4.3.У5. перевіряти якість напівфабрикатів з риби;	ваговимірвальне устаткування	ПК 4.3. Здатність готувати котлетну та січену маси з різних видів риби та напівфабрикати з неї	оволодіє знаннями з умов і термінів зберігання котлетної та січеної маси з риби та напівфабрикатів з них;
36		1		4.3.36. правила відбору риби за якістю та кількістю відповідно до технологічних	4.3.У6. дотримуватися умов і термінів зберігання напівфабрикатів з риби;	Таблиця умов і термінів зберігання напівфабрикатів,	ПК 4.3. Здатність готувати котлетну та січену маси з різних видів риби	оволодіє знаннями з правил відбору риби за якістю та кількістю відповідно до

				вимог фарширування риби;		холодильне устаткування	та напівфабрикати з неї	технологічних вимог фарширування риби;
37		1		4.3.37. рецептуру та послідовність виконання технологічних операцій приготування фаршированої риби;	4.3.У7. забезпечувати температурний режим і терміни зберігання напівфабрикатів з риби в охолодженому та замороженому вигляді;	Холодильне устаткування	ПК 4.3. Здатність готувати котлетну та січену маси з різних видів риби та напівфабрикати з неї	оволодіє знаннями з рецептури та послідовності виконання технологічних операцій приготування фаршированої риби;
38		0,5		4.3.38. вимоги до якості фаршированої риби;	4.3.У8. виконувати фарширування риби;	Столи виробничі, мийки, універсальна кухонна машина, м'ясорубка для подрібнення риби, розробні дошки, ножі, інструмент та інвентар для обробки риби, ваги, інструктивно-технологічні картки	ПК 4.3. Здатність готувати котлетну та січену маси з різних видів риби та напівфабрикати з неї	оволодіє знаннями з вимог до якості фаршированої риби;
39		1		4.3.39. норми виходу фаршированої риби;	4.3.У9. визначати якість фаршированої риби;	Нормативна документація	ПК 4.3. Здатність готувати котлетну та січену маси з різних видів риби та напівфабрикати з неї	оволодіє знаннями з норм виходу фаршированої риби;
40		0,5		4.3.310. умови і терміни зберігання фаршированої риби.	4.3.У10. зберігати фаршировану рибу.	Холодильне устаткування	ПК 4.3. Здатність готувати котлетну та січену маси з різних видів риби та напівфабрикати з неї	оволодіє знаннями з умов і термінів зберігання фаршированої риби.
41		1		4.4.31. класифікацію та характеристику основних видів морепродуктів;			ПК 4.4. Здатність обробляти морепродукти	оволодіє знаннями з класифікації та характеристики основних видів морепродуктів;
42		1		4.4.32. харчову цінність та кулінарне призначення різних видів морепродуктів;	4.4.У2. забезпечувати режим розморожування морепродуктів з	Столи виробничі, мийки, розробні дошки, ножі, інструмент та	ПК 4.4. Здатність обробляти морепродукти	оволодіє знаннями з харчової цінності та кулінарного

					урахуванням вимог до харчової безпеки;	інвентар для обробки риби, ваги, інструктивно-технологічні картки		призначення різних видів морепродуктів;
43		0,5		4.4.33. вимоги до якості живих раків, охолоджених та заморожених морепродуктів та морських водоростей;	4.4.У1. перевіряти якість різних видів морепродуктів;	Нормативна документація	ПК 4.4. Здатність обробляти морепродукти	оволодіє знаннями з вимог до якості живих раків, охолоджених та заморожених морепродуктів та морських водоростей;
44		1		4.4.36. способи кулінарної механічної обробки морепродуктів: очищення, потрошіння, промивання, нарізка, замочування, панірування;	4.4.У3. здійснювати механічну кулінарну обробку морепродуктів: очищення, потрошіння, промивання, нарізка, замочування, панірування;	Столи виробничі, мийки, розробні дошки, ножі, інструмент та інвентар для обробки риби, ваги, інструктивно-технологічні картки	ПК 4.4. Здатність обробляти морепродукти	опанує знання з способів кулінарної механічної обробки морепродуктів: очищення, потрошіння, промивання, нарізка, замочування, панірування;
45		2		4.4.37. норми виходу різних видів морепродуктів після обробки; органолептичні показники якості оброблених морепродуктів;	4.4.У4. мінімізувати кількість відходів під час проведення механічної кулінарної обробки морепродуктів;	Збірник рецептур страв кулінарних виробів, обчислювальна техніка	ПК 4.4. Здатність обробляти морепродукти	оволодіє знаннями з норм виходу різних видів морепродуктів після обробки; органолептичні показники якості оброблених морепродуктів;
46		1		4.4.38. правила охолодження і заморожування морепродуктів;			ПК 4.4. Здатність обробляти морепродукти	оволодіє знаннями з правил охолодження і заморожування морепродуктів;
47		1		4.4.39. правила зберігання оброблених морепродуктів в охолодженому і замороженому вигляді.	4.4.У5. дотримуватись умов зберігання морепродуктів в охолодженому і замороженому вигляді.	Збірник рецептур страв кулінарних виробів, обчислювальна техніка	ПК 4.4. Здатність обробляти морепродукти	оволодіє знаннями з правил зберігання оброблених морепродуктів в охолодженому і замороженому вигляді.
48	Обробка м'яса, субпродуктів, птиці, дичини	2	6	5.2.31. види м'яса;	5.2.У1. визначати види м'яса;	Таблиці класифікації м'яса	ПК 5.2. Здатність проводити механічну кулінарну обробку	оволодіє знаннями з видів м'яса;

							баранячих туш, четвертин яловичини, напівтуш телятини, свинини та підготовку окремих частин м'яса	
49		2		5.2.32. морфологічний склад м'яса;			ПК 5.2. Здатність проводити механічну кулінарну обробку баранячих туш, четвертин яловичини, напівтуш телятини, свинини та підготовку окремих частин м'яса	оволодіє знаннями з морфологічного складу м'яса;
50		1		5.2.33. основні характеристики м'яса домашніх тварин;			ПК 5.2. Здатність проводити механічну кулінарну обробку баранячих туш, четвертин яловичини, напівтуш телятини, свинини та підготовку окремих частин м'яса	оволодіє знаннями з основних характеристик м'яса домашніх тварин;
51		1		5.2.34. харчову цінність різних видів м'яса;			ПК 5.2. Здатність проводити механічну кулінарну обробку баранячих туш, четвертин яловичини, напівтуш телятини, свинини та підготовку окремих частин м'яса	оволодіє знаннями з харчової цінності різних видів м'яса;

52		1		5.2.35. вимоги до якості баранячих, яловичих, телячих, свинячих туш в охолодженому і замороженому вигляді; 1	5.2.У2. перевіряти та визначати якість охолоджених і заморожених м'ясних туш, окремих частин м'яса;	Нормативна документація	ПК 5.2. Здатність проводити механічну кулінарну обробку баранячих туш, четвертин яловичини, напівтуш телятини, свинини та підготовку окремих частин м'яса	оволодіє знаннями з вимог до якості баранячих, яловичих, телячих, свинячих туш в охолодженому і замороженому вигляді; 1
53		5		5.2.36. технологічні схеми та послідовність обробки баранячих, телячих, яловичих, свинячих туш для приготування напівфабрикатів: брозморожування, обмивання, обсушування, розрубання на частини, обвалювання, жилкування, зачищення, охолодження, заморожування.	5.2.У3. виконувати механічну кулінарну обробку баранячих, телячих, яловичих, свинячих туш: розморожування, обмивання, обсушування, розрубання на частини, обвалювання, жилкування, зачищення, приготування напівфабрикатів, охолодження, заморожування.	Столи виробничі, мийки, універсальна кухонна машина, м'ясорубка для подрібнення сирого м'яса, фаршмішалка, розрубувальна колода та інструмент для розрубання м'яса, шафа для обсмалювання птиці, пересувні стелажі, ваги, холодильне та морозильне устаткування.	ПК 5.2. Здатність проводити механічну кулінарну обробку баранячих туш, четвертин яловичини, напівтуш телятини, свинини та підготовку окремих частин м'яса	оволодіє знаннями із складання технологічних схем та послідовності обробки баранячих, телячих, яловичих, свинячих туш для приготування напівфабрикатів: розморожування, обмивання, обсушування, розрубання на частини, обвалювання, жилкування, зачищення, охолодження, заморожування.
54		2		5.3.31. правила відбору м'яса за якістю і кількістю відповідно до технологічних вимог приготування напівфабрикатів з м'яса різної складності;			ПК 5.3. Здатність готувати напівфабрикати з м'яса різної складності	оволодіє знаннями з правил відбору м'яса за якістю і кількістю відповідно до технологічних вимог приготування напівфабрикатів з м'яса різної складності;
55		1		5.3.32. прийоми, які використовують при приготуванні напівфабрикатів з м'яса: відбивання,			ПК 5.3. Здатність готувати напівфабрикати з м'яса різної складності	оволодіє знаннями з прийомів, які використовуються при приготуванні напівфабрикатів з м'яса:

				маринування, шпигування;				відбивання, маринування, шпигування;
56		2		5.3.33. послідовність і правила приготування великошматкових напівфабрикатів;	5.3.У3. готувати різними способами напівфабрикати з м'яса: великошматкові, порційні, дрібношматкові;	Збірник рецептур страв, столи виробничі, мийки, універсальна кухонна машина, м'ясорубка для подрібнення сирого м'яса, фаршмішалка, розрубувальна колода та інструмент для розрубання м'яса, шафа для обсмалювання птиці, пересувні стелажі, ваги, холодильне та морозильне устаткування.	ПК 5.3. Здатність готувати напівфабрикати з м'яса різної складності	оволодіє знаннями з послідовності і правил приготування великошматкових напівфабрикатів;
57		2		5.3.34. послідовність і правила приготування панірованих натуральних напівфабрикатів;			ПК 5.3. Здатність готувати напівфабрикати з м'яса різної складності	оволодіє знаннями з послідовності і правил приготування панірованих натуральних напівфабрикатів;
58		2		5.3.35. послідовність і правила приготування порційних і дрібношматкових натуральних напівфабрикатів;			ПК 5.3. Здатність готувати напівфабрикати з м'яса різної складності	оволодіє знаннями з послідовності і правил приготування порційних і дрібношматкових натуральних напівфабрикатів;

59		2		5.3.36. норми виходу напівфабрикатів з м'яса;	5.3.У4. мінімізувати кількість відходів під час приготування напівфабрикатів з м'яса;	Збірник рецептур страв кулінарних виробів, обчислювальна техніка	ПК 5.3. Здатність готувати напівфабрикати з м'яса різної складності	оволодіє знаннями щодо норм виходу напівфабрикатів з м'яса;
60		0,5		5.3.37. вимоги до якості напівфабрикатів з м'яса;	5.3.У6. перевіряти за органолептичними показниками якості напівфабрикатів з м'яса;	Нормативна документація	ПК 5.3. Здатність готувати напівфабрикати з м'яса різної складності	оволодіє знаннями з вимог до якості напівфабрикатів з м'яса;
61		0,5		5.3.38. правила охолодження і заморожування підготовлених напівфабрикатів з м'яса, призначених для подальшого використання;	5.3.У5. дотримуватися умов зберігання напівфабрикатів в охолодженому і замороженому вигляді;	Таблиця умов і термінів зберігання напівфабрикатів, холодильне та морозильне устаткування	ПК 5.3. Здатність готувати напівфабрикати з м'яса різної складності	опанує знання з правил охолодження і заморожування підготовлених напівфабрикатів з м'яса. призначених для подальшого використання;
62		0,5		5.3.39. умови зберігання охолоджених та заморожених напівфабрикатів з м'яса, призначених для подальшого використання.	5.3.У7. забезпечувати температурний режим і термін зберігання напівфабрикатів з м'яса в охолодженому та замороженому вигляді.	Таблиця умов і термінів зберігання напівфабрикатів, холодильне та морозильне устаткування, термометр кулінарний	ПК 5.3. Здатність готувати напівфабрикати з м'яса різної складності	оволодіє знаннями щодо умов зберігання охолоджених та заморожених напівфабрикатів з м'яса, призначених для подальшого використання

63		1		5.4.33. характеристику, харчову цінність та кулінарне призначення різних видів субпродуктів;			ПК 5.4. Здатність проводити механічну кулінарну обробку та підготовку субпродуктів м'яса	оволодіє знаннями з характеристики, харчової цінності та кулінарного призначення різних видів субпродуктів;
64		1		5.4.34. правила відбору різних видів субпродуктів за якістю і кількістю відповідно до технологічних вимог приготування напівфабрикатів;	5.4.У3. проводити механічну кулінарну обробку субпродуктів;	Столи виробничі, мийки, газова горілка, ваги, холодильне та морозильне устаткування. розробні дошки, ножі.	ПК 5.4. Здатність проводити механічну кулінарну обробку та підготовку субпродуктів м'яса	опанує знання з правил відбору різних видів субпродуктів за якістю і кількістю відповідно до технологічних вимог приготування напівфабрикатів;
65		1		5.4.35. прийоми, які використовують при приготуванні напівфабрикатів із субпродуктів:	5.4.У4. готувати різними способами напівфабрикати із субпродуктів;	Збірник рецептур страв, столи виробничі, мийки, універсальна кухонна машина, шафа для обсмалювання птиці, пересувні стелажі, ваги, холодильне та морозильне устаткування.	ПК 5.4. Здатність проводити механічну кулінарну обробку та підготовку субпродуктів м'яса	опанує знання з приготування різними способами напівфабрикатів із субпродуктів;

66		2		5.4.36. норми виходу напівфабрикатів із субпродуктів;	5.4.У5. мінімізувати кількість відходів під час приготування напівфабрикатів із субпродуктів;	Збірник рецептур страв кулінарних виробів, обчислювальна техніка	ПК 5.4. Здатність проводити механічну кулінарну обробку та підготовку субпродуктів м'яса	оволодіє знаннями щодо норм виходу напівфабрикатів із субпродуктів;
67		0,5		5.4.37. вимоги до якості напівфабрикатів із субпродуктів;	5.4.У7. перевіряти за органолептичними показниками якості напівфабрикатів із субпродуктів;	Нормативна документація	ПК 5.4. Здатність проводити механічну кулінарну обробку та підготовку субпродуктів м'яса	оволодіє знаннями з перевірки за органолептичними показниками якості напівфабрикатів із субпродуктів;
68		0,5		5.4.38. правила охолодження і заморожування підготовлених напівфабрикатів із субпродуктів, призначених для подальшого використання;	5.4.У8. забезпечувати температурний режим і термін зберігання напівфабрикатів із субпродуктів в охолодженому та замороженому вигляді.	Таблиця умов і термінів зберігання напівфабрикатів, холодильне устаткування	ПК 5.4. Здатність проводити механічну кулінарну обробку та підготовку субпродуктів м'яса	опанує знання з забезпечення температурних режимів і термінів зберігання напівфабрикатів із субпродуктів в охолодженому та замороженому вигляді.
69		0,5		5.4.39. умови і терміни зберігання охолоджених та заморожених напівфабрикатів із субпродуктів, призначених для подальшого використання.	5.4.У6. дотримуватися умов зберігання напівфабрикатів із субпродуктів в охолодженому і замороженому вигляді;	Таблиця умов і термінів зберігання напівфабрикатів, холодильне устаткування	ПК 5.4. Здатність проводити механічну кулінарну обробку та підготовку субпродуктів м'яса	опанує знання з дотримання умов зберігання напівфабрикатів із субпродуктів в охолодженому і замороженому вигляді;

70		2		5.5.31. правила підбору частин яловичої, свинячої туші та телятини для приготування натуральної січеної та котлетної маси;	5.5.У1. готувати натуральну січену та котлетну масу з м'яса, дотримуючись рецептури та послідовності технологічного процесу;	Збірник рецептур страв, столи виробничі, мийки, універсальна кухонна машина, м'ясорубка для подрібнення сирого м'яса, фаршмішалка, ваги, холодильне та морозильне устаткування.	ПК 5.5. Здатність готувати натуральну січену та котлетну маси з різних видів м'яса та напівфабрикати з них	оволодіє знаннями щодо правил підбору частин яловичої, свинячої туші та телятини для приготування натуральної січеної та котлетної маси;
71		2		5.5.32. рецептуру та послідовність виконання технологічного процесу приготування натуральної січеної та котлетної маси з м'яса та напівфабрикатів з неї;	5.5.У2. готувати напівфабрикати з натуральної січеної та котлетної маси із м'яса, дотримуючись рецептури та послідовності технологічного процесу;	Збірник рецептур страв, столи виробничі, мийки, універсальна кухонна машина, м'ясорубка для подрібнення сирого м'яса, фаршмішалка, ваги, холодильне та морозильне устаткування.	ПК 5.5. Здатність готувати натуральну січену та котлетну маси з різних видів м'яса та напівфабрикати з них	оволодіє знаннями щодо рецептури та послідовності приготування напівфабрикатів з натуральної січеної та котлетної маси із м'яса та напівфабрикатів з неї;
72		2		5.5.33. правила розрахунку необхідної кількості сировини при приготуванні січеної та котлетної маси та напівфабрикатів з неї.	5.5.У3. мінімізувати кількість відходів під час приготування натуральної січеної та котлетної маси із м'яса та напівфабрикатів з них;	Збірник рецептур страв кулінарних виробів, обчислювальна техніка	ПК 5.5. Здатність готувати натуральну січену та котлетну маси з різних видів м'яса та напівфабрикати з них	опанує знання щодо правил розрахунку необхідної кількості сировини при приготуванні січеної та котлетної маси із м'яса та напівфабрикатів з неї;
73		1		5.5.34. зміст та порядок користування Збірником рецептур і кулінарних виробів;			ПК 5.5. Здатність готувати натуральну січену та котлетну маси з різних видів м'яса та напівфабрикати з них	опанує знання з порядку користування Збірником рецептур і кулінарних виробів;

74		1		5.5.35. кулінарне використання напівфабрикатів з натуральної січеної та котлетної маси;			ПК 5.5. Здатність готувати натуральну січену та котлетну маси з різних видів м'яса та напівфабрикати з них	оволодіє знаннями з кулінарного використання напівфабрикатів з натуральної січеної та котлетної маси;
75		0,5		5.5.36. органолептичні показники якості натуральної січеної та котлетної маси із м'яса та напівфабрикатів з них;	5.5.У5. перевіряти за органолептичними показниками якість котлетної маси з натуральної січеної та котлетної маси із м'яса та напівфабрикати з них;	Нормативна документація	ПК 5.5. Здатність готувати натуральну січену та котлетну маси з різних видів м'яса та напівфабрикати з них	опанує знання з перевірки за органолептичними показниками якості котлетної маси та натуральної січеної маси із м'яса та напівфабрикатів з них;
76		1		5.5.37. норми виходу напівфабрикатів з натуральної січеної та котлетної маси з м'яса;	5.5.У4. контролювати вихід напівфабрикатів з натуральної січеної та котлетної маси із м'яса;	Збірник рецептур страв кулінарних виробів, обчислювальна техніка, ваги	ПК 5.5. Здатність готувати натуральну січену та котлетну маси з різних видів м'яса та напівфабрикати з них	оволодіє знаннями щодо норм виходу напівфабрикатів з натуральної січеної та котлетної маси із м'яса;
77		0,5		5.5.38. умови і терміни зберігання натуральної січеної та котлетної маси із м'яса та напівфабрикатів з них.	5.5.У6. дотримуватись умов і термінів зберігання натуральної січеної та котлетної маси із м'яса та напівфабрикатів з них.	Таблиця умов і термінів зберігання напівфабрикатів, холодильне устаткування	ПК 5.5. Здатність готувати натуральну січену та котлетну маси з різних видів м'яса та напівфабрикати з них	опанує знання з дотримання умов і термінів зберігання натуральної січеної та котлетної маси із м'яса та напівфабрикатів з них.
78		0,5		5.6.31. види птиці;	5.6.У1. визначати види птиці;	Таблиця видів птиці	ПК 5.6. Здатність проводити механічну кулінарну обробку птиці	опанує знання з визначення видів птиці;
79		0,5		5.6.32. морфологічний склад м'яса птиці;			ПК 5.6. Здатність проводити механічну кулінарну обробку птиці	опанує знання з морфологічного складу м'яса птиці;

80		0,5		5.6.33. основні характеристики м'яса птиці;			ПК 5.6. Здатність проводити механічну кулінарну обробку птиці	опанує знання з основних характеристик м'яса птиці;
81		0,5		5.6.34. харчову цінність різних видів м'яса птиці;			ПК 5.6. Здатність проводити механічну кулінарну обробку птиці	оволодіє знаннями з харчової цінності різних видів м'яса птиці;
82		0,5		5.6.35. вимоги до якості птиці в охолодженому і замороженому вигляді;	5.6.У2. перевіряти та визначати якість охолоджених і заморожених цілих та окремих частин птиці;	Збірник рецептур страв кулінарних виробів, обчислювальна техніка	ПК 5.6. Здатність проводити механічну кулінарну обробку птиці	опанує знання щодо вимог до якості птиці в охолодженому і замороженому вигляді;
83		2		5.6.38. способи обробки птиці та приготування основних напівфабрикатів: розморожування, промивання, обсушування, обсмалювання, видалення голів, ший і ніжок, потрошіння, доочищення, заправка різними способами.	5.6.У3. виконувати механічну кулінарну обробку птиці: розморожування, промивання, обсушування, обсмалювання, видалення голів, ший і ніжок, потрошіння, доочищення, заправка різними способами;	Столи виробничі, мийки, розрубувальна колода та інструмент для розрубання м'яса, шафа для обсмалювання птиці, пересувні стелажі, технологічні схеми обробки та способів заправлення птиці.	ПК 5.6. Здатність проводити механічну кулінарну обробку птиці	опанує знання з механічної кулінарної обробки птиці та приготування основних напівфабрикатів: розморожування, промивання, обсушування, обсмалювання, видалення голів, ший і ніжок, потрошіння, доочищення, заправка різними способами;

84		2	5.7.31. правила відбору птиці за якістю відповідно до технологічних вимог приготування напівфабрикатів з птиці різної складності;	5.7.У3. готувати різними способами напівфабрикати з птиці: великошматкові, порційні, дрібношматкові;	Збірник рецептур страв, столи виробничі, мийки, універсальна кухонна машина, м'ясорубка для подрібнення сирого м'яса, фаршмішалка, ваги, холодильне та морозильне устаткування.	ПК 5.7. Здатність готувати напівфабрикати з птиці різної складності	оволодіє знаннями щодо правил відбору птиці за якістю відповідно до технологічних вимог приготування напівфабрикатів різної складності;
85		0,5	5.7.32. прийоми, які використовують при приготуванні напівфабрикатів з птиці: відбивання, маринування, шпигування;			ПК 5.7. Здатність готувати напівфабрикати з птиці різної складності	опанує знання з прийомів, які використовують при приготуванні напівфабрикатів з птиці: відбивання, маринування, шпигування;
86		0,5	5.7.33. послідовність і правила приготування великошматкових напівфабрикатів;			ПК 5.7. Здатність готувати напівфабрикати з птиці різної складності	оволодіє знаннями з послідовності і правил приготування великошматкових напівфабрикатів;
87		0,5	5.7.34. послідовність і правила приготування панірованих натуральних напівфабрикатів;			ПК 5.7. Здатність готувати напівфабрикати з птиці різної складності	оволодіє знаннями з послідовності і правил приготування панірованих натуральних напівфабрикатів;
88		0,5	5.7.35. послідовність і правила приготування порційних і дрібношматкових натуральних напівфабрикатів;			ПК 5.7. Здатність готувати напівфабрикати з птиці різної складності	оволодіє знаннями з послідовності та правил приготування порційних і дрібношматкових натуральних напівфабрикатів;

89		1		5.7.36. норми виходу напівфабрикатів з птиці;	5.7.У4. мінімізувати кількість відходів під час приготування напівфабрикатів з птиці;	Збірник рецептур страв кулінарних виробів, обчислювальна техніка	ПК 5.7. Здатність готувати напівфабрикати з птиці різної складності	оволодіє знаннями щодо норм виходу напівфабрикатів з птиці;
90		0,5		5.7.37. вимоги до якості напівфабрикатів з птиці;	5.7.У6. перевіряти за органолептичними показниками якості напівфабрикатів з птиці;	Нормативна документація	ПК 5.7. Здатність готувати напівфабрикати з птиці різної складності	опанує знання з вимог до якості напівфабрикатів з птиці;
91		0,5		5.7.38. правила охолодження і заморожування підготовлених напівфабрикатів з птиці, призначених для подальшого використання;	5.7.У7. забезпечувати температурний режим і термін зберігання напівфабрикатів з птиці в охолодженому та замороженому вигляді.	Таблиця умов і термінів зберігання напівфабрикатів, холодильне устаткування	ПК 5.7. Здатність готувати напівфабрикати з птиці різної складності	опанує знання з правил охолодження і заморожування підготовлених напівфабрикатів з птиці, призначених для подальшого використання
92		0,5		5.7.39. умови зберігання охолоджених та заморожених напівфабрикатів з птиці, призначених для подальшого використання.	5.7.У5. дотримуватися умов зберігання напівфабрикатів в охолодженому і замороженому вигляді;	Таблиця умов і термінів зберігання напівфабрикатів, холодильне устаткування	ПК 5.7. Здатність готувати напівфабрикати з птиці різної складності	опанує знання з умов зберігання напівфабрикатів з птиці в охолодженому і замороженому вигляді, призначених для подальшого використання;
93		0,5		5.8.33. технології обробки субпродуктів птиці;	5.8.У3. проводити механічну кулінарну обробку субпродуктів;	Столи виробничі, мийки, газова горілка, ваги, холодильне та морозильне устаткування. розробні дошки, ножі.	ПК 5.8. Здатність проводити механічну кулінарну обробку та підготовку субпродуктів птиці	оволодіє знаннями з технології механічної кулінарної обробки субпродуктів птиці;

94		1		5.8.34. норми виходу напівфабрикатів із субпродуктів;	5.8.У4. готувати різними способами напівфабрикати із субпродуктів;	Збірник рецептур страв кулінарних виробів, обчислювальна техніка	ПК 5.8. Здатність проводити механічну кулінарну обробку та підготовку субпродуктів птиці	опанує знання щодо норм виходу напівфабрикатів із субпродуктів;
95		0,5		5.8.35. вимоги до якості напівфабрикатів із субпродуктів;	5.8.У7. перевіряти за органолептичними показниками якість напівфабрикатів із субпродуктів;	Нормативна документація	ПК 5.8. Здатність проводити механічну кулінарну обробку та підготовку субпродуктів птиці	опанує знання з вимог до якості напівфабрикатів із субпродуктів;
96		0,5		5.8.36. правила охолодження і заморожування приготовлених напівфабрикатів із субпродуктів, призначених для подальшого використання;	5.8.У8. забезпечувати температурний режим і термін зберігання напівфабрикатів із субпродуктів в охолодженому та замороженому вигляді.	Таблиця умов і термінів зберігання напівфабрикатів, холодильне устаткування	ПК 5.8. Здатність проводити механічну кулінарну обробку та підготовку субпродуктів птиці	опанує знання щодо правил заморожування напівфабрикатів із субпродуктів
97		1		5.8.37. способи мінімізації відходів при приготуванні напівфабрикатів із субпродуктів.	5.8.У6. дотримуватися умов зберігання напівфабрикатів із субпродуктів в охолодженому і замороженому вигляді;	Таблиця умов і термінів зберігання напівфабрикатів, холодильне устаткування	ПК 5.8. Здатність проводити механічну кулінарну обробку та підготовку субпродуктів птиці	опанує знання з мінімізації кількості відходів під час приготування напівфабрикатів із субпродуктів;
98		1		5.9.32. технології та рецепти виготовлення котлетної маси з птиці;	5.9.У2. виготовляти котлетну масу з різних видів птиці;	Збірник рецептур страв, столи виробничі, мийки, універсальна кухонна машина, м'ясорубка ваги, холодильне та морозильне устаткування.	ПК 5.9. Здатність готувати котлетну масу з птиці та напівфабрикати з неї	опанує знання з технології приготування котлетної маси з різних видів птиці;

99		0,5		5.9.33. органолептичні показники якості котлетної маси з птиці та напівфабрикатів з неї;	5.9.У3. визначати якість котлетної маси;	Нормативна документація	ПК 5.9. Здатність готувати котлетну масу з птиці та напівфабрикати з неї	опанує знання з органолептичних показників якості котлетної маси з птиці та напівфабрикатів з неї;
100		0,5		5.9.34. види спецій та паніровок;	5.9.У4. застосовувати спеції та паніровки;	Збірник рецептур страв кулінарних виробів, ваги	ПК 5.9. Здатність готувати котлетну масу з птиці та напівфабрикати з неї	оволодіє знаннями з видів спецій та паніровок;
101		0,5		5.9.35. умови і термін зберігання котлетної маси з м'яса та напівфабрикатів з неї.	5.9.У5. забезпечувати температурний режим і терміни зберігання напівфабрикатів з птиці в охолодженому та замороженому вигляді.	Таблиця умов і термінів зберігання напівфабрикатів, холодильне устаткування	ПК 5.9. Здатність готувати котлетну масу з птиці та напівфабрикати з неї	опанує знання з умов і термінів зберігання котлетної маси з м'яса та напівфабрикатів з неї;
102				способи проведення математичних обрахунків при отриманні, обробленні та приготуванні м'ясної продукції та виробів.	проводити математичні обрахунки при отриманні, обробленні та приготуванні м'ясної продукції та виробів.	Збірник рецептур страв кулінарних виробів, ваги	КК 2. Математична компетентність	опанує знання з проведення математичних обрахунків при отриманні, обробленні та приготуванні м'ясної продукції та виробів.

103				способи енергоефективного використання матеріалів та ресурсів у процесі механічної кулінарної обробки та приготування м'яса; правила утилізації відходів після обробки різних видів м'ясної продукції та виготовлення котлетної маси з неї.	застосовувати способи енергоефективного використання матеріалів та ресурсів у процесі механічної кулінарної обробки та приготування м'яса; дотримуватись правил сортування сміття та утилізації відходів після обробки різних видів м'ясної продукції та виготовлення котлетної маси з неї.		КК 6. Екологічна та енергоефективна компетентність	оволодіє знаннями щодо способів енергоефективного використання матеріалів та ресурсів у процесі механічної кулінарної обробки та приготування м'яса; правил утилізації відходів після обробки різних видів м'ясної продукції та виготовлення котлетної маси з неї.
104	Технологія приготування бульйонів, супів та соусів	1	3	6.2.31. правила відбору інгредієнтів за якістю та кількістю відповідно до технологічних вимог приготування бульйонів, супів та соусів;			ПК 6.2. Здатність приготування бульйонів, супів: заправних, пюреподібних, холодних та різних, їх відпуск	оволодіє знаннями з правил відбору інгредієнтів за якістю та кількістю відповідно до технологічних вимог приготування бульйонів, супів та соусів;
105		10		6.2.32. рецептуру та послідовність виконання технологічних операцій приготування бульйонів, відварів, пасеровок, супів та соусів;	6.2.У1. дотримуватись рецептури та послідовності виконання технологічних операцій приготування бульйонів, супів та соусів;	Збірник рецептур страв кулінарних виробів та Збірник технологічних карток, ваги	ПК 6.2. Здатність приготування бульйонів, супів: заправних, пюреподібних, холодних та різних, їх відпуск	опанує знання щодо рецептури та послідовності виконання технологічних операцій приготування бульйонів, відварів, пасеровок, супів та соусів;

106		1		6.2.33. органолептичні показники якості приготовлених бульйонів, супів та соусів;	6.2.У8. дотримуватись рецептури та послідовності виконання технологічних операцій приготування супів: заправних, пюреподібних, холодних та різних;	Нормативна документація	ПК 6.2. Здатність приготування бульйонів, супів: заправних, пюреподібних, холодних та різних, їх відпуск	оволодіє знаннями щодо органолептичних показників якості приготовлених бульйонів, супів та соусів;
107		1		6.2.34. методи виправлення недоліків, які можуть виникнути при приготуванні бульйонів, супів та соусів;	6.2.У3. перевіряти, за органолептичними показниками якість приготовлених бульйонів, супів та соусів;		ПК 6.2. Здатність приготування бульйонів, супів: заправних, пюреподібних, холодних та різних, їх відпуск	опанує знання з методів виправлення недоліків, які можуть виникнути при приготуванні бульйонів, супів та соусів;
108		1		6.2.35. способи мінімізації кількості відходів при приготуванні бульйонів, супів;		Збірник рецептур страв кулінарних виробів, обчислювальна техніка	ПК 6.2. Здатність приготування бульйонів, супів: заправних, пюреподібних, холодних та різних, їх відпуск	опанує знання з мінімізації кількості відходів при приготуванні бульйонів, супів та соусів;
109		1		6.2.38. умови і терміни зберігання бульйонів, супів та соусів.	6.2.У4. дотримуватися умов і термінів зберігання бульйонів, відварів, пасеровок, супів та соусів;	Таблиця умов і термінів зберігання страв, холодильне устаткування, кулінарний термометр	ПК 6.2. Здатність приготування бульйонів, супів: заправних, пюреподібних, холодних та різних, їх відпуск	опанує знання щодо умов і термінів зберігання бульйонів, відварів, пасеровок, супів та соусів;
110		2		6.2.39. правила проведення обрахунків сировини при приготуванні бульйонів, супів та соусів.	6.2.У11. дотримуватись умов і термінів зберігання супів: заправних, пюреподібних, холодних та різних.	Збірник рецептур страв кулінарних виробів, обчислювальна техніка	ПК 6.2. Здатність приготування бульйонів, супів: заправних, пюреподібних, холодних та різних, їх відпуск	оволодіє знаннями з проведення обрахунків сировини при приготуванні бульйонів, супів та соусів.

111				способи енергоефективного використання матеріалів та ресурсів у процесі приготування бульйонів, супів та соусів; правила утилізації відходів після приготування бульйонів, супів та соусів.	застосовувати способи енергоефективного використання матеріалів та ресурсів у процесі приготування бульйонів, супів та соусів; дотримуватись правил сортування сміття та утилізації відходів після приготування бульйонів, супів та соусів.		КК 6. Екологічна та енергоефективна компетентність	опанує знання з способів енергоефективного використання матеріалів та ресурсів у процесі приготування бульйонів, супів та соусів; правила утилізації відходів після приготування бульйонів, супів та соусів.
112	Технологія приготування страв і гарнірів з овочів і грибів	1	2	2.2.31. способи та послідовність виконання теплової обробки овочів та грибів;	2.2.У1. дотримуватись рецептури та послідовності виконання технологічних операцій приготування страв і гарнірів з овочів та грибів;	Збірник рецептур страв кулінарних виробів	ПК 2.2. Здатність готувати страви та гарніри з овочів і грибів	оволодіє знаннями щодо послідовності виконання теплової обробки овочів та грибів;
113		2		2.2.32. рецептуру та послідовність виконання технологічних операцій приготування страв і гарнірів з овочів та грибів;	2.2.У4. мінімізувати кількість відходів при приготуванні страв і гарнірів з овочів та грибів;	Таблиця норм відходів	ПК 2.2. Здатність готувати страви та гарніри з овочів і грибів	опанує знання щодо рецептури та послідовності виконання технологічних операцій приготування страв і гарнірів з овочів та грибів;
114		1		2.2.33. правила порціонування, відпуску страв і гарнірів з овочів та грибів;	2.2.У2. порціонувати і оформляти страви і гарніри з овочів та грибів;	Ваговимірювальне устаткування, посуд для подачі, інвентар для порціонування, збірник технологічних карт та схем	ПК 2.2. Здатність готувати страви та гарніри з овочів і грибів	опанує знання з порціонування і оформлення страв і гарнірів з овочів та грибів;

115		1		2.2.34. рівень готовності страв;			ПК 2.2. Здатність готувати страви та гарніри з овочів і грибів	опанує знання з рівня готовності страв;
116		2		2.2.35. способи оформлення та температуру подачі страв і гарнірів з овочів та грибів;	2.2.У5. дотримуватись правил відпуску, температури подачі, норм виходу приготовлених страв і гарнірів з овочів та грибів;	Ваговимірювальне устаткування, посуд для подачі, інвентар для порціонування, збірник технологічних карт та схем, термометр кулінарний	ПК 2.2. Здатність готувати страви та гарніри з овочів і грибів	оволодіє знаннями щодо оформлення та температури подачі страв і гарнірів з овочів та грибів;
117		1		2.2.36. органолептичні показники якості страв і гарнірів з овочів та грибів;	2.2.У3. перевіряти за органолептичними показниками якість страв і гарнірів з овочів та грибів;		ПК 2.2. Здатність готувати страви та гарніри з овочів і грибів	оволодіє знаннями з щодо органолептичних показників якості страв і гарнірів з овочів та грибів;
118		2		2.2.37. умови і терміни зберігання страв і гарнірів з овочів та грибів.	2.2.У6. дотримуватись умов і термінів зберігання страв і гарнірів з овочів та грибів.	Таблиця умов і термінів зберігання страв і гарнірів з овочів та грибів	ПК 2.2. Здатність готувати страви та гарніри з овочів і грибів	опанує знання щодо умов і термінів зберігання страв і гарнірів з овочів та грибів.
119				правила проведення обрахунків при приготуванні страв та гарнірів з овочів, грибів.	проводити обрахунки при приготуванні страв та гарнірів з овочів, грибів.		КК 2. Математична компетентність	опанує знання з правил проведення обрахунків при приготуванні страв та гарнірів з овочів, грибів.
120				способи енергоефективного використання матеріалів та ресурсів у процесі приготування страв та гарнірів з овочів, грибів;	застосовувати способи енергоефективного використання матеріалів та ресурсів у процесі приготування страв та гарнірів з овочів, грибів;		КК 6. Екологічна та енергоефективна компетентність	оволодіє знаннями з способів енергоефективного використання матеріалів та ресурсів у процесі приготування страв та гарнірів з овочів, грибів;

121	Технологія приготування страв з яєць, молока та молочних продуктів	2	2	3.2.31. санітарні норми при готуванні страв з яєць, молока та молочних продуктів;	3.2.У1. дотримуватись рецептури та послідовності виконання технологічних операцій приготування страв з яєць, молока та молочних продуктів;	Збірник рецептур страв кулінарних виробів, обчислювальна техніка	ПК 3.2. Здатність готувати страви з яєць, молока та молочних продуктів	оволодіє знаннями щодо санітарних норм при приготуванні страв з яєць, молока та молочних продуктів;
122		1		3.2.32. вимоги до якості, ознаки та органолептичні методи визначення доброякісності яєць, молока та молочних продуктів;			ПК 3.2. Здатність готувати страви з яєць, молока та молочних продуктів	оволодіє знаннями з вимог до якості, ознак та органолептичних методів визначення доброякісності яєць, молока та молочних продуктів;
123		1		3.2.33. особливості та послідовність обробки яєць, молока та молочних продуктів;	3.2.У4. мінімізувати кількість відходів при приготуванні страв з яєць, молока та молочних продуктів;	Збірник рецептур страв кулінарних виробів, обчислювальна техніка	ПК 3.2. Здатність готувати страви з яєць, молока та молочних продуктів	опанує знання з особливостей та послідовності обробки яєць, молока та молочних продуктів;
124		2		3.2.34. правила підготовки яєць, молока та молочних продуктів до теплової обробки;	3.2.У2. готувати яйця, яєчні продукти, молоко та молочні продукти до теплової обробки;	Ванни для обробки яєць, засоби для обробки яєць, овоскоп, санітарні вимоги та інструкції до підготовки яєць	ПК 3.2. Здатність готувати страви з яєць, молока та молочних продуктів	опанує знання з правил підготовки яєць, яєчних продуктів, молока та молочних продуктів до теплової обробки;
125		3		3.2.35. рецептуру та послідовність виконання технологічних операцій приготування страв з яєць, молока та молочних продуктів;	3.2.У3. готувати та оформлювати страви з яєць, молока та молочних продуктів, дотримуючись сучасних технологій приготування та оформлення страв;	Збірник рецептур страв кулінарних виробів, теплове устаткування	ПК 3.2. Здатність готувати страви з яєць, молока та молочних продуктів	оволодіє знаннями щодо рецептури та послідовності виконання технологічних операцій приготування страв з яєць, молока та молочних продуктів;

126		2		3.2.36. правила порціонування, відпуску, температуру подачі страв з яєць, молока та молочних продуктів;	3.2.У5. порціонувати та відпускати страви з яєць, молока та молочних продуктів;	Ваговимірювальне устаткування, посуд для подачі, інвентар для порціонування, збірник технологічних карт та схем	ПК 3.2. Здатність готувати страви з яєць, молока та молочних продуктів	опанує знання з правил порціонування та відпуску. температури подачі страв з яєць, молока та молочних продуктів;
127		1		3.2.37. органолептичні показники якості страв з яєць, молока та молочних продуктів;	3.2.У6. дотримуватись правил відпуску та контролювати вихід приготовлених страв з яєць, молока та молочних продуктів;	Ваговимірювальне устаткування, термометр кулінарний, збірник технологічних карт та схем	ПК 3.2. Здатність готувати страви з яєць, молока та молочних продуктів	опанує знання щодо органолептичних показників якості страв з яєць, молока та молочних продуктів;
128		1		3.2.38. умови і терміни зберігання страв з яєць, молока та молочних продуктів.	3.2.У7. дотримуватись умов і термінів зберігання страв з яєць, молока та молочних продуктів.	Таблиця умов і термінів зберігання страв, холодильне устаткування	ПК 3.2. Здатність готувати страви з яєць, молока та молочних продуктів	опанує знання щодо умов і термінів зберігання страв з яєць, молока та молочних продуктів
129				правила проведення обрахунків при приготуванні страв з яєць, молока та молочних продуктів.	застосовувати правила проведення обрахунків при приготуванні страв із яєць, молока та молочних продуктів.		КК 2. Математична компетентність	опанує знання з правил проведення обрахунків при приготуванні страв з яєць, молока та молочних продуктів.
130				способи енергоефективного використання матеріалів та ресурсів у процесі приготування страв яєць, молока та молочних продуктів;	застосовувати способи енергоефективного використання матеріалів та ресурсів у процесі приготування страв з яєць, молока та молочних продуктів; дотримуватись правил		КК 6. Екологічна та енергоефективна компетентність	оволодіє знаннями з способів енергоефективного використання матеріалів та ресурсів у процесі приготування страв яєць, молока та молочних продуктів;

				правила утилізації відходів після приготування страв з яєць, молока та молочних продуктів.	сортування сміття та утилізації відходів після приготування страв з яєць, молока та молочних продуктів.			правила утилізації відходів після приготування страв з яєць, молока та молочних продуктів.
131	Технологія приготування страв і гарнірів з круп, бобових, макаронних виробів (паст)	3	4	7.2.31. види, властивості, кулінарне призначення та особливості підготовки круп, макаронних виробів, бобових та консервів і концентратів для приготування страв;	7.2.У1. готувати крупи, макаронні вироби, бобові та консерви і концентрати до теплової обробки;	Збірник рецептур страв кулінарних виробів, обчислювальна техніка	ПК 7.2. Здатність готувати страви і гарніри з круп, бобових, макаронних виробів (паст)	опанує знання з видів, властивостей, кулінарного призначення та особливостей підготовки круп, макаронних виробів, бобових та консервів і концентратів для приготування страв;
132		2		7.2.32. правила відбору інгредієнтів за якістю та кількістю відповідно до технологічних вимог приготування страв з круп, макаронних виробів, бобових та консервів і концентратів;	7.2.У2. варити бобові, каші різної консистенції, макаронні вироби зливним і незливним способом;	Збірник рецептур страв кулінарних виробів, обчислювальна техніка	ПК 7.2. Здатність готувати страви і гарніри з круп, бобових, макаронних виробів (паст)	опанує знання з правил відбору інгредієнтів за якістю та кількістю відповідно бобових, каш різної консистенції, макаронних виробів зливним і незливним способом;
133		1		7.2.33. загальні правила варіння каш, макаронних виробів, бобових, консервів і концентратів;	7.2.У3. готувати страви з каш, бобових та макаронних виробів;	Збірник рецептур страв кулінарних виробів, обчислювальна техніка	ПК 7.2. Здатність готувати страви і гарніри з круп, бобових, макаронних виробів (паст)	оволодіє знаннями з загальних правил варіння каш, бобових та макаронних виробів, консервів і концентратів;

134		4		7.2.34. рецептуру та послідовність виконання технологічних операцій приготування страв з круп, макаронних виробів, бобових та консервів і концентратів;	7.2.У4. дотримуватись рецептури та послідовності виконання технологічних операцій приготування страв з круп, макаронних виробів, бобових та консервів і концентратів;	Збірник рецептур страв кулінарних виробів, обчислювальна техніка	ПК 7.2. Здатність готувати страви і гарніри з круп, бобових, макаронних виробів (паст)	опанує знання щодо рецептури, послідовності виконання технологічних операцій приготування страв з круп, макаронних виробів, бобових та консервів і концентратів;
135		1		7.2.35. способи мінімізації відходів при приготуванні страв з круп, макаронних виробів, бобових та консервів і концентратів;	7.2.У5. мінімізувати кількість відходів при приготуванні страв з круп, макаронних виробів, бобових та консервів і концентратів;	Збірник рецептур страв кулінарних виробів, обчислювальна техніка	ПК 7.2. Здатність готувати страви і гарніри з круп, бобових, макаронних виробів (паст)	опанує знання з мінімізації кількості відходів при приготуванні страв з круп, макаронних виробів, бобових та консервів і концентратів;
136		0,5		7.2.36. правила порціонування, відпуску;	7.2.У6. порціонувати та відпускати страви з круп, макаронних виробів, бобових та консервів і концентратів;	Збірник рецептур страв кулінарних виробів, обчислювальна техніка	ПК 7.2. Здатність готувати страви і гарніри з круп, бобових, макаронних виробів (паст)	опанує знання з правил порціонування та відпуску страв з круп, макаронних виробів, бобових та консервів і концентратів;

137		0,5		7.2.37. температуру подачі страв з круп, макаронних виробів, бобових, консервів і концентратів;			ПК 7.2. Здатність готувати страви і гарніри з круп, бобових, макаронних виробів (паст)	оволодіє знаннями з температури подачі страв з круп, макаронних виробів, бобових, консервів і концентратів;
138		0,5		7.2.38. органолептичні показники якості страв з круп, макаронних виробів, бобових та консервів і концентратів;	7.2.У7. перевіряти за органолептичними показниками якості страв з круп, макаронних виробів, бобових та консервів і концентратів;	Нормативна документація	ПК 7.2. Здатність готувати страви і гарніри з круп, бобових, макаронних виробів (паст)	опанує знаннями щодо органолептичних показників якості страв з круп, макаронних виробів, бобових та консервів і концентратів;
139		0,5		7.2.39. умови і терміни зберігання страв з круп, макаронних виробів, бобових та консервів і концентратів.	7.2.У8. дотримуватися умов і термінів зберігання страв з круп, макаронних виробів, бобових та консервів і концентратів.	Таблиця умов і термінів зберігання страв, холодильне устаткування, кулінарний термометр	ПК 7.2. Здатність готувати страви і гарніри з круп, бобових, макаронних виробів (паст)	опанує знаннями з умов і термінів зберігання страв з круп, макаронних виробів, бобових та консервів і концентратів.
140				правила проведення обрахунків сировини при приготуванні страв і гарнірів з круп, бобових, макаронних виробів (паст).	проводити обрахунки сировини при приготуванні страв і гарнірів з круп, бобових, макаронних виробів (паст).		КК 2. Математична компетентність	опанує знаннями з правил проведення обрахунків сировини при приготуванні страв і гарнірів з круп, бобових, макаронних виробів (паст).
141				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,	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,		КК 6. Екологічна та енергоефективна компетентність	оволодіє знаннями з способів 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).	бобових, макаронних виробів (паст).			бобових, макаронних виробів (паст).
142	Технологія приготування страв з риби та нерибних продуктів моря	3	6	8.2.31. правила відбору інгредієнтів за якістю та кількістю відповідно до технологічних вимог приготування страв із риби та нерибних продуктів моря;	8.2.У1. розрахувати кількість інгредієнтів відповідно до кількості порцій;	Збірник рецептур страв кулінарних виробів, обчислювальна техніка	ПК 8.2. Здатність готувати страви з риби та нерибних продуктів моря (морепродуктів)	опанує знання з правил відбору інгредієнтів за якістю та кількістю відповідно до технологічних вимог приготування страв із риби та нерибних продуктів моря;
143		14		8.2.32. рецептуру та послідовність виконання технологічних операцій приготування страв із риби та нерибних продуктів моря;	8.2.У3. дотримуватись рецептури та послідовності виконання технологічних операцій приготування страв із риби та нерибних продуктів моря;	Ваговимірювальне устаткування, посуд для подачі, інвентар для порціонування, збірник технологічних карт та схем	ПК 8.2. Здатність готувати страви з риби та нерибних продуктів моря (морепродуктів)	опанує знання щодо рецептури та послідовності виконання технологічних операцій приготування страв із риби та нерибних продуктів моря;
144		5		8.2.33. технології приготування страв із риби та нерибних продуктів моря;	8.2.У2. визначити необхідні спеції для отримання смакових властивостей;	Набір спецій, ваги	ПК 8.2. Здатність готувати страви з риби та нерибних продуктів моря (морепродуктів)	опанує знання з технології приготування страв із риби та нерибних продуктів моря;

145		1		8.2.34. процеси, які відбуваються в рибі та морепродуктах під час теплової обробки;			ПК 8.2. Здатність готувати страви з риби та нерибних продуктів моря (морепродуктів)	оволодіє знаннями з процесів, які відбуваються в рибі та морепродуктах під час теплової обробки;
146		2		8.2.35. правила підбору соусів та гарнірів для страв із риби та морепродуктів;			ПК 8.2. Здатність готувати страви з риби та нерибних продуктів моря (морепродуктів)	оволодіє знаннями з правил підбору соусів та гарнірів для страв із риби та морепродуктів;
147		1		8.2.36. органолептичні показники якості приготовлених страв із риби та нерибних продуктів моря;	8.2.У4. перевіряти, за органолептичними показниками якості страв із риби та нерибних продуктів моря;	Нормативна документація	ПК 8.2. Здатність готувати страви з риби та нерибних продуктів моря (морепродуктів)	опанує знання з органолептичних показників якості страв із риби та нерибних продуктів моря;
148		1		8.2.37. способи мінімізації відходів при приготуванні страв із риби та нерибних продуктів моря;	8.2.У8. перевіряти вихід готових страв із риби та нерибних продуктів моря;	Збірник рецептур страв кулінарних виробів та Збірник технологічних карток, ваги	ПК 8.2. Здатність готувати страви з риби та нерибних продуктів моря (морепродуктів)	оволодіє знаннями із способів мінімізації відходів при приготуванні страв із риби та нерибних продуктів моря;

149		1		8.2.38. умови та терміни зберігання страв із риби та нерибних продуктів моря;	8.2.У9. дотримуватись умов і термінів зберігання страв із риби та нерибних продуктів моря.	Таблиця умов і термінів зберігання страв, холодильне устаткування, кулінарний термометр	ПК 8.2. Здатність готувати страви з риби та нерибних продуктів моря (морепродуктів)	оволодіє знаннями з умов та термінів зберігання страв із риби та нерибних продуктів моря
150		2		8.2.310. правила оформлення, порціонування, подачі страв із риби та нерибних продуктів моря.	8.2.У6. порціонувати страви із риби та нерибних продуктів моря;	Ваговимірювальне устаткування, посуд для подачі, інвентар для порціонування, збірник технологічних карт та схем	ПК 8.2. Здатність готувати страви з риби та нерибних продуктів моря (морепродуктів)	оволодіє знаннями з правил оформлення, порціонування, подачі страв із риби та нерибних продуктів моря;
151				правила проведення обрахунків при приготуванні страв із риби та нерибних продуктів моря.	застосовувати правила проведення обрахунків при приготуванні страв із риби та нерибних продуктів моря.		КК 2. Математична компетентність	опанує знання з правил проведення обрахунків при приготуванні страв із риби та нерибних продуктів моря.
152				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.	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.		КК 6. Екологічна та енергоефективна компетентність	оволодіє знаннями з способів енергоефективного використання матеріалів та ресурсів у процесі приготування страв із риби та нерибних продуктів моря; правил утилізації відходів після приготування страв із риби та нерибних продуктів моря.

153	Технологія приготування страв з м'яса, м'ясної котлетної та січеної маси, субпродуктів	3	8	9.2.31. правила відбору інгредієнтів за якістю та кількістю відповідно до технологічних вимог приготування страв із м'яса, котлетної та січеної маси й субпродуктів;	9.2.У1. розрахувати кількість інгредієнтів відповідно до кількості порцій;	Збірник рецептур страв кулінарних виробів, обчислювальна техніка	ПК 9.2. Здатність готувати страви з м'яса, м'ясної котлетної та січеної маси, субпродуктів	оволодіє знаннями з правил відбору інгредієнтів за якістю та кількістю відповідно до технологічних вимог приготування страв із м'яса, котлетної та січеної маси й субпродуктів;
154		10		9.2.32. рецептуру та послідовність виконання технологічних операцій приготування страв із м'яса, котлетної та січеної маси й субпродуктів;	9.2.У3. дотримуватись рецептури та послідовності виконання технологічних операцій приготування страв із м'яса, м'ясної котлетної та січеної маси, субпродуктів;	Збірник рецептур страв кулінарних виробів, обчислювальна техніка	ПК 9.2. Здатність готувати страви з м'яса, м'ясної котлетної та січеної маси, субпродуктів	оволодіє знаннями з рецептури та послідовності виконання технологічних операцій приготування страв із м'яса, котлетної та січеної маси й субпродуктів;
155		4		9.2.33. технології приготування страв із м'яса, котлетної та січеної маси й субпродуктів;			ПК 9.2. Здатність готувати страви з м'яса, м'ясної котлетної та січеної маси, субпродуктів	оволодіє знаннями з технології приготування страв із м'яса, котлетної та січеної маси й субпродуктів;
156		1		9.2.34. процеси, які відбуваються в м'ясі, котлетній та січеній масі й субпродуктах під час теплової обробки;	9.2.У2. визначити необхідні спеції для отримання смакових властивостей;	Набір спецій, ваги	ПК 9.2. Здатність готувати страви з м'яса, м'ясної котлетної та січеної маси, субпродуктів	оволодіє знаннями з процесів, які відбуваються в м'ясі, котлетній та січеній масі й субпродуктах під час теплової обробки;

157		2		9.2.35. правила підбору соусів та гарнірів для страв із м'яса, котлетної та січеної маси й субпродуктів;	9.2.У4. підбирати до страв соуси, гарніри;	Збірник рецептур страв кулінарних виробів	ПК 9.2. Здатність готувати страви з м'яса, м'ясної котлетної та січеної маси, субпродуктів	опанує знання з правил підбору соусів та гарнірів для страв із м'яса, котлетної та січеної маси й субпродуктів;
158		1		9.2.36. органолептичні показники якості приготовлених страв із м'яса, котлетної та січеної маси й субпродуктів;	9.2.У5. перевіряти, за органолептичними показниками якості страв із м'яса, м'ясної котлетної та січеної маси, субпродуктів;	Нормативна документація	ПК 9.2. Здатність готувати страви з м'яса, м'ясної котлетної та січеної маси, субпродуктів	оволодіє знаннями з органолептичних показників якості приготовлених страв із м'яса, котлетної та січеної маси й субпродуктів;
159		2		9.2.37. способи мінімізації відходів при приготуванні страв із м'яса, котлетної та січеної маси й субпродуктів;	9.2.У10. перевіряти вихід готових страв;	Ваговимірjувальне устаткування, посуд для подачі, інвентар для порціонування, збірник технологічних карт та схем	ПК 9.2. Здатність готувати страви з м'яса, м'ясної котлетної та січеної маси, субпродуктів	опанує знання з способів мінімізації відходів при приготуванні страв із м'яса, котлетної та січеної маси й субпродуктів;
160		1		9.2.38. умови та терміни зберігання страв із м'яса, котлетної та січеної маси й субпродуктів;	9.2.У11. дотримуватись умов і термінів зберігання страв;	Таблиця умов і термінів зберігання страв, холодильне устаткування, кулінарний термометр	ПК 9.2. Здатність готувати страви з м'яса, м'ясної котлетної та січеної маси, субпродуктів	оволодіє знаннями з умов та термінів зберігання страв із м'яса, котлетної та січеної маси й субпродуктів;
161		1		9.2.310. норми виходу та температуру подачі страв із м'яса, котлетної та січеної маси й субпродуктів;	9.2.У6. підбирати столовий посуд для подавання страв із м'яса, м'ясної котлетної та січеної маси, субпродуктів;	Ваговимірjувальне устаткування, посуд для подачі, інвентар для порціонування, збірник технологічних карт та схем	ПК 9.2. Здатність готувати страви з м'яса, м'ясної котлетної та січеної маси, субпродуктів	опанує знання з норм виходу та температур подачі страв із м'яса, котлетної та січеної маси й субпродуктів;

162		3		9.2.311. правила оформлення, порціонування, подачі страв із м'яса, котлетної та січеної маси й субпродуктів;	9.2.У9. дотримуватись правил відпуску та температури подачі страв;	Ваговимірювальне устаткування, посуд для подачі, інвентар для порціонування, збірник технологічних карт та схем	ПК 9.2. Здатність готувати страви з м'яса, м'ясної котлетної та січеної маси, субпродуктів	опанує знання з правил оформлення, порціонування, подачі страв із м'яса, котлетної та січеної маси й субпродуктів;
163		1		9.2.312. правила відбору інгредієнтів за якістю та кількістю відповідно до технологічних вимог приготування страв із птиці;	9.2.У8. оформлювати страви, використовуючи елементи сучасного декору;	Ваговимірювальне устаткування, посуд для подачі, інвентар для порціонування, збірник технологічних карт та схем	ПК 9.2. Здатність готувати страви з м'яса, м'ясної котлетної та січеної маси, субпродуктів	опанує знання з правил відбору інгредієнтів за якістю та кількістю відповідно до технологічних вимог приготування страв із птиці;
164		2		9.2.313. рецептуру та послідовність виконання технологічних операцій приготування страв із птиці;	9.2.У7. порціонувати страв із м'яса, м'ясної котлетної та січеної маси, субпродуктів;		ПК 9.2. Здатність готувати страви з м'яса, м'ясної котлетної та січеної маси, субпродуктів	опанує знання з рецептури та послідовності виконання технологічних операцій приготування страв із птиці;
165		4		9.2.314. технології приготування страв із птиці;		Збірник рецептур страв кулінарних виробів, обчислювальна техніка	ПК 9.2. Здатність готувати страви з м'яса, м'ясної котлетної та січеної маси, субпродуктів	оволодіє знаннями з технології приготування страв із птиці;

166		1		9.2.315. процеси, які відбуваються в м'ясі птиці під час теплової обробки;	9.2.У13. дотримуватись рецептури та послідовності виконання технологічних операцій приготування страв із птиці;		ПК 9.2. Здатність готувати страви з м'яса, м'ясної котлетної та січеної маси, субпродуктів	оволодіє знаннями з процесів, які відбуваються в м'ясі птиці під час теплової обробки;
167		1		9.2.316. правила підбору соусів та гарнірів для страв із птиці;			ПК 9.2. Здатність готувати страви з м'яса, м'ясної котлетної та січеної маси, субпродуктів	оволодіє знаннями з правил підбору соусів та гарнірів для страв із птиці;
168		1		9.2.317. органолептичні показники якості приготовлених страв із птиці;			ПК 9.2. Здатність готувати страви з м'яса, м'ясної котлетної та січеної маси, субпродуктів	оволодіє знаннями з органолептичних показників якості приготовлених страв із птиці;
169		1		9.2.318. способи мінімізації відходів при приготуванні страв із птиці;		Нормативна документація	ПК 9.2. Здатність готувати страви з м'яса, м'ясної котлетної та січеної маси, субпродуктів	оволодіє знаннями зі способів мінімізації відходів при приготуванні страв із птиці;
170		1		9.2.319. умови та терміни зберігання страв із птиці;	9.2.У14. перевіряти, за органолептичними показниками якість страв із птиці;	Ваговимірювальне устаткування, збірник технологічних карт та схем	ПК 9.2. Здатність готувати страви з м'яса, м'ясної котлетної та січеної маси, субпродуктів	оволодіє знаннями з умов та термінів зберігання страв із птиці;

171		3		9.2.321. правила оформлення, порціонування, подачі страв із птиці.	9.2.У16. порціонувати страви із птиці;	Ваговимірювальне устаткування, посуд для подачі, інвентар для порціонування, збірник технологічних карт та схем	ПК 9.2. Здатність готувати страви з м'яса, м'ясної котлетної та січеної маси, субпродуктів	оволодіє знаннями з правил оформлення, порціонування, подачі страв із птиці.
172				правила проведення обрахунків сировини при приготуванні страв з різних видів м'ясної продукції.	застосовувати правила проведення обрахунків сировини при приготуванні страв з різних видів м'ясної продукції.	Збірник рецептур страв кулінарних виробів, обчислювальна техніка	КК 2. Математична компетентність	оволодіє знаннями з правил проведення обрахунків сировини при приготуванні страв з різних видів м'ясної продукції.
173				способи енергоефективного використання матеріалів та ресурсів у процесі приготування страв з різних видів м'ясної продукції; правила утилізації відходів після приготування страв з різних видів м'ясної продукції.	застосовувати способи енергоефективного використання матеріалів та ресурсів у процесі приготування страв з різних видів м'ясної продукції; дотримуватись правил сортування сміття та утилізації відходів після приготування страв з різних видів м'ясної продукції.		КК 6. Екологічна та енергоефективна компетентність	оволодіє знаннями з способів енергоефективного використання матеріалів та ресурсів у процесі приготування страв з різних видів м'ясної продукції; правил утилізації відходів після приготування страв з різних видів м'ясної продукції.
174	Технологія приготування страв та виробів з різних видів тіста	1	6	10.1.34. порядок отримання сировини зі складу або від постачальника.	10.1.У4. отримувати сировину зі складу або від постачальника.	Нормативна документація	ПК 10.1. Здатність підготуватись до робочого процесу, організувати робоче місце	оволодіє знаннями з порядку отримання сировини зі складу або від постачальника.
175		1		10.2.31. види та ознаки доброякісності борошна;	10.2.У1. визначати види та якість борошна;	Таблиця класифікації борошна	ПК 10.2. Здатність виготовляти різні види прісного тіста та виробів з нього, в тому числі з різними начинками: вареників, пельменів, млинчиків, тощо	оволодіє знаннями з видів та ознак доброякісності борошна;

176		1		10.2.32. види поліпшувачів для зміни клейковини борошна;	10.2.У2. застосовувати поліпшувачі для зміни клейковини борошна;	Збірник рецептур борошняних кондитерських і булочних виробів	ПК 10.2. Здатність виготовляти різні види прісного тіста та виробів з нього, в тому числі з різними начинками: вареників, пельменів, млинчиків, тощо	оволодіє знаннями з видів поліпшувачів для зміни клейковини борошна;
177		2		10.2.33. правила підготовки борошна, яєць, рідини для замішування прісного тіста;	10.2.У3. готувати тісто відповідно до послідовності виконання технологічних операцій приготування прісного тіста для вареників, пельменів, локшини, пасти, млинчиків тощо;	Збірник рецептур борошняних кондитерських і булочних виробів, ваги	ПК 10.2. Здатність виготовляти різні види прісного тіста та виробів з нього, в тому числі з різними начинками: вареників, пельменів, млинчиків, тощо	оволодіє знаннями з правил підготовки борошна, яєць, рідини для замішування прісного тіста;
178		1		10.2.34. вимоги до якості замішаного тіста;	10.2.У4. дотримуватись рецептури;	Збірник рецептур борошняних кондитерських і булочних виробів, ваги	ПК 10.2. Здатність виготовляти різні види прісного тіста та виробів з нього, в тому числі з різними начинками: вареників, пельменів, млинчиків, тощо	оволодіє знаннями з вимог до якості замішаного тіста;
179		1		10.2.35. умови і терміни зберігання прісного тіста;	10.2.У6. перевіряти за органолептичними показниками якість приготовленого прісного тіста;	Нормативна документація	ПК 10.2. Здатність виготовляти різні види прісного тіста та виробів з нього, в тому числі з різними начинками: вареників, пельменів, млинчиків, тощо	оволодіє знаннями з умов і термінів зберігання прісного тіста;

180		4		10.2.36. способи мінімізації кількості відходів під час приготування напівфабрикатів та виробів з прісного тіста;	10.2.У7. дотримуватися умов і терміну зберігання прісного тіста.	Таблиця умов і термінів зберігання та реалізації тіста і готових виробів з нього, холодильне устаткування	ПК 10.2. Здатність виготовляти різні види прісного тіста та виробів з нього, в тому числі з різними начинками: вареників, пельменів, млинчиків, тощо	оволодіє знаннями зі способів мінімізації кількості відходів під час приготування напівфабрикатів та виробів з прісного тіста;
181		5		10.2.37. рецептуру та послідовність виконання технологічних операцій приготування начинок та виробів з прісного тіста;	10.2.У5. мінімізувати кількість відходів при приготуванні прісного тіста;	Збірник рецептур борошняних кондитерських і булочних виробів, обчислювальна техніка	ПК 10.2. Здатність виготовляти різні види прісного тіста та виробів з нього, в тому числі з різними начинками: вареників, пельменів, млинчиків, тощо	оволодіє знаннями щодо рецептури та послідовності виконання технологічних операцій приготування начинок та виробів з прісного тіста;
182		1		10.2.38. органолептичні показники якості виробів з прісного тіста;	10.2.У8. дотримуватись рецептури та послідовності виконання технологічних операцій приготування напівфабрикатів та виробів з прісного тіста;	Збірник рецептур борошняних кондитерських і булочних виробів, обчислювальна техніка	ПК 10.2. Здатність виготовляти різні види прісного тіста та виробів з нього, в тому числі з різними начинками: вареників, пельменів, млинчиків, тощо	оволодіє знаннями з органолептичних показників якості виробів з прісного тіста;
183		1		10.2.39. норми виходу напівфабрикатів та готових страв з прісного тіста;	10.2.У10. перевіряти за органолептичними показниками якості напівфабрикатів та готових страв з прісного тіста;	Нормативна документація	ПК 10.2. Здатність виготовляти різні види прісного тіста та виробів з нього, в тому числі з різними начинками: вареників, пельменів, млинчиків, тощо	оволодіє знаннями з норм виходу напівфабрикатів та готових страв з прісного тіста;

184		3		10.2.310. правила відпуску та температуру подачі виробів з прісного тіста;	10.2.У9. готувати страви та кулінарні вироби з прісного тіста та різними начинками;	Збірник рецептур борошняних кондитерських і булочних виробів, обчислювальна техніка, ваги	ПК 10.2. Здатність виготовляти різні види прісного тіста та виробів з нього, в тому числі з різними начинками: вареників, пельменів, млинчиків, тощо	опанує знання з правил відпуску та температуру подачі виробів з прісного тіста;
185		1		10.2.311. умови і терміни зберігання страв та кулінарних виробів з прісного тіста.	10.2.У11. оформляти та відпускати вироби з прісного тіста;	Збірник рецептур борошняних кондитерських і булочних виробів, обчислювальна техніка, ваги	ПК 10.2. Здатність виготовляти різні види прісного тіста та виробів з нього, в тому числі з різними начинками: вареників, пельменів, млинчиків, тощо	оволодіє знаннями з умов і термінів зберігання страв та кулінарних виробів з прісного тіста.
186		1		10.3.32. правила відбору продуктів за якістю і кількістю відповідно до технологічних вимог приготування безопарного дріжджового тіста та виробів з нього;	10.3.У4. підбирати сировину для приготування дріжджового тіста та виробів з нього;	Збірник рецептур борошняних кондитерських і булочних виробів, обчислювальна техніка, ваги	ПК 10.2. Здатність виготовляти різні види прісного тіста та виробів з нього, в тому числі з різними начинками: вареників, пельменів, млинчиків, тощо	оволодіє знаннями з правил відбору продуктів за якістю і кількістю відповідно до технологічних вимог приготування безопарного дріжджового тіста та виробів з нього;
187		4		10.3.33. рецептуру та послідовність виконання технологічних операцій приготування безопарного дріжджового тіста та виробів з нього;			ПК 10.3. Здатність готувати дріжджове тісто та вироби з нього	оволодіє знаннями щодо рецептури та послідовності виконання технологічних операцій приготування безопарного дріжджового тіста та виробів з нього;

188		1		10.3.34. рецептуру та послідовність виконання технологічних операцій приготування фаршів та начинок;	10.3.У5. підбирати сировину для приготування фаршів та начинок;	Збірник рецептур борошняних кондитерських і булочних виробів, обчислювальна техніка, ваги	ПК 10.3. Здатність готувати дріжджове тісто та вироби з нього	оволодіє знаннями щодо рецептури та послідовності виконання технологічних операцій приготування фаршів та начинок;
189		5		10.3.35. рецептуру та послідовність виконання технологічних операцій приготування виробів з безопарного дріжджового тіста;	10.3.У5. перевіряти за органолептичними показниками якість сировини для приготування дріжджового тіста та виробів з нього;	Нормативна документація	ПК 10.3. Здатність готувати дріжджове тісто та вироби з нього	оволодіє знаннями щодо рецептури та послідовності виконання технологічних операцій приготування виробів з безопарного дріжджового тіста;
190		1		10.3.36. вимоги до якості дріжджового тіста та виробів з нього;	10.3.У7. готувати фарші та начинки для виробів з дріжджового тіста;	Збірник рецептур борошняних кондитерських і булочних виробів, обчислювальна техніка, ваги	ПК 10.3. Здатність готувати дріжджове тісто та вироби з нього	оволодіє знаннями щодо вимог до якості дріжджового тіста та виробів з нього;
191		1		10.3.37. процеси, що проходять під час замісу, бродіння тіста та випікання виробів;	10.3.У6. готувати безопарне дріжджове тісто та вироби з нього: штучні, порційні, багатопорційні;	Збірник рецептур борошняних кондитерських і булочних виробів, обчислювальна техніка, ваги	ПК 10.3. Здатність готувати дріжджове тісто та вироби з нього	оволодіє знаннями з процесів, що проходять під час замісу, бродіння тіста та випікання виробів;
192		1		10.3.38. недоліки тіста, що виникають внаслідок неправильного режиму бродіння, причини, способи усунення;	10.3.У10. перевіряти за органолептичними показниками якість виробів з дріжджового тіста;	Нормативна документація	ПК 10.3. Здатність готувати дріжджове тісто та вироби з нього	оволодіє знаннями з виявлення недоліків тіста, що виникають внаслідок неправильного режиму бродіння, причини, способи усунення;

193		1		10.3.39. недоліки випечених виробів, причини, способи усунення;			ПК 10.3. Здатність готувати дріжджове тісто та вироби з нього	оволодіє знаннями з визначення недоліків випечених виробів, причини, способи усунення;
194		1		10.3.310. можливі втрати під час теплової обробки;			ПК 10.3. Здатність готувати дріжджове тісто та вироби з нього	оволодіє знаннями з можливих норм втрат під час теплової обробки;
195		2		10.3.311. способи оформлення та подавання виробів з дріжджового тіста;			ПК 10.3. Здатність готувати дріжджове тісто та вироби з нього	оволодіє знаннями щодо способів оформлення та подавання виробів з дріжджового тіста;
196		1		10.3.313. вихід виробів з дріжджового тіста;	10.3.У8. мінімізувати кількість відходів при приготуванні дріжджового тіста та виробів з нього;		ПК 10.3. Здатність готувати дріжджове тісто та вироби з нього	оволодіє знаннями щодо норм виходу виробів з дріжджового тіста;
197		1		10.3.314. правила відбору продуктів за якістю і кількістю відповідно до технологічних вимог приготування опарного дріжджового тіста та виробів з нього;	10.3.У11. перевіряти вихід готових виробів з дріжджового тіста;	Збірник рецептур борошняних кондитерських і булочних виробів, обчислювальна техніка, ваги	ПК 10.3. Здатність готувати дріжджове тісто та вироби з нього	опанує знання з правил відбору продуктів за якістю і кількістю відповідно до технологічних вимог приготування опарного дріжджового тіста та виробів з нього;

198		3		10.3.315. рецептуру та послідовність виконання технологічних операцій приготування опарного дріжджового тіста та виробів з нього;		столовий посуд для подавання виробів з дріжджового тіста	ПК 10.3. Здатність готувати дріжджове тісто та вироби з нього	оволодіє знаннями щодо рецептури та послідовності виконання технологічних операцій приготування опарного дріжджового тіста та виробів з нього;
199		2		10.3.316. рецептуру та послідовність виконання технологічних операцій приготування виробів з опарного дріжджового тіста: штучних, порційних, багатопорційних.	10.3.У13. готувати опарне дріжджове тісто та вироби з нього: штучні, порційні, багатопорційні;	Збірник рецептур борошняних кондитерських і булочних виробів, обчислювальна техніка, ваги	ПК 10.3. Здатність готувати дріжджове тісто та вироби з нього	оволодіє знаннями щодо рецептури та послідовності виконання технологічних операцій приготування виробів з опарного дріжджового тіста: штучних, порційних, багатопорційних.
200				правила проведення обрахунків сировини при виготовленні різних видів тіста та виробів з нього.	проводити обрахунки сировини при виготовленні різних видів тіста та виробів з нього; проводити обрахунки при виготовленні дріжджового тіста опарним та безопарним способом та виробів з нього.	Збірник рецептур борошняних кондитерських і булочних виробів, обчислювальна техніка, ваги	КК 2. Математична компетентність	опанує знання з правил проведення обрахунків сировини при виготовленні різних видів тіста та виробів з нього.
201				способи енергоефективного використання матеріалів та ресурсів у процесі виготовлення різних видів тіста та виробів з нього; правила утилізації відходів після виготовлення	застосовувати способи енергоефективного використання матеріалів та ресурсів у процесі виготовлення різних видів тіста та виробів з нього; дотримуватись правил сортування сміття та утилізації відходів		КК 6. Екологічна та енергоефективна компетентність	оволодіє знаннями з способів енергоефективного використання матеріалів та ресурсів у процесі виготовлення різних видів тіста та виробів з нього; правил утилізації відходів після виготовлення різних

				різних видів тіста та виробів з нього.	після виготовлення різних видів тіста та виробів з нього.			видів тіста та виробів з нього.
202	Технологія приготування холодних страв та закусок з різних видів сировини	1	2	11.1.32. загальну характеристику сировини для приготування холодних страв, закусок із сиру, яєць;	11.1.У2. готувати сировину для холодних страв, закусок із сиру, яєць;	Збірник рецептур страв кулінарних виробів, обчислювальна техніка	ПК 11.1. Здатність готувати салати, овочеві закуски, холодні страви і закуски із сиру, яєць	оволодіє знаннями щодо загальної характеристики сировини для приготування холодних страв, закусок із сиру, яєць;
203		1		11.1.33. органолептичні показники якості сировини для виготовлення холодних страв, закусок із сиру, яєць;	11.1.У3. перевіряти за органолептичними показниками якості сировини для холодних страв, закусок із сиру, яєць;	Нормативна документація	ПК 11.1. Здатність готувати салати, овочеві закуски, холодні страви і закуски із сиру, яєць	оволодіє знаннями з органолептичних показників якості сировини для виготовлення холодних страв, закусок із сиру, яєць;
204		0,5		11.1.34. правила підготовки сировини для виготовлення холодних страв, закусок із сиру, яєць;			ПК 11.1. Здатність готувати салати, овочеві закуски, холодні страви і закуски із сиру, яєць	оволодіє знаннями з правил підготовки сировини для виготовлення холодних страв, закусок із сиру, яєць;
205		0,5		11.1.35. умови і терміни зберігання сировини для приготування холодних страв і закусок із сиру, яєць;			ПК 11.1. Здатність готувати салати, овочеві закуски, холодні страви і закуски із сиру, яєць	оволодіє знаннями з умов і термінів зберігання сировини для приготування холодних страв і закусок із сиру, яєць;

206		1		11.1.36. правила відбору інгредієнтів за якістю та кількістю відповідно до технологічних вимог салатів, овочевих закусок, холодних страв, закусок із сиру, яєць;			ПК 11.1. Здатність готувати салати, овочеві закуски, холодні страви і закуски із сиру, яєць	опанує знання з правил відбору інгредієнтів за якістю та кількістю відповідно до технологічних вимог салатів, овочевих закусок, холодних страв, закусок із сиру, яєць;
207		3		11.1.37. рецептуру та послідовність виконання технологічних операцій приготування салатів, овочевих закусок, холодних страв, закусок із сиру, яєць;	11.1.У4. готувати салати, овочеві закуски, холодні страви, закуски із сиру, яєць;	Збірник рецептур страв кулінарних виробів, обчислювальна техніка	ПК 11.1. Здатність готувати салати, овочеві закуски, холодні страви і закуски із сиру, яєць	опанує знання щодо послідовності виконання технологічних операцій приготування салатів, овочевих закусок, холодних страв, закусок із сиру, яєць;
208		0,5		11.1.38. органолептичні показники якості салатів, овочевих закусок, холодних страв, закусок із сиру, яєць;	11.1.У6. підбирати до салатів соуси та салатні заправки;	Збірник рецептур страв кулінарних виробів, обчислювальна техніка	ПК 11.1. Здатність готувати салати, овочеві закуски, холодні страви і закуски із сиру, яєць	оволодіє знаннями з органолептичних показників якості салатів, овочевих закусок, холодних страв, закусок із сиру, яєць;
209		1		11.1.39. способи оформлення та подавання салатів, овочевих закусок, холодних страв, закусок із сиру, яєць;	11.1.У8. перевіряти органолептичним методом якість салатів, овочевих закусок, холодних страв, закусок із сиру, яєць;	Нормативна документація	ПК 11.1. Здатність готувати салати, овочеві закуски, холодні страви і закуски із сиру, яєць	оволодіє знаннями щодо способів оформлення та подавання салатів, овочевих закусок, холодних страв, закусок із сиру, яєць;

210		1		11.1.311. правила порціонування та відпуску салатів, овочевих закусок, холодних страв, закусок із сиру, яєць.	11.1.У7. оформляти салати, овочеві закуски, холодні страви, закуски із сиру, яєць використовуючи сучасні елементи декору;	Збірник рецептур страв кулінарних виробів, обчислювальна техніка	ПК 11.1. Здатність готувати салати, овочеві закуски, холодні страви і закуски із сиру, яєць	оволодіє знаннями з правил порціонування та відпуску салатів, овочевих закусок, холодних страв, закусок із сиру, яєць.
211				правила проведення обрахунків сировини при приготуванні холодних страв і закусок.	проводити обрахунки сировини при приготуванні холодних страв і закусок.	Збірник рецептур страв кулінарних виробів, обчислювальна техніка	КК 2. Математична компетентність	оволодіє знаннями з правил проведення обрахунків сировини при приготуванні холодних страв і закусок.
212		0,5		11.2.31. правила відбору продуктів за якістю і кількістю відповідно до технологічних вимог приготування холодних страв і закусок з риби;	11.2.У4. підбирати сировину для приготування холодних страв з риби;	Збірник рецептур страв кулінарних виробів, обчислювальна техніка	ПК 11.2. Здатність готувати холодні страви з риби	оволодіє знаннями з правил відбору продуктів за якістю і кількістю відповідно до технологічних вимог приготування холодних страв і закусок з риби;
213		1		11.2.32. рецептуру та послідовність виконання технологічних операцій приготування холодних страв і закусок з риби;	11.2.У5. перевіряти за органолептичними показниками якість сировини для холодних страв та закусок з риби;	Нормативна документація	ПК 11.2. Здатність готувати холодні страви з риби	опанує знання щодо послідовності виконання технологічних операцій приготування холодних страв і закусок з риби;

214		0,5		11.2.33. органолептичні показники якості холодних страв і закусок з риби;	11.2.У5. готувати холодні страви та закуски з риби;	Збірник рецептур страв кулінарних виробів, обчислювальна техніка	ПК 11.2. Здатність готувати холодні страви з риби	оволодіє знаннями з органолептичних показників якості холодних страв і закусок з риби;
215		1		11.2.34. способи оформлення та подавання холодних страв і закусок з риби;	11.2.У8. перевіряти за органолептичними показниками якість холодних страв та закусок з риби;	Нормативна документація	ПК 11.2. Здатність готувати холодні страви з риби	опанує знання зі способів оформлення та подавання холодних страв і закусок з риби;
216		1		11.2.36. правила порціонування та відпуску холодних страв і закусок з риби.	11.2.У7. оформляти, порціонувати та відпускати холодні страви та закуски з риби, використовуючи сучасні елементи декору;	Збірник рецептур страв кулінарних виробів, обчислювальна техніка, ваги	ПК 11.2. Здатність готувати холодні страви з риби	оволодіє знаннями з правил порціонування та відпуску холодних страв і закусок з риби.
217		0,5		11.3.32. правила відбору продуктів за якістю і кількістю відповідно до технологічних вимог приготування холодних страв і закусок з м'яса, птиці та субпродуктів;	11.3.У6. готувати холодні страви та закуски з м'яса, птиці та субпродуктів;		ПК 11.3. Здатність готувати холодні страви і закуски з м'яса, птиці та субпродуктів	опанує знання з правил відбору продуктів за якістю і кількістю відповідно до технологічних вимог приготування холодних страв і закусок з м'яса, птиці та субпродуктів;
218		1		11.3.33. рецептуру та послідовність виконання технологічних операцій приготування холодних страв і закусок з м'яса, птиці та субпродуктів;	11.3.У7. мінімізувати кількість відходів при приготуванні холодних страв та закусок з м'яса, птиці та субпродуктів;	Ваговимірювальне устаткування, посуд для подачі, інвентар для порціонування, збірник технологічних карт та схем	ПК 11.3. Здатність готувати холодні страви і закуски з м'яса, птиці та субпродуктів	опанує знання щодо рецептури та послідовності виконання технологічних операцій приготування холодних страв і закусок з м'яса, птиці та субпродуктів;

219		1		11.3.35. сучасні способи оформлення та подавання холодних страв і закусок з м'яса, птиці та субпродуктів;	11.3.У8. оформляти, порціонувати та відпускати холодні страви та закуски з м'яса, птиці та субпродуктів, використовуючи сучасні елементи декору;	Ваговимірвальне устаткування, збірник технологічних карт та схем	ПК 11.3. Здатність готувати холодні страви і закуски з м'яса, птиці та субпродуктів	оволодіє знаннями щодо сучасних способів оформлення та подавання холодних страв і закусок з м'яса, птиці та субпродуктів;
220		0,5		11.3.34. органолептичні показники якості холодних страв і закусок з м'яса, птиці та субпродуктів;	11.3.У9. перевіряти за органолептичними показниками якість холодних страв та закусок з м'яса, птиці та субпродуктів;	Таблиця умов і термінів зберігання холодних страв та закусок, холодильне устаткування	ПК 11.3. Здатність готувати холодні страви і закуски з м'яса, птиці та субпродуктів	оволодіє знаннями з органолептичних показників якості холодних страв і закусок з м'яса, птиці та субпродуктів;
221		0,5		11.3.37. правила порціонування та відпуску холодних страв і закусок з м'яса, птиці та субпродуктів.	11.3.У10. перевіряти вихід готових страв;	інструмент, інвентар, посуд для приготування холодних страв та закусок з м'яса, птиці та субпродуктів, схема організація роботи холодного цеху	ПК 11.3. Здатність готувати холодні страви і закуски з м'яса, птиці та субпродуктів	оволодіє знаннями з правил порціонування та відпуску холодних страв і закусок з м'яса, птиці та субпродуктів.
222				способи енергоефективного використання матеріалів та ресурсів при приготуванні холодних страв і закусок;правила утилізації відходів після приготування холодних страв і закусок.	застосовувати способи енергоефективного використання матеріалів та ресурсів при приготуванні холодних страв і закусок; дотримуватись правил сортування сміття та утилізації відходів після приготування холодних страв і закусок.		КК 6. Екологічна та енергоефективна компетентність	оволодіє знаннями з способів енергоефективного використання матеріалів та ресурсів при приготуванні холодних страв і закусок;правил утилізації відходів після приготування холодних страв і закусок.

223	Технологія приготування солодких страв та напоїв	1	2	12.1.34. правила відбору продуктів за якістю і кількістю відповідно до технологічних вимог приготування солодких страв;	12.1.У4. підбирати сировину для приготування солодких страв;	Збірник рецептур страв кулінарних виробів, обчислювальна техніка, ваги	ПК 12.1. Здатність готувати солодкі страви	оволодіє знаннями з правил відбору продуктів за якістю і кількістю відповідно до технологічних вимог приготування солодких страв;
224		1		12.1.36. органолептичні показники якості солодких страв;	12.1.У5. перевіряти за органолептичними показниками якості сировини для солодких страв;	Нормативна документація	ПК 12.1. Здатність готувати солодкі страви	оволодіє знаннями з органолептичних показників якості солодких страв;
225		5		12.1.35. рецептуру та послідовність виконання технологічних операцій приготування солодких страв;	12.1.У6. готувати солодкі страви відповідно до рецептури;	Ваговимірювальне устаткування, посуд для подачі, інвентар для порціонування, збірник технологічних карт та схем	ПК 12.1. Здатність готувати солодкі страви	оволодіє знаннями щодо рецептури та послідовності виконання технологічних операцій приготування солодких страв;
226		1		12.1.37. способи оформлення та подавання солодких страв;	12.1.У8. оформляти, порціонувати та відпускати солодкі страви, використовуючи сучасні елементи декору;	Ваговимірювальне устаткування, посуд для подачі, інвентар для порціонування, збірник технологічних карт та схем	ПК 12.1. Здатність готувати солодкі страви	опанує знання щодо способів оформлення та подавання солодких страв;
227		1		12.1.39. правила порціонування солодких страв.	12.1.У10. перевіряти вихід готових страв;	Ваговимірювальне устаткування, посуд для подачі, інвентар для порціонування, збірник технологічних карт та схем	ПК 12.1. Здатність готувати солодкі страви	оволодіє знаннями з правил порціонування солодких страв.

228		1		12.2.34. правила відбору продуктів за якістю і кількістю відповідно до технологічних вимог приготування напоїв;	12.2.У4. підбирати сировину для приготування напоїв;	Збірник рецептур страв кулінарних виробів, обчислювальна техніка, ваги	ПК 12.2. Здатність готувати напої	оволодіє знаннями з правил відбору продуктів за якістю і кількістю відповідно до технологічних вимог приготування напоїв;
229		2		12.2.35. рецептуру та послідовність виконання технологічних операцій приготування напоїв;	12.2.У5. перевіряти за органолептичними показниками якість сировини для приготування напоїв;	Нормативна документація	ПК 12.2. Здатність готувати напої	оволодіє знаннями щодо рецептури та послідовності виконання технологічних операцій приготування напоїв;
230		1		12.2.36. органолептичні показники якості напоїв;	12.2.У6. готувати напої відповідно до рецептури;	Збірник рецептур страв кулінарних виробів, обчислювальна техніка, ваги	ПК 12.2. Здатність готувати напої	оволодіє знаннями з органолептичних показників якості напоїв;
231		2		12.2.37. правила порціонування напоїв;	12.2.У8. перевіряти за органолептичними показниками якість напоїв;	Нормативна документація	ПК 12.2. Здатність готувати напої	опанує знання з правил порціонування напоїв;
232		1		12.2.38. способи подавання напоїв.	12.2.У7. порціонувати та відпускати напої;	Ваговимірювальне устаткування, посуд для подачі, інвентар для порціонування, збірник технологічних карт та схем	ПК 12.2. Здатність готувати напої	оволодіє знаннями з способів подавання напоїв.
233				правила проведення обрахунків сировини при приготуванні солодких страв і напоїв.	проводити обрахунки сировини при приготуванні солодких страв і напоїв.	Збірник рецептур страв кулінарних виробів, обчислювальна техніка, ваги	КК 2. Математична компетентність	опанує знання з правил проведення обрахунків сировини при приготуванні солодких страв і напоїв.

234				способи енергоефективного використання матеріалів та ресурсів при приготуванні солодких страв і напоїв; правила утилізації відходів після виготовлення солодких страв і напоїв.	застосовувати способи енергоефективного використання матеріалів та ресурсів у процесі приготування солодких страв і напоїв; дотримуватись правил сортування сміття та утилізації відходів після виготовлення солодких страв і напоїв.		КК 6. Екологічна та енергоефективна компетентність	оволодіє знаннями з способів енергоефективного використання матеріалів та ресурсів при приготуванні солодких страв і напоїв; правил утилізації відходів після виготовлення солодких страв і напоїв.
-----	--	--	--	--	--	--	---	--

Освітній компонент/дисципліна:				Організація виробництва та обслуговування			
	Всього навчальних годин:			55			
	з них ЛПР:			0			
№	розділ/тема	всього годин	ЛПР	Знати	необхідне матеріально-технічне забезпечення	сформовані компетентності	Очікувані результати навчання
1	Загальні відомості про організацію виробництва на підприємствах ресторанного господарства"	1		типи, види підприємств ресторанного господарства; загальні відомості про організацію виробництва на підприємствах ресторанного господарства		Загальні знання та вміння за професією	Оволодіє знаннями щодо типів, видів підприємств ресторанного господарства; про організацію виробництва на підприємствах ресторанного господарства
2	Організація роботи складів (комори), заготівельних цехів	2		1.1.32. види інструменту, обладнання, посуду для готування овочів, грибів, ягід, правила їх експлуатації та безпечного застосування;	Столи виробничі, мийки, універсальна кухонна машина, кухонний мульти- процесор, плита електрична, шафа холодильна, шафа морозильна, шафа пекарна, ваги, машина картопле- очистна, овочерізка універсальна дискова, машина для протирання овочів та продуктів.	ПК 1.1. Здатність підготуватися до обробки овочів, грибів, ягід, організувати робоче місце	оволодіє знаннями щодо видів інструменту, обладнання, посуду для готування овочів, грибів, ягід, правил їх експлуатації та безпечного застосування
3		1		1.2.31. правила приймання сировини за якістю і кількістю зі складу або від постачальника;	Нормативна документація	ПК 1.2. Здатність отримувати сировину зі складу або від постачальника	Оволодіє знаннями знаннями з правил приймання сировини зі складу або від постачальника
4	Правила подачі страв			особливості роботи в команді, співпраці з іншими командами підприємства; поняття особистості, риси характеру, темперамент; індивідуальні психологічні		КК 3. Особистісна, соціальна й навчальна компетентність.	оволодіє знаннями з особливості роботи в команді, співпраці з іншими командами підприємства; поняття особистості, риси характеру, темперамент; індивідуальні психологічні

			властивості особистості та її поведінки; основні психічні процеси та їх вплив на діяльність кухара; причини і способи розв'язання конфліктних ситуацій у виробничому колективі; підходи до забезпечення сприятливого психологічного клімату в колективі; основні психологічні та моральні вимоги до роботи кухара; стрес у роботі кухара, способи саморегуляції психічних станів.			властивості особистості та її поведінки; основні психічні процеси та їх вплив на діяльність кухара; причини і способи розв'язання конфліктних ситуацій у виробничому колективі; підходи до забезпечення сприятливого психологічного клімату в колективі; основні психологічні та моральні вимоги до роботи кухара; стрес у роботі кухара, способи саморегуляції психічних станів. "
5			професійну лексику та термінологію, у тому числі іноземною мовою, стосовно приготування страв та гарнірів з овочів, грибів.		КК 1. Комунікативна компетентність	оволодіє знаннями професійної лексики та термінології, що ви користується стосовно приготування страв та гарнірів з овочів, грибів
6			професійну лексику та термінологію, що використовується стосовно кулінарної обробки різних видів риби, продуктів моря та приготування напівфабрикатів з них, у тому числі іноземною мовою.		КК 1. Комунікативна компетентність	оволодіє знаннями професійної лексики та термінології, що використовується стосовно кулінарної обробки різних видів риби, продуктів моря та приготування напівфабрикатів з них, у тому числі іноземною мовою.
7		1	4.1.32. види інструменту, обладнання стосовно оброблення різних видів риби, продуктів моря та приготування напівфабрикатів з них, правила їх експлуатації;	Столи виробничі, мийки, ванни та решітки для розморожування, універсальна кухонна машина, м'ясорубка для подрібнення риби, рибочистка, розробні дошки, ножі, інструмент та інвентар для обробки риби.	ПК 4.1. Здатність підготуватись до робочого процесу оброблення різних видів риби, продуктів моря та приготування напівфабрикатів з них, організувати робоче місце.	оволодіє знаннями щодо видів інструменту, обладнання для оброблення різних видів риби, морепродуктів та приготування напівфабрикатів з них, правил їх експлуатації;

8		0,5		4.1.33. організацію робочого місця для оброблення різних видів риб, продуктів моря та приготування напівфабрикатів з них;		ПК 4.1. Здатність підготуватись до робочого процесу оброблення різних видів риб, продуктів моря та приготування напівфабрикатів з них, організувати робоче місце.	оволодіє знаннями з організації робочого місця для оброблення різних видів риб, продуктів моря та приготування напівфабрикатів з них;
9		1		4.1.35. порядок отримання сировини зі складу або від постачальника.	Нормативна документація	ПК 4.1. Здатність підготуватись до робочого процесу оброблення різних видів риб, продуктів моря та приготування напівфабрикатів з них, організувати робоче місце.	оволодіє знаннями з отримання сировини зі складу або від постачальника.
10		1,5		4.4.34. види технологічного обладнання, виробничого інвентарю, інструменту та ваговимірювальних приладів, що використовуються при обробці морепродуктів (гідробіонтів) та підготовці їх до приготування;		ПК 4.4. Здатність обробляти морепродукти	оволодіє знаннями з видів технологічного обладнання, виробничого інвентарю, інструменту та ваговимірювальних приладів, що використовуються при обробці морепродуктів (гідробіонтів) та підготовці їх до приготування;
11				професійну лексику та термінологію, що використовується при обробці та приготуванні напівфабрикатів з м'яса, субпродуктів, птиці, дичини, у тому числі іноземною мовою.		КК 1. Комунікативна компетентність	оволодіє знаннями з професійної лексики та термінології, що використовується при обробці та приготуванні напівфабрикатів з м'яса, субпродуктів, птиці, дичини, у тому числі іноземною мовою.
12		1		5.1.32. види інструменту, обладнання, для оброблення та приготування напівфабрикатів з м'яса, субпродуктів, птиці, дичини;	Столи виробничі, мийки, універсальна кухонна машина, м'ясорубка для подрібнення сирого м'яса, фаршімішалка,	ПК 5.1. Здатність підготуватися до оброблення м'яса та приготування напівфабрикатів з м'яса, організувати робоче місце	оволодіє знаннями щодо видів інструменту, обладнання, для оброблення та приготування напівфабрикатів з м'яса субпродуктів, птиці, дичини;

				розрубувальна колода та інструмент для розрубання м'яса, шафа для обсмалювання птиці, пересувні стелажі.		
13		1	5.4.31. види технологічного обладнання, виробничого інвентарю та інструменту, що використовують при приготуванні напівфабрикатів із субпродуктів;	інструмент, інвентар, посуд для приготування напівфабрикатів із субпродуктів	ПК 5.4. Здатність проводити механічну кулінарну обробку та підготовку субпродуктів м'яса	оволодіє знаннями з щодо видів технологічного обладнання, виробничого інвентарю та інструменту, що використовують для приготування напівфабрикатів із субпродуктів;
14		1	5.6.36. види технологічного обладнання, виробничого інвентарю та інструменту, що використовують при механічній кулінарній обробці птиці;	Інструкції з охорони праці	ПК 5.6. Здатність проводити механічну кулінарну обробку птиці	оволодіє знаннями з видів технологічного обладнання, виробничого інвентарю та інструменту при механічній кулінарній обробці птиці;
15		1	5.8.31. види технологічного обладнання, виробничого інвентарю та інструменту, що використовують при обробці субпродуктів і приготуванні напівфабрикатів із них;	інструмент, інвентар, посуд для приготування напівфабрикатів із субпродуктів	ПК 5.8. Здатність проводити механічну кулінарну обробку та підготовку субпродуктів птиці	оволодіє знаннями з видів технологічного обладнання, виробничого інвентарю та інструменту при обробці субпродуктів і приготуванні напівфабрикатів із них;
16		1	5.9.31. види інструменту, інвентарю, посуду та правила організації робочого місця для приготування котлетної маси з м'яса птиці та напівфабрикатів з неї;	інструмент, інвентар, посуд для приготування котлетної маси з м'яса птиці та напівфабрикатів з неї	ПК 5.9. Здатність готувати котлетну масу з птиці та напівфабрикати з неї	оволодіє знаннями щодо видів інструменту, інвентарю, посуду та правил організації робочого місця для приготування котлетної маси з м'яса птиці та напівфабрикатів з неї;
17	Організація роботи доготівельних цехів		професійну термінологію, у тому числі іноземною мовою, щодо овочів, грибів, ягід; правила спілкування з керівництвом, постачальником, колегами; норми професійної етики та етикету при спілкуванні.		КК 1. Комунікативна компетентність	оволодіє знаннями з професійної термінології, у тому числі з іноземної мови, щодо овочів, грибів, ягід; правила спілкування з керівництвом, постачальником, колегами; норми професійної етики та етикету при спілкуванні.
18		1	2.1.31. види кухонного посуду та технологічного обладнання, виробничого інвентарю та інструменту, що використовують	Столи виробничі, мийки, універсальна кухонна машина, кухонний мульти- процесор, плита	ПК 2.1. Здатність підготуватись до робочого процесу,	оволодіє знаннями щодо видів кухонного посуду та технологічного обладнання, виробничого інвентарю та інструменту, що використовують

				при приготуванні страв і гарнірів з овочів та грибів;	електрична, шафа холодильна, шафа морозильна, шафа пекарна, ваги, овочерізка універсальна дискова, машина для протирання овочів та продуктів. Інструкції з охорони праці	організовувати робоче місце	при приготуванні страв і гарнірів з овочів та грибів;
19		1		2.1.32. правила підбору столового посуду для подавання страв і гарнірів з овочів та грибів;	Столовий посуд для подавання страв і гарнірів з овочів та грибів	ПК 2.1. Здатність підготуватись до робочого процесу, організовувати робоче місце	оволодіє знаннями з підбору столового посуду для подавання страв і гарнірів з овочів та грибів;
20				професійну лексику та термінологію, у тому числі іноземною мовою, щодо приготування страв з яєць, молока та молочних продуктів.		КК 1. Комунікативна компетентність	оволодіє знаннями з професійної лексики та термінології, у тому числі з іноземної мови, щодо приготування страв з яєць, молока та молочних продуктів.
21		1		3.1.31. види технологічного обладнання, інвентарю та інструменту, що використовують при приготуванні страв з яєць, молока та молочних продуктів, правила експлуатації технологічного обладнання, інвентарю, інструменту та ваговимірювальних приладів;	Столи виробничі, мийки, універсальна кухонна машина, кухонний мульти- процесор, плита електрична, шафа холодильна, шафа морозильна, шафа пекарна, ваги, машина для протирання овочів та продуктів, овоскоп, кулінарний термометр. Інструкції з охорони праці	ПК 3.1. Здатність підготуватись до приготування яєць та сиру, організувати робоче місце.	оволодіє знаннями щодо видів технологічного обладнання, інвентарю та інструменту, що використовують при приготуванні страв з яєць, молока та молочних продуктів, правил експлуатації технологічного обладнання, інвентарю, інструменту та ваговимірювальних приладів;
22		1		3.1.32. види кухонного посуду для приготування яєць, молока та молочних продуктів, правила підбору столового посуду для подавання страв з різних видів яєць та сиру;	Столовий посуд європейського зразка	ПК 3.1. Здатність підготуватись до приготування яєць та сиру, організувати робоче місце.	оволодіє знаннями щодо видів кухонного посуду для приготування страв з яєць, молока та молочних продуктів, правил підбору столового посуду для подавання страв з яєць та сиру;

23				професійну лексику та термінологію щодо приготування бульйонів, супів та соусів, у тому числі іноземною мовою.		КК 1. Комунікативна компетентність	оволодіє знаннями з професійної лексики та термінології щодо приготування бульйонів, супів та соусів, у тому числі іноземною мовою.
24		2		6.1.31. види кухонного посуду та технологічного обладнання, виробничого інвентарю та інструменту, що використовують при приготуванні бульйонів, супів та соусів;	інструмент, інвентар, посуд для приготування бульйонів, супів та соусів;	ПК 6.1. Здатність підготуватись до робочого процесу приготування бульйонів, супів та соусів, організувати робоче місце для приготування бульйонів, супів та соусів	оволодіє знаннями щодо видів технологічного обладнання, виробничого інструменту та інвентарю, що використовують при приготуванні бульйонів, супів та соусів;
25		2		6.2.36. правила підбору столового посуду для подавання супів;	посуд для подавання супів	ПК 6.2. Здатність приготування бульйонів, супів: заправних, пюреподібних, холодних та різних, їх відпуск	оволодіє знаннями щодо правил підбору столового посуду для подавання супів
26		1		6.2.37. правила порціонування, відпуску, температури подачі бульйонів, супів та соусів;	ваговимірювальні прилади	ПК 6.2. Здатність приготування бульйонів, супів: заправних, пюреподібних, холодних та різних, їх відпуск	оволодіє знаннями з правил порціонування, відпуску, температури подачі бульйонів, супів та соусів;
27				професійну лексику та термінологію щодо приготування страв і гарнірів з круп, бобових, макаронних виробів, у тому числі іноземною мовою.		КК 1. Комунікативна компетентність	оволодіє знаннями з професійної лексики та термінології щодо приготування страв і гарнірів з круп, бобових, макаронних виробів, у тому числі з іноземною мови

28		0,5	7.1.31. види технологічного обладнання, інвентарю та інструменту, що використовують при приготуванні страв з круп, макаронних виробів, бобових та консервів і концентратів;	інструмент, інвентар, посуд для приготування страв і гарнірів з круп, бобових, макаронних виробів;	ПК 7.1. Здатність підготуватись до приготування страв і гарнірів з круп, бобових, макаронних виробів, організувати робоче місце	оволодіє знаннями щодо видів технологічного обладнання, інструменту, інвентарю, що використовують при приготуванні страв з круп, бобових, макаронних виробів, консервів і концентратів;
29		1	7.1.33. види кухонного посуду для приготування страв і гарнірів з круп, бобових, макаронних виробів.		ПК 7.1. Здатність підготуватись до приготування страв і гарнірів з круп, бобових, макаронних виробів, організувати робоче місце	оволодіє знаннями з видів кухонного посуду для приготування страв і гарнірів з круп, бобових, макаронних виробів.
30		0,5	7.1.34. правила підбору столового посуду для подавання страв з круп, макаронних виробів, бобових та консервів і концентратів;		ПК 7.1. Здатність підготуватись до приготування страв і гарнірів з круп, бобових, макаронних виробів, організувати робоче місце	оволодіє знаннями з правил підбору столового посуду для подавання страв з круп, макаронних виробів, бобових та консервів і концентратів;
31			професійну лексику та термінологію щодо приготування страв з риби та нерибних продуктів моря, у тому числі іноземною мовою.		КК 1. Комунікативна компетентність	оволодіє знаннями з професійної лексики та термінології щодо приготування страв з риби та нерибних продуктів моря, у тому числі з іноземної мови
32		2	8.1.31. види технологічного обладнання, інвентарю та інструменту, що використовують при приготуванні страв з риби та нерибних продуктів моря;	інструмент, інвентар, посуд для приготування страв з риби та нерибних продуктів моря	ПК 8.1. Здатність підготуватись до приготування страв з риби та нерибних продуктів моря, організувати робоче місце	оволодіє знаннями з видів технологічного обладнання, інструменту, інвентарю, що використовують для приготування страв з риби та нерибних продуктів моря;

33		2	8.1.33. види кухонного посуду для приготування страв з риби та нерибних продуктів моря;		ПК 8.1. Здатність підготуватись до приготування страв з риби та нерибних продуктів моря, організувати робоче місце	оволодіє знаннями з видів кухонного посуду для приготування страв з риби та нерибних продуктів моря;
34		1	8.1.34. правила підбору столового посуду для подавання страв з риби та нерибних продуктів моря;		ПК 8.1. Здатність підготуватись до приготування страв з риби та нерибних продуктів моря, організувати робоче місце	оволодіє знаннями з правил підбору столового посуду для подавання страв з риби та нерибних продуктів моря;
35		2	8.2.39. види столового посуду для відпуску страв із риби та нерибних продуктів моря;	посуд для подачі	ПК 8.2. Здатність готувати страви з риби та нерибних продуктів моря (морепродуктів)	оволодіє знаннями з видів столового посуду для відпуску страв із риби та нерибних продуктів моря;
36			професійну лексику та термінологію, у тому числі іноземною мовою, щодо приготування страв з різних видів м'ясної продукції.		КК 1. Комунікативна компетентність	оволодіє знаннями з професійної лексики та термінології, у тому числі з іноземної мови, щодо приготування страв з різних видів м'ясної продукції.
37		1	9.1.31. види технологічного обладнання, інвентарю та інструменту, що використовують при приготуванні страв з різних видів м'ясної продукції;	інструмент, інвентар, посуд для приготування страв з різних видів м'ясної продукції	ПК 9.1. Здатність підготуватись до приготування страв з різних видів м'ясної продукції, організувати робоче місце.	овлодіє знаннями з видів технологічного обладнання, інструменту, інвентарю, що використовують для приготування страв з різних видів м'ясної продукції;
38		1	9.1.33. види кухонного посуду для приготування страв і гарнірів з різних видів м'ясної продукції;		ПК 9.1. Здатність підготуватись до приготування страв з різних видів м'ясної продукції, організувати робоче місце.	оволодіє знаннями з видів кухонного посуду для приготування страв і гарнірів з різних видів м'ясної продукції;

39		1		9.1.34. правила підбору столового посуду для подавання страв з різних видів м'ясної продукції;		ПК 9.1. Здатність підготуватись до приготування страв з різних видів м'ясної продукції, організувати робоче місце.	оволодіє знаннями з видів столового посуду для подавання страв з різних видів м'ясної продукції;
40		2		9.2.39. види столового посуду для відпуску страв із м'яса, котлетної та січеної маси й субпродуктів;	столовий посуд для подавання страв	ПК 9.2. Здатність готувати страви з м'яса, м'ясної котлетної та січеної маси, субпродуктів	оволодіє знаннями з видів столового посуду для відпуску страв із м'яса, м'ясної котлетної та січеної маси, субпродуктів;
41		2		9.2.320. види столового посуду для відпуску страв із птиці;		ПК 9.2. Здатність готувати страви з м'яса, м'ясної котлетної та січеної маси, субпродуктів	оволодіє знаннями з видів столового посуду для відпуску страв із птиці;
42				професійну лексику та термінологію, у тому числі іноземною мовою, стосовно виготовлення тіста та виробів з нього.		КК 1. Комунікативна компетентність	оволодіє знаннями з професійної лексики та термінології, у тому числі з іноземної мови, стосовно виготовлення тіста та виробів з нього.
43		1		10.1.32. види інструменту, обладнання для готування тіста та виробів з нього; правила їх експлуатації;	інструмент, обладнання для готування тіста та виробів з нього	ПК 10.1. Здатність підготуватись до робочого процесу, організувати робоче місце	оволодіє знаннями з видів інструменту, обладнання для готування тіста та виробів з нього, правил їх експлуатації;
44		2		10.3.31. види технологічного обладнання, виробничого інвентарю, інструменту, посуду для приготування безопарного дріжджового тіста та виробів з нього;	інструмент, обладнання для готування тіста та виробів з нього	ПК 10.3. Здатність готувати дріжджове тісто та вироби з нього	оволодіє знаннями з видів технологічного обладнання, виробничого інвентарю, інструменту, посуду для приготування безопарного дріжджового тіста та виробів з нього;
45		1		10.3.312. види посуду для подавання виробів з дріжджового тіста;	столовий посуд для подавання виробів з дріжджового тіста	ПК 10.3. Здатність готувати дріжджове тісто та вироби з нього	оволодіє знаннями з видів столового посуду для подавання виробів з дріжджового тіста;

46	Організація роботи спеціалізованого цеху			професійну лексику та термінологію, у тому числі іноземною мовою, стосовно приготування холодних страв і закусок.		КК 1. Комунікативна компетентність	оволодіє знаннями з професійної лексики та термінології, у тому числі з іноземної мови, стосовно приготування холодних страв і закусок.
47		1		11.1.31. види технологічного обладнання, виробничого інвентарю, інструменту, посуду для приготування холодних страв і закусок із сиру, яєць;	Збірник рецептур страв кулінарних виробів, обчислювальна техніка	ПК 11.1. Здатність готувати салати, овочеві закуски, холодні страви і закуски із сиру, яєць	оволодіє знаннями з видів технологічного обладнання, виробничого інвентарю, інструменту, посуду для приготування холодних страв, закусок із сиру, яєць;
48		0,5		11.1.310. види посуду для подавання салатів, овочевих закусок, холодних страв, закусок із сиру, яєць;	посуд для подачі, інвентар для порціонування	ПК 11.1. Здатність готувати салати, овочеві закуски, холодні страви і закуски із сиру, яєць	оволодіє знаннями з видів столового посуду для подавання салатів, овочевих закусок, холодних страв, закусок із сиру, яєць;
49		1		11.2.35. види посуду для подавання холодних страв і закусок з риби;		ПК 11.2. Здатність готувати холодні страви з риби	оволодіє знаннями з видів посуду для подавання холодних страв і закусок з риби;
50		0,5		11.3.31. види технологічного обладнання, виробничого інвентарю, інструменту, посуду для приготування холодних страв і закусок з м'яса, птиці та субпродуктів;	виробничий інвентар, обладнання, інструкції з охорони праці	ПК 11.3. Здатність готувати холодні страви і закуски з м'яса, птиці та субпродуктів	оволодіє знаннями з виробничого інвентарю, інструменту, технологічного обладнання, посуду для приготування холодних страв та закусок з м'яса, птиці та субпродуктів;
51		1		11.3.36. види посуду для подавання холодних страв і закусок з м'яса, птиці та субпродуктів;	столовий посуд для подавання холодних страв та закусок з м'яса, птиці та субпродуктів	ПК 11.3. Здатність готувати холодні страви і закуски з м'яса, птиці та субпродуктів	оволодіє знаннями з видів столового посуду для подавання холодних страв та закусок з м'яса, птиці та субпродуктів;
52				професійну лексику та термінологію, у тому числі іноземною мовою, стосовно приготування солодких страв і напоїв.		КК 1. Комунікативна компетентність	оволодіє знаннями з професійної лексики та термінології, у тому числі з іноземної мови, стосовно приготування солодких страв і напоїв.

53		2		12.1.31. види кухонного посуду та технологічного обладнання, виробничого інвентарю, інструменту, що використовують при приготуванні солодких страв;	інструмент, інвентар, посуд для приготування солодких страв, схема організації роботи холодного цеху та схема організації роботи гарячого цеху	ПК 12.1. Здатність готувати солодкі страви	оволодіє знаннями з видів технологічного обладнання, виробничого інвентарю, інструменту, кухонного посуду, що використовують при приготуванні солодких страв;
54		2		12.1.33. види столового посуду для подавання солодких страв;	столовий посуд для подавання солодких страв	ПК 12.1. Здатність готувати солодкі страви	оволодіє знаннями з видів столового посуду для подавання солодких страв;
55		2		12.2.31. види кухонного посуду та технологічного обладнання, виробничого інвентарю та інструменту, що використовують при приготуванні напоїв;	інструмент, інвентар, посуд для приготування напоїв, схема організації роботи холодного цеху та схема організації роботи гарячого цеху	ПК 12.2. Здатність готувати напої	оволодіє знаннями з видів кухонного посуду та технологічного обладнання, виробничого інвентарю та інструменту, що використовують для приготування напоїв;
56		3		12.2.33. види посуду для подавання напоїв;	посуд для подавання напоїв	ПК 12.2. Здатність готувати напої	оволодіє знаннями щодо видів посуду для подавання напоїв;

Освітній компонент/дисципліна:				Устаткування підприємств ресторанного господарства				
	Всього навчальних годин:			31				
	з них ЛПР:			9				
№	розділ/тема	всього годин	ЛПР	Знати	Уміти	необхідне матеріально-технічне забезпечення	сформовані компетентності	Очікувані результати навчання
1	Устаткування для механічної обробки сировини та продуктів	1	4	1.1.33. вимоги охорони праці при експлуатації машин, механізмів, обладнання та устаткування, що використовують для обробки та нарізання овочів, грибів, ягід.	1.1.У3. організовувати робоче місце відповідно до вимог охорони праці.	Столи виробничі, мийки, універсальна кухонна машина, кухонний мульти-процесор, плита електрична, шафа холодильна, шафа морозильна, шафа пекарна, ваги, машина картопле- очистна, овочерізка універсальна дискова, машина для протирання овочів та продуктів.	ПК 1.1. Здатність підготуватися до обробки овочів, грибів, ягід, організувати робоче місце	оволодіє знаннями щодо вимог охорони праці при експлуатації машин, механізмів, обладнання та устаткування, що використовується для обробки та нарізання овочів, грибів. ягід
2		0,5		1.3.33. загальні правила безпечної експлуатації устаткування, що використовують для обробки та нарізання овочів та грибів, фруктів, ягід;	1.3.У4. безпечно користуватися інструментом і обладнанням під час нарізання овочів, фруктів, ягід та грибів різними формами;	Столи виробничі, мийки, універсальна кухонна машина, кухонний мульти-процесор, плита електрична, шафа холодильна, шафа морозильна, шафа пекарна, ваги, машина картопле- очистна, овочерізка універсальна дискова, машина для протирання овочів та продуктів. Інструкції з охорони праці	ПК 1.3. Здатність проводити механічну кулінарну обробку та нарізання овочів, грибів та фруктів, ягід механічним та ручним способами, простими та складними формами; підготування овочів до фарширування	оволодіє знаннями щодо загальних правил безпечної експлуатації устаткування, що використовують для обробки та нарізання овочів, фруктів, ягід та грибів ;
3		0,5		1.3.38. види та правила експлуатації			ПК 1.3. Здатність проводити механічну	Оволодіє знаннями щодо видів та правил

				технологічного обладнання, інвентарю та інструменту, що використовується для обробки овочів та грибів, фруктів, ягід;			кулінарну обробку та нарізання овочів, грибів та фруктів, ягід механічним та ручним способами, простими та складними формами; підготування овочів до фарширування	експлуатації технологічного обладнання, інвентарю та інструменту, що використовується для обробки овочів та грибів, фруктів, ягід
4		2		4.1.34. правила безпеки праці при роботі з інструментом, обладнанням;	4.1.УЗ. дотримуватися правил безпеки праці при роботі з інструментом, обладнанням;	Інструкції з охорони праці	ПК 4.1. Здатність підготуватись до робочого процесу оброблення різних видів риби, продуктів моря та приготування напівфабрикатів з них, організувати робоче місце.	оволодіє знаннями з правил безпеки праці при роботі з інструментом, обладнанням, що використовується для обробки різних видів риби, продуктів моря ;
5		2		4.4.35. правила експлуатації відповідних видів технологічного обладнання, виробничого інвентарю та інструменту;	4.4.35. правила експлуатації відповідних видів технологічного обладнання, виробничого інвентарю та інструменту;	Інструкції з охорони праці	ПК 4.4. Здатність обробляти морепродукти	оволодіє знаннями з правил експлуатації відповідних видів технологічного обладнання, виробничого інвентарю та інструменту, що використовується для обробки різних видів риби, продуктів моря ;
6		2		5.1.33. правила безпеки праці при роботі з інструментом, обладнанням.	5.1.УЗ. дотримуватися правил безпеки праці при роботі з інструментом, обладнанням.	Інструкції з охорони праці	ПК 5.1. Здатність підготуватись до оброблення м'яса та приготування напівфабрикатів з м'яса, організувати робоче місце	оволодіє знаннями з правил безпеки праці при роботі з інструментом, обладнанням, що використовується для оброблення м'яса та приготування напівфабрикатів з м'яса,

7		1		5.4.32. правила експлуатації відповідних видів технологічного обладнання, виробничого інвентарю, інструменту та ваговимірювальних приладів;	5.4.32. правила експлуатації відповідних видів технологічного обладнання, виробничого інвентарю, інструменту та ваговимірювальних приладів;	Інструкції з охорони праці	ПК 5.4. Здатність проводити механічну кулінарну обробку та підготовку субпродуктів м'яса	оволодіє знаннями з правил експлуатації відповідних видів технологічного обладнання, інвентарю, інструменту та ваговимірювальних приладів;
8		1		5.6.37. правила експлуатації відповідних видів технологічного обладнання, використання виробничого інвентарю та інструменту, ваговимірювальних приладів;	5.6.37. правила експлуатації відповідних видів технологічного обладнання, використання виробничого інвентарю та інструменту, ваговимірювальних приладів;	Інструкції з охорони праці	ПК 5.6. Здатність проводити механічну кулінарну обробку птиці	оволодіє знаннями з правил експлуатації відповідних видів технологічного обладнання, використання виробничого інвентарю та інструменту, ваговимірювальних приладів;
9		1		5.8.32. правила експлуатації відповідних видів технологічного обладнання, використання виробничого інвентарю та інструменту, ваговимірювальних приладів;	5.8.32. правила експлуатації відповідних видів технологічного обладнання, використання виробничого інвентарю та інструменту, ваговимірювальних приладів;	Інструкції з охорони праці	ПК 5.8. Здатність проводити механічну кулінарну обробку та підготовку субпродуктів птиці	оволодіє знаннями з правил експлуатації відповідних видів технологічного обладнання, використання виробничого інвентарю та інструменту, ваговимірювальних приладів ;

10	Устаткування для теплової обробки продуктів та приготування страв	2	4	2.1.33. правила експлуатації відповідних видів технологічного обладнання, виробничого інвентарю, інструменту та ваговимірювальних приладів для приготування страв та гарнірів з овочів, грибів;	2.1.У4. безпечно користуватися інструментом і обладнанням під час приготування страв і гарнірів з овочів та грибів.	Інструкції з охорони праці	ПК 2.1. Здатність підготуватись до робочого процесу, організовувати робоче місце	Оволодіє знаннями з правил експлуатації відповідних видів технологічного обладнання, виробничого інструменту та ваговимірювальних приладів під час приготування страв і гарнірів з овочів та грибів.
11		1		2.1.34. правила охорони праці при приготуванні страв та гарнірів з овочів, грибів.			ПК 2.1. Здатність підготуватись до робочого процесу, організовувати робоче місце	оволодіє знаннями з правил охорони праці при приготуванні страв та гарнірів з овочів, грибів.
12		1		3.1.33. вимоги охорони праці при експлуатації обладнання та устаткування, що використовують під час приготування страв з яєць, молока та молочних продуктів;	3.1.У4. безпечно користуватися інструментом і обладнанням під час приготування страв з яєць, молока та молочних продуктів.	Інструкції з охорони праці	ПК 3.1. Здатність підготуватись до приготування яєць та сиру, організувати робоче місце.	оволодіє знаннями з вимог охорони праці при експлуатації обладнання та устаткування, що використовують під час приготування страв з яєць, молока та молочних продуктів;
13		1		6.1.32. правила експлуатації технологічного обладнання;	6.1.У2. безпечно користуватися інструментом і обладнанням під час приготування бульйонів, супів та соусів;	Котли харчоварильні, плита електрична	ПК 6.1. Здатність підготуватись до робочого процесу приготування бульйонів, супів та соусів, організувати робоче місце для приготування бульйонів, супів та соусів	оволодіє знаннями з правил експлуатації технологічного обладнання, інструменту під час приготування бульйонів, супів та соусів;

14		1		6.1.34. правила санітарної обробки кухонного посуду, інструментів, інвентарю, їх маркування та використання у процесі приготування бульйонів, супів та соусів.	6.1.34. правила санітарної обробки кухонного посуду, інструментів, інвентарю, їх маркування та використання у процесі приготування бульйонів, супів та соусів.	Інструкції з охорони праці	ПК 6.1. Здатність підготуватись до робочого процесу приготування бульйонів, супів та соусів, організувати робоче місце для приготування бульйонів, супів та соусів	оволодіє знаннями з санітарної обробки кухонного посуду, інструменту інвентарю; їх маркування та використання у процесі приготування бульйонів, супів та соусів;
15		0,5		7.1.32. правила експлуатації технологічного обладнання, інвентарю, інструменту та ваговимірювальних приладів;	Продемонстрував уміння безпечно користуватися інструментом і обладнанням під час приготування страв і гарнірів з круп, бобових, макаронних виробів;	Інструкції з охорони праці	ПК 7.1. Здатність підготуватись до приготування страв і гарнірів з круп, бобових, макаронних виробів, організувати робоче місце	оволодіє знаннями з правил експлуатації технологічного обладнання, інвентарю, інструменту та ваговимірювальних приладів під час приготування страв і гарнірів з круп, бобових, макаронних виробів;
16		0,5		7.1.35. вимоги охорони праці при експлуатації обладнання та устаткування, що використовують під час приготування страв і гарнірів з круп, бобових, макаронних виробів;			ПК 7.1. Здатність підготуватись до приготування страв і гарнірів з круп, бобових, макаронних виробів, організувати робоче місце	оволодіє знаннями з охорони праці при експлуатації обладнання та устаткування, що використовують під час приготування страв і гарнірів з круп, бобових, макаронних виробів;
17		2		8.1.32. правила експлуатації технологічного обладнання, інвентарю, інструменту та ваговимірювальних приладів;		Інструкції з охорони праці	ПК 8.1. Здатність підготуватись до приготування страв з риби та нерибних продуктів моря, організувати робоче місце	оволодіє знаннями з правил експлуатації технологічного обладнання, інвентарю, інструменту та ваговимірювальних приладів під час приготування страв з риби та нерибних продуктів моря;

18		1		8.1.35. вимоги охорони праці при експлуатації обладнання та устаткування, що використовують під час приготування страв з риби та нерибних продуктів моря;	8.1.У2. безпечно користуватися інструментом і обладнанням під час приготування страв з риби та нерибних продуктів моря;		ПК 8.1. Здатність підготуватись до приготування страв з риби та нерибних продуктів моря, організувати робоче місце	оволодіє знаннями з вимог охорони праці при експлуатації обладнання та устаткування, що використовують під час приготування страв з риби та нерибних продуктів моря;
19		2		9.1.32. правила експлуатації технологічного обладнання, інвентарю, інструменту та ваговимірвальних приладів;	9.1.У2. безпечно користуватися інструментом і обладнанням під час приготування страв з різних видів м'ясної продукції;	Інструкції з охорони праці	ПК 9.1. Здатність підготуватись до приготування страв з різних видів м'ясної продукції, організувати робоче місце.	оволодіє знаннями з правил експлуатації технологічного обладнання, інструменту, інвентарю та ваговимірвальних приладів під час приготування страв з різних видів м'ясної продукції;
20		1		9.1.35. вимоги охорони праці при експлуатації обладнання та устаткування, що використовують під час приготування страв з різних видів м'ясної продукції;			ПК 9.1. Здатність підготуватись до приготування страв з різних видів м'ясної продукції, організувати робоче місце.	оволодіє знаннями з охорони праці при експлуатації обладнання та устаткування, що використовують під час приготування страв з різних видів м'ясної продукції;
21		1		10.1.33. правила безпеки праці при роботі з інструментом, обладнанням;	10.1.У3. дотримуватися правил безпеки праці при роботі з інструментом, обладнанням;	Інструкції з охорони праці	ПК 10.1. Здатність підготуватись до робочого процесу, організувати робоче місце	оволодіє знаннями з правил безпеки праці при роботі з технологічним обладнанням, виробничим інвентарем, інструментом, що використовують під час приготування тіста та виробів з нього ;

22	Холодильне устаткування	3	1	12.1.32. правила експлуатації технологічного обладнання, виробничого інвентарю, інструменту та ваговимірювальних приладів;	12.1.У2. підбирати виробничий інвентар, обладнання, безпечно користуватися ним під час приготування солодких страв;	виробничий інвентар, обладнання, інструкції з охорони праці	ПК 12.1. Здатність готувати солодкі страви	оволодіє знаннями з правил технологічного обладнання, виробничого інвентарю, інструменту та ваговимірювальних приладів, що використовують під час приготування солодких страв;
23		3		12.2.32. правила експлуатації відповідних видів технологічного обладнання, виробничого інвентарю, інструменту;	12.2.У2. підбирати виробничий інвентар, обладнання, безпечно користуватися ним під час приготування напоїв;	виробничий інвентар, обладнання, інструкції з охорони праці	ПК 12.2. Здатність готувати напої	оволодіє знаннями з правил експлуатації відповідних видів технологічного обладнання, виробничого інвентарю, інструменту, що використовують під час приготування напоїв

Освітній компонент/дисципліна:			Виробниче навчання та виробнича практика				
Всього навчальних годин В/Н:			396				
Всього навчальних годин В/П:			434				
ОРН / Модуль / компетентність	В/Н всього годин	В/П всього годин	Знати	Уміти	переліки навчально-виробничих робіт	продемонстрований результат навчання	необхідне матеріально-технічне забезпечення
ОРН 01 ПЕРВИННА ОБРОБКА СИРОВИНИ І ПРИГОТУВАННЯ НАПІВФАБРИКАТІВ							
М1. Первинна обробка овочів, грибів, фруктів, ягід, горіхоплідних та приготування напівфабрикатів з них							
ПК 1.1. Здатність підготуватися до обробки овочів, грибів, ягід, організувати робоче місце	0,5	0,25	1.1.31. санітарно-гігієнічні вимоги до робочого місця та особистої гігієни працівника;	1.1.У1. перевіряти санітарний стан приміщення, обладнання, інструментів, посуду;	Перевірка санітарного стану приміщення, обладнання, інструментів, посуду	Виконав перевірку санітарного стану приміщення, обладнання, інструментів, посуду	Стандарти ISO 9001, ISO 22000, HACCP
	0,2	0,25	1.1.32. види інструменту, обладнання, посуду для готування овочів, грибів, ягід, правила їх експлуатації та безпечного застосування;	1.1.У2. вибирати необхідний інструмент, обладнання для оброблення овочів, грибів, ягід;	Вибір необхідного інструменту, обладнання для оброблення овочів, грибів, ягід	Здійснив вибір необхідного інструменту, обладнання для оброблення овочів, грибів, ягід	Столи виробничі, мийки, універсальна кухонна машина, кухонний мульти-процесор, плита електрична, шафа холодильна, шафа морозильна, шафа пекарна, ваги, машина картопле-очистна, овочерізка універсальна дискова, машина для протирання овочів та продуктів.
	0,2	0,2	1.1.33. вимоги охорони праці при експлуатації машин,	1.1.У3. організовувати робоче місце відповідно до вимог охорони праці.	Організація робочого місця відповідно до вимог охорони праці	Організував робоче місце відповідно до вимог охорони праці.	Столи виробничі, мийки, універсальна

			механізмів, обладнання та устаткування, що використовують для обробки та нарізання овочів, грибів, ягід.				кухонна машина, кухонний мульти-процесор, плита електрична, шафа холодильна, шафа морозильна, шафа пекарна, ваги, машина картопле-очистна, овочерізка універсальна дискова, машина для протирання овочів та продуктів.
ПК 1.2. Здатність отримувати сировину зі складу або від постачальника	0,5	0,2	1.2.31. правила приймання сировини за якістю і кількістю зі складу або від постачальника;	1.2.У1. отримувати сировину зі складу або від постачальника;	Отримання сировини зі складу або від постачальника	Продемонстрував уміння отримувати сировину зі складу або від постачальника	Нормативна документація
			1.2.32. асортимент та основні характеристики овочів та грибів, фруктів, ягід, горіхоплідних;			Визначив асортимент та основні характеристики овочів та грибів, фруктів, ягід, горіхоплідних;	
			1.2.33. харчову цінність різних овочів та грибів, фруктів, ягід, горіхоплідних;			Визначив харчову цінність різних овочів та грибів, фруктів, ягід, горіхоплідних;	
ПК 1.2. Здатність отримувати сировину зі складу або від постачальника			1.2.34. вимоги до якості овочів та грибів, фруктів, ягід, горіхоплідних;			Визначив вимоги до якості овочів та грибів, фруктів, ягід, горіхоплідних;	
	1	0,2	1.2.35. правила підбору овочів та грибів, фруктів, ягід, горіхоплідних;	1.2.У2. відбирати овочі, гриби, фрукти, ягоди, горіхоплідні, відповідно до їх кулінарного використання;	Відбір овочів, грибів, фруктів, ягід, горіхоплідних, відповідно до їх кулінарного використання	Відібрав овочі, гриби, фрукти, ягоди, горіхоплідні, відповідно до їх кулінарного використання	Ваговимірювальне устаткування
	0,5	0,2	1.2.36. правила зберігання овочів та	1.2.У3. зберігати овочі, гриби, фрукти, ягоди,	Зберігання овочів, грибів, фруктів, ягід, горіхоплідних	Продемонстрував уміння зберігати овочі, гриби, фрукти,	Холодильне устаткування, спеціальний посуд

			грибів, фруктів, ягід, горіхоплідних.	горіхоплідні відповідно до правил та умов зберігання.	відповідно до правил та умов зберігання	ягоди, горіхоплідні відповідно до правил та умов зберігання	та ємності для зберігання
КК 1. Комунікативна компетентність			професійну термінологію, у тому числі іноземною мовою, щодо овочів, грибів, ягід; правила спілкування з керівництвом, постачальником, колегами; норми професійної етики та етикету при спілкуванні.	спілкуватися з керівництвом, постачальниками, колегами; застосовувати професійну термінологію, у тому числі іноземною мовою, щодо овочів, грибів, ягід; дотримуватись норм професійної етики та етикету.			
КК 2. Математична компетентність			правила математичних розрахунків при отриманні та приготуванні овочів, грибів, ягід;	уміти визначати кількість, вагу, вартість сировини.			Збірник рецептур та кулінарних виробів, обчислювальна техніка
ПК 1.3. Здатність проводити механічну кулінарну обробку та нарізання овочів, грибів та фруктів, ягід механічним та ручним способами, простими та складними формами; підготування овочів до фарширування	0,5	0,2	1.3.31. вимоги до якості овочів та грибів, фруктів, ягід, призначених для механічної кулінарної обробки;	1.3.У1. перевіряти органолептичним методом якість оброблених овочів та грибів, фруктів, ягід, призначених для нарізання різними способами;	Перевірка органолептичним методом якості оброблених овочів та грибів, фруктів, ягід, призначених для нарізання різними способами;	Виконав перевірку органолептичним методом якості оброблених овочів та грибів, фруктів, ягід, призначених для нарізання різними способами;	Ваговимірювальне устаткування, сертифікати якості на продукти
			1.3.32. правила санітарної обробки кухонного посуду, інструментів, інвентарю, їх маркування та використання для обробки овочів та грибів, фруктів, ягід;				
	0,2	0,2	1.3.33. загальні правила безпечної	1.3.У4. безпечно користуватися	безпечне користування	Продемонстрував уміння безпечно	Столи виробничі, мийки,

			експлуатації устаткування, що використовують для обробки та нарізання овочів та грибів, фруктів, ягід;	інструментом і обладнанням під час нарізання овочів, фруктів, ягід та грибів різними формами;	інструментом і обладнанням під час нарізання овочів, фруктів, ягід та грибів різними формами;	користуватися інструментом і обладнанням під час нарізання овочів, фруктів, ягід та грибів різними формами;	універсальна кухонна машина, кухонний мультипроцесор, плита електрична, шафа холодильна, шафа морозильна, шафа пекарна, ваги, машина картоплеочистна, овочерізка універсальна дискова, машина для протирання овочів та продуктів. Інструкції з охорони праці
			1.3.34. методи обробки овочів, фруктів, ягід, грибів та зелені;			Визначив методи обробки овочів, фруктів, ягід, грибів та зелені;	
			1.3.35. норми виходу овочів та грибів, фруктів, ягід, горіхоплідних після механічної кулінарної обробки;			Визначив норми виходу овочів та грибів, фруктів, ягід, горіхоплідних після механічної кулінарної обробки;	
			1.3.36. способи мінімізації кількості відходів під час обробки овочів та грибів, фруктів, ягід;			Визначив способи мінімізації кількості відходів під час обробки овочів та грибів, фруктів, ягід;	
	0,2	0,2	1.3.37. правила зберігання оброблених овочів та грибів, фруктів, ягід, для подальшого приготування страв;	1.3.У9. дотримуватися температурних режимів встановлених для тимчасового зберігання овочів та грибів, фруктів, ягід, зелені перед приготуванням страв;	Дотримання температурних режимів встановлених для тимчасового зберігання овочів та грибів, фруктів, ягід, зелені перед приготуванням страв;	дотримався температурних режимів встановлених для тимчасового зберігання овочів та грибів, фруктів, ягід, зелені перед приготуванням страв;	Холодильне устаткування, інструкції норм зберігання овочів та грибів, фруктів, ягід, зелені. Термометр

			1.3.38. види та правила експлуатації технологічного обладнання, інвентарю та інструменту, що використовується для обробки овочів та грибів, фруктів, ягід;			Визначив види та правила експлуатації технологічного обладнання, інвентарю та інструменту, що використовується для обробки овочів та грибів, фруктів, ягід;	
	0,7	0,2	1.3.39. прийоми та способи нарізання овочів та грибів, фруктів простими та складними формами та їх кулінарне використання;	1.3.У2. нарізати овочі та гриби, фрукти, ягоди простими та складними формами;	Нарізання овочів та грибів, фруктів, ягід простими та складними формами;	Продемонстрував уміння нарізання овочів та грибів, фруктів, ягід простими та складними формами;	Овочерізальна машина, слайсер, ножі кухарської трійки, набір для карвінгу
	0,2	0,2		1.3.У3. обробляти та подрібнювати зелень;	Оброблення та подрібнення зелені;	Здійснив оброблення та подрібнення зелені;	Мийне устаткування, розробні дошки, ножі для нарізання
	0,5	0,5		1.3.У5. виготовляти елементи з овочів та грибів, фруктів, ягід для оформлення страв;	Виготовлення елементів з овочів та грибів, фруктів, ягід для оформлення страв;	Виготовив елементи з овочів та грибів, фруктів, ягід для оформлення страв;	набір для карвінгу
	0,2	0,2	1.3.310. прийоми та способи підготовки овочів та грибів для фарширування;	1.3.У6. готувати овочі та гриби для фарширування;	Підготовка овочів та грибів для фарширування;	Здійснив підготовку овочів та грибів для фарширування;	Розробні дошки, ножі, виїмки
	0,2	0,2	1.3.311. норми виходу овочів та грибів, фруктів після нарізки;	1.3.У7. мінімізувати кількість відходів при нарізанні овочів та грибів, фруктів, ягід, подрібненні зелені;	Мінімізація кількості відходів при нарізанні овочів та грибів, фруктів, ягід, подрібненні зелені	Мінімізував кількість відходів при нарізанні овочів та грибів, фруктів, ягід, подрібненні зелені;	Таблиця норм відходів
	0,2	0,3	1.3.312. правила охолодження та заморожування нарізаних овочів, фруктів та грибів;	1.3.У8. дотримуватись температурних режимів заморожування та охолодження нарізаних овочів та грибів, фруктів, ягід, зелені;	Дотримання температурних режимів заморожування та охолодження нарізаних овочів та	Дотримався температурних режимів заморожування та охолодження нарізаних овочів та	Холодильне устаткування, інструкції норм зберігання овочів та грибів, фруктів, ягід, зелені. Термометр

					грибів, фруктів, ягід, зелені;	грибів, фруктів, ягід, зелені;	
	0,2	0,5	1.3.313. правила зберігання нарізаних овочів, ягід, фруктів та грибів в свіжому, охолодженому та замороженому вигляді.	1.3.У10. дотримуватися умов та строків зберігання оброблених овочів та грибів, фруктів і ягід у свіжому, сушеному, консервованому та замороженому вигляді.	Дотримання умов та строків зберігання оброблених овочів та грибів, фруктів і ягід у свіжому, сушеному, консервованому та замороженому вигляді.	Дотримався умов та строків зберігання оброблених овочів та грибів, фруктів і ягід у свіжому, сушеному, консервованому та замороженому вигляді.	Холодильне устаткування, інструкції норм зберігання овочів та грибів, фруктів, ягід, зелені. Термометр
М4. Первинна обробка різних видів риби та продуктів моря, приготування напівфабрикатів з них							
КК 1. Комунікативна компетентність			професійну лексику та термінологію, що використовується стосовно кулінарної обробки різних видів риби, продуктів моря та приготування напівфабрикатів з них, у тому числі іноземною мовою.	застосовувати професійну лексику та термінологію стосовно кулінарної обробки різних видів риби, продуктів моря та приготування напівфабрикатів з них, у тому числі іноземною мовою.			
ПК 4.1. Здатність підготуватись до робочого процесу оброблення різних видів риби, продуктів моря та приготування напівфабрикатів з них, організувати робоче місце.	1	0,5	4.1.31. санітарні норми щодо інструментів, обладнання, посуду, робочого місця при обробці різних видів риби, продуктів моря та приготуванні напівфабрикатів з них;	4.1.У1. дотримуватися санітарних норм щодо інструментів, обладнання, посуду, робочого місця при роботі з рибою, морепродуктами, напівфабрикатами;	Дотримання санітарних норм щодо інструментів, обладнання, посуду, робочого місця при роботі з рибою, морепродуктами, напівфабрикатами;	Дотримався санітарних норм щодо інструментів, обладнання, посуду, робочого місця при роботі з рибою, морепродуктами, напівфабрикатами;	Інструкції для санітарної обробки
	1	0,5	4.1.32. види інструменту, обладнання стосовно оброблення різних видів риби, продуктів моря та приготування напівфабрикатів з них, правила їх експлуатації;	4.1.У2. вибирати інструмент, обладнання для оброблення риби, морепродуктів, та приготування напівфабрикатів;	Підбір інструменту, обладнання для оброблення риби, морепродуктів, та приготування напівфабрикатів;	Підібрав інструмент, обладнання для оброблення риби, морепродуктів, та приготування напівфабрикатів;	Столи виробничі, мийки, ванни та решітки для розморожування, універсальна кухонна машина, м'ясорубка для подрібнення риби,

							рибочистка, розробні дошки, ножі, інструмент та інвентар для обробки риби.
			4.1.33. організацію робочого місця для оброблення різних видів риби, продуктів моря та приготування напівфабрикатів з них;				
	1	0,5	4.1.34. правила безпеки праці при роботі з інструментом, обладнанням;	4.1.У3. дотримуватися правил безпеки праці при роботі з інструментом, обладнанням;	Дотримання правил безпеки праці при роботі з інструментом, обладнанням;	Дотримався правил безпеки праці при роботі з інструментом, обладнанням;	Інструкції з охорони праці
		0,5	4.1.35. порядок отримання сировини зі складу або від постачальника.	4.1.У4. отримувати сировину зі складу або від постачальника.	Отримання сировини зі складу або від постачальника.	Отримав сировину зі складу або від постачальника.	Нормативна документація
ПК 4.2. Здатність проводити механічну кулінарну обробку риби з кістковим і хрящовим скелетом, інших видів риби			4.2.31. класифікацію та характеристику риби з кістковим і хрящовим скелетом;			Визначив класифікацію та характеристику риби з кістковим і хрящовим скелетом;	
			4.2.32. харчову цінність риби з кістковим і хрящовим скелетом;			визначив харчову цінність риби з кістковим і хрящовим скелетом;	
			4.2.33. кулінарне призначення кожної родини риби;			визначив кулінарне призначення кожної родини риби;	
	1	1	4.2.34. вимоги до якості живої, охолодженої і замороженої риби;	4.2.У2. забезпечувати режим розморожування різної риби з урахуванням вимог до харчової безпеки;	Забезпечення режиму розморожування різної риби з урахуванням вимог до харчової безпеки;	Забезпечив режим розморожування різної риби з урахуванням вимог до харчової безпеки;	Столи виробничі, мийки, ванни та решітки для розморожування, інструмент та інвентар для обробки риби.

	1	1	4.2.35. способи кулінарної механічної обробки риби з кістковим та хрящовим скелетом;	4.2.У3. здійснювати механічну кулінарну обробку риби;	Здійснення механічної кулінарної обробку риби;	Здійснив механічну кулінарну обробку риби;	Столи виробничі, мийки, універсальна кухонна машина, м'ясорубка для подрібнення риби, рибочистка, розробні дошки, ножі, інструмент та інвентар для обробки риби.
	1	0,5	4.2.36. норми виходу обробленої риби;	4.2.У6. мінімізувати кількість відходів під час проведення механічної кулінарної обробки риби;	Мінімізація кількості відходів під час проведення механічної кулінарної обробки риби;	Мінімізував кількість відходів під час проведення механічної кулінарної обробки риби;	Таблиця норм відходів
	1	1	4.2.37. органолептичні показники якості обробленої риби;	4.2.У1. перевіряти якість живої, охолодженої та замороженої риби;	Перевірка якості живої, охолодженої та замороженої риби;	Перевірів якість живої, охолодженої та замороженої риби;	Нормативна документація
	1	1	4.2.38. послідовність і правила обробки різних видів риб для приготування: риби обробленої в цілому (з розрізанням черевця і без розрізання) і пластованому вигляді, прийоми виготовлення різних видів філе, оброблення дрібної риби;	4.2.У4. виконувати обробку різних видів риб для використання цілою, порційними шматками-кругляками, порційними шматками та для отримання різних видів філе;	Обробка різних видів риб для використання цілою, порційними шматками-кругляками, порційними шматками та для отримання різних видів філе;	Виконав обробку різних видів риб для використання цілою, порційними шматками-кругляками, порційними шматками та для отримання різних видів філе;	Столи виробничі, мийки, універсальна кухонна машина, м'ясорубка для подрібнення риби, рибочистка, розробні дошки, ножі, інструмент та інвентар для обробки риби.
	1	1	4.2.39. прийоми, які використовують при приготуванні напівфабрикатів з риби;	4.2.У5. застосовувати прийоми, які використовують при приготуванні напівфабрикатів з риби;	Застосування прийомів, які використовують при приготуванні напівфабрикатів з риби;	Застосував прийоми, які використовують при приготуванні напівфабрикатів з риби;	Столи виробничі, мийки, універсальна кухонна машина, м'ясорубка для подрібнення риби, рибочистка, розробні дошки, ножі, інструмент та

							інвентар для обробки риби, ваги, інструктивно-технологічні картки
			4.2.310. правила охолодження і заморожування обробленої риби;			визначив правила охолодження і заморожування обробленої риби;	
	0,5	1	4.2.311. правила зберігання оброблених видів риби в охолодженому та замороженому вигляді.	4.2.У7. дотримуватись умов зберігання риби в охолодженому і замороженому вигляді.	Дотримання умов зберігання риби в охолодженому і замороженому вигляді.	Дотримався умов зберігання риби в охолодженому і замороженому вигляді.	Таблиця умов і термінів зберігання страв, холодильне устаткування
ПК 4.3. Здатність готувати котлетну та січену маси з різних видів риби та напівфабрикати з неї	1	1	4.3.31. правила відбору риби за якістю та кількістю відповідно до технологічних вимог приготування котлетної та січеної маси та напівфабрикатів з них;	4.3.У1. підбирати рибу для приготування котлетної та січеної маси та напівфабрикатів з них;	Підбір риби для приготування котлетної та січеної маси та напівфабрикатів з них;	Підібрав рибу для приготування котлетної та січеної маси та напівфабрикатів з них;	ваговимірювальне устаткування
	3	5	4.3.32. рецептуру та послідовність виконання технологічних операцій приготування котлетної маси та січеної маси з риби та напівфабрикатів з них;	4.3.У2. дотримуватись рецептури та послідовності виконання технологічних операцій під час приготування напівфабрикатів з котлетної та січеної маси з риби;	Дотримання рецептури та послідовності виконання технологічних операцій під час приготування напівфабрикатів з котлетної та січеної маси з риби;	Дотримався рецептури та послідовності виконання технологічних операцій під час приготування напівфабрикатів з котлетної та січеної маси з риби;	Збірник рецептур страв кулінарних виробів, обчислювальна техніка
	2	3	4.3.33. вимоги до якості котлетної та січеної маси з риби та напівфабрикатів з них;	4.3.У3. мінімізувати відходи під час приготування напівфабрикатів з риби;	Мінімізація відходів під час приготування напівфабрикатів з риби;	Мінімізував відходи під час приготування напівфабрикатів з риби;	Збірник рецептур страв кулінарних виробів, обчислювальна техніка
	2	3	4.3.34. норми виходу напівфабрикатів з	4.3.У4. контролювати вихід напівфабрикатів;	Контроль виходу напівфабрикатів;	Здійснив контроль виходу напівфабрикатів;	ваговимірювальне устаткування

			котлетної та січеної маси з риби;				
	1	2	4.3.35. умови і терміни зберігання котлетної та січеної маси з риби та напівфабрикатів з них;	4.3.У5. перевіряти якість напівфабрикатів з риби;	Перевірка якості напівфабрикатів з риби;	Перевірів якість напівфабрикатів з риби;	Нормативна документація
	1	1,5	4.3.36. правила відбору риби за якістю та кількістю відповідно до технологічних вимог фаршування риби;	4.3.У6. дотримуватися умов і термінів зберігання напівфабрикатів з риби;	Дотримання умов і термінів зберігання напівфабрикатів з риби;	Дотримався умов і термінів зберігання напівфабрикатів з риби;	Таблиця умов і термінів зберігання напівфабрикатів, холодильне устаткування
	2	2	4.3.37. рецептуру та послідовність виконання технологічних операцій приготування фаршированої риби;	4.3.У7. забезпечувати температурний режим і терміни зберігання напівфабрикатів з риби в охолодженому та замороженому вигляді;	Забезпечення температурного режиму і термінів зберігання напівфабрикатів з риби в охолодженому та замороженому вигляді;	Забезпечив температурний режим і терміни зберігання напівфабрикатів з риби в охолодженому та замороженому вигляді;	Холодильне устаткування
	2	2	4.3.38. вимоги до якості фаршированої риби;	4.3.У8. виконувати фаршування риби;	Фаршування риби;	Виконав фаршування риби;	Столи виробничі, мийки, універсальна кухонна машина, м'ясорубка для подрібнення риби, розробні дошки, ножі, інструмент та інвентар для обробки риби, ваги, інструктивно-технологічні картки
	1	1	4.3.39. норми виходу фаршированої риби;	4.3.У9. визначати якість фаршированої риби;	Визначення якості фаршированої риби;	Визначив якість фаршированої риби;	Нормативна документація
	1	1,5	4.3.310. умови і терміни зберігання фаршированої риби.	4.3.У10. зберігати фаршировану рибу.	Зберігання фаршированої рибу.	Забезпечив умови зберігав фаршированої риби.	Холодильне устаткування
ПК 4.4. Здатність обробляти морепродукти			4.4.31. класифікацію та характеристику				

			основних видів морепродуктів;				
	1	1	4.4.32. харчову цінність та кулінарне призначення різних видів морепродуктів;	4.4.У2. забезпечувати режим розморожування морепродуктів з урахуванням вимог до харчової безпеки;	Забезпечення режиму розморожування морепродуктів з урахуванням вимог до харчової безпеки;	Забезпечив режим розморожування морепродуктів з урахуванням вимог до харчової безпеки;	Столи виробничі, мийки, розробні дошки, ножі, інструмент та інвентар для обробки риби, ваги, інструктивно-технологічні картки
	0,5	0,5	4.4.33. вимоги до якості живих раків, охолоджених та заморожених морепродуктів та морських водоростей;	4.4.У1. перевіряти якість різних видів морепродуктів;	Перевірка якості різних видів морепродуктів;	Перевірів якість різних видів морепродуктів;	Нормативна документація
	1	1	4.4.34. види технологічного обладнання, виробничого інвентарю, інструменту та ваговимірювальних приладів, що використовуються при обробці морепродуктів (гідробіонтів) та підготовці їх до приготування;				
	1	1	4.4.35. правила експлуатації відповідних видів технологічного обладнання, виробничого інвентарю та інструменту;	4.4.У6. безпечно користуватися інструментом і обладнанням при механічній кулінарній обробці різних видів морепродуктів.	Безпечне використання інструментів і обладнання при механічній кулінарній обробці різних видів морепродуктів.	Продемонстрував уміння безпечно користуватися інструментом і обладнанням при механічній кулінарній обробці різних видів морепродуктів.	Інструкції з охорони праці
	3	2	4.4.36. способи кулінарної механічної обробки	4.4.У3. здійснювати механічну кулінарну обробку морепродуктів:	Здійснення механічної кулінарної обробки морепродуктів:	Здійснив механічну кулінарну обробку морепродуктів:	Столи виробничі, мийки, розробні дошки, ножі,

			морепродуктів: очищення, потрошіння, промивання, нарізка, замочування, панірування;	очищення, потрошіння, промивання, нарізка, замочування, панірування;	очищення, потрошіння, промивання, нарізка, замочування, панірування;	очищення, потрошіння, промивання, нарізка, замочування, панірування;	інструмент та інвентар для обробки риби, ваги, інструктивно- технологічні картки
	3	1	4.4.37. норми виходу різних видів морепродуктів після обробки; органолептичні показники якості оброблених морепродуктів;	4.4.У4. мінімізувати кількість відходів під час проведення механічної кулінарної обробки морепродуктів;	Мінімізація кількості відходів під час проведення механічної кулінарної обробки морепродуктів;	Мінімізував кількість відходів під час проведення механічної кулінарної обробки морепродуктів;	Збірник рецептур страв кулінарних виробів, обчислювальна техніка
			4.4.38. правила охолодження і заморожування морепродуктів;				
	1	1	4.4.39. правила зберігання оброблених морепродуктів в охолодженому і замороженому вигляді.	4.4.У5. дотримуватись умов зберігання морепродуктів в охолодженому і замороженому вигляді.	Дотримання умов зберігання морепродуктів в охолодженому і замороженому вигляді.	Дотримався умов зберігання морепродуктів в охолодженому і замороженому вигляді.	Збірник рецептур страв кулінарних виробів, обчислювальна техніка
М5. Первинна обробка м'яса, субпродуктів, птиці, дичини та приготування напівфабрикатів з них							
КК 1. Комунікативна компетентність			професійну лексику та термінологію, що використовується при обробці та приготуванні напівфабрикатів з м'яса, субпродуктів, птиці, дичини, у тому числі іноземною мовою.	застосовувати професійну лексику та термінологію стосовно отримання, оброблення та приготування напівфабрикатів з м'яса, субпродуктів, птиці, дичини, у тому числі іноземною мовою.			
ПК 5.1. Здатність підготуватися до оброблення м'яса та приготування	1	1	5.1.31. санітарні норми щодо інструментів, обладнання, посуду,	5.1.У1. дотримуватися санітарних норм щодо інструментів, обладнання, посуду, робочого місця	Дотримання санітарних норм щодо інструментів, обладнання, посуду,	Дотримався санітарних норм щодо інструментів, обладнання, посуду,	Інструкції для санітарної обробки

напівфабрикатів з м'яса, організувати робоче місце			робочого місця при роботі з м'ясом, субпродуктами, птицею, дичиною;	при роботі з м'ясом, субпродуктами, птицею, дичиною;	робочого місця при роботі з м'ясом, субпродуктами, птицею, дичиною;	робочого місця при роботі з м'ясом, субпродуктами, птицею, дичиною;	
	1	1	5.1.32. види інструменту, обладнання, для оброблення та приготування напівфабрикатів з м'яса, субпродуктів, птиці, дичини;	5.1.У2. вибирати інструмент, обладнання, для оброблення та приготування напівфабрикатів з м'яса субпродуктів, птиці, дичини;	Підбір інструменту, обладнання, для оброблення та приготування напівфабрикатів з м'яса субпродуктів, птиці, дичини;	Підібрав інструмент, обладнання, для оброблення та приготування напівфабрикатів з м'яса субпродуктів, птиці, дичини;	Столи виробничі, мийки, універсальна кухонна машина, м'ясорубка для подрібнення сирого м'яса, фаршмішалка, розрубувальна колода та інструмент для розрубання м'яса, шафа для обсмалювання птиці, пересувні стелажі.
	1	1	5.1.33. правила безпеки праці при роботі з інструментом, обладнанням.	5.1.У3. дотримуватися правил безпеки праці при роботі з інструментом, обладнанням.	Дотримання правил безпеки праці при роботі з інструментом, обладнанням.	Дотримався правил безпеки праці при роботі з інструментом, обладнанням.	Інструкції з охорони праці
ПК 5.2. Здатність проводити механічну кулінарну обробку баранячих туш, четвертин яловичини, напівтуш телятини, свинини та підготовку окремих частин м'яса	1	1	5.2.31. види м'яса;	5.2.У1. визначати види м'яса;	Визначення видів м'яса;	Визначив види м'яса;	Таблиці класифікації м'яса
			5.2.32. морфологічний склад м'яса;				
			5.2.33. основні характеристики м'яса домашніх тварин;				
			5.2.34. харчову цінність різних видів м'яса;				

	1	0,5	5.2.35. вимоги до якості баранячих, яловичих, телячих, свинячих туш в охолодженому і замороженому вигляді;1	5.2.У2. перевіряти та визначати якість охолоджених і заморожених м'ясних туш, окремих частин м'яса;	Перевірка та визначення якості охолоджених і заморожених м'ясних туш, окремих частин м'яса;	Перевірів та визначив якість охолоджених і заморожених м'ясних туш, окремих частин м'яса;	Нормативна документація
	2	4	5.2.36. технологічні схеми та послідовність обробки баранячих, телячих, яловичих, свинячих туш для приготування напівфабрикатів: брозморожування, обмивання, обсушування, розрубання на частини, обвалювання, жилкування, зачищення, приготування напівфабрикатів, охолодження, заморожування.	5.2.У3. виконувати механічну кулінарну обробку баранячих, телячих, яловичих, свинячих туш: розморожування, обмивання, обсушування, розрубання на частини, обвалювання, жилкування, зачищення, приготування напівфабрикатів, охолодження, заморожування.	Виконання механічної кулінарної обробки баранячих, телячих, яловичих, свинячих туш: розморожування, обмивання, обсушування, розрубання на частини, обвалювання, жилкування, зачищення, приготування напівфабрикатів, охолодження, заморожування.	Виконав механічну кулінарну обробку баранячих, телячих, яловичих, свинячих туш: розморожування, обмивання, обсушування, розрубання на частини, обвалювання, жилкування, зачищення, приготування напівфабрикатів, охолодження, заморожування.	Столи виробничі, мийки, універсальна кухонна машина, м'ясорубка для подрібнення сирого м'яса, фаршмішалка, розрубувальна колода та інструмент для розрубання м'яса, шафа для обсмалювання птиці, пересувні стелажі, ваги, холодильне та морозильне устаткування.
ПК 5.3. Здатність готувати напівфабрикати з м'яса різної складності	1	1		5.3.У1. підбирати інструмент, інвентар, посуд та організовувати робоче місце для приготування напівфабрикатів з м'яса;	Підбір інструменту, інвентарю, посуду та організація робочого місця для приготування напівфабрикатів з м'яса;	Підібрав інструмент, інвентар, посуд та організував робоче місце для приготування напівфабрикатів з м'яса;	інструмент, інвентар, посуд для приготування напівфабрикатів з м'яса
	1	1		5.3.У2. безпечнокористуватися інструментом і обладнанням при приготуванні напівфабрикатів з м'яса;	Безпечно використання інструменту і обладнання при приготуванні напівфабрикатів з м'яса;	Безпечно користувався інструментом і обладнанням при приготуванні напівфабрикатів з м'яса;	Інструкції з охорони праці

			5.3.31. правила відбору м'яса за якістю і кількістю відповідно до технологічних вимог приготування напівфабрикатів з м'яса різної складності;				
			5.3.32. прийоми, які використовують при приготуванні напівфабрикатів з м'яса: відбивання, маринування, шпигування;				
	3	3	5.3.33. послідовність і правила приготування великошматкових напівфабрикатів;	5.3.У3. готувати різними способами напівфабрикати з м'яса: великошматкові, порційні, дрібношматкові;	Приготування різними способами напівфабрикати з м'яса: великошматкові, порційні, дрібношматкові;	Приготував різними способами напівфабрикати з м'яса: великошматкові, порційні, дрібношматкові;	Збірник рецептур страв, столи виробничі, мийки, універсальна кухонна машина, м'ясорубка для подрібнення сирого м'яса, фаршмішалка, розрубувальна колода та інструмент для розрубання м'яса, шафа для обсмалювання птиці, пересувні стелажі, ваги, холодильне та морозильне устаткування.
			5.3.34. послідовність і правила приготування панірованих				

			натуральних напівфабрикатів;				
			5.3.35. послідовність і правила приготування порційних і дрібношматкових натуральних напівфабрикатів;				
	1	1	5.3.36. норми виходу напівфабрикатів з м'яса;	5.3.У4. мінімізувати кількість відходів під час приготування напівфабрикатів з м'яса;	Мінімізація кількості відходів під час приготування напівфабрикатів з м'яса;	Мінімізував кількість відходів під час приготування напівфабрикатів з м'яса;	Збірник рецептур страв кулінарних виробів, обчислювальна техніка
	0,5	0,5	5.3.37. вимоги до якості напівфабрикатів з м'яса;	5.3.У6. перевіряти за органолептичними показниками якості напівфабрикатів з м'яса;	Перевірка за органолептичними показниками якості напівфабрикатів з м'яса;	Перевіряв за органолептичними показниками якості напівфабрикатів з м'яса;	Нормативна документація
	0,5	0,5	5.3.38. правила охолодження і заморожування підготовлених напівфабрикатів з м'яса, призначених для подальшого використання;	5.3.У5. дотримуватися умов зберігання напівфабрикатів в охолодженому і замороженому вигляді;	Дотримання умов зберігання напівфабрикатів в охолодженому і замороженому вигляді;	Дотримався умов зберігання напівфабрикатів в охолодженому і замороженому вигляді;	Таблиця умов і термінів зберігання напівфабрикатів, холодильне та морозильне устаткування
	0,5	0,5	5.3.39. умови зберігання охолоджених та заморожених напівфабрикатів з м'яса, призначених для подальшого використання.	5.3.У7. забезпечувати температурний режим і термін зберігання напівфабрикатів з м'яса в охолодженому та замороженому вигляді.	Забезпечення температурного режиму і термінів зберігання напівфабрикатів з м'яса в охолодженому та замороженому вигляді.	Забезпечив температурний режим і термін зберігання напівфабрикатів з м'яса в охолодженому та замороженому вигляді.	Таблиця умов і термінів зберігання напівфабрикатів, холодильне та морозильне устаткування, термометр кулінарний
ПК 5.4. Здатність проводити механічну кулінарну обробку та підготовку субпродуктів м'яса	1	1	5.4.31. види технологічного обладнання, виробничого інвентарю та інструменту, що використовують при	5.4.У1. підбирати інструмент, інвентар, посуд та організовувати робоче місце для приготування напівфабрикатів із субпродуктів;	Підбір інструменту, інвентарю, посуду та організація робочого місця для приготування напівфабрикатів із субпродуктів;	Підібрав інструмент, інвентар, посуд та організував робоче місце для приготування напівфабрикатів із субпродуктів;	інструмент, інвентар, посуд для приготування напівфабрикатів із субпродуктів

			приготуванні напівфабрикатів із субпродуктів;				
	1	1	5.4.32. правила експлуатації відповідних видів технологічного обладнання, виробничого інвентарю, інструменту та ваговимірювальних приладів;	5.4.У2. безпечно користуватися інструментом і обладнанням при приготуванні напівфабрикатів із субпродуктів;	Безпечно використання інструменту і обладнання при приготуванні напівфабрикатів із субпродуктів;	Безпечно використовував інструмент і обладнання при приготуванні напівфабрикатів із субпродуктів;	Інструкції з охорони праці
			5.4.33. характеристику, харчову цінність та кулінарне призначення різних видів субпродуктів;				
	0,5	1	5.4.34. правила відбору різних видів субпродуктів за якістю і кількістю відповідно до технологічних вимог приготування напівфабрикатів;	5.4.У3. проводити механічну кулінарну обробку субпродуктів;	Проведення механічної кулінарної обробки субпродуктів;	Провів механічну кулінарну обробку субпродуктів;	Столи виробничі, мийки, газова горілка, ваги, холодильне та морозильне устаткування. розробні дошки, ножі.
	2	2	5.4.35. прийоми, які використовують при приготуванні напівфабрикатів із субпродуктів:	5.4.У4. готувати різними способами напівфабрикати із субпродуктів;	Приготування різними способами напівфабрикати із субпродуктів;	Приготував різними способами напівфабрикати із субпродуктів;	Збірник рецептур страв, столи виробничі, мийки, універсальна кухонна машина, шафа для обсмалювання птиці, пересувні стелажі, ваги, холодильне та морозильне устаткування.

	1	2	5.4.36. норми виходу напівфабрикатів із субпродуктів;	5.4.У5. мінімізувати кількість відходів під час приготування напівфабрикатів із субпродуктів;	Мінімізація кількості відходів під час приготування напівфабрикатів із субпродуктів;	Мінімізував кількість відходів під час приготування напівфабрикатів із субпродуктів;	Збірник рецептур страв кулінарних виробів, обчислювальна техніка
	0,5	0,5	5.4.37. вимоги до якості напівфабрикатів із субпродуктів;	5.4.У7. перевіряти за органолептичними показниками якості напівфабрикатів із субпродуктів;	Перевірка за органолептичними показниками якості напівфабрикатів із субпродуктів;	Здійснив перевірку за органолептичними показниками якості напівфабрикатів із субпродуктів;	Нормативна документація
	0,5	0,5	5.4.38. правила охолодження і заморожування підготовлених напівфабрикатів із субпродуктів, призначених для подальшого використання;	5.4.У8. забезпечувати температурний режим і термін зберігання напівфабрикатів із субпродуктів в охолодженому та замороженому вигляді.	Забезпечення температурного режиму і термінів зберігання напівфабрикатів із субпродуктів в охолодженому та замороженому вигляді.	Забезпечив температурний режим і термін зберігання напівфабрикатів із субпродуктів в охолодженому та замороженому вигляді.	Таблиця умов і термінів зберігання напівфабрикатів, холодильне устаткування
	0,5	0,5	5.4.39. умови і терміни зберігання охолоджених та заморожених напівфабрикатів із субпродуктів, призначених для подальшого використання.	5.4.У6. дотримуватися умов зберігання напівфабрикатів із субпродуктів в охолодженому і замороженому вигляді;	Дотримання умов зберігання напівфабрикатів із субпродуктів в охолодженому і замороженому вигляді;	Дотримався умов зберігання напівфабрикатів із субпродуктів в охолодженому і замороженому вигляді;	Таблиця умов і термінів зберігання напівфабрикатів, холодильне устаткування
ПК 5.5. Здатність готувати натуральну січену та котлетну маси з різних видів м'яса та напівфабрикати з них	3	3	5.5.31. правила підбору частин яловичої, свинячої туші та телятини для приготування натуральної січеної та котлетної маси;	5.5.У1. готувати натуральну січену та котлетну масу з м'яса, дотримуючись рецептури та послідовності технологічного процесу;	Приготування натуральної січеної та котлетної маси з м'яса, дотримуючись рецептури та послідовності технологічного процесу;	Приготував натуральну січену та котлетну масу з м'яса, дотримуючись рецептури та послідовності технологічного процесу;	Збірник рецептур страв, столи виробничі, мийки, універсальна кухонна машина, м'ясорубка для подрібнення сирого м'яса, фаршмішалка, ваги, холодильне та морозильне устаткування.

	3	3	5.5.32. рецептуру та послідовність виконання технологічного процесу приготування натуральної січеної та котлетної маси з м'яса та напівфабрикатів з неї;	5.5.У2. готувати напівфабрикати з натуральної січеної та котлетної маси із м'яса, дотримуючись рецептури та послідовності технологічного процесу;	Приготування напівфабрикатів з натуральної січеної та котлетної маси із м'яса, дотримуючись рецептури та послідовності технологічного процесу;	Приготував напівфабрикати з натуральної січеної та котлетної маси із м'яса, дотримуючись рецептури та послідовності технологічного процесу;	Збірник рецептур страв, столи виробничі, мийки, універсальна кухонна машина, м'ясорубка для подрібнення сирого м'яса, фаршмішалка, ваги, холодильне та морозильне устаткування.
	1	1	5.5.33. правила розрахунку необхідної кількості сировини при приготуванні січеної та котлетної маси та напівфабрикатів з неї.	5.5.У3. мінімізувати кількість відходів під час приготування натуральної січеної та котлетної маси із м'яса та напівфабрикатів з них;	Мінімізація кількості відходів під час приготування натуральної січеної та котлетної маси із м'яса та напівфабрикатів з них;	Мінімізував кількість відходів під час приготування натуральної січеної та котлетної маси із м'яса та напівфабрикатів з них;	Збірник рецептур страв кулінарних виробів, обчислювальна техніка
			5.5.34. зміст та порядок користування Збірником рецептур і кулінарних виробів;				
			5.5.35. кулінарне використання напівфабрикатів з натуральної січеної та котлетної маси;				
	0,5	0,5	5.5.36. органолептичні показники якості натуральної січеної та котлетної маси із м'яса та напівфабрикатів з них;	5.5.У5. перевіряти за органолептичними показниками якість котлетної маси з натуральної січеної та котлетної маси із м'яса та напівфабрикатів з них;	Перевірка за органолептичними показниками якості котлетної маси з натуральної січеної та котлетної маси із м'яса та напівфабрикатів з них;	Перевіряв за органолептичними показниками якість котлетної маси з натуральної січеної та котлетної маси із м'яса та напівфабрикатів з них;	Нормативна документація
	0,5	0,5	5.5.37. норми виходу напівфабрикатів з натуральної січеної та	5.5.У4. контролювати вихід напівфабрикатів з натуральної січеної та котлетної маси із м'яса;	Контроль виходу напівфабрикатів з натуральної січеної та	Здійснив контроль виходу напівфабрикатів з натуральної січеної та	Збірник рецептур страв кулінарних виробів,

			котлетної маси з м'яса;		котлетної маси із м'яса;	котлетної маси із м'яса;	обчислювальна техніка, ваги
	0,5	0,5	5.5.38. умови і терміни зберігання натуральної січеної та котлетної маси із м'яса та напівфабрикатів з них.	5.5.У6. дотримуватись умов і термінів зберігання натуральної січеної та котлетної маси із м'яса та напівфабрикатів з них.	Дотримання умов і термінів зберігання натуральної січеної та котлетної маси із м'яса та напівфабрикатів з них.	Дотримався умов і термінів зберігання натуральної січеної та котлетної маси із м'яса та напівфабрикатів з них.	Таблиця умов і термінів зберігання напівфабрикатів, холодильне устаткування
ПК 5.6. Здатність проводити механічну кулінарну обробку птиці	0,5	0,5	5.6.31. види птиці;	5.6.У1. визначати види птиці;	Визначення видів птиці;	Визначив види птиці;	Таблиця видів птиці
			5.6.32. морфологічний склад м'яса птиці;				
			5.6.33. основні характеристики м'яса птиці;				
			5.6.34. харчову цінність різних видів м'яса птиці;				
	0,5	0,5	5.6.35. вимоги до якості птиці в охолоджену і заморожену вигляді;	5.6.У2. перевіряти та визначати якість охолоджених і заморожених цілих та окремих частин птиці;	Перевірка та визначення якості охолоджених і заморожених цілих та окремих частин птиці;	Перевіряв та визначив якість охолоджених і заморожених цілих та окремих частин птиці;	Збірник рецептур страв кулінарних виробів, обчислювальна техніка
	1	1	5.6.36. види технологічного обладнання, виробничого інвентарю та інструменту, що використовують при механічній кулінарній обробці птиці;	5.6.У4. застосовувати та правильно експлуатувати технологічне обладнання, виробничий інвентар та інструмент при механічній кулінарній обробці птиці;	Застосування та правильна експлуатація технологічного обладнання, виробничого інвентарю та інструменту при механічній кулінарній обробці птиці;	Застосував та правильно експлуатував технологічне обладнання, виробничий інвентар та інструмент при механічній кулінарній обробці птиці;	Інструкції з охорони праці
	1	1	5.6.37. правила експлуатації відповідних видів технологічного обладнання,	5.6.У5. дотримуватися правил охорони праці при механічній кулінарній обробці птиці.	Дотримання правил охорони праці при механічній кулінарній обробці птиці.	Дотримався правил охорони праці при механічній кулінарній обробці птиці.	Інструкції з охорони праці

			використання виробничого інвентарю та інструменту, ваговимірювальних приладів;				
	1	1	5.6.38. способи обробки птиці та приготування основних напівфабрикатів: розморожування, промивання, обсушування, обсмалювання, видалення голів, ший і ніжок, потрошіння, доочищення, заправка різними способами.	5.6.У3. виконувати механічну кулінарну обробку птиці: розморожування, промивання, обсушування, обсмалювання, видалення голів, ший і ніжок, потрошіння, доочищення, заправка різними способами;	Виконання механічної кулінарної обробки птиці: розморожування, промивання, обсушування, обсмалювання, видалення голів, ший і ніжок, потрошіння, доочищення, заправка різними способами;	Виконав механічну кулінарну обробку птиці: розморожування, промивання, обсушування, обсмалювання, видалення голів, ший і ніжок, потрошіння, доочищення, заправка різними способами;	Столи виробничі, мийки, розрубувальна колода та інструмент для розрубання м'яса, шафа для обсмалювання птиці, пересувні стелажі, технологічні схеми обробки та способів заправлення птиці.
ПК 5.7. Здатність готувати напівфабрикати з птиці різної складності	0,5	0,5		5.7.У1. підбирати інструмент, інвентар, посуд та організовувати робоче місце для приготування напівфабрикатів з птиці;	Підбір інструменту, інвентарю, посуду та організація робочого місця для приготування напівфабрикатів з птиці;	Підібрав інструмент, інвентар, посуд та організував робоче місце для приготування напівфабрикатів з птиці;	інструмент, інвентар, посуд для приготування напівфабрикатів з птиці
	0,5	0,5		5.7.У2. безпечно користуватися інструментом і обладнанням при приготуванні напівфабрикатів з птиці;	Безпечно використання інструменту і обладнання при приготуванні напівфабрикатів з птиці;	Безпечно користувався інструментом і обладнанням при приготуванні напівфабрикатів з птиці;	Інструкції з охорони праці
	2	2	5.7.31. правила відбору птиці за якістю відповідно до технологічних вимог приготування напівфабрикатів з	5.7.У3. готувати різними способами напівфабрикати з птиці: великошматкові, порційні, дрібношматкові;	Приготування різними способами напівфабрикати з птиці: великошматкові, порційні, дрібношматкові;	Приготував різними способами напівфабрикати з птиці: великошматкові, порційні, дрібношматкові;	Збірник рецептур страв, столи виробничі, мийки, універсальна кухонна машина, м'ясорубка для

			птиці різної складності;				подрібнення сирого м'яса, фаршмішалка, ваги, холодильне та морозильне устаткування.
			5.7.32. прийоми, які використовують при приготуванні напівфабрикатів з птиці: відбивання, маринування, шпигування;				
			5.7.33. послідовність і правила приготування великошматкових напівфабрикатів;				
			5.7.34. послідовність і правила приготування панірованих натуральних напівфабрикатів;				
			5.7.35. послідовність і правила приготування порційних і дрібношматкових натуральних напівфабрикатів;				
	0,5	0,5	5.7.36. норми виходу напівфабрикатів з птиці;	5.7.У4. мінімізувати кількість відходів під час приготування напівфабрикатів з птиці;	Мінімізація кількості відходів під час приготування напівфабрикатів з птиці;	Мінімізував кількість відходів під час приготування напівфабрикатів з птиці;	Збірник рецептур страв кулінарних виробів, обчислювальна техніка
	0,5	0,5	5.7.37. вимоги до якості напівфабрикатів з птиці;	5.7.У6. перевіряти за органолептичними показниками якості напівфабрикатів з птиці;	Перевірка за органолептичними показниками якості напівфабрикатів з птиці;	Перевіряв за органолептичними показниками якості напівфабрикатів з птиці;	Нормативна документація
	0,5	0,5	5.7.38. правила охолодження і заморожування	5.7.У7. забезпечувати температурний режим і термін зберігання	Забезпечення температурного режиму і термінів	Забезпечив відповідний температурний режим	Таблиця умов і термінів зберігання напівфабрикатів,

			підготовлених напівфабрикатів з птиці, призначених для подальшого використання;	напівфабрикатів з птиці в охолодженому та замороженому вигляді.	зберігання напівфабрикатів з птиці в охолодженому та замороженому вигляді.	і термін зберігання напівфабрикатів з птиці в охолодженому та замороженому вигляді.	холодильне устаткування
	0,5	0,5	5.7.39. умови зберігання охолоджених та заморожених напівфабрикатів з птиці, призначених для подальшого використання.	5.7.У5. дотримуватися умов зберігання напівфабрикатів в охолодженому і замороженому вигляді;	Дотримання умов зберігання напівфабрикатів в охолодженому і замороженому вигляді;	Дотримався відповідних умов зберігання напівфабрикатів в охолодженому і замороженому вигляді;	Таблиця умов і термінів зберігання напівфабрикатів, холодильне устаткування
ПК 5.8. Здатність проводити механічну кулінарну обробку та підготовку субпродуктів птиці	1	1	5.8.31. види технологічного обладнання, виробничого інвентарю та інструменту, що використовують при обробці субпродуктів і приготуванні напівфабрикатів із них;	5.8.У1. підбирати інструмент, інвентар, посуд та організовувати робоче місце для приготування напівфабрикатів із субпродуктів;	Підбір інструменту, інвентарю, посуду та організація робочого місця для приготування напівфабрикатів із субпродуктів;	Підібрав інструмент, інвентар, посуд та організував робоче місце для приготування напівфабрикатів із субпродуктів;	інструмент, інвентар, посуд для приготування напівфабрикатів із субпродуктів
	0,5	0,5	5.8.32. правила експлуатації відповідних видів технологічного обладнання, використання виробничого інвентарю та інструменту, ваговимірювальних приладів;	5.8.У2. безпечно користуватися інструментом і обладнанням при приготуванні напівфабрикатів із субпродуктів;	Безпечне використання інструменту і обладнання при приготуванні напівфабрикатів із субпродуктів;	Продемонстрував уміння безпечно користуватися інструментом і обладнанням при приготуванні напівфабрикатів із субпродуктів;	Інструкції з охорони праці
	0,5	0,5	5.8.33. технології обробки субпродуктів птиці;	5.8.У3. проводити механічну кулінарну обробку субпродуктів;	Механічна кулінарна обробка субпродуктів;	Провів механічну кулінарну обробку субпродуктів;	Столи виробничі, мийки, газова горілка, ваги, холодильне та морозильне устаткування.

							розробні дошки, ножі.
	1	1	5.8.34. норми виходу напівфабрикатів із субпродуктів;	5.8.У4. готувати різними способами напівфабрикати із субпродуктів;	Приготування різними способами напівфабрикати із субпродуктів;	Приготував різними способами напівфабрикати із субпродуктів;	Збірник рецептур страв, столи виробничі, мийки, універсальна кухонна машина, ваги, холодильне та морозильне устаткування.
	0,5	0,5	5.8.35. вимоги до якості напівфабрикатів із субпродуктів;	5.8.У7. перевіряти за органолептичними показниками якості напівфабрикатів із субпродуктів;	Перевірка за органолептичними показниками якості напівфабрикатів із субпродуктів;	Перевірив за органолептичними показниками якості напівфабрикатів із субпродуктів;	Нормативна документація
	0,5	0,5	5.8.36. правила охолодження і заморожування приготовлених напівфабрикатів із субпродуктів, призначених для подальшого використання;	5.8.У8. забезпечувати температурний режим і термін зберігання напівфабрикатів із субпродуктів в охолодженому та замороженому вигляді.	Забезпечення температурного режиму і терміни зберігання напівфабрикатів із субпродуктів в охолодженому та замороженому вигляді.	Забезпечив відповідний температурний режим і термін зберігання напівфабрикатів із субпродуктів в охолодженому та замороженому вигляді.	Таблиця умов і термінів зберігання напівфабрикатів, холодильне устаткування
	0,5	0,5		5.8.У6. дотримуватися умов зберігання напівфабрикатів із субпродуктів в охолодженому і замороженому вигляді;	Дотримання умов зберігання напівфабрикатів із субпродуктів в охолодженому і замороженому вигляді;	Дотримався відповідних умов зберігання напівфабрикатів із субпродуктів в охолодженому і замороженому вигляді;	Таблиця умов і термінів зберігання напівфабрикатів, холодильне устаткування
	1	1	5.8.37. способи мінімізації відходів при приготуванні напівфабрикатів із субпродуктів.	5.8.У5. мінімізувати кількість відходів під час приготування напівфабрикатів із субпродуктів;	Мінімізація кількості відходів під час приготування напівфабрикатів із субпродуктів;	Мінімізував кількість відходів під час приготування напівфабрикатів із субпродуктів;	Збірник рецептур страв кулінарних виробів, обчислювальна техніка
ПК 5.9. Здатність готувати котлетну масу	1	1	5.9.31. види інструменту, інвентарю, посуду та	5.9.У1. підбирати інструмент, інвентар, посуд та організовувати	Підбір інструменту, інвентарю, посуду та організація робочого	Підібрав інструмент, інвентар, посуд та організував робоче	інструмент, інвентар, посуд для приготування

з птиці та напівфабрикати з неї			правила організації робочого місця для приготування котлетної маси з м'яса птиці та напівфабрикатів з неї;	робоче місце для приготування котлетної маси з м'яса птиці та напівфабрикатів з неї;	місця для приготування котлетної маси з м'яса птиці та напівфабрикатів з неї;	місце для приготування котлетної маси з м'яса птиці та напівфабрикатів з неї;	котлетної маси з м'яса птиці та напівфабрикатів з неї
	1	1	5.9.32. технології та рецепти виготовлення котлетної маси з птиці;	5.9.У2. виготовляти котлетну масу з різних видів птиці;	Виготовлення котлетної маси з різних видів птиці;	Виготовив котлетну масу з різних видів птиці;	Збірник рецептур страв, столи виробничі, мийки, універсальна кухонна машина, м'ясорубка ваги, холодильне та морозильне устаткування.
	0,5	0,5	5.9.33. органолептичні показники якості котлетної маси з птиці та напівфабрикатів з неї;	5.9.У3. визначати якість котлетної маси;	Визначення якості котлетної маси;	Визначив якість котлетної маси;	Нормативна документація
	0,5	0,5	5.9.34. види спецій та паніровок;	5.9.У4. застосовувати спеції та паніровки;	Застосування спецій та паніровки;	Застосував відповідні спеції та паніровки;	Збірник рецептур страв кулінарних виробів, ваги
	0,5	0,5	5.9.35. умови і термін зберігання котлетної маси з м'яса та напівфабрикатів з неї.	5.9.У5. забезпечувати температурний режим і терміни зберігання напівфабрикатів з птиці в охолоджену та заморожену вигляді.	Забезпечення температурного режиму і термінів зберігання напівфабрикатів з птиці в охолоджену та заморожену вигляді.	Забезпечив температурний режим і терміни зберігання напівфабрикатів з птиці в охолоджену та заморожену вигляді.	Таблиця умов і термінів зберігання напівфабрикатів, холодильне устаткування
КК 2. Математична компетентність			способи проведення математичних обрахунків при отриманні, обробленні та приготуванні м'ясної продукції та виробів.	проводити математичні обрахунки при отриманні, обробленні та приготуванні м'ясної продукції та виробів.	проведення математичних обрахунків при отриманні, обробленні та приготуванні м'ясної продукції та виробів.	Провів математичні обрахунки при отриманні, обробленні та приготуванні м'ясної продукції та виробів.	Збірник рецептур страв кулінарних виробів, ваги
КК 6. Екологічна та енергоефективна компетентність			способи енергоефективного використання	застосовувати способи енергоефективного використання матеріалів та			

			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.	ресурсів у процесі механічної кулінарної обробки та приготування м'яса; дотримуватись правил сортування сміття та утилізації відходів після обробки різних видів м'ясної продукції та виготовлення котлетної маси з неї.			
--	--	--	--	--	--	--	--

ОРН 02 ПРИГОТУВАННЯ ГАРЯЧИХ СТРАВ

М2. Приготування страв та гарнірів з овочів, грибів

КК 1. Комунікативна компетентність			професійну лексику та термінологію, у тому числі іноземною мовою, стосовно приготування страв та гарнірів з овочів, грибів.	застосовувати професійну лексику та термінологію, у тому числі іноземною мовою, стосовно приготування страв та гарнірів з овочів, грибів.			
ПК 2.1. Здатність підготуватись до робочого процесу, організовувати робоче місце	1	0,5	2.1.31. види кухонного посуду та технологічного обладнання, виробничого інвентарю та інструменту, що використовують при приготуванні страв і гарнірів з овочів та грибів;	2.1.У1. підбирати інструмент, інвентар, посуд та організовувати робоче місце для приготування та відпуску страв і гарнірів з овочів та грибів;	Підбір інструменту, інвентарю, посуду та організація робочого місця для приготування та відпуску страв і гарнірів з овочів та грибів	Підібрав інструмент, інвентар, посуд та організовувати робоче місце для приготування та відпуску страв і гарнірів з овочів та грибів;	Столи виробничі, мийки, універсальна кухонна машина, кухонний мульти-процесор, плита електрична, шафа холодильна, шафа морозильна, шафа пекарна, ваги, овочерізка універсальна дискова, машина для протирання овочів та продуктів. Інструкції з охорони праці
	1	0,5	2.1.32. правила підбору столового	2.1.У2. підбирати столовий посуд для подавання страв	Підбір столового посуду для подавання	Підібрав столовий посуд для подавання	Столовий посуд для подавання

			посуду для подавання страв і гарнірів з овочів та грибів;	і гарнірів з овочів та грибів;	страв і гарнірів з овочів та грибів;	страв і гарнірів з овочів та грибів;	страв і гарнірів з овочів та грибів
	1	0,5	2.1.33.правила санітарної обробки столового та кухонного посуду, інструментів, інвентарю, їх маркування та використання для приготування страв та гарнірів з овочів, грибів;	2.1.У3. проводити санітарну обробку столового та кухонного посуду, інструментів, інвентарю;	Проведення санітарної обробки столового та кухонного посуду, інструментів, інвентарю	Провів санітарну обробку столового та кухонного посуду, інструментів, інвентарю;	Машина для санітарної обробки посуду, мийні ванни для кухонного посуду
	1	0,5	2.1.33. правила експлуатації відповідних видів технологічного обладнання, виробничого інвентарю, інструменту та ваговимірювальних приладів для приготування страв та гарнірів з овочів, грибів;	2.1.У4. безпечно користуватися інструментом і обладнанням під час приготування страв і гарнірів з овочів та грибів.	Безпечне використання інструменту і обладнання під час приготування страв і гарнірів з овочів та грибів.	Продемонстрував безпечне використання інструменту і обладнання під час приготування страв і гарнірів з овочів та грибів.	Інструкції з охорони праці
			2.1.34. правила охорони праці при приготуванні страв та гарнірів з овочів, грибів.				
ПК 2.2. Здатність готувати страви та гарніри з овочів і грибів	1	1,5	2.2.31. способи та послідовність виконання теплової обробки овочів та грибів;	2.2.У1. дотримуватись рецептури та послідовності виконання технологічних операцій приготування страв і гарнірів з овочів та грибів;	Дотримання рецептури та послідовності виконання технологічних операцій приготування страв і гарнірів з овочів та грибів;	Дотримався рецептури та послідовності виконання технологічних операцій приготування страв і гарнірів з овочів та грибів;	Збірник рецептур страв кулінарних виробів

	2	1	2.2.32. рецептуру та послідовність виконання технологічних операцій приготування страв і гарнірів з овочів та грибів;	2.2.У4. мінімізувати кількість відходів при приготуванні страв і гарнірів з овочів та грибів;	Мінімізація кількості відходів при приготуванні страв і гарнірів з овочів та грибів;	Мінімізував кількість відходів при приготуванні страв і гарнірів з овочів та грибів;	Таблиця норм відходів
	1	1	2.2.33. правила порціонування, відпуску страв і гарнірів з овочів та грибів;	2.2.У2. порціонувати і оформляти страви і гарніри з овочів та грибів;	Порціонування і оформлення страв і гарнірів з овочів та грибів;	Здійснив порціонування і оформлення страв і гарнірів з овочів та грибів;	Ваговимірювальне устаткування, посуд для подачі, інвентар для порціонування, збірник технологічних карт та схем
			2.2.34. рівень готовності страв;				
	2	1	2.2.35. способи оформлення та температуру подачі страв і гарнірів з овочів та грибів;	2.2.У5. дотримуватись правил відпуску, температури подачі, норм виходу приготовлених страв і гарнірів з овочів та грибів;	Дотримання правил відпуску, температури подачі, норм виходу приготовлених страв і гарнірів з овочів та грибів;	Дотримався правил відпуску, температури подачі, норм виходу приготовлених страв і гарнірів з овочів та грибів;	Ваговимірювальне устаткування, посуд для подачі, інвентар для порціонування, збірник технологічних карт та схем, термометр кулінарний
	1	0,5	2.2.36. органолептичні показники якості страв і гарнірів з овочів та грибів;	2.2.У3. перевіряти за органолептичними показниками якість страв і гарнірів з овочів та грибів;	Перевірка за органолептичними показниками якості страв і гарнірів з овочів та грибів	Здійснив перевірку за органолептичними показниками якості страв і гарнірів з овочів та грибів;	
	1	1	2.2.37. умови і терміни зберігання страв і гарнірів з овочів та грибів.	2.2.У6. дотримуватись умов і термінів зберігання страв і гарнірів з овочів та грибів.	Дотримання умов і термінів зберігання страв і гарнірів з овочів та грибів.	Дотримався умов і термінів зберігання страв і гарнірів з овочів та грибів.	Таблиця 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.	проведення обрахунків при приготуванні страв та гарнірів з овочів, грибів.	Провів обрахунки при приготуванні страв та гарнірів з овочів, грибів.	Збірник рецептур страв кулінарних виробів, обчислювальна техніка

КК 6. Екологічна та енергоефективна компетентність			способи енергоефективного використання матеріалів та ресурсів у процесі приготування страв та гарнірів з овочів, грибів;	застосовувати способи енергоефективного використання матеріалів та ресурсів у процесі приготування страв та гарнірів з овочів, грибів;			
КК 1. Комунікативна компетентність			професійну лексику та термінологію, у тому числі іноземною мовою, щодо приготування страв з яєць, молока та молочних продуктів.	застосовувати професійну лексику та термінологію, у тому числі іноземною мовою, щодо приготування страв з яєць, молока та молочних продуктів.			
ПК 3.1. Здатність підготуватись до приготування яєць та сиру, організувати робоче місце.	0,5	0,5	3.1.31. види технологічного обладнання, інвентарю та інструменту, що використовують при приготуванні страв з яєць, молока та молочних продуктів, правила експлуатації технологічного обладнання, інвентарю, інструменту та ваговимірювальних приладів;	3.1.У1. підбирати інструмент, інвентар, посуд та організовувати робоче місце для приготування страв з яєць, молока та молочних продуктів;	Підбір інструменту, інвентарю, посуду та організація робочого місця для приготування страв з яєць, молока та молочних продуктів;	Підібрав інструмент, інвентар, посуд та організовувати робоче місце для приготування страв з яєць, молока та молочних продуктів;	Столи виробничі, мийки, універсальна кухонна машина, кухонний мульти-процесор, плита електрична, шафа холодильна, шафа морозильна, шафа пекарна, ваги, машина для протирання овочів та продуктів, овоскоп, кулінарний термометр. Інструкції з охорони праці
	0,5	0,5		3.1.У3. отримувати яйця та сири зі складу або від постачальника;	Отримання яєць та сирів зі складу або від постачальника;	Отримав яйця та сири зі складу або від постачальника;	Нормативна документація
	0,5	1	3.1.32. види кухонного посуду для приготування яєць, молока та молочних продуктів, правила	3.1.У2. підбирати столовий посуд для подавання страв з яєць, молока та молочних продуктів;	Підбір столового посуду для подавання страв з яєць, молока та молочних продуктів;	Підібрав столовий посуд для подавання страв з яєць, молока та молочних продуктів;	Столовий посуд європейського зразка

			підбору столового посуду для подавання страв з різних видів яєць та сиру;				
	0,5	1	3.1.33. вимоги охорони праці при експлуатації обладнання та устаткування, що використовують під час приготування страв з яєць, молока та молочних продуктів;	3.1.У4. безпечно користуватися інструментом і обладнанням під час приготування страв з яєць, молока та молочних продуктів.	Безпече користування інструментом і обладнанням під час приготування страв з яєць, молока та молочних продуктів.	Продемонстрував уміння безпечно користуватися інструментом і обладнанням під час приготування страв з яєць, молока та молочних продуктів.	Інструкції з охорони праці
			3.1.34. правила санітарної обробки кухонного посуду, інструментів, інвентарю, їх маркування та використання у процесі приготування страв з яєць, молока та молочних продуктів.				
ПК 3.2. Здатність готувати страви з яєць, молока та молочних продуктів	0,5	2,5	3.2.31. санітарні норми при готуванні страв з яєць, молока та молочних продуктів;	3.2.У1. дотримуватись рецептури та послідовності виконання технологічних операцій приготування страв з яєць, молока та молочних продуктів;	Дотримання рецептури та послідовності виконання технологічних операцій приготування страв з яєць, молока та молочних продуктів;	Дотримався рецептури та послідовності виконання технологічних операцій приготування страв з яєць, молока та молочних продуктів;	Збірник рецептур страв кулінарних виробів, обчислювальна техніка
			3.2.32. вимоги до якості, ознаки та органолептичні методи визначення доброякісності яєць, молока та молочних продуктів;				
	1	0,5	3.2.33. особливості та послідовність обробки	3.2.У4. мінімізувати кількість відходів при	Мінімізація кількості відходів при	Мінімізував кількість відходів при	Збірник рецептур страв кулінарних

			яєць, молока та молочних продуктів;	приготуванні страв з яєць, молока та молочних продуктів;	приготуванні страв з яєць, молока та молочних продуктів;	приготуванні страв з яєць, молока та молочних продуктів;	виробів, обчислювальна техніка
	0,5	1,5	3.2.34. правила підготовки яєць, молока та молочних продуктів до теплової обробки;	3.2.У2. готувати яйця, яєчні продукти, молоко та молочні продукти до теплової обробки;	Підготовка яєць, яєчних продуктів, молока та молочних продуктів до теплової обробки;	Підготував яйця, яєчні продукти, молоко та молочні продукти до теплової обробки;	Ванни для обробки яєць, засоби для обробки яєць, овоскоп, санітарні вимоги та інструкції до підготовки яєць
	0,5	2,5	3.2.35. рецептуру та послідовність виконання технологічних операцій приготування страв з яєць, молока та молочних продуктів;	3.2.У3. готувати та оформлювати страви з яєць, молока та молочних продуктів, дотримуючись сучасних технологій приготування та оформлення страв;	Приготування та оформлення страв з яєць, молока та молочних продуктів, дотримання сучасних технологій приготування та оформлення страв;	Приготував та оформив страви з яєць, молока та молочних продуктів, дотримуючись сучасних технологій приготування та оформлення страв;	Збірник рецептур страв кулінарних виробів, теплове устаткування
	1	1	3.2.36. правила порціонування, відпуску, температуру подачі страв з яєць, молока та молочних продуктів;	3.2.У5. порціонувати та відпускати страви з яєць, молока та молочних продуктів;	Порціонування та відпуск страв з яєць, молока та молочних продуктів;	Здійснив порціонування та відпуск страви з яєць, молока та молочних продуктів;	Ваговимірювальне устаткування, посуд для подачі, інвентар для порціонування, збірник технологічних карт та схем
	0,2	0,5	3.2.37. органолептичні показники якості страв з яєць, молока та молочних продуктів;	3.2.У6. дотримуватись правил відпуску та контролювати вихід приготовлених страв з яєць, молока та молочних продуктів;	Дотримання правил відпуску та контроль виходу приготовлених страв з яєць, молока та молочних продуктів;	Дотримався правил відпуску та здійснив контроль виходу приготовлених страв з яєць, молока та молочних продуктів;	Ваговимірювальне устаткування, термометр кулінарний, збірник технологічних карт та схем
	0,3	0,5	3.2.38. умови і терміни зберігання страв з яєць, молока та молочних продуктів.	3.2.У7. дотримуватись умов і термінів зберігання страв з яєць, молока та молочних продуктів.	Дотримання умов і термінів зберігання страв з яєць, молока та молочних продуктів.	Дотримався умов і термінів зберігання страв з яєць, молока та молочних продуктів.	Таблиця умов і термінів зберігання страв, холодильне устаткування
КК 2. Математична компетентність			правила проведення обрахунків при приготуванні страв з	застосовувати правила проведення обрахунків при приготуванні страв із	застосування правил проведення обрахунків при приготуванні страв із	Провів обрахунків при приготуванні страв із яєць, молока та молочних продуктів.	Збірник рецептур страв кулінарних виробів,

			яєць, молока та молочних продуктів.	яєць, молока та молочних продуктів.	яєць, молока та молочних продуктів.		обчислювальна техніка
КК 6. Екологічна та енергоефективна компетентність			способи енергоефективного використання матеріалів та ресурсів у процесі приготування страв яєць, молока та молочних продуктів; правила утилізації відходів після приготування страв з яєць, молока та молочних продуктів.	застосовувати способи енергоефективного використання матеріалів та ресурсів у процесі приготування страв з яєць, молока та молочних продуктів; дотримуватись правил сортування сміття та утилізації відходів після приготування страв з яєць, молока та молочних продуктів.			
М6. Приготування бульйонів, супів та соусів							
КК 1. Комунікативна компетентність			професійну лексику та термінологію, що використовується стосовно кулінарної обробки різних видів риби, продуктів моря та приготування напівфабрикатів з них, у тому числі іноземною мовою.	застосовувати професійну лексику та термінологію стосовно кулінарної обробки різних видів риби, продуктів моря та приготування напівфабрикатів з них, у тому числі іноземною мовою.			
ПК 6.1. Здатність підготуватись до робочого процесу приготування бульйонів, супів та соусів, організувати робоче місце для приготування бульйонів, супів та соусів	1	1	6.1.31. види кухонного посуду та технологічного обладнання, виробничого інвентарю та інструменту, що використовують при приготуванні бульйонів, супів та соусів;	6.1.У1. підбирати інструмент, інвентар, посуд та організовувати робоче місце для приготування бульйонів, супів та соусів;	Підбір інструменту, інвентарю, посуду та організація робочого місця для приготування бульйонів, супів та соусів;	Підібрав інструмент, інвентар, посуд та організував робоче місце для приготування бульйонів, супів та соусів;	інструмент, інвентар, посуд для приготування бульйонів, супів та соусів;
	1	1	6.1.32. правила експлуатації	6.1.У2. безпечно користуватися інструментом і	Безпечно використання інструментів і	Безпечно користувався інструментом і	Котли харчоварильні, плита електрична

			технологічного обладнання;	обладнанням під час приготування бульйонів, супів та соусів;	обладнання під час приготування бульйонів, супів та соусів;	обладнанням під час приготування бульйонів, супів та соусів;	
	1	1	6.1.33. вимоги охорони праці при експлуатації машин, механізмів, обладнання та устаткування, що використовують під час приготування бульйонів, супів та соусів;	6.1.У3. проводити санітарну обробку столового та кухонного посуду, інструментів, інвентарю;	Проведення санітарної обробки столового та кухонного посуду, інструментів, інвентарю;	Провів санітарну обробку столового та кухонного посуду, інструментів, інвентарю;	Інструкції для санітарної обробки
	1	1	6.1.34. правила санітарної обробки кухонного посуду, інструментів, інвентарю, їх маркування та використання у процесі приготування бульйонів, супів та соусів.	6.1.У4. дотримуватись вимог охорони праці, пожежної та електробезпеки під час експлуатації машин, механізмів, обладнання та устаткування.	Дотримання вимог охорони праці, пожежної та електробезпеки під час експлуатації машин, механізмів, обладнання та устаткування.	Дотримався вимог охорони праці, пожежної та електробезпеки під час експлуатації машин, механізмів, обладнання та устаткування.	Інструкції з охорони праці
ПК 6.2. Здатність приготування бульйонів, супів: заправних, пюреподібних, холодних та різних, їх відпуск			6.2.31. правила відбору інгредієнтів за якістю та кількістю відповідно до технологічних вимог приготування бульйонів, супів та соусів;				
	10	8	6.2.32. рецептуру та послідовність виконання технологічних операцій приготування бульйонів, відварів, пасеровок, супів та соусів;	6.2.У1. дотримуватись рецептури та послідовності виконання технологічних операцій приготування бульйонів, супів та соусів;	Дотримання рецептури та послідовності виконання технологічних операцій приготування бульйонів, супів та соусів;	Дотримався рецептури та послідовності виконання технологічних операцій приготування бульйонів, супів та соусів;	Збірник рецептур страв кулінарних виробів та Збірник технологічних карток, ваги

	6	6		6.2.У8. дотримуватись рецептури та послідовності виконання технологічних операцій приготування супів: заправних, пюреподібних, холодних та різних;	Дотримання рецептури та послідовності виконання технологічних операцій приготування супів: заправних, пюреподібних, холодних та різних;	Дотримався рецептури та послідовності виконання технологічних операцій приготування супів: заправних, пюреподібних, холодних та різних;	Збірник рецептур страв кулінарних виробів, обчислювальна техніка
	1	1	6.2.33. органолептичні показники якості приготовлених бульйонів, супів та соусів;	6.2.У3. перевіряти, за органолептичними показниками якість приготовлених бульйонів, супів та соусів;	Перевірка, за органолептичними показниками якість приготовлених бульйонів, супів та соусів;	Перевішив, за органолептичними показниками якість приготовлених бульйонів, супів та соусів;	Нормативна документація
			6.2.34. методи виправлення недоліків, які можуть виникнути при приготуванні бульйонів, супів та соусів;				
	1	1	6.2.35. способи мінімізації кількості відходів при приготуванні бульйонів, супів;	6.2.У2. мінімізувати кількість відходів при приготуванні бульйонів, супів та соусів;	Мінімізація кількості відходів при приготуванні бульйонів, супів та соусів;	Мінімізував кількість відходів при приготуванні бульйонів, супів та соусів;	Збірник рецептур страв кулінарних виробів, обчислювальна техніка
	1	1		6.2.У10. перевіряти вихід приготовлених супів: заправних, пюреподібних, холодних та різних;	Перевірка виходу приготовлених супів: заправних, пюреподібних, холодних та різних;	Перевішив вихід приготовлених супів: заправних, пюреподібних, холодних та різних;	Збірник рецептур страв кулінарних виробів, обчислювальна техніка, ваги
	1	1	6.2.36. правила підбору столового посуду для подавання супів;	6.2.У5. підбирати столовий посуд для подавання супів: заправних, пюреподібних, холодних та різних;	Підбір столового посуду для подавання супів: заправних, пюреподібних, холодних та різних;	Підібрав столовий посуд для подавання супів: заправних, пюреподібних, холодних та різних;	посуд для подавання супів
	1	1	6.2.37. правила порціонування, відпуску, температури	6.2.У6. використовувати ваговимірювальні прилади;	Використання ваговимірювальних приладів;	Використав ваговимірювальні прилади;	ваговимірювальні прилади

			подачі бульйонів, супів та соусів;				
	1	1		6.2.У7. порціонувати супи;	Порціонування супів;	Проводив порціонування супів;	Ваговимірювальне устаткування, посуд для подачі, інвентар для порціонування, збірник технологічних карт та схем
	1	1		6.2.У9. дотримуватись правил відпуску та температури подачі супів: заправних, пюреподібних, холодних та різних;	Дотримання правил відпуску та температури подачі супів: заправних, пюреподібних, холодних та різних;	Дотримався правил відпуску та температури подачі супів: заправних, пюреподібних, холодних та різних;	Ваговимірювальне устаткування, посуд для подачі, інвентар для порціонування, збірник технологічних карт та схем, кулінарний термометр
	1	1	6.2.38. умови і терміни зберігання бульйонів, супів та соусів.	6.2.У4. дотримуватися умов і термінів зберігання бульйонів, відварів, пасеровок, супів та соусів;	Дотримання умов і термінів зберігання бульйонів, відварів, пасеровок, супів та соусів;	Дотримався умов і термінів зберігання бульйонів, відварів, пасеровок, супів та соусів;	Таблиця умов і термінів зберігання страв, холодильне устаткування, кулінарний термометр
	1	1		6.2.У11. дотримуватись умов і термінів зберігання супів: заправних, пюреподібних, холодних та різних.	Дотримання умов і термінів зберігання супів: заправних, пюреподібних, холодних та різних.	Дотримався умов і термінів зберігання супів: заправних, пюреподібних, холодних та різних.	Таблиця умов і термінів зберігання страв, холодильне устаткування, кулінарний термометр
	1	2	6.2.39. правила проведення обрахунків сировини при приготуванні бульйонів, супів та соусів.	6.2.У12. проводити обрахунки сировини при приготуванні бульйонів, супів та соусів.	Обрахунок сировини при приготуванні бульйонів, супів та соусів.	Провів обрахунки сировини при приготуванні бульйонів, супів та соусів.	Збірник рецептур страв кулінарних виробів, обчислювальна техніка
КК 6. Екологічна та енергоефективна компетентність			способи енергоефективного використання матеріалів та ресурсів	застосовувати способи енергоефективного використання матеріалів та ресурсів у процесі			

			у процесі приготування бульйонів, супів та соусів; правила утилізації відходів після приготування бульйонів, супів та соусів.	приготування бульйонів, супів та соусів; дотримуватись правил сортування сміття та утилізації відходів після приготування бульйонів, супів та соусів.			
М7. Приготування страв і гарнірів з круп, бобових і макаронних виробів							
КК 1. Комунікативна компетентність			професійну лексику та термінологію щодо приготування страв і гарнірів з круп, бобових, макаронних виробів, у тому числі іноземною мовою.	застосовувати професійну лексику та термінологію щодо приготування страв і гарнірів з круп, бобових, макаронних виробів, у тому числі іноземною мовою.			
ПК 7.1. Здатність підготуватись до приготування страв і гарнірів з круп, бобових, макаронних виробів, організувати робоче місце	1	0,5	7.1.31. види технологічного обладнання, інвентарю та інструменту, що використовують при приготуванні страв з круп, макаронних виробів, бобових та консервів і концентратів;	7.1.У1. підбирати інструмент, інвентар, посуд та організовувати робоче місце для приготування страв і гарнірів з круп, бобових, макаронних виробів;	Підбір інструменту, інвентарю, посуду та організація робочого місця для приготування страв і гарнірів з круп, бобових, макаронних виробів;	Підібрав інструмент, інвентар, посуд та організував робоче місце для приготування страв і гарнірів з круп, бобових, макаронних виробів;	інструмент, інвентар, посуд для приготування страв і гарнірів з круп, бобових, макаронних виробів;
	1	0,5	7.1.32. правила експлуатації технологічного обладнання, інвентарю, інструменту та ваговимірювальних приладів;	7.1.У2. безпечно користуватися інструментом і обладнанням під час приготування страв і гарнірів з круп, бобових, макаронних виробів;	Безпечне використання інструменту і обладнання під час приготування страв і гарнірів з круп, бобових, макаронних виробів;	Продемонстрував уміння безпечно користуватися інструментом і обладнанням під час приготування страв і гарнірів з круп, бобових, макаронних виробів;	Інструкції з охорони праці
			7.1.33. види кухонного посуду для приготування страв і гарнірів з круп,				

			бобових, макаронних виробів.				
			7.1.34. правила підбору столового посуду для подавання страв з круп, макаронних виробів, бобових та консервів і концентратів;				
			7.1.35. вимоги охорони праці при експлуатації обладнання та устаткування, що використовують під час приготування страв і гарнірів з круп, бобових, макаронних виробів;				
	1	1	7.1.36. правила санітарної обробки кухонного посуду, інструментів, інвентарю, їх маркування та використання у процесі приготування страв і гарнірів з круп, бобових, макаронних виробів.	7.1.У3. проводити санітарну обробку столового та кухонного посуду, інструментів, інвентарю.	Проведення санітарної обробки столового та кухонного посуду, інструментів, інвентарю.	Проводив санітарну обробку столового та кухонного посуду, інструментів, інвентарю.	Інструкції для санітарної обробки
ПК 7.2. Здатність готувати страви і гарніри з круп, бобових, макаронних виробів (паст)	3	2	7.2.31. види, властивості, кулінарне призначення та особливості підготовки круп, макаронних виробів, бобових та консервів і концентратів для приготування страв;	7.2.У1. готувати крупи, макаронні вироби, бобові та консерви і концентрати до теплової обробки;	Підготовка круп, макаронних виробів, бобових та консервів і концентратів до теплової обробки;	Підготував крупи, макаронні вироби, бобові та консерви і концентрати до теплової обробки;	Збірник рецептур страв кулінарних виробів, обчислювальна техніка
	3	3	7.2.32. правила відбору інгредієнтів за	7.2.У2. варити бобові, каші різної консистенції,	Варіння бобових, каш різної консистенції,	Варив бобові, каші різної консистенції,	Збірник рецептур страв кулінарних

			якістю та кількістю відповідно до технологічних вимог приготування страв з круп, макаронних виробів, бобових та консервів і концентратів;	макаронні вироби зливним і незливним способом;	макаронних виробів зливним і незливним способом;	макаронні вироби зливним і незливним способом;	виробів, обчислювальна техніка
	1,5	1	7.2.33. загальні правила варіння каш, макаронних виробів, бобових, консервів і концентратів;	7.2.У3. готувати страви з каш, бобових та макаронних виробів;	Приготування страв з каш, бобових та макаронних виробів;	Готував страви з каш, бобових та макаронних виробів;	Збірник рецептур страв кулінарних виробів, обчислювальна техніка
	4	3	7.2.34. рецептуру та послідовність виконання технологічних операцій приготування страв з круп, макаронних виробів, бобових та консервів і концентратів;	7.2.У4. дотримуватись рецептури та послідовності виконання технологічних операцій приготування страв з круп, макаронних виробів, бобових та консервів і концентратів;	Дотримання рецептури та послідовності виконання технологічних операцій приготування страв з круп, макаронних виробів, бобових та консервів і концентратів;	Дотримався рецептури та послідовності виконання технологічних операцій приготування страв з круп, макаронних виробів, бобових та консервів і концентратів;	Збірник рецептур страв кулінарних виробів, обчислювальна техніка
	1	0,5	7.2.35. способи мінімізації відходів при приготуванні страв з круп, макаронних виробів, бобових та консервів і концентратів;	7.2.У5. мінімізувати кількість відходів при приготуванні страв з круп, макаронних виробів, бобових та консервів і концентратів;	Мінімізація кількості відходів при приготуванні страв з круп, макаронних виробів, бобових та консервів і концентратів;	Мінімізував кількість відходів при приготуванні страв з круп, макаронних виробів, бобових та консервів і концентратів;	Збірник рецептур страв кулінарних виробів, обчислювальна техніка
	1	0,5	7.2.36. правила порціонування, відпуску;	7.2.У6. порціонувати та відпускати страви з круп, макаронних виробів, бобових та консервів і концентратів;	Порціонування та відпуск страв з круп, макаронних виробів, бобових та консервів і концентратів;	Порціонував та відпускав страви з круп, макаронних виробів, бобових та консервів і концентратів;	Ваговимірювальне устаткування, посуд для подачі, інвентар для порціонування, збірник технологічних карт та схем
			7.2.37. температуру подачі страв з круп,				

			макаронних виробів, бобових, консервів і концентратів;				
	0,5	0,5	7.2.38. органолептичні показники якості страв з круп, макаронних виробів, бобових та консервів і концентратів;	7.2.У7. перевіряти за органолептичними показниками якості страв з круп, макаронних виробів, бобових та консервів і концентратів;	Перевірка за органолептичними показниками якості страв з круп, макаронних виробів, бобових та консервів і концентратів;	Перевірити за органолептичними показниками якості страв з круп, макаронних виробів, бобових та консервів і концентратів;	Нормативна документація
	1	0,5	7.2.39. умови і терміни зберігання страв з круп, макаронних виробів, бобових та консервів і концентратів.	7.2.У8. дотримуватися умов і термінів зберігання страв з круп, макаронних виробів, бобових та консервів і концентратів.	Дотримання умов і термінів зберігання страв з круп, макаронних виробів, бобових та консервів і концентратів.	Дотримався умов і термінів зберігання страв з круп, макаронних виробів, бобових та консервів і концентратів.	Таблиця умов і термінів зберігання страв, холодильне устаткування, кулінарний термометр
КК 2. Математична компетентність			правила проведення обрахунків сировини при приготуванні страв і гарнірів з круп, бобових, макаронних виробів (паст).	проводити обрахунки сировини при приготуванні страв і гарнірів з круп, бобових, макаронних виробів (паст).	проводити обрахунки сировини при приготуванні страв і гарнірів з круп, бобових, макаронних виробів (паст).	проводити обрахунки сировини при приготуванні страв і гарнірів з круп, бобових, макаронних виробів (паст).	Збірник рецептур страв кулінарних виробів, обчислювальна техніка
КК 6. Екологічна та енергоефективна компетентність			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).	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).			
М8. Приготування страв з риби та нерибних продуктів моря							
КК 1. Комунікативна компетентність			професійну лексику та термінологію щодо	застосовувати професійну лексику та термінологію			

			приготування страв з риби та нерибних продуктів моря, у тому числі іноземною мовою.	щодо приготування страв з риби та нерибних продуктів моря, у тому числі іноземною мовою.			
ПК 8.1. Здатність підготуватись до приготування страв з риби та нерибних продуктів моря, організувати робоче місце	1	1	8.1.31. види технологічного обладнання, інвентарю та інструменту, що використовують при приготуванні страв з риби та нерибних продуктів моря;	8.1.У1. підбирати інструмент, інвентар, посуд та організовувати робоче місце для приготування страв з риби та нерибних продуктів моря;	Підбір інструменту, інвентарю, посуду та організація робочого місця для приготування страв з риби та нерибних продуктів моря;	Підібрав інструмент, інвентар, посуд та організовувати робоче місце для приготування страв з риби та нерибних продуктів моря;	інструмент, інвентар, посуд для приготування страв з риби та нерибних продуктів моря
			8.1.32. правила експлуатації технологічного обладнання, інвентарю, інструменту та ваговимірювальних приладів;				
			8.1.33. види кухонного посуду для приготування страв з риби та нерибних продуктів моря;				
			8.1.34. правила підбору столового посуду для подавання страв з риби та нерибних продуктів моря;				
	1	1	8.1.35. вимоги охорони праці при експлуатації обладнання та устаткування, що використовують під час приготування страв з риби та	8.1.У2. безпечно користуватися інструментом і обладнанням під час приготування страв з риби та нерибних продуктів моря;	Безпечно використання інструментів і обладнання під час приготування страв з риби та нерибних продуктів моря;	Безпечно користувався інструментом і обладнанням під час приготування страв з риби та нерибних продуктів моря;	Інструкції з охорони праці

			нерибних продуктів моря;				
	1	1	8.1.36. правила санітарної обробки кухонного посуду, інструментів, інвентарю, їх маркування та використання у процесі приготування страв з риби та нерибних продуктів моря.	8.1.У3. проводити санітарну обробку столового та кухонного посуду, інструментів, інвентарю.	Проведення санітарної обробки столового та кухонного посуду, інструментів, інвентарю.	Проводив санітарну обробку столового та кухонного посуду, інструментів, інвентарю.	Інструкції для санітарної обробки
ПК 8.2. Здатність готувати страви з риби та нерибних продуктів моря (морепродуктів)	2	4	8.2.31. правила відбору інгредієнтів за якістю та кількістю відповідно до технологічних вимог приготування страв із риби та нерибних продуктів моря;	8.2.У1. розрахувати кількість інгредієнтів відповідно до кількості порцій;	Розрахунок кількості інгредієнтів відповідно до кількості порцій;	Розрахував кількість інгредієнтів відповідно до кількості порцій;	Збірник рецептур страв кулінарних виробів, обчислювальна техніка
	18	21	8.2.32. рецептуру та послідовність виконання технологічних операцій приготування страв із риби та нерибних продуктів моря;	8.2.У3. дотримуватись рецептури та послідовності виконання технологічних операцій приготування страв із риби та нерибних продуктів моря;	Дотримання рецептури та послідовності виконання технологічних операцій приготування страв із риби та нерибних продуктів моря;	Дотримався рецептури та послідовності виконання технологічних операцій приготування страв із риби та нерибних продуктів моря;	Ваговимірювальне устаткування, посуд для подачі, інвентар для порціонування, збірник технологічних карт та схем
	6	7	8.2.33. технології приготування страв із риби та нерибних продуктів моря;	8.2.У2. визначити необхідні спеції для отримання смакових властивостей;	Визначення необхідних спецій для отримання смакових властивостей;	Визначив необхідні спеції для отримання смакових властивостей;	Набір спецій, ваги
			8.2.34. процеси, які відбуваються в рибі та морепродуктах під час теплової обробки;				
			8.2.35. правила підбору соусів та гарнірів для страв із				

			риби та морепродуктів;				
	1	1	8.2.36. органолептичні показники якості приготовлених страв із риби та нерибних продуктів моря;	8.2.У4. перевіряти, за органолептичними показниками якості страв із риби та нерибних продуктів моря;	Перевірка, за органолептичними показниками якості страв із риби та нерибних продуктів моря;	Перевірів, за органолептичними показниками якості страв із риби та нерибних продуктів моря;	Нормативна документація
	1	1	8.2.37. способи мінімізації відходів при приготуванні страв із риби та нерибних продуктів моря;	8.2.У8. перевіряти вихід готових страв із риби та нерибних продуктів моря;	Перевірка виходу готових страв із риби та нерибних продуктів моря;	Перевірів вихід готових страв із риби та нерибних продуктів моря;	Збірник рецептур страв кулінарних виробів та Збірник технологічних карток, ваги
	1	1	8.2.38. умови та терміни зберігання страв із риби та нерибних продуктів моря;	8.2.У9. дотримуватись умов і термінів зберігання страв із риби та нерибних продуктів моря.	Дотримання умов і термінів зберігання страв із риби та нерибних продуктів моря.	Дотримався відповідних умов і термінів зберігання страв із риби та нерибних продуктів моря.	Таблиця умов і термінів зберігання страв, холодильне устаткування, кулінарний термометр
	1	1	8.2.39. види столового посуду для відпуску страв із риби та нерибних продуктів моря;	8.2.У5. підбирати столовий посуд для подавання страв із риби та нерибних продуктів моря;	Підбір столового посуду для подавання страв із риби та нерибних продуктів моря;	Підібрав столовий посуд для подавання страв із риби та нерибних продуктів моря;	посуд для подачі
	2	2	8.2.310. правила оформлення, порціонування, подачі страв із риби та нерибних продуктів моря.	8.2.У6. порціонувати страви із риби та нерибних продуктів моря;	Порціонування страв із риби та нерибних продуктів моря;	Порціонував страви із риби та нерибних продуктів моря;	Ваговимірювальне устаткування, посуд для подачі, інвентар для порціонування, збірник технологічних карт та схем
	1	1		8.2.У7. дотримуватись правил відпуску та температури подачі страв із риби та нерибних продуктів моря;	Дотримання правил відпуску та температури подачі страв із риби та нерибних продуктів моря;	Дотримався правил відпуску та температури подачі страв із риби та нерибних продуктів моря;	Збірник рецептур страв кулінарних виробів, обчислювальна техніка, ваги, кулінарний термометр

КК 2. Математична компетентність			правила проведення обрахунків при приготуванні страв із риби та нерибних продуктів моря.	застосовувати правила проведення обрахунків при приготуванні страв із риби та нерибних продуктів моря.	Проведення обрахунків при приготуванні страв із риби та нерибних продуктів моря.	Застосував правила проведення обрахунків при приготуванні страв із риби та нерибних продуктів моря.	Збірник рецептур страв кулінарних виробів, обчислювальна техніка
КК 6. Екологічна та енергоефективна компетентність			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.	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.			
М9. Приготування страв з різних видів м'ясної продукції							
КК 1. Комунікативна компетентність			професійну лексику та термінологію, у тому числі іноземною мовою, щодо приготування страв з різних видів м'ясної продукції.	застосовувати професійну лексику та термінологію, у тому числі іноземною мовою щодо приготування страв з різних видів м'ясної продукції.			
ПК 9.1. Здатність підготуватись до приготування страв з різних видів м'ясної продукції, організувати робоче місце.	1	1	9.1.31. види технологічного обладнання, інвентарю та інструменту, що використовують при приготуванні страв з різних видів м'ясної продукції;	9.1.У1. підбирати інструмент, інвентар, посуд та організовувати робоче місце для приготування страв з різних видів м'ясної продукції;	Підбір інструменту, інвентарю, посуду та організовувати робоче місце для приготування страв з різних видів м'ясної продукції;	Підібрав інструмент, інвентар, посуд та організовувати робоче місце для приготування страв з різних видів м'ясної продукції;	інструмент, інвентар, посуд для приготування страв з різних видів м'ясної продукції
	1	1	9.1.32. правила експлуатації технологічного обладнання,	9.1.У2. безпечно користуватися інструментом і обладнанням під час	Безпечно використовувати інструмент і обладнання під час	Безпечно користувався інструментом і обладнанням під час	Інструкції з охорони праці

			інвентарю, інструменту та ваговимірювальних приладів;	приготування страв з різних видів м'ясної продукції;	приготування страв з різних видів м'ясної продукції;	приготування страв з різних видів м'ясної продукції;	
			9.1.33. види кухонного посуду для приготування страв і гарнірів з різних видів м'ясної продукції;				
			9.1.34. правила підбору столового посуду для подавання страв з різних видів м'ясної продукції;				
			9.1.35. вимоги охорони праці при експлуатації обладнання та устаткування, що використовують під час приготування страв з різних видів м'ясної продукції;				
	1	1	9.1.36. правила санітарної обробки кухонного посуду, інструментів, інвентарю, їх маркування та використання у процесі приготування страв з різних видів м'ясної продукції.	9.1.У3. проводити санітарну обробку столового та кухонного посуду, інструментів, інвентарю.	Проведення санітарної обробки столового та кухонного посуду, інструментів, інвентарю.	Провів санітарну обробку столового та кухонного посуду, інструментів, інвентарю.	Інструкції для санітарної обробки
ПК 9.2. Здатність готувати страви з м'яса, м'ясної котлетної та січеної маси, субпродуктів	3	2	9.2.31. правила відбору інгредієнтів за якістю та кількістю відповідно до технологічних вимог приготування страв із м'яса, котлетної та	9.2.У1. розрахувати кількість інгредієнтів відповідно до кількості порцій;	Розрахунок кількості інгредієнтів відповідно до кількості порцій;	Розрахував кількість інгредієнтів відповідно до кількості порцій;	Збірник рецептур страв кулінарних виробів, обчислювальна техніка

			січеної маси й субпродуктів;				
	18	21	9.2.32. рецептуру та послідовність виконання технологічних операцій приготування страв із м'яса, котлетної та січеної маси й субпродуктів;	9.2.У3. дотримуватись рецептури та послідовності виконання технологічних операцій приготування страв із м'яса, м'ясної котлетної та січеної маси, субпродуктів;	Дотримання рецептури та послідовності виконання технологічних операцій приготування страв із м'яса, м'ясної котлетної та січеної маси, субпродуктів;	Дотримався рецептури та послідовності виконання технологічних операцій приготування страв із м'яса, м'ясної котлетної та січеної маси, субпродуктів;	Збірник рецептур страв кулінарних виробів, обчислювальна техніка
			9.2.33. технології приготування страв із м'яса, котлетної та січеної маси й субпродуктів;				
	1	1	9.2.34. процеси, які відбуваються в м'ясі, котлетній та січеній масі й субпродуктах під час теплової обробки;	9.2.У2. визначити необхідні спеції для отримання смакових властивостей;	Визначення необхідних спецій для отримання смакових властивостей;	Визначив необхідні спеції для отримання смакових властивостей;	Набір спецій, ваги
	6	7	9.2.35. правила підбору соусів та гарнірів для страв із м'яса, котлетної та січеної маси й субпродуктів;	9.2.У4. підбирати до страв соуси, гарніри;	Підбір до страв соуси, гарніри;	Підбирав до страв соуси, гарніри;	Збірник рецептур страв кулінарних виробів
	1	1	9.2.36. органолептичні показники якості приготовлених страв із м'яса, котлетної та січеної маси й субпродуктів;	9.2.У5. перевіряти, за органолептичними показниками якість страв із м'яса, м'ясної котлетної та січеної маси, субпродуктів;	Перевірка, за органолептичними показниками якість страв із м'яса, м'ясної котлетної та січеної маси, субпродуктів;	Перевіряв, за органолептичними показниками якість страв із м'яса, м'ясної котлетної та січеної маси, субпродуктів;	Нормативна документація
	2	2	9.2.37. способи мінімізації відходів при приготуванні страв із м'яса, котлетної та січеної маси й субпродуктів;	9.2.У10. перевіряти вихід готових страв;	Перевірка виходу готових страв;	Перевіряти вихід готових страв;	Ваговимірювальне устаткування, посуд для подачі, інвентар для порціонування, збірник

							технологічних карт та схем
	1	1	9.2.38. умови та терміни зберігання страв із м'яса, котлетної та січеної маси й субпродуктів;	9.2.У11. дотримуватись умов і термінів зберігання страв;	Дотримання умов і термінів зберігання страв;	Дотримався умов і термінів зберігання страв;	Таблиця умов і термінів зберігання страв, холодильне устаткування, кулінарний термометр
	1	1	9.2.39. види столового посуду для відпуску страв із м'яса, котлетної та січеної маси й субпродуктів;	9.2.У6. підбирати столовий посуд для подавання страв із м'яса, м'ясної котлетної та січеної маси, субпродуктів;	Підбір столового посуду для подавання страв із м'яса, м'ясної котлетної та січеної маси, субпродуктів;	Підібрав столовий посуд для подавання страв із м'яса, м'ясної котлетної та січеної маси, субпродуктів;	столовий посуд для подавання страв
	1	1	9.2.310. норми виходу та температуру подачі страв із м'яса, котлетної та січеної маси й субпродуктів;	9.2.У9. дотримуватись правил відпуску та температури подачі страв;	Дотримання правил відпуску та температури подачі страв;	Дотримався правил відпуску та температури подачі страв;	Ваговимірювальне устаткування, посуд для подачі, інвентар для порціонування, збірник технологічних карт та схем
	6	7	9.2.311. правила оформлення, порціонування, подачі страв із м'яса, котлетної та січеної маси й субпродуктів;	9.2.У8. оформлювати страви, використовуючи елементи сучасного декору;	Оформлення страв, використовуючи елементи сучасного декору;	Оформив страви, використовуючи елементи сучасного декору;	Ваговимірювальне устаткування, посуд для подачі, інвентар для порціонування, збірник технологічних карт та схем
	3	4		9.2.У7. порціонувати страв із м'яса, м'ясної котлетної та січеної маси, субпродуктів;	Порціонування страв із м'яса, м'ясної котлетної та січеної маси, субпродуктів;	Порціонував страв із м'яса, м'ясної котлетної та січеної маси, субпродуктів;	Ваговимірювальне устаткування, посуд для подачі, інвентар для порціонування, збірник технологічних карт та схем
			9.2.312. правила відбору інгредієнтів за якістю та кількістю відповідно до				

			технологічних вимог приготування страв із птиці;				
	2	3	9.2.313. рецептуру та послідовність виконання технологічних операцій приготування страв із птиці;	9.2.У13. дотримуватись рецептури та послідовності виконання технологічних операцій приготування страв із птиці;	Дотримання рецептур та послідовності виконання технологічних операцій приготування страв із птиці;	Дотримався рецептури та послідовності виконання технологічних операцій приготування страв із птиці;	Збірник рецептур страв кулінарних виробів, обчислювальна техніка
			9.2.314. технології приготування страв із птиці;				
			9.2.315. процеси, які відбуваються в м'ясі птиці під час теплової обробки;				
			9.2.316. правила підбору соусів та гарнірів для страв із птиці;				
	1	1	9.2.317. органолептичні показники якості приготовлених страв із птиці;	9.2.У14. перевіряти, за органолептичними показниками якості страв із птиці;	Перевірка, за органолептичними показниками якості страв із птиці;	Перевірів, за органолептичними показниками якості страв із птиці;	Нормативна документація
	1	1	9.2.318. способи мінімізації відходів при приготуванні страв із птиці;	9.2.У18. перевіряти вихід готових страв із птиці;	Перевірка виходу готових страв із птиці;	Перевірів вихід готових страв із птиці;	Ваговимірювальне устаткування, збірник технологічних карт та схем
	1	1	9.2.319. умови та терміни зберігання страв із птиці;	9.2.У19. дотримуватись умов і термінів зберігання страв із птиці.	Дотримання умов і термінів зберігання страв із птиці.	Дотримався умов і термінів зберігання страв із птиці.	Таблиця умов і термінів зберігання страв, холодильне устаткування, кулінарний термометр
	1	1	9.2.320. види столового посуду для	9.2.У15. підбирати столовий посуд для подавання страв із птиці;	Підбір столового посуду для подавання страв із птиці;	Підібрав столовий посуд для подавання страв із птиці;	столовий посуд для подавання страв

			відпуску страв із птиці;				
	6	6	9.2.321. правила оформлення, порціонування, подачі страв із птиці.	9.2.У16. порціонувати страви із птиці;	Порціонування страви із птиці;	Порціонував страви із птиці;	Ваговимірювальне устаткування, посуд для подачі, інвентар для порціонування, збірник технологічних карт та схем
	1	1		9.2.У17. дотримуватись правил відпуску та температури подачі страв із птиці;	Дотримання правил відпуску та температури подачі страв із птиці;	Дотримався правил відпуску та температури подачі страв із птиці;	Ваговимірювальне устаткування, посуд для подачі, інвентар для порціонування, збірник технологічних карт та схем
	1	1		9.2.У12. безпечно користуватися інструментом і обладнанням під час приготування страв;	Безпечно використовував інструмент і обладнання під час приготування страв;	Безпечно користувався інструментом і обладнанням під час приготування страв;	Інструкції з охорони праці
КК 2. Математична компетентність			правила проведення обрахунків сировини при приготуванні страв з різних видів м'ясної продукції.	застосовувати правила проведення обрахунків сировини при приготуванні страв з різних видів м'ясної продукції.	Проведення обрахунків сировини при приготуванні страв з різних видів м'ясної продукції.	Застосував правила проведення обрахунків сировини при приготуванні страв з різних видів м'ясної продукції.	Збірник рецептур страв кулінарних виробів, обчислювальна техніка
КК 6. Екологічна та енергоефективна компетентність			способи енергоефективного використання матеріалів та ресурсів у процесі приготування страв з різних видів м'ясної продукції; правила утилізації відходів після приготування страв з різних видів м'ясної продукції.	застосовувати способи енергоефективного використання матеріалів та ресурсів у процесі приготування страв з різних видів м'ясної продукції; дотримуватись правил сортування сміття та утилізації відходів після приготування страв з різних видів м'ясної продукції.			

М10. Приготування тіста та виробів з нього							
КК 1. Комунікативна компетентність			професійну лексику та термінологію, у тому числі іноземною мовою, стосовно виготовлення тіста та виробів з нього.	застосовувати професійну лексику та термінологію, у тому числі іноземною мовою, стосовно виготовлення тіста та виробів з нього.			
ПК 10.1. Здатність підготуватись до робочого процесу, організувати робоче місце	1	1	10.1.31. санітарні норми щодо інструментів, обладнання, посуду, робочого місця для готування тіста та виробів з нього;	10.1.У1. дотримуватися санітарних норм щодо інструментів, обладнання, посуду, робочого місця для готування тіста та виробів з нього;	Дотримання санітарних норм щодо інструментів, обладнання, посуду, робочого місця для готування тіста та виробів з нього;	Дотримався санітарних норм щодо інструментів, обладнання, посуду, робочого місця для готування тіста та виробів з нього;	Інструкції для санітарної обробки
	1	1	10.1.32. види інструменту, обладнання для готування тіста та виробів з нього; правила їх експлуатації;	10.1.У2. вибирати інструмент, обладнання для готування тіста та виробів з нього;	Підбір інструменту, обладнання для приготування тіста та виробів з нього;	Вибрав інструмент, обладнання для готування тіста та виробів з нього;	інструмент, обладнання для готування тіста та виробів з нього
	1	1	10.1.33. правила безпеки праці при роботі з інструментом, обладнанням;	10.1.У3. дотримуватися правил безпеки праці при роботі з інструментом, обладнанням;	Дотримання правил безпеки праці при роботі з інструментом, обладнанням;	Дотримався правил безпеки праці при роботі з інструментом, обладнанням;	Інструкції з охорони праці
	1	1	10.1.34. порядок отримання сировини зі складу або від постачальника.	10.1.У4. отримувати сировину зі складу або від постачальника.	Отримання сировини зі складу або від постачальника.	Отримав сировину зі складу або від постачальника.	Нормативна документація
ПК 10.2. Здатність виготовляти різні види прісного тіста та виробів з нього, в тому числі з різними начинками: вареників, пельменів, млинчиків, тощо	1	1	10.2.31. види та ознаки доброякісності борошна;	10.2.У1. визначати види та якість борошна;	Визначення видів та якості борошна;	Визначати види та якість борошна;	Таблиця класифікації борошна
	1	1	10.2.32. види поліпшувачів для	10.2.У2. застосовувати поліпшувачі для зміни клейковини борошна;	Застосування поліпшувачів для	Застосував поліпшувачі для зміни клейковини борошна;	Збірник рецептур борошняних

			зміни клейковини борошна;		зміни клейковини борошна;		кондитерських і булочних виробів
	2	4	10.2.33. правила підготовки борошна, яєць, рідини для замішування прісного тіста;	10.2.У3. готувати тісто відповідно до послідовності виконання технологічних операцій приготування прісного тіста для вареників, пельменів, локшини, пасти, млинчиків тощо;	Приготування тіста відповідно до послідовності виконання технологічних операцій приготування прісного тіста для вареників, пельменів, локшини, пасти, млинчиків тощо;	Готував тісто відповідно до послідовності виконання технологічних операцій приготування прісного тіста для вареників, пельменів, локшини, пасти, млинчиків тощо;	Збірник рецептур борошняних кондитерських і булочних виробів, ваги
	1	3		10.2.У4. дотримуватись рецептури;	Дотримання рецептури;	Дотримався рецептури;	Збірник рецептур борошняних кондитерських і булочних виробів, ваги
	1	1	10.2.34. вимоги до якості замішаного тіста;	10.2.У6. перевіряти за органолептичними показниками якості приготовленого прісного тіста;	Перевірка за органолептичними показниками якості приготовленого прісного тіста;	Перевірив за органолептичними показниками якості приготовленого прісного тіста;	Нормативна документація
	1	1	10.2.35. умови і терміни зберігання прісного тіста;	10.2.У7. дотримуватися умов і терміну зберігання прісного тіста.	Дотримання умов і терміну зберігання прісного тіста.	Дотримався умов і терміну зберігання прісного тіста.	Таблиця умов і термінів зберігання та реалізації тіста і готових виробів з нього, холодильне устаткування
	5	7	10.2.36. способи мінімізації кількості відходів під час приготування напівфабрикатів та виробів з прісного тіста;	10.2.У5. мінімізувати кількість відходів при приготуванні прісного тіста;	Мінімізація кількості відходів при приготуванні прісного тіста;	Мінімізував кількість відходів при приготуванні прісного тіста;	Збірник рецептур борошняних кондитерських і булочних виробів, обчислювальна техніка
	10	14	10.2.37. рецептуру та послідовність виконання технологічних операцій	10.2.У8. дотримуватись рецептури та послідовності виконання технологічних операцій приготування	Дотримання рецептури та послідовності виконання технологічних операцій	Дотримався рецептури та послідовності виконання технологічних операцій	Збірник рецептур борошняних кондитерських і булочних виробів,

			приготування начинок та виробів з прісного тіста;	напівфабрикатів та виробів з прісного тіста;	операцій приготування напівфабрикатів та виробів з прісного тіста;	приготування напівфабрикатів та виробів з прісного тіста;	обчислювальна техніка
	1	1	10.2.38. органолептичні показники якості виробів з прісного тіста;	10.2.У10. перевіряти за органолептичними показниками якості напівфабрикатів та готових страв з прісного тіста;	Перевірка за органолептичними показниками якості напівфабрикатів та готових страв з прісного тіста;	Перевірів за органолептичними показниками якості напівфабрикатів та готових страв з прісного тіста;	Нормативна документація
	6	7	10.2.39. норми виходу напівфабрикатів та готових страв з прісного тіста;	10.2.У9. готувати страви та кулінарні вироби з прісного тіста та різними начинками;	Приготування страв та кулінарних виробів з прісного тіста та різними начинками;	Готував страви та кулінарні вироби з прісного тіста та різними начинками;	Збірник рецептур борошняних кондитерських і булочних виробів, обчислювальна техніка, ваги
	6	7	10.2.310. правила відпуску та температуру подачі виробів з прісного тіста;	10.2.У11. оформляти та відпускати вироби з прісного тіста;	Оформлення та відпуск виробів з прісного тіста;	Оформив та відпускати вироби з прісного тіста;	Збірник рецептур борошняних кондитерських і булочних виробів, обчислювальна техніка, ваги
ПК 10.2. Здатність виготовляти різні види прісного тіста та виробів з нього, в тому числі з різними начинками: вареників, пельменів, млинчиків, тощо	1	1	10.2.311. умови і терміни зберігання страв та кулінарних виробів з прісного тіста.	10.2.У12. дотримуватися умов і термінів зберігання напівфабрикатів та виробів з прісного тіста.	Дотримання умов і термінів зберігання напівфабрикатів та виробів з прісного тіста.	Дотримався умов і термінів зберігання напівфабрикатів та виробів з прісного тіста.	Таблиця умов і термінів зберігання та реалізації тіста і готових виробів з нього, холодильне устаткування
	1	1	10.3.31. види технологічного обладнання, виробничого інвентарю, інструменту, посуду для приготування безопарного дріжджового тіста та виробів з нього;	10.3.У1. організовувати робоче місце під час приготування безопарного дріжджового тіста та виробів з нього;	Організація робочого місця під час приготування безопарного дріжджового тіста та виробів з нього;	Організував робоче місце під час приготування безопарного дріжджового тіста та виробів з нього;	інструмент, обладнання для готування тіста та виробів з нього

	1	1		10.3.У2. підбирати виробничий інвентар, обладнання, безпечно користуватися ним під час приготування безопарного дріжджового тіста та виробів з нього;	Підбір виробничого інвентарю, обладнання, безпечно користуватися ним під час приготування безопарного дріжджового тіста та виробів з нього;	Підібрав виробничий інвентар, обладнання, безпечно користуватися ним під час приготування безопарного дріжджового тіста та виробів з нього;	виробничий інвентар, обладнання, інструкції з охорони праці
	1	1	10.3.32. правила відбору продуктів за якістю і кількістю відповідно до технологічних вимог приготування безопарного дріжджового тіста та виробів з нього;	10.3.У4. підбирати сировину для приготування дріжджового тіста та виробів з нього;	Підбір сировини для приготування дріжджового тіста та виробів з нього;	Підібрав сировину для приготування дріжджового тіста та виробів з нього;	Збірник рецептур борошняних кондитерських і булочних виробів, обчислювальна техніка, ваги
			10.3.33. рецептуру та послідовність виконання технологічних операцій приготування безопарного дріжджового тіста та виробів з нього;				
	1	1	10.3.34. рецептуру та послідовність виконання технологічних операцій приготування фаршів та начинок;	10.3.У5. підбирати сировину для приготування фаршів та начинок;	Підбір сировини для приготування фаршів та начинок;	підібрав сировину для приготування фаршів та начинок;	Збірник рецептур борошняних кондитерських і булочних виробів, обчислювальна техніка, ваги
	1	1		10.3.У5. перевіряти за органолептичними показниками якість сировини для приготування дріжджового тіста та виробів з нього;	Перевірка за органолептичними показниками якість сировини для приготування дріжджового тіста та виробів з нього;	Перевірів за органолептичними показниками якість сировини для приготування дріжджового тіста та виробів з нього;	Нормативна документація

	3	4		10.3.У7. готувати фарші та начинки для виробів з дріжджового тіста;	Приготування фаршів та начинки для виробів з дріжджового тіста;	Готував фарші та начинки для виробів з дріжджового тіста;	Збірник рецептур борошняних кондитерських і булочних виробів, обчислювальна техніка, ваги
	6	8	10.3.35. рецептуру та послідовність виконання технологічних операцій приготування виробів з безопарного дріжджового тіста;	10.3.У6. готувати безопарне дріжджове тісто та вироби з нього: штучні, порційні, багатопорційні;	Приготування безопарного дріжджового тіста та вироби з нього: штучні, порційні, багатопорційні;	Готував безопарне дріжджове тісто та вироби з нього: штучні, порційні, багатопорційні;	Збірник рецептур борошняних кондитерських і булочних виробів, обчислювальна техніка, ваги
	1	1	10.3.36. вимоги до якості дріжджового тіста та виробів з нього;	10.3.У10. перевіряти за органолептичними показниками якості виробів з дріжджового тіста;	Перевірка за органолептичними показниками якості виробів з дріжджового тіста;	Перевірів за органолептичними показниками якості виробів з дріжджового тіста;	Нормативна документація
			10.3.37. процеси, що проходять під час замісу, бродіння тіста та випікання виробів;				
			10.3.38. недоліки тіста, що виникають внаслідок неправильного режиму бродіння, причини, способи усунення;				
			10.3.39. недоліки випечених виробів, причини, способи усунення;				
			10.3.310. можливі втрати під час теплової обробки;				
	1	1	10.3.311. способи оформлення та подавання виробів з дріжджового тіста;	10.3.У9. оформляти та відпускати виробів з дріжджового тіста;	Оформлення та відпуск виробів з дріжджового тіста;	Оформив та відпускав виробів з дріжджового тіста;	Збірник рецептур борошняних кондитерських і булочних виробів,

							обчислювальна техніка, ваги
	1	1	10.3.312. види посуду для подавання виробів з дріжджового тіста;	10.3.У3. підбирати столовий посуд для подавання виробів з дріжджового тіста;	Підбір столового посуду для подавання виробів з дріжджового тіста;	Підібрав столовий посуд для подавання виробів з дріжджового тіста;	столовий посуд для подавання виробів з дріжджового тіста
	1	1	10.3.313. вихід виробів з дріжджового тіста;	10.3.У8. мінімізувати кількість відходів при приготуванні дріжджового тіста та виробів з нього;	Мінімізація кількості відходів при приготуванні дріжджового тіста та виробів з нього;	Мінімізував кількість відходів при приготуванні дріжджового тіста та виробів з нього;	Збірник рецептур борошняних кондитерських і булочних виробів, обчислювальна техніка, ваги
	1	1		10.3.У11. перевіряти вихід готових виробів з дріжджового тіста;	Перевірка виходу готових виробів з дріжджового тіста;	Перевірів вихід готових виробів з дріжджового тіста;	Збірник рецептур борошняних кондитерських і булочних виробів, обчислювальна техніка, ваги
			10.3.314. правила відбору продуктів за якістю і кількістю відповідно до технологічних вимог приготування опарного дріжджового тіста та виробів з нього;				
	12	16	10.3.315. рецептуру та послідовність виконання технологічних операцій приготування опарного дріжджового тіста та виробів з нього;	10.3.У13. готувати опарне дріжджове тісто та вироби з нього: штучні, порційні, багатопорційні;	Приготування опарного дріжджового тіста та виробів з нього: штучні, порційні, багатопорційні;	Готував опарне дріжджове тісто та вироби з нього: штучні, порційні, багатопорційні;	Збірник рецептур борошняних кондитерських і булочних виробів, обчислювальна техніка, ваги
			10.3.316. рецептуру та послідовність виконання технологічних операцій				

			приготування виробів з опарного дріжджового тіста: штучних, порційних, багатопорційних.				
	1	1		10.3.У12. дотримуватись умов і термінів зберігання виробів з дріжджового тіста;	Дотримання умов і термінів зберігання виробів з дріжджового тіста;	Дотримався умов і термінів зберігання виробів з дріжджового тіста;	Таблиця умов і термінів зберігання та реалізації тіста і готових виробів з нього, холодильне устаткування
КК 2. Математична компетентність			правила проведення обрахунків сировини при виготовленні різних видів тіста та виробів з нього.	проводити обрахунки сировини при виготовленні різних видів тіста та виробів з нього; проводити обрахунки при виготовленні дріжджового тіста опарним та безопарним способом та виробів з нього.	Обрахунок сировини при виготовленні різних видів тіста та виробів з нього; проводити обрахунки при виготовленні дріжджового тіста опарним та безопарним способом та виробів з нього.	Провів обрахунки сировини при виготовленні різних видів тіста та виробів з нього; провів обрахунки при виготовленні дріжджового тіста опарним та безопарним способом та виробів з нього.	Збірник рецептур борошняних кондитерських і булочних виробів, обчислювальна техніка, ваги
КК 6. Екологічна та енергоефективна компетентність			способи енергоефективного використання матеріалів та ресурсів у процесі виготовлення різних видів тіста та виробів з нього; правила утилізації відходів після виготовлення різних видів тіста та виробів з нього.	застосовувати способи енергоефективного використання матеріалів та ресурсів у процесі виготовлення різних видів тіста та виробів з нього; дотримуватись правил сортування сміття та утилізації відходів після виготовлення різних видів тіста та виробів з нього.			
ОРН 03 ПРИГОТУВАННЯ ХОЛОДНИХ СТРАВ ТА ЗАКУСОК, СОЛОДКИХ СТРАВ ТА НАПОЇВ							
М11. Приготування холодних страв та закусок							
КК 1. Комунікативна компетентність			професійну лексику та термінологію, у тому числі іноземною	застосовувати професійну лексику та термінологію, у тому числі іноземною			

			мовою, стосовно приготування холодних страв і закусок.	мовою, стосовно приготування холодних страв і закусок.			
ПК 11.1. Здатність готувати салати, овочеві закуски, холодні страви і закуски із сиру, яєць	0,5	0,5	11.1.31. види технологічного обладнання, виробничого інвентарю, інструменту, посуду для приготування холодних страв і закусок із сиру, яєць;	11.1.У1. підбирати сировину для холодних страв, закусок із сиру, яєць;	Приготування сировини для холодних страв, закусок із сиру, яєць;	Підготував сировину для холодних страв, закусок із сиру, яєць;	Збірник рецептур страв кулінарних виробів, обчислювальна техніка
	0,5	0,5	11.1.32. загальну характеристику сировини для приготування холодних страв, закусок із сиру, яєць;	11.1.У2. готувати сировину для холодних страв, закусок із сиру, яєць;	Перевірка за органолептичними показниками якості сировини для холодних страв, закусок із сиру, яєць;	Перевінив за органолептичними показниками якості сировини для холодних страв, закусок із сиру, яєць;	Нормативна документація
	1	0,5	11.1.33. органолептичні показники якості сировини для виготовлення холодних страв, закусок із сиру, яєць;	11.1.У3. перевіряти за органолептичними показниками якості сировини для холодних страв, закусок із сиру, яєць;			
			11.1.34. правила підготовки сировини для виготовлення холодних страв, закусок із сиру, яєць;				
			11.1.35. умови і терміни зберігання сировини для приготування холодних страв і закусок із сиру, яєць;				
			11.1.36. правила відбору інгредієнтів за якістю та кількістю відповідно до		Приготування салатів, овочевих закусок, холодних страв, закусок із сиру, яєць;	Готував салати, овочеві закуски, холодні страви, закуски із сиру, яєць;	Збірник рецептур страв кулінарних виробів,

			технологічних вимог салатів, овочевих закусок, холодних страв, закусок із сиру, яєць;				обчислювальна техніка
	3	4	11.1.37. рецептуру та послідовність виконання технологічних операцій приготування салатів, овочевих закусок, холодних страв, закусок із сиру, яєць;	11.1.У4. готувати салати, овочеві закуски, холодні страви, закуски із сиру, яєць;	Підбір до салатів соусів та салатні заправки;	Підібрав до салатів соуси та салатні заправки;	Збірник рецептур страв кулінарних виробів, обчислювальна техніка
	0,5	0,5		11.1.У6. підбирати до салатів соуси та салатні заправки;	Перевірка органолептичним методом якості салатів, овочевих закусок, холодних страв, закусок із сиру, яєць;	Перевірів органолептичним методом якості салатів, овочевих закусок, холодних страв, закусок із сиру, яєць;	Нормативна документація
	0,5	0,5	11.1.38. органолептичні показники якості салатів, овочевих закусок, холодних страв, закусок із сиру, яєць;	11.1.У8. перевіряти органолептичним методом якості салатів, овочевих закусок, холодних страв, закусок із сиру, яєць;	Оформлення, порціонування та відпуск салатів, овочевих закусок, холодних страв, закусок із сиру, яєць;	Оформив, порціонував та відпускав салати, овочеві закуски, холодні страви, закуски із сиру, яєць;	Ваговимірювальне устаткування, посуд для подачі, інвентар для порціонування, збірник технологічних карт та схем
	1	1	11.1.39. способи оформлення та подавання салатів, овочевих закусок, холодних страв, закусок із сиру, яєць;	11.1.У5. оформляти, порціонувати та відпускати салати, овочеві закуски, холодні страви, закуски із сиру, яєць;	Підбір столового посуду для подавання салатів, овочевих закусок, холодних страв, закусок із сиру, яєць;	Підібрав столовий посуд для подавання салатів, овочевих закусок, холодних страв, закусок із сиру, яєць;	посуд для подачі, інвентар для порціонування
	0,5	0,5	11.1.310. види посуду для подавання салатів, овочевих закусок, холодних страв, закусок із сиру, яєць;	11.1.У9. підбирати столовий посуд для подавання салатів, овочевих закусок, холодних страв, закусок із сиру, яєць;	Оформлення салатів, овочевих закусок, холодних страв, закуски із сиру, яєць використовуючи	Оформив салати, овочеві закуски, холодні страви, закуски із сиру, яєць використовуючи	Ваговимірювальне устаткування, посуд для подачі, інвентар для порціонування, збірник

					сучасні елементи декору;	сучасні елементи декору;	технологічних карт та схем
	3	4	11.1.311. правила порціонування та відпуску салатів, овочевих закусок, холодних страв, закусок із сиру, яєць.	11.1.У7. оформляти салати, овочеві закуски, холодні страви, закуски із сиру, яєць використовуючи сучасні елементи декору;	Порціонування салатів, овочевих закусок, холодних страв, закусок із сиру, яєць;	Порціонував салати, овочеві закуски, холодні страви, закуски із сиру, яєць;	Ваговимірювальне устаткування, посуд для подачі, інвентар для порціонування, збірник технологічних карт та схем
	0,5	0,5		11.1.У10. порціонувати салати, овочеві закуски, холодні страви, закуски із сиру, яєць;	Перевірка виходу готових страв;	Перевірив вихід готових страв;	Ваговимірювальне устаткування, збірник технологічних карт та схем
	0,5	0,5		11.1.У11. перевіряти вихід готових страв;	Дотримання умов і термінів зберігання салатів, овочевих закусок, холодних страв, закусок із сиру, яєць.	Дотримався умов і термінів зберігання салатів, овочевих закусок, холодних страв, закусок із сиру, яєць.	Таблиця умов і термінів зберігання страв, холодильне устаткування
	0,5	0,5		11.1.У12. дотримуватись умов і термінів зберігання салатів, овочевих закусок, холодних страв, закусок із сиру, яєць.	Обрахунок сировини при приготуванні холодних страв і закусок.	провів обрахунки сировини при приготуванні холодних страв і закусок.	Збірник рецептур страв кулінарних виробів, обчислювальна техніка
КК 2. Математична компетентність			правила проведення обрахунків сировини при приготуванні холодних страв і закусок.	проводити обрахунки сировини при приготуванні холодних страв і закусок.	Організація робочого місця під час приготування холодних страв та закусок з риби;	Організував робоче місце під час приготування холодних страв та закусок з риби;	інструмент, інвентар, посуд для приготування холодних страв та закусок з риби, схема організація роботи холодного цеху
ПК 11.2. Здатність готувати холодні страви з риби	0,5	0,5		11.2.У1. організовувати робоче місце під час приготування холодних страв та закусок з риби;	Підбір виробничого інвентарю, обладнання;	Підібрав виробничий інвентар, обладнання;	інструмент, інвентар, посуд для приготування холодних страв та закусок з риби

	0,5	0,5		11.2.У2. підбирати виробничий інвентар, обладнання;	безпечне використання виробничого інвентарю, обладнання під час приготування холодних страв та закусок з риби;	Безпечно користувався виробничим інвентарем, обладнанням під час приготування холодних страв та закусок з риби;	Інструкції з охорони праці
	0,5	0,5		безпечно користуватися ним під час приготування холодних страв та закусок з риби;	Підбір столового посуду для подавання холодних страв та закусок з риби;	Підібрав столовий посуд для подавання холодних страв та закусок з риби;	столовий посуд для подавання холодних страв та закусок з риби
	0,5	0,5		11.2.У3. підбирати столовий посуд для подавання холодних страв та закусок з риби;	Підбирати сировину для приготування холодних страв з риби;	Підібрав сировину для приготування холодних страв з риби;	Збірник рецептур страв кулінарних виробів, обчислювальна техніка
	0,5	0,5	11.2.31. правила відбору продуктів за якістю і кількістю відповідно до технологічних вимог приготування холодних страв і закусок з риби;	11.2.У4. підбирати сировину для приготування холодних страв з риби;	Перевірка за органолептичними показниками якості сировини для холодних страв та закусок з риби;	Перевіряв за органолептичними показниками якості сировини для холодних страв та закусок з риби;	Нормативна документація
	0,5	0,5		11.2.У5. перевіряти за органолептичними показниками якості сировини для холодних страв та закусок з риби;	Приготування холодних страв та закуски з риби;	Готував холодні страви та закуски з риби;	Збірник рецептур страв кулінарних виробів, обчислювальна техніка
	3	4	11.2.32. рецептуру та послідовність виконання технологічних операцій приготування холодних страв і закусок з риби;	11.2.У5. готувати холодні страви та закуски з риби;	Перевірка за органолептичними показниками якості холодних страв та закусок з риби;	Перевіряв за органолептичними показниками якості холодних страв та закусок з риби;	Нормативна документація
	0,5	0,5	11.2.33. органолептичні показники якості	11.2.У8. перевіряти за органолептичними показниками якості	Мінімізація кількості відходів при приготуванні	Мінімізував кількість відходів при приготуванні	Збірник рецептур страв кулінарних виробів,

			холодних страв і закусок з риби;	холодних страв та закусок з риби;	холодних страв та закусок з риби;	холодних страв та закусок з риби;	обчислювальна техніка, ваги
	1	0,5	11.2.34. способи оформлення та подавання холодних страв і закусок з риби;	11.2.У6. мінімізувати кількість відходів при приготуванні холодних страв та закусок з риби;			
			11.2.35. види посуду для подавання холодних страв і закусок з риби;		Оформлення, порціонування та відпуск холодних страв та закусок з риби, використовуючи сучасні елементи декору;	Оформив, порціонував та відпускав холодні страви та закуски з риби, використовуючи сучасні елементи декору;	Ваговимірювальне устаткування, посуд для подачі, інвентар для порціонування, збірник технологічних карт та схем
	1	1	11.2.36. правила порціонування та відпуску холодних страв і закусок з риби.	11.2.У7. оформляти, порціонувати та відпускати холодні страви та закуски з риби, використовуючи сучасні елементи декору;	Перевірка виходу готових страв;	Перевірів вихід готових страв;	Ваговимірювальне устаткування, збірник технологічних карт та схем
	0,5	0,5		11.2.У9. перевіряти вихід готових страв;	Дотримання умов і термінів зберігання холодних страв та закусок з риби.	Дотримався умов і термінів зберігання холодних страв та закусок з риби.	Таблиця умов і термінів зберігання холодних страв та закусок, холодильне устаткування
	0,5	0,5		11.2.У10. дотримуватись умов і термінів зберігання холодних страв та закусок з риби.	Організація робочого місця для приготування холодних страв та закусок з м'яса, птиці та субпродуктів;	Організував робоче місце для приготування холодних страв та закусок з м'яса, птиці та субпродуктів;	інструмент, інвентар, посуд для приготування холодних страв та закусок з м'яса, птиці та субпродуктів, схема організація роботи холодного цеху
ПК 11.3. Здатність готувати холодні страви і закуски з м'яса, птиці та субпродуктів	0,5	0,5		11.3.У1. організовувати робоче місце для приготування холодних страв та закусок з м'яса, птиці та субпродуктів;	Підбір виробничого інвентарю, обладнання, безпечно користування ним під час приготування	Підібрав виробничий інвентар, обладнання, безпечно користувався ним під час приготування	виробничий інвентар, обладнання, інструкції з охорони праці

					холодних страв та закусок з м'яса, птиці та субпродуктів;	холодних страв та закусок з м'яса, птиці та субпродуктів;	
	0,5	0,5	11.3.31. види технологічного обладнання, виробничого інвентарю, інструменту, посуду для приготування холодних страв і закусок з м'яса, птиці та субпродуктів;	11.3.У2. підбирати виробничий інвентар, обладнання, безпечно користуватися ним під час приготування холодних страв та закусок з м'яса, птиці та субпродуктів;	Підбір столового посуду для подавання холодних страв та закусок з м'яса, птиці та субпродуктів;	Підібав столовий посуд для подавання холодних страв та закусок з м'яса, птиці та субпродуктів;	столовий посуд для подавання холодних страв та закусок з м'яса, птиці та субпродуктів
	0,5	0,5	11.3.36. види посуду для подавання холодних страв і закусок з м'яса, птиці та субпродуктів;	11.3.У3. підбирати столовий посуд для подавання холодних страв та закусок з м'яса, птиці та субпродуктів;	Підбір сировини для приготування холодних страв з м'яса, птиці та субпродуктів;	Підібрав сировину для приготування холодних страв з м'яса, птиці та субпродуктів;	Збірник рецептур страв кулінарних виробів, обчислювальна техніка, ваги
	0,5	0,5	11.3.32. правила відбору продуктів за якістю і кількістю відповідно до технологічних вимог приготування холодних страв і закусок з м'яса, птиці та субпродуктів;	11.3.У4. підбирати сировину для приготування холодних страв з м'яса, птиці та субпродуктів;	Перевірка за органолептичними показниками якості сировини для холодних страв та закусок з м'яса, птиці та субпродуктів;	Перевірів за органолептичними показниками якості сировини для холодних страв та закусок з м'яса, птиці та субпродуктів;	Нормативна документація
	0,5	0,5		11.3.У5. перевіряти за органолептичними показниками якості сировини для холодних страв та закусок з м'яса, птиці та субпродуктів;	Приготування холодних страв та закусок з м'яса, птиці та субпродуктів;	Приготував холодні страви та закуски з м'яса, птиці та субпродуктів;	Збірник рецептур страв кулінарних виробів, обчислювальна техніка, ваги
	3	4	11.3.33. рецептуру та послідовність виконання технологічних операцій приготування	11.3.У6. готувати холодні страви та закуски з м'яса, птиці та субпродуктів;	Мінімізація кількості відходів при приготуванні холодних страв та закусок з м'яса, птиці та субпродуктів;	Мінімізував кількість відходів при приготуванні холодних страв та закусок з м'яса, птиці та субпродуктів;	Збірник рецептур страв кулінарних виробів, обчислювальна техніка, ваги

			холодних страв і закусок з м'яса, птиці та субпродуктів;				
	0,5	0,5		11.3.У7. мінімізувати кількість відходів при приготуванні холодних страв та закусок з м'яса, птиці та субпродуктів;	Оформлення, порціонування та відпуск холодних страв та закуски з м'яса, птиці та субпродуктів, використання сучасні елементи декору;	Оформив, порціонував та відпускав холодні страви та закуски з м'яса, птиці та субпродуктів, використовуючи сучасні елементи декору;	Ваговимірювальне устаткування, посуд для подачі, інвентар для порціонування, збірник технологічних карт та схем
	1	1	11.3.35. сучасні способи оформлення та подавання холодних страв і закусок з м'яса, птиці та субпродуктів;	11.3.У8. оформляти, порціонувати та відпускати холодні страви та закуски з м'яса, птиці та субпродуктів, використовуючи сучасні елементи декору;	Перевірка за органолептичними показниками якості холодних страв та закусок з м'яса, птиці та субпродуктів;	Перевірів за органолептичними показниками якості холодних страв та закусок з м'яса, птиці та субпродуктів;	Нормативна документація
	0,5	0,5	11.3.34. органолептичні показники якості холодних страв і закусок з м'яса, птиці та субпродуктів;	11.3.У9. перевіряти за органолептичними показниками якості холодних страв та закусок з м'яса, птиці та субпродуктів;	Перевіряти вихід готових страв;	Перевірів вихід готових страв;	Ваговимірювальне устаткування, посуд для подачі, інвентар для порціонування, збірник технологічних карт та схем
	0,5	0,5	11.3.37. правила порціонування та відпуску холодних страв і закусок з м'яса, птиці та субпродуктів.	11.3.У10. перевіряти вихід готових страв;	Дотримання умов і термінів зберігання холодних страв та закусок з м'яса, птиці та субпродуктів.	Дотримався умов і термінів зберігання холодних страв та закусок з м'яса, птиці та субпродуктів.	Таблиця умов і термінів зберігання холодних страв та закусок, холодильне устаткування
	0,5	0,5		11.3.У11. дотримуватись умов і термінів зберігання холодних страв та закусок з м'яса, птиці та субпродуктів.			
КК 6. Екологічна та енергоефективна компетентність			способи енергоефективного використання матеріалів та ресурсів	застосовувати способи енергоефективного використання матеріалів та ресурсів при приготуванні			

			при приготуванні холодних страв і закусок;правила утилізації відходів після приготування холодних страв і закусок.	холодних страв і закусок; дотримуватись правил сортування сміття та утилізації відходів після приготування холодних страв і закусок.			
М12. Приготування солодких страв та напоїв							
КК 1. Комунікативна компетентність			професійну лексику та термінологію, у тому числі іноземною мовою, стосовно приготування солодких страв і напоїв.	застосовувати професійну лексику та термінологію, у тому числі іноземною мовою, стосовно приготування солодких страв і напоїв.			
ПК 12.1. Здатність готувати солодкі страви	1	0,5	12.1.31. види кухонного посуду та технологічного обладнання, виробничого інвентарю, інструменту, що використовують при приготуванні солодких страв;	12.1.У1. організовувати робоче місце під час приготування солодких страв;	Організація робочого місця під час приготування солодких страв;	Організував робоче місце під час приготування солодких страв;	інструмент, інвентар, посуд для приготування солодких страв, схема організація роботи холодного цеху та схема організації роботи гарячого цеху
	1	0,5	12.1.32. правила експлуатації технологічного обладнання, виробничого інвентарю, інструменту та ваговимірювальних приладів;	12.1.У2. підбирати виробничий інвентар, обладнання, безпечно користуватися ним під час приготування солодких страв;	Підбір виробничого інвентарю, обладнання, безпечно користуватися ним під час приготування солодких страв;	Підібрав виробничий інвентар, обладнання, безпечно користуватися ним під час приготування солодких страв;	виробничий інвентар, обладнання, інструкції з охорони праці
	1	0,5	12.1.33. види столового посуду для подавання солодких страв;	12.1.У3. підбирати столовий посуд для подавання солодких страв;	Підбір столового посуду для подавання солодких страв;	Підібрав столовий посуд для подавання солодких страв;	столовий посуд для подавання солодких страв

	1	0,5	12.1.34. правила відбору продуктів за якістю і кількістю відповідно до технологічних вимог приготування солодких страв;	12.1.У4. підбирати сировину для приготування солодких страв;	Підбирати сировину для приготування солодких страв;	Підібрав сировину для приготування солодких страв;	Збірник рецептур страв кулінарних виробів, обчислювальна техніка, ваги
	1	1	12.1.36. органолептичні показники якості солодких страв;	12.1.У5. перевіряти за органолептичними показниками якості сировини для солодких страв;	Перевірка за органолептичними показниками якості сировини для солодких страв;	Перевіряв за органолептичними показниками якості сировини для солодких страв;	Нормативна документація
	12	15	12.1.35. рецептуру та послідовність виконання технологічних операцій приготування солодких страв;	12.1.У6. готувати солодкі страви відповідно до рецептури;	Приготування солодких страв відповідно до рецептури;	Приготував солодкі страви відповідно до рецептури;	Збірник рецептур страв кулінарних виробів, обчислювальна техніка, ваги
	1	1		12.1.У7. мінімізувати кількість відходів при приготуванні солодких страв;	Мінімізація кількості відходів при приготуванні солодких страв;	Мінімізував кількість відходів при приготуванні солодких страв;	Збірник рецептур страв кулінарних виробів, обчислювальна техніка, ваги
	6	7	12.1.37. способи оформлення та подавання солодких страв;	12.1.У8. оформляти, порціонувати та відпускати солодкі страви, використовуючи сучасні елементи декору;	Оформлення, порціонування та відпуск солодких страв, використовуючи сучасні елементи декору;	Оформив, порціонував та відпускав солодкі страви, використовуючи сучасні елементи декору;	Ваговимірювальне устаткування, посуд для подачі, інвентар для порціонування, збірник технологічних карт та схем
	1	1		12.1.У9. перевіряти за органолептичними показниками якості солодких страв;	Перевірка за органолептичними показниками якості солодких страв;	Перевіряв за органолептичними показниками якості солодких страв;	Нормативна документація
	2	3	12.1.39. правила порціонування солодких страв.	12.1.У10. перевіряти вихід готових страв;	Перевірка виходу готових страв;	Перевіряв вихід готових страв;	Ваговимірювальне устаткування, посуд для подачі, інвентар для порціонування,

							збірник технологічних карт та схем
	1	1		12.1.У11. дотримуватись умов і термінів зберігання солодких страв.	Дотримання умов і термінів зберігання солодких страв.	Дотримався умов і термінів зберігання солодких страв.	Таблиця умов і термінів зберігання солодких страв та напоїв, холодильне устаткування
ПК 12.2. Здатність готувати напої	1	1	12.2.31. види кухонного посуду та технологічного обладнання, виробничого інвентарю та інструменту, що використовують при приготуванні напоїв;	12.2.У1. організовувати робоче місце для приготування напоїв;	Організація робочого місця для приготування напоїв;	Організував робоче місце для приготування напоїв;	інструмент, інвентар, посуд для приготування напоїв, схема організація роботи холодного цеху та схема організації роботи гарячого цеху
	1	1	12.2.32. правила експлуатації відповідних видів технологічного обладнання, виробничого інвентарю, інструменту;	12.2.У2. підбирати виробничий інвентар, обладнання, безпечно користуватися ним під час приготування напоїв;	Підбір виробничого інвентарю, обладнання, безпечно користуватися ним під час приготування напоїв;	Підібрав виробничий інвентар, обладнання, безпечно користувався ним під час приготування напоїв;	виробничий інвентар, обладнання, інструкції з охорони праці
	1	1	12.2.33. види посуду для подавання напоїв;	12.2.У3. підбирати посуд для подавання напоїв;	Підбір посуду для подавання напоїв;	Підібрав посуд для подавання напоїв;	посуд для подавання напоїв
	1	1	12.2.34. правила відбору продуктів за якістю і кількістю відповідно до технологічних вимог приготування напоїв;	12.2.У4. підбирати сировину для приготування напоїв;	Підбір сировини для приготування напоїв;	Підібрав сировину для приготування напоїв;	Збірник рецептур страв кулінарних виробів, обчислювальна техніка, ваги
	1	1		12.2.У5. перевіряти за органолептичними показниками якості сировини для приготування напоїв;	Перевірка за органолептичними показниками якості сировини для приготування напоїв;	Перевіряв за органолептичними показниками якості сировини для приготування напоїв;	Нормативна документація
	6	8	12.2.35. рецептуру та послідовність виконання	12.2.У6. готувати напої відповідно до рецептури;	Приготування напоїв відповідно до рецептури;	Приготував напої відповідно до рецептури;	Збірник рецептур страв кулінарних виробів,

			технологічних операцій приготування напоїв;				обчислювальна техніка, ваги
	1	1	12.2.36. органолептичні показники якості напоїв;	12.2.У8. перевіряти за органолептичними показниками якості напоїв;	Перевірка за органолептичними показниками якості напоїв;	Перевірів за органолептичними показниками якості напоїв;	Нормативна документація
	1	1	12.2.37. правила порціонування напоїв;	12.2.У7. порціонувати та відпускати напої;	Порціонування та відпускати напої;	Порціонував та відпускати напої;	Ваговимірювальне устаткування, посуд для подачі, інвентар для порціонування, збірник технологічних карт та схем
	1	1	12.2.38. способи подавання напоїв.	12.2.У9. перевіряти вихід напоїв.	Перевірка виходу напоїв.	Перевірів вихід напоїв.	Збірник рецептур страв кулінарних виробів, обчислювальна техніка, ваги
КК 2. Математична компетентність			правила проведення обрахунків сировини при приготуванні солодких страв і напоїв.	проводити обрахунки сировини при приготуванні солодких страв і напоїв.	Обрахунок сировини при приготуванні солодких страв і напоїв.	провів обрахунки сировини при приготуванні солодких страв і напоїв.	Збірник рецептур страв кулінарних виробів, обчислювальна техніка, ваги
КК 6. Екологічна та енергоефективна компетентність			способи енергоефективного використання матеріалів та ресурсів при приготуванні солодких страв і напоїв; правила утилізації відходів після виготовлення солодких страв і напоїв.	застосовувати способи енергоефективного використання матеріалів та ресурсів у процесі приготування солодких страв і напоїв; дотримуватись правил сортування сміття та утилізації відходів після виготовлення солодких страв і напоїв.			

Зведений робочий навчальний план підготовки кваліфікованих робітників

7412

Кондитер

3 розряд

(код професії)

(назва професії)

(кваліфікація за професією)

Одиниця модуля	Освітній компонент	Кількість годин	Зміст програми
Професійно-теоретична підготовка			
Загальнопрофесійний блок	Санітарія, гігієна і фізіологія	2	Тема. Поняття про мікроорганізми, профілактика захворювань Основи мікробіології , загальні характеристики мікроорганізмів Харчові інфекції та їх профілактику .Харчові отруєння та їх профілактику Глистяні захворювання та їх профілактику Тема. Основи гігієни та санітарії на виробництві Гігієнічні вимоги, санітарні вимоги до утримання кондитерського виробництва.Вимоги до виробничої санітарії на підприємстві Вимоги до особистої гігієни працівників кондитерського виробництва. Гігієнічні вимоги до обладнання, інвентарю, посуду та пакувального матеріалу; Гігієнічні вимоги до транспортування, прийому та зберігання харчових продуктів Санітарні вимоги до кулінарної обробки харчових продуктів Дотримання норм особистої гігієни кондитера.
Загальнопрофесійний блок	Устаткування підприємств харчування	2	Тема. Поняття енергозбереження та енергоефективності. Одиниці вимірювання енергії. Сучасний стан енергозбереження в Україні. Актуальність ефективного використання енергії та енергоресурсів. Нормативно-правова база з енергозбереження. Аналіз енергетичних ресурсів, що використовується в галузі. Шляхи економії енергії. Організація робіт з енергозбереження в галузі. Принципи раціональної роботи машин та електрообладнання в кондитерських цехах. Новітні енергозберігаючі технології в галузі. Тема. Загальні відомості про машини та механізми Поняття про машину. Класифікація машин, які використовуються в кондитерських цехах. Технічна документація машин, загальні правила експлуатації машин, загальні правила експлуатації устаткування і основні вимоги техніки безпеки праці
Загальнопрофесійний блок	Організація обслуговування та виробництва	1	Тема. Організація виробництва кондитерського цеху Структура кондитерського цеху та загальні вимоги до виробничих цехів та організації робочих місць. Організація роботи кондитерського цеху, його призначення, характеристика.
Загальнопрофесійний блок	Технологія приготування борошняних	5	Тема.Основні речовини харчових продуктів Значення борошняних кондитерських виробів у харчуванні. Поняття про технологічний процес.

	кондитерських виробів з основами товарознавства		Характеристика основної сировини. Характеристика сипучих продуктів та підготовка до виробництва. Види, класифікація сировини кондитерського виробництва. Борошно пшеничне. Крохмаль. Харчова цінність. Підготовка до виробництва. Поняття про силу борошна. Термін зберігання Характеристика цукрових та молочних продуктів, підготовка їх до виробництва Цукор, цукрова пудра, інвертний сироп. Мед. Патока. Харчова цінність. Підготовка до виробництва. Термін зберігання. Молоко. Сухе молоко. Сметана. Сир Вершки. Харчова цінність, вимоги до якості. Підготовка до використання. Термін зберігання Характеристика допоміжної сировини та підготовка до виробництва. Харчові барвники, кислоти підготовка до виробництва Допоміжна сировина: Желюючі речовини (агар, желатин, пектин). Харчові барвники. Харчова цінність. Кава. Какао-порошок. Шоколад, харчові кислоти, прянощі. Есенція. Виноградні вина, коньяк. вимоги до якості. Підготовка до використання. Термін зберігання. Тема Технології використання нових видів поліпшувачів структури борошняних кондитерських виробів Характеристика борошняних і кондитерських виробів із використанням біологічно активних добавок. Технології використання нових видів поліпшувачів структури у виробництві борошняних кондитерських виробів. Технології використання нових видів емульгаторів у виробництві борошняних кондитерських виробів. Технології використання нових видів поліпшувачів загусників у виробництві борошняних кондитерських виробів. Технології використання нових видів борошняних сумішей у виробництві борошняних кондитерських виробів
Загальнопрофесійний блок	Облік, калькуляція та звітність	1	Тема. Господарський облік у закладах ресторанного господарства Поняття про господарський облік. Завдання господарського обліку, вимоги до обліку. Поняття про процентні величини, порядок визначення процентних величин. Збірник рецептур борошняних кондитерських і булочних виробів для підприємств харчування: призначення, зміст, порядок користування. Ознайомлення із змістом збірника рецептур.
Загальнопрофесійний блок	Малювання та ліплення	7	Тема. Основи малювання та ліплення Мета та задачі малювання та ліплення. Малюнок як вид образотворчого мистецтва. Матеріали та приналежності для малювання та ліплення. Техніка малювання та її різноманітності. Тема. Малювання геометричних фігур Техніка проведення ліній від руки, поділ ліній на пропорційні відрізки. Правила малювання геометричних тіл і фігур. Малювання кулі, піраміди, куба, циліндра, еліпса, конуса Практична робота Малювання предметів геометричних фігур.

			Тема. Поняття про колір. Малювання орнаменту Поняття про колір. Колір у природі, його властивості. Колірний спектр. Кольори теплі та холодні, близькі та контрастні. Поняття «Орнамент», види орнаменту. Правила та прийоми малювання орнаменту. Техніка нанесення трафаретного малюнку однією фарбою та з нескладним поєднанням фарб Практична робота Малювання орнаменту, прикрас з орнаменту. Нанесення трафаретного малюнку однією фарбою та з нескладним поєднанням фарб Тема. Малювання рослин Малювання предметів з натури. Освітленість. Принципи переходу від одного тону до іншого. Тіні. Світлотінь; об'єм у графіці. Прийоми замальовки окремих об'ємних предметів із передачею колірних і тональних відношень об'єму та локального кольору предмета. Ознайомлення з різними формами рослинного світу, які застосовуються при оздобленні борошняних кондитерських виробів. Практична робота Малювання листя різної форми. Малювання квітів. Малювання фруктів, овочів
Професійно-практична підготовка			
Загальнопрофесійний блок	Виробниче навчання	1	Тема. Вступне заняття. Безпека праці та пожежна безпека на підприємствах харчування. Ознайомлення із загальною характеристикою навчального процесу. Правила та норми безпеки праці на підприємстві. Ознайомлення з кондитерським підприємством, організацією роботи кондитерського цеху. Тема. Підготовка сировини до виробництва. Підготовка сипучих продуктів. Підготовка жирових та яєчних продуктів. Підготовка молочних продуктів. Підготовка фруктів, овочів, цукатів, сухофруктів, горіхів, маку, меду, желатину. Підготовка розпушувачів, ароматичних речовин, барвників, харчових кислот.
Професійно-теоретична підготовка			
Модуль КНД-3.1 Приготування напівфабрикатів для борошняних кондитерських і булочних виробів	Технологія приготування борошняних кондитерських виробів з основами товарознавства	2	Тема. Приготування начинок Асортимент начинок в залежності від сировини; види начинок; хімічний склад, харчову цінність продуктів, які входять до складу начинок, їх кулінарну обробку, підготовку до використання; вимоги до якості. Технологія приготування різних видів начинок. Тема. Начинки з м'яса М'ясна начинка. Соус білий основний. Технологія приготування. Вимоги до якості. Термін реалізації. Використання.

			Тема. Начинки з риби Начинка рибна. Технологія приготування. Вимоги до якості. Термін реалізації. Використання Тема. Технологія приготування начинок та фаршів використання, термін використання. Технологія приготування начинок використання, термін використання Технологія приготування фаршів з крупи, яєць, сиру. Використання, термін використання Тема.Технологія приготування начинки з фруктів та ягід Технологія приготування начинки. з фруктів та ягід Плодово-ягідні консерви промислового виробництва: соки, сиропи, компоти, плодово-ягідне пюре . Технологія приготування: повидла, варення, джем,цукати. Вимоги до якості. Підготовка до виробництва. Умови зберігання. Тема. Технологія приготування начинки з різних продуктів. Технологія приготування начинок,термін використання Технологія приготування фаршів з маку,мигдалю. Вимоги до якості, терміни та умови зберігання. Лабораторно-практична робота №1 Приготування начинок та фаршів з різних продуктів Лабораторно-практична робота№2 Приготування начинок та фаршів з різних продуктів
Модуль КНД-3.1 Приготування напівфабрикатів для борошняних кондитерських і булочних виробів	Устаткування підприємств харчування	5	Тема. Машини та механізми для підготовки начинок та фаршів Машини та механізми для подрібнення м'яса та риби. Призначення, будова, принцип роботи, правила експлуатації з дотримання технічних вимог з безпеки праці. Машини та механізми для подрібнення овочів та фруктів. Призначення, будова,принцип роботи,правила експлуатації з дотримання технічних вимог з безпеки праці.
Модуль КНД-3.1 Приготування напівфабрикатів для борошняних кондитерських і булочних виробів	Облік, калькуляція та звітність	6	Тема. Розрахунок сировини при приготуванні напівфабрикатів для борошняних кондитерських і булочних виробів ЛПР Розрахунок сировини при приготуванні напівфабрикатів для борошняних кондитерських і булочних виробів Розрахунок сировини на необхідну кількість напівфабрикатівдля борошняних кондитерських і булочних виробів Складання технологічних карток
Модуль КНД-3.1 Приготування напівфабрикатів для борошняних кондитерських і булочних виробів	Організація обслуговування та виробництва	6	Тема. Організація виробництв при приготуванні напівфабрикатів для борошняних кондитерських і булочних виробів Організація робочого місця при приготуванні м'ясних, рибних начинок ,фаршів з крупи, яєць, сиру, начинок з фруктів та ягід у кондитерському виробництві. Правила експлуатації виробничого інвентарю, інструменту та посуду.
<u>Професійно-практична підготовка</u>			
Модуль «КНД-3.1»	Виробниче навчання	41	Тема. Приготування фаршів. Інструктаж з безпеки праці та організації робочого місця за змістом занять.

Приготування напівфабрикатів для борошняних кондитерських і булочних виробів.			Робота з інструкційно-технологічними, технологічними та калькуляційними картками, збірником рецептур. ВПРАВИ Приготування фаршу з м'яса. І спосіб: різання, обсмажування, тушкування, подрібнення, додавання пасерованої цибулі, подрібнення, додавання білого соусу, з'єднання з м'ясною масою, додавання спеці, перемішування. II спосіб: подрібнювання, обсмаження, додавання пасерованої цибулі, подрібнювання, додавання білого соусу, спецій, перемішування. III спосіб: відварювання, відокремлення від кісток, додавання пасерованої цибулі, подрібнення (2 рази), додавання спецій, перемішування. Приготування фаршу з ліверу. Розрізування, відварювання, подрібнення, об смаження, додавання пасерованої цибулі, подрібнення, додавання білого соусу, спецій, перемішування. Приготування фаршу з риби. Нарізання, припускання, подрібнення, додавання пасерованої цибулі, білого соусу, спецій, перемішування. Приготування фаршу зі свіжої капусти. Шинкування, об смаження, охолодження. Доведення до смаку. Приготування фаршу з квашеної капусти. Віджимання капусти, січення, промивання, обсмаження, тушкування з бульйоном. Додавання пасерованої цибулі, спецій. Перемішування. Приготування фаршу з картоплі. Чищення, промивання, варіння, протирання в гарячому вигляді. Додавання пасерованої цибулі, спецій. Перемішування. Тема. Приготування начинок та фаршів з різних продуктів. Інструктаж з безпеки праці та організації робочого місця за змістом занять. Робота з інструкційно-технологічними, технологічними та калькуляційними картками, збірником рецептур. ВПРАВИ Приготування сирної начинки з родзинками. Протирання сиру, додавання спецій, родзинок, масла. Перемішування. Приготування начинки з яблук. Підготовка та обробка яблук, додавання цукру, перемішування, припускання, охолодження. Приготування начинки з повидла, повидла та кориці, повидла та горіхів Протирання повидла. Додавання компонентів. Перемішування. Приготування начинки з маку, цукатів та цедри. Запарювання маку, проціджування, протирання з цукром. Перемішування.
<u>Професійно-теоретична підготовка</u>			
Модуль «КНД-3.2» Приготування оздоблювальних напівфабрикатів для борошняних кондитерських виробів.	«Технологія приготування борошняних кондитерських виробів з основами товарознавства»	11	Тема. Класифікація напівфабрикатів для оздоблення кондитерських виробів Класифікація напівфабрикатів для оздоблення кондитерських виробів. Характеристика сиропів. Визначення щільності за органолептичними ознаками. Тема. Технологія приготування сиропів Технологія приготування сиропів: для просочування, глазурування, інвертного. Використання, зберігання, терміни реалізації.

			Тема. Технологія приготування помади Помада основна, шоколадна, фісташкова, молочна, рожева, кадова. Технологія приготування. Правила оздоблення ними кондитерських виробів. Термін зберігання , реалізації. Тема. Технологія приготування желе та прикрас з нього Технологія приготування желе на агарі, желатині. Желе та прикраси з нього. Технологія приготування елементів оздоблення прикрас і деталей із желе. Правила оздоблення ними борошняних виробів. Термін зберігання , реалізації. Тема. Класифікація кремів. Санітарні вимоги до виробництва Класифікація кремів. Санітарні вимоги до виробництва. Обробка кондитерських мішків. трубочок. правила зберігання кондитерських мішків. Термін зберігання , реалізації. Технологія приготування масляних кремів. Крем масляний основний, новий, крем масляний фруктовий, креми ароматизовані. Використання. Термін реалізації. Тема. Технологія приготування вершкових, сметанних, сметано желатинові креми Технологія приготування вершкових, сметанних, сметано- желатинові креми. Термін реалізації використання. Тема.Посипки. Класифікація посипок. Технологія приготування Посипки. Класифікація посипок. Технологія приготування. Правила оздоблення борошняних виробів
Модуль «КНД-3.2» Приготування оздоблювальних напівфабрикатів для борошняних кондитерських виробів.	«Устаткування підприємств харчування»	5	Тема. Машини та механізми для оздоблювання напівфабрикатів борошняних кондитерських виробів Машини для збивання продуктів з індивідуальним та універсальним приводом: характеристика та їх призначення, класифікація, основні частини та будова. Машини для збивання продуктів. принцип роботи, регулювання швидкості. Правила експлуатації з дотриманням технічних вимог безпеки праці. Сучасні збивальні машини: призначення, будова, принцип роботи, експлуатація машин з дотриманням технічних вимог безпеки праці, регулювання швидкості, використання робочих органів за призначенням. Вирішення проблемних ситуацій, які можуть виникнути під час роботи з машинами. Сучасні блендери, міксери: призначення, будова, принцип роботи, експлуатація машин з дотриманням технічних вимог безпеки праці, регулювання швидкості, використання робочих органів за призначенням. Машини та механізми для отримання соку: відцентрові та шнекові машини та механізми для отримання соку - призначення, будова, принцип роботи. Правила експлуатації з дотриманням технічних вимог безпеки праці.
Модуль «КНД-3.2» Приготування оздоблювальних напівфабрикатів для борошняних кондитерських виробів.	«Організація виробництва та обслуговування»	5	Тема. Організація робочих місць для приготування оздоблювальних напівфабрикатів для борошняних кондитерських виробів Відділення для виготовлення сиропу. Організація робочих місць. Підбір обладнання, інвентарю, посуду інструменту для приготування сиропу. Організація робочого місця для приготування помад.. Підбір обладнання, інвентарю, посуду інструменту.

			Організація робочого місця для приготування желе. Підбір обладнання, інвентарю, посуду інструменту. Організація робочого місця для приготування крему масляного основного, крему «Нового». Підбір обладнання, інвентарю, посуду інструменту. Організація робочого місця для приготування крему сметанного вершкового. Підбір обладнання, інвентарю, посуду інструменту
Модуль «КНД-3.2» Приготування оздоблювальних напівфабрикатів для борошняних кондитерських виробів.	Облік, калькуляція та звітність	5	Тема. Розрахунок кількості сировини для приготування помади. зрахунок кількості сировини на задану кількість порцій для помад. Складання технологічних карток Тема. Розрахунок кількості сировини для приготування желе. Розрахунок кількості сировини на задану кількість порцій для желе. Складання технологічних карток ЛПР 1. Ознайомлення із змістом збірника рецептур, порядок користування. ЛПР 2. Розрахунок сировини на необхідну кількість виробів. ЛПР 3. Складання технологічних карток. Практична робота Розрахунок кількості сировини, вирішення задач, складання технологічних карток.
<u>Професійно-практична підготовка</u>			
Модуль «КНД-3.2» Приготування оздоблювальних напівфабрикатів для борошняних кондитерських виробів.	Виробниче навчання	30	Тема. Приготування сиропів. Інструктаж з безпеки праці та організації робочого місця за змістом занять. Робота з інструкційно-технологічними, технологічними та калькуляційними картками, збірником рецептур. ВПРАВИ Приготування сиропу для просочування. Розчинення цукру, доведення до кипіння, видалення піни, охолодження, додавання ароматизаторів. Приготування інвертного сиропу. Розчинення цукру, доведення до кипіння, видалення піни, додавання кислоти, уварювання, визначення готовності. Приготування сиропу для глазурування. Розчинення цукру, доведення до кипіння, видалення піни, уварювання, визначення готовності, охолодження, додавання ароматизаторів. Тема. Приготування помади. Інструктаж з безпеки праці та організації робочого місця за змістом занять. Робота з інструкційно-технологічними, технологічними та калькуляційними картками, збірником рецептур. ВПРАВИ Приготування помади білої основної. Розчинення цукру, доведення до кипіння, видалення піни, уварювання, додавання антикристалізаторів, уварювання, швидке охолодження, збивання, охолодження, досягання. Приготування помади шоколадної. Розігрівання помади білої основної, додавання какао порошку, ванільної пудри, коньячної есенції, перемішування. Тема. Приготування желе та прикрас з нього. Інструктаж з безпеки праці та організації робочого місця за змістом занять.

Робота з інструкційно-технологічними, технологічними та калькуляційними картками, збірником рецептур.

ВПРАВИ

Приготування желе. Промивання, замочування, зливання, приготування цукрово-патокового сиропу, додавання до сиропу есенції, коньяку, лимонної кислоти, барвнику, желатину, перемішування до розчинення, охолодження.

Приготування прикрас з желе. Розливання, охолодження, нарізання або штампування.

Тема. Приготування масляних кремів.

Інструктаж з безпеки праці та організації робочого місця за змістом занять.

Робота з інструкційно-технологічними, технологічними та калькуляційними картками, збірником рецептур.

ВПРАВИ

Приготування крему масляного. Збивання масла, додавання цукрової пудри, додавання ароматичних речовин, збивання.

Приготування крему масляного на згущеному молоці. Збивання масла, додавання цукрової пудри, додавання згущеного молока, додавання ароматичних речовин, збивання.

Приготування крему масляного шоколадного. Збивання масла, додавання цукрової пудри, додавання згущеного молока додавання ароматичних речовин, додавання какао порошку, збивання.

Приготування крему масляно-горіхового. Збивання масла, додавання цукрової пудри, додавання згущеного молока, додавання ароматичних речовин, збивання, додавання подрібнених горіхів.

Тема. Приготування вершкових кремів.

Інструктаж з безпеки праці та організації робочого місця за змістом занять.

Робота з інструкційно-технологічними, технологічними та калькуляційними картками, збірником рецептур.

ВПРАВИ

Приготування крему з вершків. Збивання, додавання цукрової та ванільної пудри, збивання до готовності.

Приготування крему вершкового на желатиновій основі. Промивання же лату, заливання вершками, набрякання, прогрівання до повного розчинення; збивання охолоджених вершків, додавання цукрової пудри, вливання теплого розчину желатину, збивання (швидко).

Тема. Приготування сметанних кремів.

Інструктаж з безпеки праці та організації робочого місця за змістом занять.

Робота з інструкційно-технологічними, технологічними та калькуляційними картками, збірником рецептур.

ВПРАВИ

Приготування крему з сметани. Збивання, додавання цукрової та ванільної пудри, збивання до готовності.

			Приготування крему сметанного на желатиновій основі. Промивання же лату, заливання сметаною, набрякання, прогрівання до повного розчинення; збивання охолодженої сметани, додавання цукрової пудри, вливання теплого розчину желатину, збивання (швидко). Приготування крему вершково-сметанного. Перемішування вершків та сметани, збивання, додавання цукрової і ванільної пудри, збивання. Тема. Приготування посипок з бісквітного та шарового напівфабрикату. Інструктаж з безпеки праці та організації робочого місця за змістом занять. Робота з інструкційно-технологічними, технологічними та калькуляційними картками, збірником рецептур. ВПРАВИ Приготування бісквітно-смаженої крихти. Протирання напівфабрикату через сито, підсушування у жаровій шафі. Приготування бісквітно-фісташкових крихт. Перетирання через сито, додавання барвників, протирання, підсушування. Тема. Приготування посипок з пісочного та повітряного напівфабрикату. Інструктаж з безпеки праці та організації робочого місця за змістом занять. Робота з інструкційно-технологічними, технологічними та калькуляційними картками, збірником рецептур. ВПРАВИ Приготування пісочної крихти. Подрібнення, пересівання через сито. Приготування крихти з повітряного напівфабрикату. Подрібнення, використання. Тема. Приготування посипок з шоколаду та горіхів. Інструктаж з безпеки праці та організації робочого місця за змістом занять. Робота з інструкційно-технологічними, технологічними та калькуляційними картками, збірником рецептур. ВПРАВИ Приготування шоколадної посипки (шоколадна посипка, трюфельна крупка, порошок какао) Приготування горіхової посипки (грецький горіх, фісташкова крупка, арахісова посипка).
Професійно-теоретична підготовка			
Модуль КНД-3.3 Приготування дріжджового тіста та виробів з нього.	Технологія приготування борошняних кондитерських виробів з основами товарознавства	16	Тема. Характеристика дріжджового тіста безопарним способом Характеристика дріжджового тіста безопарним способом. Загальна технологічна схема розбирання тіста. поняття упікання. Недоліки тіста. Методи визначення готовності тіста. Вимоги готовності тіста. можливі недоліки та їх вирішення. Тема. Технологія приготування виробів смажених у фритюрі Технологія приготування виробів смажених у фритюрі: пиріжки, пончики, біляші, вергуни. Підготовка фритюру. Вимоги до якості виробів Тема. Технологія приготування виробів безопарним способом. Технологія приготування пиріжків з різними начинками, ватрушка, розтягаїв,. Принцип формування, випікання. Вимоги до якості. Термін реалізації. Тема. Технологія приготування виробів безопарним способом.

			Технологія приготування виробів з дріжджового тіста багато порційних: піца, кулеб'яка, завиванець з маком, пироги закриті, відкриті, напівзакриті Принцип формування, оздоблення, випікання. Вимоги до якості. Термін реалізації . Тема. Дріжджове опарне тісто. Характеристика. Технологія приготування опари. Визначення готовності опари. Приготування тіста на опарі Загальна технологічна схема розбирання дріжджового тіста. Тема Технологія приготування виборзької випічки. Виборзька випічка. Технологія приготування. Методи формування. Особливості оздоблення. Режим випікання. Вимоги до якості. Зберігання Тема. Технологія приготування кексів з дріжджового тіста. Кекси з дріжджового тіста. Технологія приготування. Особливості формування, оздоблення, випікання. Вимоги до якості. Зберігання. Тема. Технологія приготування паски, короваїв. Пасхи, короваї. Технологія приготування. Особливості формування, оздоблення, випікання. Вимоги до якості. Зберігання. Тема. Низькокалорійні вироби з дріжджового тіста Низькокалорійні вироби з дріжджового тіста. Технологія приготування. Особливості формування, оздоблення, випікання. Вимоги до якості. Зберігання. Лабораторно-практична робота №3 Технологія приготування дріжджового тіста опарним способом Лабораторно-практична робота №4 Технологія приготування виробів із дріжджового опарного тіста.
Модуль КНД-3.3 Приготування дріжджового тіста та виробів з нього.	Устаткування підприємств харчування	4	Тема. Машини та механізми для приготування дріжджового тіста та виробів з нього Машини для замісу тіста: характеристика та їх призначення, класифікація. Машини для замісу тіста: основні частини та будова. Правила експлуатації з дотриманням технічних вимог безпеки праці. Машини для замісу тіста: небезпечні зони машин та механізмів, можливі проблемні ситуації, які виникають під час роботи устаткування та методи їх вирішення Лабораторно-практична робота №1 Вивчення будови, підготовки до роботи тістомісильних машин. Правила експлуатації з дотриманням технічних вимог безпеки праці Тема. Теплове устаткування. Електричні сковороди, фритюрниці: призначення, будова, правила експлуатації. Жарові шафи: призначення, будова, правила експлуатації. Шафи для розстоювання кондитерських виробів: призначення, будова, правила експлуатації Лабораторно-практична робота №2 Вивчення будови, підготовки до роботи шафи для розстоювання. Правила експлуатації з дотриманням технічних вимог безпеки праці.

Модуль КНД-3.3 Приготування дріжджового тіста та виробів з нього.	Організація виробництва та обслуговування	4	Тема. Організація робочих місць при приготування дріжджового тіста та виробів з нього Організація робочих місць для приготування безопарного тіста. Характеристика устаткування, інвентарю, посуду, інструменту. Організація робочих місць для приготування опарного тіста. Характеристика устаткування, інвентарю, посуду, інструменту. Тема. Відділення для випікання. Організація робочих місць для формування та випікання виробів з дріжджового тіста. Характеристика обладнання, інвентарю, посуду
<u>Професійно-практична підготовка</u>			
Модуль КНД-3.3 Приготування дріжджового тіста та виробів з нього.	Виробниче навчання	48	Тема. Приготування дріжджового тіста безопарним способом та виробів з нього. Інструктаж з безпеки праці та організації робочого місця за змістом занять. Робота з інструкційно-технологічними, технологічними та калькуляційними картками, збірником рецептур. ВПРАВИ Приготування пиріжків, ватрушок, розтягаїв. Приготування дріжджового тіста, розстоювання, обминання, розважування, приготування начинки, формування виробів, розстоювання, змащення поверхні виробу льезоном, випікання. Приготування пирогів відкритих, закритих. Приготування дріжджового тіста, розстоювання, обминання, розважування, приготування начинки, формування виробів, розстоювання, змащення поверхні виробу льезоном, випікання. Приготування кулеб'як. Приготування дріжджового тіста, розстоювання, обминання, розважування, приготування начинки, формування виробів, розстоювання, змащення поверхні виробу льезоном, випікання. Приготування піц. Приготування дріжджового тіста, розстоювання, обминання, розважування, приготування начинки, формування виробів, розстоювання, змащення поверхні виробу льезоном, випікання. Приготування виробів смажених у фритюрі. Приготування дріжджового тіста, розстоювання, обминання, розважування, приготування начинки, формування виробів, смаження у фритюрі. Тема. Приготування дріжджового тіста опарним способом та виробів з нього. Інструктаж з безпеки праці та організації робочого місця за змістом занять. Робота з інструкційно-технологічними, технологічними та калькуляційними картками, збірником рецептур. ВПРАВИ Приготування здоби дитячої, кренделів. Приготуванням дріжджового тіста опарним способом, розстоювання, обминання 2-3 рази, розважування, формування виробів, розстоювання, змащення льезоном, випікання. Приготування короваїв, куличів. Замішуванням дріжджового тіста опарним способом, розстоювання, обминання 2-3 рази, розважування, формування виробів, розстоювання, змащення льезоном, оформлення, випікання.

			Приготування ромової баби, кексів. Приготуванням дріжджового тіста опарним способом, розстоювання, обминання 2-3 рази, розважування, формування виробів, розстоювання, змащення льезоном, випікання. Приготування хлібобулочних виробів. Приготуванням дріжджового тіста опарним способом, розстоювання, обминання 2-3 рази, розважування, формування виробів, розстоювання, випікання.
Професійно-теоретична підготовка			
Модуль КНД-3.4 Приготування бездріжджових видів тіста та виробів з нього.	Технологія приготування борошняних кондитерських виробів з основами товарознавства	29	Тема. Приготування тіста для млинчиків та виробів з нього Класифікація бездріжджових видів тіста, їх характеристика. Технологія прготування млинцевого тіста та виробів з нього. Технологія приготування млинчиків, млинцевого напівфабрикату та виробів з нього. Млинці, млинчики звичайні, ажурні, пиріжки млинцеві та ін. Правила розрахунку сировини для приготування млинцевого напівфабрикату, млинчиків, пиріжків минцевих Терміни та умови зберігання виробів; норми санітарії і гігієни. Тема. Приготування вафельного тіста та виробів з нього Технологія приготування, особливості, вафельного тіста Технологія приготування виробів з вафельного тіста: вафельні трубочки тощо. Режим та особливості випікання Технологія приготування виробів вафельного тіста. Трубочки вафельні з начинкою. Правила розрахунку сировини для вафельного тіста та виробів з нього. Вихід виробів, вимоги до якості; терміни та умови зберігання виробів; норми санітарії і гігієни. Тема. Приготування пісочного тіста та виробів з нього Технологія приготування пісочного тіста: підготовка сировини, послідовність введення сировини під час замішування тіста. Визначення готовності тіста. Технологія приготування, режим випікання, оздоблення виробів з пісочного тіста. Технологія приготування печива нарізного та виємного, кошики тощо. Правила розрахунку сировини для приготування пісочного тіста та виробів з нього Вихід виробів, вимоги до якості; правила розрахунку сировини; терміни та умови зберігання виробів. Норми санітарії і гігієни при приготуванні пісочного тіста та виробів з нього. Тема. Технологія приготування прісного здобного тіста та виробів з нього Технологія приготування прісного здобного тіста в залежності від рецептури (2 способи) з великою кількістю рідини та малою кількістю рідини. Технологія приготування виробів з прісного здобного тіста: тарталетки, сочники, пироги з різними начинками тощо. Правила розрахунку сировини для приготування приготування прісного здобного тіста та виробів з нього.

			Вихід виробів, вимоги до якості; терміни та умови зберігання виробів; норми санітарії і гігієни. Тема. Технологія приготування пряничного тіста та виробів з нього Технологія приготування пряничного тіста сирцевим способом та виробів з нього. Правила розрахунку сировини для приготування пряничного тіста та виробів з нього Вихід виробів, вимоги до якості; терміни та умови зберігання виробів; норми санітарії і гігієни. Тема. Технологія приготування бісквітного основного тіста та виробів з нього. Характеристика бісквітного тіста. Способи приготування бісквітного тіста: холодний, тепловий. Визначення готовності тіста. Способи формування бісквітного тіста, температурний режим випікання, визначення готовності напівфабрикатів, недоліки тіста, причини та способи їх усунення. Технологія приготування бісквіту основного та виробів з нього Технологія приготування виробів з бісквітного тіста: печива, рулетів тощо. Вимоги до їх якості. Правила розрахунку сировини для приготування бісквітного тіста та виробів з нього. Вихід виробів, вимоги до якості; терміни та умови зберігання виробів; норми санітарії і гігієни. Лабораторно-практична робота №5 Технологія приготування виробів з млинцевого тіста Лабораторно-практична робота №6 Технологія приготування виробів з вафельного тіста. Лабораторно-практична робота №7 Технологія приготування виробів з пісочного тіста Лабораторно-практична робота №8 Технологія приготування виробів пісочного тіста Лабораторно-практична робота №9 Технологія приготування пряничного тіста Лабораторно-практична робота №10 Технологія приготування прісного здобного тіста Лабораторно-практична робота №11 Технологія приготування виробів з бісквітного тіста Лабораторно-практична робота №12 Технологія приготування виробів з бісквітного тіста
Модуль КНД-3.4 Приготування бездріжджових видів тіста та виробів з нього.	Устаткування підприємств харчування	5	Тема. Машини та механізми для приготування бездріжджового тіста та виробів з нього Машини розкачування тіста. Призначення даного устаткування, його будова, принцип роботи. Правила експлуатації з дотриманням технічних вимог безпеки праці. Машини для розкачування тіста: небезпечні зони машин та механізмів, можливі проблемні ситуації, які виникають під час роботи устаткування та методи їх вирішення Машини для дозування тіста: Призначення даного устаткування, його будова, принцип роботи. Правила експлуатації з дотриманням технічних вимог безпеки праці.

			Теплове устаткування Електрична жаровня для смаження млинців- напівфабрикатів. Правила експлуатації з дотриманням технічних вимог безпеки праці. Електровафельниця. Правила експлуатації з дотриманням технічних вимог безпеки праці. Лабораторно-практична робота №3 Вивчення будови, підготовки до роботи електровафельниць. Правила експлуатації з дотриманням технічних вимог безпеки праці Теплове устаткування Конвекційні пекарні печі: призначення, будова, правила експлуатації з дотриманням технічних вимог безпеки праці. Вирішення проблемних ситуацій, які можуть виникнути під час роботи з печами. Пароконвекційні шафи: призначення, будова, правила експлуатації з дотриманням технічних вимог безпеки праці, інтенсифікація теплового процесу. Вирішення проблемних ситуацій, які можуть виникнути під час роботи з шафами НВЧ-печі: призначення, будова, правила експлуатації з дотриманням технічних вимог безпеки праці, запобіжні та блокуючі пристрої, інтенсифікація теплового процесу. Вирішення проблемних ситуацій, які можуть виникнути під час роботи з печами. Електричні пекарні шафи. Правила експлуатації з дотриманням технічних вимог безпеки праці. Лабораторно-практична робота №4 Вивчення будови, підготовки до роботи пекарських шаф. Правила експлуатації з дотриманням технічних вимог безпеки праці
Модуль КНД-3.4 Приготування бездріжджових видів тіста та виробів з нього.	Облік, калькуляція та звітність	10	Тема. Розрахунок сировини Розрахунок кількості сировини для млинчиків Розрахунок кількості сировини для вафельного тіста Розрахунок кількості сировини для пісочного тіста (тістечка) Розрахунок кількості сировини для пісочного тіста (торти) Розрахунок кількості сировини для прісного здобного тіста Розрахунок кількості сировини для бісквіта основного Практична робота Розрахунок кількості сировини, вирішення задач, складання технологічних карток
Модуль КНД-3.4 Приготування бездріжджових видів тіста та виробів з нього.	Організація виробництва та обслуговування	2	Тема. Організація робочого місця при приготуванні бездріжджових видів тіста та виробів з нього. Організація робочого місця для приготування млинцевого і вафельного, тіста. Підбір посуду та інвентарю. Особливості організації робочого місця при приготуванні пісочного, прісного, пряничного і бісквітного тіста. Підбір посуду та інвентарю.
Модуль КНД-3.4 Приготування бездріжджових видів тіста та виробів з	Дизайн виробництва	11	Тема . Основні закономірності дизайну та стилю Поняття дизайну та стилю на підприємствах харчування. Основні поняття та термінологія. Дизайн та створення концепції підприємства харчування. Засоби та принципи дизайну при

			створення фірмового стилю підприємства. Тема . Використання основ композиції і правил теорії кольору Композиційні закони, принципи, засоби і прийоми. Закони композиції (закон рівноваги, закон єдності і супідрядності). Засоби гармонізації 5 композиції (ритм; контраст, нюанс, тотожність; пропорції; масштаб). Види композиції (фронтальна, об'ємна, глибинно-просторова). Кольорознавство. Тема . Дизайн в інтер'єрі підприємств харчування Дизайн інтер'єрів приміщень для відвідувачів. Барна стійка. Відкрита кухня. Концептуальні ідеї в інтер'єрі підприємств харчування. Стилзація інтер'єрів підприємств харчування. Тема . Застосування принципів дизайну в обслуговуванні Сервірування столу. Використання аксесуарів у сервіруванні. Дизайн тематичних столів. Оформлення меню та винних карт. Форма обслуговуючого персоналу. Лабораторно-практична робота Сервірування столу. застосування сировини. Тема . Дизайн в оформленні кондитерських виробів та солодких страв Основні напрямки дизайну кондитерських виробів та солодких страв. Лабораторно-практична робота Технологія роботи з шоколадом, карамеллю, мастикою, желе. Використання харчових принтерів. Використання гелів. Цукерки ручного приготування. Інвентар та інструменти для їх приготування. Лабораторно-практична робота Англійська техніка виконання квітів. Тема . Сировина та матеріали, що застосовуються в оздобленні кондитерських виробів та солодких страв Техніка роботи з шоколадом та інвентар. Техніка роботи з мастикою та інвентар. Техніка роботи з карамеллю та інвентар. Виготовлення постаментів для тортів. Лабораторно-практична робота Застосування готових декоративних елементів. Тема . Подача та оформлення кондитерських виробів та солодких страв.Історія подавання солодких страв. Прийоми декорування кондитерських виробів. Лабораторно-практична робота Складання композицій.
<u>Професійно-практична підготовка</u>			
Модуль КНД-3.4 Приготування бездріжджових видів тіста та виробів з нього	Виробниче навчання	72	Тема. Приготування тіста для млинчиків та виробів з нього. Інструктаж з безпеки праці та організації робочого місця за змістом занять. Робота з інструкційно-технологічними, технологічними та калькуляційними картками, збірником рецептур. ВПРАВИ Приготування млинців, пирога з млинчиків. Приготування млинцевого тіста, розстоювання, смаження млинців, приготування начинки, збирання млинцевого пирога, запікання у духовій шафі. Приготування пиріжків з млинчиків з різними начинками, налисників. Приготування млинцевого тіста, розстоювання, приготування начинки, смаження млинців, формування пиріжків, панірування, смаження у фритюрі або обсмажити на пательні, запікання у духовій шафі. Тема. Приготування вафельного тіста та виробів з нього.

Інструктаж з безпеки праці та організації робочого місця за змістом занять.
Робота з інструкційно-технологічними, технологічними та калькуляційними картками, збірником рецептур.

ВПРАВИ
Приготування вафельних листів. Приготування вафельного тіста, розстоювання, випікання у електровафельниці, охолодження виробів.
Приготування вафельних трубочок. Приготування вафельного тіста, розстоювання, смаження у вафельниці, формування трубочок, охолодження виробів.

Тема. Приготування пісочного тіста та виробів з нього.
Інструктаж з безпеки праці та організації робочого місця за змістом занять.
Робота з інструкційно-технологічними, технологічними та калькуляційними картками, збірником рецептур.

ВПРАВИ
Приготування пісочного напівфабрикату. Збивання жиру з цукром, додавання яєць з розпушувачем та есенцією, введення борошна, розкачування тіста в пласт, випікання.
Приготування печива нарізного. Приготування пісочного тіста, охолодження, розкачування, змащування яйцем, штампування виїмкою, випікання.

Тема. Приготування прісного здобного тіста та виробів з нього.
Інструктаж з безпеки праці та організації робочого місця за змістом занять.
Робота з інструкційно-технологічними, технологічними та калькуляційними картками, збірником рецептур.

ВПРАВИ
Приготування сочників. Приготування прісного здобного тіста, охолодження 1 год., розкачування, штампування заготовок, приготування начинки, формування сочників, змащення яйцем, випікання.
Приготування пиріжків прісних здобних. Приготування прісного здобного тіста, охолодження, розкачування, штампування круглих заготовок, приготування начинки, формування пиріжків, змащення яйцем, випікання.

Тема. Приготування пряничного тіста та виробів з нього.
Інструктаж з безпеки праці та організації робочого місця за змістом занять.
Робота з інструкційно-технологічними, технологічними та калькуляційними картками, збірником рецептур.

ВПРАВИ
Приготування пряників. Сирцевий спосіб : приготування цукрово-патокового сиропу, охолодження, додавання яєць, прянощів, розпушувачів, жирів та борошна, замішування тіста, охолодження, штампування заготовок, випікання.
Приготування пряників. Заварний спосіб: приготування цукрового сиропу, заварювання борошна у сиропі, охолодження заварки, додавання прянощів, яєць, жиру, замішування тіста, охолодження, штампування заготовок, випікання.

Тема. Приготування бісквітного основного тіста та виробів з нього.
Інструктаж з безпеки праці та організації робочого місця за змістом занять.

			Робота з інструкційно-технологічними, технологічними та калькуляційними картками, збірником рецептур. ВПРАВИ Приготування бісквітного напівфабрикату. Збивання яєчно-цукрової маси гарячим або холодним способом, додавання борошна, заливання тіста у форми, випікання. Приготування бісквітного рулету. Приготування бісквітного напівфабрикату холодним способом, випікання бісквітної розмазки, приготування оздоблюючого напівфабрикату, вистоювання випеченого напівфабрикату, рівномірне змащення оздоблюючим н/ф., скручування у рулет, зрізування країв рулету.
<u>Професійно-теоретична підготовка</u>			
Модуль КНД-3.5 Приготування тістечок і тортів масового попиту.	Технологія приготування борошняних кондитерських виробів з основами товарознавства»	28	Тема. Загальна характеристика тістечок Загальна характеристика тістечок, класифікація за випеченим напівфабрикатом, вагою, масою. Способи оздоблення тістечок. Термін реалізації за способом формування тістечка, подача. Тема. Технологія приготування бісквітно-кремові тістечка Бісквітно-кремові тістечка. Характеристика, види, асортимент. Технологія приготування простих нарізних і поштучних тістечок масового попиту з бісквітного тіста. Сучасні напрямки оздоблення тістечок. Вимоги до їх якості; терміни та умови зберігання готових виробів; норми санітарії і гігієни. Тема. Технологія приготування пісочних тістечок Пісочні тістечка. Характеристика, види, асортимент. Технологія приготування пісочних тістечок. Сучасні напрямки оздоблення тістечок. Вимоги до їх якості; терміни та умови зберігання готових виробів; норми санітарії і гігієни. Тема. Технологія приготування прісно здобних видів тістечок. Технологія приготування простих нарізних і поштучних тістечок масового попиту з прісного здобного тіста. Вимоги до їх якості; терміни та умови зберігання готових виробів; норми санітарії і гігієни. Лабораторно – практична робота Технологія приготування тістечок Тема. Загальна характеристика тортів Асортимент і класифікація тортів, їх характеристика. Розміри, форма, маса тортів. Види тортів в залежності від оздоблювальних напівфабрикатів. Технологічний процес виготовлення тортів масового попиту з різних видів тіста. Сучасні методи та способи оздоблення тортів згідно вимог стандарту України. Термін реалізації. Тема. Технологія приготування бісквітних тортів. Технологія приготування простих тортів масового попиту з бісквітного тіста. Правила розрахунку сировини для приготування тортів масового попиту з бісквітного тіста. Вимоги до їх якості; терміни та умови зберігання готових виробів; норми санітарії і гігієни. Термін реалізації Тема. Технологія приготування пісочних тортів

			Технологія приготування простих тортів масового попиту з пісочного тіста. Правила розрахунку сировини для приготування тортів масового попиту з пісочного тіста. Вимоги до їх якості; терміни та умови зберігання готових виробів; норми санітарії і гігієни. Термін реалізації Тема. Технологія приготування прісно здобни , вафельних тортів. Технологія приготування простих тортів масового попиту з прісного здобного та вафельного тіста. Вимоги до їх якості; терміни та умови зберігання готових виробів; норми санітарії і гігієни. Термін реалізації Лабораторно-практична робота №13 Технологія приготування тортів Лабораторно-практична робота №14 Технологія приготування тортів
Модуль КНД-3.5 Приготування тістечок і тортів масового попиту.	Устаткування підприємств харчування	2	Тема. Холодильне устаткування для зберігання тістечок і тортів масового попиту . Класифікація холодильного устаткування. Збірно-розбірні камери для охолодження продуктів їх типи, призначення, будова. Шафи для охолодження продуктів: їх типи, призначення, будова. Прилади автоматики холодильного устаткування. Загальні правила експлуатації холодильного устаткування. Підсумковий урок «Обладнання кондитерського цеху»
Професійно-практична підготовка			
Модуль КНД-3.5 Приготування тістечок і тортів масового попиту	Виробниче навчання	42	Тема. Приготування простих нарізних тістечок з пісочного тіста. Інструктаж з безпеки праці та організації робочого місця за змістом занять. Робота з інструкційно-технологічними, технологічними та калькуляційними картками, збірником рецептур. ВПРАВИ Приготування нарізних пісочних тістечок. Приготування пісочного тіста, приготування начинки, розкачування тіста в пласт, випікання, склеювання 2-3 пластів начинкою, нарізання у відповідності до форми тістечка. Тема. Приготування простих поштучних тістечок з пісочного тіста. Інструктаж з безпеки праці та організації робочого місця за змістом занять. Робота з інструкційно-технологічними, технологічними та калькуляційними картками, збірником рецептур. ВПРАВИ Приготування поштучних пісочних тістечок. Приготування пісочного тіста, відсаджування поштучно заготовок на листи, змащення яйцем, випікання. Тема. Приготування простих нарізних тістечок з бісквітного тіста Інструктаж з безпеки праці та організації робочого місця за змістом занять. Робота з інструкційно-технологічними, технологічними та калькуляційними картками, збірником рецептур. ВПРАВИ

Приготування нарізних бісквітних тістечок. Приготування бісквітного напівфабрикату, приготування оздоблюючого напівфабрикату, приготування сиропу для просочування, випікання пластів, просочування бісквітних напівфабрикатів, склеювання оздоблюючим напівфабрикатом, вирівнювання країв, нарізування тістечок.

Тема. Приготування простих поштучних тістечок з бісквітного тіста.

Інструктаж з безпеки праці та організації робочого місця за змістом занять.

Робота з інструкційно-технологічними, технологічними та калькуляційними картками, збірником рецептур.

ВПРАВИ

Приготування поштучних бісквітних тістечок. Приготування бісквітного напівфабрикату, випікання поштучно у формах, вистоювання, приготування оздоблюючого напівфабрикату, приготування сиропу для просочування, просочування, використання оздоблюючого напівфабрикату, обкачування у бісквітних крихтах, оздоблення.

Тема. Приготування простих нарізних тістечок з десертного тіста

Інструктаж з безпеки праці та організації робочого місця за змістом занять.

Робота з інструкційно-технологічними, технологічними та калькуляційними картками, збірником рецептур.

ВПРАВИ

Приготування нарізних десертних тістечок. Приготування десертного напівфабрикату, приготування оздоблюючого напівфабрикату, приготування сиропу для просочування, випікання пластів, просочування бісквітних напівфабрикатів, склеювання оздоблюючим напівфабрикатом, вирівнювання країв, нарізування тістечок.

Тема. Приготування простих поштучних тістечок з десертного тіста.

Інструктаж з безпеки праці та організації робочого місця за змістом занять.

Робота з інструкційно-технологічними, технологічними та калькуляційними картками, збірником рецептур.

ВПРАВИ

Приготування поштучних десертних тістечок. Приготування десертного напівфабрикату, випікання поштучно у формах, вистоювання, приготування оздоблюючого напівфабрикату, приготування сиропу для просочування, просочування, використання оздоблюючого напівфабрикату, обкачування у бісквітних крихтах, оздоблення.

Тема. Приготування простих тортів масового попиту з пісочного тіста.

Інструктаж з безпеки праці та організації робочого місця за змістом занять.

Робота з інструкційно-технологічними, технологічними та калькуляційними картками, збірником рецептур.

ВПРАВИ

Приготування торта пісочно-фруктового. Приготування пісочного напівфабрикату, приготування фруктової начинки, випікання, склеювання фруктовою начинкою гарячих пластів, охолодження, підрівнювання ножом, змащування поверхні та бокової сторони фруктовою начинкою, розкладання фруктів на поверхні, приготування желе, заливання

			прозорим желе фруктів, охолодження, приготування пісочної крихти, обсипання крихтами бічної сторони. Тема. Приготування простих тортів масового попиту з бісквітного тіста. Інструктаж з безпеки праці та організації робочого місця за змістом занять. Робота з інструкційно-технологічними, технологічними та калькуляційними картками, збірником рецептур. ВПРАВИ Приготування торта бісквітно-кремового. Приготування бісквітного напівфабрикату капсуль, випікання, охолодження, розрізання на 2-3 пласти, приготування крему, приготування сиропу для просочування, приготування бісквітної крихти, просочування пластів, склеювання пластів кремом, намащування кремом поверхні тортової заготовки та бічної сторони, обсипання бічної сторони крихтами, оздоблення. Тема. Приготування тортів в асортименті. Інструктаж з безпеки праці та організації робочого місця за змістом занять. Робота з інструкційно-технологічними, технологічними та калькуляційними картками, збірником рецептур. ВПРАВИ Приготування тортів в асортименті. Приготування напівфабрикатів, випікання, охолодження, розрізання, приготування крему, приготування сиропу для просочування, приготування оздоблювальних напівфабрикатів, збирання тортів.
Кондитер 3-го розряду	Виробнича практика	378	Тема. Ознайомлення з підприємством Інструктаж з охорони праці, пожежної безпеки та електробезпеки на підприємстві. Структура виробництва й організація праці на підприємстві. Основні цехи підприємства, технологічний процес виготовлення продукції. Технічні служби, їхні задачі й основні функції. Впровадження автоматизованих виробництв і ресурсозберігаючих технологій. Планування праці і контроль якості на виробничій ділянці, у бригаді, на робочому місці. Система керування охороною праці. Організація служби охорони праці на підприємстві. Застосування засобів безпеки праці й індивідуального захисту. Тема. Самостійне виконання робіт за професією «Кондитер» 3 розряду. Приготування сирної начинки з родзинками.. Приготування начинки з яблук. Приготування начинки з повидла, повидла та кориці, повидла та горіхів. Приготування начинки з маку, цукатів та цедри.. Приготування фаршу з м'яса. Приготування фаршу з ліверу. Приготування фаршу з риби. Приготування фаршу зі свіжої капусти. Приготування фаршу з квашеної капусти. Приготування фаршу з картоплі. Приготування сиропу для просочування. Приготування інвертного сиропу.

		Приготування сиропу для глазурування. Приготування помади білої основної. Приготування помади шоколадної. Приготування желе. Приготування прикрас з желе. Приготування крему масляного. Приготування крему масляного на згущеному молоці. Приготування крему масляного шоколадного. Приготування крему масляно-горіхового. Приготування крему з вершків. Приготування крему вершкового на желатиновій основі. Приготування крему вершково-сметанного. Приготування бісквітно-смаженої крихти. Приготування бісквітно-фісташкової крихти. Приготування пісочної крихти. Приготування крихти з повітряного напівфабрикату. Приготування пиріжків, ватрушок, розтягів. Приготування пирогів відкритих, закритих. Приготування кулеб'як, піц. Приготування виробів смажених у фритюрі. Приготування здоби дитячої, кренделів. Приготування короваїв, куличів. Приготування ромової баби, кексів. Приготування хлібобулочних виробів. Приготування млинців, пирога з млинчиків. Приготування пиріжків з млинчиків з різними начинками, налисників. Приготування вафельних листів. Приготування вафельних трубочок. Приготування пісочного напівфабрикату. Приготування печива нарізного. Приготування сочників. Приготування пиріжків прісних здобних. Приготування пряників сирцевим способом. Приготування пряників заварним способом. Приготування бісквітного напівфабрикату. Приготування бісквітного рулету. Приготування нарізних пісочних тістечок. Приготування поштучних пісочних тістечок. Приготування нарізних бісквітних тістечок. Приготування поштучних бісквітних тістечок. Приготування тортів пісочно-фруктового.
--	--	--

			Приготування тортu бісквітно-кремового. Приготування бісквітно кремового тортu «Казка».
	Кваліфікаційна пробна робота.	7	