

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ДЕПАРТАМЕНТ ОСВІТИ І НАУКИ
СУМСЬКОЇ ОБЛАСНОЇ ДЕРЖАВНОЇ АДМІНІСТРАЦІЇ
КОМУНАЛЬНИЙ ЗАКЛАД СУМСЬКОЇ ОБЛАСНОЇ РАДИ
“РОМЕНСЬКЕ ВИЩЕ ПРОФЕСІЙНЕ УЧИЛИЩЕ”

ЗАТВЕРДЖУЮ

Голова приймальної комісії

КЗ СОР «Роменське ВПУ»

 Оксана БОЯРКО

«15» квітня 2026 р.

Програма

комплексних вступних випробувань

(форма - співбесіда)

для вступу на навчання

для здобуття освітньо-професійного ступеня

фаховий молодший бакалавр

за спеціальністю G13 Харчові технології

на основі здобутого освітньо-кваліфікаційного рівня

кваліфікований робітник

Розглянуто і схвалено
на засіданні приймальної комісії
КЗ СОР «Роменське ВПУ»
Протокол № 5 від «15» 04 2026р

Ромни 2026

МІСТ

1.	Пояснювальна записка	3
2		4
3.	Програмні вимоги до рівня підготовки вступників	
.	Критерії оцінювання результатів вступного випробування (співбесіди)	47
4.	Список рекомендованої літератури	51

ПОЯСНЮВАЛЬНА ЗАПИСКА

Програма вступного випробування з фахових дисциплін для здобуття освітньо-професійного ступеня «фаховий молодший бакалавр» спеціальності

G13 «Харчові технології» є нормативним документом КЗ СОР «Роменське ВПУ», який розроблено викладачами.

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

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

Варіант білету, який отримає абітурієнт, містить два завдання:

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

Завдання охоплюють 75% програм навчальних дисциплін.

Білети розглядають та схвалюють на засіданні циклової комісії.

Матеріал програми вступних випробувань (співбесіди) з фахових дисциплін містить питання з технології приготування їжі, організації виробництва та обслуговування, устаткування підприємств харчування, санітарії та гігієни, охорони праці.

Метою співбесіди з фахових дисциплін є перевірка рівня підготовки вступників, який має бути достатнім для подальшого навчання за освітньо-професійними програмами зі спеціальності G13 «Харчові технології» у відповідності вимог до посад, визначених «Довідником кваліфікаційних характеристик професій працівників» і Національним класифікатором України ДК 003:2010 «Класифікатор професій», затверджений наказом №327 Держспоживстандарту від 27.07.2010

Завданням співбесіди з фахових дисциплін є:

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

ПРОГРАМНІ ВИМОГИ ДО РІВНЯ ПІДГОТОВКИ ВСТУПНИКІВ

До вступного випробування для здобуття освітньо-кваліфікаційного рівня «фаховий молодший бакалавр» із спеціальності G13 «Харчові технології», галузі знань G «Інженерія, виробництво та будівництво» допускаються особи, котрі мають диплом кваліфікованого робітника за професією «кухар», кваліфікація 4 розряд.

Перелік та опис ключових компетентностей за професією

Умовне позначення	Ключові компетентності	Опис компетентностей	
		Знати:	Уміти:
KK1	Комунікативна компетентність	➤ професійну лексику та термінологію, у тому числі іноземною мовою за професійним спрямуванням; ➤ типи, темперамент людей; ➤ правила професійної етики та етикету; ➤ причини виникнення конфліктів та способи їх уникнення; ➤ види документів у професійній діяльності та правила їх створення чи оформлення	➤ використовувати професійну лексику та термінологію, у тому числі іноземною мовою за професійним спрямуванням; ➤ використовувати професійну лексику при спілкуванні з керівництвом, колегами, клієнтами; ➤ слухати та доносити власну думку; ➤ презентувати себе та результати професійної діяльності; ➤ користуватися документами у професійній діяльності, створювати та оформляти їх
KK2	Математична компетентність	➤ правила математичних обрахунків у професійній діяльності, у тому числі розрахунок кількості необхідної сировини та інгредієнтів у залежності від результату навчання	➤ застосовувати математичні обрахунки у професійній діяльності
KK3	Особистісна, соціальна й навчальна компетентність	➤ поняття особистості, риси характеру, темперамент; ➤ індивідуальні психологічні властивості особистості та її поведінки; ➤ причини і способи розв'язання конфліктних ситуацій у виробничому колективі; ➤ підходи до забезпечення сприятливого психологічного клімату в колективі;	➤ вдаватися до вдаватися до відповідальності за виконання професійної діяльності; ➤ вдаватися до самостійно приймати рішення; ➤ діяти в нестандартних ситуаціях; ➤ планувати трудову діяльність; ➤ знаходити та набувати нових знань, умінь і навичок; ➤ визначати навчальні цілі та способи їх досягнення; ➤ оцінювати власні результати

		➤ основні психологічні та моральні вимоги до роботи кухаря; ➤ основні психологічні процеси та їх вплив на діяльність кухаря в процесі роботи; ➤ стрес у роботі кухаря, способи його подолання	навчання, навчатися впродовж життя; ➤ дотримуватися культури професійної поведінки в колективі; ➤ запобігати виникненню конфліктних ситуацій; ➤ визначати індивідуальні психологічні особливості особистості
КК4	Громадянсько-правова компетентність	➤ основні трудові права та обов'язки працівників; ➤ основні нормативно-правові акти у професійній сфері, що регламентують трудову діяльність; ➤ положення, зміст, форми та строки укладання трудового договору (контракту), підстави його припинення; ➤ соціальні гарантії та чинний соціальний захист на підприємстві, зокрема види та порядок надання відпусток; ➤ способи вирішення трудових спорів ➤ основи законодавства про захист прав споживачів	➤ застосовувати знання щодо: основних трудових прав та обов'язків працівників; ➤ основних нормативно-правових актів у професійній сфері, що регламентують трудову діяльність ➤ положення, змісту, форм, строку укладання та підстав припинення трудового договору (контракту); ➤ соціальних гарантій та чинного соціального захисту на підприємстві, зокрема про види та порядок надання відпусток, порядок оплати лікарняних листів, ➤ способів вирішення трудових спорів
КК5	Підприємницька компетентність	➤ положення основних документів, що регламентують підприємницьку діяльність; ➤ процедури відкриття власної справи; ➤ поняття «Бізнес-план»; ➤ основні поняття про господарський облік; ➤ види та порядок ціноутворення; ➤ види заробітної плати; ➤ види стимулювання праці персоналу підприємств; ➤ порядок створення приватного підприємства; ➤ порядок створення та заповнення нормативної документації (книга «доходів та витрат», баланс підприємства); ➤ порядок ведення обліково-фінансової документації підприємства; ➤ порядок проведення інвентаризації;	➤ користуватися нормативно-правовими актами щодо підприємницької діяльності; ➤ розробляти бізнес-плани

		➤ порядок ліквідації підприємства; ➤ поняття «конкуренція», її види та прояви у сфері громадського харчування; ➤ основні фактори впливу держави (податки, пільги, дотації)	
KK6	Екологічна та енергоефективна компетентність	➤ основи енергоефективності; ➤ нормативно-правові акти у сфері енергозбереження; ➤ способи енергоефективного використання матеріалів та ресурсів у професійній діяльності та у побуті; ➤ нормативно-правові акти в сфері екології; ➤ основи раціонального використання, відтворення і збереження природних ресурсів; ➤ способи збереження та захисту екології в професійній діяльності та в побуті	➤ раціонально використовувати енергоресурси, витратні матеріали у професійній діяльності та у побуті; ➤ дотримуватися екологічних норм у професійній діяльності та у побуті
KK7	Цифрова компетентність	➤ інформаційно-комунікаційні засоби, способи їх застосування; ➤ способи пошуку, збереження, обробки та передачі інформації у професійній діяльності	➤ використовувати інформаційно-комунікаційні засоби; ➤ здійснювати пошук інформації, її обробку, передачу та збереження у професійній діяльності

Перелік та опис фахових компетентностей за професією

Загальні вимоги	Знати:	Вміти:
	➤ загальні відомості про професію та професійну діяльність; ➤ основні нормативні акти у професійній діяльності; ➤ стандарти ISO 9001, ISO 22000, HACCP (ХАССП); ➤ зміст та порядок користування Збірником рецептур страв і кулінарних виробів; ➤ типи, види підприємств громадського харчування; ➤ загальні правила охорони праці у професійній діяльності; ➤ загальні правила пожежної безпеки; ➤ загальні правила електробезпеки; ➤ загальні правила санітарії та гігієни у професійній діяльності; ➤ причини нещасних випадків на підприємстві; ➤ план ліквідації аварійних ситуацій	➤ застосовувати загальні правила охорони праці у професійній діяльності; ➤ застосовувати загальні правила санітарії та гігієни; ➤ застосовувати первинні засоби пожежогасіння; ➤ діяти у разі виникнення нещасних випадків чи аварійних ситуацій; ➤ використовувати, в разі необхідності, засоби попередження і усунення виробничих, природних непередбачених явищ (пожежі, аварії, повені тощо); ➤ надавати долікарську допомогу потерпілим у разі нещасних випадків

	та їх наслідків; ➤ правила та засоби надання долікарської допомоги потерпілим у разі нещасних випадків		
Результати навчання	Компетентності	Опис компетентностей	
		Знати	Уміти
РН 1. Обробка овочів,грибів, фруктів, ягід, горіхоплідних та приготування напівфабрикатів з них	ПК 1. Здатність підготуватися до обробки овочів, грибів, ягід, організувати робоче місце	➤ санітарно-гігієнічні вимоги до робочого місця; ➤ види інструменту, обладнання, посуду для готування овочів, грибів, ягід, правила їх експлуатації та безпечного застосування; ➤ вимоги охорони праці при експлуатації машин, механізмів, обладнання та устаткування, що використовують для обробки та нарізання овочів, грибів, ягід	➤ перевірити санітарний стан приміщення, обладнання, інструментів, посуду; ➤ вибирати необхідний інструмент, обладнання для оброблення овочів, грибів, ягід; ➤ організовувати робоче місце відповідно до вимог охорони праці
	ПК 2. Здатність отримувати сировину зі складу або від постачальника	➤ асортимент та основні характеристики овочів та грибів, фруктів, ягід, горіхоплідних; ➤ харчову цінність різних овочів та грибів, фруктів, ягід, горіхоплідних; ➤ вимоги до якості овочів та грибів, фруктів, ягід, горіхоплідних; ➤ правила підбору овочів та грибів, фруктів, ягід, горіхоплідних; ➤ правила зберігання овочів та грибів, фруктів, ягід, горіхоплідних	➤ відбиратиовочі, гриби, фрукти, ягоди, горіхоплідні, відповідно до їх кулінарного використання; ➤ зберігатиовочі, гриби, фрукти, ягоди, горіхоплідні
	КК 1. Комунікативна компетентність	➤ професійну термінологію щодо овочів, грибів, ягід; ➤ правила спілкування з керівництвом, постачальником, колегами; ➤ норми професійної етики та етикету при спілкуванні	➤ спілкуватися з керівництвом, постачальниками, колегами; ➤ застосовувати професійну термінологіющодо овочів, грибів, ягід; ➤ дотримуватись норм професійної етики та етикету
	КК 2. Математична компетентність	➤ правила математичних обрахунків при отриманні та	➤ уміти визначати кількість, вагу, вартість сировини

		приготуванні овочів, грибів, ягід	
ПК 3. Здатність проводити механічну кулінарну обробку танарізання овочів, грибів та фруктів, ягід механічним та ручним способами, простими та складними формами; підготування овочів до фарширування	➤ вимоги до якості овочів та грибів, фруктів, ягід, горіхоплідних, призначених для механічної кулінарної обробки; ➤ правила санітарної обробки кухонного посуду, інструментів, інвентарю, їх маркування та використання для обробки овочів та грибів, фруктів, ягід, горіхоплідних; ➤ загальні правила безпечної експлуатації устаткування, що використовують для обробки та нарізання овочів; ➤ методи обробки овочів, фруктів, ягід, грибів та зелені; ➤ норми виходу овочів та грибів, фруктів, ягід, горіхоплідних після механічної кулінарної обробки; ➤ способи мінімізації кількості відходів під час обробки овочів та грибів, фруктів, ягід, горіхоплідних; ➤ правила зберігання оброблених овочів та грибів, фруктів, ягід, горіхоплідних для подальшого приготування страв; ➤ види та правила експлуатації технологічного обладнання, інвентарю та інструменту, що використовується для обробки овочів та грибів, фруктів, ягід, горіхоплідних; ➤ прийоми та способи нарізання овочів та грибів, фруктів простими та складними	➤ перевіряти органолептичним методом якість оброблених овочів та грибів, фруктів, ягід, призначених для нарізання різними способами; ➤ нарізати овочі та гриби, фрукти, ягоди простими та складними формами; ➤ обробляти та подрібнювати зелень; ➤ безпечно користуватися інструментом і обладнанням під час нарізання овочів, фруктів, ягід та грибів різними формами; ➤ виготовляти елементи з овочів та грибів, фруктів, ягід для оформлення страв; ➤ мінімізувати кількість відходів при нарізанні овочів та грибів, фруктів, ягід, подрібненні зелені; ➤ дотримуватись температурних режимів заморожування та охолодження нарізаних овочів та грибів, фруктів, ягід, зелені; ➤ дотримуватись температурних режимів встановлених для тимчасового зберігання овочів та грибів, фруктів, ягід, зелені перед приготуванням страв; ➤ дотримуватись умов та строків зберігання оброблених овочів та грибів, фруктів і ягід у свіжому, сушеному, консервованому та замороженому вигляді	

		формами: коренеплодів і бульбоплодів (соломкою, брусочками, кубиками, кружальцями, скибочками, часточками та іншими формами нарізки), капустяних овочів (соломкою, шашками), цибулевих овочів (соломкою, кубиками, часточками, кільцями, напівкільцями та іншими формами нарізки); томатних та гарбузових овочів, грибів та їх кулінарне використання; ➤ прийоми та способи підготовки овочів та грибів для фарширування; ➤ норми виходу овочів та грибів, фруктів після нарізки; ➤ правила охолодження та заморожування нарізаних овочів, фруктів та грибів; ➤ правила зберігання нарізаних овочів, ягід, фруктів та грибів в свіжому, охолоджену та замороженому вигляді	
	КК 3. Особистісна, соціальна й навчальна компетентність	➤ поняття особистості, риси характеру, темперамент; ➤ індивідуальні психологічні властивості особистості та її поведінки; ➤ причини і способи розв'язання конфліктних ситуацій у колективі; ➤ підходи до забезпечення сприятливого психологічного клімату в колективі; ➤ основні психологічні та моральні вимоги до роботи кухара; ➤ основні психологічні процеси та їх вплив на діяльність кухара в	➤ працювати в команді; ➤ відповідально ставитися до професійної діяльності; ➤ самостійно приймати рішення; ➤ діяти в нестандартних ситуаціях; ➤ планувати трудову діяльність; ➤ знаходити та набувати нових знань, умінь і навичок; ➤ визначати навчальні цілі та способи їх досягнення; ➤ оцінювати власні результати навчання, навчатися впродовж життя; ➤ володіти технікою

		процесі роботи; ➤ стресові ситуації в роботі, способи їх подолання	ведення ділових індивідуальних бесід; ➤ слухати власну думку; доносити ➤ дотримуватися культури професійної поведінки в колективі; ➤ запобігати виникненню конфліктних ситуацій; ➤ визначати індивідуальні психологічні особливості
	КК 4. Громадянсько-правова компетентність	➤ основні трудові права та обов'язки працівників, режим їх роботи; ➤ положення, зміст, форми та строки укладання трудового договору; ➤ діючі соціальні гарантії та соціальний захист на підприємстві; ➤ права та обов'язки роботодавця та працівників щодо робочого часу, часу відпочинку, оплати праці, охорони праці; ➤ умови та порядок застосування дисциплінарної та матеріальної відповідальності; ➤ способи вирішення трудових спорів	➤ застосовувати знання щодо основних трудових прав та обов'язків працівників; ➤ користуватися основними нормативно-правовими актами у професійній сфері, що регламентують трудову діяльність; ➤ укладати трудовий договір (контракт); ➤ використовувати соціальні гарантії на підприємстві, зокрема щодо відпусток, оплати лікарняних листів; ➤ вирішувати трудові спори
	КК 6. Екологічна та енергоефективна компетентність	➤ способи енергоефективного використання матеріалів та ресурсів у процесі механічної кулінарної обробки та нарізання овочів, грибів та фруктів, ягід; ➤ основи раціонального використання, відтворення і збереження природних ресурсів; ➤ правила утилізації відходів після обробки овочів та грибів, фруктів, ягід, горіхоплідних	➤ раціонально використовувати енергоресурси, витратні матеріали; ➤ дотримуватись правил сортування сміття та утилізації відходів після обробки та нарізання овочів та грибів, фруктів і ягід

РН 2. Обробка м'яса, субпродуктів, птиці, дичинита приготування напівфабрикатів з них	КК 1. Комунікативна компетентність	➤ професійну лексику та термінологію, що використовується при обробці та приготуванні напівфабрикатів з м'яса, субпродуктів, птиці, дичини	➤ застосовувати професійну лексику та термінологію стосовно отримання, оброблення та приготування напівфабрикатів з м'яса, субпродуктів, птиці, дичини
	ПК 1. Здатність підготуватися до обробленням'яса та приготування напівфабрикатів з м'яса, організувати робоче місце	➤ санітарні норми щодо інструментів, обладнання, посуду, робочого місця при роботі з м'ясом, субпродуктами, птицею, дичиною; ➤ види інструменту, обладнання, для оброблення та приготування напівфабрикатів з м'яса, субпродуктів, птиці, дичини; ➤ правила безпеки праці при роботі з інструментом, обладнанням	➤ дотримуватися санітарних норм щодо інструментів, обладнання, посуду, робочого місця при роботі з м'ясом, субпродуктами, птицею, дичиною; ➤ вибирати інструмент, обладнання, для оброблення та приготування напівфабрикатів з м'яса субпродуктів, птиці, дичини; ➤ дотримуватися правил безпеки праці при роботі з інструментом, обладнанням
	ПК 2. Здатність проводити механічну кулінарну обробку яловичини, телятини, свинини, баранини та підготовку окремих частин м'яса	➤ види м'яса; ➤ морфологічний склад м'яса; ➤ основні характеристики м'яса домашніх тварин; ➤ харчову цінність різних видів м'яса; ➤ вимоги до якості баранячих, яловичих, телячих, свинячих туш в охолодженому і замороженому вигляді; ➤ технологічні схеми та послідовність обробки баранячих, телячих, яловичих, свинячих туш для приготування напівфабрикатів: розморожування, обмивання, обсушування, розрубання на частини, обвалювання, жилування, зачистка, охолодження, заморожування	➤ визначати види м'яса; ➤ перевіряти та визначати якість охолоджених і заморожених м'ясних туш, окремих частин м'яса; ➤ виконувати механічну кулінарну обробку баранячих, телячих, яловичих, свинячих туш: розморожування, обмивання, обсушування, розрубання на частини, обвалювання, жилкування, зачищення, охолодження, заморожування

ПК 3. Здатність готувати напівфабрикати з м'яса різної складності	➤ правила відбору м'яса за якістю і кількістю відповідно до технологічних вимог приготування напівфабрикатів з м'яса різної складності; ➤ прийоми, які використовують при приготуванні напівфабрикатів з м'яса; ➤ послідовність і правила приготування великошматкових напівфабрикатів; ➤ послідовність і правила приготування панірованих натуральних напівфабрикатів; ➤ послідовність і правила приготування порційних і дрібношматкових натуральних напівфабрикатів; ➤ норми виходу напівфабрикатів з м'яса; ➤ вимоги до якості напівфабрикатів з м'яса; ➤ правила охолодження і заморожування підготовлених напівфабрикатів з м'яса, призначених для подальшого використання; ➤ умови зберігання охолоджених та заморожених напівфабрикатів з м'яса, призначених для подальшого використання	➤ підбирати інструмент, інвентар, посуд та організовувати робоче місце для приготування напівфабрикатів з м'яса; ➤ безпечно користуватися інструментом і обладнанням при приготуванні напівфабрикатів з м'яса; ➤ готувати різними способами напівфабрикати з м'яса: великошматкові, порційні, дрібношматкові; ➤ мінімізувати кількість відходів під час приготування напівфабрикатів з м'яса; ➤ дотримуватися умов зберігання напівфабрикатів в охолоджену і заморожену вигляді; ➤ перевіряти за органолептичними показниками якість напівфабрикатів з м'яса; ➤ забезпечувати температурний режим і термін зберігання напівфабрикатів з м'яса в охолоджену та заморожену вигляді
ПК 4. Здатність проводити механічну кулінарну обробку та підготовку субпродуктів м'яса	➤ види технологічного обладнання, виробничого інвентарю та інструменту, що використовують при приготуванні напівфабрикатів із субпродуктів; ➤ правила експлуатації відповідних видів технологічного	➤ підбирати інструмент, інвентар, посуд та організовувати робоче місце для приготування напівфабрикатів із субпродуктів; ➤ безпечно користуватися інструментом і обладнанням при

		обладнання, виробничого інвентарю, інструменту та ваговимірвальних приладів; ➤ характеристики, харчову цінність та кулінарне призначення різних видів субпродуктів; ➤ правила відбору різних видів субпродуктів за якістю і кількістю відповідно до технологічних вимог приготування напівфабрикатів; ➤ правила механічної кулінарної обробки субпродуктів; ➤ прийоми, які використовують при приготуванні напівфабрикатів із субпродуктів; ➤ норми виходу напівфабрикатів із субпродуктів; ➤ вимоги до якості напівфабрикатів із субпродуктів; ➤ правила охолодження і заморожування підготовлених напівфабрикатів із субпродуктів, призначених для подальшого використання; ➤ умови і терміни зберігання охолоджених та заморожених напівфабрикатів із субпродуктів, призначених для подальшого використання	приготуванні напівфабрикатів із субпродуктів; ➤ проводити механічну кулінарну обробку субпродуктів; ➤ готувати різними способами напівфабрикати із субпродуктів; ➤ мінімізувати кількість відходів під час приготування напівфабрикатів із субпродуктів; ➤ дотримуватися умов зберігання напівфабрикатів із субпродуктів в охолоджену і заморожену вигляді; ➤ перевіряти за органолептичними показниками якість напівфабрикатів із субпродуктів; ➤ забезпечувати температурний режим і термін зберігання напівфабрикатів із субпродуктів в охолоджену та заморожену вигляді
	ПК 5. Здатність готувати натуральну січену та котлетну маси з різних видів м'яса та напівфабрикати з них	➤ організацію робочого місця для приготування натуральної січеної та котлетної маси та напівфабрикатів з неї; ➤ правила підбору частин яловичої, свинячої туші та телятини для приготування натуральної січеної та	➤ підбирати інструмент, інвентар, посуд та організовувати робоче місце для приготування натуральної січеної та котлетної маси та напівфабрикатів з неї; ➤ готувати натуральну січену та котлетну

		котлетної маси; ➤ рецептуру та послідовність виконання технологічного процесу приготування натуральної січеної та котлетної маси з м'яса та напівфабрикатів з неї; ➤ правила розрахунку необхідної кількості сировини при приготуванні січеної та котлетної маси та напівфабрикатів з неї. ➤ зміст та порядок користування Збірником рецептур і кулінарних виробів; ➤ кулінарне використання напівфабрикатів з натуральної січеної та котлетної маси; ➤ органолептичні показники якості натуральної січеної та котлетної маси із м'яса та напівфабрикатів з них; ➤ норми виходу напівфабрикатів з натуральної січеної та котлетної маси з м'яса; ➤ умови і терміни зберігання натуральної січеної та котлетної маси із м'яса та напівфабрикатів з них	масу з м'яса, дотримуючись рецептури та послідовності технологічного процесу; ➤ готувати напівфабрикати з натуральної січеної та котлетної маси із м'яса, дотримуючись рецептури та послідовності технологічного процесу; ➤ мінімізувати кількість відходів під час приготування натуральної січеної та котлетної маси із м'яса та напівфабрикатів з них; ➤ контролювати вихід напівфабрикатів з натуральної січеної та котлетної маси із м'яса; ➤ перевіряти за органолептичними показниками якість котлетної маси з натуральної січеної та котлетної маси із м'яса та напівфабрикатів з них; ➤ дотримуватись умов і термінів зберігання натуральної січеної та котлетної маси із м'яса та напівфабрикатів з них
	ПК 6. Здатність проводити механічну кулінарну обробку птиці	➤ види птиці; ➤ морфологічний склад м'яса птиці; ➤ основні характеристики м'яса птиці; ➤ харчову цінність різних видів м'яса птиці; ➤ вимоги до якості птиці в охолодженому і замороженому вигляді; ➤ види технологічного обладнання, виробничого інвентарю та інструменту, що	➤ визначати види птиці; ➤ перевіряти та визначати якість охолоджених і заморожених цілих та окремих частин птиці; ➤ виконувати механічну кулінарну обробку птиці: розморожування, промивання, обсушування,

		використовують при механічній кулінарній обробці птиці; ➤ правила експлуатації відповідних видів технологічного обладнання, використання виробничого інвентарю та інструменту, ваговимірювальних приладів; ➤ способи обробки птиці для приготування основних напівфабрикатів: розморожування, промивання, обсушування, обсмалювання, видалення голів, ший і ніжок, потрошіння, заправка різними способами	обсмалювання, видалення голів, ший і ніжок, потрошіння, заправка різними способами; ➤ застосовувати та правильно експлуатувати технологічне обладнання, виробничий інвентар та інструмент при механічній кулінарній обробці птиці; ➤ дотримуватися правил охорони праці при механічній кулінарній обробці птиці
	ПК 7. Здатність готувати напівфабрикати з птиці різної складності	➤ організацію робочого місця для приготування натуральної січеної та котлетної маси та напівфабрикатів з неї; ➤ правила відбору птиці за якістю відповідно до технологічних вимог приготування напівфабрикатів з птиці різної складності; ➤ прийоми, які використовують при приготуванні напівфабрикатів з птиці; ➤ послідовність і правила приготування великошматкових напівфабрикатів; ➤ послідовність і правила приготування панірованих натуральних напівфабрикатів; ➤ послідовність і правила приготування порційних і дрібношматкових натуральних напівфабрикатів; ➤ норми виходу напівфабрикатів з птиці;	➤ підбирати інструмент, інвентар, посуд та організовувати робоче місце для приготування напівфабрикатів з птиці; ➤ безпечно користуватися інструментом і обладнанням при приготуванні напівфабрикатів з птиці; ➤ готувати різними способами напівфабрикати з птиці: великошматкові, порційні, дрібношматкові; ➤ застосовувати прийоми, які використовують при приготуванні напівфабрикатів з птиці; ➤ мінімізувати кількість відходів під час приготування напівфабрикатів з

		➤ вимоги до якості напівфабрикатів з птиці; ➤ правила охолодження і заморожування підготовлених напівфабрикатів з птиці, призначених для подальшого використання; ➤ умови зберігання охолоджених та заморожених напівфабрикатів з птиці, призначених для подальшого використання	- птиці; ➤ дотримуватися умов зберігання напівфабрикатів в охолоджену і заморожену вигляді; ➤ перевіряти за органолептичними показниками якості напівфабрикатів з птиці; ➤ забезпечувати температурний режим і термін зберігання напівфабрикатів з птиці в охолоджену та заморожену вигляді
	ПК 8. Здатність проводити механічну кулінарну обробку та підготовку субпродуктів птиці	➤ види технологічного обладнання, виробничого інвентарю та інструменту, що використовують при обробці субпродуктів і приготуванні напівфабрикатів із них; ➤ правила експлуатації відповідних видів технологічного обладнання, використання виробничого інвентарю та інструменту, ваговимірювальних приладів; ➤ технології обробки субпродуктів птиці; ➤ норми виходу напівфабрикатів із субпродуктів; ➤ вимоги до якості напівфабрикатів із субпродуктів; ➤ правила охолодження і заморожування приготовлених напівфабрикатів із субпродуктів, призначених для подальшого використання; ➤ способи мінімізації відходів при приготуванні	➤ підбирати інструмент, інвентар, посуд та організовувати робоче місце для приготування напівфабрикатів із субпродуктів; ➤ безпечно користуватися інструментом і обладнанням при приготуванні напівфабрикатів із субпродуктів; ➤ проводити механічну кулінарну обробку субпродуктів; ➤ готувати різними способами напівфабрикати із субпродуктів; ➤ мінімізувати кількість відходів під час приготування напівфабрикатів із субпродуктів; ➤ дотримуватися умов зберігання напівфабрикатів із субпродуктів в охолоджену і заморожену вигляді; ➤ перевіряти за органолептичними показниками якості

	напівфабрикатів із субпродуктів	напівфабрикатів із субпродуктів; ➤ забезпечувати температурний режим і термін зберігання напівфабрикатів із субпродуктів в охолодженому та замороженому вигляді
ПК 9. Здатність готувати котлетну масу з птиці та напівфабрикати з неї	➤ види інструменту, інвентарю, посуду та правила організації робочого місця для приготування котлетної маси з м'яса птиці та напівфабрикатів з неї; ➤ технології та рецепти виготовлення котлетної маси з птиці; ➤ органолептичні показники якості котлетної маси з птиці та напівфабрикатів з неї; ➤ види спецій та паніровок; ➤ умови і термін зберігання котлетної маси з м'яса птиці та напівфабрикатів з неї	➤ підбирати інструмент, інвентар, посуд та організовувати робоче місце для приготування котлетної маси з м'яса птиці та напівфабрикатів з неї; ➤ виготовляти котлетну масу з різних видів птиці та напівфабрикатів з неї; ➤ визначати якість котлетної маси та напівфабрикатів з неї; ➤ застосовувати спеції та паніровки; ➤ забезпечувати температурний режим і терміни зберігання напівфабрикатів з котлетної маси з м'яса птиці в охолодженому та замороженому вигляді
КК 2. Математична компетентність	➤ 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
КК 6. Екологічна та енергоефективна компетентність	➤ способи енергоефективного використання матеріалів та ресурсів у процесі механічної кулінарної обробки та приготування м'яса; ➤ правила утилізації відходів після обробки різних видів м'ясної продукції та виготовлення котлетної маси з неї	➤ застосовувати способи енергоефективного використання матеріалів та ресурсів у процесі механічної кулінарної обробки та приготування м'яса; ➤ дотримуватись правил сортування сміття та утилізації відходів після обробки різних видів м'ясної продукції та виготовлення маси

РН 3. Обробка різних видів риби, продуктів моря та приготування напівфабрикатів з них	КК 1. Комунікативна компетентність	➤ професійну лексику та термінологію, що використовується стосовно кулінарної обробки різних видів риби, продуктів моря та приготування напівфабрикатів з них	➤ застосовувати професійну лексику та термінологію стосовно кулінарної обробки різних видів риби, продуктів моря та приготування напівфабрикатів з них
	ПК 1. Здатність підготуватись до робочого процесу оброблення різних видів риби, продуктів моря та приготування напівфабрикатів з них, організувати робоче місце	➤ санітарні норми щодо інструментів, обладнання, посуду, робочого місця при обробці різних видів риби, продуктів моря та приготуванні напівфабрикатів з них; ➤ види інструменту, обладнання стосовно оброблення різних видів риби, продуктів моря та приготування напівфабрикатів з них, правила їх експлуатації; ➤ організацію робочого місця для оброблення різних видів риби, продуктів моря та приготування напівфабрикатів з них; ➤ правила безпеки праці при роботі з інструментом, обладнанням; ➤ порядок отримання сировини зі складу або від постачальника	➤ дотримуватися санітарних норм щодо інструментів, обладнання, посуду, робочого місця при роботі з рибою, морепродуктами, напівфабрикатами; ➤ вибирати інструмент, обладнання для оброблення риби, морепродуктів, та приготування напівфабрикатів; ➤ дотримуватися правил безпеки праці при роботі з інструментом, обладнанням; ➤ отримувати сировину зі складу або від постачальника
	ПК 2. Здатність проводити механічну кулінарну обробку риби з кістковим і хрящовим скелетом, інших видів риби	➤ класифікацію та характеристику риби з кістковим і хрящовим скелетом; ➤ харчову цінність риби з кістковим і хрящовим скелетом; ➤ кулінарне призначення кожної родини риби; ➤ вимоги до якості живої, охолодженої і замороженої риби; ➤ способи кулінарної механічної обробки риби з кістковим та хрящовим скелетом: розморожування, очищення луски,	➤ перевіряти якість живої, охолодженої та замороженої риби; ➤ забезпечувати режим розморожування різної риби з урахуванням вимог до харчової безпеки; ➤ здійснювати механічну кулінарну обробку риби: розморожування, очищення луски, промивання, видалення плавників, зябер, очей і голів, видалення нутрощів і слизу через

		промивання, видалення плавників, зябер, очей і голів, видалення нутрощів і слизу через розріз у череві, промивання, пластування, обробка дрібної риби, охолодження, заморожування; ➤ норми виходу обробленої риби; ➤ органолептичні показники якості обробленої риби; ➤ послідовність і правила обробки різних видів риби для приготування: риби обробленої в цілому (з розрізанням черевця і без розрізання) і пластованому вигляді, філе без шкіри, філе зі шкірою, оброблення дрібної риби; ➤ прийоми, які використовують при приготуванні напівфабрикатів з риби; ➤ правила охолодження і заморожування обробленої риби; ➤ правила зберігання оброблених видів риби в охолодженому та замороженому вигляді	розріз у череві, промивання, пластування, обробка дрібної риби, охолодження, заморожування; ➤ виконувати обробку різних видів риби для використання цілою, порційними шматками-кругляками, порційними шматками та напівфабрикатів з різних видів філе; ➤ застосовувати прийоми, які використовують при приготуванні напівфабрикатів з риби; ➤ мінімізувати кількість відходів під час проведення механічної кулінарної обробки риби; ➤ дотримуватись умов зберігання риби в охолодженому і замороженому вигляді
	ПК 3. Здатність готувати котлетну та січену маси з різних видів риби та напівфабрикати з неї	➤ правила відбору риби за якістю та кількістю відповідно до технологічних вимог приготування котлетної та січеної маси та напівфабрикатів з них; ➤ рецептуру та послідовність виконання технологічних операцій приготування котлетної маси та січеної маси з риби та напівфабрикатів з них; ➤ вимоги до якості котлетної та січеної маси з риби та напівфабрикатів з них; ➤ норми виходу	➤ підбирати рибу для приготування котлетної та січеної маси та напівфабрикатів з них; ➤ дотримуватись рецептури та послідовності виконання технологічних операцій під час приготування напівфабрикатів з риби; ➤ виконувати прийоми: вибивання і порціонування, панірування і

		напівфабрикатів з котлетної та січеної маси з риби; ➤ умови і терміни зберігання котлетної та січеної маси з риби та напівфабрикатів з них; ➤ правила відбору риби за якістю та кількістю відповідно до технологічних вимог фаршування риби; ➤ рецептуру та послідовність виконання технологічних операцій приготування фаршированої риби; ➤ вимоги до якості фаршированої риби; ➤ норми виходу фаршированої риби; ➤ умови і терміни зберігання фаршированої риби	формування напівфабрикатів; ➤ мінімізувати відходи під час приготування напівфабрикатів з риби; ➤ контролювати вихід напівфабрикатів; ➤ перевіряти якість напівфабрикатів з риби; ➤ дотримуватися умов і термінів зберігання напівфабрикатів з риби; ➤ забезпечувати температурний режим і терміни зберігання напівфабрикатів з риби в охолодженому та замороженому вигляді; ➤ виконувати фаршування риби; ➤ визначати якість фаршированої риби; ➤ зберігати фаршировану рибу
	ПК 4. Здатність обробляти морепродукти	➤ класифікацію та характеристику основних видів морепродуктів; ➤ харчову цінність та кулінарне призначення різних видів морепродуктів; ➤ вимоги до якості живих раків, охолоджених та заморожених морепродуктів та морських водоростей; ➤ види технологічного обладнання, виробничого інвентарю, інструменту та ваговимірювальних приладів, що використовуються при обробці морепродуктів	➤ перевіряти якість різних видів морепродуктів; ➤ забезпечувати режим розморожування морепродуктів з урахуванням вимог до харчової безпеки; ➤ здійснювати механічну кулінарну обробку морепродуктів: очищення, потрошіння, промивання, нарізка, замочування, панірування; ➤ мінімізувати кількість відходів під час проведення механічної кулінарної морепродуктів; ➤ дотримуватись умов

		(гідробіонтів) та підготовці їх до приготування; ➤ правила експлуатації відповідних видів технологічного обладнання, виробничого інвентарю та інструменту; ➤ способи кулінарної механічної обробки морепродуктів: очищення, потрошіння, промивання, нарізка, замочування, панірування; ➤ норми виходу різних видів морепродуктів після обробки; органолептичні показники якості оброблених морепродуктів; ➤ правила охолодження і заморожування морепродуктів; ➤ правила зберігання оброблених морепродуктів в охолоджену і заморожену вигляді	зберігання морепродуктів в охолоджену і заморожену вигляді. ➤ безпечно користуватися інструментом і обладнанням при механічній кулінарній обробці різних видів морепродуктів.
РН 4. Готувати тісто та вироби з нього	КК 1. Комунікативна компетентність	➤ професійну лексику та термінологію стосовно виготовлення прісного тіста та виробів з нього	➤ застосовувати професійну лексику та термінологію стосовно виготовлення прісного тіста та виробів з нього
	ПК 1. Здатність підготуватись до робочого процесу, організувати робоче місце	➤ санітарні норми щодо інструментів, обладнання, посуду, робочого місця для готування тіста та виробів з нього; ➤ види інструменту, обладнання для готування тіста та виробів з нього; правила їх експлуатації; ➤ правила безпеки праці при роботі з інструментом, обладнанням; ➤ порядок отримання сировини зі складу або	➤ дотримуватися санітарних норм щодо інструментів, обладнання, посуду, робочого місця для готування тіста та виробів з нього; ➤ вибирати інструмент, обладнання для готування тіста та виробів з нього; ➤ дотримуватися правил безпеки праці при роботі з інструментом, обладнанням; ➤ отримувати сировину

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

			➤ дотримуватися умов і термінів зберігання напівфабрикатів та виробів з прісного тіста
	ПК 3. Здатність готувати дріжджове тісто та виробу з нього	➤ види технологічного обладнання, виробничого інвентарю, інструменту, посуду для приготування безопарного дріжджового тіста та виробів з нього; ➤ правила відбору продуктів за якістю і кількістю відповідно до технологічних вимог приготування безопарного дріжджового тіста та виробів з нього; ➤ рецептуру та послідовність виконання технологічних операцій приготування безопарного дріжджового тіста та виробів з нього: підготовка продуктів, замішування тіста, бродіння; обминання тіста, поділ на шматки, вистоювання, порціонування, формування виробів та їх вистоювання, змашування, випікання; ➤ рецептуру та послідовність виконання технологічних операцій приготування фаршів: з м'яса, риби, сиру, капусти, яєць і зеленої цибулі, грибів, картоплі, рису, яблук, маку, свіжих вишень або слив, гарбуза; ➤ рецептуру та послідовність виконання технологічних операцій приготування виробів з безопарного дріжджового тіста: пироги, пиріжки смажені, біляші, пампушки, піца, оладки,	➤ організовувати робоче місце під час приготування безопарного дріжджового тіста та виробів з нього; ➤ підбирати виробничий інвентар, обладнання, безпечно користуватися ним під час приготування безопарного дріжджового тіста та виробів з нього; ➤ підбирати столовий посуд для подавання виробів з дріжджового тіста; ➤ підбирати сировину для приготування дріжджового тіста та виробів з нього; ➤ підбирати сировину для приготування фаршів; ➤ перевіряти за органолептичними показниками якість сировини для приготування дріжджового тіста та виробів з нього; ➤ готувати безопарне дріжджове тісто та виробу з нього: пироги відкриті, напіввідкриті, закриті; пиріжки смажені, біляші, пампушки, піца, оладки, млинці; ➤ готувати фарші для виробів з дріжджового тіста: з м'яса, риби, сиру, капусти, яєць і зеленої цибулі, грибів, картоплі, рису, яблук, маку, свіжих вишень або слив, гарбуза; ➤ мінімізувати кількість відходів при приготуванні

		млиніці; ➤ вимоги до якості дріжджового тіста та виробів з нього; ➤ процеси, що проходять під час замісу, бродіння тіста та випікання виробів; ➤ недоліки тіста, що виникають внаслідок неправильного режиму бродіння, причини, способи усунення; ➤ недоліки випечених виробів, причини, способи усунення; ➤ можливі втрати під час теплової обробки; ➤ способи оформлення та подавання виробів з дріжджового тіста; ➤ види посуду для подавання виробів з дріжджового тіста; ➤ вихід виробів з дріжджового тіста; ➤ правила відбору продуктів за якістю і кількістю відповідно до технологічних вимог приготування опарного дріжджового тіста та виробів з нього; ➤ рецептуру та послідовність виконання технологічних операцій приготування опарного дріжджового тіста та виробів з нього: підготовка продуктів, приготування опари, бродіння опари, замішування тіста, бродіння й обминання тіста, поділ на шматки, вистоювання, порціонування, формування виробів, вистоювання, змашування, випікання; ➤ рецептуру та послідовність виконання технологічних операцій приготування виробів з опарного дріжджового	дріжджового тіста та виробів з нього; ➤ оформляти та відпускати виробів з дріжджового тіста; ➤ перевіряти за органолептичними показниками якість виробів з дріжджового тіста; ➤ перевіряти вихід готових виробів з дріжджового тіста; ➤ дотримуватись умов і термінів зберігання виробів з дріжджового тіста; ➤ готувати опарне дріжджове тісто та вироби з нього: пиріжки печені, рулет з маком, кулеб'яка, ватрушки, розтягаї, булочки різні; ➤ оформляти та відпускати вироби з дріжджового тіста; ➤ перевіряти вихід готових виробів з дріжджового тіста; ➤ дотримуватись умов і термінів зберігання виробів з дріжджового тіста
--	--	---	--

		тіста: пиріжки печені, рулет з маком, кулеб'яка, ватрушки, розтягаї, булочки	
	КК 2. Математична компетентність	➤ правила проведення обрахунків при виготовленні різних видів прісного тіста та виробів з нього	➤ проводити обрахунки при виготовленні різних видів прісного тіста та виробів з нього
	КК 6. Екологічна та енергоефективна компетентність	➤ способи енергоефективного використання матеріалів та ресурсів у процесі виготовлення різних видів прісного тіста та виробів з нього; ➤ правила утилізації відходів після виготовлення різних видів прісного тіста та виробів з нього	➤ застосовувати способи енергоефективного використання матеріалів та ресурсів у процесі виготовлення різних видів прісного тіста та виробів з нього; ➤ дотримуватись правил сортування сміття та утилізації відходів після виготовлення різних видів прісного тіста та виробів з нього
РН 5. Приготування страв та гарнірів з овочів, грибів	КК 1. Комунікативна компетентність	➤ професійну лексику та термінологію стосовно приготування страв та гарнірів з овочів, грибів	➤ застосовувати професійну лексику та термінологію стосовно приготування страв та гарнірів з овочів, грибів
	ПК 1. Здатність підготуватись до робочого процесу, організувати робоче місце	➤ види кухонного посуду та технологічного обладнання, виробничого інвентарю та інструменту, що використовують при приготуванні страв і гарнірів з овочів та грибів; ➤ правила підбору столового посуду для подавання страв і гарнірів з овочів та грибів; ➤ правила санітарної обробки столового та кухонного посуду, інструментів, інвентарю, їх маркування та використання для приготування страв та гарнірів з овочів, грибів;	➤ підбирати інструмент, інвентар, посуд та організовувати робоче місце для приготування та відпуску страв і гарнірів з овочів та грибів; ➤ підбирати столовий посуд для подавання страв і гарнірів з овочів та грибів; ➤ проводити санітарну обробку столового та кухонного посуду, інструментів, інвентарю; ➤ безпечно користуватися інструментом і обладнанням під час приготування страв і

		➤ правила експлуатації відповідних видів технологічного обладнання, виробничого інвентарю, інструменту та ваговимірювальних приладів для приготування нескладних страв та гарнірів з овочів, грибів; ➤ правила охорони праці при приготуванні страв та гарнірів з овочів, грибів	гарнірів з овочів та грибів
	ПК 2. Здатність готувати страви і гарніри з овочів і грибів	➤ способи та послідовність виконання теплової обробки овочів та грибів; ➤ рецептуру та послідовність виконання технологічних операцій приготування страв і гарнірів з варених, смажених, запечених, фаршированих овочів та грибів; ➤ правила порціонування, відпуску страв і гарнірів з овочів та грибів; ➤ рівень готовності страв; ➤ способи оформлення та температуру подачі страв і гарнірів з овочів та грибів; ➤ органолептичні показники якості страв і гарнірів з овочів та грибів; ➤ умови і терміни зберігання страв і гарнірів з овочів та грибів	➤ дотримуватись рецептури та послідовності виконання технологічних операцій приготування страв і гарнірів з овочів та грибів; ➤ порціонувати і оформляти страви і гарніри з овочів та грибів; ➤ перевіряти за органолептичними показниками якість страв і гарнірів з овочів та грибів; ➤ мінімізувати кількість відходів при приготуванні страв і гарнірів з овочів та грибів; ➤ дотримуватись правил відпуску, температури подачі, норм виходу приготовлених страв і гарнірів з овочів та грибів; ➤ дотримуватись умов і термінів зберігання страв і гарнірів з овочів та грибів
	КК 2. Математична компетентність	➤ правила проведення обрахунків при приготуванні страв та гарнірів з овочів, грибів	➤ проводити обрахунки при приготуванні страв та гарнірів з овочів, грибів

	КК 6. Екологічна та енергоефективна компетентність	➤ способи енергоефективного використання матеріалів та ресурсів у процесі приготування страв та гарнірів з овочів, грибів; ➤ правила утилізації відходів після приготування страв та гарнірів з овочів, грибів	➤ застосовувати способи енергоефективного використання матеріалів та ресурсів у процесі приготування страв та гарнірів з овочів, грибів; ➤ дотримуватись правил сортування сміття та утилізації відходів після приготування страв та гарнірів з овочів, грибів
РН 6. Приготування бульйонів, супів	КК 1. Комунікативна компетентність	➤ професійну лексику та термінологію щодо приготування бульйонів, супів	➤ застосовувати професійну лексику та термінологію щодо приготування бульйонів, супів
	ПК 1. Здатність підготуватись до робочого процесу, організувати робоче місце	➤ види кухонного посуду та технологічного обладнання, виробничого інвентарю та інструменту, що використовують при приготуванні бульйонів, супів. ➤ правила експлуатації технологічного обладнання; ➤ вимоги охорони праці при експлуатації машин, механізмів, обладнання та устаткування, що використовують під час приготування бульйонів, супів; ➤ правила санітарної обробки кухонного посуду, інструментів, інвентарю, їх маркування та використання у процесі приготування бульйонів, супів	➤ підбирати інструмент, інвентар, посуд та організовувати робоче місце для приготування бульйонів, супів; ➤ безпечно користуватися інструментом і обладнанням під час приготування бульйонів, супів; ➤ проводити санітарну обробку столового та кухонного посуду, інструментів, інвентарю
	ПК 2. Здатність приготування бульйонів, супів: заправних, пюреподібних, холодних та різних, їх відпуск	➤ правила відбору інгредієнтів за якістю та кількістю відповідно до технологічних вимог приготування бульйонів, супів; ➤ рецептуру та послідовність виконання технологічних операцій приготування бульйонів,	➤ дотримуватись рецептури та послідовності виконання технологічних операцій приготування бульйонів, супів; ➤ мінімізувати кількість відходів при

		відварів, пасеровок, супів; ➤ органолептичні показники якості приготовлених бульйонів, супів; ➤ методи виправлення недоліків, які можуть виникнути при приготуванні бульйонів, супів; ➤ способи мінімізації кількості відходів при приготуванні бульйонів, супів; ➤ правила підбору столового посуду для подавання супів; ➤ правила порціонування, відпуску, температури подачі бульйонів, супів; ➤ умови і терміни зберігання бульйонів, супів	приготуванні бульйонів, супів; ➤ перевіряти, за органолептичними показниками якості приготовлених бульйонів, супів; ➤ дотримуватися умов і термінів зберігання бульйонів, відварів, пасеровок; ➤ підбирати столовий посуд для подавання супів: заправних, пюреподібних, холодних та різних; ➤ використовувати ваговимірні прилади; ➤ порціонувати супи; ➤ дотримуватись рецептури та послідовності виконання технологічних операцій приготування супів: заправних, пюреподібних, холодних та різних; ➤ дотримуватись правил відпуску та температури подачі супів: заправних, пюреподібних, холодних та різних; ➤ перевіряти вихід приготовлених супів: заправних, пюреподібних, холодних та різних; ➤ дотримуватись умов і термінів зберігання супів: заправних, пюреподібних, холодних та різних
	КК 2. Математична компетентність	➤ правила проведення обрахунків при приготуванні бульйонів, супів	➤ проводити обрахунки при приготуванні бульйонів, супів

	КК 6. Екологічна та енергоефективна компетентність	➤ способи енергоефективного використання матеріалів та ресурсів у процесі приготування бульйонів, супів; ➤ правила утилізації відходів після приготування бульйонів, супів	➤ застосовувати способи енергоефективного використання матеріалів та ресурсів у процесі приготування бульйонів, супів; ➤ дотримуватись правил сортування сміття та утилізації відходів після приготування бульйонів, супів
РН 7. Приготування соусів	КК 1. Комунікативна компетентність	➤ професійну лексику та термінологію щодо приготування соусів	➤ застосовувати професійну лексику та термінологію щодо приготування соусів
	ПК 1. Здатність підготуватись до приготування соусів, організувати робоче місце	➤ види кухонного посуду та технологічного обладнання, виробничого інвентарю та інструменту, що використовують при приготуванні соусів; ➤ правила експлуатації технологічного обладнання; ➤ вимоги охорони праці при експлуатації обладнання та устаткування, що використовують під час приготування соусів; ➤ правила санітарної обробки кухонного посуду, інструментів, інвентарю, їх маркування та використання у процесі приготування соусів; ➤ правила організації роботи гарячого цеху (соусне відділення).	➤ підбирати інструмент, інвентар, посуд та організовувати робоче місце для приготування соусів; ➤ безпечно користуватися інструментом і обладнанням під час приготування соусів; ➤ проводити санітарну обробку столового та кухонного посуду, інструментів, інвентарю
	ПК 2. Здатність приготування соусів	➤ правила відбору інгредієнтів за якістю та кількістю відповідно до технологічних вимог приготування основних та похідних соусів; ➤ технологію приготування для соусів пасеровок, бульйонів, м'ясного соку; ➤ технологію приготування основних соусів на бульйонах та	➤ розрахувати кількість інгредієнтів відповідно до рецептури приготування основних та похідних соусів; ➤ скласти технологічну картку для приготування соусів; ➤ готувати соуси основні та їх похідні, салатні заправки

		їх похідних, молочних, сметанних, грибних соусів; ➤ технологію приготування холодних соусів та заправок (дресінгів); ➤ технологію приготування солодких соусів; ➤ технології подавання та оформлення соусів; ➤ органолептичні показники якості приготовлених соусів; ➤ норми виходу готових соусів; ➤ способи мінімізації відходів при приготуванні основних і похідних соусів; ➤ умови і терміни зберігання основних і похідних соусів	(дресінги); ➤ підбирати соуси та заправки до страв з м'яса, риби, птиці, субпродуктів, страв з овочів, круп та бобових до закусок, солодких страв; ➤ підбирати посуд для подачі соусів; ➤ використовувати соуси для декору тарілок; дотримуватись умов і термінів зберігання приготовлених соусів
	КК 2. Математична компетентність	➤ правила проведення обрахунків при приготуванні соусів	➤ проводити обрахунки при приготуванні соусів
	КК 6. Екологічна та енергоефективна компетентність	➤ способи енергоефективного використання матеріалів та ресурсів у процесі приготування соусів; ➤ правила утилізації відходів після приготування соусів	➤ застосовувати способи енергоефективного використання матеріалів та ресурсів у процесі приготування соусів; ➤ дотримуватись правил сортування сміття та утилізації відходів після приготування соусів
РН 8. Приготування страв і гарнірів з круп, бобових, макаронних виробів	КК 1. Комунікативна компетентність	➤ професійну лексику та термінологію щодо приготування страв і гарнірів з круп, бобових, макаронних виробів	➤ застосовувати професійну лексику та термінологію щодо приготування страв і гарнірів з круп, бобових, макаронних виробів
	ПК 1. Здатність підготуватись до приготування страв і гарнірів з круп, бобових, макаронних виробів, організувати робоче місце	➤ види технологічного обладнання, інвентарю та інструменту, що використовують при приготуванні страв з круп, макаронних виробів, бобових та консервів і концентратів; ➤ правила експлуатації	➤ підбирати інструмент, інвентар, посуд та організовувати робоче місце для приготування страв; ➤ безпечно користуватися інструментом і обладнанням під час приготування страв;

		технологічного обладнання, інвентарю, інструменту та ваговимірювальних приладів; ➤ види кухонного посуду для приготування страв і гарнірів з круп, бобових, макаронних виробів. ➤ правила підбору столового посуду для подавання страв з круп, макаронних виробів, бобових та консервів і концентратів; ➤ вимоги охорони праці при експлуатації обладнання та устаткування, що використовують під час приготування соусів; ➤ правила санітарної обробки кухонного посуду, інструментів, інвентарю, їх маркування та використання у процесі приготування страв	➤ проводити санітарну обробку столового та кухонного посуду, інструментів, інвентарю
	ПК 2. Здатність готувати страви і гарніри з круп, бобових, макаронних виробів (паст)	➤ види, властивості, кулінарне призначення та особливості підготовки круп, макаронних виробів, бобових та консервів і концентратів для приготування страв; ➤ правила відбору інгредієнтів за якістю та кількістю відповідно до технологічних вимог приготування страв з круп, макаронних виробів, бобових та консервів і концентратів; ➤ загальні правила варіння каш, макаронних виробів, бобових, консервів і концентратів; ➤ рецептуру та послідовність виконання технологічних операцій приготування страв з круп, макаронних	➤ готувати крупи, макаронні вироби, бобові та консерви і концентрати до теплової обробки; ➤ варити бобові, каші різної консистенції, макаронні вироби зливним і незливним способом; ➤ готувати страви з каш, бобових та макаронних виробів; ➤ дотримуватись рецептури та послідовності виконання технологічних операцій приготування страв з круп, макаронних виробів, бобових та консервів і концентратів; ➤ мінімізувати кількість відходів при приготуванні страв з

		виробів, бобових та консервів і концентратів; ➤ способи мінімізації відходів при приготуванні страв з круп, макаронних виробів, бобових та консервів і концентратів; ➤ правила порціонування, відпуску; ➤ температуру подачі страв з круп, макаронних виробів, бобових, консервів і концентратів; ➤ органолептичні показники якості страв з круп, макаронних виробів, бобових та консервів і концентратів; ➤ умови і терміни зберігання страв з круп, макаронних виробів, бобових та консервів і концентратів	круп, макаронних виробів, бобових та консервів і концентратів; ➤ порціонувати та відпускати страви з круп, макаронних виробів, бобових та консервів і концентратів; ➤ перевіряти за органолептичними показниками якість страв з круп, макаронних виробів, бобових та консервів і концентратів; ➤ дотримуватися умов і термінів зберігання страв з круп, макаронних виробів, бобових та консервів і концентратів
	КК 2. Математична компетентність	➤ правила проведення обрахунків при приготуванні страв і гарнірів з круп, бобових, макаронних виробів (паст)	➤ проводити обрахунки при приготуванні страв і гарнірів з круп, бобових, макаронних виробів (паст)
	КК 6. Екологічна та енергоефективна компетентність	➤ способи енергоефективного використання матеріалів та ресурсів у процесі приготування страв і гарнірів з круп, бобових, макаронних виробів (паст); ➤ правила утилізації відходів після приготування страв і гарнірів з круп, бобових, макаронних виробів (паст)	➤ застосовувати способи енергоефективного використання матеріалів та ресурсів у процесі приготування страв і гарнірів з круп, бобових, макаронних виробів (паст); ➤ дотримуватись правил сортування сміття та утилізації відходів після приготування страв і гарнірів з круп, бобових, макаронних виробів (паст)
РН 9. Приготування страв з риби та нерибних	КК 1. Комунікативна компетентність	➤ професійну лексику та термінологію щодо приготування страв з риби та нерибних	➤ застосовувати професійну лексику та термінологію щодо приготування страв з

продуктів моря		продуктів моря	риби та нерибних продуктів моря
	ПК 1. Здатність підготуватись до приготування страв з риби та нерибних продуктів моря, організувати робоче місце	➤ правила організації роботи гарячого цеху; ➤ види технологічного обладнання, інвентарю та інструменту, що використовують при приготуванні страв з риби та нерибних продуктів моря; ➤ правила експлуатації технологічного обладнання, інвентарю, інструменту та ваговимірювальних приладів; ➤ види кухонного посуду для приготування страв і гарнірів з риби та нерибних продуктів моря; ➤ правила підбору столового посуду для подавання страв з риби та нерибних продуктів моря; ➤ вимоги охорони праці при експлуатації обладнання та устаткування, що використовують під час приготування страв з риби та нерибних продуктів моря; ➤ правила санітарної обробки кухонного посуду, інструментів, інвентарю, їх маркування та використання у процесі приготування страв	➤ підбирати інструмент, інвентар, посуд та організовувати робоче місце для приготування страв; ➤ безпечно користуватися інструментом і обладнанням під час приготування страв; ➤ проводити санітарну обробку столового та кухонного посуду, інструментів, інвентарю
	ПК 2. Здатність готувати страви з риби та нерибних продуктів моря (морепродуктів)	➤ правила відбору інгредієнтів за якістю та кількістю відповідно до технологічних вимог приготування страв із риби та нерибних продуктів моря; ➤ рецептуру та послідовність виконання технологічних операцій приготування страв із риби та нерибних продуктів моря;	➤ розрахувати кількість інгредієнтів відповідно до кількості порцій; ➤ визначити необхідні спеції для отримання смакових властивостей; ➤ дотримуватись рецептури та послідовності виконання технологічних операцій приготування

		➤ технології приготування страв із риби та нерибних продуктів моря; ➤ процеси, які відбуваються в рибі та морепродуктах під час теплової обробки; ➤ правила підбору соусів та гарнірів для страв із риби та морепродуктів; ➤ органолептичні показники якості приготовлених страв із риби та нерибних продуктів моря; ➤ способи мінімізації відходів при приготуванні страв із риби та нерибних продуктів моря; ➤ умови та терміни зберігання страв із риби та нерибних продуктів моря; ➤ види столового посуду для відпуску страв із риби та нерибних продуктів моря; ➤ правила оформлення, порціонування, подачі страв із риби та нерибних продуктів моря	страв із риби та нерибних продуктів моря; ➤ перевіряти, за органолептичними показниками якість страв із риби та нерибних продуктів моря; ➤ підбирати столовий посуд для подавання страв із риби та нерибних продуктів моря; ➤ порціонувати страви із риби та нерибних продуктів моря; ➤ дотримуватись правил відпуску та температури подачі страв із риби та нерибних продуктів моря; ➤ перевіряти вихід готових страв із риби та нерибних продуктів моря; ➤ дотримуватись умов і термінів зберігання страв із риби та нерибних продуктів моря
	КК 2. Математична компетентність	➤ правила проведення обрахунків при приготуванні страв із риби та нерибних продуктів моря	➤ застосовувати правила проведення обрахунків при приготуванні страв із риби та нерибних продуктів моря
	КК 6. Екологічна та енергоефективна компетентність	➤ способи енергоефективного використання матеріалів та ресурсів у процесі приготування страв із риби та нерибних продуктів моря; ➤ правила утилізації відходів після приготування страв із риби та нерибних продуктів моря	➤ застосовувати способи енергоефективного використання матеріалів та ресурсів у процесі приготування страв із риби та нерибних продуктів моря; ➤ дотримуватись правил сортування сміття та утилізації відходів після приготування страв із риби та нерибних продуктів моря

РН 10. Приготування страв з різних видів м'ясної продукції	КК 1. Комунікативна компетентність	➤ професійну лексику та термінологію щодо приготування страв з різних видів м'ясної продукції	➤ застосовувати професійну лексику та термінологію щодо приготування страв з різних видів м'ясної продукції
	ПК 1. Здатність підготуватись до приготування страв з різних видів м'ясної продукції, організувати робоче місце	➤ правила організації роботи гарячого цеху; ➤ види технологічного обладнання, інвентарю та інструменту, що використовують при приготуванні страв з різних видів м'ясної продукції; ➤ правила експлуатації технологічного обладнання, інвентарю, інструменту та ваговимірювальних приладів; ➤ види кухонного посуду для приготування страв і гарнірів з різних видів м'ясної продукції; ➤ правила підбору столового посуду для подавання страв з різних видів м'ясної продукції; ➤ вимоги охорони праці при експлуатації обладнання та устаткування, що використовують під час приготування страв з різних видів м'ясної продукції; ➤ правила санітарної обробки кухонного посуду, інструментів, інвентарю, їх маркування та використання у процесі приготування страв	➤ підбирати інструмент, інвентар, посуд та організовувати робоче місце для приготування страв; ➤ безпечно користуватися інструментом і обладнанням під час приготування страв; ➤ проводити санітарну обробку столового та кухонного посуду, інструментів, інвентарю
	ПК 2. Здатність готувати страви з м'яса, м'ясної котлетної маси, субпродуктів	➤ правила відбору інгредієнтів за якістю та кількістю відповідно до технологічних вимог приготування страв із м'яса, котлетної маси та субпродуктів; ➤ рецептуру та послідовність виконання технологічних операцій приготування страв із	➤ розрахувати кількість інгредієнтів відповідно до кількості порцій; ➤ визначити необхідні спеції для отримання смакових властивостей; ➤ дотримуватись рецептури та

		м'яса, котлетної маси та субпродуктів; ➤ технології приготування страв із м'яса, котлетної маси та субпродуктів; ➤ процеси, які відбуваються в м'ясі, котлетній масі та субпродуктах під час теплової обробки; ➤ правила відбору соусів та гарнірів для страв із м'яса, котлетної маси та субпродуктів; ➤ органолептичні показники якості приготовлених страв із м'яса, котлетної маси та субпродуктів; ➤ способи мінімізації відходів при приготуванні страв із м'яса, котлетної маси та субпродуктів; ➤ умови та терміни зберігання страв із м'яса, котлетної маси та субпродуктів; ➤ види столового посуду для відпуску страв із м'яса, котлетної маси та субпродуктів; ➤ норми виходу та температуру подачі страв із м'яса, котлетної маси та субпродуктів; ➤ правила оформлення, порціонування, подачі страв із м'яса, котлетної маси та субпродуктів; ➤ правила відбору інгредієнтів за якістю та кількістю відповідно до технологічних вимог приготування страв із птиці; ➤ рецептуру та послідовність виконання технологічних операцій приготування страв із птиці; ➤ технології приготування страв із птиці; ➤ процеси, які відбуваються в м'ясі	послідовності виконання технологічних операцій приготування страв із м'яса, м'ясної котлетної маси, субпродуктів; ➤ підбирати до страв соуси, гарніри; ➤ перевіряти, за органолептичними показниками якості страв із м'яса, м'ясної котлетної маси, субпродуктів; ➤ підбирати столовий посуд для подавання страв із м'яса, м'ясної котлетної маси, субпродуктів; ➤ порціонувати страв із м'яса, м'ясної котлетної маси, субпродуктів; ➤ оформлювати страви, використовуючи елементи сучасного декору; ➤ дотримуватись правил відпуску та температури подачі страв; ➤ перевіряти вихід готових страв; ➤ дотримуватись умов і термінів зберігання страв; ➤ безпечно користуватися інструментом і обладнанням під час приготування страв; ➤ дотримуватись рецептури та послідовності виконання технологічних операцій приготування страв із птиці; ➤ перевіряти
--	--	--	---

		птиці під час теплової обробки; ➤ правила підбору соусів та гарнірів для страв із птиці; ➤ органолептичні показники якості приготовлених страв із птиці; ➤ способи мінімізації відходів при приготуванні страв із птиці; ➤ умови та терміни зберігання страв із птиці; ➤ види столового посуду для відпуску страв із птиці; ➤ правила оформлення, порціонування, подачі страв із птиці	ти, за органолептичними показниками якості страв із птиці; ➤ підбирати і столовий посуд для подавання страв із птиці; ➤ порціонувати страви із птиці; ➤ дотримуватись правил відпуску та температури подачі страв із птиці; ➤ перевіряти вихід готових страв із птиці; ➤ дотримуватись умов і термінів зберігання страв із птиці
	КК 2. Математична компетентність	➤ правила проведення обрахунків при приготуванні страв із м'яса, м'ясної котлетної маси, субпродуктів	➤ застосовувати правила проведення обрахунків при приготуванні страв із м'яса, м'ясної котлетної маси, субпродуктів
	КК 6. Екологічна та енергоефективна компетентність	➤ способи енергоефективного використання матеріалів та ресурсів у процесі приготування страв із м'яса, м'ясної котлетної маси, субпродуктів; ➤ правила утилізації відходів після приготування страв із м'яса, м'ясної котлетної маси, субпродуктів	➤ застосовувати способи енергоефективного використання матеріалів та ресурсів у процесі приготування страв із м'яса, м'ясної котлетної маси, субпродуктів; ➤ дотримуватись правил сортування сміття та утилізації відходів після приготування страв із м'яса, м'ясної котлетної маси, субпродуктів
РН 11. Готувати страви з яєць та сиру	КК 1. Комунікативна компетентність	➤ професійну лексику та термінологію щодо приготування страв з яєць та сиру	➤ застосовувати професійну лексику та термінологію щодо приготування страв з яєць та сиру
	ПК 1. Здатність підготуватись до приготування яєць та сиру, організувати робоче місце	➤ види технологічного обладнання, інвентарю та інструменту, що використовують при приготуванні страв з яєць та сиру, правила	➤ підбирати інструмент, інвентар, посуд та організовувати робоче місце для приготування та страв з яєць та сиру;

		експлуатації технологічного обладнання, інвентарю, інструменту та ваговимірювальних приладів; ➤ види кухонного посуду для приготування яєць та сиру, правила підбору столового посуду для подавання страв з різних видів яєць та сиру; ➤ вимоги охорони праці при експлуатації обладнання та устаткування, що використовують під час приготування страв з яєць та сиру; ➤ правила санітарної обробки кухонного посуду, інструментів, інвентарю, їх маркування та використання у процесі приготування страв	➤ підбирати столовий посуд для подавання страв з яєць та сиру; ➤ отримувати яйця та сири зі складу або від постачальника; ➤ користуватися користуватися інструментом і обладнанням під час приготування страв з яєць та сиру
	ПК 2. Здатність готувати страви з яєць та сиру	➤ санітарні норми при готуванні страв з яєць та сиру; ➤ вимоги до якості, ознаки та органолептичні методи визначення доброякісності яєць та сиру; ➤ особливості та послідовність обробки яєць та сиру; ➤ правила підготовки яєчних продуктів та сиру до теплової обробки; ➤ рецептуру та послідовність виконання технологічних операцій приготування страв з яєць та сиру; ➤ правила порціонування, відпуску; температуру подачі страв з яєць та сиру; ➤ органолептичні показники якості страв з яєць та сиру; ➤ умови і терміни зберігання страв з яєць	➤ дотримуватись рецептури та послідовності виконання технологічних операцій приготування страв з яєць та сиру; ➤ готувати яйця, яєчні продукти та сир до теплової обробки; ➤ мінімізувати кількість відходів при приготуванні страв з яєць та сиру; ➤ порціонувати та відпускати страви з яєць та сиру; ➤ дотримуватись правил відпуску та контролювати вихід приготовлених страв з яєць та сиру; дотримуватись умов і термінів зберігання страв з яєць та сиру

		та сиру	
	КК 2. Математична компетентність	➤ правила проведення обрахунків при приготуванні страв з яєць та сиру	➤ застосовувати правила проведення обрахунків при приготуванні страв із яєць та сиру
	КК 6. Екологічна та енергоефективна компетентність	➤ способи енергоефективного використання матеріалів та ресурсів у процесі приготування страв яєць та сиру; ➤ правила утилізації відходів після приготування страв з яєць та сиру	➤ застосовуватиспособи енергоефективного використання матеріалів та ресурсів у процесі приготування страв з яєць та сиру; ➤ дотримуватись правил сортування сміття та утилізації відходів після приготування страв з яєць та сиру
РН 12. Готувати холодні страви та закуски	ПК 1. Здатність готувати салати, овочеві закуски, холодні страви і закуски із сиру, яєць	➤ види технологічного обладнання, виробничого інвентарю, інструменту, посуду для приготування холодних страв і закусок; ➤ загальну характеристику сировини для приготування холодних страв, закусок; ➤ органолептичні показники якості сировини для виготовлення холодних страв, закусок; ➤ правила підготовки сировини для виготовлення холодних страв, закусок; ➤ умови і терміни зберігання сировини для приготування холодних страв і закусок; ➤ правила відбору інгредієнтів за якістю та кількістю відповідно до технологічних вимог салатів, овочевих закусок, холодних страв, закусок із сиру, яєць; ➤ рецептуру та послідовність виконання технологічних операцій приготування салатів, овочевих закусок, холодних страв, закусок із сиру, яєць;	➤ підбирати сировину для холодних страв, закусок; ➤ готувати сировину для холодних страв, закусок; ➤ перевіряти за органолептичними показниками якості сировини для холодних страв, закусок; ➤ готувати салати, овочеві закуски, холодні страви, закуски із сиру, яєць; ➤ оформляти, порціонувати та відпускати салати, овочеві закуски, холодні страви, закуски із сиру, яєць; ➤ підбирати до салатів соуси та салатні заправки; ➤ оформляти салати, овочеві закуски, холодні страви, закуски із сиру, яєць використовуючи сучасні елементи декору; ➤ перевіряти органолептичним методом якість салатів, овочевих закусок, холодних

		➤ органолептичні показники якості салатів, овочевих закусок, холодних страв, закусок із сиру, яєць; ➤ способи оформлення та подавання салатів, овочевих закусок, холодних страв, закусок із сиру, яєць; ➤ види посуду для подавання салатів, овочевих закусок, холодних страв, закусок із сиру, яєць; ➤ правила порціонування та відпуску салатів, овочевих закусок, холодних страв, закусок із сиру, яєць	страв, закусок із сиру, яєць; ➤ підбирати столовий посуд для подавання салатів, овочевих закусок, холодних страв, закусок із сиру, яєць; ➤ порціонувати салати, овочеві закуски, холодні страви, закуски із сиру, яєць; ➤ перевіряти вихід готових страв; ➤ дотримуватись умов і термінів зберігання салатів, овочевих закусок, холодних страв, закусок із сиру, яєць.
	ПК 2. Здатність готувати холодні страви з риби	➤ правила відбору продуктів за якістю і кількістю відповідно до технологічних вимог приготування холодних страв і закусок з риби; ➤ рецептуру та послідовність виконання технологічних операцій приготування холодних страв і закусок з риби; ➤ органолептичні показники якості холодних страв і закусок з риби; ➤ способи оформлення та подавання холодних страв і закусок з риби; ➤ види посуду для подавання холодних страв і закусок з риби; ➤ правила порціонування та відпуску холодних страв і закусок з риби.	➤ організовувати робоче місце під час приготування холодних страв та закусок з риби; ➤ підбирати виробничий інвентар, обладнання; ➤ безпечно користуватися ним під час приготування холодних страв та закусок з риби; ➤ підбирати столовий посуд для подавання холодних страв та закусок з риби; ➤ підбирати сировину для приготування холодних страв з риби; ➤ перевіряти за органолептичними показниками якість сировини для холодних страв та закусок з риби; ➤ готувати холодні страви та закуски з риби: оселедець з гарніром, оселедець з

			цибулею, оселедець з картоплею і маслом, риба під маринадом, холодець з риби та інші; ➤ мінімізувати кількість відходів при приготуванні холодних страв та закусок з риби; ➤ оформляти, порціонувати та відпускати холодні страви та закуски з риби, використовуючи сучасні елементи декору; ➤ перевіряти за органолептичними показниками якість холодних страв та закусок з риби; ➤ перевіряти вихід готових страв; ➤ дотримуватись умов і термінів зберігання холодних страв та закусок з риби.
	ПК 3. Здатність готувати холодні страви і закуски з м'яса птиці та субпродуктів	➤ иди технологічного обладнання, виробничого інвентарю, інструменту, посуду для приготування холодних страв і закусок з м'яса; ➤ правила відбору продуктів за якістю і кількістю відповідно до технологічних вимог приготування холодних страв і закусок з м'яса; ➤ рецептуру та послідовність виконання технологічних операцій приготування холодних страв і закусок з м'яса; ➤ органолептичні показники якості холодних страв і закусок з м'яса;	➤ організовувати робоче місце для приготування холодних страв та закусок з м'яса; ➤ підбирати виробничий інвентар, обладнання, безпечно користуватися ним під час приготування холодних страв та закусок з м'яса; ➤ підбирати столовий посуд для подавання холодних страв та закусок з м'яса; ➤ підбирати сировину для приготування холодних страв з м'яса; ➤ перевіряти за органолептичними показниками якість

		➤ учасні способи оформлення та подавання холодних страв і закусок з м'яса; ➤ види посуду для подавання холодних страв і закусок з м'яса; ➤ правила порціонування та відпуску холодних страв і закусок з м'яса.	сировини для холодних страв та закусок з м'яса; ➤ готувати холодні страви та закуски з м'яса: м'ясо або птиця смажені з гарніром, рулети, паштети з печінки, холодець з м'яса, холодець з птиці та інші; ➤ мінімізувати кількість відходів при приготуванні холодних страв та закусок з м'яса; ➤ оформляти, порціонувати та відпускати холодні страви та закуски з м'яса, використовуючи сучасні елементи декору; ➤ перевіряти за органолептичними показниками якість холодних страв та закусок з м'яса; ➤ перевіряти вихід готових страв; ➤ дотримуватись умов і термінів зберігання холодних страв та закусок з м'яса.
РН 13. Готувати солодкі страви на напої	ПК 1. Здатність готувати солодкі страви	➤ види кухонного посуду та технологічного обладнання, виробничого інвентарю, інструменту, що використовують при приготуванні солодких страв; ➤ правила експлуатації технологічного обладнання, виробничого інвентарю, інструменту та ваговимірювальних приладів; ➤ види столового посуду для подавання солодких страв; ➤	➤ організовувати робоче місце під час приготування солодких страв; ➤ підбирати виробничий інвентар, обладнання, безпечно користуватися ним під час приготування солодких страв; ➤ підбирати столовий посуд для подавання солодких страв; ➤ підбирати сировину для приготування солодких страв; ➤ перевіряти за

		правила відбору продуктів за якістю і кількістю відповідно до технологічних вимог приготування солодких страв; ➤ рецептуру та послідовність виконання технологічних операцій приготування солодких страв; ➤ органолептичні показники якості солодких страв; ➤ способи оформлення та подавання солодких страв; ➤ види посуду для подавання солодких страв; ➤ правила порціонування солодких страв.	органолептичними показниками якості сировини для солодких страв; ➤ готувати солодкі страви відповідно до рецептури; ➤ мінімізувати кількість відходів при приготуванні солодких страв; ➤ оформляти, порціонувати та відпускати солодкі страви, використовуючи сучасні елементи декору; ➤ перевіряти за органолептичними показниками якості солодких страв; ➤ перевіряти вихід готових страв; ➤ дотримуватись умов і термінів зберігання солодких страв.
	ПК 2. Здатність готувати напої	➤ види кухонного посуду та технологічного обладнання, виробничого інвентарю та інструменту, що використовують при приготуванні напоїв; ➤ правила експлуатації відповідних видів технологічного обладнання, виробничого інвентарю, інструменту; ➤ види посуду для подавання напоїв; ➤ правила відбору продуктів за якістю і кількістю відповідно до технологічних вимог приготування напоїв; ➤ рецептуру та послідовність виконання технологічних операцій	➤ організовувати робоче місце для приготування напоїв; ➤ підбирати виробничий інвентар, обладнання, безпечно користуватися ним під час приготування напоїв; ➤ підбирати посуд для подавання напоїв; ➤ підбирати сировину для приготування напоїв; ➤ перевіряти за органолептичними показниками якості сировини для приготування напоїв; ➤ готувати напої відповідно до рецептури; ➤ порціонувати та відпускати напої; ➤ перевіряти за органолептичними

		- приготування напоїв; ➤ органолептичні показники якості напоїв; ➤ правила порціонування напоїв; ➤ способи подавання напоїв.	показниками якості напоїв; ➤ перевіряти вихід напоїв.
	КК 7. Підприємницька компетентність	➤ положення основних документів, що регламентують підприємницьку діяльність; ➤ процедури відкриття власної справи; ➤ поняття «Бізнес-план»; ➤ основні поняття про господарський облік; ➤ види та порядок ціноутворення; ➤ види заробітної плати; ➤ матеріальне стимулювання праці персоналу підприємств; ➤ порядок створення приватного підприємства; ➤ порядок створення та заповнення нормативної документації (книга «доходів та витрат», баланс підприємства); ➤ порядок ведення обліково-фінансової документації підприємства; ➤ порядок проведення інвентаризації; ➤ порядок ліквідації підприємства; ➤ конкуренція, її види та прояви у сфері громадського харчування; основні фактори впливу держави (податки, пільги, дотації)	➤ користуватися нормативно-правовими актами щодо підприємницької діяльності; ➤ розробляти бізнес-плани.

ПОРЯДОК ПРОВЕДЕННЯ ТА КРИТЕРІЇ ОЦІНЮВАННЯ ВСТУПНОГО ВИПРОБУВАННЯ

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

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

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

На вступне випробування абітурієнт з'являється з паспортом.

Процедура проведення фахової співбесіди

Вступні випробування проводяться у формі співбесіди. Абітурієнт отримує білет, який містить два завдання: комплексне питання з дисциплін фахового спрямування та питань з охорони праці. Завдання охоплюють 75% програм навчальних дисциплін.

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

При оцінюванні відповіді вступника враховуються:

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

За правильне виконання всіх завдань тестуючий набирає 200 балів, що відповідає двохсотбальній системі оцінювання.

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

За результатами співбесіди проводиться оцінка рівня фахових знань за певними критеріями.

Критерії оцінювання результатів вступного випробування (співбесіди)

У процесі фахової співбесіди абітурієнт має виявити рівень набутих знань, умінь та навичок.

Питання білету оцінюється за 12-бальною шкалою і переводяться до значення 200-бальної шкали.

Критерії оцінювання вступних випробувань абітурієнтів з дисциплін фахового спрямування

Таблиця 1

Рівень навчальних досягнень абітурієнтів	Бали	Кількість набраних балів за шкалою 0-200	Характеристика відповідей
Високий	12	200	Вступник володіє системними знаннями навчального матеріалу щодо технології приготування кулінарних виробів, органолептичної оцінки виробів і страв, структурних змін, що відбуваються під час механічної і теплової обробки, оздоблення і подачі; складає технологічні схеми; складає технологічні і інструкційно-технологічні картки; вільно оперує фактами і відомостями з використанням знань з інших предметів; ефективно застосовує знання при вирішенні завдань з виробничими ситуаціями; проводить аналіз, систематизацію, узагальнення навчального матеріалу; вміє самостійно знаходити і користуватися джерелами інформації, оцінювати отриману інформацію; вміє робити аргументовані висновки; правильно і усвідомлено використовує всі види додаткової документації, технологічні і інструкційно-технологічні картки; виявляє пізнавально-творчий інтерес до обраної професії і нових технологій
	11	180-190	Вступник володіє узагальненими знаннями навчального матеріалу в повному обсязі щодо відомостей технології приготування кулінарних виробів, органолептичної оцінки якості виробів, структурних змін, що відбуваються у продуктах під час механічної та теплової обробки, оздоблення і подачі; складає технологічні і інструкційно-технологічні картки; вільно оперує фактами і відомостями з використанням знань з інших предметів; ефективно застосовує знання при вирішенні завдань з виробничими

			ситуаціями; систематизує, узагальнює навчальний матеріал; вміє самостійно знаходити і користуватися джерелами інформації, оцінювати отриману інформацію; встановлює причинно-наслідкові та міжпредметні зв'язків; вміє робити аргументовані висновки; правильно і усвідомлено використовує всі види додаткової документації, технологічні і інструкційно-технологічні картки, вміє самостійно складати їх окремі види; самостійно виявляє і виправляє незначні неточності, яких припускається при відповіді; виявляє пізнавально-творчий інтерес до обраної професії, нових технологій
	10	160-170	Вступник усвідомлено засвоює нову інформацію з технології приготування кулінарних виробів; глибину і міцність знань; правила використання цих знань для виконання практичних завдань; аналізує і систематизує матеріал; встановлює причинно-наслідкові та міжпредметні зв'язки; вміє робити аргументовані висновки з незначною консультацією викладача; вміє самостійно користуватися джерелами інформації; самостійно і правильно використовує довідки, посібники, технологічні і інструкційно-технологічні картки; самостійно виявляє і виправляє незначні неточності, яких припускається при відповіді; виявляє пізнавально-творчий інтерес до обраної професії
Достатній	9	150-155	Вступник володіє основним навчальним матеріалом щодо технології приготування кулінарних виробів, органолептичної оцінки страви, чи виробу, оздоблення і подачі; складає технологічні схеми приготування страв і виробів; уміє користуватись технічною термінологією і виконувати відповідні розрахунки; вміє встановлювати взаємозв'язок з іншими предметами при поясненні явищ і суті основних процесів; дає правильну, логічну та достатньо обгрунтовану відповідь; усвідомлено користується Збірником рецептур, технологічними і інструкційно-технологічними картками; формулює висновки і узагальнення; застосовує знання у практичній діяльності; самостійно виконує завдання творчого характеру; знає основні види і методики контролю якості та послідовність проведення поопераційного контролю; виправляє несуттєві помилки, яких

			припускається при відповіді
	8	140-145	Вступник самостійно з розумінням відтворює основні навчальні матеріали щодо технології приготування кулінарних виробів, органолептичної оцінки виробу, оздоблення і подачі; складає технологічні схеми приготування страв і виробів; уміє користуватись технічною термінологією і виконувати відповідні розрахунки; усвідомлено користується Збірником рецептур, технологічними і інструкційно-технологічними картками; дає в цілому правильну, логічну та достатньо обгрунтовану відповідь; формулює висновки і узагальнення; застосовує знання у практичній діяльності; частково виправляє несуттєві помилки, яких припускається при відповіді
	7	130-135	Вступник самостійно з розумінням відтворює основний навчальний матеріал щодо технології приготування кулінарних виробів, органолептичної оцінки, прийомів механічної та теплової обробки; складає технологічні схеми приготування страв і виробів; усвідомлено користується Збірником рецептур, технологічними і інструкційно-технологічними картками; частково виправляє несуттєві помилки, яких припускається при відповіді
Середній	6	120-125	Вступник без детального розуміння відтворює початкові відомості щодо технології приготування кулінарних виробів, органолептичної оцінки страв чи виробів, прийомів механічної і теплової обробки; креслить прості технологічні схеми приготування простих виробів; недостатньо використовує технічні термінології; частково аналізує навчальний матеріал, порівнює, робить висновки; користується Збірником рецептур, технологічними та інструкційно-технологічними картками; недостатньо використовує знання у практичній діяльності; частково виправляє помилки, яких припускається при відповіді
	5	110-115	Вступник відтворює не рівні запам'ятовування без розуміння основні відомості щодо технології приготування кулінарних виробів, основні прийоми теплової і механічної обробки, надає органолептичну оцінку страві чи виробу; має значні труднощі при аналізі і порівнянні; недостатньо усвідомлено користується Збірником рецептур, технологічними і інструкційно-технологічними картками; допускає

			значну кількість помилок при відповіді і самостійно виправити їх не може
	4	100-105	Вступник має недостатній рівень знань; відтворює на рівні запам'ятовування без розуміння початкові відомості щодо технології приготування кулінарних страв, основні прийоми теплової і механічної обробки, відтворює основні процеси технології приготування страви чи виробу; має значні труднощі при аналізі і порівнянні; недостатньо усвідомлено користується Збірником рецептур, технологічними і інструкційно-технологічними картками; допускає значну кількість помилок при відповіді і самостійно виправити їх не може
Низький (не склав)	3	60-80	Вступник відтворює за допомогою викладача фрагменти відомостей щодо технології приготування кулінарних страв, окремих компонентів страв і виробів, окремих стадій технологічного процесу, термінів, інвентарю, посуду; допускає істотні помилки; не вміє робити узагальнення, виконувати найпростіші розрахунки; безсистемно виділяє випадкові ознаки вивченого; не вміє застосовувати знання у практичній діяльності (учень не може відповісти на допоміжні запитання викладача), самостійно виконати завдання
	2	30-50	Вступник фрагментарно відтворює незначну частину матеріалу, розпізнає за допомогою викладача окремі відомості щодо технології приготування кулінарних страв, окремих компонентів страв і виробів, окремих стадій технологічного процесу, термінів, інвентарю, посуду; допускає істотні помилки; не вміє робити узагальнення, виконувати найпростіші розрахунки; безсистемно виділяє випадкові ознаки вивченого; не вміє застосовувати знання у практичній діяльності (учень не може відповісти на допоміжні запитання викладача), самостійно виконати завдання
	1	1-20	Вступник розпізнає за допомогою викладача окремі фрагменти відомостей щодо технології приготування кулінарних страв, окремих компонентів страв і виробів, окремих стадій технологічного процесу, термінів, інвентарю, посуду; допускає істотні помилки; не вміє робити узагальнення, виконувати найпростіші розрахунки; не вміє застосовувати знання у практичній

			діяльності (учень не може відповісти на допоміжні запитання викладача), самостійно виконати завдання
	0	0	Абітурієнт взагалі не відповідає на питання

При оцінюванні співбесіди враховуються бали, набрані за виконання всіх завдань білету. Підсумкова оцінка за виконання завдання вступного випробування визначається, як сума всіх отриманих балів. Бали, отримані під час співбесіди, обраховуються за 12-бальною шкалою і переводяться до значення 200-бальної шкали. Відповідність загальної кількості набраних балів підсумковій оцінці наведено у таблиці №2.

Таблиця 2

Кількість набраних балів за шкалою 0-200	Бали	Рівень навчальних досягнень абітурієнтів
200	12	Високий
180-190	11	
160-170	10	
150-155	9	Достатній
140-145	8	
130-135	7	
120-125	6	Середній
110-115	5	
100-105	4	
60-80	3	Низький (не склав)
30-50	2	
1-20	1	
0	0	

У разі використання заборонених джерел абітурієнт на вимогу членів комісії залишає аудиторію та одержує загальну нульову оцінку.

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

Заступник директора з НМР



Оксана ПОДОЛЯКА

Розглянуто та схвалено

на засіданні циклової комісії

«Харчові технології», «Підприємництво та торгівля»

Протокол від «12» травня 2025 р № 5а

Голова ЦК



Тамара КОВАЛЕНКО

СПИСОК РЕКОМЕНДОВАНОЇ ЛІТЕРАТУРИ З ФАХОВИХ ДИСЦИПЛІН

Основна

1. Антонеч Л.І. Лабораторний практикум з предмета «Технологія приготування їжі»: Навчальний посібник для професійних закладів освіти – К.: «Факт», 2003. – 302 с.
2. Архіпов В.В., Іванникова Т.В., Архіпова А.В. «Ресторанна справа: асортимент, технологія і управління якістю продукції в сучасному ресторані» навчальний посібник. – К: «Центр учбової літератури», 2008. – 384 с.
3. Доцяк В.С. Українська кухня: Підручник. – Л.: «Оріяна-Нова», 1998. – 547с.
4. Васильчик М.В., Вінокурова Л.Е., Тесленко М.Я. «Основи охорони праці». Підручник для учнів професійно-технічних училищ. К.: Просвіта, 1997. – 198 с.
5. Сасенко Н.П., Волошенко Т.Д. «Устаткування підприємств громадського харчування» підручник. К.:ЛДЛ, 2005. – 317 с.
6. Старовойт Л.Я. «Кулінарія» Підручник. – К.: «Вища школа», 1994. – 266 с.
7. Шумило Г.І. «Технологія приготування їжі». Навчальний посібник. К.: Кондор. 2003. – 506 с.
8. Алексеев Н.С., Ганцов Щ.К., Кутянин Г.И. Теоретические основы товароведения непродовольственных товаров. - М.: Экономика, 1988. - 295 с.
9. Алексеев Н.С. Теоретичні основи товарознавства непродовольчих товарів. - М.: 1992.
10. Болотников А.А. Товароведение. 4.1: Курс лекций. - МАУП, 2001.

Додаткова

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