



ПОГОДЖЕНО

ТОВ «САКО»

Олександр БАЛАГУРА

«19» червня 2025 р.



ЗАТВЕРДЖУЮ

В.о. директора ДПТНЗ «Роменське ВПУ»

Павло ПОМАРАН

«26» травня 2025 р.

Освітня програма з підготовки кваліфікованих робітників

Професія: 5122 Кухар закладу освіти
професійна кваліфікація: кухар закладу освіти

Освітня кваліфікація: кваліфікований робітник
Рівень освітньої кваліфікації: кухар закладу освіти, 4 рівень НРК

СХВАЛЕНО
Педагогічною радою
ДПТНЗ «Роменське ВПУ»
Протокол від «19» червня 2025 р. № 8

РОЗГЛЯНУТО
на засіданні методичної (циклової) комісії
викладачів та майстрів в/н професій «Кухар», «Кондитер»
Протокол від «26» травня 2025 р. № 5

ПРОФІЛЬ освітньої програми для підготовки кваліфікованого робітника за професією «Кухар закладу освіти»	
Повна назва ЗП(ПТ)О	Державний професійно - технічний навчальний заклад «Роменське вище професійне училище»
Реєстраційний номер/ ідентифікаційний код ЗП(ПТ)О у ЄДЕБО	2081
Посилання на офіційний веб-сайт ЗП(ПТ)О	https://romnyvpu.com.ua
Розробники освітньої програми: <i>ПІБ, посада (представники закладу, роботодавців, місце роботи партнерів)</i>	Темченко О.В., методист НМЦ ПТО у Сумській області, Коваленко Т.І., викладач ДПТНЗ "Роменське ВПУ", Гончаренко Н.М., викладач ДПТНЗ "Роменське ВПУ"
Реквізити рішення про одержання ліцензії на провадження освітньої діяльності у сфері професійної(професійно-технічної) освіти за професією, атестаційне свідоцтво на професію/ї	наказ №26-л від 31.03.2025
Мета освітньої програми	формування і розвиток професійних, загальних та ключових компетентностей здобувача професійної освіти, необхідних для підготування та відпуску страв, кулінарних виробів та напоїв
Код та назва професії	5122 Кухар закладу освіти
Освітня кваліфікація/ Професійна кваліфікація (повна/часткова / к-сть навчальних кредитів	кваліфікований робітник за професією «Кухар закладу освіти», кваліфікація - «Кухар закладу освіти»/ 58 н.к.
Рівень НРК	помічник кухаря закладу освіти, 3 рівень НРК кухар закладу освіти, 4 рівень НРК
Основа освітньої програми	Державний освітній стандарт з професії 5122 «Кухар закладу освіти» (наказ Міністерства освіти і науки України від 07.01.2025 № 15).
Вид професійної (професійно-технічної) освіти	формальна
Форма професійної (професійно-технічної) освіти	інституційна (денна)
Освітній рівень вступників	повна загальна середня освіта
Загальний строк навчання	1392 години (43 тижні)
Мова (мови) навчання	українська
Документ про завершення освітньої програми	диплом кваліфікованого робітника

Одиниці кваліфікації (назва, навчальні години/кредити)	ОК 00 Загальнопрофесійна /32 н.г./ 1,3 н.к. ОК 01 Організація харчування для здобувачів освіти в закладах освіти /175 н.г./ 7,3 н.к. ОК 02 Приготування страв, кулінарних виробів та напоїв для здобувачів освіти/ 763 н.г./31,8 н.к. ОК 03 Подавання страв, кулінарних виробів та напоїв здобувачам освіти /121/ 5,0 н.к. ОК 04 Приготування страв, кулінарних виробів та напоїв для здобувачів освіти з особливими харчовими потребами /128 н.г./5,3 н.к. ОК 05 Робота з технічною документацією та створення можливостей для формування доступного та корисного харчування здобувачів освіти /30 н.г./1,3 н.к. ОК 06 Дотримання норм та принципів належної поведінки в професійній діяльності /41 н.г./1,7 н.к. ОК 07 Організація обслуговування за системою «Кейтеринг»/14 н.г. /0,6 н.к.
Навчальні модулі (назва, навчальні години/ кредити)	М0. Загальнопрофесійний /32 н.г/1,3 н.к. М1. Організація харчування для здобувачів освіти в закладах освіти /30 н.г/1,3 н.к. М2. Визначення якості сировини, напівфабрикатів, готових страв, напоїв, кулінарних виробів, питної води для здобувачів освіти /23 н.г/0,9 н.к. М3. Підбір та раціональне використання технологічного обладнання, столового та кухонного посуду, інвентарю, зворотньої тари для доставлення їжі /52 н.г/2,2 н.к. М4. Дотримання вимог охорони праці, безпеки життєдіяльності та пожежної безпеки, санітарного законодавства, норм НАССР на робочих місцях /43 н.г/ 1,8 н.к. М5. Організація робочого місця у харчоблоці /27 н.г/1,1 н.к. М6. Ознайомлення та робота зі збірниками рецептур страв для закладів освіти/ 37 н.г/1,5 н.к. М7. Приймання сировини зі складу/ від постачальника; документальне оформлення руху сировини та готових страв на кухні /38 н.г./1,6 н.к. М8. Механічне оброблення овочів, фруктів, ягід /45 н.г/1,9 н.к. М9. Механічне оброблення різних видів м'яса, птиці та риби для приготування страв, кулінарних виробів для здобувачів освіти /138 н.г/5,8 н.к. М10. Приготування страв, напоїв, кулінарних виробів, дозволених для організації харчування здобувачів освіти /505 н.г/ 21 н.к. М11. Подавання страв, напоїв, кулінарних виробів здобувачам освіти /71 н.г/ 3,0 н.к. М12. Пакування та фасування страв, кулінарних виробів та напоїв/ 17 н.г/0,7 н.к. М 13 Проведення бракеражу готової продукції /33 н.г./1,4 н.к. М 14 Приготування страв лікувально-профілактичного та дієтичного призначення /66 н.г./2,8 н.к.

	М 15 Приготування страв, кулінарних виробів та напоїв безглютенової та безлактозної дієт /62 н.г./2,6 н.к. М 16 Розроблення рецептур нових страв, напоїв, кулінарних виробів для здобувачів освіти всіх вікових груп та особливими харчовими потребами /6 н.г./0,3 н.к. М 17 Складання меню 24 н.г./1,0 н.к. М 18 Дотримання професійних та культурних норм та принципів поведінки 5 н.г./0,2 н.к. М 19 Дотримання соціальних, громадянських норм та принципів/ 13 н.г./0,5 н.к. М 20 Дотримання комунікаційних норм та принципів поведінки/ 3,5 н.г./0,1 н.к. М 21 Застосування цифрових технологій та інструментів для професійної діяльності, комунікації та співпраці/ 5,5 н.г./0,2 н.к. М 22 . Дотримання енергоефективних та екологічних норм та принципів /14 н.г./0,6 н.к. М23. Організація обслуговування за системою «Кейтеринг» /14 н.г/0,6 н.к.
Перелік освітніх компонентів (назва, кількість годин):	
основні освітні компоненти	Інформаційні технології, 10 н.г. Основи підприємницької діяльності, 12 н.г. Основи трудового законодавства, 10 н.г. Охорона праці, 30 н.г. Технологія приготування їжі з основами товарознавства, 246 н.г. Устаткування харчоблоку в закладах освіти, 44 н.г. Організація харчування в закладах освіти, 66 н.г. Облік, калькуляція та звітність 22 н.г. Виробниче навчання 402 н.г. Виробнича практика 448 н.г. Фізична культура, 81 н.г. ДКА, 7 н.г.
Корекційно-розвитковий складник (за потреби): <i>назва, обсяг</i>	-
Внутрішня система якості (проміжний. підсумковий контроль, присудження/ присвоєння кваліфікацій)	Державна кваліфікаційна атестація (письмове виконання ККЗ) – кухар закладу освіти
Коротка інформація про роботодавця щодо організації практичного навчання (назва, вид економічної діяльності, № та дата угоди, термін дії).	1. 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.
Можливість подальшої освіти/працевлаштування	Підвищення кваліфікації за професією «шеф-кухар закладу освіти» Працевлаштування на підприємства, установи та організації різних форм власності, що здійснюють свою діяльність у сфері громадського харчування

ФОРМУВАННЯ ОДИНИЦЬ КВАЛІФІКАЦІЇ ЧЕРЕЗ ОСВІТНІ КОМПОНЕНТИ

Одиниця кваліфікації	ОК 00 Загал ьнопр офесі йна	ОК 01 Організація харчування для здобувачів освіти в закладах освіти					ОК 02 Приготування страв, кулінарних виробів та напоїв для здобувачів освіти					ОК 03 Подавання страв, кулінарних виробів та напоїв здобувачам освіти			ОК 04 Приготування страв, кулінарних виробів та напоїв для здобувачів освіти з особливими харчовими потребами		ОК 05 Виконання роботи з технічною документацією		ОК 06 Дотримання норм та принципів належної поведінки в професійній діяльності						ОК 07 Освітні й компон ент для вибору	Фізич на культ ура	Д К А	Усьог о навча льних годин
Навчальні модулі/освітні компоненти	M0	M1	M2.	M3	M4	M5	M6	M7	M8	M9	M10	M 11	M 12	M 13	M 14	M 15	M 16	M 17	M 18	M 19	M 20	M 21	M 22	M 23				
Основи трудового законодавства	10	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	10
Основи підприємницької діяльності	12	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	12	
Інформаційні технології	10	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	10	
Охорона праці	0	0	0	0	30	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	30	
Технологія приготування їжі з основами товарознавства	0	6	10	0	0	0	10	12	20	34	96	12	0	0	14	16	2	2	0	4	0	4	4	0	0	0	246	
Устаткування харчоблоку в закладах освіти	0	0	0	32	0	0	0	6	6	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	44	
Організація харчування в закладах освіти	0	11	0	0	0	14	4	6	0	0	0	2	4	7	0	0	0	8	4	4	2	0	0	0	0	0	66	
Облік, калькуляція та звітність	0	0	0	0	0	0	10	7	0	0	0	0	0	0	0	0	2	3	0	0	0	0	0	0	0	0	22	
Виробниче навчання	0	6	6	6	6	6	6	6	6	48	192	36	6	12	24	18	0	6	0	6	0	0	6	0	0	0	402	
Виробнича практика	0	7	7	14	7	7	7	7	7	56	217	21	7	14	28	28	0	7	0	0	0	0	7	0	0	0	448	
Фізична культура	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	81	0	81	
Організація обслуговування за системою «Кейтеринг»	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	14	0	0	14	
ДКА	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0		0	0	7	7		
всього н.г.	32	30	23	52	43	27	37	44	39	138	505	71	17	33	66	62	4	26	4	14	2	4	17	14	81	7	1392	
всього н.г. по ОРН	32	175					763					121			128		30		41						14	81	7	1392

ЗВЕДЕНА ТАБЛИЦЯ ЗА ВИДАМИ ПІДГОТОВКИ

Одинці кваліфікації	Загальнопрофесійна підготовка	Професійно-теоретична підготовка	Професійно-практична підготовка	В/Н	В/П
ОК 00 Загальнопрофесійна	32				
ОК 01		103	72	30	42
ОК 02		211	552	258	294
ОК 03		25	96	54	42
ОК 04		30	98	42	56
ОК 05		17	13	6	7
ОК 06		22	19	12	7
ОК 07		14			
Фізична культура		81			
ДКА			7		7
Всього	32	503	857	402	455

НАВЧАЛЬНІ РЕСУРСИ ДЛЯ РЕАЛІЗАЦІЇ ОСВІТНЬОЇ ПРОГРАМИ КВАЛІФІКАЦІЇ: КУХАР ЗАКЛАДУ ОСВІТИ

№	Освітній компонент	Навчальні підручники/посібники назва, рік видання	Інше/цифровий контент
1	Основи трудового законодавства	1. Бойко М.Д., Трудове право України , навчальний посібник./2020. 2. ІншинМ.І.,Костюк В.Л., Трудове право України, Підручник / 2020 3. Кодекс законів про працю України – Науково-практичнийкоментар Кодексу законів про працю	
2	Інформаційні технології		
3	Основи галузевої економіки та підприємництва	1. Бобров В.Я., Сафонова В.Є. «Основи ринкової економіки і підприємництва» , Київ ДП « Видавничий дім Персонал», 2017. 2. Шевченко Л.С. «Економічна теорія»: Навчальний посібник., Х.: Право, 2016	
4	Охорона праці	1. М.Б.Смирнитська, Р.М.Тріщ «Охорона праці в галузі ресторанне господарство і торгівля» видавництво «Світ книг» -2019р; 362 стор. 2. Винокурова Л.Е. Основи охорони праці: Підручник для ПТНЗ.-К.: «Вікторія», 2001.-192 с. 3.Запорожець О.І. Основи охорони праці: Підручник.-К: Центр учбової літератури. 2009.- 264 с. 4. Серіков Я.О. Основи охорони праці: Навчальний посібник.-ХарківХНАМГ. 2007.-227 с. 5. Яремко З.М.Охорона праці: Навчальний посібник.-Львів, видавничий центр ЛНУ.2010.-64 с.	
5	Технологія приготування їжі з основами товарознавства	1. Грищенко І. М., Кравчук Н. М. Дієтичне та дитяче харчування : навч. посіб. — Київ : КНТЕУ, 2003. 2. Доцяк В. С. Українська кухня. — Львів : Оріяна-Нова, 1998. 3. Доцяк В. С. Українська кухня: Технологія приготування страв : підруч. —Київ : Вища школа, 1995. 4. Лабораторний практикум з предметів «Технологія	

		приготування їжі» та «Організація виробництва» / Вид Факт», Київ, 2003. 5. Пересічний М. І. Технологія продукції ресторанного господарства: Лабораторний практикум. — Київ : КНТЕУ, 2013. — 216 с. 6. Пересічний М. І. Технологія харчових продуктів функціонального призначення. — Київ : КНТЕУ, 2013. — 144 с. 7. Закон України «Про якість та безпеку харчових продуктів і продовольчої сировини» № 711/97. — ВР. 8. Капрельянц Л. В., Іоргачова К. Г. Функціональні продукти. — Одеса : Друк, 2003 9. Мазаракі А. А., Пересічний М. І., Зубар Н. М., Кутєпова Р. Г. Кулінарне мистецтво: правила змагань (вимоги, коментарі, рекомендації). — Київ : КНТЕУ, 2004. 10. Пересічний М. І., Корзун В. Н., Кравченко М. Ф., Григоренко О. М. Харчування людини і сучасне довкілля: теорія і практика. Монографія. — Київ : КНТЕУ, 2003. 11. Новікова О.В. Технологія виробництва хлібобулочних і борошняних кондитерських виробів: навч. посібник. – К.: Видавництво Ліра-К, 2017. – 540 с. інтернет-ресурси 1. Журнал «Рестораторъ». — Режим доступу: http://www.restorator.ua/ 2. Ресторатор: секрети успішної кар'єри. — Режим доступу: http://www.osvita.com.ua/ 3. Найпростіші способи приготування їжі. — Режим доступу: http://ukrhealth.net/najkorisnishi-sposobi-prigotuvannya-izhi/	
6	Устаткування харчоблоку в закладах освіти	1. Саєнко М.П. Устаткування підприємств громадського харчування/ К. «ЛДЛ», 2005.- 314 с. 2. Бойко М.М. Експлуатація холодильного та торговельного обладнання. — Х.: «Компанія СМІТ», 2001. — 512 с. 3. Шинкаренко О.П., Сидорчук Т.П., Дідик Л.М. Технічне оснащення підприємств громадського харчування. Частина 1. Механічне устаткування — Львів: Оріяна-Нова, 2005.	

		4. Устаткування підприємств громадського харчування: Лабораторний практикум / Л.Я. Старовойт, О.П. Шинкаренко – Л.: Вид-во «Оріяна-Нова», 2001.-192 с.	
7	Організація харчування в закладах освіти	1.Архіпов.В.В. «Організація ресторанного господарства» видавництво Центр навчальної літератури -2019 р., 280 с. 2. Організація обслуговування у закладах ресторанного господарства: Підручник.:[для вищ. навч. закл.] / За ред. П'ятницької Н. О. – 2-ге вид. перероб. та допов.– К.: Центр учбової літератури, 2011 – 584 с. 1. О.В.Бочарова «НАССР і системи управління безпечністю харчової продукції (підручник) видавництво Одеса -2019р; 376 с. 2. В.Євлаш, М.П.Головко, Л.В.Газзаві-Рогозіна «Гігієната санітарія закладів ресторанного господарства (навчальний посібник-практикум) видавництво «Світкниг» - 2020р, 24с. 3. Л.Р. Дмитрієвич «Основи фізіології, гігієни харчування та проблеми безпеки харчових продуктів (навчальний посібник) видавництво Книга-2019р, 441 с. 4.Зубар Н. М. Основи фізіології та гігієни харчування : підручник : для студентів ВНЗ / Надія Миколаївна Зубар. – Київ : Центр учбової літератури, 2017. – 330 с.	
8	Облік, калькуляція та звітність		
9	Організація обслуговування за системою «Кейтеринг»	1. Організація обслуговування за системою «Кейтеринг». Регіональна навчальна програма / Укладачі: М.М. Клименко, Якименко Д.С., О.В. Темченко. – Шостка.-2021. – 9с.	
10	Виробниче навчання	1. Доцяк В. С. Українська кухня: Технологія приготування страв / В. С. Доцяк. –К. : Вища школа, 1995. – 550 с. 2. Новикова О. В. Технологія приготування їжі Українська кухня : навчальний посібник / О. В. Новикова, Л. Д. Льовшина, В. М. Михайлов. – Х.:Світ книг, 2016. – 679 с. 3. Клопотенко Є. «Збірник рецептур страв для харчування дітей шкільного віку в організованих освітніх та оздоровчих закладах» видавництво Львів Літопис – 2019.р., 282 с. 4. Шалимінов О.В. «Збірник рецептур національних страв та кулінарних виробів, правових, нормативно-правових та інших актів для закладів ресторанного господарства» видавництво Арій-2020 р, 922 с. 5. Новикова О. В. Технологія приготування їжі Українська	

	кухня: навчальний посібник / О. В. Новикова, Л. Д. Льовшина, В. М. Михайлов. – Х. :Світ книг, 2016. – 679 с. 6.Доцяк В.С. Технологія приготування їжі з основами товарознавства продовольчих товарів: підручник для ПТНЗ/ К.: Наш час, 2014.-400 с.;іл. 7. Доцяк В.С. Українська кухня: підручник для учнів ПТНЗ/ К.: «Ігнатекс-Україна», 2015.- 518 с.;іл. 8. Стахмич Т.М. Кулінарна справа. Технологія приготування їжі/Київ: Грамота,2020,-280 с., іл. 9. Шумило Г.І. Технологія приготування їжі: Навч. посіб. — К.: Кондор, 2003.— 506 с. 10.Зайцева Г. Т., Горпинко Т. М. Технологія виготовлення борошняних кондитерських виробів: Підруч. для проф.-техн. навч. закладів. – К.: Вікторія, 2002. – 400 с. 11. Косовенко М. С. Технологія приготування їжі / М. С. Косовенко . — К.: Факт, 2003.-360с. 12. Новікова О.В. Технологія виробництва хлібобулочних і борошняних кондитерських виробів: навч. посібник. – К.: Видавництво Ліра-К, 2017. – 540 с.	
--	--	--

Література

1. Вимоги до приміщень, зберігання та роботи персоналу, що готує безглютенові страви. – [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://znaimo.gov.ua/vymohy-do-prymishchen-zberihannia-ta-roboty-personalu-shcho-hotuie-bezglutenovi-stravy>
2. Гігієнічні вимоги до виробництва та обігу харчових продуктів на потужностях, розташованих у закладах загальної середньої освіти, наказ Міністерства розвитку економіки, торгівлі та сільського господарства України 03 грудня 2020 року № 2532
3. Загальні правила проведення бракеражу готових страв та виробів. – [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://znaimo.gov.ua/zahalni-pravyla-provedennia-brakerazhu-hotovykh-strav-ta-vyrobiv>
4. Znaimo: Платформа про здорове шкільне харчування. – [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://znaimo.gov.ua/>
5. Клопотенко Є. Збірник рецептур страв для харчування дітей в закладах освіти, дитячих закладах оздоровлення та відпочинку та закладах соціального захисту/Є. Клопотенко. – Київ, 2024. – [Електронний ресурс]. – Режим доступу: https://go.klopotenko.com/cult_food
6. Кодекс 4:2024. Настанова з проектування при будівництві приміщень харчоблоків закладів дошкільної та загальної середньої освіти, дитячих закладів оздоровлення та відпочинку відповідно до моделі організації харчування. – Київ: ДП «УкрНДНЦ», 2024. – [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://drive.google.com/file/d/1-GRLVHY2S6WVK36pDmtDZrIk6TbYBz-B/view>
https://drive.google.com/file/d/1RxQd_2hy_fyR3T1CzxYCRPEsDeIV7LFS/view
7. Методичний посібник для проєктувальників та архітекторів “Харчові блоки в закладах освіти”. – Київ: Міністерство розвитку громад і територій, проектний офісу Мінрегіону, 2021. – [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://bit.ly/4asHrMi>
8. Постанова Кабінету Міністрів України «Про затвердження норм та Порядку організації харчування у закладах освіти та дитячих закладах оздоровлення та відпочинку. – [Електронний ресурс] // №305 від 24 березня 2021 р. – режим доступу: <https://zakon.rada.gov.ua/go/305-2021-%D0%BF>
9. Санітарний регламент для закладів загальної середньої освіти. – [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/z1111-20>
10. Стандарти НАССР. – [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://mon.gov.ua/ua/osvita/zagalna-serednya-osvita/shkilne-archuvannya/standarti-nassr>
11. Форми організації харчування. – [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://mon.gov.ua/ua/osvita/zagalna-serednya-osvita/shkilne-harchuvannya/formi-organizaciyi-harchuvannya>
12. Як дотримуватися безлактозної дієти: дозволені і заборонені продукти. – [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://bezglutex.com.ua/uk/blog/statti/jak-dotrimuvatisja-bezlaktoznoj-dijeti-dozvoleni-i-zaboroneni-produkti/>

ОСВІТНІ КОМПОНЕНТИ

Освітній компонент/дисципліна: Основи трудового законодавства							
	Всього навчальних годин:			10			
	з них ЛПР:			0			
№	розділ/тема	всього годин	ЛПР	Знати	Уміти	сформовані компетентності	Очікувані результати навчання
1	Основні трудові права та обов'язки працівників	10		базових ідей, пов'язаних із індивідуумами, групами, організаціями, суспільством, економікою та культурою; цілей, цінностей та політики соціальних і політичних рухів, сталого розвитку; кліматичних та демографічних змін на глобальному рівні та їх основних причин; різноманітності різних суспільств і народів; законодавчих норм регулювання політичних та соціально-економічних подій, соціальної справедливості і правосуддя.	ефективно взаємодіяти з іншими людьми в суспільних інтересах, зокрема щодо сталого розвитку суспільства; брати участь у діяльності громади та у прийнятті рішень на всіх рівнях — від місцевого і національного до європейського та міжнародного; у демократичному ухваленні рішень на всіх рівнях; підтримувати соціальну та культурну різноманітність, гендерну рівність, соціальну згуртованість.		КК 6. Громадянська компетентність

Освітній компонент/дисципліна:				Основи підприємницької діяльності			
	Всього навчальних годин:			12			
	з них ЛПР:			0			
№	розділ/тема	всього годин	ЛПР	Знати	Уміти	сформовані компетентності	Очікувані результати навчання
1	Планування та управління проектами. Система підприємництва	12		різних контекстів і можливостей для перетворення ідей в особисту, соціальну та професійну діяльність; підходів до планування та управління проектами; економічних та соціальних можливостей та викликів для роботодавця, організації чи суспільства; етичних принципів в професійній діяльності.	планувати й управляти проектами, що мають культурну, соціальну або комерційну цінність; критично мислити, вирішувати проблеми, обґрунтовувати ініціативи; приймати фінансові рішення стосовно цінності та вартості; ефективно спілкуватися та вести перемовини з іншими; справлятися з невизначеністю, неоднозначністю та ризиком як невід’ємними частинами прийняття обґрунтованих рішень.		КК 7. Підприємницька компетентність

Освітній компонент/дисципліна:				Інформаційні технології			
	Всього навчальних годин:			10			
	з них ЛПР:			0			
№	розділ/тема	всього годин	ЛПР	Знати	Уміти	сформовані компетентності	Очікувані результати навчання
1	Інформаційні технології в галузі	10		цифрових технологій для підтримки спілкування, творчості та інновацій; можливостей, обмежень, впливу та ризиків цифрових технологій; загальних принципів, механізму та логіки цифрових технологій; базових функцій та використання різних пристроїв, програмного забезпечення та цифрових мереж; правових та етичних принципів, пов'язаних з використанням цифрових технологій.	використовувати цифрові технології для підтримки творчості, активного громадянства та соціальної інтеграції, співпраці з іншими людьми для досягнення особистих, соціальних або комерційних цілей; використовувати, фільтрувати, оцінювати, створювати, програмувати та обмінюватись цифровим змістом/контентом; захищати інформацію, зміст, особисті дані; ефективно взаємодіяти з програмним забезпеченням, пристроями, штучним інтелектом або роботами; критично аналізувати обґрунтованість, надійність та вплив інформації, даних, які доступні через цифрові засоби, а також етичне, безпечне та відповідальне використання цих інструментів.		КК 4. Цифрова компетентність

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 прац. Основи безпеки праці в харчоблоці, закладі освіти	2		А1.4. 31. Правових та організаційних основ охорони праці та навколишнього середовища; основ безпеки праці в харчоблоці, закладі освіти; загальних відомостей про потенціал небезпек; психології безпеки праці; організації роботи з охорони праці в харчоблоці, закладі освіти;	А1.4. У1. Виконувати вимоги нормативних актів про охорону праці і навколишнього середовища, дотримуватись норм, методів і прийомів безпечного ведення робіт; застосовувати загальні правила охорони праці у професійній діяльності; використовувати первинні засоби пожежогасіння; діяти у разі виникнення нещасних випадків чи аварійних ситуацій; володіти засобами і методами індивідуального та колективного захисту; використовувати, в	Нормативні акти та інструкції з охорони праці, засоби пожежогасіння індивідуального та колективного захисту	ПК 1.4. Здатність дотримуватись вимог охорони праці, безпеки життєдіяльності та пожежної безпеки, санітарного законодавства, норм НАССР на робочих місцях	Оволодіє знаннями щодо правових та організаційних основ охорони праці та навколишнього середовища; основ безпеки праці в харчоблоці, закладі освіти; загальних відомостей про потенціал небезпек; психології безпеки праці; організації роботи з охорони праці в харчоблоці, закладі освіти;

					разі необхідності, засоби попередження та усунення непередбачених виробничих, природних та інших явищ (пожежі, аварії тощо)			
2	Засоби та методи захисту працівників від впливу виробничих факторів	1		A1.4. 32. Засобів та методів захисту працівників від шкідливого та небезпечного впливу виробничих факторів			ПК 1.4. Здатність дотримуватись вимог охорони праці, безпеки життєдіяльності та пожежної безпеки, санітарного законодавства, норм НАССР на робочих місцях	Оволодіє знаннями щодо засобів та методів захисту працівників від шкідливого та небезпечного впливу виробничих факторів
3	Правові та організаційні основи охорони праці. Основи безпеки праці в харчоблоці, закладі освіти	2		A1.4. 31. Правових та організаційних основ охорони праці та навколишнього середовища; основ безпеки праці в харчоблоці, закладі освіти; загальних відомостей про потенціал небезпек; психології безпеки праці; організації роботи з охорони праці в харчоблоці, закладі освіти;	A1.4. У1. Виконувати вимоги нормативних актів про охорону праці і навколишнього середовища, дотримуватись норм, методів і прийомів безпечного ведення робіт; застосовувати загальні правила охорони праці у професійній діяльності; використовувати первинні засоби пожежогасіння; діяти у разі виникнення нещасних випадків чи аварійних ситуацій; володіти засобами і методами індивідуального та колективного захисту;	Нормативні акти та інструкції з охорони праці, засоби пожежогасіння індивідуального та колективного захисту	ПК 1.4. Здатність дотримуватись вимог охорони праці, безпеки життєдіяльності та пожежної безпеки, санітарного законодавства, норм НАССР на робочих місцях	Оволодіє знаннями щодо правових та організаційних основ охорони праці та навколишнього середовища; основ безпеки праці в харчоблоці, закладі освіти; загальних відомостей про потенціал небезпек; психології безпеки праці; організації роботи з охорони праці в харчоблоці, закладі освіти;

					використовувати, в разі необхідності, засоби попередження та усунення непередбачених виробничих, природних та інших явищ (пожежі, аварії тощо)			
4	Засоби та методи захисту працівників від впливу виробничих факторів	1		A1.4. 32. Засобів та методів захисту працівників від шкідливого та небезпечного впливу виробничих факторів			ПК 1.4. Здатність дотримуватись вимог охорони праці, безпеки життєдіяльності та пожежної безпеки, санітарного законодавства, норм НАССР на робочих місцях	Оволодіє знаннями щодо засобів та методів захисту працівників від шкідливого та небезпечного впливу виробничих факторів
5	Правові та організаційні основи охорони прац. Основи безпеки праці в харчоблоці, закладі освіти	2		A1.4. 31. Правових та організаційних основ охорони праці та навколишнього середовища; основ безпеки праці в харчоблоці, закладі освіти; загальних відомостей про потенціал небезпек; психології безпеки праці; організації роботи з охорони праці в харчоблоці, закладі освіти;	A1.4. У1. Виконувати вимоги нормативних актів про охорону праці і навколишнього середовища, дотримуватись норм, методів і прийомів безпечного ведення робіт; застосовувати загальні правила охорони праці у професійній діяльності; використовувати первинні засоби пожежогасіння; діяти у разі виникнення нещасних випадків чи аварійних ситуацій; володіти засобами і методами індивідуального та	Нормативні акти та інструкції з охорони праці, засоби пожежогасіння індивідуального та колективного захисту	ПК 1.4. Здатність дотримуватись вимог охорони праці, безпеки життєдіяльності та пожежної безпеки, санітарного законодавства, норм НАССР на робочих місцях	Оволодіє знаннями щодо правових та організаційних основ охорони праці та навколишнього середовища; основ безпеки праці в харчоблоці, закладі освіти; загальних відомостей про потенціал небезпек; психології безпеки праці; організації роботи з охорони праці в харчоблоці, закладі освіти;

					колективного захисту; використовувати, в разі необхідності, засоби попередження та усунення непередбачених виробничих, природних та інших явищ (пожежі, аварії тощо)			
6	Засоби та методи захисту працівників від впливу виробничих факторів	1		A1.4. 32. Засобів та методів захисту працівників від шкідливого та небезпечного впливу виробничих факторів			ПК 1.4. Здатність дотримуватись вимог охорони праці, безпеки життєдіяльності та пожежної безпеки, санітарного законодавства, норм НАССР на робочих місцях	Оволодіє знаннями щодо засобів та методів захисту працівників від шкідливого та небезпечного впливу виробничих факторів
7	Правові та організаційні основи охорони прац. Основи безпеки праці в харчоблоці, закладі освіти	2		A1.4. 31. Правових та організаційних основ охорони праці та навколишнього середовища; основ безпеки праці в харчоблоці, закладі освіти; загальних відомостей про потенціал небезпек; психології безпеки праці; організації роботи з охорони праці в харчоблоці, закладі освіти;	A1.4. У1. Виконувати вимоги нормативних актів про охорону праці і навколишнього середовища, дотримуватись норм, методів і прийомів безпечного ведення робіт; застосовувати загальні правила охорони праці у професійній діяльності; використовувати первинні засоби пожежогасіння; діяти у разі виникнення нещасних випадків чи аварійних ситуацій; володіти засобами і методами	Нормативні акти та інструкції з охорони праці, засоби пожежогасіння індивідуального та колективного захисту	ПК 1.4. Здатність дотримуватись вимог охорони праці, безпеки життєдіяльності та пожежної безпеки, санітарного законодавства, норм НАССР на робочих місцях	Оволодіє знаннями щодо правових та організаційних основ охорони праці та навколишнього середовища; основ безпеки праці в харчоблоці, закладі освіти; загальних відомостей про потенціал небезпек; психології безпеки праці; організації роботи з охорони праці в харчоблоці, закладі освіти;

					індивідуального та колективного захисту; використовувати, в разі необхідності, засоби попередження та усунення непередбачених виробничих, природних та інших явищ (пожежі, аварії тощо)			
8	Засоби та методи захисту працівників від впливу виробничих факторів	1		A1.4. 32. Засобів та методів захисту працівників від шкідливого та небезпечного впливу виробничих факторів			ПК 1.4. Здатність дотримуватись вимог охорони праці, безпеки життєдіяльності та пожежної безпеки, санітарного законодавства, норм НАССР на робочих місцях	Оволодіє знаннями щодо засобів та методів захисту працівників від шкідливого та небезпечного впливу виробничих факторів
9	Правові та організаційні основи охорони прац. Основи безпеки праці в харчоблоці, закладі освіти	2		A1.4. 31. Правових та організаційних основ охорони праці та навколишнього середовища; основ безпеки праці в харчоблоці, закладі освіти; загальних відомостей про потенціал небезпек; психології безпеки праці; організації роботи з охорони праці в харчоблоці, закладі освіти;	A1.4. У1. Виконувати вимоги нормативних актів про охорону праці і навколишнього середовища, дотримуватись норм, методів і прийомів безпечного ведення робіт; застосовувати загальні правила охорони праці у професійній діяльності; використовувати первинні засоби пожежогасіння; діяти у разі виникнення нещасних випадків чи аварійних ситуацій; володіти засобами і	Нормативні акти та інструкції з охорони праці, засоби пожежогасіння індивідуального та колективного захисту	ПК 1.4. Здатність дотримуватись вимог охорони праці, безпеки життєдіяльності та пожежної безпеки, санітарного законодавства, норм НАССР на робочих місцях	Оволодіє знаннями щодо правових та організаційних основ охорони праці та навколишнього середовища; основ безпеки праці в харчоблоці, закладі освіти; загальних відомостей про потенціал небезпек; психології безпеки праці; організації роботи з охорони праці в харчоблоці, закладі освіти;

					методами індивідуального та колективного захисту; використовувати, в разі необхідності, засоби попередження та усунення непередбачених виробничих, природних та інших явищ (пожежі, аварії тощо)			
10	Правові та організаційні основи охорони прац. Основи безпеки праці в харчоблоці, закладі освіти	2		A1.4. 31. Правових та організаційних основ охорони праці та навколишнього середовища; основ безпеки праці в харчоблоці, закладі освіти; загальних відомостей про потенціал небезпек; психології безпеки праці; організації роботи з охорони праці в харчоблоці, закладі освіти;	A1.4. У1. Виконувати вимоги нормативних актів про охорону праці і навколишнього середовища, дотримуватись норм, методів і прийомів безпечного ведення робіт; застосовувати загальні правила охорони праці у професійній діяльності; використовувати первинні засоби пожежогасіння; діяти у разі виникнення нещасних випадків чи аварійних ситуацій; володіти засобами і методами індивідуального та колективного захисту; використовувати, в разі необхідності, засоби попередження та усунення непередбачених виробничих, природних та інших	Нормативні акти та інструкції з охорони праці, засоби пожежогасіння індивідуального та колективного захисту	ПК 1.4. Здатність дотримуватись вимог охорони праці, безпеки життєдіяльності та пожежної безпеки, санітарного законодавства, норм НАССР на робочих місцях	Оволодіє знаннями щодо правових та організаційних основ охорони праці та навколишнього середовища; основ безпеки праці в харчоблоці, закладі освіти; загальних відомостей про потенціал небезпек; психології безпеки праці; організації роботи з охорони праці в харчоблоці, закладі освіти;

					явищ (пожежі, аварії тощо)			
11	Засоби та методи захисту працівників від впливу виробничих факторів	1		A1.4. 32. Засобів та методів захисту працівників від шкідливого та небезпечного впливу виробничих факторів			ПК 1.4. Здатність дотримуватись вимог охорони праці, безпеки життєдіяльності та пожежної безпеки, санітарного законодавства, норм НАССР на робочих місцях	Оволодіє знаннями щодо засобів та методів захисту працівників від шкідливого та небезпечного впливу виробничих факторів
12	Правові та організаційні основи охорони прац. Основи безпеки праці в харчоблоці, закладі освіти	2		A1.4. 31. Правових та організаційних основ охорони праці та навколишнього середовища; основ безпеки праці в харчоблоці, закладі освіти; загальних відомостей про потенціал небезпек; психології безпеки праці; організації роботи з охорони праці в харчоблоці, закладі освіти;	A1.4. У1. Виконувати вимоги нормативних актів про охорону праці і навколишнього середовища, дотримуватись норм, методів і прийомів безпечного ведення робіт; застосовувати загальні правила охорони праці у професійній діяльності; використовувати первинні засоби пожежогасіння; діяти у разі виникнення нещасних випадків чи аварійних ситуацій; володіти засобами і методами індивідуального та колективного захисту; використовувати, в разі необхідності, засоби попередження та усунення непередбачених виробничих,	Нормативні акти та інструкції з охорони праці, засоби пожежогасіння індивідуального та колективного захисту	ПК 1.4. Здатність дотримуватись вимог охорони праці, безпеки життєдіяльності та пожежної безпеки, санітарного законодавства, норм НАССР на робочих місцях	Оволодіє знаннями щодо правових та організаційних основ охорони праці та навколишнього середовища; основ безпеки праці в харчоблоці, закладі освіти; загальних відомостей про потенціал небезпек; психології безпеки праці; організації роботи з охорони праці в харчоблоці, закладі освіти;

					природних та інших явищ (пожежі, аварії тощо)			
13	Засоби та методи захисту працівників від впливу виробничих факторів	1		A1.4. 32. Засобів та методів захисту працівників від шкідливого та небезпечного впливу виробничих факторів			ПК 1.4. Здатність дотримуватись вимог охорони праці, безпеки життєдіяльності та пожежної безпеки, санітарного законодавства, норм НАССР на робочих місцях	Оволодіє знаннями щодо засобів та методів захисту працівників від шкідливого та небезпечного впливу виробничих факторів
14	Програми та передумови НАССР. Принципи упровадження системи НАССР у закладах освіти	6		A1.4. 314. Програми та передумов НАССР. Семи принципів НАССР: моніторинг, критичні значення, контрольні точки, аналіз небезпечних факторів, коригувальні дії, верифікацію, документування. Системи НАССР: оцінки ризиків, визначення критичної точки контролю, встановлення критичних меж, процедур моніторингу КТК. Принципи упровадження системи НАССР у закладах освіти			ПК 1.4. Здатність дотримуватись вимог охорони праці, безпеки життєдіяльності та пожежної безпеки, санітарного законодавства, норм НАССР на робочих місцях	Оволодіє знаннями щодо програми та передумов НАССР. Семи принципів НАССР: моніторинг, критичні значення, контрольні точки, аналіз небезпечних факторів, коригувальні дії, верифікацію, документування. Системи НАССР: оцінки ризиків, визначення критичної точки контролю, встановлення критичних меж, процедур моніторингу КТК. Принципи упровадження системи НАССР у закладах
15	Наслідки при недотриманні правил санітарії та гігієни на робочому місці	1		A1.4. 315. Наслідків при недотриманні правил гігієни та санітарії на робочому місці			ПК 1.4. Здатність дотримуватись вимог охорони праці, безпеки життєдіяльності та	Оволодіє знаннями щодо наслідків при недотриманні правил гігієни та санітарії на робочому місці

							пожежної безпеки, санітарного законодавства, норм НАССР на робочих місцях	
16	Порядок проходження медичного огляду працівників	1		A1.4. 316. Порядку проходження медичного огляду працівників			ПК 1.4. Здатність дотримуватись вимог охорони праці, безпеки життєдіяльності та пожежної безпеки, санітарного законодавства, норм НАССР на робочих місцях	Оволодіє знаннями щодо порядку проходження медичного огляду працівників
17	Правила використання та зберігання миючих та дезінфікуючих засобів для підготовки технологічного обладнання до роботи	2		A1.4. 317. Правил використання та зберігання миючих та дезінфікуючих засобів для підготовки технологічного обладнання до роботи			ПК 1.4. Здатність дотримуватись вимог охорони праці, безпеки життєдіяльності та пожежної безпеки, санітарного законодавства, норм НАССР на робочих місцях	Оволодіє знаннями щодо правил використання та зберігання миючих та дезінфікуючих засобів для підготовки технологічного обладнання до роботи
18	Правила чищення та оброблення різних видів робочих поверхонь виробничого інвентарю та кухонного посуду	1		A1.4. 318. Правил чищення та оброблення різних видів робочих поверхонь виробничого інвентарю та кухонного посуду			ПК 1.4. Здатність дотримуватись вимог охорони праці, безпеки життєдіяльності та пожежної безпеки, санітарного законодавства, норм НАССР на робочих місцях	Оволодіє знаннями щодо правил чищення та оброблення різних видів робочих поверхонь виробничого інвентарю та кухонного посуду
19	Санітарно-гігієнічні вимоги щодо первинного оброблення харчових продуктів, приготування та	1		A1.4. 319. Санітарно-гігієнічних вимоги щодо первинного оброблення харчових продуктів, приготування та подавання страв,			ПК 1.4. Здатність дотримуватись вимог охорони праці, безпеки життєдіяльності та пожежної безпеки, санітарного	Оволодіє знаннями щодо санітарно-гігієнічних вимоги щодо первинного оброблення харчових продуктів, приготування та

	подавання страв, напоїв та кулінарних виробів			напоїв та кулінарних виробів			законодавства, норм НАССР на робочих місцях	подавання страв, напоїв та кулінарних виробів
--	---	--	--	---------------------------------	--	--	---	---

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; паролімпійський 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 безпеки під час	виконувати: біг 30, 60 м, біг 100 м, серії бігу 3x30 м, 2x100 м, 2x200 м, човниковий біг 4X9 м,		Здатність виконувати: біг 30, 60 м, біг 100 м, серії бігу 3x30 м, 2x100 м, 2x200 м, човниковий біг	оволодіє знаннями та навичками з виконання бігу 30, 60 м, бігу 100 м, серії бігу 3x30 м, 2x100 м,

				занять легкою атлетикою	спортивну ходьбу на 1000м. Рівномірний біг 1500м, повільний біг 6 хв.		4X9 м, спортивну ходьбу на 1000м. Рівномірний біг 1500м, повільний біг 6 хв.	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 та обов'язки суддівської бригади; основні	дотримуватися правил безпеки життєдіяльності		Здатність дотримуватися правил безпеки життєдіяльності	оволодіє знаннями та навичками з дотримання правил безпеки життєдіяльності

				поняття та правила гри у волейбол;				
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		Здатність виконувати пересування уздовж сітки приставним кроком правим та лівим боком,	оволодіє знаннями та навичками з виконання пересування уздовж сітки приставним кроком

					обрання вихідного положення для блокування		зупинки та обрання вихідного положення для блокування	правим 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

					подачу на гравця, що погано володіє навичками прийому м'яча;		подачу на гравця, що погано володіє навичками прийому м'яча;	нападаючий удар; уміння 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	виконувати прискорення	Баскетбольні	Здатність виконувати	оволодіє знаннями та

				техніко-тактичних дій у процесі гри; особливості проведення та суддівство змагань; методику самостійних занять	на 5, 10, 15, 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	м'ячі	прискорення на 5, 10, 15, 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	навичками з виконання прискорення на 5, 10, 15, 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	Баскетбольні м'ячі	Здатність виконувати добивання м'яча однією та двома руками в	оволодіє знаннями та навичками з виконання добивання м'яча однією та

					відскоку його від щита; штрафний кидок і дії гравців при його виконанні; вихід та протидії виходу на вільне місце для взаємодій між гравцями; взаємодії та протидії заслонам		стрибку при відскоку його від щита; штрафний кидок і дії гравців при його виконанні; вихід та протидії виходу на вільне місце для взаємодій між гравцями; взаємодії та протидії заслонам	двома руками в стрибку при відскоку його від щита; 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: Технологія приготування їжі з основами товарознавства								
	Всього навчальних годин:			246				
	з них ЛПР:			42				
№	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	Організація харчування здобувачів освіти в закладах освіти	2	2	A1.1. 34. Норми фізіологічних потреб в основних харчових речовинах та енергії різних вікових груп здобувачів освіти в закладах освіти			ПК 1.1. Здатність організовувати харчування для здобувачів освіти в закладах освіти	Оволодіє знаннями з норми фізіологічних потреб в основних харчових речовинах та енергії різних вікових груп здобувачів освіти в закладах освіти
3	Організація харчування здобувачів освіти в	1		A1.1. 35. Характеристики та харчова цінність продуктів, норми рослинних і			ПК 1.1. Здатність організовувати харчування для здобувачів освіти в закладах освіти	Оволодіє знаннями з харчової цінності продуктів, норм рослинних і тваринних білків, жирів,

	закладах освіти			тваринних білків, жирів, вуглеводів, вітамінів, мінеральних речовин для різних вікових категорій здобувачів освіти в закладах освіти				вуглеводів, вітамінів, мінеральних речовин для різних вікових категорій здобувачів освіти в закладах освіти
4	Організація харчування здобувачів освіти в закладах освіти	1		A1.1 36. Основи фізикохімічних процесів в харчових продуктах під час теплового оброблення, охолодження, зберігання			ПК 1.1. Здатність організовувати харчування для здобувачів освіти в закладах освіти	оволодіє знаннями з основ фізикохімічних процесів в харчових продуктах під час теплового оброблення, охолодження, зберігання
5	Організація харчування здобувачів освіти в закладах освіти	1		A1.1. 37. Асортимент, рецептури страв, напоїв, кулінарних виробів, дозволених в закладах освіти			ПК 1.1. Здатність організовувати харчування для здобувачів освіти в закладах освіти	опанує асортимент, рецептури страв, напоїв, кулінарних виробів, дозволених в закладах освіти
6	Організація харчування здобувачів освіти в закладах освіти	1		A1.1. 38. Особливості приготування великого об'єму страв	A1.1. У2. Робота з різними об'ємами їжі для споживачів	Нормативна документація, технологічне обладнання	ПК 1.1. Здатність організовувати харчування для здобувачів освіти в закладах освіти	оволодіє знаннями щодо особливостей приготування великого об'єму страв
7				змін, спричинених діяльністю людини, та її особистої відповідальності за наслідки таких змін; чисел, мір та структур, основних та базових	застосовувати базові математичні принципи та процеси у контексті повсякденного життя та професійній діяльності; застосовувати й оцінювати логічні ланцюжки аргументів;		КК 3. Математична компетентність та компетентність у науках, технологіях та інженерії (STEM)	оволодіє знаннями щодо правил математичних розрахунків; основних принципів природного світу, фундаментальних наукових концепцій,

			математичних операцій; математичних термінів та понять; основних принципів природного світу, фундаментальних наукових концепцій, теорії, принципів та методів, технології і технологічних продуктів та процесів; впливу науки, техніки, інженерії та діяльності людини (особистої та професійної) загалом на природу; досягнень, обмежень та ризиків наукових теорій та застосування технологій у суспільствах (у контексті цінностей, моральних питань, культури, прийняття рішень тощо).	математично обґрунтовувати, розуміти математичні докази і спілкуватися математичною мовою та використовувати статистичні дані та графіки; проводити контрольовані експерименти, дослідження, використовувати технологічні інструменти і машини, а також наукові дані для досягнення мети або отримання доказового рішення; підтримувати безпеку та екологічну стійкість, критично оцінювати вплив технологічного прогресу на особистість, сім'ю, спільноту та світ загалом.			теорії, принципів та методів, технології і технологічних продуктів та процесів; впливу науки, техніки, інженерії та діяльності людини (особистої та професійної) загалом на природу; досягнень, обмежень та ризиків наукових теорій та застосування технологій у суспільствах (у контексті цінностей, моральних питань, культури, прийняття рішень тощо).
8	Організація харчування здобувачів освіти в закладах освіти	2	A1.2. 31. Понять про сировину, напівфабрикати, готову страву, напої, кулінарні вироби, їх характеристику; вимоги до якості та безпечності	A1.2. У1. Розрізняти та характеризувати сировину, напівфабрикати, готові страви, напої, кулінарні вироби; визначати різними методами: доброякісність	Нормативна документація	ПК 1.2. Здатність визначати якість сировини, напівфабрикатів, готових страв, напоїв, кулінарних виробів, питної води для здобувачів освіти	оволодіє знаннями про сировину, напівфабрикати, готову страву, напої, кулінарні вироби, їх характеристику; вимоги до якості та безпечності

					сировини, напівфабрикатів, готових страв, кулінарних виробів, напоїв, питної води; фальсифікацію фруктової, овочевої, м'ясної, рибної, молочної продукції			
9	Організація харчування здобувачів освіти в закладах освіти	2		A1.2. 32. Способів збереження та підвищення харчової цінності сировини, напівфабрикатів, готових страв, кулінарних виробів та напоїв під час зберігання, транспортування, реалізації	A1.2. У2. Застосовувати способи збереження та підвищення харчової цінності сировини, напівфабрикатів, готових страв, кулінарних виробів, напоїв, питної води під час зберігання, транспортування та реалізації.	Холодильне устаткування, спеціальний посуд та ємності для зберігання	ПК 1.2. Здатність визначати якість сировини, напівфабрикатів, готових страв, напоїв, кулінарних виробів, питної води для здобувачів освіти	оволодіє знаннями з способів збереження та підвищення харчової цінності сировини, напівфабрикатів, готових страв, кулінарних виробів та напоїв під час зберігання, транспортування, реалізації
10	Організація харчування здобувачів освіти в закладах освіти	1		A1.2. 33. Законодавчих актів щодо якості та безпеки харчової продукції і продовольчої сировини			ПК 1.2. Здатність визначати якість сировини, напівфабрикатів, готових страв, напоїв, кулінарних виробів, питної води для здобувачів освіти	оволодіє знаннями щодо законодавчих актів щодо якості та безпеки харчової продукції і продовольчої сировини
11	Організація харчування здобувачів освіти в закладах освіти	3		A1.2. 34. Ознак та органолептичних методів визначення доброякісності сировини, готових страв, кулінарних виробів, напоїв,			ПК 1.2. Здатність визначати якість сировини, напівфабрикатів, готових страв, напоїв, кулінарних виробів, питної	оволодіє знаннями щодо органолептичних методів визначення фальсифікації товарів та методів визначення доброякісності

			питної води, харчових продуктів; термінів та умов зберігання і використання продовольчої сировини та готової продукції, напівфабрикатів. Візуальних (достовірність даних маркування, штрихового кодування, товарно-супровідних документів (накладні, сертифікати, якісні посвідчення)) та органолептичних методів визначення фальсифікації товарів			води для здобувачів освіти	сировини, готових страв, кулінарних виробів, напоїв, питної води, харчових продуктів; термінів та умов зберігання
12	Організація харчування здобувачів освіти в закладах освіти	1	A1.2. 35. Основних принципів зниження шкідливих речовин у готових стравах, напоях, кулінарних виробках			ПК 1.2. Здатність визначати якість сировини, напівфабрикатів, готових страв, напоїв, кулінарних виробів, питної води для здобувачів освіти	Засвоє основні принципи зниження шкідливих речовин у готових стравах, напоях, кулінарних виробках
13	Організація харчування здобувачів освіти в закладах	1	A1.2. 36. Способів скорочення втрат та збереження харчової цінності під час приготування страв, кулінарних виробів та напоїв.			ПК 1.2. Здатність визначати якість сировини, напівфабрикатів, готових страв, напоїв, кулінарних виробів, питної	оволодіє знаннями щодо способів скорочення втрат та збереження харчової цінності під час приготування страв, кулінарних виробів та

	освіти						води для здобувачів освіти	напоїв.
14				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 щодо інформаційно-комунікаційних засобів, способів їх застосування; способів пошуку, збереження, обробки та передачі інформації у професійній діяльності
15	Приготування страв, кулінарних виробів та напоїв для здобувачів освіти	8	2	Б2.1. 32. Правил читання технологічних карток приготування страв, напоїв та кулінарних виробів для здобувачів освіти			ПК 2.1. Здатність користуватись Збірником рецептур страв для закладів освіти	засвоє правила читання технологічних карток приготування страв, напоїв та кулінарних виробів для здобувачів освіти
16	Приготування страв, кулінарних виробів та напоїв для здобувачів освіти	2		Б2.1. 36. Норм, співвідношення та послідовності закладання сировини.			ПК 2.1. Здатність користуватись Збірником рецептур страв для закладів освіти	оволодіє знаннями щодо норм, співвідношення та послідовності закладання сировини
17	Приготування страв, кулінарних виробів та напоїв для здобувачів освіти				Б2.1. У1. Користуватися збірниками рецептур страв для здобувачів освіти читати та складати технологічні, калькуляційні картки (в таблиці Excel) приготування страв,		ПК 2.1. Здатність користуватись Збірником рецептур страв для закладів освіти	

					кулінарних виробів та напоїв; здійснювати:			
18	Приготування страв, кулінарних виробів та напоїв для здобувачів освіти	2	2	Б2.2. 36. Вимог до технологічного оброблення сировини для приготування та подання страв, кулінарних виробів та напоїв в закладах освіти			ПК 2. 2. Здатність отримувати сировину зі складу/ від постачальника, здійснювати документальне оформлення руху сировини та готових страв на кухні	оволодіє знаннями вимог до технологічного оброблення сировини для приготування та подання страв, кулінарних виробів та напоїв в закладах освіти
19	Приготування страв, кулінарних виробів та напоїв для здобувачів освіти	10		Б2.2. 37. Послідовності ведення технологічного процесу приготування страв, напоїв, кулінарних виробів			ПК 2. 2. Здатність отримувати сировину зі складу/ від постачальника, здійснювати документальне оформлення руху сировини та готових страв на кухні	засвоє послідовність ведення технологічного процесу приготування страв, напоїв, кулінарних виробів
20	Приготування страв, кулінарних виробів та напоїв для здобувачів освіти	4		Б2.3. 31. Класифікації та основних характеристик овочів, фруктів, ягід			ПК 2.3 Здатність проводити механічне оброблення овочів, фруктів, ягід	оволодіє знаннями щодо основних характеристик овочів, фруктів, ягід
21	Приготування страв, кулінарних виробів та	6		Б2.3. 32. Вимог до технологічного оброблення овочів, фруктів, ягід для приготування страв,	Б2.3. У1. Здійснювати підготовку та застосовувати різні способи та методи раціонального	Холодильне устаткування, інструкції норм зберігання овочів та грибів, фруктів,	ПК 2.3 Здатність проводити механічне оброблення овочів, фруктів,	оволодіє знаннями щодо вимог до технологічного оброблення овочів, фруктів, ягід для

	напоїв для здобувачів освіти			напоїв, кулінарних виробів	механічного оброблення овочів, фруктів, ягід; раціонально використовувати відходи	ягід, зелені. Термом	ягід	приготування страв, напоїв, кулінарних виробів
22	Приготування страв, кулінарних виробів та напоїв для здобувачів освіти	2		Б2.3. 34. Норм виходу овочів, фруктів, ягід			ПК 2.3 Здатність проводити механічне оброблення овочів, фруктів, ягід	засвоє норми виходу овочів, фруктів, ягід
23	Приготування страв, кулінарних виробів та напоїв для здобувачів освіти	1		Б2.3. 35. Правил зберігання після оброблення овочів, фруктів, ягід			ПК 2.3 Здатність проводити механічне оброблення овочів, фруктів, ягід	засвоє правила зберігання після оброблення овочів, фруктів, ягід
24	Приготування страв, кулінарних виробів та напоїв для здобувачів освіти	7	2	Б2.3. 36. Послідовності ведення технологічного процесу приготування дозволених для здобувачів освіти страв, кулінарних виробів та напоїв із овочів, фруктів, ягід.			ПК 2.3 Здатність проводити механічне оброблення овочів, фруктів, ягід	оволодіє знаннями щодо послідовності ведення технологічного процесу приготування дозволених для здобувачів освіти страв, кулінарних виробів та напоїв із овочів, фруктів, ягід.
25	Приготування страв, кулінарних виробів та	4		Б2.4. 31. Класифікації та основних характеристик			ПК 2.4. Здатність проводити механічне оброблення різних	оволодіє знаннями щодо класифікації та основних характеристик різних

	напоїв для здобувачів освіти			різних видів м'яса, птиці та риби, дозволених для використання у харчуванні здобувачів освіти			видів м'яса, птиці та риби для приготування страв, кулінарних виробів для здобувачів освіти	видів м'яса, птиці та риби, дозволених для використання у харчуванні здобувачів освіти
26	Приготування страв, кулінарних виробів та напоїв для здобувачів освіти	2		Б2.4. 32. Правил зберігання різних видів м'яса, птиці та риби			ПК 2.4. Здатність проводити механічне оброблення різних видів м'яса, птиці та риби для приготування страв, кулінарних виробів для здобувачів освіти	оволодіє знаннями щодо правил зберігання різних видів м'яса, птиці та риби
27	Приготування страв, кулінарних виробів та напоїв для здобувачів освіти	24		Б2.4. 33. Методів та способів механічного оброблення різних видів м'яса, птиці, риби, формування напівфабрикатів з них перед безпосереднім процесом приготування страв, напоїв, кулінарних виробів або з подальшим їх зберіганням у холодильних шафах у заготівельній зоні	Б2.4. У1. Здійснювати підготовку та застосовувати різні методи та способи механічного оброблення різних видів м'яса, птиці та риби та формувати напівфабрикати із них перед безпосереднім процесом приготування страв, напоїв, кулінарних виробів або з подальшим їх зберіганням у холодильних шафах у заготівельній зоні; дотримуватися технологічних вимог та умов зберігання після оброблення.		ПК 2.4. Здатність проводити механічне оброблення різних видів м'яса, птиці та риби для приготування страв, кулінарних виробів для здобувачів освіти	оволодіє знаннями щодо методів та способів механічного оброблення різних видів м'яса, птиці, риби, формування напівфабрикатів з них перед безпосереднім процесом приготування страв, напоїв, кулінарних виробів або з подальшим їх зберіганням у холодильних шафах у заготівельній зоні

28	Приготування страв, кулінарних виробів та напоїв для здобувачів освіти	4		Б2.4. 34. Правил зберігання різних видів м'яса, птиці та риби після механічного оброблення			ПК 2.4. Здатність проводити механічне оброблення різних видів м'яса, птиці та риби для приготування страв, кулінарних виробів для здобувачів освіти	оволодіє знаннями щодо правил зберігання різних видів м'яса, птиці та риби після механічного оброблення
29	Приготування страв, кулінарних виробів та напоїв для здобувачів освіти	14	4	Б2.5. 31. Способів теплової обробки; технології приготування перших страв з усіх видів сировини, дозволених для закладів освіти			ПК 2.5. Здатність готувати страви, напої, кулінарні вироби, дозволені для організації харчування здобувачів освіти	оволодіє знаннями щодо способів теплової обробки; технології приготування перших страв з усіх видів сировини, дозволених для закладів освіти
30	Приготування страв, кулінарних виробів та напоїв для здобувачів освіти	8	2	Б2.5. 32. Технології приготування гарнірів з усіх видів сировини, дозволених для закладів освіти	Б2.5. У2. Дотримуючись технології, готувати гарніри з усіх видів сировини, дозволених для закладів освіти	Ваговимірювальне устаткування, теплове та холодильне устаткування, посуд для подачі, інвентар для порціонування, збірник технологічних карт та схем	ПК 2.5. Здатність готувати страви, напої, кулінарні вироби, дозволені для організації харчування здобувачів освіти	оволодіє знаннями щодо Технології приготування гарнірів з усіх видів сировини, дозволених для закладів освіти

31	Приготування страв, кулінарних виробів та напоїв для здобувачів освіти	8	2	Б2.5. 33. Технології приготування страв з картоплі та овочів, бобових, круп та макаронних виробів, дозволених для закладів освіти	Б2.5. У3. Дотримуючись технології, готувати страви з картоплі та овочів, бобових, круп та макаронних виробів, дозволених для закладів освіти	Ваговимірювальне устаткування, теплове та холодильне устаткування, посуд для подачі, інвентар для порціонування, збірник технологічних карт та схем	ПК 2.5. Здатність готувати страви, напої, кулінарні вироби, дозвалені для організації харчування здобувачів освіти	оволодіє знаннями щодо технології приготування страв з картоплі та овочів, бобових, круп та макаронних виробів, дозволених для закладів освіти
32	Приготування страв, кулінарних виробів та напоїв для здобувачів освіти	12	4	Б2.5. 34. Технології приготування страв з різних видів м'яса та м'ясних продуктів, дозволених для закладів освіти	Б2.5. У4. Дотримуючись технології, готувати страви з різних видів м'яса та м'ясних продуктів, дозволених для закладів освіти	Ваговимірювальне устаткування, теплове та холодильне устаткування, посуд для подачі, інвентар для порціонування, збірник технологічних карт та схем	ПК 2.5. Здатність готувати страви, напої, кулінарні вироби, дозвалені для організації харчування здобувачів освіти	оволодіє знаннями щодо послідовності і правил приготування великошматкових напівфабрикатів;
33	Приготування страв, кулінарних виробів та напоїв для здобувачів освіти	10	4	Б2.5. 35. Технології приготування страв з птиці, дозволеної для закладів освіти	Б2.5. У5. Дотримуючись технології, готувати страви з птиці, дозволеної для закладів освіти	Ваговимірювальне устаткування, теплове та холодильне устаткування, посуд для подачі, інвентар для порціонування, збірник технологічних карт та схем	ПК 2.5. Здатність готувати страви, напої, кулінарні вироби, дозвалені для організації харчування здобувачів освіти	оволодіє знаннями щодо послідовності і правил приготування панірованих натуральних напівфабрикатів;
34	Приготування страв,	8	2	Б2.5. 36. Технології приготування страв	Б2.5. У6. Дотримуючись технології, готувати	Ваговимірювальне устаткування,	ПК 2.5. Здатність готувати страви,	оволодіє знаннями щодо послідовності і

	кулінарних виробів та напоїв для здобувачів освіти			з риби, дозволеної для закладів освіти	страви з риби, дозволеної для закладів освіти	теплове та холодильне устаткування, посуд для подачі, інвентар для порціонування, збірник технологічних карт та схем	напої, кулінарні вироби, дозволені для організації харчування здобувачів освіти	правил приготування порційних і дрібношматкових натуральних напівфабрикатів;
35	Приготування страв, кулінарних виробів та напоїв для здобувачів освіти	6	2	Б2.5. 37. Технології приготування страв з яєць і сиру	Б2.5. У7. Дотримуючись технології, готувати страви з яєць і сиру	Ваговимірювальне устаткування, теплове та холодильне устаткування, посуд для подачі, інвентар для порціонування, збірник технологічних карт та схем	ПК 2.5. Здатність готувати страви, напої, кулінарні вироби, дозволені для організації харчування здобувачів освіти	оволодіє знаннями щодо вимог до якості напівфабрикатів з м'яса;
36	Приготування страв, кулінарних виробів та напоїв для здобувачів освіти	8	2	Б2.5. 38. Технології приготування холодних страв із сировини, дозволеної для закладів освіти	Б2.5. У8. Дотримуючись технології, готувати холодні страви із сировини, дозволеної для закладів освіти	Ваговимірювальне устаткування, теплове та холодильне устаткування, посуд для подачі, інвентар для порціонування, збірник технологічних карт та схем	ПК 2.5. Здатність готувати страви, напої, кулінарні вироби, дозволені для організації харчування здобувачів освіти	оволодіє знаннями щодо правил охолодження і заморожування підготовлених напівфабрикатів з м'яса. призначених для подальшого використання;

37	Приготування страв, кулінарних виробів та напоїв для здобувачів освіти	6	2	Б2.5. 39. Технології приготування соусів та заправок із сировини, дозволеної для закладів освіти	Б2.5. У9. Дотримуючись технології, готувати соуси та заправки із сировини, дозволеної для закладів освіти	Ваговимірювальне устаткування, теплове та холодильне устаткування, посуд для подачі, інвентар для порціонування, збірник технологічних карт та схем	ПК 2.5. Здатність готувати страви, напої, кулінарні вироби, дозволені для організації харчування здобувачів освіти	оволодіє знаннями щодо умов зберігання охолоджених та заморожених напівфабрикатів з м'яса, призначених для подальшого використання
38	Приготування страв, кулінарних виробів та напоїв для здобувачів освіти	6	2	Б2.5. 310. Технології приготування десертів, борошняних страв та виробів із сировини, дозволеної для закладів освіти	Б2.5. У10. Дотримуючись технології, готувати десерти, борошняні страви та вироби із сировини, дозволеної для закладів освіти	Ваговимірювальне устаткування, теплове та холодильне устаткування, посуд для подачі, інвентар для порціонування, збірник технологічних карт та схем	ПК 2.5. Здатність готувати страви, напої, кулінарні вироби, дозволені для організації харчування здобувачів освіти	оволодіє знаннями щодо характеристики, харчової цінності та кулінарного призначення різних видів субпродуктів;
39	Приготування страв, кулінарних виробів та напоїв для здобувачів освіти	6	2	Б2.5. 311. Технології приготування напоїв з усіх видів сировини, дозволених для закладів освіти	Б2.5. У11. Дотримуючись технології, готувати напої з усіх видів сировини, дозволених для закладів освіти	Ваговимірювальне устаткування, теплове та холодильне устаткування, посуд для подачі, інвентар для порціонування, збірник технологічних карт та схем	ПК 2.5. Здатність готувати страви, напої, кулінарні вироби, дозволені для організації харчування здобувачів освіти	оволодіє знаннями щодо технології приготування напоїв з усіх видів сировини, дозволених для закладів освіти

40	Приготування страв, кулінарних виробів та напоїв для здобувачів освіти	4		Б2.5. 312. Особливостей використання прянощів та пряно-смакових овочів			ПК 2.5. Здатність готувати страви, напої, кулінарні вироби, дозволені для організації харчування здобувачів освіти	оволодіє знаннями щодо особливостей використання прянощів та пряно-смакових овочів
41	Подавання страв, кулінарних виробів та напоїв здобувачам освіти	2	1	В3.1. 31. Основ композиції та кольорознавства під час оформлення та презентації страв, напоїв, кулінарних виробів	В3.1. У1. Застосовувати прийоми кольорознавства, оздоблення та оформлення страв, кулінарних виробів та напоїв для харчування в закладах освіти;		ПК 3.1. Здатність подавати страви, напої, кулінарні вироби здобувачам освіти	оволодіє знаннями щодо основ композиції та кольорознавства під час оформлення та презентації страв, напоїв, кулінарних виробів
42	Подавання страв, кулінарних виробів та напоїв здобувачам освіти	2	1	В3.1. 32. Технології оздоблення страв, напоїв, кулінарних виробів			ПК 3.1. Здатність подавати страви, напої, кулінарні вироби здобувачам освіти	оволодіє знаннями щодо технології оздоблення страв, напоїв, кулінарних виробів
43	Подавання страв, кулінарних виробів та напоїв здобувачам освіти	2		В3.1. 33. Способів оформлення готових страв, напоїв, кулінарних виробів			ПК 3.1. Здатність подавати страви, напої, кулінарні вироби здобувачам освіти	оволодіє знаннями щодо способів оформлення готових страв, напоїв, кулінарних виробів

44	Подавання страв, кулінарних виробів та напоїв здобувачам освіти	1		ВЗ.1. 34. Способів збереження свіжості та якості готових страв, напоїв, кулінарних виробів	ВЗ.1. У4. Зберігати при належних умовах готові страви, кулінарні вироби та напої		ПК 3.1. Здатність подавати страви, напої, кулінарні вироби здобувачам освіти	опанує знання щодо способів збереження свіжості та якості готових страв, напоїв, кулінарних виробів
45	Подавання страв, кулінарних виробів та напоїв здобувачам освіти	1		ВЗ.1. 35. Правил відпуску та подавання страв, напоїв, кулінарних виробів здобувачам в закладах освіти			ПК 3.1. Здатність подавати страви, напої, кулінарні вироби здобувачам освіти	опанує знання щодо правил відпуску та подавання страв, напоїв, кулінарних виробів здобувачам в закладах освіти
46	Подавання страв, кулінарних виробів та напоїв здобувачам освіти	1		ВЗ.1. 36. Правил порціонування готових страв, кулінарних виробів та напоїв	ВЗ.1. У2. Порціонувати страви, кулінарні вироби та напої відповідно до норм харчування здобувачів освіти різного віку		ПК 3.1. Здатність подавати страви, напої, кулінарні вироби здобувачам освіти	опанує знання щодо правил порціонування готових страв, кулінарних виробів та напоїв
47	Подавання страв, кулінарних виробів та напоїв здобувачам освіти	1		ВЗ.1. 37. Температури подавання готових страв, напоїв, кулінарних виробів здобувачам у закладах освіти	ВЗ.1. У3. Дотримуватись температурного режиму під час їх подавання		ПК 3.1. Здатність подавати страви, напої, кулінарні вироби здобувачам освіти	опанує знання щодо температури подавання готових страв, напоїв, кулінарних виробів здобувачам у закладах освіти

48	Подавання страв, кулінарних виробів та напоїв здобувачам освіти	1		ВЗ.1. 38. Вимог щодо термінів подавання та температурних режимів зберігання з моменту приготування до моменту подавання гарячих і холодних страв та напоїв			ПК 3.1. Здатність подавати страви, напої, кулінарні вироби здобувачам освіти	оволодіє знаннями щодо термінів подавання та температурних режимів зберігання з моменту приготування до моменту подавання гарячих і холодних страв та напоїв
49	Подавання страв, кулінарних виробів та напоїв здобувачам освіти	1		ВЗ.1. 39. Способів усунення дефектів у готових стравах, кулінарних виробках та напоях: органолептичних показників, маси порції виробу	ВЗ.1. У5. Усувати дефекти у готових стравах, кулінарних виробках та напоях: органолептичні показники, маса порції виробу		ПК 3.1. Здатність подавати страви, напої, кулінарні вироби здобувачам освіти	опанує знання щодо способів усунення дефектів у готових стравах, кулінарних виробках та напоях: органолептичних показників, маси порції виробу
50	Приготування страв, кулінарних виробів та напоїв для здобувачів освіти з особливими харчовими потребами	6		Г4.1. 31. Основ дієтичного та лікувально-профілактичного харчування; характеристики основних лікувальних дієт; основних видів харчових алергенів			ПК 4.1. Здатність готувати страви лікувально-профілактичного та дієтичного призначення	опанує знання щодо дієтичного та лікувально-профілактичного харчування; характеристики основних лікувальних дієт; основних видів харчових алергенів
51	Приготування страв, кулінарних виробів та напоїв для здобувачів освіти з	6		Г4.1. 32. Асортименту, рецептур та технології приготування страв для різних груп дієт	Г4.1. У1. Здійснювати приготування страв для здобувачів освіти різного віку відповідно до правил здорового та лікувально-профілактичного		ПК 4.1. Здатність готувати страви лікувально-профілактичного та дієтичного призначення	опанує знання з асортименту, рецептур та технології приготування страв для різних груп дієт

	особливими харчовими потребами				харчування			
52	Приготування страв, кулінарних виробів та напоїв для здобувачів освіти з особливими харчовими потребами	2		Г4.1. 33. Впливу білків, жирів, вуглеводів, вітамінів, мінеральних речовин на здоров'я здобувачів освіти.			ПК 4.1. Здатність готувати страви лікувально-профілактичного та дієтичного призначення	опанує знання щодо впливу білків, жирів, вуглеводів, вітамінів, мінеральних речовин на здоров'я здобувачів освіти.
53	Приготування страв, кулінарних виробів та напоїв для здобувачів освіти з особливими харчовими потребами				Г4.1. У2. Виокремлювати види дієт та їхні особливості; дотримуватись технологічних вимог приготування страв, кулінарних виробів та напоїв під час різних дієт.		ПК 4.1. Здатність готувати страви лікувально-профілактичного та дієтичного призначення	
54	Приготування страв, кулінарних виробів та напоїв для здобувачів освіти з особливими харчовими	4		Г4.2. 31. Вимог до організації безглютенового та безлактозного харчування; особливостей організації робочих місць; способів оброблення обладнання, посуду,	Г4.2. У1. Організовувати робоче місце під час оброблення сировини для приготування безглютенових та безлактозних страв; здійснювати: оброблення обладнання, посуду, інвентарю для приготування дієтичних		ПК 4.2. Здатність готувати страви, кулінарні вироби та напої безглютенової та безлактозної дієт	опанує знання щодо організації безглютенового та безлактозного харчування; особливостей організації робочих місць; способів оброблення обладнання, посуду,

	потребами			інвентарю; принципів підготовки сировини для приготування безглютенових та безлактозних страв.	страв; підготовку сировини для приготування безглютенових та безлактозних страв. Обробляти сировину для приготування безглютенових та безлактозних страв (модель фабрика-кухня);			інвентарю; принципів підготовки сировини для приготування безглютенових та безлактозних страв.
55	Приготування страв, кулінарних виробів та напоїв для здобувачів освіти з особливими харчовими потребами	4	4	Г4.2. 32. Рецептур та технології приготування дієтичних страв при безглютеновій та безлактозній дієтах.	Г4.2. У2. Здійснювати приготування страв різними способами з продуктового набору, дозволеного при безглютеновій та безлактозній дієтах, чітко дотримуючись рецептур;		ПК 4.2. Здатність готувати страви, кулінарні вироби та напої безглютенової та безлактозної дієт	опанує знання щодо технології приготування дієтичних страв при безглютеновій та безлактозній дієтах.
56	Приготування страв, кулінарних виробів та напоїв для здобувачів освіти з особливими харчовими потребами	8		Г4.2. 33. Вимог НАССР до зберігання, транспортування, використання сировини та напівфабрикатів для приготування страв, напоїв при безглютеновій і безлактозній дієтах; до готових страв та напоїв.	Г4.2. У3. Дотримуватись правил недопущення перехресного забруднення сировини та готових страв		ПК 4.2. Здатність готувати страви, кулінарні вироби та напої безглютенової та безлактозної дієт	оволодіє знаннями щодо вимог НАССР до зберігання, транспортування, використання сировини та напівфабрикатів для приготування страв, напоїв при безглютеновій і безлактозній дієтах; до готових страв та напоїв.

57	Приготування страв, кулінарних виробів та напоїв для здобувачів освіти з особливими харчовими потребами				Г4.2. У4. Обробляти обладнання, посуд, інвентар для приготування безглютенових та безлактозних страв та дотримуватись правил його миття, зберігання.		ПК 4.2. Здатність готувати страви, кулінарні вироби та напої безглютенової та безлактозної дієт	
58	Виконання роботи з технічною документацією та створення можливостей для формування доступного та корисного харчування здобувачів освіти	1		Д5.1. 31. Правила розроблення рецептур нових страв, напоїв, кулінарних виробів	Д5.1. У1. Розроблення рецептури, технологічних карток для нових страв, кулінарних виробів та напоїв для здобувачів освіти з урахуванням їхніх запитів та потреб		ПК 5.1 Здатність розробляти рецептури нових страв, напоїв, кулінарних виробів для здобувачів освіти всіх вікових груп та особливими харчовими потребами	оволодіє знаннями з правила розроблення рецептур нових страв, напоїв, кулінарних виробів
59	Виконання роботи з технічною документацією та створення можливостей для формування доступного та	1		Д5.1. 32. Сутність методології проектування рецептур страв	Д5.2. У5. Аналіз попиту на позиції меню, пропозиції щодо асортименту страв меню від здобувачів закладів освіти та їхніх батьків		ПК 5.1 Здатність розробляти рецептури нових страв, напоїв, кулінарних виробів для здобувачів освіти всіх вікових груп та особливими харчовими	оволодіє знаннями щодо методології проектування рецептур страв

	корисного харчування здобувачів освіти						потребами	
60	Виконання роботи з технічною документацією та створення можливостей для формування доступного та корисного харчування здобувачів освіти	0,5		Д5.2. 33. Методи вивчення й оцінки попиту на страви, напої, кулінарні вироби здобувачів освіти, їх батьків	Д5.2. У5. Аналіз попиту на позиції меню, пропозиції щодо асортименту страв меню від здобувачів закладів освіти та їхніх батьків	Збірник рецептур для харчування дітей шкільного віку в організованих освітніх та оздоровчих закладах; нормативна документація	ПК 5.2. Здатність скласти меню	оволодіє знаннями щодо оцінки попиту на страви, напої, кулінарні вироби здобувачів освіти, їх батьків
61	Виконання роботи з технічною документацією та створення можливостей для формування доступного та корисного харчування здобувачів освіти	0,5		Д 5.2. 36. Способи оптимізації меню	Д5.2. У4. Використання різних способів оптимізації меню	Збірник рецептур для харчування дітей шкільного віку в організованих освітніх та оздоровчих закладах; нормативна документація	ПК 5.2. Здатність скласти меню	оволодіє знаннями щодо способів оптимізації меню

62	Виконання роботи з технічною документацією та створення можливостей для формування доступного та корисного харчування здобувачів освіти	1		Д5.2. 39. Норми, співвідношення та послідовність закладання сировини	Д5.2. У9. Визначення виходу страв відповідно до меню та витрати часу на їхнє приготування		ПК 5.2. Здатність скласти меню	оволодіє знаннями щодо норм, співвідношення та послідовність закладання сировини
63	Здійснювати дотримання норм та принципів належної поведінки в професійній діяльності	4		Є6.2. 33. Сучасних тенденцій розвитку сфери харчування здобувачів закладу освіти	Є6.2. У3. Діяти в нестандартних ситуаціях		ПК 6.2. Здатність дотримуватись соціальних, громадянських норм та принципів	оволодіє знаннями щодо сучасних тенденцій розвитку сфери харчування здобувачів закладу освіти
64	Здійснювати дотримання норм та принципів належної поведінки в професійній діяльності	4		Є6.4. 31. Види, призначення, безпечне використання засобів цифрового зв'язку для комунікації в професійній діяльності цифрових застосунків, які	Є6.4. У1. Безпечно та відповідально використовувати засоби цифрового зв'язку для комунікації. Застосовувати цифрові застосунки в професійній діяльності та для комунікації: онлайн-замовлення їжі, електронні платіжні	Інструкції	ПК 6.4. Здатність застосовувати цифрові технології та інструменти для професійної діяльності, комунікації та співпраці	оволодіє знаннями щодо видів, призначення, безпечного використання засобів цифрового зв'язку для комунікації в професійній діяльності цифрових застосунків, які можна використати в професійній діяльності

				можна використати в професійній діяльності	системи та програмне забезпечення для відстеження харчових алергенів; програмне забезпечення для планування меню; програми для керування рецептами; електронні книги рецептів; відеоуроки з кулінарії; мобільні додатки для приготування їжі; програмне забезпечення: для управління запасами та ін			
65	Здійснювати дотримання норм та принципів належної поведінки в професійній діяльності	1		Є6.5. 31. Основ енергоефективності при виготовленні страв та напоїв	Є6.5. У1. Дотримуватись основ енергоефективності при виготовленні страв та напоїв		ПК 6.5. Здатність дотримуватись енергоефективних та екологічних норм та принципів	оволодіє знаннями щодо основ енергоефективності при виготовленні страв та напоїв
66	Здійснювати дотримання норм та принципів належної поведінки в професійній діяльності	1		Є6.5. 32. Основ раціонального використання і збереження природних ресурсів	Є6.5. У2. Дотримуватись основ раціонального використання і збереження природних ресурсів		ПК 6.5. Здатність дотримуватись енергоефективних та екологічних норм та принципів	оволодіє знаннями щодо основ раціонального використання і збереження природних ресурсів

67	Здійснювати дотримання норм та принципів належної поведінки в професійній діяльності	2		Є6.5. 33. Способів збереження природних ресурсів та екологізації в професійній діяльності Способів мінімізації харчових відходів; вимог до утилізації харчових відходів при організації харчування в закладах освіти .	Є6.5. У3. Дотримуватись основ екологізації в професійній діяльності: планувати діяльність щодо мінімізації харчових відходів; використовувати енергоефективні прилади та обладнання; ефективно використовувати: технологічне обладнання під час приготування їжі, миття посуду; холодильне устаткування під час охолодження та зберігання продуктів. Використовувати екологічно чисті миючі засоби та дезінфікуючі засоби для миття та прибирання; заохочувати учнів робити екологічно відповідальний вибір; здійснювати співпрацю: з адміністрацією школи, для впровадження енергоефективні та екологічних практик; з постачальниками продуктів харчування для забезпечення постачання екологічно чистих продуктів; з місцевими громадськими		ПК 6.5. Здатність дотримуватись енергоефективних та екологічних норм та принципів	оволодіє знаннями щодо способів збереження природних ресурсів та екологізації в професійній діяльності Способів мінімізації харчових відходів; вимог до утилізації харчових відходів при організації харчування в закладах освіти .
----	--	---	--	---	--	--	---	--

					організаціями, щоб підтримати екологічні ініціативи.			
68	Здійснювати дотримання норм та принципів належної поведінки в професійній діяльності			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	оволодіє знаннями щодо способів проведення математичних обрахунків при отриманні, обробленні та приготуванні м'ясної продукції та виробів.
69				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.

Освітній компонент/дисципліна:				Організація харчування в закладах освіти				
	Всього навчальних годин:			66				
	з них ЛПР:			12				
№	розділ/тема	всього годин	ЛПР	Знати	Уміти	необхідне матеріально-технічне забезпечення	сформовані компетентності	Очікувані результати навчання
1	Організація харчування здобувачів в закладах освіти	2		A1.1. 31. Особливості організації харчування здобувачів освіти в закладах освіти			ПК 1.1. Здатність організовувати харчування для здобувачів освіти в закладах освіти	Оволодіє знаннями про особливості організації харчування здобувачів освіти в закладах освіти
2	Основи фізіології харчування, здорового харчування здобувачів освіти	2		A1.1. 32. Основи фізіології харчування, здорового харчування здобувачів освіти			ПК 1.1. Здатність організовувати харчування для здобувачів освіти в закладах освіти	Оволодіє знаннями про основи фізіології харчування, здорового харчування здобувачів освіти
3	Основні моделі харчування в закладах освіти	7	2	A1.1. 33. Основні моделі організації харчування в закладах освіти: «базова кухня», «опорна кухня», «фабрика-кухня» та особливості їхнього функціонування	A1.1. У1. Організація харчування в закладах освіти за моделями: «базова кухня», «опорна кухня», «фабрика-кухня»	Столи виробничі, піч конвенційна промислова, водяна піч сувід, поверхня для смаження, піч пароконвекційна, багатофункційний тепловий прилад, плита електрична або індукційна, морозильна	ПК 1.1. Здатність організовувати харчування для здобувачів освіти в закладах освіти	Оволодіє знаннями про основні моделі організації харчування в закладах освіти: «базова кухня», «опорна кухня», «фабрика-кухня» та особливості їхнього функціонування

						камера, шафа для шокового заморожування, електроміксер (блендер), електронні ваги, картоплечистка, м'ясорубка електрична, кухонний комбайн, мікрохвильова піч, овоскоп, тістомісильна машина, шафа вистоювальна, хліборізка, марміти, стерилізатор для ножів та яєць, овочерізка, гранітор		
4	Основні вимоги до підготовки робочого місця у зонах різних моделей кухонь харчоблоку	2		A1.5. 31. Основних вимог до підготовки робочого місця у харчоблоках, зонах різних моделей кухонь	A1.5. У1. Здійснювати оцінку загального стану робочої зони та організовувати робоче місце відповідно до технологічних, ергономічних, санітарних вимог та моделі кухні. Перевіряти: стан санітарного одягу та дотримання правил особистої гігієни; санітарний стан робочого місця та своєчасно усувати недоліки	Санітарний регламент для закладів загальної середньої освіти	ПК 1.5. Здатність організувати робоче місце у харчоблоці	Оволодіє знаннями щодо основних вимог до підготовки робочого місця у харчоблоках, зонах різних моделей кухонь
5	Правила роботи в зоні миття столового, кухонного посуду та інвентарю у випадку	2		A1.5. 32. Правил роботи в зоні миття столового, кухонного посуду та інвентарю у випадку моделі «базова кухня»			ПК 1.5. Здатність організувати робоче місце у харчоблоці	Оволодіє знаннями щодо правил роботи в зоні миття столового, кухонного посуду та інвентарю у випадку

	моделі "базова кухня"							моделі «базова кухня»
6	Правила роботи в зоні повернення та миття, зберігання тари та столового посуду у випадку моделі "опорна кухня"	2		A1.5. 33. Правил роботи в зоні повернення, миття та зберігання тари для доставки їжі у харчоблоці опорної кухні та зоні миття та зберігання столового посуду у харчоблоці отримувача послуг у випадку моделі «опорна кухня»;			ПК 1.5. Здатність організувати робоче місце у харчоблоці	Оволодіє знаннями щодо правил роботи в зоні повернення, миття та зберігання тари для доставки їжі у харчоблоці опорної кухні та зоні миття та зберігання столового посуду у харчоблоці отримувача послуг у випадку моделі «опорна кухня»;
7	Правила роботи в зоні миття та зберігання кухонного посуду та інвентарю у випадку моделі "фабрика-кухня"	2		A1.5. 34. Правил роботи в зоні миття та зберігання кухонного посуду та інвентарю у харчоблоці отримувача послуг у випадку моделі «фабрика-кухня».			ПК 1.5. Здатність організувати робоче місце у харчоблоці	Оволодіє знаннями щодо правил роботи в зоні миття та зберігання кухонного посуду та інвентарю у харчоблоці отримувача послуг у випадку моделі «фабрика-кухня».
8	Вимоги НАССР в роботі кухаря закладу освіти в частині організації робочого місця за різними моделями кухонь	2	1	A1.5. 35. Вимог НАССР в роботі кухаря закладу освіти в частині організації робочого місця за різними моделями кухонь	A1.5. У2. Раціонально підбирати відповідне технологічне обладнання, інструменти для здійснення технологічного процесу відповідно до моделі кухні	Стандарти НАССР, технологічне обладнання, інструменти	ПК 1.5. Здатність організувати робоче місце у харчоблоці	Оволодіє знаннями щодо вимог НАССР в роботі кухаря закладу освіти в частині організації робочого місця за різними моделями кухонь

9	Вимоги стандартів ISO 9001, ISO 22000 під час організації харчування за моделлю «фабрика-кухня»	2		A1.5. 36. Вимог стандартів ISO 9001, ISO 22000 під час організації харчування за моделлю «фабрика-кухня»			ПК 1.5. Здатність організувати робоче місце у харчоблоці	Оволодіє знаннями щодо вимог стандартів ISO 9001, ISO 22000 під час організації харчування за моделлю «фабрика-кухня»
10	Методи запобігання перехресному забрудненню продуктів харчування та готових страв, кулінарних виробів та напоїв	2		A1.5. 37. Методів запобігання перехресному забрудненню продуктів харчування та готових страв, кулінарних виробів та напоїв	A1.5. У5. Запобігати забрудненню продуктів харчування та готових страв, кулінарних виробів та напоїв.	Стандарти HACCP	ПК 1.5. Здатність організувати робоче місце у харчоблоці	Оволодіє знаннями щодо методів запобігання перехресному забрудненню продуктів харчування та готових страв, кулінарних виробів та напоїв
11	Види збірників рецептур страв, кулінарних та кондитерських виробів у закладах освіти	4		Б2.1. 31. Видів збірників рецептур страв, кулінарних та кондитерських виробів, які використовуються у закладах освіти, їх структури; правил користування ними			ПК 2.1. Здатність користуватись Збірником рецептур страв для закладів освіти	Оволодіє знаннями щодо видів збірників рецептур страв, кулінарних та кондитерських виробів, які використовуються у закладах освіти, їх структури; правил користування ними
12	Документи, що засвідчують якість продуктів у закладах освіти	1		Б2.2. 32. Документів, що засвідчують якість продуктів.	Б2.2. У3. Здійснювати органолептичну та гігієнічну оцінку якості сировини та продуктів, отриманих від постачальника	Таблиця вимог до якості сировини та продуктів, отриманих від постачальника	ПК 2. 2. Здатність отримувати сировину зі складу/ від постачальника, здійснювати документальне оформлення руху сировини та готових	Оволодіє знаннями щодо документів, що засвідчують якість продуктів.

							страв на кухні	
13	Методи визначення фальсифікації фруктової, овочевої, м'ясної, рибної, молочної продукції	2		Б2.2. 33. Методів визначення фальсифікації фруктової, овочевої, м'ясної, рибної, молочної продукції (товаротransпортна накладна, сертифікат якості, ветеринарне свідоцтво, фіто санітарний паспорт, маркування, органолептичні показники)			ПК 2. 2. Здатність отримувати сировину зі складу/ від постачальника, здійснювати документальне оформлення руху сировини та готових страв на кухні	Оволодіє знаннями щодо методів визначення фальсифікації фруктової, овочевої, м'ясної, рибної, молочної продукції (товаротransпортна накладна, сертифікат якості, ветеринарне свідоцтво, фіто санітарний паспорт, маркування, органолептичні показники)
14	Правила приймання сировини, інгредієнтів за кількістю та якістю	1		Б2.2. 34. Правил приймання сировини, інгредієнтів за кількістю та якістю.			ПК 2. 2. Здатність отримувати сировину зі складу/ від постачальника, здійснювати документальне оформлення руху сировини та готових страв на кухні	Оволодіє знаннями щодо правил приймання сировини, інгредієнтів за кількістю та якістю
15	Особливості отримання сировини та продукції відповідно до потреб на кухні у випадку моделі «базова кухня». Документальне оформлення операцій кухні	2		Б2.2. 35. Особливостей отримання сировини та продукції відповідно до потреб на кухні з зони для отримання та зберігання сировини у випадку моделі «базова кухня». Особливостей документального оформлення, одержання та видачі сировини зі складу;	Б2.2. У6. Отримувати сировину та продукцію відповідно до потреб на кухні з зони для отримання та зберігання сировини у випадку моделі «базова кухня»	Нормативна документація	ПК 2. 2. Здатність отримувати сировину зі складу/ від постачальника, здійснювати документальне оформлення руху сировини та готових страв на кухні	Оволодіє знаннями щодо особливостей отримання сировини та продукції відповідно до потреб на кухні з зони для отримання та зберігання сировини у випадку моделі «базова кухня». Особливостей документального оформлення, одержання та видачі сировини зі

				порядку складання звіту про рух сировини і тари на складі; обліку матеріальних цінностей; порядку складання плану-меню; порядку розрахунку сировини для планового випуску страв; особливостей документального оформлення на одержання сировини для кухні та відпуску готових страв з кухні; складання документів на одержання сировини для кухні та видачу готових страв з кухні. Особливостей складання звіту про рух сировини на кухні. Порядку і термінів складання звітів матеріально відповідальними особами				складу; порядку складання звіту про рух сировини і тари на складі; обліку матеріальних цінностей; порядку складання плану-меню; порядку розрахунку сировини для планового випуску страв; особливостей документального оформлення на одержання сировини для кухні та відпуску готових страв з кухні; складання документів на одержання сировини для кухні та видачу готових страв з кухні. Особливостей складання звіту про рух сировини на кухні. Порядку і термінів складання звітів матеріально відповідальними особами
16	Організація роботи в зоні роздаткової лінії в обідньому залі	1		ВЗ.1. 310. Організації роботи в зоні роздаткової лінії в обідньому залі	ВЗ.1. У6. Організовувати роботу в зоні роздаткової лінії в обідньому залі	Ваговимірювальні, марміти, конвейер	ПК 3.1. Здатність подавати страви, напої, кулінарні вироби здобувачам освіти	Оволодіє знаннями щодо організації роботи в зоні роздаткової лінії в обідньому залі
17	Вимоги до зони видачі готових страв, напоїв, кулінарних виробів	1		ВЗ.1. 311. Вимог до зони видачі готових страв, напоїв, кулінарних виробів			ПК 3.1. Здатність подавати страви, напої, кулінарні	Оволодіє знаннями щодо вимог до зони видачі готових страв, напоїв, кулінарних виробів

							вироби здобувачам освіти	
18	Способи пакування і фасування та гігієнічних вимог до пакувальних матеріалів	1		В3.2. 31. Способів пакування і фасування та гігієнічних вимог до пакувальних матеріалів	В3.2. У1. Працювати в зоні фасування і пакування готової гарячої їжі та зоні повернення тари для доставки їжі на харчоблоці опорної кухні	Термобокси, посудомийна машина, контейнери,	ПК 3.2. Здатність пакувати та фасувати страви, кулінарні вироби та напої	Оволодіє знаннями щодо способів пакування і фасування та гігієнічних вимог до пакувальних матеріалів
19	Пакування, фасування, транспортування, подача страв, кулінарних виробів та напоїв у разі моделей "опорна кухня" та "фабрика кухня"	2	1	В3.2. 32. Умов та правил пакування і фасування страв, кулінарних виробів, напоїв; транспортування їх у холодному та гарячому вигляді; подачі в інших закладах освіти у разі моделей «опорна кухня» та «фабрика кухня»	В3.2. У2. Працювати в зоні приймання та зберігання охолодженої продукції; розігріву готової продукції харчоблоку у випадку моделі «фабрика-кухня»	Холодильна шафа, камера шокової заморозки, теплове обладнання, термобокси	ПК 3.2. Здатність пакувати та фасувати страви, кулінарні вироби та напої	Оволодіє знаннями щодо умов та правил пакування і фасування страв, кулінарних виробів, напоїв; транспортування їх у холодному та гарячому вигляді; подачі в інших закладах освіти у разі моделей «опорна кухня» та «фабрика кухня»
20	Правила повернення тари для доставки їжі при моделях «опорна кухня» та «фабрика-кухня»	1		В3.2. 33. Правил повернення тари для доставки їжі при моделях «опорна кухня» та «фабрика-кухня».			ПК 3.2. Здатність пакувати та фасувати страви, кулінарні вироби та напої	Оволодіє знаннями щодо правил повернення тари для доставки їжі при моделях «опорна кухня» та «фабрика-кухня»
21	Порядок проведення бракеражу у складі бракеражної комісії	1		В3.3. 31. Порядку проведення бракеражу у складі бракеражної комісії	В3.3. У1. Здійснювати оцінювання ліквідної кількості готової продукції	Посуд, ваговимірювальні, холодильне обладнання. марміт	ПК 3.3. Здатність проводити бракераж готової продукції	Оволодіє знаннями щодо порядку проведення бракеражу у складі бракеражної комісії
22	Правила проведення бракеражу готових страв, кулінарних виробів та напоїв	4	1	В3.3. 32. Загальних правил проведення бракеражу готових страв, кулінарних виробів та напоїв	В3.3. У2. Проводити бракераж готових страв, кулінарних виробів та напоїв у складі бракеражної комісії;	Холодильна шафа, ваговимірювальні устаткування, кулінарний	ПК 3.3. Здатність проводити бракераж готової	Оволодіє знаннями щодо загальних правил проведення бракеражу готових страв, кулінарних виробів та

				(ознайомлення з супровідними документами та меню, рецептурою страв, виробів та напоїв; технологією приготування, технологічними картками; підготовка відповідного інвентарю та обладнання; визначення показників якості контрольованих страв і виробів (візуально, за допомогою приладів та інвентарю, в порожнині рота); послідовність оцінки якості страв; особливості відбору добової проби страв	дотримуватись порядку проведення бракеражу сировини, готових страв, виробів та напоїв; відбирати щоденно добові проби страв в об'ємі та масою вказаних у меню та правильно зберігати в харчоблоці у холодильнику	термометр, посуд	продукції	напоїв (ознайомлення з супровідними документами та меню, рецептурою страв, виробів та напоїв; технологією приготування, технологічними картками; підготовка відповідного інвентарю та обладнання; визначення показників якості контрольованих страв і виробів (візуально, за допомогою приладів та інвентарю, в порожнині рота); послідовність оцінки якості страв; особливості відбору добової проби страв
23	Порядок заповнення журналу бракеражу готової продукції	2	1	В3. 33. Порядку заповнення журналу бракеражу готової продукції.	В3. У3. Заповнювати журнал бракеражу готової продукції	Журнал бракеражу готової продукції	ПК 3.3. Здатність проводити бракераж готової продукції	Оволодіє знаннями щодо порядку заповнення журналу бракеражу готової продукції
24	Види меню в закладах освіти	2		Д5.2. 31. Види меню в закладах освіти			ПК 5.2. Здатність скласти меню	Оволодіє знаннями щодо видів меню в закладах освіти
25	Вимоги та принципи до складання різних видів меню в закладах освіти	2	2	Д5.2.32. Вимоги та принципи до складання різних видів меню	Д5.2. У1. Складання калькуляційних карток, здійснення перерахунку ціни страв залежно від сезону та зміни ціни на сировину		ПК 5.2. Здатність скласти меню	Оволодіє знаннями щодо вимог та принципів складання різних видів меню
26	Складання меню з використанням сезонних продуктів	2	1	Д5.2. 34. Правила складання меню з використанням сезонних продуктів	Д5.2. У2. Розроблення сезонного меню з використанням сезонних продуктів, залежно від кратності харчування на	Збірник рецептур для харчування дітей шкільного віку в організованих	ПК 5.2. Здатність скласти меню	Оволодіє знаннями щодо складання меню з використанням сезонних продуктів

					добу	освітніх та оздоровчих закладах; нормативна документація		
27	Показники, на основі яких проводять аналіз меню	2	1	Д5.2. 35. Показники, на основі яких проводять аналіз меню	Д5.2. У3. Складання меню відповідно до концепції харчування	Збірник рецептур для харчування дітей шкільного віку в організованих освітніх та оздоровчих закладах; нормативна документація	ПК 5.2. Здатність скласти меню	Оволодіє знаннями про показники, на основі яких проводять аналіз меню
28	Основні права здобувачів освіти в закладах освіти щодо харчування. Законодавчі акти	1	1	Є6.1. 31. Основних прав здобувачів освіти в закладах освіти щодо харчування (право на якісне та безпечне харчування, на вибір їжі, доступне харчування, на інформацію про харчування, поважне ставлення з боку персоналу їдалень тощо); законодавчих актів та організацій, що гарантують права здобувачів освіти; моделей толерантної поведінки (емпатія, взаємоповага, критичне мислення та ін.) та їх використання в різних ситуаціях.	Є6.1. У1. Використовувати в професійній діяльності основні права здобувачів освіти в закладах освіти щодо харчування; реалізовувати моделі толерантної поведінки в різних ситуаціях.	Нормативна документація	ПК 6.1. Здатність дотримуватись професійних та культурних норм та принципів поведінки	Оволодіє знаннями щодо основних прав здобувачів освіти в закладах освіти щодо харчування (право на якісне та безпечне харчування, на вибір їжі, доступне харчування, на інформацію про харчування, поважне ставлення з боку персоналу їдалень тощо); законодавчих актів та організацій, що гарантують права здобувачів освіти; моделей толерантної поведінки (емпатія, взаємоповага, критичне мислення та ін.) та їх використання в різних ситуаціях.
29	Форми і методи обслуговування здобувачів освіти	1		Є6.1. 32. Форм і методів обслуговування здобувачів освіти			ПК 6.1. Здатність дотримуватись	Оволодіє знаннями щодо форм і методів обслуговування

	різного віку в закладах освіти			різного віку в закладах освіти			професійних та культурних норм та принципів поведінки	здобувачів освіти різного віку в закладах освіти
30	Професійна лексика та термінологія	1		Є6.1. 33. Професійної лексики та термінології			ПК 6.1. Здатність дотримуватись професійних та культурних норм та принципів поведінки	Оволодіє знаннями щодо професійної лексики та термінології
31	Особливості сприйняття інформації різними віковими групами здобувачів освіти щодо організації харчування	1		Є6.1. 34. Особливості сприйняття інформації різними віковими групами здобувачів освіти щодо організації харчування			ПК 6.1. Здатність дотримуватись професійних та культурних норм та принципів поведінки	Оволодіє знаннями щодо особливості сприйняття інформації різними віковими групами здобувачів освіти щодо організації харчування
32	Загальна характеристика закладів харчування для здобувачів освіти	1		Є6.2. 31. Загальної характеристики закладів харчування для здобувачів освіти	Є6.2. У1. Застосовувати в практичній діяльності норми законодавства, що стосуються харчування здобувачів закладів освіти	Нормативна документація	ПК 6.2. Здатність дотримуватись соціальних, громадянських норм та принципів	Оволодіє знаннями щодо загальної характеристики закладів харчування для здобувачів освіти
33	Правила роботи закладів ресторанного господарства для забезпечення харчуванням здобувачів в закладах освіти	0,5		Є6.2. 32. Правил роботи закладів ресторанного господарства для забезпечення харчуванням здобувачів освіти в закладах освіти	Є6.2. У2. Відстоювати власні права, права здобувачів освіти	Нормативна документація	ПК 6.2. Здатність дотримуватись соціальних, громадянських норм та принципів	Оволодіє знаннями щодо правил роботи закладів ресторанного господарства для забезпечення харчуванням здобувачів освіти в закладах освіти

34	Особливості, умови укладання трудового договору (контракту) та припинення його дії	0,5		Є6.2. 34. Особливостей, умов укладання трудового договору (контракту) та припинення його дії	Є6.2. У4. Планувати трудову діяльність	Трудовий договір (контракт)	ПК 6.2. Здатність дотримуватись соціальних, громадянських норм та принципів	Оволодіти знаннями щодо особливостей, умов укладання трудового договору (контракту) та припинення його дії
35	Соціальні гарантії та соціальний захист	0,5		Є6.2. 35. Соціальних гарантій та соціального захисту	Є6.2. У5. Набувати нові знання, уміння і навички, визначати навчальні цілі та способи їхнього досягнення	Трудове законодавство	ПК 6.2. Здатність дотримуватись соціальних, громадянських норм та принципів	Оволодіє знаннями щодо соціальних гарантій та соціального захисту
36	Види та порядок надання відпусток	0,5		Є6.2. 36. Видів та порядку надання відпусток			ПК 6.2. Здатність дотримуватись соціальних, громадянських норм та принципів	Оволодіє знаннями щодо видів та порядку надання відпусток
37	Способи вирішення трудових спорів	0,5		Є6.2. 37. Способів вирішення трудових спорів			ПК 6.2. Здатність дотримуватись соціальних, громадянських норм та принципів	Оволодіє знаннями щодо способів вирішення трудових спорів
38	Способи професійного вдосконалення та кар'єрного зростання	0,5		Є6.2. 38. Способів професійного вдосконалення та кар'єрного зростання			ПК 6.2. Здатність дотримуватись соціальних, громадянських норм та принципів	Оволодіє знаннями щодо способів професійного вдосконалення та кар'єрного зростання
39	Норми, принципи та засоби комунікації	1		Є6.3. 31. Норми, принципи та засоби комунікації	Є6.3. У1. Використовувати норми, принципи, засоби комунікації у професійній діяльності вибирати засоби	Персональний комп'ютер з підключенням до мережі Інтернет. Програмне	ПК 6.3. Здатність дотримуватись комунікаційних норм та принципів	Оволодіє знаннями щодо норм, принципів та засобів комунікації

					комунікації, які найкраще відповідають ситуації; реалізовувати власні ідеї	забезпечення	поведінки	
40	Способи формування та реалізації власних ідей. Принципи презентацій власних ідей	1	1	Є6.3. 32. Способи формування та реалізації власних ідей. Принципи презентацій власних ідей	Є6.3. У2. Розробляти презентації з метою представлення власних ідей щодо удосконалення харчування здобувачів освіти	Мультимедійна дошка, проєктор; презентації	ПК 6.3. Здатність дотримуватись комунікаційних норм та принципів поведінки	Оволодіє знаннями щодо способів формування та реалізації власних ідей; принципів презентацій власних ідей
41					ефективно спілкуватися та налагоджувати стосунки з іншими людьми належним і творчим способом; усно та письмово спілкуватися в різних ситуаціях, а також адаптувати своє спілкування до вимог ситуації; шукати та використовувати різні типи джерел інформації, формулювати та висловлювати свої усні та письмові аргументи переконливо, відповідно до контексту; цінувати естетичні якості мови та інтерес до взаємодії з іншими, використовувати мови у позитивний та соціально відповідальний спосіб.		КК 1. Грамотність	Оволодіє знаннями правильного розуміння письмової інформації.
42				суспільних звичаїв, культурних аспектів та діалектів мов	слухати, говорити, читати та писати у відповідних соціальних та культурних контекстах; розуміти розмовні повідомлення, ініціювати, підтримувати та завершувати бесіди, читати, розуміти та складати тексти з різним рівнем володіння різними		КК 2. Мовна компетентність	Оволодіє знаннями щодо суспільних звичаїв, культурних аспектів та діалектів мов

				мовами відповідно до особистих потреб; вивчати мови протягом усього життя.			
43			змін, спричинених діяльністю людини, та її особистої відповідальності за наслідки таких змін; чисел, мір та структур, основних та базових математичних операцій; математичних термінів та понять; основних принципів природного світу, фундаментальних наукових концепцій, теорії, принципів та методів, технології і технологічних продуктів та процесів; впливу науки, техніки, інженерії та діяльності людини (особистої та професійної) загалом на природу; досягнень, обмежень та ризиків наукових теорій та застосування технологій у суспільствах (у контексті цінностей, моральних питань, культури, прийняття рішень тощо).	застосовувати базові математичні принципи та процеси у контексті повсякденного життя та професійній діяльності; застосовувати й оцінювати логічні ланцюжки аргументів; математично обґрунтовувати, розуміти математичні докази і спілкуватися математичною мовою та використовувати статистичні дані та графіки; проводити контрольовані експерименти, дослідження, використовувати технологічні інструменти і машини, а також наукові дані для досягнення мети або отримання доказового рішення; підтримувати безпеку та екологічну стійкість, критично оцінювати вплив технологічного прогресу на особистість, сім'ю, спільноту та світ загалом.		КК 3. Математична компетентність та компетентність у науках, технологіях та інженерії (STEM)	Оволодіє знаннями щодо змін, спричинених діяльністю людини, та її особистої відповідальності за наслідки таких змін; чисел, мір та структур, основних та базових математичних операцій; математичних термінів та понять; основних принципів природного світу, фундаментальних наукових концепцій, теорії, принципів та методів, технології і технологічних продуктів та процесів; впливу науки, техніки, інженерії та діяльності людини (особистої та професійної) загалом на природу; досягнень, обмежень та ризиків наукових теорій та застосування технологій у суспільствах (у контексті цінностей, моральних питань, культури, прийняття рішень тощо).
44			компонентів здоров'я розуму, тіла і способу життя; кодексів поведінки та правил комунікації,	визначати і ставити цілі, мотивувати себе, розвивати стійкість та впевненість, продовжувати навчатися протягом усього		КК 5. Особиста, соціальна та навчальна компетентність	Оволодіє знаннями щодо компонентів здоров'я розуму, тіла і способу життя кодексів поведінки та

			прийнятних в різних суспільствах та середовищах; стилів сприйняття і стратегій навчання; різноманітних способів розвитку своїх здатностей через доступні засоби освіти, професійну підготовку та можливості кар'єрного зростання;	життя, аналізувати і вирішувати проблеми; бути стійкими і здатними впоратися з невизначеністю та стресом; концентруватися, справлятися зі складністю, критично аналізувати ситуації та приймати рішення; конструктивно спілкуватися в різних середовищах, співпрацювати в командах та вести перемовини; толерантно висловлювати свою та розуміти точки зору інших людей; формувати та підтримувати впевненість і співчуття; навчатися та працювати спільно, і автономно; організувати та наполегливо здійснювати навчання, оцінювати прогрес і результати навчання; шукати підтримку, коли це доречно, ефективно керувати кар'єрою та соціальними взаємодіями; позитивно ставитись до особистого, соціального та фізичного благополуччя та навчання протягом усього життя.		ь	правил комунікації, прийнятних в різних суспільствах та середовищах; стилів сприйняття і стратегій навчання; різноманітних способів розвитку своїх здатностей через доступні засоби освіти, професійну підготовку та можливості кар'єрного зростання;
45			місцевих, національних, європейських та світових культур, мови, спадщини, традицій, культурних продуктів;	виражати та інтерпретувати з емпатією образні та абстрактні ідеї.		КК 8. Культурна обізнаність та самовираженн я	Оволодіє знаннями щодо місцевих, національних, європейських та світових культур, мови,

				способів передачі ідей між творцем, учасником та аудиторією в письмових, друкованих та цифрових текстах, театральних виставах, фільмах, танцях, іграх, мистецтві, дизайні, музиці, ритуалах та архітектурі тощо. способів передачі ідей між творцем, учасником та аудиторією в письмових, друкованих та цифрових текстах, театральних виставах, фільмах, танцях, іграх, мистецтві, дизайні, музиці, ритуалах та архітектурі тощо.				спадщини, традицій, культурних продуктів способів передачі ідей між творцем, учасником та аудиторією в письмових, друкованих та цифрових текстах, театральних виставах, фільмах, танцях, іграх, мистецтві, дизайні, музиці, ритуалах та архітектурі тощо. способів передачі ідей між творцем, учасником та аудиторією в письмових, друкованих та цифрових текстах, театральних виставах, фільмах, танцях, іграх, мистецтві, дизайні, музиці, ритуалах та архітектурі тощо.

Освітній компонент/дисципліна:				Устаткування підприємств ресторанного господарства				
Всього навчальних годин:				44				
з них ЛПР:				10				
№	розділ/тема	всього годин	ЛПР	Знати	Уміти	необхідне матеріально-технічне забезпечення	сформовані компетентності	Очікувані результати навчання
1	Класифікація та види технологічного обладнання, кухонного інвентарю, столового та кухонного посуду	6	2	A1.3. 31. Класифікацію та види технологічного обладнання, кухонного інвентарю, столового та кухонного посуду	A1.3. У1. Підбір і перевірка справності технологічного обладнання та кухонного інвентарю, підготовка їх до роботи	Технологічне обладнання, кухонний інвентар, столовий та кухонний посуд	ПК 1.3. Здатність підбирати та раціонально використовувати технологічне обладнання, столовий та кухонний посуд, інвентар, зворотну тару для доставлення їжі	Оволодіє знаннями про класифікацію та види технологічного обладнання, кухонного інвентарю, столового та кухонного посуду
2	Принцип роботи та особливості використання ваговимірювального, електромеханічного обладнання для очищення, подрібнення, зважування	6	2	A1.3. 32. Вимоги, принцип роботи та особливості використання ваговимірювального, електромеханічного обладнання для очищення, подрібнення, зважування тощо	A1.3 .У3. Раціональне, безпечне та ефективне використання обладнання	Ваговимірювальне, електромеханічне обладнання для очищення, подрібнення, зважування	ПК 1.3. Здатність підбирати та раціонально використовувати технологічне обладнання, столовий та кухонний посуд, інвентар, зворотну тару для доставлення їжі	Оволодіє знаннями про вимоги, принцип роботи та особливості використання ваговимірювального, електромеханічного обладнання для очищення, подрібнення, зважування тощо
3	Правила роботи з засобами для очищення, миття, дезінфекції посуду	4		A1.3. 33. Правила поведінки з засобами для очищення, миття, дезінфекції посуду			ПК 1.3. Здатність підбирати та раціонально використовувати технологічне обладнання, столовий	Оволодіє правилами поведінки з засобами для очищення, миття,

							та кухонний посуд, інвентар, зворотну тару для доставлення їжі	дезінфекції посуду
4	Правила роботи зі зворотною тарою у випадку доставлення їжі у харчоблок закладу освіти	4	1	A1.3. 34. Правила поведінки зі зворотною тарою у випадку доставлення їжі у харчоблок закладу освіти	A1.3. У6. Використовувати зворотну тару у випадку доставлення їжі до харчоблоку закладу освіти	Термобокси	ПК 1.3. Здатність підбирати та раціонально використовувати технологічне обладнання, столовий та кухонний посуд, інвентар, зворотну тару для доставлення їжі	Оволодіє правилами поведінки зі зворотною тарою у випадку доставлення їжі у харчоблок закладу освіти
5	Види виробничих поверхонь	3		A1.3. 35. Види виробничих поверхонь			ПК 1.3. Здатність підбирати та раціонально використовувати технологічне обладнання, столовий та кухонний посуд, інвентар, зворотну тару для доставлення їжі	Оволодіє знаннями про види виробничих поверхонь
6	Правила підбору різних типів обладнання	3		A1.3. 36. Правила підбору різних типів обладнання			ПК 1.3 Здатність підбирати та раціонально використовувати технологічне обладнання, столовий та кухонний посуд, інвентар, зворотну тару для доставлення їжі	Оволодіє знаннями про правила підбору різних типів обладнання
7	Правила експлуатації технологічного обладнання, кухонного інвентарю	4		A1.3. 37. Правила експлуатації технологічного обладнання, кухонного інвентарю, догляду за ними			ПК 1.3. Здатність підбирати та раціонально використовувати технологічне обладнання, столовий та кухонний посуд, інвентар, зворотну тару для доставлення їжі	Оволодіє знаннями про правила експлуатації технологічного обладнання, кухонного інвентарю, догляду за ними
8	Підготовка кухонного інвентарю, столового	2	1	A1.3. 38. Вимоги до якості підготовленого кухонного інвентарю,	A1.3.У2. Забезпечення правильного	Кухонний інвентар, столовий та кухонний посуд	ПК 1.3. Здатність підбирати та раціонально	Оволодіє знаннями щодо вимог до якості

	та кухонного посуду			столового та кухонного посуду	зберігання чистого кухонного інвентарю, столового та кухонного посуду		використовувати технологічне обладнання, столовий та кухонний посуд, інвентар, зворотну тару для доставлення їжі	підготовленого кухонного інвентарю, столового та кухонного посуду
9	Обладнання для механічного оброблення овочів, фруктів, ягід. Обладнання для формування напівфабрикатів. Холодильне обладнання	12	4	Б2.3. 33. Способів та методів механічного оброблення овочів, фруктів, ягід; формування напівфабрикатів з них перед безпосереднім процесом приготування страв, напоїв, кулінарних виробів або з подальшим їх зберіганням у холодильних шафах у заготівельній зоні	Б2.3. У2. Використовувати відповідне технологічне обладнання; формувати напівфабрикати перед безпосереднім процесом приготування страв, напоїв, кулінарних виробів або з подальшим їх зберіганням у холодильних шафах у заготівельній зоні; дотримуватись умов та термінів зберігання овочів, фруктів, ягід	Ваговимірювальне устаткування, холодильне устаткування, спеціальний посуд та ємності для зберігання	ПК 2.3 Здатність проводити механічне оброблення овочів, фруктів, ягід	Оволодіє знаннями щодо способів та методів механічного оброблення овочів, фруктів, ягід; формування напівфабрикатів з них перед безпосереднім процесом приготування страв, напоїв, кулінарних виробів або з подальшим їх зберіганням у холодильних шафах у заготівельній зоні
10				правильного розуміння письмової інформації.	ефективно спілкуватися та налагоджувати стосунки з іншими людьми належним і творчим способом; усно та письмово спілкуватися в різних ситуаціях, а також адаптувати своє спілкування до вимог ситуації; шукати та використовувати різні типи джерел		КК 1. Грамотність	Оволодіє знаннями щодо правильного розуміння письмової інформації.

				інформації, формулювати та висловлювати свої усні та письмові аргументи переконливо, відповідно до контексту; цінувати естетичні якості мови та інтерес до взаємодії з іншими, використовувати мови у позитивний та соціально відповідальний спосіб.			
11			суспільних звичаїв, культурних аспектів та діалектів мов	слухати, говорити, читати та писати у відповідних соціальних та культурних контекстах; розуміти розмовні повідомлення, ініціювати, підтримувати та завершувати бесіди, читати, розуміти та складати тексти з різним рівнем володіння різними мовами відповідно до особистих потреб; вивчати мови протягом усього життя.		КК 2. Мовна компетентність	Оволодіє знаннями щодо суспільних звичаїв, культурних аспектів та діалектів мов
12			змін, спричинених діяльністю людини, та її особистої відповідальності за наслідки таких змін;	застосовувати базові математичні принципи та процеси у контексті повсякденного життя		КК 3. Математична компетентність та компетентність у науках, технологіях та	Оволодіє знаннями змін, спричинених діяльністю людини, та її

чисел, мір та структур,
основних та базових
математичних операцій;
математичних термінів та
понять;
основних принципів
природного світу,
фундаментальних
наукових концепцій,
теорії, принципів та
методів, технології і
технологічних продуктів
та процесів;
впливу науки, техніки,
інженерії та діяльності
людини (особистої та
професійної) загалом на
природу;
досягнень, обмежень та
ризиків наукових теорій
та застосування
технологій у суспільствах
(у контексті цінностей,