

ПОГОДЖЕНО

ДТОВ ЛПІ "Бумес"

назва підприємства



В.П. Тетяненко

підпис керівника

30.08

2022 р.

ЗАТВЕРДЖУЮ

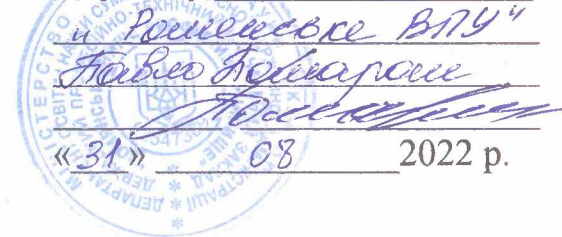
Директор ДІТТНЗ

"Роменське ВПУ"

Габієв Раміс Рамісович

Посвідчення

«31» 08 2022 р.



**Освітня програма
з підготовки кваліфікованих робітників**

**Професія 5122 «Кухар»
Кваліфікація: кухар 4-го розряду**

СХВАЛЕНО

Педагогічною радою

ДІТТНЗ «Роменське ВПУ»

Протокол № 8 від 31.08.2022р.

РОЗГЛЯНУТО

на засіданні методичної (циклової) комісії викладачів
та майстрів виробничого навчання

Протокол від 31.08.2022р. № 11

ПРОФІЛЬ
освітньої програми для підготовки кваліфікованого робітника за професією «Кухар»

Повна назва ЗП(ПТ)О	НМЦ ПТО у Сумській області, Державний професійно технічний навчальний заклад «Роменське вище професійне училище»
Реєстраційний номер/ ідентифікаційний код ЗП(ПТ)О у ЄДЕБО	2081
Посилання на офіційний веб-сайт ЗП(ПТ)О	http://romnyvpu.com.ua
Розробники освітньої програми: <i>ПІБ, посада (представники закладу, роботодавців, місце роботи партнерів)</i>	Скиба В.М., заступник директора НМЦ ПТО у Сумській області, Смирнова І.О., Темченко О.В., методисти НМЦ ПТО у Сумській області, Глуховець А.О., ДНЗ «Сумське вище професійне училище будівництва та автотранспорту», Тверезовська О.М., ДНЗ «Сумський центр ПТО харчових технологій, торгівлі та ресторанного сервісу», Тимощенко І.М., ДНЗ «Сумське міжрегіональне вище професійне училище»
Реквізити рішення про одержання ліцензії на провадження освітньої діяльності у сфері професійної(професійно-технічної) освіти за професією, атестаційне свідоцтво на професію/ї	
Мета освітньої програми	формування і розвиток професійних, загальних та ключових компетентностей здобувача професійної освіти, необхідних для виготовлення та відпуску страв, кулінарних виробів та напоїв
Код та назва професії	(5122) Кухар
Освітня кваліфікація/ Професійна кваліфікація (повна/часткова / к-сть навчальних кредитів)	кваліфікований робітник за професією «Кухар», кваліфікація - кухар 4 розряду / 58,4 н.к.
Рівень НРК	4 рівень НРК
Основа освітньої програми	Стандарт професійної (професійно-технічної) освіти з професії 5122 «Кухар», наказ Міністерства освіти і науки України від 26.10.2021 р. № 1133
Вид професійної (професійно-технічної) освіти	формальна

Форма професійної (професійно-технічної) освіти	інституційна (денна)
Освітній рівень вступників	повна загальна середня освіта
Загальний строк навчання	1401 год (43 тижні)
Мова (мови) навчання	українська
Документ про завершення освітньої програми	диплом кваліфікованого робітника
Одиниці кваліфікації (назва, навчальні години/ кредити)	ОК 00 Загальнопрофесійна /60 н.г./ 2,5 н.к. ОК 01 Первинна обробка сировини і приготування напівфабрикатів /137 н.г/13 н.к. ОК 02 Приготування гарячих страв / 381 н.г./30 н.к. ОК 03 Приготування холодних страв та закусок, солодких страв та напоїв /124 н.г./8,5 н.к. ОК 04 Освітній компонент для вибору/14 н.г. /0,6 н.к.
Навчальні модулі (назва, навчальні години/ кредити)	М0. Загальнопрофесійний 60 н.г/2,5 н.к. М1. Первинна обробка овочів, грибів, фруктів, ягід, горіхоплідних та приготування напівфабрикатів з них 24 н.г/1 н.к. М2. Приготування страв та гарнірів з овочів, грибів 36 н.г/1,5 н.к. М3. Приготування страв з яєць, молока, молочних продуктів 36 н.г/1,5 н.к. М4. Первинна обробка різних видів риби та продуктів моря, приготування напівфабрикатів з них 120 н.г/5 н.к. М5. Первинна обробка м'яса, субпродуктів, птиці, дичини та приготування напівфабрикатів з них 168 н.г/7 н.к. РН 7. Готувати страви і гарніри з круп, бобових, макаронних виробів 48/2 н.к. М6. Приготування бульйонів, супів та соусів 84 н.г/3,5 н.к. М8. Приготування страв з риби та нерибних продуктів моря 120 н.г/5 н.к. М9. Приготування страв з різних видів м'ясної продукції 180 н.г/7,5 н.к. М10. Приготування тіста та виробів з нього 216 н.г/9 н.к. М11. Приготування холодних страв та закусок 84 н.г/3,5 н.к. М12. Приготування солодких страв та напоїв 120 н.г/5 н.к. М13. Освітній компонент для вибору 14 н.г/0,6 н.к.
Перелік освітніх компонентів (назва, кількість годин):	

основні освітні компоненти	Основи трудового законодавства, 9 н.г. Основи галузевої економіки та підприємництва, 9 н.г. Охорона праці, 30 н.г. Санітарія, гігієна і фізіологія, 22 н.г. Технологія приготування їжі з основами товарознавства, 310 н.г. Устаткування підприємств ресторанного господарства, 31 н.г. Організація виробництва та обслуговування, 55 н.г. Виробниче навчання, 396 н.г. Виробнича практика, 434 н.г. Фізична культура, 84 н.г. ДКА, 7 н.г.
освітні компоненти для вибору	Організація обслуговування за системою «Кейтеринг», 14 н.г.
Корекційно-розвитковий складник (за потреби): <i>назва, обсяг</i>	-
Внутрішня система якості (проміжний. підсумковий контроль, присудження/ присвоєння кваліфікацій)	поточний, тематичний, проміжний контроль знань, умінь та навичок здобувачів освіти, Державна кваліфікаційна атестація: письмове виконання ККЗ, кваліфікаційна пробна робота на виробництві
Коротка інформація про роботодавця щодо організації практичного навчання (<i>назва, вид економічної діяльності, № та дата угоди, термін дії</i>).	<i>назва, вид економічної діяльності, № та дата угоди, термін дії</i>
Можливість подальшої освіти/працевлаштування	Підвищення кваліфікації за професією кухар на 5 розряд. Працевлаштування на підприємства, установи та організації різних форм власності, що здійснюють свою діяльність у сфері громадського харчування

ФОРМУВАННЯ ОДИНИЦЬ КВАЛІФІКАЦІЇ ЧЕРЕЗ ОСВІТНІ КОМПОНЕНТИ

Одиниця кваліфікації	ОК 00 Загально професій на	ОК 01 Первинна обробка сировини і приготування напівфабрикатів			ОК 02 Приготування гарячих страв							ОК 03 Приготування холодних страв та закусок, солодких страв та напоїв		ОК 04 Освітній компонент для вибору	Фізична культура	ДКА	всього навчальних годин
навчальні модулі/освітні компоненти	M0	M1.	M4.	M5.	M2.	M3.	M6.	M7.	M8.	M9.	M10.	M11.	M12.	M13.			
Основи трудового законодавства	9	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	9
Основи галузевої економіки та підприємництва	9	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	9
Охорона праці	30	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	30
Санітарія, гігієна і фізіологія	10	1	1	1	1	1	2	1	2	1	1	0	0	0	0	0	22
Технологія приготування їжі з основами товарознавства	1	8	37	58	10	13	17	13	30	43	47	17	16	0	0	0	310
Устаткування підприємств ресторанного господарства	0	2	4	5	3	1	2	1	3	3	1	0	6	0	0	0	31
Організація виробництва та обслуговування	1	3	4	5	2	3	4	2	7	7	4	4	9	0	0	0	55
Виробниче навчання	0	6	36	48	12	6	30	18	36	60	72	30	42	0	0	0	396
Виробнича практика	0	4	38	51	8	12	29	13	42	66	91	33	47	0	0	0	434
Фізична	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	84	0	84

культура																	
Організація обслуговування за системою «Кейтеринг»	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	14	0	0	14
ДКА	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	7	7
всього н.г.	60	24	120	168	36	36	84	48	120	180	216	84	120	14	84	7	1401
всього н.г. по ОРН	60	312			720							204		14	84	7	1401

ЗВЕДЕНА ТАБЛИЦЯ ЗА ВИДАМИ ПІДГОТОВКИ					
Одинці кваліфікації	Загальнопрофесійна підготовка	Професійно-теоретична підготовка	Професійно-практична підготовка	В/Н	В/П
ОК 00 Загальнопрофесійна	60				
ОК 01 Первинна обробка сировини і приготування напівфабрикатів		129	183	90	93
ОК 02 Приготування гарячих страв		225	495	234	261
ОК 03 Приготування холодних страв та закусок, солодких страв та напоїв		52	152	72	80
ОК 04 Освітній компонент для вибору		14	0		
Фізична культура		84			
ДКА		7			
Всього	60	511	830	396	434

НАВЧАЛЬНІ РЕСУРСИ ДЛЯ РЕАЛІЗАЦІЇ ОСВІТНЬОЇ ПРОГРАМИ КВАЛІФІКАЦІЇ: КУХАР 4РОЗРЯДУ

№	Освітній компонент	Навчальні підручники/посібники назва, рік видання	Інше/цифровий контент
1	Основи трудового законодавства	1. Бойко М.Д., Трудове право України , навчальний посібник./2020. 2. Іншин М.І., Костюк В.Л., Трудове право України, Підручник / 2020 3. Кодекс законів про працю України – Науково-практичний коментар Кодексу законів про працю	
2	Основи галузевої економіки та підприємництва	1. Бобров В.Я., Сафонова В.Є. «Основи ринкової економіки і підприємництва» , Київ ДП « Видавничий дім Персонал», 2017. 2. Шевченко Л.С. «Економічна теорія»: Навчальний посібник., Х.: Право, 2016	
3	Охорона праці	1. М.Б.Смирнитська, Р.М.Тріщ «Охорона праці в галузі ресторанне господарство і торгівля» видавництво «Світ книг» - 2019р; 362 стор. 2. Винокурова Л.Е. Основи охорони праці: Підручник для ПТНЗ.- К.: «Вікторія», 2001.-192 с. 3. Запорожець О.І. Основи охорони праці: Підручник.-К: Центр учбової літератури. 2009.- 264 с. 4. Серіков Я.О. Основи охорони праці: Навчальний посібник.- Харків ХНАМГ. 2007.-227 с. 5. Яремко З.М. Охорона праці: Навчальний посібник.- Львів, видавничий центр ЛНУ. 2010.-64 с.	
4	Санітарія, гігієна і фізіологія	1. О.В.Бочарова «НАССР і системи управління безпечністю харчової продукції (підручник) видавництво Одеса -2019р; 376 с. 2. В.Свлаш, М.П.Головко, Л.В.Газзаві-Рогозіна «Гігієната санітарія закладів ресторанного господарства (навчальний посібник-практикум) видавництво «Світ книг» - 2020р, 24с. 3. Л.Р. Дмитрієвич «Основи фізіології, гігієни харчування та	

		проблеми безпеки харчових продуктів (навчальний посібник) видавництво Книга-2019р, 441 с. 4.Зубар Н. М. Основи фізіології та гігієни харчування : підручник : для студентів ВНЗ / Надія Миколаївна Зубар. – Київ : Центр учбової літератури, 2017. – 330 с.	
5	Технологія приготування їжі з основами товарознавства	1. Доцяк В. С. Українська кухня: Технологія приготування страв / В. С. Доцяк. –К. : Вища школа, 1995. – 550 с. 2. Новикова О. В. Технологія приготування їжі Українська кухня : навчальний посібник / О. В. Новикова, Л. Д. Льовшина, В. М. Михайлов. – Х.:Світ книг, 2016. – 679 с. 3. Джурик Н. Р. Основи технології продукції закладів ресторанного господарства / Н. Р. Джурик : навчальний посібник. – Львів : Видавництво ЛКА, 2008. – 396 с. 4. Клопотенко Є. «Збірник рецептур страв для харчування дітей шкільного віку в організованих освітніх та оздоровчих закладах» видавництво Львів Літопис – 2019.р., 282 с. 5. Шалимінов О.В. «Збірник рецептур національних страв та кулінарних виробів, правових, нормативно-правових та інших актів для закладів ресторанного господарства» видавництво Арій-2020 р, 922 с. 6. Новикова О. В. Технологія приготування їжі Українська кухня: навчальний посібник / О. В. Новикова, Л. Д. Льовшина, В. М. Михайлов. – Х. :Світ книг, 2016. – 679 с. 7. Ростовський В. С. Теоретичні основи технології громадського харчування. Загальна частина : навчальний посібник. –К. : Кондор, 2006. – 200 с. 8.Доцяк В.С. Технологія приготування їжі з основами товарознавства продовольчих товарів: підручник для ПТНЗ/ К.: Наш час, 2014.-400 с.;іл. 9. Доцяк В.С. Українська кухня: підручник для учнів ПТНЗ/ К.: «Ігнатекс-Україна», 2015.- 518 с.;іл. 10. Лабораторний практикум з предметів «Технологія приготування їжі» та «Організація виробництва» / Вид Факт», Київ, 2003. 11. Стахмич Т.М. Кулінарна справа. Технологія приготування їжі/Київ: Грамота,2020,-280 с., іл.	

		12. Шумило Г.І. Технологія приготування їжі: Навч. посіб. — К.: Кондо, 2003.— 506 с. 13.Зайцева Г. Т., Горпинко Т. М. Технологія виготовлення борошняних кондитерських виробів: Підруч. для проф.-техн. навч. закладів. — К.: Вікторія, 2002. — 400 с. 14. Косовенко М. С. Технологія приготування їжі / М. С. Косовенко . — К.: Факт, 2003.-360с. 15. Новікова О.В. Технологія виробництва хлібобулочних і борошняних кондитерських виробів: навч. посібник. — К.: Видавництво Ліра-К, 2017. — 540 с.	
6	Устаткування підприємств ресторанного господарства	1. Саєнко М.П. Устаткування підприємств громадського харчування/ К. «ЛДЛ», 2005.- 314 с. 2. Бойко М.М. Експлуатація холодильного та торговельного обладнання. — Х.: «Компанія СМІТ», 2001. — 512 с. 3.Шинкаренко О.П., Сидорчук Т.П., Дідик Л.М. Технічне оснащення підприємств громадського харчування. Частина 1 Механічне устаткування — Львів: Оріяна-Нова, 2005. 4. Устаткування підприємств громадського харчування: Лабораторний практикум / Л.Я. Старовойт, О.П. Шинкаренко — Л.: Вид-во «Оріяна-Нова», 2001.-192 с.	
7	Організація виробництва та обслуговування	1.Архіпов.В.В. «Організація ресторанного господарства» видавництво Центр навчальної літератури -2019 р., 280 с. 2. Організація обслуговування у закладах ресторанного господарства: Підручник.: [для вищ. навч. закл.] / За ред. П'ятницької Н. О. — 2-ге вид. перероб. та допов.— К.: Центр учбової літератури, 2011 — 584 с.	
8	Організація обслуговування за системою «Кейтеринг»	1. Організація обслуговування за системою «Кейтеринг». Регіональна навчальна програма / Укладачі: М.М. Клименко, Якименко Д.С., О.В. Темченко. — Шостка.-2021. — 9с.	
9	Виробниче навчання	1. Доцяк В. С. Українська кухня: Технологія приготування страв / В. С. Доцяк. —К. : Вища школа, 1995. — 550 с. 2. Новикова О. В. Технологія приготування їжі Українська кухня : навчальний посібник / О. В. Новикова, Л. Д. Льовшина, В. М. Михайлов. — Х.:Світ книг, 2016. — 679 с. 3. Клопотенко Є. «Збірник рецептур страв для харчування дітей	

	шкільного віку в організованих освітніх та оздоровчих закладах» видавництво Львів Літопис – 2019.р., 282 с. 4. Шалимінов О.В. «Збірник рецептур національних страв та кулінарних виробів, правових, нормативно-правових та інших актів для закладів ресторанного господарства» видавництво Арії-2020 р, 922 с. 5. Новикова О. В. Технологія приготування їжі Українська кухня: навчальний посібник / О. В. Новикова, Л. Д. Льовшина, В. М. Михайлов. – Х. :Світ книг, 2016. – 679 с. 6.Доцяк В.С. Технологія приготування їжі з основами товарознавства продовольчих товарів: підручник для ПТНЗ/ К.: Наш час, 2014.-400 с.;іл. 7. Доцяк В.С. Українська кухня: підручник для учнів ПТНЗ/ К.: «Ігнатекс-Україна», 2015.- 518 с.;іл. 8. Стахмич Т.М. Кулінарна справа. Технологія приготування їжі/Київ: Грамота,2020,-280 с., іл. 9. Шумило Г.І. Технологія приготування їжі: Навч. посіб. — К.: Кондор, 2003.— 506 с. 10.Зайцева Г. Т., Горпинко Т. М. Технологія виготовлення борошняних кондитерських виробів: Підруч. для проф.-техн. навч. закладів. – К.: Вікторія, 2002. – 400 с. 11. Косовенко М. С. Технологія приготування їжі / М. С. Косовенко . — К.: Факт, 2003.-360с. 12. Новікова О.В. Технологія виробництва хлібобулочних і борошняних кондитерських виробів: навч. посібник. — К.: Видавництво Ліра-К, 2017. – 540 с.	
--	--	--

ОСВІТНІ КОМПОНЕНТИ

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

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

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

				випадків і аварій				
3	Основи пожежної безпеки	4		Характерні причини виникнення пожеж, організаційні та технічні протипожежні заходи; організація пожежної охорони в галузі; основні характеристики вибухонебезпеки хіміко-технологічних процесів; показники рівня руйнування промислових аварій	використовувати на практиці правила протипожежних заходів та вибухобезпеки	Персональний комп'ютер з підключенням до мережі Інтернет. Програмне забезпечення	Здатність дотримуватись правил охорони праці	Опанує норми пожежної безпеки
4	Основи електробезпеки	4		Електрика промислова, статична і атмосферна; особливості ураження електричним струмом; вплив електричного струму на організм людини; електричні травми, їх види; класифікація виробничих приміщень відносно небезпеки ураження працюючих електричним струмом; допуск до роботи з електрикою і електрифікованими машинами; попереджувальні надписи, плакати та пристрої, ізолюючі прилади; занулення та захисне заземлення, їх призначення; захист від статичної електрики; захист будівель та споруд від блискавки; правила поведінки під час грози.	використовувати на практиці правила основи електробезпеки	Персональний комп'ютер з підключенням до мережі Інтернет. Програмне забезпечення	Здатність дотримуватись правил охорони праці	Опанує норми електробезпеки
5	Основи гігієни праці та виробничої санітарії	4		Поняття про виробничу санітарію як систему організаційних, гігієнічних та санітарно-технічних заходів; шкідливі виробничі фактори (шум, вібрація, іонізуючі випромінювання тощо), основні шкідливі речовини, їх вплив на організм людини; основні	використовувати на практиці правила основ гігієни праці і виробничої санітарії	0	Здатність дотримуватись правил охорони праці	Опанує норми гігієни праці та виробничої санітарії

				гігієнічні особливості праці за даною професією; правила експлуатації освітлення; санітарно-побутове забезпечення працюючих				
6	Надання першої допомоги при нещасних випадках	6		Основи анатомії людини; послідовність, принципи й засоби надання першої допомоги; дії у важких випадках; перша допомога при запорошуванні очей, пораненнях, вивихах, переломах; припинення кровотечі з рани, носа, вуха, легень, стравоходу; надання першої допомоги при знепритомнінні (втраті свідомості), шоку, тепловому та сонячному ударі, опіку, обмороженні; ознаки отруєння і перша допомога потерпілому; транспортування потерпілого; підготовка потерпілого до транспортування; загальні відомості про інженерно-технічні заходи, спрямовані на забезпечення безпеки функціонування потенційно небезпечних об'єктів (ПНО), захист виробничого персоналу і населення, зменшення збитків, втрат і руйнувань у разі аварій, великих пожеж	надавати долікарську допомогу потерпілим у разі нещасних випадків	Персональний комп'ютер з підключенням до мережі Інтернет. Програмне забезпечення	Здатність дотримуватись правил охорони праці	Опанує правила надання першої долікарської допомоги

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

					м'ячами;		набивними м'ячами;	для метань, вправ з набивними м'ячами;
3				правила надання домедичної допомоги при різних травмах; правила безпеки під час занять легкою атлетикою	виконувати: біг 30, 60 м, біг 100 м, серії бігу 3x30 м, 2x100 м, 2x200 м, човниковий біг 4X9 м, спортивну ходьбу на 1000м. Рівномірний біг 1500м, повільний біг 6 хв.		Здатність виконувати: біг 30, 60 м, біг 100 м, серії бігу 3x30 м, 2x100 м, 2x200 м, човниковий біг 4X9 м, спортивну ходьбу на 1000м. Рівномірний біг 1500м, повільний біг 6 хв.	оволодіє знаннями та навичками з виконання бігу 30, 60 м, бігу 100 м, серії бігу 3x30 м, 2x100 м, 2x200 м, човникового бігу 4X9 м, спортивної ходьби на 1000м. Рівномірний біг 1500м, повільний біг 6 хв.
4				значення оздоровчого бігу для функціонування серцево-судинної, дихальної систем та м'язової систем;	виконувати: стрибки в довжину та висоту: стрибки в довжину з місця, стрибки в довжину з розбігу способом «зігнувши ноги», стрибки у висоту з розбігу способом «переступання»	рулетка, планка	Здатність виконувати: стрибки в довжину та висоту: стрибки в довжину з місця, стрибки в довжину з розбігу способом «зігнувши ноги», стрибки у висоту з розбігу способом «переступання»	оволодіє знаннями та навичками з виконання стрибків в довжину та висоту: стрибків в довжину з місця, стрибків в довжину з розбігу способом «зігнувши ноги», стрибки у висоту з розбігу способом «переступання»
5					виконувати метання малого м'яча, гранати на дальність з розбігу.	рулетка, малий м'яч, граната	Здатність виконувати метання малого м'яча, гранати на дальність з розбігу.	оволодіє знаннями та навичками з виконання метання малого м'яча, гранати на дальність з розбігу.
6					виконувати правила безпеки під час занять легкою атлетикою;		Здатність виконувати правила безпеки під час занять легкою атлетикою;	оволодіє знаннями та навичками з виконання правил безпеки під час занять легкою атлетикою;
7					виконувати: спеціальні бігові вправи, стрибкові вправи, спеціальні вправи для метань;	рулетка, малий м'яч, граната	Здатність виконувати: спеціальні бігові вправи, стрибкові вправи, спеціальні вправи для метань;	оволодіє знаннями та навичками з виконання спеціальних бігових вправ, стрибкових вправ, спеціальних вправ для метань;

8	Волейбол	32		досягнення Українських волейболістів на міжнародній арені; волейбол як засіб фізичного виховання; характерні травми волейболіста, правила безпеки;	виконувати показ основних суддівських жестів; ведення спрощеного протоколу гри;		Здатність виконувати показ основних суддівських жестів; ведення спрощеного протоколу гри;	оволодіє знаннями та навичками з виконання показу основних суддівських жестів; ведення спрощеного протоколу гри;
9				фактори, які визначають ефект змагальної діяльності гравців; склад та обов'язки суддівської бригади; основні поняття та правила гри у волейбол;	дотримуватися правил безпеки життєдіяльності		Здатність дотримуватися правил безпеки життєдіяльності	оволодіє знаннями та навичками з дотримання правил безпеки життєдіяльності
10					виконувати: повторне пробігання відрізків 5, 10, 15 м із різних вихідних положень, зі зміною напрямку та швидкості руху за зоровим та голосовим сигналом.		Здатність виконувати: повторне пробігання відрізків 5, 10, 15 м із різних вихідних положень, зі зміною напрямку та швидкості руху за зоровим та голосовим сигналом.	оволодіє знаннями та навичками з виконання повторного пробігання відрізків 5, 10, 15 м із різних вихідних положень, зі зміною напрямку та швидкості руху за зоровим та голосовим сигналом.
11					виконувати стрибки у довжину, стрибки через скакалку, багатоскоки. Зістрибування з висоти 30 см з наступним стрибком у гору.	рулетка, скакалка	Здатність виконувати стрибки у довжину, стрибки через скакалку, багатоскоки. Зістрибування з висоти 30 см з наступним стрибком у гору.	оволодіє знаннями та навичками з виконання стрибків у довжину, стрибків через скакалку, багатоскоки. Зістрибування з висоти 30 см з наступним стрибком у гору.
12					виконувати згинання та розгинання рук в упорі лежачи, переміщення в упорі лежачи вправо,		Здатність виконувати згинання та розгинання рук в упорі лежачи, переміщення в упорі	оволодіє знаннями та навичками з виконання згинання та розгинання рук в упорі лежачи,

					вліво, по колу;		лежачи вправо, вліво, по колу;	переміщення в упорі лежачи вправо, вліво, по колу;
13					виконувати багаторазові кидки набивного м'яча (до 1 кг) від грудей двома руками вперед, над собою; багаторазові передачі м'яча в стіну; передача м'яча в парах, в трійках, в русі; кидки тенісного м'яча через сітку в ціль, в задану зону.	Набивні та тенісні м'ячі	Здатність виконувати багаторазові кидки набивного м'яча (до 1 кг) від грудей двома руками вперед, над собою; багаторазові передачі м'яча в стіну; передача м'яча в парах, в трійках, в русі; кидки тенісного м'яча через сітку в ціль, в задану зону.	оволодіє знаннями та навичками з виконання багаторазових кидків набивного м'яча (до 1 кг) від грудей двома руками вперед, над собою; багаторазові передачі м'яча в стіну; передача м'яча в парах, в трійках, в русі; кидки тенісного м'яча через сітку в ціль, в задану зону.
14					виконувати пересування уздовж сітки приставним кроком правим та лівим боком, зупинки та обрання вихідного положення для блокування		Здатність виконувати пересування уздовж сітки приставним кроком правим та лівим боком, зупинки та обрання вихідного положення для блокування	оволодіє знаннями та навичками з виконання пересування уздовж сітки приставним кроком правим та лівим боком, зупинки та обрання вихідного положення для блокування
15					виконувати: верхні прямі подачі до лівої та правої частини майданчика, чергування нижніх та верхніх прямих подач. Верхню бокову подачу в межах майданчика;	М'ячі волейбольні	Здатність виконувати: верхні прямі подачі до лівої та правої частини майданчика, чергування нижніх та верхніх прямих подач. Верхню бокову подачу в межах майданчика;	оволодіє знаннями та навичками з виконання: верхніх прямих подач до лівої та правої частини майданчика, чергування нижніх та верхніх прямих подач. Верхню бокову подачу в межах майданчика;
16					володіти: технікою переміщень (приставним кроком, зупинка кроком та стрибком, поєднання	М'ячі волейбольні	Здатність володіти: технікою переміщень (приставним кроком, зупинка кроком та	оволодіє знаннями та навичками з володіння: технікою переміщень (приставним кроком,

					переміщення і зупинки); прийом м'яча двома руками знизу після переміщення; прийом м'яча при передньому падінні;		стрибком, поєднання переміщення і зупинки); прийом м'яча двома руками знизу після переміщення; прийом м'яча при передньому падінні;	зупинка кроком та стрибком, поєднання переміщення і зупинки); прийом м'яча двома руками знизу після переміщення; прийом м'яча при передньому падінні;
17					виконувати: передачу м'яча двома руками зверху для нападаючого удару; зустрічні передачі двома руками зверху в парах;	М'ячі волейбольні	Здатність виконувати: передачу м'яча двома руками зверху для нападаючого удару; зустрічні передачі двома руками зверху в парах;	оволодіє знаннями та навичками з виконання: передач м'яча двома руками зверху для нападаючого удару; зустрічних передач двома руками зверху в парах;
18					застосовувати: нападаючий удар по ходу сильнішою рукою з місця та розбігу; нападаючий удар з короткої передачі; прямий нападаючий удар з переводом; боковий нападаючий удар; уміння пом'якшити прийом сильно посланого м'яча; подачу на гравця, що погано володіє навичками прийому м'яча;	М'ячі волейбольні	Здатність застосовувати: нападаючий удар по ходу сильнішою рукою з місця та розбігу; нападаючий удар з короткої передачі; прямий нападаючий удар з переводом; боковий нападаючий удар; уміння пом'якшити прийом сильно посланого м'яча; подачу на гравця, що погано володіє навичками прийому м'яча;	оволодіє знаннями та навичками з застосовування: нападаючих ударів по ходу сильнішою рукою з місця та розбігу; нападаючих ударів з короткої передачі; прямий нападаючий удар з переводом; боковий нападаючий удар; уміння пом'якшити прийом сильно посланого м'яча; подачу на гравця, що погано володіє навичками прийому м'яча;
19					володіти: технікою блокування з наступною страховкою; технікою зонного блокування; умінням послати м'яч в	М'ячі волейбольні	Здатність володіти: технікою блокування з наступною страховкою; технікою зонного блокування; умінням	оволодіє знаннями та навичками з володіння: технікою блокування з наступною страховкою; технікою зонного

					задану зону, змінювати способи подачі, виконувати силові подачі обраним способом;		послати м'яч в задану зону, змінювати способи подачі, виконувати силові подачі обраним способом;	блокування; умінням послати м'яч в задану зону, змінювати способи подачі, виконувати силові подачі обраним способом;
20					здійснювати: чергування подач в праву та ліву частини майданчика; взаємодію гравців під час прийому подачі, розташування гравців у момент прийому м'яча від суперника в побудові "кутом вперед";	М'ячі волейбольні	Здатність здійснювати: чергування подач в праву та ліву частини майданчика; взаємодію гравців під час прийому подачі, розташування гравців у момент прийому м'яча від суперника в побудові "кутом вперед";	оволодіє знаннями та навичками із здійснювання: чергування подач в праву та ліву частини майданчика; взаємодію гравців під час прийому подачі, розташування гравців у момент прийому м'яча від суперника в побудові "кутом вперед";
21					обирати місця для другої передачі; вибирати атакуючого партнера та передавати йому м'яч; узгоджувати свої дії згідно з характером передачі; самостійно визначати найнебезпечніший напрямок удару при здійсненні індивідуального блокування.	М'ячі волейбольні	Здатність обирати місця для другої передачі; вибирати атакуючого партнера та передавати йому м'яч; узгоджувати свої дії згідно з характером передачі; самостійно визначати найнебезпечніший напрямок удару при здійсненні індивідуального блокування.	оволодіє знаннями та навичками з вибору місця для другої передачі; вибору атакуючого партнера та передачі йому м'яча; узгоджування своїх дії згідно з характером передачі; самостійно визначати найнебезпечніший напрямок удару при здійсненні індивідуального блокування.
22	Баскетбол	29		організацію варіантів техніко-тактичних дій у процесі гри; особливості проведення та суддівство змагань; методiku самостійних	виконувати прискорення на 5, 10, 15, 20м з різних стартових положень різними способами в змаганні з партнерами і з веденням м'яча;	Баскетбольні м'ячі	Здатність виконувати прискорення на 5, 10, 15, 20м з різних стартових положень різними способами в змаганні з партнерами і з веденням	оволодіє знаннями та навичками з виконання прискорення на 5, 10, 15, 20м з різних стартових положень різними способами в змаганні з

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

					руками в стрибку при відскоку його від щита; штрафний кидок і дії гравців при його виконанні; вихід та протидії виходу на вільне місце для взаємодій між гравцями; взаємодії та протидії заслонам		та двома руками в стрибку при відскоку його від щита; штрафний кидок і дії гравців при його виконанні; вихід та протидії виходу на вільне місце для взаємодій між гравцями; взаємодії та протидії заслонам	добивання м'яча однією та двома руками в стрибку при відскоку його від щита; штрафний кидок і дії гравців при його виконанні; вихід та протидії виходу на вільне місце для взаємодій між гравцями; взаємодії та протидії заслонам
--	--	--	--	--	---	--	--	---

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

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

9		1		9.1.36. правила санітарної обробки кухонного посуду, інструментів, інвентарю, їх маркування та використання у процесі приготування страв з різних видів м'ясної продукції.	ПК 9.1. Здатність підготуватись до приготування страв з різних видів м'ясної продукції, організувати робоче місце.	оволодіє знаннями з санітарної обробки столового та кухонного посуду, інструментів, інвентарю, їх маркування та використання у процесі приготування страв з різних видів м'ясної продукції.
10		1		10.1.31. санітарні норми щодо інструментів, обладнання, посуду, робочого місця для готування тіста та виробів з нього;	ПК 10.1. Здатність підготуватись до робочого процесу, організувати робоче місце	оволодіє знаннями з дотримання санітарних норм щодо інструментів, обладнання, посуду, робочого місця для готування тіста та виробів з нього.

Освітній компонент/дисципліна:				Технологія приготування їжі з основами товарознавства				
	Всього навчальних годин:			226				
	з них ЛПР:			42				
№	розділ/тема	всього годин	ЛПР	Знати	Уміти	необхідне матеріально-технічне забезпечення	сформовані компетентності	Очікувані результати навчання
1	Загальні відомості про професію та професійну діяльність	1		загальні відомості про професію та професійну діяльність; основні нормативні акти у професійній діяльності; зміст та порядок користування Збірником рецептур страв і кулінарних виробів; види кулінарної обробки продуктів			Загальні знання та вміння за професією	оволодіє знаннями з "загальних відомостей про професію та професійну діяльність; вивчить основні нормативні акти у професійній діяльності; зміст та порядок користування Збірником рецептур страв і кулінарних виробів; види кулінарної обробки продуктів"
2	Обробка овочів, грибів, фруктів, ягід, горіхоплідних та приготування напівфабрикатів	0,5	3	1.2.32. асортимент та основні характеристики овочів та грибів, фруктів, ягід, горіхоплідних;			ПК 1.2. Здатність отримувати сировину зі складу або від постачальника	опанує знання з асортименту та основних характеристик овочів та грибів, фруктів, ягід, горіхоплідних;
3		0,5		1.2.33. харчову цінність різних овочів та грибів, фруктів, ягід, горіхоплідних;			ПК 1.2. Здатність отримувати сировину зі складу або від постачальника	вивчить харчову цінність різних овочів та грибів, фруктів, ягід, горіхоплідних;

4		0,5		1.2.34. вимоги до якості овочів та грибів, фруктів, ягід, горіхоплідних;			ПК 1.2. Здатність отримувати сировину зі складу або від постачальника	оволодіє знаннями з вимог до якості овочів та грибів, фруктів, ягід, горіхоплідних;
5		0,5		1.2.35. правила підбору овочів та грибів, фруктів, ягід, горіхоплідних;	1.2.У2. відбирати овочі, гриби, фрукти, ягоди, горіхоплідні, відповідно до їх кулінарного використання;	Ваговимірювальне устаткування	ПК 1.2. Здатність отримувати сировину зі складу або від постачальника	Оволодіє знаннями з підбору овочів, грибів, фруктів, ягід, горіхоплідних, відповідно до їх кулінарного використання
6		0,5		1.2.36. правила зберігання овочів та грибів, фруктів, ягід, горіхоплідних.	1.2.У3. зберігати овочі, гриби, фрукти, ягоди, горіхоплідні відповідно до правил та умов зберігання.	Холодильне устаткування, спеціальний посуд та ємності для зберігання	ПК 1.2. Здатність отримувати сировину зі складу або від постачальника	Оволодіє знаннями з правил зберігання овочів, грибів, фруктів, ягід, горіхоплідних
7				правила математичних розрахунків при отриманні та приготуванні овочів, грибів, ягід;	уміти визначати кількість, вагу, вартість сировини.		КК 2. Математична компетентність	оволодіє знаннями з правил математичних розрахунків при отриманні та приготуванні овочів, грибів, ягід;
8		0,5		1.3.31. вимоги до якості овочів та грибів, фруктів, ягід, призначених для механічної кулінарної обробки;	1.3.У1. перевіряти органолептичним методом якість оброблених овочів та грибів, фруктів, ягід, призначених для нарізання різними способами;	Ваговимірювальне устаткування, сертифікати якості на продукти	ПК 1.3. Здатність проводити механічну кулінарну обробку та нарізання овочів, грибів та фруктів, ягід механічним та ручним способами, простими та складними формами; підготування овочів до фарширування	оволодіє знаннями щодо вимог до якості овочів та грибів, фруктів, ягід, призначених для механічної кулінарної обробки;

9		0,5		1.3.34. методи обробки овочів, фруктів, ягід, грибів та зелені;			ПК 1.3. Здатність проводити механічну кулінарну обробку та нарізання овочів, грибів та фруктів, ягід механічним та ручним способами, простими та складними формами; підготування овочів до фарширування	оволодіє знаннями з методів обробки овочів, фруктів, ягід, грибів та зелені;
10		0,5		1.3.35. норми виходу овочів та грибів, фруктів, ягід, горіхоплідних після механічної кулінарної обробки;			ПК 1.3. Здатність проводити механічну кулінарну обробку та нарізання овочів, грибів та фруктів, ягід механічним та ручним способами, простими та складними формами; підготування овочів до фарширування	оволодіє знаннями з норм виходу овочів та грибів, фруктів, ягід, горіхоплідних після механічної кулінарної обробки;
11		0,5		1.3.36. способи мінімізації кількості відходів під час обробки овочів та грибів, фруктів, ягід;			ПК 1.3. Здатність проводити механічну кулінарну обробку та нарізання овочів, грибів та фруктів, ягід механічним та ручним способами, простими та складними	оволодіє знаннями з способів мінімізації кількості відходів під час обробки овочів та грибів, фруктів, ягід;

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

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

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

				особистості та її поведінки; основні психічні процеси та їх вплив на діяльність кухара; причини і способи розв'язання конфліктних ситуацій у виробничому колективі; підходи до забезпечення сприятливого психологічного клімату в колективі; основні психологічні та моральні вимоги до роботи кухара; стрес у роботі кухара, способи саморегуляції психічних станів.	після обробки та нарізання овочів та грибів, фруктів і ягід.			властивості особистості та її поведінки; основні психічні процеси та їх вплив на діяльність кухаря; причини і способи розв'язання конфліктних ситуацій у виробничому колективі; підходи до забезпечення сприятливого психологічного клімату в колективі; основні психологічні та моральні вимоги до роботи кухара; стрес у роботі кухара, способи саморегуляції психічних станів."
19				інформаційно-комунікаційні засоби, способи їх застосування; способи пошуку, збереження, обробки та передачі інформації у професійній діяльності	використовувати інформаційно-комунікаційні засоби, технології; здійснювати пошук інформації, її обробку, передачу та збереження у професійній діяльності		КК 7. Цифрова компетентність	Оволодіє знаннями з інформаційно-комунікаційних засобів, способів їх застосування; способів пошуку, збереження, обробки та передачі інформації у професійній діяльності
20	Обробка риби, морепродуктів та приготування напівфабрикатів	1	6	4.2.31. класифікацію та характеристику риби з кістковим і хрящовим скелетом;			ПК 4.2. Здатність проводити механічну кулінарну обробку риби з кістковим і хрящовим	опанує знання з класифікації та характеристик риб з кістковим і хрящовим скелетом;

							скелетом, інших видів риб	
21		1		4.2.32. харчову цінність риби з кістковим і хрящовим скелетом;			ПК 4.2. Здатність проводити механічну кулінарну обробку риби з кістковим і хрящовим скелетом, інших видів риб	оволодіє знаннями з харчової цінності риби з кістковим і хрящовим скелетом;
22		1		4.2.33. кулінарне призначення кожної родини риб;			ПК 4.2. Здатність проводити механічну кулінарну обробку риби з кістковим і хрящовим скелетом, інших видів риб	оволодіє знаннями з кулінарного призначення кожної родини риб;
23		1,5		4.2.34. вимоги до якості живої, охолодженої і замороженої риби;	4.2.У2. забезпечувати режим розморожування різної риби з урахуванням вимог до харчової безпеки;	Столи виробничі, мийки, ванни та решітки для розморожування, інструмент та інвентар для обробки риби.	ПК 4.2. Здатність проводити механічну кулінарну обробку риби з кістковим і хрящовим скелетом, інших видів риб	опанує знання з вимог до якості живої, охолодженої і замороженої риби;
24		2		4.2.35. способи кулінарної механічної обробки риби з кістковим та хрящовим скелетом;	4.2.У3. здійснювати механічну кулінарну обробку риби;	Столи виробничі, мийки, універсальна кухонна машина, м'ясорубка для подрібнення риби, рибочистка, розробні дошки, ножі, інструмент та інвентар для обробки риби.	ПК 4.2. Здатність проводити механічну кулінарну обробку риби з кістковим і хрящовим скелетом, інших видів риб	оволодіє знаннями з способів кулінарної механічної обробки риби з кістковим та хрящовим скелетом;

25		3		4.2.36. норми виходу обробленої риби;	4.2.У6. мінімізувати кількість відходів під час проведення механічної кулінарної обробки риби;	Таблиця норм відходів	ПК 4.2. Здатність проводити механічну кулінарну обробку риби з кістковим і хрящовим скелетом, інших видів риби	опанує знання з норм виходу обробленої риби;
26		1		4.2.37. органолептичні показники якості обробленої риби;	4.2.У1. перевіряти якість живої, охолодженої та замороженої риби;	Нормативна документація	ПК 4.2. Здатність проводити механічну кулінарну обробку риби з кістковим і хрящовим скелетом, інших видів риби	оволодіє знаннями з органолептичних показників якості обробленої риби;
27		3		4.2.38. послідовність і правила обробки різних видів риби для приготування: риби обробленої в цілому (з розрізанням черевця і без розрізання) і пластованому вигляді, прийоми виготовлення різних видів філе, оброблення дрібної риби;	4.2.У4. виконувати обробку різних видів риби для використання цілою, порційними шматками-кругляками, порційними шматками та для отримання різних видів філе;	Столи виробничі, мийки, універсальна кухонна машина, м'ясорубка для подрібнення риби, рібочистка, розробні дошки, ножі, інструмент та інвентар для обробки риби.	ПК 4.2. Здатність проводити механічну кулінарну обробку риби з кістковим і хрящовим скелетом, інших видів риби	оволодіє знаннями з послідовності і правил обробки різних видів риби для приготування: риби обробленої в цілому (з розрізанням черевця і без розрізання) і пластованому вигляді, прийоми виготовлення різних видів філе, оброблення дрібної риби;
28		3		4.2.39. прийоми, які використовують при приготуванні напівфабрикатів з риби;	4.2.У5. застосовувати прийоми, які використовують при приготуванні напівфабрикатів з риби;	Столи виробничі, мийки, універсальна кухонна машина, м'ясорубка для подрібнення риби, рібочистка, розробні дошки, ножі,	ПК 4.2. Здатність проводити механічну кулінарну обробку риби з кістковим і хрящовим скелетом, інших	оволодіє знаннями з прийомів, які використовують при приготуванні напівфабрикатів з риби;

						інструмент та інвентар для обробки риби, ваги, інструктивно-технологічні картки	видів риб	
29		1		4.2.310. правила охолодження і заморожування обробленої риби;			ПК 4.2. Здатність проводити механічну кулінарну обробку риби з кістковим і хрящовим скелетом, інших видів риб	оволодіє знаннями з правил охолодження і заморожування обробленої риби;
30		1		4.2.311. правила зберігання оброблених видів риби в охолоджену та заморожену вигляді.	4.2.У7. дотримуватись умов зберігання риби в охолоджену і заморожену вигляді.	Таблиця умов і термінів зберігання страв, холодильне устаткування	ПК 4.2. Здатність проводити механічну кулінарну обробку риби з кістковим і хрящовим скелетом, інших видів риб	оволодіє знаннями з правил зберігання оброблених видів риби в охолоджену та заморожену вигляді.
31		1		4.3.31. правила відбору риби за якістю та кількістю відповідно до технологічних вимог приготування котлетної та січеної маси та напівфабрикатів з них;	4.3.У1. підбирати рибу для приготування котлетної та січеної маси та напівфабрикатів з них;	ваговимірювальне устаткування	ПК 4.3. Здатність готувати котлетну та січену маси з різних видів риби та напівфабрикати з неї	оволодіє знаннями з правил відбору риби за якістю та кількістю відповідно до технологічних вимог приготування котлетної та січеної маси та напівфабрикатів з них;
32		3		4.3.32. рецептуру та послідовність виконання технологічних операцій приготування котлетної маси та січеної маси з риби та	4.3.У2. дотримуватись рецептури та послідовності виконання технологічних операцій під час приготування напівфабрикатів з	Збірник рецептур страв кулінарних виробів, обчислювальна техніка	ПК 4.3. Здатність готувати котлетну та січену маси з різних видів риби та напівфабрикати з неї	оволодіє знаннями з рецептури та послідовності виконання технологічних операцій приготування котлетної маси та січеної маси з

				напівфабрикатів з них;	котлетної та січеної маси з риби;			риби та напівфабрикатів з них;
33		1		4.3.33. вимоги до якості котлетної та січеної маси з риби та напівфабрикатів з них;	4.3.У3. мінімізувати відходи під час приготування напівфабрикатів з риби;	Збірник рецептур страв кулінарних виробів, обчислювальна техніка	ПК 4.3. Здатність готувати котлетну та січену маси з різних видів риби та напівфабрикати з неї	оволодіє знаннями з вимог до якості котлетної та січеної маси з риби та напівфабрикатів з них;
34		1		4.3.34. норми виходу напівфабрикатів з котлетної та січеної маси з риби;	4.3.У4. контролювати вихід напівфабрикатів;	ваговимірювальне устаткування	ПК 4.3. Здатність готувати котлетну та січену маси з різних видів риби та напівфабрикати з неї	оволодіє знаннями з норм виходу напівфабрикатів з котлетної та січеної маси з риби;
35		1		4.3.35. умови і терміни зберігання котлетної та січеної маси з риби та напівфабрикатів з них;	4.3.У5. перевіряти якість напівфабрикатів з риби;	ваговимірювальне устаткування	ПК 4.3. Здатність готувати котлетну та січену маси з різних видів риби та напівфабрикати з неї	оволодіє знаннями з умов і термінів зберігання котлетної та січеної маси з риби та напівфабрикатів з них;
36		1		4.3.36. правила відбору риби за якістю та кількістю відповідно до технологічних вимог фаршування риби;	4.3.У6. дотримуватися умов і термінів зберігання напівфабрикатів з риби;	Таблиця умов і термінів зберігання напівфабрикатів, холодильне устаткування	ПК 4.3. Здатність готувати котлетну та січену маси з різних видів риби та напівфабрикати з неї	оволодіє знаннями з правил відбору риби за якістю та кількістю відповідно до технологічних вимог фаршування риби;
37		1		4.3.37. рецептуру та послідовність виконання технологічних операцій приготування фаршированої риби;	4.3.У7. забезпечувати температурний режим і терміни зберігання напівфабрикатів з риби в охолодженому та замороженому вигляді;	Холодильне устаткування	ПК 4.3. Здатність готувати котлетну та січену маси з різних видів риби та напівфабрикати з неї	оволодіє знаннями з рецептури та послідовності виконання технологічних операцій приготування фаршированої риби;
38		0,5		4.3.38. вимоги до якості фаршированої риби;	4.3.У8. виконувати фаршування риби;	Столи виробничі, мийки, універсальна кухонна машина,	ПК 4.3. Здатність готувати котлетну та січену маси з	оволодіє знаннями з вимог до якості фаршированої риби;

						м'ясорубка для подрібнення риби, розробні дошки, ножі, інструмент та інвентар для обробки риби, ваги, інструктивно-технологічні картки	різних видів риби та напівфабрикати з неї	
39		1		4.3.39. норми виходу фаршированої риби;	4.3.У9. визначати якість фаршированої риби;	Нормативна документація	ПК 4.3. Здатність готувати котлетну та січену маси з різних видів риби та напівфабрикати з неї	оволодіє знаннями з норм виходу фаршированої риби;
40		0,5		4.3.310. умови і терміни зберігання фаршированої риби.	4.3.У10. зберігати фаршировану рибу.	Холодильне устаткування	ПК 4.3. Здатність готувати котлетну та січену маси з різних видів риби та напівфабрикати з неї	оволодіє знаннями з умов і термінів зберігання фаршированої риби.
41		1		4.4.31. класифікацію та характеристику основних видів морепродуктів;			ПК 4.4. Здатність обробляти морепродукти	оволодіє знаннями з класифікації та характеристики основних видів морепродуктів;
42		1		4.4.32. харчову цінність та кулінарне призначення різних видів морепродуктів;	4.4.У2. забезпечувати режим розморожування морепродуктів з урахуванням вимог до харчової безпеки;	Столи виробничі, мийки, розробні дошки, ножі, інструмент та інвентар для обробки риби, ваги, інструктивно-технологічні картки	ПК 4.4. Здатність обробляти морепродукти	оволодіє знаннями з харчової цінності та кулінарного призначення різних видів морепродуктів;
43		0,5		4.4.33. вимоги до якості живих раків, охолоджених та	4.4.У1. перевіряти якість різних видів морепродуктів;	Нормативна документація	ПК 4.4. Здатність обробляти морепродукти	оволодіє знаннями з вимог до якості живих раків, охолоджених та

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

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

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

				м'яса різної складності;				напівфабрикатів з м'яса різної складності;
55		1		5.3.32. прийоми, які використовують при приготуванні напівфабрикатів з м'яса: відбивання, маринування, шпигування;			ПК 5.3. Здатність готувати напівфабрикати з м'яса різної складності	оволодіє знаннями з прийомів, які використовуються при приготуванні напівфабрикатів з м'яса: відбивання, маринування, шпигування;
56		2		5.3.33. послідовність і правила приготування великошматкових напівфабрикатів;	5.3.У3. готувати різними способами напівфабрикати з м'яса: великошматкові, порційні, дрібношматкові;	Збірник рецептур страв, столи виробничі, мийки, універсальна кухонна машина, м'ясорубка для подрібнення сирого м'яса, фаршмішалка, розрубувальна колода та інструмент для розрубання м'яса, шафа для обсмалювання птиці, пересувні стелажі, ваги, холодильне та морозильне устаткування.	ПК 5.3. Здатність готувати напівфабрикати з м'яса різної складності	оволодіє знаннями з послідовності і правил приготування великошматкових напівфабрикатів;
57		2		5.3.34. послідовність і правила приготування панірованих натуральних напівфабрикатів;			ПК 5.3. Здатність готувати напівфабрикати з м'яса різної складності	оволодіє знаннями з послідовності і правил приготування панірованих натуральних напівфабрикатів;
58		2		5.3.35. послідовність і правила приготування			ПК 5.3. Здатність готувати	оволодіє знаннями з послідовності і правил

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

62		0,5		5.3.39. умови зберігання охолоджених та заморожених напівфабрикатів з м'яса, призначених для подальшого використання.	5.3.У7. забезпечувати температурний режим і термін зберігання напівфабрикатів з м'яса в охолодженому та замороженому вигляді.	Таблиця умов і термінів зберігання напівфабрикатів, холодильне та морозильне устаткування, термометр кулінарний	ПК 5.3. Здатність готувати напівфабрикати з м'яса різної складності	оволодіє знаннями щодо умов зберігання охолоджених та заморожених напівфабрикатів з м'яса, призначених для подальшого використання
63		1		5.4.33. характеристики, харчову цінність та кулінарне призначення різних видів субпродуктів;			ПК 5.4. Здатність проводити механічну кулінарну обробку та підготовку субпродуктів м'яса	оволодіє знаннями з характеристики, харчової цінності та кулінарного призначення різних видів субпродуктів;

64		1		5.4.34. правила відбору різних видів субпродуктів за якістю і кількістю відповідно до технологічних вимог приготування напівфабрикатів;	5.4.У3. проводити механічну кулінарну обробку субпродуктів;	Столи виробничі, мийки, газова горілка, ваги, холодильне та морозильне устаткування. розробні дошки, ножі.	ПК 5.4. Здатність проводити механічну кулінарну обробку та підготовку субпродуктів м'яса	опанує знання з правил відбору різних видів субпродуктів за якістю і кількістю відповідно до технологічних вимог приготування напівфабрикатів;
65		1		5.4.35. прийоми, які використовують при приготуванні напівфабрикатів із субпродуктів:	5.4.У4. готувати різними способами напівфабрикати із субпродуктів;	Збірник рецептур страв, столи виробничі, мийки, універсальна кухонна машина, шафа для обсмалювання птиці, пересувні стелажі, ваги, холодильне та морозильне устаткування.	ПК 5.4. Здатність проводити механічну кулінарну обробку та підготовку субпродуктів м'яса	опанує знання з приготування різними способами напівфабрикатів із субпродуктів;
66		2		5.4.36. норми виходу напівфабрикатів із субпродуктів;	5.4.У5. мінімізувати кількість відходів під час приготування напівфабрикатів із субпродуктів;	Збірник рецептур страв кулінарних виробів, обчислювальна техніка	ПК 5.4. Здатність проводити механічну кулінарну обробку та підготовку субпродуктів м'яса	оволодіє знаннями щодо норм виходу напівфабрикатів із субпродуктів;

67		0,5		5.4.37. вимоги до якості напівфабрикатів із субпродуктів;	5.4.У7. перевіряти за органолептичними показниками якість напівфабрикатів із субпродуктів;	Нормативна документація	ПК 5.4. Здатність проводити механічну кулінарну обробку та підготовку субпродуктів м'яса	оволодіє знаннями з перевірки за органолептичними показниками якості напівфабрикатів із субпродуктів;
68		0,5		5.4.38. правила охолодження і заморожування підготовлених напівфабрикатів із субпродуктів, призначених для подальшого використання;	5.4.У8. забезпечувати температурний режим і термін зберігання напівфабрикатів із субпродуктів в охолодженому та замороженому вигляді.	Таблиця умов і термінів зберігання напівфабрикатів, холодильне устаткування	ПК 5.4. Здатність проводити механічну кулінарну обробку та підготовку субпродуктів м'яса	опанує знання з забезпечення температурних режимів і термінів зберігання напівфабрикатів із субпродуктів в охолодженому та замороженому вигляді.
69		0,5		5.4.39. умови і терміни зберігання охолоджених та заморожених напівфабрикатів із субпродуктів, призначених для подальшого використання.	5.4.У6. дотримуватися умов зберігання напівфабрикатів із субпродуктів в охолодженому і замороженому вигляді;	Таблиця умов і термінів зберігання напівфабрикатів, холодильне устаткування	ПК 5.4. Здатність проводити механічну кулінарну обробку та підготовку субпродуктів м'яса	опанує знання з дотримання умов зберігання напівфабрикатів із субпродуктів в охолодженому і замороженому вигляді;
70		2		5.5.31. правила підбору частин яловичої, свинячої туші та телятини для приготування натуральної січеної та котлетної маси;	5.5.У1. готувати натуральну січену та котлетну масу з м'яса, дотримуючись рецептури та послідовності технологічного процесу;	Збірник рецептур страв, столи виробничі, мийки, універсальна кухонна машина, м'ясорубка для подрібнення сирого м'яса, фаршмішалка, ваги, холодильне та	ПК 5.5. Здатність готувати натуральну січену та котлетну масу з різних видів м'яса та напівфабрикати з них	оволодіє знаннями щодо правил підбору частин яловичої, свинячої туші та телятини для приготування натуральної січеної та котлетної маси;

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

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

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

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

				напівфабрикатів;				натуральних напівфабрикатів;
89		1		5.7.36. норми виходу напівфабрикатів з птиці;	5.7.У4. мінімізувати кількість відходів під час приготування напівфабрикатів з птиці;	Збірник рецептур страв кулінарних виробів, обчислювальна техніка	ПК 5.7. Здатність готувати напівфабрикати з птиці різної складності	оволодіє знаннями щодо норм виходу напівфабрикатів з птиці;
90		0,5		5.7.37. вимоги до якості напівфабрикатів з птиці;	5.7.У6. перевіряти за органолептичними показниками якість напівфабрикатів з птиці;	Нормативна документація	ПК 5.7. Здатність готувати напівфабрикати з птиці різної складності	опанує знання з вимог до якості напівфабрикатів з птиці;
91		0,5		5.7.38. правила охолодження і заморожування підготовлених напівфабрикатів з птиці, призначених для подальшого використання;	5.7.У7. забезпечувати температурний режим і термін зберігання напівфабрикатів з птиці в охолодженому та замороженому вигляді.	Таблиця умов і термінів зберігання напівфабрикатів, холодильне устаткування	ПК 5.7. Здатність готувати напівфабрикати з птиці різної складності	опанує знання з правил охолодження і заморожування підготовлених напівфабрикатів з птиці, призначених для подальшого використання
92		0,5		5.7.39. умови зберігання охолоджених та заморожених напівфабрикатів з птиці, призначених для подальшого використання.	5.7.У5. дотримуватися умов зберігання напівфабрикатів в охолодженому і замороженому вигляді;	Таблиця умов і термінів зберігання напівфабрикатів, холодильне устаткування	ПК 5.7. Здатність готувати напівфабрикати з птиці різної складності	опанує знання з умов зберігання напівфабрикатів з птиці в охолодженому і замороженому вигляді, призначених для подальшого використання;

93		0,5		5.8.33. технології обробки субпродуктів птиці;	5.8.У3. проводити механічну кулінарну обробку субпродуктів;	Столи виробничі, мийки, газова горілка, ваги, холодильне та морозильне устаткування. розробні дошки, ножі.	ПК 5.8. Здатність проводити механічну кулінарну обробку та підготовку субпродуктів птиці	оволодіє знаннями з технології механічної кулінарної обробки субпродуктів птиці;
94		1		5.8.34. норми виходу напівфабрикатів із субпродуктів;	5.8.У4. готувати різними способами напівфабрикати із субпродуктів;	Збірник рецептур страв кулінарних виробів, обчислювальна техніка	ПК 5.8. Здатність проводити механічну кулінарну обробку та підготовку субпродуктів птиці	опанує знання щодо норм виходу напівфабрикатів із субпродуктів;
95		0,5		5.8.35. вимоги до якості напівфабрикатів із субпродуктів;	5.8.У7. перевіряти за органолептичними показниками якість напівфабрикатів із субпродуктів;	Нормативна документація	ПК 5.8. Здатність проводити механічну кулінарну обробку та підготовку субпродуктів птиці	опанує знання з вимог до якості напівфабрикатів із субпродуктів;
96		0,5		5.8.36. правила охолодження і заморожування приготуваних напівфабрикатів із субпродуктів, призначених для подальшого використання;	5.8.У8. забезпечувати температурний режим і термін зберігання напівфабрикатів із субпродуктів в охолоджену та заморожену вигляді.	Таблиця умов і термінів зберігання напівфабрикатів, холодильне устаткування	ПК 5.8. Здатність проводити механічну кулінарну обробку та підготовку субпродуктів птиці	опанує знання щодо правил заморожування напівфабрикатів із субпродуктів
97		1		5.8.37. способи мінімізації відходів при приготуванні напівфабрикатів із субпродуктів.	5.8.У6. дотримуватися умов зберігання напівфабрикатів із субпродуктів в охолоджену і заморожену вигляді;	Таблиця умов і термінів зберігання напівфабрикатів, холодильне устаткування	ПК 5.8. Здатність проводити механічну кулінарну обробку та підготовку субпродуктів птиці	опанує знання з мінімізації кількості відходів під час приготування напівфабрикатів із субпродуктів;

98		1		5.9.32. технології та рецепти виготовлення котлетної маси з птиці;	5.9.У2. виготовляти котлетну масу з різних видів птиці;	Збірник рецептур страв, столи виробничі, мийки, універсальна кухонна машина, м'ясорубка ваги, холодильне та морозильне устаткування.	ПК 5.9. Здатність готувати котлетну масу з птиці та напівфабрикати з неї	опанує знання з технології приготування котлетної маси з різних видів птиці;
99		0,5		5.9.33. органолептичні показники якості котлетної маси з птиці та напівфабрикатів з неї;	5.9.У3. визначати якість котлетної маси;	Нормативна документація	ПК 5.9. Здатність готувати котлетну масу з птиці та напівфабрикати з неї	опанує знання з органолептичних показників якості котлетної маси з птиці та напівфабрикатів з неї;
100		0,5		5.9.34. види спецій та паніровок;	5.9.У4. застосовувати спеції та паніровки;	Збірник рецептур страв кулінарних виробів, ваги	ПК 5.9. Здатність готувати котлетну масу з птиці та напівфабрикати з неї	оволодіє знаннями з видів спецій та паніровок;

101		0,5		5.9.35. умови і термін зберігання котлетної маси з м'яса та напівфабрикатів з неї.	5.9.У5. забезпечувати температурний режим і терміни зберігання напівфабрикатів з птиці в охолодженому та замороженому вигляді.	Таблиця умов і термінів зберігання напівфабрикатів, холодильне устаткування	ПК 5.9. Здатність готувати котлетну масу з птиці та напівфабрикати з неї	опанує знання з умов і термінів зберігання котлетної маси з м'яса та напівфабрикатів з неї;
102				способи проведення математичних обрахунків при отриманні, обробленні та приготуванні м'ясної продукції та виробів.	проводити математичні обрахунки при отриманні, обробленні та приготуванні м'ясної продукції та виробів.	Збірник рецептур страв кулінарних виробів, ваги	КК 2. Математична компетентність	опанує знання з проведення математичних обрахунків при отриманні, обробленні та приготуванні м'ясної продукції та виробів.
103				способи енергоефективного використання матеріалів та ресурсів у процесі механічної кулінарної обробки та приготування м'яса; правила утилізації відходів після обробки різних видів м'ясної продукції та виготовлення котлетної маси з неї.	застосовувати способи енергоефективного використання матеріалів та ресурсів у процесі механічної кулінарної обробки та приготування м'яса; дотримуватись правил сортування сміття та утилізації відходів після обробки різних видів м'ясної продукції та виготовлення котлетної маси з неї.		КК 6. Екологічна та енергоефективна компетентність	оволодіє знаннями щодо способів енергоефективного використання матеріалів та ресурсів у процесі механічної кулінарної обробки та приготування м'яса; правил утилізації відходів після обробки різних видів м'ясної продукції та виготовлення котлетної маси з неї.
104	Технологія приготування бульйонів, супів та соусів	1	3	6.2.31. правила відбору інгредієнтів за якістю та кількістю відповідно до технологічних вимог			ПК 6.2. Здатність приготування бульйонів, супів: заправних, пюреподібних,	оволодіє знаннями з правил відбору інгредієнтів за якістю та кількістю відповідно до технологічних вимог

				приготування бульйонів, супів та соусів;			холодних та різних, їх відпуск	приготування бульйонів, супів та соусів;
105		10		6.2.32. рецептуру та послідовність виконання технологічних операцій приготування бульйонів, відварів, пасеровок, супів та соусів;	6.2.У1. дотримуватись рецептури та послідовності виконання технологічних операцій приготування бульйонів, супів та соусів;	Збірник рецептур страв кулінарних виробів та Збірник технологічних карток, ваги	ПК 6.2. Здатність приготування бульйонів, супів: заправних, пюреподібних, холодних та різних, їх відпуск	опанує знання щодо рецептури та послідовності виконання технологічних операцій приготування бульйонів, відварів, пасеровок, супів та соусів;
106		1		6.2.33. органолептичні показники якості приготовлених бульйонів, супів та соусів;	6.2.У8. дотримуватись рецептури та послідовності виконання технологічних операцій приготування супів: заправних, пюреподібних, холодних та різних;	Нормативна документація	ПК 6.2. Здатність приготування бульйонів, супів: заправних, пюреподібних, холодних та різних, їх відпуск	оволодіє знаннями щодо органолептичних показників якості приготовлених бульйонів, супів та соусів;
107		1		6.2.34. методи виправлення недоліків, які можуть виникнути при приготуванні бульйонів, супів та соусів;	6.2.У3. перевіряти, за органолептичними показниками якість приготовлених бульйонів, супів та соусів;		ПК 6.2. Здатність приготування бульйонів, супів: заправних, пюреподібних, холодних та різних, їх відпуск	опанує знання з методів виправлення недоліків, які можуть виникнути при приготуванні бульйонів, супів та соусів;

108		1		6.2.35. способи мінімізації кількості відходів при приготуванні бульйонів, супів;		Збірник рецептур страв кулінарних виробів, обчислювальна техніка	ПК 6.2. Здатність приготування бульйонів, супів: заправних, пюреподібних, холодних та різних, їх відпуск	опанує знання з мінімізації кількості відходів при приготуванні бульйонів, супів та соусів;
109		1		6.2.38. умови і терміни зберігання бульйонів, супів та соусів.	6.2.У4. дотримуватися умов і термінів зберігання бульйонів, відварів, пасеровок, супів та соусів;	Таблиця умов і термінів зберігання страв, холодильне устаткування, кулінарний термометр	ПК 6.2. Здатність приготування бульйонів, супів: заправних, пюреподібних, холодних та різних, їх відпуск	опанує знання щодо умов і термінів зберігання бульйонів, відварів, пасеровок, супів та соусів;
110		2		6.2.39. правила проведення обрахунків сировини при приготуванні бульйонів, супів та соусів.	6.2.У11. дотримуватись умов і термінів зберігання супів: заправних, пюреподібних, холодних та різних.	Збірник рецептур страв кулінарних виробів, обчислювальна техніка	ПК 6.2. Здатність приготування бульйонів, супів: заправних, пюреподібних, холодних та різних, їх відпуск	оволодіє знаннями з проведення обрахунків сировини при приготуванні бульйонів, супів та соусів.
111				способи енергоефективного використання матеріалів та ресурсів у процесі приготування бульйонів, супів та соусів; правила утилізації відходів після приготування бульйонів, супів та соусів.	застосовувати способи енергоефективного використання матеріалів та ресурсів у процесі приготування бульйонів, супів та соусів; дотримуватись правил сортування сміття та утилізації відходів після приготування бульйонів, супів та соусів.		КК 6. Екологічна та енергоефективна компетентність	опанує знання з способів енергоефективного використання матеріалів та ресурсів у процесі приготування бульйонів, супів та соусів; правила утилізації відходів після приготування бульйонів, супів та соусів.

112	Технологія приготування страв і гарнірів з овочів і грибів	1	2	2.2.31. способи та послідовність виконання теплової обробки овочів та грибів;	2.2.У1. дотримуватись рецептури та послідовності виконання технологічних операцій приготування страв і гарнірів з овочів та грибів;	Збірник рецептур страв кулінарних виробів	ПК 2.2. Здатність готувати страви та гарніри з овочів і грибів	оволодіє знаннями щодо послідовності виконання теплової обробки овочів та грибів;
113		2		2.2.32. рецептуру та послідовність виконання технологічних операцій приготування страв і гарнірів з овочів та грибів;	2.2.У4. мінімізувати кількість відходів при приготуванні страв і гарнірів з овочів та грибів;	Таблиця норм відходів	ПК 2.2. Здатність готувати страви та гарніри з овочів і грибів	опанує знання щодо рецептури та послідовності виконання технологічних операцій приготування страв і гарнірів з овочів та грибів;
114		1		2.2.33. правила порціонування, відпуску страв і гарнірів з овочів та грибів;	2.2.У2. порціонувати і оформляти страви і гарніри з овочів та грибів;	Ваговимірjувальне устаткування, посуд для подачі, інвентар для порціонування, збірник технологічних карт та схем	ПК 2.2. Здатність готувати страви та гарніри з овочів і грибів	опанує знання з порціонування і оформлення страв і гарнірів з овочів та грибів;
115		1		2.2.34. рівень готовності страв;			ПК 2.2. Здатність готувати страви та гарніри з овочів і грибів	опанує знання з рівня готовності страв;

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

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

125		3		3.2.35. рецептуру та послідовність виконання технологічних операцій приготування страв з яєць, молока та молочних продуктів;	3.2.У3. готувати та оформлювати страви з яєць, молока та молочних продуктів, дотримуючись сучасних технологій приготування та оформлення страв;	Збірник рецептур страв кулінарних виробів, теплове устаткування	ПК 3.2. Здатність готувати страви з яєць, молока та молочних продуктів	оволодіє знаннями щодо рецептури та послідовності виконання технологічних операцій приготування страв з яєць, молока та молочних продуктів;
126		2		3.2.36. правила порціонування, відпуску, температури подачі страв з яєць, молока та молочних продуктів;	3.2.У5. порціонувати та відпускати страви з яєць, молока та молочних продуктів;	Ваговимірювальне устаткування, посуд для подачі, інвентар для порціонування, збірник технологічних карт та схем	ПК 3.2. Здатність готувати страви з яєць, молока та молочних продуктів	опанує знання з правил порціонування та відпуску. температури подачі страв з яєць, молока та молочних продуктів;
127		1		3.2.37. органолептичні показники якості страв з яєць, молока та молочних продуктів;	3.2.У6. дотримуватись правил відпуску та контролювати вихід приготовлених страв з яєць, молока та молочних продуктів;	Ваговимірювальне устаткування, термометр кулінарний, збірник технологічних карт та схем	ПК 3.2. Здатність готувати страви з яєць, молока та молочних продуктів	опанує знання щодо органолептичних показників якості страв з яєць, молока та молочних продуктів;
128		1		3.2.38. умови і терміни зберігання страв з яєць, молока та молочних продуктів.	3.2.У7. дотримуватись умов і термінів зберігання страв з яєць, молока та молочних продуктів.	Таблиця умов і термінів зберігання страв, холодильне устаткування	ПК 3.2. Здатність готувати страви з яєць, молока та молочних продуктів	опанує знання щодо умов і термінів зберігання страв з яєць, молока та молочних продуктів

129				правила проведення обрахунків при приготуванні страв з яєць, молока та молочних продуктів.	застосовувати правила проведення обрахунків при приготуванні страв із яєць, молока та молочних продуктів.		КК 2. Математична компетентність	опанує знання з правил проведення обрахунків при приготуванні страв з яєць, молока та молочних продуктів.
130				способи енергоефективного використання матеріалів та ресурсів у процесі приготування страв яєць, молока та молочних продуктів; правила утилізації відходів після приготування страв з яєць, молока та молочних продуктів.	застосовувати способи енергоефективного використання матеріалів та ресурсів у процесі приготування страв з яєць, молока та молочних продуктів; дотримуватись правил сортування сміття та утилізації відходів після приготування страв з яєць, молока та молочних продуктів.		КК 6. Екологічна та енергоефективна компетентність	оволодіє знаннями з способів енергоефективного використання матеріалів та ресурсів у процесі приготування страв яєць, молока та молочних продуктів; правила утилізації відходів після приготування страв з яєць, молока та молочних продуктів.
131	Технологія приготування страв і гарнірів з круп, бобових, макаронних виробів (паст)	3	4	7.2.31. види, властивості, кулінарне призначення та особливості підготовки круп, макаронних виробів, бобових та консервів і концентратів для приготування страв;	7.2.У1. готувати крупи, макаронні вироби, бобові та консерви і концентрати до теплової обробки;	Збірник рецептур страв кулінарних виробів, обчислювальна техніка	ПК 7.2. Здатність готувати страви і гарніри з круп, бобових, макаронних виробів (паст)	опанує знання з видів, властивостей, кулінарного призначення та особливостей підготовки круп, макаронних виробів, бобових та консервів і концентратів для приготування страв;

132		2		7.2.32. правила відбору інгредієнтів за якістю та кількістю відповідно до технологічних вимог приготування страв з круп, макаронних виробів, бобових та консервів і концентратів;	7.2.У2. варити бобові, каші різної консистенції, макаронні вироби зливним і незливним способом;	Збірник рецептур страв кулінарних виробів, обчислювальна техніка	ПК 7.2. Здатність готувати страви і гарніри з круп, бобових, макаронних виробів (паст)	опанує знання з правил відбору інгредієнтів за якістю та кількістю відповідно бобових, каш різної консистенції, макаронних виробів зливним і незливним способом;
133		1		7.2.33. загальні правила варіння каш, макаронних виробів, бобових, консервів і концентратів;	7.2.У3. готувати страви з каш, бобових та макаронних виробів;	Збірник рецептур страв кулінарних виробів, обчислювальна техніка	ПК 7.2. Здатність готувати страви і гарніри з круп, бобових, макаронних виробів (паст)	оволодіє знаннями з загальних правил варіння каш, бобових та макаронних виробів, консервів і концентратів;
134		4		7.2.34. рецептуру та послідовність виконання технологічних операцій приготування страв з круп, макаронних виробів, бобових та консервів і концентратів;	7.2.У4. дотримуватись рецептури та послідовності виконання технологічних операцій приготування страв з круп, макаронних виробів, бобових та консервів і концентратів;	Збірник рецептур страв кулінарних виробів, обчислювальна техніка	ПК 7.2. Здатність готувати страви і гарніри з круп, бобових, макаронних виробів (паст)	опанує знання щодо рецептури, послідовності виконання технологічних операцій приготування страв з круп, макаронних виробів, бобових та консервів і концентратів;

135		1		7.2.35. способи мінімізації відходів при приготуванні страв з круп, макаронних виробів, бобових та консервів і концентратів;	7.2.У5. мінімізувати кількість відходів при приготуванні страв з круп, макаронних виробів, бобових та консервів і концентратів;	Збірник рецептур страв кулінарних виробів, обчислювальна техніка	ПК 7.2. Здатність готувати страви і гарніри з круп, бобових, макаронних виробів (паст)	опанує знання з мінімізації кількості відходів при приготуванні страв з круп, макаронних виробів, бобових та консервів і концентратів;
136		0,5		7.2.36. правила порціонування, відпуску;	7.2.У6. порціонувати та відпускати страви з круп, макаронних виробів, бобових та консервів і концентратів;	Збірник рецептур страв кулінарних виробів, обчислювальна техніка	ПК 7.2. Здатність готувати страви і гарніри з круп, бобових, макаронних виробів (паст)	опанує знання з правил порціонування та відпуску страв з круп, макаронних виробів, бобових та консервів і концентратів;
137		0,5		7.2.37. температуру подачі страв з круп, макаронних виробів, бобових, консервів і концентратів;			ПК 7.2. Здатність готувати страви і гарніри з круп, бобових, макаронних виробів (паст)	оволодіє знаннями з температури подачі страв з круп, макаронних виробів, бобових, консервів і концентратів;

138		0,5		7.2.38. органолептичні показники якості страв з круп, макаронних виробів, бобових та консервів і концентратів;	7.2.У7. перевіряти за органолептичними показниками якість страв з круп, макаронних виробів, бобових та консервів і концентратів;	Нормативна документація	ПК 7.2. Здатність готувати страви і гарніри з круп, бобових, макаронних виробів (паст)	опанує знаннями щодо органолептичних показників якості страв з круп, макаронних виробів, бобових та консервів і концентратів;
139		0,5		7.2.39. умови і терміни зберігання страв з круп, макаронних виробів, бобових та консервів і концентратів.	7.2.У8. дотримуватися умов і термінів зберігання страв з круп, макаронних виробів, бобових та консервів і концентратів.	Таблиця умов і термінів зберігання страв, холодильне устаткування, кулінарний термометр	ПК 7.2. Здатність готувати страви і гарніри з круп, бобових, макаронних виробів (паст)	опанує знаннями з умов і термінів зберігання страв з круп, макаронних виробів, бобових та консервів і концентратів.
140				правила проведення обрахунків сировини при приготуванні страв і гарнірів з круп, бобових, макаронних виробів (паст).	проводити обрахунки сировини при приготуванні страв і гарнірів з круп, бобових, макаронних виробів (паст).		КК 2. Математична компетентність	опанує знаннями з правил проведення обрахунків сировини при приготуванні страв і гарнірів з круп, бобових, макаронних виробів (паст).
141				способи енергоефективного використання матеріалів та ресурсів у процесі приготування страв і гарнірів з круп, бобових, макаронних виробів (паст), правила утилізації відходів після приготування страв і гарнірів з круп, 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).		КК 6. Екологічна та енергоефективна компетентність	оволодіє знаннями з способів енергоефективного використання матеріалів та ресурсів у процесі приготування страв і гарнірів з круп, бобових, макаронних виробів (паст), правила утилізації відходів після приготування страв і гарнірів з круп, бобових, макаронних виробів (паст).

142	Технологія приготування страв з риби та нерибних продуктів моря	3	6	8.2.31. правила відбору інгредієнтів за якістю та кількістю відповідно до технологічних вимог приготування страв із риби та нерибних продуктів моря;	8.2.У1. розрахувати кількість інгредієнтів відповідно до кількості порцій;	Збірник рецептур страв кулінарних виробів, обчислювальна техніка	ПК 8.2. Здатність готувати страви з риби та нерибних продуктів моря (морепродуктів)	опанує знання з правил відбору інгредієнтів за якістю та кількістю відповідно до технологічних вимог приготування страв із риби та нерибних продуктів моря;
143		14		8.2.32. рецептуру та послідовність виконання технологічних операцій приготування страв із риби та нерибних продуктів моря;	8.2.У3. дотримуватись рецептури та послідовності виконання технологічних операцій приготування страв із риби та нерибних продуктів моря;	Ваговимірювальне устаткування, посуд для подачі, інвентар для порціонування, збірник технологічних карт та схем	ПК 8.2. Здатність готувати страви з риби та нерибних продуктів моря (морепродуктів)	опанує знання щодо рецептури та послідовності виконання технологічних операцій приготування страв із риби та нерибних продуктів моря;
144		5		8.2.33. технології приготування страв із риби та нерибних продуктів моря;	8.2.У2. визначити необхідні спеції для отримання смакових властивостей;	Набір спецій, ваги	ПК 8.2. Здатність готувати страви з риби та нерибних продуктів моря (морепродуктів)	опанує знання з технології приготування страв із риби та нерибних продуктів моря;

145		1		8.2.34. процеси, які відбуваються в рибі та морепродуктах під час теплової обробки;			ПК 8.2. Здатність готувати страви з риби та нерибних продуктів моря (морепродуктів)	оволодіє знаннями з процесів, які відбуваються в рибі та морепродуктах під час теплової обробки;
146		2		8.2.35. правила підбору соусів та гарнірів для страв із риби та морепродуктів;			ПК 8.2. Здатність готувати страви з риби та нерибних продуктів моря (морепродуктів)	оволодіє знаннями з правил підбору соусів та гарнірів для страв із риби та морепродуктів;
147		1		8.2.36. органолептичні показники якості приготовлених страв із риби та нерибних продуктів моря;	8.2.У4. перевіряти, за органолептичними показниками якість страв із риби та нерибних продуктів моря;	Нормативна документація	ПК 8.2. Здатність готувати страви з риби та нерибних продуктів моря (морепродуктів)	опанує знання з органолептичних показників якості страв із риби та нерибних продуктів моря;

148		1		8.2.37. способи мінімізації відходів при приготуванні страв із риби та нерибних продуктів моря;	8.2.У8. перевіряти вихід готових страв із риби та нерибних продуктів моря;	Збірник рецептур страв кулінарних виробів та Збірник технологічних карток, ваги	ПК 8.2. Здатність готувати страви з риби та нерибних продуктів моря (морепродуктів)	оволодіє знаннями із способів мінімізації відходів при приготуванні страв із риби та нерибних продуктів моря;
149		1		8.2.38. умови та терміни зберігання страв із риби та нерибних продуктів моря;	8.2.У9. дотримуватись умов і термінів зберігання страв із риби та нерибних продуктів моря.	Таблиця умов і термінів зберігання страв, холодильне устаткування, кулінарний термометр	ПК 8.2. Здатність готувати страви з риби та нерибних продуктів моря (морепродуктів)	оволодіє знаннями з умов та термінів зберігання страв із риби та нерибних продуктів моря
150		2		8.2.310. правила оформлення, порціонування, подачі страв із риби та нерибних продуктів моря.	8.2.У6. порціонувати страви із риби та нерибних продуктів моря;	Ваговимірювальне устаткування, посуд для подачі, інвентар для порціонування, збірник технологічних карт та схем	ПК 8.2. Здатність готувати страви з риби та нерибних продуктів моря (морепродуктів)	оволодіє знаннями з правил оформлення, порціонування, подачі страв із риби та нерибних продуктів моря;
151				правила проведення обрахунків при приготуванні страв із риби та нерибних продуктів моря.	застосовувати правила проведення обрахунків при приготуванні страв із риби та нерибних продуктів моря.		КК 2. Математична компетентність	опанує знання з правил проведення обрахунків при приготуванні страв із риби та нерибних продуктів моря.
152				способи енергоефективного використання матеріалів та ресурсів у процесі приготування страв із риби та нерибних продуктів моря; правила утилізації	застосовувати способи енергоефективного використання матеріалів та ресурсів у процесі приготування страв із риби та нерибних продуктів моря; дотримуватись правил сортування		КК 6. Екологічна та енергоефективна компетентність	оволодіє знаннями з способів енергоефективного використання матеріалів та ресурсів у процесі приготування страв із риби та нерибних продуктів моря; правил утилізації

				відходів після приготування страв із риби та нерибних продуктів моря.	сміття та утилізації відходів після приготування страв із риби та нерибних продуктів моря.			відходів після приготування страв із риби та нерибних продуктів моря.
153	Технологія приготування страв з м'яса, м'ясної котлетної та січеної маси, субпродуктів	3	8	9.2.31. правила відбору інгредієнтів за якістю та кількістю відповідно до технологічних вимог приготування страв із м'яса, котлетної та січеної маси й субпродуктів;	9.2.У1. розрахувати кількість інгредієнтів відповідно до кількості порцій;	Збірник рецептур страв кулінарних виробів, обчислювальна техніка	ПК 9.2. Здатність готувати страви з м'яса, м'ясної котлетної та січеної маси, субпродуктів	оволодіє знаннями з правил відбору інгредієнтів за якістю та кількістю відповідно до технологічних вимог приготування страв із м'яса, котлетної та січеної маси й субпродуктів;
154		10		9.2.32. рецептуру та послідовність виконання технологічних операцій приготування страв із м'яса, котлетної та січеної маси й субпродуктів;	9.2.У3. дотримуватись рецептури та послідовності виконання технологічних операцій приготування страв із м'яса, м'ясної котлетної та січеної маси, субпродуктів;	Збірник рецептур страв кулінарних виробів, обчислювальна техніка	ПК 9.2. Здатність готувати страви з м'яса, м'ясної котлетної та січеної маси, субпродуктів	оволодіє знаннями з рецептури та послідовності виконання технологічних операцій приготування страв із м'яса, котлетної та січеної маси й субпродуктів;

155		4		9.2.33. технології приготування страв із м'яса, котлетної та січеної маси й субпродуктів;			ПК 9.2. Здатність готувати страви з м'яса, м'ясної котлетної та січеної маси, субпродуктів	оволодіє знаннями з технології приготування страв із м'яса, котлетної та січеної маси й субпродуктів;
156		1		9.2.34. процеси, які відбуваються в м'ясі, котлетній та січеній масі й субпродуктах під час теплової обробки;	9.2.У2. визначити необхідні спеції для отримання смакових властивостей;	Набір спецій, ваги	ПК 9.2. Здатність готувати страви з м'яса, м'ясної котлетної та січеної маси, субпродуктів	оволодіє знаннями з процесів, які відбуваються в м'ясі, котлетній та січеній масі й субпродуктах під час теплової обробки;
157		2		9.2.35. правила підбору соусів та гарнірів для страв із м'яса, котлетної та січеної маси й субпродуктів;	9.2.У4. підбирати до страв соуси, гарніри;	Збірник рецептур страв кулінарних виробів	ПК 9.2. Здатність готувати страви з м'яса, м'ясної котлетної та січеної маси, субпродуктів	опанує знання з правил підбору соусів та гарнірів для страв із м'яса, котлетної та січеної маси й субпродуктів;
158		1		9.2.36. органолептичні показники якості приготовлених страв із м'яса, котлетної та січеної маси й субпродуктів;	9.2.У5. перевіряти, за органолептичними показниками якість страв із м'яса, м'ясної котлетної та січеної маси, субпродуктів;	Нормативна документація	ПК 9.2. Здатність готувати страви з м'яса, м'ясної котлетної та січеної маси, субпродуктів	оволодіє знаннями з органолептичних показників якості приготовлених страв із м'яса, котлетної та січеної маси й субпродуктів;
159		2		9.2.37. способи мінімізації відходів при приготуванні страв із м'яса, котлетної та січеної маси й субпродуктів;	9.2.У10. перевіряти вихід готових страв;	Ваговимірювальне устаткування, посуд для подачі, інвентар для порціонування, збірник технологічних карт та схем	ПК 9.2. Здатність готувати страви з м'яса, м'ясної котлетної та січеної маси, субпродуктів	опанує знання з способів мінімізації відходів при приготуванні страв із м'яса, котлетної та січеної маси й субпродуктів;

160		1		9.2.38. умови та терміни зберігання страв із м'яса, котлетної та січеної маси й субпродуктів;	9.2.У11. дотримуватись умов і термінів зберігання страв;	Таблиця умов і термінів зберігання страв, холодильне устаткування, кулінарний термометр	ПК 9.2. Здатність готувати страви з м'яса, м'ясної котлетної та січеної маси, субпродуктів	оволодіє знаннями з умов та термінів зберігання страв із м'яса, котлетної та січеної маси й субпродуктів;
161		1		9.2.310. норми виходу та температуру подачі страв із м'яса, котлетної та січеної маси й субпродуктів;	9.2.У6. підбирати столовий посуд для подавання страв із м'яса, м'ясної котлетної та січеної маси, субпродуктів;	Ваговимірювальне устаткування, посуд для подачі, інвентар для порціонування, збірник технологічних карт та схем	ПК 9.2. Здатність готувати страви з м'яса, м'ясної котлетної та січеної маси, субпродуктів	опанує знання з норм виходу та температур подачі страв із м'яса, котлетної та січеної маси й субпродуктів;
162		3		9.2.311. правила оформлення, порціонування, подачі страв із м'яса, котлетної та січеної маси й субпродуктів;	9.2.У9. дотримуватись правил відпуску та температури подачі страв;	Ваговимірювальне устаткування, посуд для подачі, інвентар для порціонування, збірник технологічних карт та схем	ПК 9.2. Здатність готувати страви з м'яса, м'ясної котлетної та січеної маси, субпродуктів	опанує знання з правил оформлення, порціонування, подачі страв із м'яса, котлетної та січеної маси й субпродуктів;
163		1		9.2.312. правила відбору інгредієнтів за якістю та кількістю відповідно до технологічних вимог приготування страв із птиці;	9.2.У8. оформлювати страви, використовуючи елементи сучасного декору;	Ваговимірювальне устаткування, посуд для подачі, інвентар для порціонування, збірник технологічних карт та схем	ПК 9.2. Здатність готувати страви з м'яса, м'ясної котлетної та січеної маси, субпродуктів	опанує знання з правил відбору інгредієнтів за якістю та кількістю відповідно до технологічних вимог приготування страв із птиці;

164		2		9.2.313. рецептуру та послідовність виконання технологічних операцій приготування страв із птиці;	9.2.У7. порціонувати страв із м'яса, м'ясної котлетної та січеної маси, субпродуктів;		ПК 9.2. Здатність готувати страви з м'яса, м'ясної котлетної та січеної маси, субпродуктів	опанує знання з рецептури та послідовності виконання технологічних операцій приготування страв із птиці;
165		4		9.2.314. технології приготування страв із птиці;		Збірник рецептур страв кулінарних виробів, обчислювальна техніка	ПК 9.2. Здатність готувати страви з м'яса, м'ясної котлетної та січеної маси, субпродуктів	оволодіє знаннями з технології приготування страв із птиці;
166		1		9.2.315. процеси, які відбуваються в м'ясі птиці під час теплової обробки;	9.2.У13. дотримуватись рецептури та послідовності виконання технологічних операцій приготування страв із птиці;		ПК 9.2. Здатність готувати страви з м'яса, м'ясної котлетної та січеної маси, субпродуктів	оволодіє знаннями з процесів, які відбуваються в м'ясі птиці під час теплової обробки;
167		1		9.2.316. правила підбору соусів та гарнірів для страв із птиці;			ПК 9.2. Здатність готувати страви з м'яса, м'ясної котлетної та січеної маси, субпродуктів	оволодіє знаннями з правил підбору соусів та гарнірів для страв із птиці;

168		1		9.2.317. органолептичні показники якості приготовлених страв із птиці;			ПК 9.2. Здатність готувати страви з м'яса, м'ясної котлетної та січеної маси, субпродуктів	оволодіє знаннями з органолептичних показників якості приготовлених страв із птиці;
169		1		9.2.318. способи мінімізації відходів при приготуванні страв із птиці;		Нормативна документація	ПК 9.2. Здатність готувати страви з м'яса, м'ясної котлетної та січеної маси, субпродуктів	оволодіє знаннями зі способів мінімізації відходів при приготуванні страв із птиці;
170		1		9.2.319. умови та терміни зберігання страв із птиці;	9.2.У14. перевіряти, за органолептичними показниками якості страв із птиці;	Ваговимірвальне устаткування, збірник технологічних карт та схем	ПК 9.2. Здатність готувати страви з м'яса, м'ясної котлетної та січеної маси, субпродуктів	оволодіє знаннями з умов та термінів зберігання страв із птиці;
171		3		9.2.321. правила оформлення, порціонування, подачі страв із птиці.	9.2.У16. порціонувати страви із птиці;	Ваговимірвальне устаткування, посуд для подачі, інвентар для порціонування, збірник технологічних карт та схем	ПК 9.2. Здатність готувати страви з м'яса, м'ясної котлетної та січеної маси, субпродуктів	оволодіє знаннями з правил оформлення, порціонування, подачі страв із птиці.

172				правила проведення обрахунків сировини при приготуванні страв з різних видів м'ясної продукції.	застосовувати правила проведення обрахунків сировини при приготуванні страв з різних видів м'ясної продукції.	Збірник рецептур страв кулінарних виробів, обчислювальна техніка	КК 2. Математична компетентність	оволодіє знаннями з правил проведення обрахунків сировини при приготуванні страв з різних видів м'ясної продукції.
173				способи енергоефективного використання матеріалів та ресурсів у процесі приготування страв з різних видів м'ясної продукції; правила утилізації відходів після приготування страв з різних видів м'ясної продукції.	застосовувати способи енергоефективного використання матеріалів та ресурсів у процесі приготування страв з різних видів м'ясної продукції; дотримуватись правил сортування сміття та утилізації відходів після приготування страв з різних видів м'ясної продукції.		КК 6. Екологічна та енергоефективна компетентність	оволодіє знаннями з способів енергоефективного використання матеріалів та ресурсів у процесі приготування страв з різних видів м'ясної продукції; правил утилізації відходів після приготування страв з різних видів м'ясної продукції.
174	Технологія приготування страв та виробів з різних видів тіста	1	6	10.1.34. порядок отримання сировини зі складу або від постачальника.	10.1.У4. отримувати сировину зі складу або від постачальника.	Нормативна документація	ПК 10.1. Здатність підготуватись до робочого процесу, організувати робоче місце	оволодіє знаннями з порядку отримання сировини зі складу або від постачальника.
175		1		10.2.31. види та ознаки доброякісності борошна;	10.2.У1. визначати види та якість борошна;	Таблиця класифікації борошна	ПК 10.2. Здатність виготовляти різні види прісного тіста та виробів з нього, в тому числі з різними начинками: вареників, пельменів, млинчиків, тощо	оволодіє знаннями з видів та ознак доброякісності борошна;

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

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

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

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

192		1		10.3.38. недоліки тіста, що виникають внаслідок неправильного режиму бродіння, причини, способи усунення;	10.3.У10. перевіряти за органолептичними показниками якості виробів з дріжджового тіста;	Нормативна документація	ПК 10.3. Здатність готувати дріжджове тісто та вироби з нього	оволодіє знаннями з виявлення недоліків тіста, що виникають внаслідок неправильного режиму бродіння, причини, способи усунення;
193		1		10.3.39. недоліки випечених виробів, причини, способи усунення;			ПК 10.3. Здатність готувати дріжджове тісто та вироби з нього	оволодіє знаннями з визначення недоліків випечених виробів, причини, способи усунення;
194		1		10.3.310. можливі втрати під час теплової обробки;			ПК 10.3. Здатність готувати дріжджове тісто та вироби з нього	оволодіє знаннями з можливих норм втрат під час теплової обробки;
195		2		10.3.311. способи оформлення та подавання виробів з дріжджового тіста;			ПК 10.3. Здатність готувати дріжджове тісто та вироби з нього	оволодіє знаннями щодо способів оформлення та подавання виробів з дріжджового тіста;
196		1		10.3.313. вихід виробів з дріжджового тіста;	10.3.У8. мінімізувати кількість відходів при приготуванні дріжджового тіста та виробів з нього;		ПК 10.3. Здатність готувати дріжджове тісто та вироби з нього	оволодіє знаннями щодо норм виходу виробів з дріжджового тіста;

197		1		10.3.314. правила відбору продуктів за якістю і кількістю відповідно до технологічних вимог приготування опарного дріжджового тіста та виробів з нього;	10.3.У11. перевіряти вихід готових виробів з дріжджового тіста;	Збірник рецептур борошняних кондитерських і булочних виробів, обчислювальна техніка, ваги	ПК 10.3. Здатність готувати дріжджове тісто та вироби з нього	опанує знання з правил відбору продуктів за якістю і кількістю відповідно до технологічних вимог приготування опарного дріжджового тіста та виробів з нього;
198		3		10.3.315. рецептуру та послідовність виконання технологічних операцій приготування опарного дріжджового тіста та виробів з нього;		столовий посуд для подавання виробів з дріжджового тіста	ПК 10.3. Здатність готувати дріжджове тісто та вироби з нього	оволодіє знаннями щодо рецептури та послідовності виконання технологічних операцій приготування опарного дріжджового тіста та виробів з нього;
199		2		10.3.316. рецептуру та послідовність виконання технологічних операцій приготування виробів з опарного дріжджового тіста: штучних, порційних, багатопорційних.	10.3.У13. готувати опарне дріжджове тісто та вироби з нього: штучні, порційні, багатопорційні;	Збірник рецептур борошняних кондитерських і булочних виробів, обчислювальна техніка, ваги	ПК 10.3. Здатність готувати дріжджове тісто та вироби з нього	оволодіє знаннями щодо рецептури та послідовності виконання технологічних операцій приготування виробів з опарного дріжджового тіста: штучних, порційних, багатопорційних.
200				правила проведення обрахунків сировини при виготовленні різних видів тіста та виробів з нього.	проводити обрахунки сировини при виготовленні різних видів тіста та виробів з нього; проводити обрахунки при виготовленні	Збірник рецептур борошняних кондитерських і булочних виробів, обчислювальна техніка, ваги	КК 2. Математична компетентність	опанує знання з правил проведення обрахунків сировини при виготовленні різних видів тіста та виробів з нього.

					дріжджового тіста опарним та безопарним способом та виробів з нього.			
201				способи енергоефективного використання матеріалів та ресурсів у процесі виготовлення різних видів тіста та виробів з нього; правила утилізації відходів після виготовлення різних видів тіста та виробів з нього.	застосовувати способи енергоефективного використання матеріалів та ресурсів у процесі виготовлення різних видів тіста та виробів з нього; дотримуватись правил сортування сміття та утилізації відходів після виготовлення різних видів тіста та виробів з нього.		КК 6. Екологічна та енергоефективна компетентність	оволодіє знаннями з способів енергоефективного використання матеріалів та ресурсів у процесі виготовлення різних видів тіста та виробів з нього; правил утилізації відходів після виготовлення різних видів тіста та виробів з нього.
202	Технологія приготування холодних страв та закусок з різних видів сировини	1	2	11.1.32. загальну характеристику сировини для приготування холодних страв, закусок із сиру, яєць;	11.1.У2. готувати сировину для холодних страв, закусок із сиру, яєць;	Збірник рецептур страв кулінарних виробів, обчислювальна техніка	ПК 11.1. Здатність готувати салати, овочеві закуски, холодні страви і закуски із сиру, яєць	оволодіє знаннями щодо загальної характеристики сировини для приготування холодних страв, закусок із сиру, яєць;
203		1		11.1.33. органолептичні показники якості сировини для виготовлення холодних страв, закусок із сиру, яєць;	11.1.У3. перевіряти за органолептичними показниками якість сировини для холодних страв, закусок із сиру, яєць;	Нормативна документація	ПК 11.1. Здатність готувати салати, овочеві закуски, холодні страви і закуски із сиру, яєць	оволодіє знаннями з органолептичних показників якості сировини для виготовлення холодних страв, закусок із сиру, яєць;

204		0,5		11.1.34. правила підготовки сировини для виготовлення холодних страв, закусок із сиру, яєць;			ПК 11.1. Здатність готувати салати, овочеві закуски, холодні страви і закуски із сиру, яєць	оволодіє знаннями з правил підготовки сировини для виготовлення холодних страв, закусок із сиру, яєць;
205		0,5		11.1.35. умови і терміни зберігання сировини для приготування холодних страв і закусок із сиру, яєць;			ПК 11.1. Здатність готувати салати, овочеві закуски, холодні страви і закуски із сиру, яєць	оволодіє знаннями з умов і термінів зберігання сировини для приготування холодних страв і закусок із сиру, яєць;
206		1		11.1.36. правила відбору інгредієнтів за якістю та кількістю відповідно до технологічних вимог салатів, овочевих закусок, холодних страв, закусок із сиру, яєць;			ПК 11.1. Здатність готувати салати, овочеві закуски, холодні страви і закуски із сиру, яєць	опанує знання з правил відбору інгредієнтів за якістю та кількістю відповідно до технологічних вимог салатів, овочевих закусок, холодних страв, закусок із сиру, яєць;
207		3		11.1.37. рецептуру та послідовність виконання технологічних операцій приготування салатів, овочевих закусок, холодних страв, закусок із сиру, яєць;	11.1.У4. готувати салати, овочеві закуски, холодні страви, закуски із сиру, яєць;	Збірник рецептур страв кулінарних виробів, обчислювальна техніка	ПК 11.1. Здатність готувати салати, овочеві закуски, холодні страви і закуски із сиру, яєць	опанує знання щодо послідовності виконання технологічних операцій приготування салатів, овочевих закусок, холодних страв, закусок із сиру, яєць;

208		0,5		11.1.38. органолептичні показники якості салатів, овочевих закусок, холодних страв, закусок із сиру, яєць;	11.1.У6. підбирати до салатів соуси та салатні заправки;	Збірник рецептур страв кулінарних виробів, обчислювальна техніка	ПК 11.1. Здатність готувати салати, овочеві закуски, холодні страви і закуски із сиру, яєць	оволодіє знаннями з органолептичних показників якості салатів, овочевих закусок, холодних страв, закусок із сиру, яєць;
209		1		11.1.39. способи оформлення та подавання салатів, овочевих закусок, холодних страв, закусок із сиру, яєць;	11.1.У8. перевіряти органолептичним методом якості салатів, овочевих закусок, холодних страв, закусок із сиру, яєць;	Нормативна документація	ПК 11.1. Здатність готувати салати, овочеві закуски, холодні страви і закуски із сиру, яєць	оволодіє знаннями щодо способів оформлення та подавання салатів, овочевих закусок, холодних страв, закусок із сиру, яєць;
210		1		11.1.311. правила порціонування та відпуску салатів, овочевих закусок, холодних страв, закусок із сиру, яєць.	11.1.У7. оформляти салати, овочеві закуски, холодні страви, закуски із сиру, яєць використовуючи сучасні елементи декору;	Збірник рецептур страв кулінарних виробів, обчислювальна техніка	ПК 11.1. Здатність готувати салати, овочеві закуски, холодні страви і закуски із сиру, яєць	оволодіє знаннями з правил порціонування та відпуску салатів, овочевих закусок, холодних страв, закусок із сиру, яєць.
211				правила проведення обрахунків сировини при приготуванні холодних страв і закусок.	проводити обрахунки сировини при приготуванні холодних страв і закусок.	Збірник рецептур страв кулінарних виробів, обчислювальна техніка	КК 2. Математична компетентність	оволодіє знаннями з правил проведення обрахунків сировини при приготуванні холодних страв і закусок.

212		0,5		11.2.31. правила відбору продуктів за якістю і кількістю відповідно до технологічних вимог приготування холодних страв і закусок з риби;	11.2.У4. підбирати сировину для приготування холодних страв з риби;	Збірник рецептур страв кулінарних виробів, обчислювальна техніка	ПК 11.2. Здатність готувати холодні страви з риби	оволодіє знаннями з правил відбору продуктів за якістю і кількістю відповідно до технологічних вимог приготування холодних страв і закусок з риби;
213		1		11.2.32. рецептуру та послідовність виконання технологічних операцій приготування холодних страв і закусок з риби;	11.2.У5. перевіряти за органолептичними показниками якість сировини для холодних страв та закусок з риби;	Нормативна документація	ПК 11.2. Здатність готувати холодні страви з риби	опанує знання щодо послідовності виконання технологічних операцій приготування холодних страв і закусок з риби;
214		0,5		11.2.33. органолептичні показники якості холодних страв і закусок з риби;	11.2.У5. готувати холодні страви та закуски з риби;	Збірник рецептур страв кулінарних виробів, обчислювальна техніка	ПК 11.2. Здатність готувати холодні страви з риби	оволодіє знаннями з органолептичних показників якості холодних страв і закусок з риби;
215		1		11.2.34. способи оформлення та подавання холодних страв і закусок з риби;	11.2.У8. перевіряти за органолептичними показниками якість холодних страв та закусок з риби;	Нормативна документація	ПК 11.2. Здатність готувати холодні страви з риби	опанує знання зі способів оформлення та подавання холодних страв і закусок з риби;
216		1		11.2.36. правила порціонування та відпуску холодних страв і закусок з риби.	11.2.У7. оформляти, порціонувати та відпускати холодні страви та закуски з риби, використовуючи сучасні елементи	Збірник рецептур страв кулінарних виробів, обчислювальна техніка, ваги	ПК 11.2. Здатність готувати холодні страви з риби	оволодіє знаннями з правил порціонування та відпуску холодних страв і закусок з риби.

					декору;			
217		0,5		11.3.32. правила відбору продуктів за якістю і кількістю відповідно до технологічних вимог приготування холодних страв і закусок з м'яса, птиці та субпродуктів;	11.3.У6. готувати холодні страви та закуски з м'яса, птиці та субпродуктів;		ПК 11.3. Здатність готувати холодні страви і закуски з м'яса, птиці та субпродуктів	опанує знання з правил відбору продуктів за якістю і кількістю відповідно до технологічних вимог приготування холодних страв і закусок з м'яса, птиці та субпродуктів;
218		1		11.3.33. рецептуру та послідовність виконання технологічних операцій приготування холодних страв і закусок з м'яса, птиці та субпродуктів;	11.3.У7. мінімізувати кількість відходів при приготуванні холодних страв та закусок з м'яса, птиці та субпродуктів;	Ваговимірjuвальне устаткування, посуд для подачі, інвентар для порціонування, збірник технологічних карт та схем	ПК 11.3. Здатність готувати холодні страви і закуски з м'яса, птиці та субпродуктів	опанує знання щодо рецептури та послідовності виконання технологічних операцій приготування холодних страв і закусок з м'яса, птиці та субпродуктів;
219		1		11.3.35. сучасні способи оформлення та подавання холодних страв і закусок з м'яса, птиці та субпродуктів;	11.3.У8. оформляти, порціонувати та відпускати холодні страви та закуски з м'яса, птиці та субпродуктів, використовуючи сучасні елементи декору;	Ваговимірjuвальне устаткування, збірник технологічних карт та схем	ПК 11.3. Здатність готувати холодні страви і закуски з м'яса, птиці та субпродуктів	оволодіє знаннями щодо сучасних способів оформлення та подавання холодних страв і закусок з м'яса, птиці та субпродуктів;
220		0,5		11.3.34. органолептичні показники якості холодних страв і закусок з м'яса, птиці	11.3.У9. перевіряти за органолептичними показниками якість холодних страв та закусок з м'яса, птиці	Таблиця умов і термінів зберігання холодних страв та закусок, холодильне устаткування	ПК 11.3. Здатність готувати холодні страви і закуски з м'яса, птиці та субпродуктів	оволодіє знаннями з органолептичних показників якості холодних страв і закусок з м'яса, птиці та

				та субпродуктів;	та субпродуктів;			субпродуктів;
221		0,5		11.3.37. правила порціонування та відпуску холодних страв і закусок з м'яса, птиці та субпродуктів.	11.3.У10. перевіряти вихід готових страв;	інструмент, інвентар, посуд для приготування холодних страв та закусок з м'яса, птиці та субпродуктів, схема організація роботи холодного цеху	ПК 11.3. Здатність готувати холодні страви і закуски з м'яса, птиці та субпродуктів	оволодіє знаннями з правил порціонування та відпуску холодних страв і закусок з м'яса, птиці та субпродуктів.
222				способи енергоефективного використання матеріалів та ресурсів при приготуванні холодних страв і закусок;правила утилізації відходів після приготування холодних страв і закусок.	застосовувати способи енергоефективного використання матеріалів та ресурсів при приготуванні холодних страв і закусок; дотримуватись правил сортування сміття та утилізації відходів після приготування холодних страв і закусок.		КК 6. Екологічна та енергоефективна компетентність	оволодіє знаннями з способів енергоефективного використання матеріалів та ресурсів при приготуванні холодних страв і закусок;правил утилізації відходів після приготування холодних страв і закусок.
223	Технологія приготування солодких страв та напоїв	1	2	12.1.34. правила відбору продуктів за якістю і кількістю відповідно до технологічних вимог приготування солодких страв;	12.1.У4. підбирати сировину для приготування солодких страв;	Збірник рецептур страв кулінарних виробів, обчислювальна техніка, ваги	ПК 12.1. Здатність готувати солодкі страви	оволодіє знаннями з правил відбору продуктів за якістю і кількістю відповідно до технологічних вимог приготування солодких страв;

224		1		12.1.36. органолептичні показники якості солодких страв;	12.1.У5. перевіряти за органолептичними показниками якості сировини для солодких страв;	Нормативна документація	ПК 12.1. Здатність готувати солодкі страви	оволодіє знаннями з органолептичних показників якості солодких страв;
225		5		12.1.35. рецептуру та послідовність виконання технологічних операцій приготування солодких страв;	12.1.У6. готувати солодкі страви відповідно до рецептури;	Ваговимірювальне устаткування, посуд для подачі, інвентар для порціонування, збірник технологічних карт та схем	ПК 12.1. Здатність готувати солодкі страви	оволодіє знаннями щодо рецептури та послідовності виконання технологічних операцій приготування солодких страв;
226		1		12.1.37. способи оформлення та подавання солодких страв;	12.1.У8. оформляти, порціонувати та відпускати солодкі страви, використовуючи сучасні елементи декору;	Ваговимірювальне устаткування, посуд для подачі, інвентар для порціонування, збірник технологічних карт та схем	ПК 12.1. Здатність готувати солодкі страви	опанує знання щодо способів оформлення та подавання солодких страв;
227		1		12.1.39. правила порціонування солодких страв.	12.1.У10. перевіряти вихід готових страв;	Ваговимірювальне устаткування, посуд для подачі, інвентар для порціонування, збірник технологічних карт та схем	ПК 12.1. Здатність готувати солодкі страви	оволодіє знаннями з правил порціонування солодких страв.
228		1		12.2.34. правила відбору продуктів за якістю і кількістю відповідно до технологічних вимог	12.2.У4. підбирати сировину для приготування напоїв;	Збірник рецептур страв кулінарних виробів, обчислювальна техніка, ваги	ПК 12.2. Здатність готувати напої	оволодіє знаннями з правил відбору продуктів за якістю і кількістю відповідно до технологічних вимог

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

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

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

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

				машина, м'ясорубка для подрібнення риби, рибочистка, розробні дошки, ножі, інструмент та інвентар для обробки риби.	приготування напівфабрикатів з них, організувати робоче місце.	експлуатації;
8		0,5		4.1.33. організацію робочого місця для оброблення різних видів риб, продуктів моря та приготування напівфабрикатів з них;	ПК 4.1. Здатність підготуватись до робочого процесу оброблення різних видів риб, продуктів моря та приготування напівфабрикатів з них, організувати робоче місце.	оволодіє знаннями з організації робочого місця для оброблення різних видів риб, продуктів моря та приготування напівфабрикатів з них;
9		1		4.1.35. порядок отримання сировини зі складу або від постачальника.	Нормативна документація ПК 4.1. Здатність підготуватись до робочого процесу оброблення різних видів риб, продуктів моря та приготування напівфабрикатів з них, організувати робоче місце.	оволодіє знаннями з отримання сировини зі складу або від постачальника.
10		1,5		4.4.34. види технологічного обладнання, виробничого інвентарю, інструменту та ваговимірювальних приладів, що використовуються при обробці морепродуктів (гідробіонтів) та підготовці їх до приготування;	ПК 4.4. Здатність обробляти морепродукти	оволодіє знаннями з видів технологічного обладнання, виробничого інвентарю, інструменту та ваговимірювальних приладів, що використовуються при обробці морепродуктів (гідробіонтів) та підготовці їх до приготування;
11				професійну лексику та термінологію, що використовується при обробці та	КК 1. Комунікативна компетентність	оволодіє знаннями з професійної лексики та термінології, що використовується при обробці та

				приготуванні напівфабрикатів з м'яса, субпродуктів, птиці, дичини, у тому числі іноземною мовою.			приготуванні напівфабрикатів з м'яса, субпродуктів, птиці, дичини, у тому числі іноземною мовою.
12		1		5.1.32. види інструменту, обладнання, для оброблення та приготування напівфабрикатів з м'яса, субпродуктів, птиці, дичини;	Столи виробничі, мийки, універсальна кухонна машина, м'ясорубка для подрібнення сирого м'яса, фаршмішалка, розрубувальна колода та інструмент для розрубання м'яса, шафа для обсмалювання птиці, пересувні стелажі.	ПК 5.1. Здатність підготуватися до оброблення м'яса та приготування напівфабрикатів з м'яса, організувати робоче місце	оволодіє знаннями щодо видів інструменту, обладнання, для оброблення та приготування напівфабрикатів з м'яса субпродуктів, птиці, дичини;
13		1		5.4.31. види технологічного обладнання, виробничого інвентарю та інструменту, що використовують при приготуванні напівфабрикатів із субпродуктів;	інструмент, інвентар, посуд для приготування напівфабрикатів із субпродуктів	ПК 5.4. Здатність проводити механічну кулінарну обробку та підготовку субпродуктів м'яса	оволодіє знаннями з щодо видів технологічного обладнання, виробничого інвентарю та інструменту, що використовують для приготування напівфабрикатів із субпродуктів;
14		1		5.6.36. види технологічного обладнання, виробничого інвентарю та інструменту, що використовують при механічній кулінарній обробці птиці;	Інструкції з охорони праці	ПК 5.6. Здатність проводити механічну кулінарну обробку птиці	оволодіє знаннями з видів технологічного обладнання, виробничого інвентарю та інструменту при механічній кулінарній обробці птиці;
15		1		5.8.31. види технологічного обладнання, виробничого інвентарю та інструменту, що використовують при обробці субпродуктів і приготуванні напівфабрикатів із них;	інструмент, інвентар, посуд для приготування напівфабрикатів із субпродуктів	ПК 5.8. Здатність проводити механічну кулінарну обробку та підготовку субпродуктів птиці	оволодіє знаннями з видів технологічного обладнання, виробничого інвентарю та інструменту при обробці субпродуктів і приготуванні напівфабрикатів із них;
16		1		5.9.31. види інструменту, інвентарю, посуду та правила	інструмент, інвентар, посуд для приготування	ПК 5.9. Здатність готувати котлетну масу	оволодіє знаннями щодо видів інструменту, інвентарю, посуду та

				організації робочого місця для приготування котлетної маси з м'яса птиці та напівфабрикатів з неї;	котлетної маси з м'яса птиці та напівфабрикатів з неї	з птиці та напівфабрикати з неї	правил організації робочого місця для приготування котлетної маси з м'яса птиці та напівфабрикатів з неї;
17	Організація роботи доготівельних цехів			професійну термінологію, у тому числі іноземною мовою, щодо овочів, грибів, ягід; правила спілкування з керівництвом, постачальником, колегами; норми професійної етики та етикету при спілкуванні.		КК 1. Комунікативна компетентність	оволодіє знаннями з професійної термінології, у тому числі з іноземної мови, щодо овочів, грибів, ягід; правила спілкування з керівництвом, постачальником, колегами; норми професійної етики та етикету при спілкуванні.
18		1		2.1.31. види кухонного посуду та технологічного обладнання, виробничого інвентарю та інструменту, що використовують при приготуванні страв і гарнірів з овочів та грибів;	Столи виробничі, мийки, універсальна кухонна машина, кухонний мульти- процесор, плита електрична, шафа холодильна, шафа морозильна, шафа пекарна, ваги, овочерізка універсальна дискова, машина для протирання овочів та продуктів. Інструкції з охорони праці	ПК 2.1. Здатність підготуватись до робочого процесу, організовувати робоче місце	оволодіє знаннями щодо видів кухонного посуду та технологічного обладнання, виробничого інвентарю та інструменту, що використовують при приготуванні страв і гарнірів з овочів та грибів;
19		1		2.1.32. правила підбору столового посуду для подавання страв і гарнірів з овочів та грибів;	Столовий посуд для подавання страв і гарнірів з овочів та грибів	ПК 2.1. Здатність підготуватись до робочого процесу, організовувати робоче місце	оволодіє знаннями з підбору столового посуду для подавання страв і гарнірів з овочів та грибів;
20				професійну лексику та термінологію, у тому числі іноземною мовою, щодо приготування страв з яєць, молока та молочних продуктів.		КК 1. Комунікативна компетентність	оволодіє знаннями з професійної лексики та термінології, у тому числі з іноземної мови, щодо приготування страв з яєць, молока та молочних продуктів.

21		1		3.1.31. види технологічного обладнання, інвентарю та інструменту, що використовують при приготуванні страв з яєць, молока та молочних продуктів, правила експлуатації технологічного обладнання, інвентарю, інструменту та ваговимірювальних приладів;	Столи виробничі, мийки, універсальна кухонна машина, кухонний мульти- процесор, плита електрична, шафа холодильна, шафа морозильна, шафа пекарна, ваги, машина для протирання овочів та продуктів, овоскоп, кулінарний термометр. Інструкції з охорони праці	ПК 3.1. Здатність підготуватись до приготування яєць та сиру, організувати робоче місце.	оволодіє знаннями щодо видів технологічного обладнання, інвентарю та інструменту, що використовують при приготуванні страв з яєць, молока та молочних продуктів, правил експлуатації технологічного обладнання, інвентарю, інструменту та ваговимірювальних приладів;
22		1		3.1.32. види кухонного посуду для приготування яєць, молока та молочних продуктів, правила підбору столового посуду для подавання страв з різних видів яєць та сиру;	Столовий посуд європейського зразка	ПК 3.1. Здатність підготуватись до приготування яєць та сиру, організувати робоче місце.	оволодіє знаннями щодо видів кухонного посуду для приготування страв з яєць, молока та молочних продуктів, правил підбору столового посуду для подавання страв з яєць та сиру;
23				професійну лексику та термінологію щодо приготування бульйонів, супів та соусів, у тому числі іноземною мовою.		КК 1. Комунікативна компетентність	оволодіє знаннями з професійної лексики та термінології щодо приготування бульйонів, супів та соусів, у тому числі іноземною мовою.
24		2		6.1.31. види кухонного посуду та технологічного обладнання, виробничого інвентарю та інструменту, що використовують при приготуванні бульйонів, супів та соусів;	інструмент, інвентар, посуд для приготування бульйонів, супів та соусів;	ПК 6.1. Здатність підготуватись до робочого процесу приготування бульйонів, супів та соусів, організувати робоче місце для приготування бульйонів, супів та соусів	оволодіє знаннями щодо видів технологічного обладнання, виробничого інструменту та інвентарю, що використовують при приготуванні бульйонів, супів та соусів;

25		2		6.2.36. правила підбору столового посуду для подавання супів;	посуд для подавання супів	ПК 6.2. Здатність приготування бульйонів, супів: заправних, пюреподібних, холодних та різних, їх відпуск	оволодіє знаннями щодо правил підбору столового посуду для подавання супів
26		1		6.2.37. правила порціонування, відпуску, температури подачі бульйонів, супів та соусів;	ваговимірювальні прилади	ПК 6.2. Здатність приготування бульйонів, супів: заправних, пюреподібних, холодних та різних, їх відпуск	оволодіє знаннями з правил порціонування, відпуску, температури подачі бульйонів, супів та соусів;
27				професійну лексику та термінологію щодо приготування страв і гарнірів з круп, бобових, макаронних виробів, у тому числі іноземною мовою.		КК 1. Комунікативна компетентність	оволодіє знаннями з професійної лексики та термінології щодо приготування страв і гарнірів з круп, бобових, макаронних виробів, у тому числі з іноземно мови
28		0,5		7.1.31. види технологічного обладнання, інвентарю та інструменту, що використовують при приготуванні страв з круп, макаронних виробів, бобових та консервів і концентратів;	інструмент, інвентар, посуд для приготування страв і гарнірів з круп, бобових, макаронних виробів;	ПК 7.1. Здатність підготуватись до приготування страв і гарнірів з круп, бобових, макаронних виробів, організувати робоче місце	оволодіє знаннями щодо видів технологічного обладнання, інструменту, інвентарю, що використовують при приготуванні страв з круп, бобових, макаронних виробів, консервів і концентратів;
29		1		7.1.33. види кухонного посуду для приготування страв і гарнірів з круп, бобових, макаронних виробів.		ПК 7.1. Здатність підготуватись до приготування страв і гарнірів з круп, бобових, макаронних виробів, організувати робоче місце	оволодіє знаннями з видів кухонного посуду для приготування страв і гарнірів з круп, бобових, макаронних виробів.

30		0,5		7.1.34. правила підбору столового посуду для подавання страв з круп, макаронних виробів, бобових та консервів і концентратів;		ПК 7.1. Здатність підготуватись до приготування страв і гарнірів з круп, бобових, макаронних виробів, організувати робоче місце	оволодіє знаннями з правил підбору столового посуду для подавання страв з круп, макаронних виробів, бобових та консервів і концентратів;
31				професійну лексику та термінологію щодо приготування страв з риби та нерибних продуктів моря, у тому числі іноземною мовою.		КК 1. Комунікативна компетентність	оволодіє знаннями з професійної лексики та термінології щодо приготування страв з риби та нерибних продуктів моря, у тому числі з іноземної мови
32		2		8.1.31. види технологічного обладнання, інвентарю та інструменту, що використовують при приготуванні страв з риби та нерибних продуктів моря;	інструмент, інвентар, посуд для приготування страв з риби та нерибних продуктів моря	ПК 8.1. Здатність підготуватись до приготування страв з риби та нерибних продуктів моря, організувати робоче місце	оволодіє знаннями з видів технологічного обладнання, інструменту, інвентарю, що використовують для приготування страв з риби та нерибних продуктів моря;
33		2		8.1.33. види кухонного посуду для приготування страв з риби та нерибних продуктів моря;		ПК 8.1. Здатність підготуватись до приготування страв з риби та нерибних продуктів моря, організувати робоче місце	оволодіє знаннями з видів кухонного посуду для приготування страв з риби та нерибних продуктів моря;
34		1		8.1.34. правила підбору столового посуду для подавання страв з риби та нерибних продуктів моря;		ПК 8.1. Здатність підготуватись до приготування страв з риби та нерибних продуктів моря, організувати робоче місце	оволодіє знаннями з правил підбору столового посуду для подавання страв з риби та нерибних продуктів моря;

35		2	8.2.39. види столового посуду для відпуску страв із риби та нерибних продуктів моря;	посуд для подачі	ПК 8.2. Здатність готувати страви з риби та нерибних продуктів моря (морепродуктів)	оволодіє знаннями з видів столового посуду для відпуску страв із риби та нерибних продуктів моря;
36			професійну лексику та термінологію, у тому числі іноземною мовою, щодо приготування страв з різних видів м'ясної продукції.		КК 1. Комунікативна компетентність	оволодіє знаннями з професійної лексики та термінології, у тому числі з іноземної мови, щодо приготування страв з різних видів м'ясної продукції.
37		1	9.1.31. види технологічного обладнання, інвентарю та інструменту, що використовують при приготуванні страв з різних видів м'ясної продукції;	інструмент, інвентар, посуд для приготування страв з різних видів м'ясної продукції	ПК 9.1. Здатність підготуватись до приготування страв з різних видів м'ясної продукції, організувати робоче місце.	оволодіє знаннями з видів технологічного обладнання, інструменту, інвентарю, що використовують для приготування страв з різних видів м'ясної продукції;
38		1	9.1.33. види кухонного посуду для приготування страв і гарнірів з різних видів м'ясної продукції;		ПК 9.1. Здатність підготуватись до приготування страв з різних видів м'ясної продукції, організувати робоче місце.	оволодіє знаннями з видів кухонного посуду для приготування страв і гарнірів з різних видів м'ясної продукції;
39		1	9.1.34. правила підбору столового посуду для подавання страв з різних видів м'ясної продукції;		ПК 9.1. Здатність підготуватись до приготування страв з різних видів м'ясної продукції, організувати робоче місце.	оволодіє знаннями з видів столового посуду для подавання страв з різних видів м'ясної продукції;
40		2	9.2.39. види столового посуду для відпуску страв із м'яса, котлетної та січеної маси й субпродуктів;	столовий посуд для подавання страв	ПК 9.2. Здатність готувати страви з м'яса, м'ясної котлетної та січеної маси, субпродуктів	оволодіє знаннями з видів столового посуду для відпуску страв із м'яса, м'ясної котлетної та січеної маси, субпродуктів;

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

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

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

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

						протирання овочів та продуктів. Інструкції з охорони праці		
3		0,5		1.3.38. види та правила експлуатації технологічного обладнання, інвентарю та інструменту, що використовується для обробки овочів та грибів, фруктів, ягід;			ПК 1.3. Здатність проводити механічну кулінарну обробку та нарізання овочів, грибів та фруктів, ягід механічним та ручним способами, простими та складними формами; підготування овочів до фарширування	оволодіє знаннями щодо видів та правил експлуатації технологічного обладнання, інвентарю та інструменту, що використовується для обробки овочів та грибів, фруктів, ягід
4		2		4.1.34. правила безпеки праці при роботі з інструментом, обладнанням;	4.1.У3. дотримуватися правил безпеки праці при роботі з інструментом, обладнанням;	Інструкції з охорони праці	ПК 4.1. Здатність підготуватись до робочого процесу оброблення різних видів риби, продуктів моря та приготування напівфабрикатів з них, організувати робоче місце.	оволодіє знаннями з правил безпеки праці при роботі з інструментом, обладнанням, що використовується для обробки різних видів риби, продуктів моря;
5		2		4.4.35. правила експлуатації відповідних видів технологічного обладнання, виробничого інвентарю та інструменту;	4.4.35. правила експлуатації відповідних видів технологічного обладнання, виробничого інвентарю та інструменту;	Інструкції з охорони праці	ПК 4.4. Здатність обробляти морепродукти	оволодіє знаннями з правил експлуатації відповідних видів технологічного обладнання, виробничого інвентарю та інструменту, що використовується для обробки різних видів риби, продуктів моря;

6		2		5.1.33. правила безпеки праці при роботі з інструментом, обладнанням.	5.1.У3. дотримуватися правил безпеки праці при роботі з інструментом, обладнанням.	Інструкції з охорони праці	ПК 5.1. Здатність підготуватися до оброблення м'яса та приготування напівфабрикатів з м'яса, організувати робоче місце	оволодіє знаннями з правил безпеки праці при роботі з інструментом, обладнанням, що використовується для оброблення м'яса та приготування напівфабрикатів з м'яса,
7		1		5.4.32. правила експлуатації відповідних видів технологічного обладнання, виробничого інвентарю, інструменту та ваговимірювальних приладів;	5.4.32. правила експлуатації відповідних видів технологічного обладнання, виробничого інвентарю, інструменту та ваговимірювальних приладів;	Інструкції з охорони праці	ПК 5.4. Здатність проводити механічну кулінарну обробку та підготовку субпродуктів м'яса	оволодіє знаннями з правил експлуатації відповідних видів технологічного обладнання, інвентарю, інструменту та ваговимірювальних приладів;
8		1		5.6.37. правила експлуатації відповідних видів технологічного обладнання, використання виробничого інвентарю та інструменту, ваговимірювальних приладів;	5.6.37. правила експлуатації відповідних видів технологічного обладнання, використання виробничого інвентарю та інструменту, ваговимірювальних приладів;	Інструкції з охорони праці	ПК 5.6. Здатність проводити механічну кулінарну обробку птиці	оволодіє знаннями з правил експлуатації відповідних видів технологічного обладнання, використання виробничого інвентарю та інструменту, ваговимірювальних приладів;

9		1		5.8.32. правила експлуатації відповідних видів технологічного обладнання, використання виробничого інвентарю та інструменту, ваговимірювальних приладів;	5.8.32. правила експлуатації відповідних видів технологічного обладнання, використання виробничого інвентарю та інструменту, ваговимірювальних приладів;	Інструкції з охорони праці	ПК 5.8. Здатність проводити механічну кулінарну обробку та підготовку субпродуктів птиці	оволодіє знаннями з правил експлуатації відповідних видів технологічного обладнання, використання виробничого інвентарю та інструменту, ваговимірювальних приладів ;
10	Устаткування для теплової обробки продуктів та приготування страв	2	4	2.1.33. правила експлуатації відповідних видів технологічного обладнання, виробничого інвентарю, інструменту та ваговимірювальних приладів для приготування страв та гарнірів з овочів, грибів;	2.1.У4. безпечно користуватися інструментом і обладнанням під час приготування страв і гарнірів з овочів та грибів.	Інструкції з охорони праці	ПК 2.1. Здатність підготуватись до робочого процесу, організовувати робоче місце	оволодіє знаннями з правил експлуатації відповідних видів технологічного обладнання, виробничого інструменту та ваговимірювальних приладів під час приготування страв і гарнірів з овочів та грибів.
11		1		2.1.34. правила охорони праці при приготуванні страв та гарнірів з овочів, грибів.			ПК 2.1. Здатність підготуватись до робочого процесу, організовувати робоче місце	оволодіє знаннями з правил охорони праці при приготуванні страв та гарнірів з овочів, грибів.
12		1		3.1.33. вимоги охорони праці при експлуатації обладнання та устаткування, що використовують під час приготування страв з	3.1.У4. безпечно користуватися інструментом і обладнанням під час приготування страв з яєць, молока та	Інструкції з охорони праці	ПК 3.1. Здатність підготуватись до приготування яєць та сиру, організувати робоче місце.	оволодіє знаннями з вимог охорони праці при експлуатації обладнання та устаткування, що використовують під час

				яєць, молока та молочних продуктів;	молочних продуктів.			приготування страв з яєць, молока та молочних продуктів;
13		1		6.1.32. правила експлуатації технологічного обладнання;	6.1.У2. безпечно користуватися інструментом і обладнанням під час приготування бульйонів, супів та соусів;	Котли харчоварильні, плита електрична	ПК 6.1. Здатність підготуватись до робочого процесу приготування бульйонів, супів та соусів, організувати робоче місце для приготування бульйонів, супів та соусів	оволодіє знаннями з правил експлуатації технологічного обладнання, інструменту під час приготування бульйонів, супів та соусів;
14		1		6.1.34. правила санітарної обробки кухонного посуду, інструментів, інвентарю, їх маркування та використання у процесі приготування бульйонів, супів та соусів.	6.1.34. правила санітарної обробки кухонного посуду, інструментів, інвентарю, їх маркування та використання у процесі приготування бульйонів, супів та соусів.	Інструкції з охорони праці	ПК 6.1. Здатність підготуватись до робочого процесу приготування бульйонів, супів та соусів, організувати робоче місце для приготування бульйонів, супів та соусів	оволодіє знаннями з санітарної обробки кухонного посуду, інструменту інвентарю; їх маркування та використання у процесі приготування бульйонів, супів та соусів;
15		0,5		7.1.32. правила експлуатації технологічного обладнання, інвентарю, інструменту та ваговимірювальних приладів;	Продемонстрував уміння безпечно користуватися інструментом і обладнанням під час приготування страв і гарнірів з круп, бобових, макаронних виробів;	Інструкції з охорони праці	ПК 7.1. Здатність підготуватись до приготування страв і гарнірів з круп, бобових, макаронних виробів, організувати робоче місце	оволодіє знаннями з правил експлуатації технологічного обладнання, інвентарю, інструменту та ваговимірювальних приладів під час приготування страв і гарнірів з круп, бобових, макаронних виробів;

16		0,5		7.1.35. вимоги охорони праці при експлуатації обладнання та устаткування, що використовують під час приготування страв і гарнірів з круп, бобових, макаронних виробів;			ПК 7.1. Здатність підготуватись до приготування страв і гарнірів з круп, бобових, макаронних виробів, організувати робоче місце	оволодіє знаннями з охорони праці при експлуатації обладнання та устаткування, що використовують під час приготування страв і гарнірів з круп, бобових, макаронних виробів;
17		2		8.1.32. правила експлуатації технологічного обладнання, інвентарю, інструменту та ваговимірювальних приладів;		Інструкції з охорони праці	ПК 8.1. Здатність підготуватись до приготування страв з риби та нерибних продуктів моря, організувати робоче місце	оволодіє знаннями з правил експлуатації технологічного обладнання, інвентарю, інструменту та ваговимірювальних приладів під час приготування страв з риби та нерибних продуктів моря;
18		1		8.1.35. вимоги охорони праці при експлуатації обладнання та устаткування, що використовують під час приготування страв з риби та нерибних продуктів моря;	8.1.У2. безпечно користуватися інструментом і обладнанням під час приготування страв з риби та нерибних продуктів моря;		ПК 8.1. Здатність підготуватись до приготування страв з риби та нерибних продуктів моря, організувати робоче місце	оволодіє знаннями з вимог охорони праці при експлуатації обладнання та устаткування, що використовують під час приготування страв з риби та нерибних продуктів моря;

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

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

Освітній компонент/дисципліна: Організація обслуговування за системою "Кейтеринг"								
	Всього навчальних годин:			14				
	з них ЛПР:			3				
№	розділ/тема	всього годин	ЛПР	Знати	Уміти	необхідне матеріально-технічне забезпечення	сформовані компетентності	Очікувані результати навчання
1	Складові процесу виїзного ресторанного обслуговування	1		вимоги до персоналу при роботі в системі «Кейтеринг»; правила підбору,	проводити підбір персоналу;	банкетні, фуршетні, підсобні столи, стільці, інші меблі для проведення заходів, столовий посуд,	Освітній компонент для вибору	оволодіє знаннями з "вимог до персоналу при роботі в системі «Кейтеринг»; правил підбору, розрахунку та перевезення необхідного обладнання; вимог до оформлення і проведення заходів; правил сервірування столів для споживання їжі; методів оцінювання якості кулінарних страв; правил експлуатації відповідних видів технологічного устаткування, виробничого інвентарю, інструменту; вимог охорони праці, норм санітарії та особистої гігієни; основ раціональної організації праці"
2	Формати кейтерингового обслуговування	3		розрахунок та перевезення необхідного обладнання; вимоги до оформлення і проведення заходів;	організовувати підбір, розрахунок та перевезення необхідного обладнання;	прибори, столова білизна в асортименті, інші предмети сервірування столів, елементи декору та оформлення приміщень,		
3	Принципи організації меню для кейтерингового обслуговування	2	1	правила сервірування столів для споживання їжі; методи оцінювання якості	естетично оформлювати заходи;	марміти, гриль, шашлична піч, термоси, термоконтейнери,		
4	Робота з клієнтом в умовах кейтерингового обслуговування	1		кулінарних страв; правила експлуатації відповідних видів технологічного устаткування, виробничого	сервірувати стіл для споживання їжі;	гастроємності, льодогенератор, термовідра, чафіндіш,		
5	Методи роботи з тимчасовим персоналом для проведення виїзних заходів	1		інвентарю, інструменту; вимоги охорони праці, норми санітарії та особистої гігієни; основи раціональної організації праці	визначати якість виготовлених кулінарних страв;	фондюжниця, фонтан, мобільна кавова станція, термосумки, термотаці, таці в асортименті,		
6	Формування системи контролю якості надаваних послуг	1			дотримуватись вимог охорони праці, санітарії, особистої гігієни;	диспенсери для напоїв, кухонне устаткування та інвентар для приготування продукції, форма обслуговуючого		
7	Документальний супровід діяльності	1			користуватись	персоналу, звуко- та		

	кейтерингової компанії				новітнім устаткуванням та інвентарем; вирішувати виробничі ситуації.	світлоапаратура, меблі та інше обладнання, тенти і палатки для проведення заходів на природі, а також інше допоміжне устаткування й обладнання.		
8	Підготовка та проведення масштабних заходів при кейтеринговому обслуговуванні	4	2					

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

	0,2	0,2	1.1.33. вимоги охорони праці при експлуатації машин, механізмів, обладнання та устаткування, що використовують для обробки та нарізання овочів, грибів, ягід.	1.1.У3. організовувати робоче місце відповідно до вимог охорони праці.	Організація робочого місця відповідно до вимог охорони праці	Організував робоче місце відповідно до вимог охорони праці.	Столи виробничі, мийки, універсальна кухонна машина, кухонний мульти-процесор, плита електрична, шафа холодильна, шафа морозильна, шафа пекарна, ваги, машина картопле-очистна, овочерізка універсальна дискова, машина для протирання овочів та продуктів.
ПК 1.2. Здатність отримувати сировину зі складу або від постачальника	0,5	0,2	1.2.31. правила приймання сировини за якістю і кількістю зі складу або від постачальника;	1.2.У1. отримувати сировину зі складу або від постачальника;	Отримання сировини зі складу або від постачальника	Продемонстрував уміння отримувати сировину зі складу або від постачальника	Нормативна документація
			1.2.32. асортимент та основні характеристики овочів та грибів, фруктів, ягід, горіхоплідних;			Визначив асортимент та основні характеристики овочів та грибів, фруктів, ягід, горіхоплідних;	
			1.2.33. харчову цінність різних овочів та грибів, фруктів, ягід, горіхоплідних;			Визначив харчову цінність різних овочів та грибів, фруктів, ягід, горіхоплідних;	
ПК 1.2. Здатність отримувати сировину зі складу або від постачальника			1.2.34. вимоги до якості овочів та грибів, фруктів, ягід, горіхоплідних;			Визначив вимоги до якості овочів та грибів, фруктів, ягід, горіхоплідних;	
	1	0,2	1.2.35. правила	1.2.У2. відбирати овочі,	Відбір овочів, грибів,	Відібрав овочі, гриби,	Ваговимірювальне

			підбору овочів та грибів, фруктів, ягід, горіхоплідних;	гриби, фрукти, ягоди, горіхоплідні, відповідно до їх кулінарного використання;	фруктів, ягод, горіхоплідних, відповідно до їх кулінарного використання	фрукти, ягоди, горіхоплідні, відповідно до їх кулінарного використання	устаткування
	0,5	0,2	1.2.36. правила зберігання овочів та грибів, фруктів, ягід, горіхоплідних.	1.2.У3. зберігати овочі, гриби, фрукти, ягоди, горіхоплідні відповідно до правил та умов зберігання.	Зберігання овочів, грибів, фруктів, ягод, горіхоплідних відповідно до правил та умов зберігання	Продемонстрував уміння зберігати овочі, гриби, фрукти, ягоди, горіхоплідні відповідно до правил та умов зберігання	Холодильне устаткування, спеціальний посуд та ємності для зберігання
КК 1. Комунікативна компетентність			професійну термінологію, у тому числі іноземною мовою, щодо овочів, грибів, ягід; правила спілкування з керівництвом, постачальником, колегами; норми професійної етики та етикету при спілкуванні.	спілкуватися з керівництвом, постачальниками, колегами; застосовувати професійну термінологію, у тому числі іноземною мовою, щодо овочів, грибів, ягід; дотримуватись норм професійної етики та етикету.			
КК 2. Математична компетентність			правила математичних розрахунків при отриманні та приготуванні овочів, грибів, ягід;	уміти визначати кількість, вагу, вартість сировини.			Збірник рецептур та кулінарних виробів, обчислювальна техніка
ПК 1.3. Здатність проводити механічну кулінарну обробку та нарізання овочів, грибів та фруктів, ягід механічним та ручним способами, простими та складними формами;	0,5	0,2	1.3.31. вимоги до якості овочів та грибів, фруктів, ягід, призначених для механічної кулінарної обробки;	1.3.У1. перевіряти органолептичним методом якість оброблених овочів та грибів, фруктів, ягід, призначених для нарізання різними способами;	Перевірка органолептичним методом якості оброблених овочів та грибів, фруктів, ягід, призначених для нарізання різними способами;	Виконав перевірку органолептичним методом якості оброблених овочів та грибів, фруктів, ягід, призначених для нарізання різними способами;	Ваговимірювальне устаткування, сертифікати якості на продукти

підготування овочів до фарширування							
			1.3.32. правила санітарної обробки кухонного посуду, інструментів, інвентарю, їх маркування та використання для обробки овочів та грибів, фруктів, ягід;				
	0,2	0,2	1.3.33. загальні правила безпечної експлуатації устаткування, що використовують для обробки та нарізання овочів та грибів, фруктів, ягід;	1.3.У4. безпечно користуватися інструментом і обладнанням під час нарізання овочів, фруктів, ягід та грибів різними формами;	безпечне користування інструментом і обладнанням під час нарізання овочів, фруктів, ягід та грибів різними формами;	Продемонстрував уміння безпечно користуватися інструментом і обладнанням під час нарізання овочів, фруктів, ягід та грибів різними формами;	Столи виробничі, мийки, універсальна кухонна машина, кухонний мульти-процесор, плита електрична, шафа холодильна, шафа морозильна, шафа пекарна, ваги, машина картопле-очистна, овочерізка універсальна дискова, машина для протирання овочів та продуктів. Інструкції з охорони праці
			1.3.34. методи обробки овочів, фруктів, ягід, грибів та зелені;			Визначив методи обробки овочів, фруктів, ягід, грибів та зелені;	
			1.3.35. норми виходу овочів та грибів,			Визначив норми виходу овочів та	

			фруктів, ягід, горіхоплідних після механічної кулінарної обробки;			грибів, фруктів, ягід, горіхоплідних після механічної кулінарної обробки;	
			1.3.36. способи мінімізації кількості відходів під час обробки овочів та грибів, фруктів, ягід;			Визначив способи мінімізації кількості відходів під час обробки овочів та грибів, фруктів, ягід;	
	0,2	0,2	1.3.37. правила зберігання оброблених овочів та грибів, фруктів, ягід, для подальшого приготування страв;	1.3.У9. дотримуватися температурних режимів встановлених для тимчасового зберігання овочів та грибів, фруктів, ягід, зелені перед приготуванням страв;	Дотримання температурних режимів встановлених для тимчасового зберігання овочів та грибів, фруктів, ягід, зелені перед приготуванням страв;	дотримався температурних режимів встановлених для тимчасового зберігання овочів та грибів, фруктів, ягід, зелені перед приготуванням страв;	Холодильне устаткування, інструкції норм зберігання овочів та грибів, фруктів, ягід, зелені. Термометр
			1.3.38. види та правила експлуатації технологічного обладнання, інвентарю та інструменту, що використовується для обробки овочів та грибів, фруктів, ягід;			Визначив види та правила експлуатації технологічного обладнання, інвентарю та інструменту, що використовується для обробки овочів та грибів, фруктів, ягід;	
	0,7	0,2	1.3.39. прийоми та способи нарізання овочів та грибів, фруктів простими та складними формами та їх кулінарне використання;	1.3.У2. нарізати овочі та гриби, фрукти, ягоди простими та складними формами;	Нарізання овочів та грибів, фруктів, ягід простими та складними формами;	Продемонстрував уміння нарізання овочів та грибів, фруктів, ягід простими та складними формами;	Овочерізальна машина, слайсер, ножі кухарської трійки, набір для карвінгу
	0,2	0,2		1.3.У3. обробляти та подрібнювати зелень;	Оброблення та подрібнення зелені;	Здійснив оброблення та подрібнення зелені;	Мийне устаткування, розробні дошки,

							ножі для нарізання
	0,5	0,5		1.3.У5. виготовляти елементи з овочів та грибів, фруктів, ягід для оформлення страв;	Виготовлення елементів з овочів та грибів, фруктів, ягід для оформлення страв;	Виготовив елементи з овочів та грибів, фруктів, ягід для оформлення страв;	набір для карвінгу
	0,2	0,2	1.3.310. прийоми та способи підготовки овочів та грибів для фарширування;	1.3.У6. готувати овочі та гриби для фарширування;	Підготовка овочів та грибів для фарширування;	Здійснив підготовку овочів та грибів для фарширування;	Розробні дошки, ножі, виїмки
	0,2	0,2	1.3.311. норми виходу овочів та грибів, фруктів після нарізки;	1.3.У7. мінімізувати кількість відходів при нарізанні овочів та грибів, фруктів, ягід, подрібненні зелені;	Мінімізація кількості відходів при нарізанні овочів та грибів, фруктів, ягід, подрібненні зелені	Мінімізував кількість відходів при нарізанні овочів та грибів, фруктів, ягід, подрібненні зелені;	Таблиця норм відходів
	0,2	0,3	1.3.312. правила охолодження та заморожування нарізаних овочів, фруктів та грибів;	1.3.У8. дотримуватись температурних режимів заморожування та охолодження нарізаних овочів та грибів, фруктів, ягід, зелені;	Дотримання температурних режимів заморожування та охолодження нарізаних овочів та грибів, фруктів, ягід, зелені;	Дотримався температурних режимів заморожування та охолодження нарізаних овочів та грибів, фруктів, ягід, зелені;	Холодильне устаткування, інструкції норм зберігання овочів та грибів, фруктів, ягід, зелені. Термометр
	0,2	0,5	1.3.313. правила зберігання нарізаних овочів, ягід, фруктів та грибів в свіжому, охолодженому та замороженому вигляді.	1.3.У10. дотримуватися умов та строків зберігання оброблених овочів та грибів, фруктів і ягід у свіжому, сушеному, консервованому та замороженому вигляді.	Дотримання умов та строків зберігання оброблених овочів та грибів, фруктів і ягід у свіжому, сушеному, консервованому та замороженому вигляді.	Дотримався умов та строків зберігання оброблених овочів та грибів, фруктів і ягід у свіжому, сушеному, консервованому та замороженому вигляді.	Холодильне устаткування, інструкції норм зберігання овочів та грибів, фруктів, ягід, зелені. Термометр
КК 1. Комунікативна компетентність			професійну лексику та термінологію, що використовується стосовно кулінарної обробки різних видів	застосовувати професійну лексику та термінологію стосовно кулінарної обробки різних видів риби, продуктів моря та			

			риб, продуктів моря та приготування напівфабрикатів з них, у тому числі іноземною мовою.	приготування напівфабрикатів з них, у тому числі іноземною мовою.			
ПК 4.1. Здатність підготуватись до робочого процесу оброблення різних видів риби, продуктів моря та приготування напівфабрикатів з них, організувати робоче місце.	1	0,5	4.1.31. санітарні норми щодо інструментів, обладнання, посуду, робочого місця при обробці різних видів риби, продуктів моря та приготуванні напівфабрикатів з них;	4.1.У1. дотримуватися санітарних норм щодо інструментів, обладнання, посуду, робочого місця при роботі з рибою, морепродуктами, напівфабрикатами;	Дотримання санітарних норм щодо інструментів, обладнання, посуду, робочого місця при роботі з рибою, морепродуктами, напівфабрикатами;	Дотримався санітарних норм щодо інструментів, обладнання, посуду, робочого місця при роботі з рибою, морепродуктами, напівфабрикатами;	Інструкції для санітарної обробки
	1	0,5	4.1.32. види інструменту, обладнання стосовно оброблення різних видів риби, продуктів моря та приготування напівфабрикатів з них, правила їх експлуатації;	4.1.У2. вибирати інструмент, обладнання для оброблення риби, морепродуктів, та приготування напівфабрикатів;	Підбір інструменту, обладнання для оброблення риби, морепродуктів, та приготування напівфабрикатів;	Підібрав інструмент, обладнання для оброблення риби, морепродуктів, та приготування напівфабрикатів;	Столи виробничі, мийки, ванни та решітки для розморожування, універсальна кухонна машина, м'ясорубка для подрібнення риби, рибочистка, розробні дошки, ножі, інструмент та інвентар для обробки риби.
			4.1.33. організацію робочого місця для оброблення різних видів риби, продуктів моря та приготування напівфабрикатів з них;				
	1	0,5	4.1.34. правила	4.1.У3. дотримуватися	Дотримання правил	Дотримався правил	Інструкції з

			безпеки праці при роботі з інструментом, обладнанням;	правил безпеки праці при роботі з інструментом, обладнанням;	безпеки праці при роботі з інструментом, обладнанням;	безпеки праці при роботі з інструментом, обладнанням;	охорони праці
		0,5	4.1.35. порядок отримання сировини зі складу або від постачальника.	4.1.У4. отримувати сировину зі складу або від постачальника.	Отримання сировини зі складу або від постачальника.	Отримав сировину зі складу або від постачальника.	Нормативна документація
ПК 4.2. Здатність проводити механічну кулінарну обробку риби з кістковим і хрящовим скелетом, інших видів риб			4.2.31. класифікацію та характеристику риби з кістковим і хрящовим скелетом;			Визначив класифікацію та характеристику риби з кістковим і хрящовим скелетом;	
			4.2.32. харчову цінність риби з кістковим і хрящовим скелетом;			визначив харчову цінність риби з кістковим і хрящовим скелетом;	
			4.2.33. кулінарне призначення кожної родини риб;			визначив кулінарне призначення кожної родини риб;	
	1	1	4.2.34. вимоги до якості живої, охолодженої і замороженої риби;	4.2.У2. забезпечувати режим розморожування різної риби з урахуванням вимог до харчової безпеки;	Забезпечення режиму розморожування різної риби з урахуванням вимог до харчової безпеки;	Забезпечив режим розморожування різної риби з урахуванням вимог до харчової безпеки;	Столи виробничі, мийки, ванни та решітки для розморожування, інструмент та інвентар для обробки риби.
	1	1	4.2.35. способи кулінарної механічної обробки риби з кістковим та хрящовим скелетом;	4.2.У3. здійснювати механічну кулінарну обробку риби;	Здійснення механічної кулінарної обробки риби;	Здійснив механічну кулінарну обробку риби;	Столи виробничі, мийки, універсальна кухонна машина, м'ясорубка для подрібнення риби, рибочистка, розробні дошки, ножі, інструмент та

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

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

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

			терміни зберігання фаршированої риби.	фаршировану рибу.	фаршированої рибу.	зберігав фаршированої риби.	устаткування
ПК 4.4. Здатність обробляти морепродукти			4.4.31. класифікацію та характеристику основних видів морепродуктів;				
	1	1	4.4.32. харчову цінність та кулінарне призначення різних видів морепродуктів;	4.4.У2. забезпечувати режим розморожування морепродуктів з урахуванням вимог до харчової безпеки;	Забезпечення режиму розморожування морепродуктів з урахуванням вимог до харчової безпеки;	Забезпечив режим розморожування морепродуктів з урахуванням вимог до харчової безпеки;	Столи виробничі, мийки, розробні дошки, ножі, інструмент та інвентар для обробки риби, ваги, інструктивно-технологічні картки
	0,5	0,5	4.4.33. вимоги до якості живих раків, охолоджених та заморожених морепродуктів та морських водоростей;	4.4.У1. перевіряти якість різних видів морепродуктів;	Перевірка якості різних видів морепродуктів;	Перевірів якість різних видів морепродуктів;	Нормативна документація
	1	1	4.4.34. види технологічного обладнання, виробничого інвентарю, інструменту та ваговимірювальних приладів, що використовуються при обробці морепродуктів (гідробіонтів) та підготовці їх до приготування;				
	1	1	4.4.35. правила експлуатації	4.4.У6. безпечно користуватися	Безпечне використання	Продемонстрував уміння безпечно	Інструкції з охорони праці

			відповідних видів технологічного обладнання, виробничого інвентарю та інструменту;	інструментом і обладнанням при механічній кулінарній обробці різних видів морепродуктів.	інструментів і обладнання при механічній кулінарній обробці різних видів морепродуктів.	користуватися інструментом і обладнанням при механічній кулінарній обробці різних видів морепродуктів.	
	3	2	4.4.36. способи кулінарної механічної обробки морепродуктів: очищення, потрошіння, промивання, нарізка, замочування, панірування;	4.4.У3. здійснювати механічну кулінарну обробку морепродуктів: очищення, потрошіння, промивання, нарізка, замочування, панірування;	Здійснення механічної кулінарної обробки морепродуктів: очищення, потрошіння, промивання, нарізка, замочування, панірування;	Здійснив механічну кулінарну обробку морепродуктів: очищення, потрошіння, промивання, нарізка, замочування, панірування;	Столи виробничі, мийки, розробні дошки, ножі, інструмент та інвентар для обробки риби, ваги, інструктивно-технологічні картки
	3	1	4.4.37. норми виходу різних видів морепродуктів після обробки; органолептичні показники якості оброблених морепродуктів;	4.4.У4. мінімізувати кількість відходів під час проведення механічної кулінарної обробки морепродуктів;	Мінімізація кількості відходів під час проведення механічної кулінарної обробки морепродуктів;	Мінімізував кількість відходів під час проведення механічної кулінарної обробки морепродуктів;	Збірник рецептур страв кулінарних виробів, обчислювальна техніка
			4.4.38. правила охолодження і заморожування морепродуктів;				
	1	1	4.4.39. правила зберігання оброблених морепродуктів в охолодженому і замороженому вигляді.	4.4.У5. дотримуватись умов зберігання морепродуктів в охолодженому і замороженому вигляді.	Дотримання умов зберігання морепродуктів в охолодженому і замороженому вигляді.	Дотримався умов зберігання морепродуктів в охолодженому і замороженому вигляді.	Збірник рецептур страв кулінарних виробів, обчислювальна техніка
КК 1. Комунікативна компетентність			професійну лексику та термінологію, що	застосовувати професійну лексику та термінологію			

			використовується при обробці та приготуванні напівфабрикатів з м'яса, субпродуктів, птиці, дичини, у тому числі іноземною мовою.	стосовно отримання, оброблення та приготування напівфабрикатів з м'яса, субпродуктів, птиці, дичини, у тому числі іноземною мовою.			
ПК 5.1. Здатність підготуватися до оброблення м'яса та приготування напівфабрикатів з м'яса, організувати робоче місце	1	1	5.1.31. санітарні норми щодо інструментів, обладнання, посуду, робочого місця при роботі з м'ясом, субпродуктами, птицею, дичиною;	5.1.У1. дотримуватися санітарних норм щодо інструментів, обладнання, посуду, робочого місця при роботі з м'ясом, субпродуктами, птицею, дичиною;	Дотримання санітарних норм щодо інструментів, обладнання, посуду, робочого місця при роботі з м'ясом, субпродуктами, птицею, дичиною;	Дотримався санітарних норм щодо інструментів, обладнання, посуду, робочого місця при роботі з м'ясом, субпродуктами, птицею, дичиною;	Інструкції для санітарної обробки
	1	1	5.1.32. види інструменту, обладнання, для оброблення та приготування напівфабрикатів з м'яса, субпродуктів, птиці, дичини;	5.1.У2. вибирати інструмент, обладнання, для оброблення та приготування напівфабрикатів з м'яса субпродуктів, птиці, дичини;	Підбір інструменту, обладнання, для оброблення та приготування напівфабрикатів з м'яса субпродуктів, птиці, дичини;	Підібрав інструмент, обладнання, для оброблення та приготування напівфабрикатів з м'яса субпродуктів, птиці, дичини;	Столи виробничі, мийки, універсальна кухонна машина, м'ясорубка для подрібнення сирого м'яса, фаршмішалка, розрубувальна колода та інструмент для розрубання м'яса, шафа для обсмалювання птиці, пересувні стелажі.
	1	1	5.1.33. правила безпеки праці при роботі з інструментом,	5.1.У3. дотримуватися правил безпеки праці при роботі з інструментом,	Дотримання правил безпеки праці при роботі з інструментом,	Дотримався правил безпеки праці при роботі з інструментом,	Інструкції з охорони праці

			обладнанням.	обладнанням.	обладнанням.	обладнанням.	
ПК 5.2. Здатність проводити механічну кулінарну обробку баранячих туш, четвиртин яловичини, напівтуш телятини, свинини та підготовку окремих частин м'яса	1	1	5.2.31. види м'яса;	5.2.У1. визначати види м'яса;	Визначення видів м'яса;	Визначив види м'яса;	Таблиці класифікації м'яса
			5.2.32. морфологічний склад м'яса;				
			5.2.33. основні характеристики м'яса домашніх тварин;				
			5.2.34. харчову цінність різних видів м'яса;				
	1	0,5	5.2.35. вимоги до якості баранячих, яловичих, телячих, свинячих туш в охолодженому і замороженому вигляді; 1	5.2.У2. перевіряти та визначати якість охолоджених і заморожених м'ясних туш, окремих частин м'яса;	Перевірка та визначення якості охолоджених і заморожених м'ясних туш, окремих частин м'яса;	Перевірів та визначив якість охолоджених і заморожених м'ясних туш, окремих частин м'яса;	Нормативна документація
	2	4	5.2.36. технологічні схеми та послідовність обробки баранячих, телячих, яловичих, свинячих туш для приготування напівфабрикатів: брозморожування, обмивання, обсушування, розрубання на частини, обвалювання, жилкування, зачищення, приготування напівфабрикатів, охолодження,	5.2.У3. виконувати механічну кулінарну обробку баранячих, телячих, яловичих, свинячих туш: розморожування, обмивання, обсушування, розрубання на частини, обвалювання, жилкування, зачищення, приготування напівфабрикатів, охолодження,	Виконання механічної кулінарної обробки баранячих, телячих, яловичих, свинячих туш: розморожування, обмивання, обсушування, розрубання на частини, обвалювання, жилкування, зачищення,	Виконав механічну кулінарну обробку баранячих, телячих, яловичих, свинячих туш: розморожування, обмивання, обсушування, розрубання на частини, обвалювання, жилкування, зачищення, приготування	Столи виробничі, мийки, універсальна кухонна машина, м'ясорубка для подрібнення сирого м'яса, фаршмішалка, розрубувальна колода та інструмент для

			обвалювання, жилкування, зачистка, охолодження, заморожування.	заморожування.	приготування напівфабрикатів, охолодження, заморожування.	напівфабрикатів, охолодження, заморожування.	розрубання м'яса, шафа для обсмалювання птиці, пересувні стелажі, ваги, холодильне та морозильне устаткування.
ПК 5.3. Здатність готувати напівфабрикати з м'яса різної складності	1	1		5.3.У1. підбирати інструмент, інвентар, посуд та організовувати робоче місце для приготування напівфабрикатів з м'яса;	Підбір інструменту, інвентарю, посуду та організація робочого місця для приготування напівфабрикатів з м'яса;	Підібрав інструмент, інвентар, посуд та організував робоче місце для приготування напівфабрикатів з м'яса;	інструмент, інвентар, посуд для приготування напівфабрикатів з м'яса
	1	1		5.3.У2. безпечно користуватися інструментом і обладнанням при приготуванні напівфабрикатів з м'яса;	Безпечне використання інструменту і обладнання при приготуванні напівфабрикатів з м'яса;	Безпечно користувався інструментом і обладнанням при приготуванні напівфабрикатів з м'яса;	Інструкції з охорони праці
			5.3.31. правила відбору м'яса за якістю і кількістю відповідно до технологічних вимог приготування напівфабрикатів з м'яса різної складності;				
			5.3.32. прийоми, які використовують при приготуванні напівфабрикатів з м'яса: відбивання,				

			маринування, шпигування;				
	3	3	5.3.33. послідовність і правила приготування великошматкових напівфабрикатів;	5.3.У3. готувати різними способами напівфабрикати з м'яса: великошматкові, порційні, дрібношматкові;	Приготування різними способами напівфабрикати з м'яса: великошматкові, порційні, дрібношматкові;	Приготував різними способами напівфабрикати з м'яса: великошматкові, порційні, дрібношматкові;	Збірник рецептур страв, столи виробничі, мийки, універсальна кухонна машина, м'ясорубка для подрібнення сирого м'яса, фаршмішалка, розрубувальна колода та інструмент для розрубання м'яса, шафа для обсмалювання птиці, пересувні стелажі, ваги, холодильне та морозильне устаткування.
			5.3.34. послідовність і правила приготування панірованих натуральних напівфабрикатів;				
			5.3.35. послідовність і правила приготування порційних і дрібношматкових натуральних напівфабрикатів;				
	1	1	5.3.36. норми виходу напівфабрикатів з	5.3.У4. мінімізувати кількість відходів під час	Мінімізація кількості відходів під час	Мінімізував кількість відходів під час	Збірник рецептур страв кулінарних

			м'яса;	приготування напівфабрикатів з м'яса;	приготування напівфабрикатів з м'яса;	приготування напівфабрикатів з м'яса;	виробів, обчислювальна техніка
	0,5	0,5	5.3.37. вимоги до якості напівфабрикатів з м'яса;	5.3.У6. перевіряти за органолептичними показниками якості напівфабрикатів з м'яса;	Перевірка за органолептичними показниками якості напівфабрикатів з м'яса;	Перевірив за органолептичними показниками якості напівфабрикатів з м'яса;	Нормативна документація
	0,5	0,5	5.3.38. правила охолодження і заморожування підготовлених напівфабрикатів з м'яса, призначених для подальшого використання;	5.3.У5. дотримуватися умов зберігання напівфабрикатів в охолоджену і заморожену вигляді;	Дотримання умов зберігання напівфабрикатів в охолоджену і заморожену вигляді;	Дотримався умов зберігання напівфабрикатів в охолоджену і заморожену вигляді;	Таблиця умов і термінів зберігання напівфабрикатів, холодильне та морозильне устаткування
	0,5	0,5	5.3.39. умови зберігання охолоджених та заморожених напівфабрикатів з м'яса, призначених для подальшого використання.	5.3.У7. забезпечувати температурний режим і термін зберігання напівфабрикатів з м'яса в охолоджену та заморожену вигляді.	Забезпечення температурного режиму і термінів зберігання напівфабрикатів з м'яса в охолоджену та заморожену вигляді.	Забезпечив температурний режим і термін зберігання напівфабрикатів з м'яса в охолоджену та заморожену вигляді.	Таблиця умов і термінів зберігання напівфабрикатів, холодильне та морозильне устаткування, термометр кулінарний
ПК 5.4. Здатність проводити механічну кулінарну обробку та підготовку субпродуктів м'яса	1	1	5.4.31. види технологічного обладнання, виробничого інвентарю та інструменту, що використовують при приготуванні напівфабрикатів із субпродуктів;	5.4.У1. підбирати інструмент, інвентар, посуд та організовувати робоче місце для приготування напівфабрикатів із субпродуктів;	Підбір інструменту, інвентарю, посуду та організація робочого місця для приготування напівфабрикатів із субпродуктів;	Підібрав інструмент, інвентар, посуд та організував робоче місце для приготування напівфабрикатів із субпродуктів;	інструмент, інвентар, посуд для приготування напівфабрикатів із субпродуктів
	1	1	5.4.32. правила експлуатації	5.4.У2. безпечно користуватися	Безпечно використання	Безпечно використовував	Інструкції з охорони праці

			відповідних видів технологічного обладнання, виробничого інвентарю, інструменту та ваговимірювальних приладів;	інструментом і обладнанням при приготуванні напівфабрикатів із субпродуктів;	інструменту і обладнання при приготуванні напівфабрикатів із субпродуктів;	інструмент і обладнання при приготуванні напівфабрикатів із субпродуктів;	
			5.4.33. характеристику, харчову цінність та кулінарне призначення різних видів субпродуктів;				
	0,5	1	5.4.34. правила відбору різних видів субпродуктів за якістю і кількістю відповідно до технологічних вимог приготування напівфабрикатів;	5.4.У3. проводити механічну кулінарну обробку субпродуктів;	Проведення механічної кулінарної обробки субпродуктів;	Провів механічну кулінарну обробку субпродуктів;	Столи виробничі, мийки, газова горілка, ваги, холодильне та морозильне устаткування. розробні дошки, ножі.
	2	2	5.4.35. прийоми, які використовують при приготуванні напівфабрикатів із субпродуктів:	5.4.У4. готувати різними способами напівфабрикати із субпродуктів;	Приготування різними способами напівфабрикати із субпродуктів;	Приготував різними способами напівфабрикати із субпродуктів;	Збірник рецептур страв, столи виробничі, мийки, універсальна кухонна машина, шафа для обсмалювання птиці, пересувні стелажі, ваги, холодильне та морозильне устаткування.
	1	2	5.4.36. норми виходу	5.4.У5. мінімізувати	Мінімізація кількості	Мінімізував кількість	Збірник рецептур

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

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

			котлетної маси із м'яса та напівфабрикатів з них;	котлетної маси з натуральної січеної та котлетної маси із м'яса та напівфабрикати з них;	котлетної маси з натуральної січеної та котлетної маси із м'яса та напівфабрикати з них;	котлетної маси з натуральної січеної та котлетної маси із м'яса та напівфабрикати з них;	
	0,5	0,5	5.5.37. норми виходу напівфабрикатів з натуральної січеної та котлетної маси з м'яса;	5.5.У4. контролювати вихід напівфабрикатів з натуральної січеної та котлетної маси із м'яса;	Контроль виходу напівфабрикатів з натуральної січеної та котлетної маси із м'яса;	Здійснив контроль виходу напівфабрикатів з натуральної січеної та котлетної маси із м'яса;	Збірник рецептур страв кулінарних виробів, обчислювальна техніка, ваги
	0,5	0,5	5.5.38. умови і терміни зберігання натуральної січеної та котлетної маси із м'яса та напівфабрикатів з них.	5.5.У6. дотримуватись умов і термінів зберігання натуральної січеної та котлетної маси із м'яса та напівфабрикатів з них.	Дотримання умов і термінів зберігання натуральної січеної та котлетної маси із м'яса та напівфабрикатів з них.	Дотримався умов і термінів зберігання натуральної січеної та котлетної маси із м'яса та напівфабрикатів з них.	Таблиця умов і термінів зберігання напівфабрикатів, холодильне устаткування
ПК 5.6. Здатність проводити механічну кулінарну обробку птиці	0,5	0,5	5.6.31. види птиці;	5.6.У1. визначати види птиці;	Визначення видів птиці;	Визначив види птиці;	Таблиця видів птиці
			5.6.32. морфологічний склад м'яса птиці;				
			5.6.33. основні характеристики м'яса птиці;				
			5.6.34. харчову цінність різних видів м'яса птиці;				
	0,5	0,5	5.6.35. вимоги до якості птиці в охолоджену і заморожену вигляді;	5.6.У2. перевіряти та визначати якість охолоджених і заморожених цілих та окремих частин птиці;	Перевірка та визначення якості охолоджених і заморожених цілих та окремих частин птиці;	Перевірів та визначив якість охолоджених і заморожених цілих та окремих частин птиці;	Збірник рецептур страв кулінарних виробів, обчислювальна техніка
	1	1	5.6.36. види технологічного	5.6.У4. застосовувати та правильно експлуатувати	Застосування та правильна	Застосував та правильно	Інструкції з охорони праці

			обладнання, виробничого інвентарю та інструменту, що використовують при механічній кулінарній обробці птиці;	технологічне обладнання, виробничий інвентар та інструмент при механічній кулінарній обробці птиці;	експлуатація технологічного обладнання, виробничого інвентарю та інструменту при механічній кулінарній обробці птиці;	експлуатував технологічне обладнання, виробничий інвентар та інструмент при механічній кулінарній обробці птиці;	
	1	1	5.6.37. правила експлуатації відповідних видів технологічного обладнання, використання виробничого інвентарю та інструменту, ваговимірювальних приладів;	5.6.У5. дотримуватися правил охорони праці при механічній кулінарній обробці птиці.	Дотримання правил охорони праці при механічній кулінарній обробці птиці.	Дотримався правил охорони праці при механічній кулінарній обробці птиці.	Інструкції з охорони праці
	1	1	5.6.38. способи обробки птиці та приготування основних напівфабрикатів: розморожування, промивання, обсушування, обсмалювання, видалення голів, ший і ніжок, потрошіння, доочищення, заправка різними способами.	5.6.У3. виконувати механічну кулінарну обробку птиці: розморожування, промивання, обсушування, обсмалювання, видалення голів, ший і ніжок, потрошіння, доочищення, заправка різними способами;	Виконання механічної кулінарної обробки птиці: розморожування, промивання, обсушування, обсмалювання, видалення голів, ший і ніжок, потрошіння, доочищення, заправка різними способами;	Виконав механічну кулінарну обробку птиці: розморожування, промивання, обсушування, обсмалювання, видалення голів, ший і ніжок, потрошіння, доочищення, заправка різними способами;	Столи виробничі, мийки, розрубувальна колода та інструмент для розрубання м'яса, шафа для обсмалювання птиці, пересувні стелажі, технологічні схеми обробки та способів заправлення птиці.
ПК 5.7. Здатність готувати напівфабрикати з птиці	0,5	0,5		5.7.У1. підбирати інструмент, інвентар, посуд та організовувати	Підбір інструменту, інвентарю, посуду та організація робочого	Підібрав інструмент, інвентар, посуд та організував робоче	інструмент, інвентар, посуд для приготування

різної складності				робоче місце для приготування напівфабрикатів з птиці;	місця для приготування напівфабрикатів з птиці;	місце для приготування напівфабрикатів з птиці;	напівфабрикатів з птиці
	0,5	0,5		5.7.У2. безпечно користуватися інструментом і обладнанням при приготуванні напівфабрикатів з птиці;	Безпечно використання інструменту і обладнання при приготуванні напівфабрикатів з птиці;	Безпечно користувався інструментом і обладнанням при приготуванні напівфабрикатів з птиці;	Інструкції з охорони праці
	2	2	5.7.31. правила відбору птиці за якістю відповідно до технологічних вимог приготування напівфабрикатів з птиці різної складності;	5.7.У3. готувати різними способами напівфабрикати з птиці: великошматкові, порційні, дрібношматкові;	Приготування різними способами напівфабрикати з птиці: великошматкові, порційні, дрібношматкові;	Приготував різними способами напівфабрикати з птиці: великошматкові, порційні, дрібношматкові;	Збірник рецептур страв, столи виробничі, мийки, універсальна кухонна машина, м'ясорубка для подрібнення сирого м'яса, фаршмішалка, ваги, холодильне та морозильне устаткування.
			5.7.32. прийоми, які використовують при приготуванні напівфабрикатів з птиці: відбивання, маринування, шпигування;				
			5.7.33. послідовність і правила приготування великошматкових напівфабрикатів;				
			5.7.34. послідовність і				

			правила приготування панірованих натуральних напівфабрикатів;				
			5.7.35. послідовність і правила приготування порційних і дрібношматкових натуральних напівфабрикатів;				
	0,5	0,5	5.7.36. норми виходу напівфабрикатів з птиці;	5.7.У4. мінімізувати кількість відходів під час приготування напівфабрикатів з птиці;	Мінімізація кількості відходів під час приготування напівфабрикатів з птиці;	Мінімізував кількість відходів під час приготування напівфабрикатів з птиці;	Збірник рецептур страв кулінарних виробів, обчислювальна техніка
	0,5	0,5	5.7.37. вимоги до якості напівфабрикатів з птиці;	5.7.У6. перевіряти за органолептичними показниками якість напівфабрикатів з птиці;	Перевірка за органолептичними показниками якість напівфабрикатів з птиці;	Перевірів за органолептичними показниками якість напівфабрикатів з птиці;	Нормативна документація
	0,5	0,5	5.7.38. правила охолодження і заморожування підготовлених напівфабрикатів з птиці, призначених для подальшого використання;	5.7.У7. забезпечувати температурний режим і термін зберігання напівфабрикатів з птиці в охолодженому та замороженому вигляді.	Забезпечення температурного режиму і термінів зберігання напівфабрикатів з птиці в охолодженому та замороженому вигляді.	Забезпечив відповідний температурний режим і термін зберігання напівфабрикатів з птиці в охолодженому та замороженому вигляді.	Таблиця умов і термінів зберігання напівфабрикатів, холодильне устаткування
	0,5	0,5	5.7.39. умови зберігання охолоджених та заморожених напівфабрикатів з птиці, призначених для подальшого використання.	5.7.У5. дотримуватися умов зберігання напівфабрикатів в охолодженому і замороженому вигляді;	Дотримання умов зберігання напівфабрикатів в охолодженому і замороженому вигляді;	Дотримався відповідних умов зберігання напівфабрикатів в охолодженому і замороженому вигляді;	Таблиця умов і термінів зберігання напівфабрикатів, холодильне устаткування

ПК 5.8. Здатність проводити механічну кулінарну обробку та підготовку субпродуктів птиці	1	1	5.8.31. види технологічного обладнання, виробничого інвентарю та інструменту, що використовують при обробці субпродуктів і приготуванні напівфабрикатів із них;	5.8.У1. підбирати інструмент, інвентар, посуд та організовувати робоче місце для приготування напівфабрикатів із субпродуктів;	Підбір інструменту, інвентарю, посуду та організація робочого місця для приготування напівфабрикатів із субпродуктів;	Підібрав інструмент, інвентар, посуд та організував робоче місце для приготування напівфабрикатів із субпродуктів;	інструмент, інвентар, посуд для приготування напівфабрикатів із субпродуктів
	0,5	0,5	5.8.32. правила експлуатації відповідних видів технологічного обладнання, використання виробничого інвентарю та інструменту, ваговимірювальних приладів;	5.8.У2. безпечно користуватися інструментом і обладнанням при приготуванні напівфабрикатів із субпродуктів;	Безпечне використання інструменту і обладнання при приготуванні напівфабрикатів із субпродуктів;	Продемонстрував уміння безпечно користуватися інструментом і обладнанням при приготуванні напівфабрикатів із субпродуктів;	Інструкції з охорони праці
	0,5	0,5	5.8.33. технології обробки субпродуктів птиці;	5.8.У3. проводити механічну кулінарну обробку субпродуктів;	Механічна кулінарна обробка субпродуктів;	Провів механічну кулінарну обробку субпродуктів;	Столи виробничі, мийки, газова горілка, ваги, холодильне та морозильне устаткування. розробні дошки, ножі.
	1	1	5.8.34. норми виходу напівфабрикатів із субпродуктів;	5.8.У4. готувати різними способами напівфабрикати із субпродуктів;	Приготування різними способами напівфабрикати із субпродуктів;	Приготував різними способами напівфабрикати із субпродуктів;	Збірник рецептур страв, столи виробничі, мийки, універсальна кухонна машина,

							ваги, холодильне та морозильне устаткування.
	0,5	0,5	5.8.35. вимоги до якості напівфабрикатів із субпродуктів;	5.8.У7. перевіряти за органолептичними показниками якості напівфабрикатів із субпродуктів;	Перевірка за органолептичними показниками якості напівфабрикатів із субпродуктів;	Перевірів за органолептичними показниками якості напівфабрикатів із субпродуктів;	Нормативна документація
	0,5	0,5	5.8.36. правила охолодження і заморожування приготовлених напівфабрикатів із субпродуктів, призначених для подальшого використання;	5.8.У8. забезпечувати температурний режим і термін зберігання напівфабрикатів із субпродуктів в охолодженому та замороженому вигляді.	Забезпечення температурного режиму і терміни зберігання напівфабрикатів із субпродуктів в охолодженому та замороженому вигляді.	Забезпечив відповідний температурний режим і термін зберігання напівфабрикатів із субпродуктів в охолодженому та замороженому вигляді.	Таблиця умов і термінів зберігання напівфабрикатів, холодильне устаткування
	0,5	0,5		5.8.У6. дотримуватися умов зберігання напівфабрикатів із субпродуктів в охолодженому і замороженому вигляді;	Дотримання умов зберігання напівфабрикатів із субпродуктів в охолодженому і замороженому вигляді;	Дотримався відповідних умов зберігання напівфабрикатів із субпродуктів в охолодженому і замороженому вигляді;	Таблиця умов і термінів зберігання напівфабрикатів, холодильне устаткування
	1	1	5.8.37. способи мінімізації відходів при приготуванні напівфабрикатів із субпродуктів.	5.8.У5. мінімізувати кількість відходів під час приготування напівфабрикатів із субпродуктів;	Мінімізація кількості відходів під час приготування напівфабрикатів із субпродуктів;	Мінімізував кількість відходів під час приготування напівфабрикатів із субпродуктів;	Збірник рецептур страв кулінарних виробів, обчислювальна техніка
ПК 5.9. Здатність готувати котлетну масу з птиці та напівфабрикати з неї	1	1	5.9.31. види інструменту, інвентарю, посуду та правила організації робочого місця для приготування	5.9.У1. підбирати інструмент, інвентар, посуд та організовувати робоче місце для приготування котлетної маси з м'яса птиці та	Підбір інструменту, інвентарю, посуду та організація робочого місця для приготування котлетної маси з м'яса	Підібрав інструмент, інвентар, посуд та організував робоче місце для приготування котлетної маси з м'яса	інструмент, інвентар, посуд для приготування котлетної маси з м'яса птиці та напівфабрикатів з

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

енергоефективна компетентність			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.	енергоефективного використання матеріалів та ресурсів у процесі механічної кулінарної обробки та приготування м'яса; дотримуватись правил сортування сміття та утилізації відходів після обробки різних видів м'ясної продукції та виготовлення котлетної маси з неї.			
ОК 02 ПРИГОТУВАННЯ ГАРЯЧИХ СТРАВ							
КК 1. Комунікативна компетентність			професійну лексику та термінологію, у тому числі іноземною мовою, стосовно приготування страв та гарнірів з овочів, грибів.	застосовувати професійну лексику та термінологію, у тому числі іноземною мовою, стосовно приготування страв та гарнірів з овочів, грибів.			
ПК 2.1. Здатність підготуватись до робочого процесу, організовувати робоче місце	1	0,5	2.1.31. види кухонного посуду та технологічного обладнання, виробничого інвентарю та інструменту, що використовують при приготуванні страв і гарнірів з овочів та грибів;	2.1.У1. підбирати інструмент, інвентар, посуд та організовувати робоче місце для приготування та відпуску страв і гарнірів з овочів та грибів;	Підбір інструменту, інвентарю, посуду та організація робочого місця для приготування та відпуску страв і гарнірів з овочів та грибів	Підібрав інструмент, інвентар, посуд та організовувати робоче місце для приготування та відпуску страв і гарнірів з овочів та грибів;	Столи виробничі, мийки, універсальна кухонна машина, кухонний мульти-процесор, плита електрична, шафа холодильна, шафа морозильна, шафа пекарна, ваги, овочерізка універсальна дискова, машина для протирання овочів та продуктів.

							Інструкції з охорони праці
	1	0,5	2.1.32. правила підбору столового посуду для подавання страв і гарнірів з овочів та грибів;	2.1.У2. підбирати столовий посуд для подавання страв і гарнірів з овочів та грибів;	Підбір столового посуду для подавання страв і гарнірів з овочів та грибів;	Підібрав столовий посуд для подавання страв і гарнірів з овочів та грибів;	Столовий посуд для подавання страв і гарнірів з овочів та грибів
	1	0,5	2.1.33. правила санітарної обробки столового та кухонного посуду, інструментів, інвентарю, їх маркування та використання для приготування страв та гарнірів з овочів, грибів;	2.1.У3. проводити санітарну обробку столового та кухонного посуду, інструментів, інвентарю;	Проведення санітарної обробки столового та кухонного посуду, інструментів, інвентарю	Провів санітарну обробку столового та кухонного посуду, інструментів, інвентарю;	Машина для санітарної обробки посуду, мийні ванни для кухонного посуду
	1	0,5	2.1.33. правила експлуатації відповідних видів технологічного обладнання, виробничого інвентарю, інструменту та ваговимірювальних приладів для приготування страв та гарнірів з овочів, грибів;	2.1.У4. безпечно користуватися інструментом і обладнанням під час приготування страв і гарнірів з овочів та грибів.	Безпечне використання інструменту і обладнання під час приготування страв і гарнірів з овочів та грибів.	Продемонстрував безпечне використання інструменту і обладнання під час приготування страв і гарнірів з овочів та грибів.	Інструкції з охорони праці
			2.1.34. правила охорони праці при приготуванні страв та гарнірів з овочів, грибів.				

ПК 2.2. Здатність готувати страви та гарніри з овочів і грибів	1	1,5	2.2.31. способи та послідовність виконання теплової обробки овочів та грибів;	2.2.У1. дотримуватись рецептури та послідовності виконання технологічних операцій приготування страв і гарнірів з овочів та грибів;	Дотримання рецептури та послідовності виконання технологічних операцій приготування страв і гарнірів з овочів та грибів;	Дотримався рецептури та послідовності виконання технологічних операцій приготування страв і гарнірів з овочів та грибів;	Збірник рецептур страв кулінарних виробів
	2	1	2.2.32. рецептуру та послідовність виконання технологічних операцій приготування страв і гарнірів з овочів та грибів;	2.2.У4. мінімізувати кількість відходів при приготуванні страв і гарнірів з овочів та грибів;	Мінімізація кількості відходів при приготуванні страв і гарнірів з овочів та грибів;	Мінімізував кількість відходів при приготуванні страв і гарнірів з овочів та грибів;	Таблиця норм відходів
	1	1	2.2.33. правила порціонування, відпуску страв і гарнірів з овочів та грибів;	2.2.У2. порціонувати і оформляти страви і гарніри з овочів та грибів;	Порціонування і оформлення страв і гарнірів з овочів та грибів;	Здійснив порціонування і оформлення страв і гарнірів з овочів та грибів;	Ваговимірювальне устаткування, посуд для подачі, інвентар для порціонування, збірник технологічних карт та схем
			2.2.34. рівень готовності страв;				
	2	1	2.2.35. способи оформлення та температуру подачі страв і гарнірів з овочів та грибів;	2.2.У5. дотримуватись правил відпуску, температури подачі, норм виходу приготовлених страв і гарнірів з овочів та грибів;	Дотримання правил відпуску, температури подачі, норм виходу приготовлених страв і гарнірів з овочів та грибів;	Дотримався правил відпуску, температури подачі, норм виходу приготовлених страв і гарнірів з овочів та грибів;	Ваговимірювальне устаткування, посуд для подачі, інвентар для порціонування, збірник технологічних карт та схем, термометр кулінарний

	1	0,5	2.2.36. органолептичні показники якості страв і гарнірів з овочів та грибів;	2.2.У3. перевіряти за органолептичними показниками якість страв і гарнірів з овочів та грибів;	Перевірка за органолептичними показниками якості страв і гарнірів з овочів та грибів	Здійснив перевірку за органолептичними показниками якості страв і гарнірів з овочів та грибів;	
	1	1	2.2.37. умови і терміни зберігання страв і гарнірів з овочів та грибів.	2.2.У6. дотримуватись умов і термінів зберігання страв і гарнірів з овочів та грибів.	Дотримання умов і термінів зберігання страв і гарнірів з овочів та грибів.	Дотримався умов і термінів зберігання страв і гарнірів з овочів та грибів.	Таблиця умов і термінів зберігання страв і гарнірів з овочів та грибів
КК 2. Математична компетентність			правила проведення обрахунків при приготуванні страв та гарнірів з овочів, грибів.	проводити обрахунки при приготуванні страв та гарнірів з овочів, грибів.	проведення обрахунків при приготуванні страв та гарнірів з овочів, грибів.	Провів обрахунки при приготуванні страв та гарнірів з овочів, грибів.	Збірник рецептур страв кулінарних виробів, обчислювальна техніка
КК 6. Екологічна та енергоефективна компетентність			способи енергоефективного використання матеріалів та ресурсів у процесі приготування страв та гарнірів з овочів, грибів;	застосовувати способи енергоефективного використання матеріалів та ресурсів у процесі приготування страв та гарнірів з овочів, грибів;			
КК 1. Комунікативна компетентність			професійну лексику та термінологію, у тому числі іноземною мовою, щодо приготування страв з яєць, молока та молочних продуктів.	застосовувати професійну лексику та термінологію, у тому числі іноземною мовою, щодо приготування страв з яєць, молока та молочних продуктів.			
ПК 3.1. Здатність підготуватись до приготування яєць та сиру, організувати робоче місце.	0,5	0,5	3.1.31. види технологічного обладнання, інвентарю та інструменту, що використовують при приготуванні страв з	3.1.У1. підбирати інструмент, інвентар, посуд та організовувати робоче місце для приготування страв з яєць, молока та молочних продуктів;	Підбір інструменту, інвентарю, посуду та організація робочого місця для приготування страв з яєць, молока та молочних продуктів;	Підібрав інструмент, інвентар, посуд та організовувати робоче місце для приготування страв з яєць, молока та молочних продуктів;	Столи виробничі, мийки, універсальна кухонна машина, кухонний мульти-процесор, плита електрична, шафа

			яєць, молока та молочних продуктів, правила експлуатації технологічного обладнання, інвентарю, інструменту та ваговимірювальних приладів;				холодильна, шафа морозильна, шафа пекарна, ваги, машина для протирання овочів та продуктів, овоскоп, кулінарний термометр. Інструкції з охорони праці
	0,5	0,5		3.1.У3. отримувати яйця та сири зі складу або від постачальника;	Отримання яєць та сирів зі складу або від постачальника;	Отримав яйця та сири зі складу або від постачальника;	Нормативна документація
	0,5	1	3.1.32. види кухонного посуду для приготування яєць, молока та молочних продуктів, правила підбору столового посуду для подавання страв з різних видів яєць та сиру;	3.1.У2. підбирати столовий посуд для подавання страв з яєць, молока та молочних продуктів;	Підбір столового посуду для подавання страв з яєць, молока та молочних продуктів;	Підібрав столовий посуд для подавання страв з яєць, молока та молочних продуктів;	Столовий посуд європейського зразка
	0,5	1	3.1.33. вимоги охорони праці при експлуатації обладнання та устаткування, що використовують під час приготування страв з яєць, молока та молочних продуктів;	3.1.У4. безпечно користуватися інструментом і обладнанням під час приготування страв з яєць, молока та молочних продуктів.	Безпече користування інструментом і обладнанням під час приготування страв з яєць, молока та молочних продуктів.	Продемонстрував уміння безпечно користуватися інструментом і обладнанням під час приготування страв з яєць, молока та молочних продуктів.	Інструкції з охорони праці
			3.1.34. правила санітарної обробки кухонного посуду, інструментів,				

			інвентарю, їх маркування та використання у процесі приготування страв з яєць, молока та молочних продуктів.				
ПК 3.2. Здатність готувати страви з яєць, молока та молочних продуктів	0,5	2,5	3.2.31. санітарні норми при готуванні страв з яєць, молока та молочних продуктів;	3.2.У1. дотримуватись рецептури та послідовності виконання технологічних операцій приготування страв з яєць, молока та молочних продуктів;	Дотримання рецептури та послідовності виконання технологічних операцій приготування страв з яєць, молока та молочних продуктів;	Дотримався рецептури та послідовності виконання технологічних операцій приготування страв з яєць, молока та молочних продуктів;	Збірник рецептур страв кулінарних виробів, обчислювальна техніка
			3.2.32. вимоги до якості, ознаки та органолептичні методи визначення доброякісності яєць, молока та молочних продуктів;				
	1	0,5	3.2.33. особливості та послідовність обробки яєць, молока та молочних продуктів;	3.2.У4. мінімізувати кількість відходів при приготуванні страв з яєць, молока та молочних продуктів;	Мінімізація кількості відходів при приготуванні страв з яєць, молока та молочних продуктів;	Мінімізував кількість відходів при приготуванні страв з яєць, молока та молочних продуктів;	Збірник рецептур страв кулінарних виробів, обчислювальна техніка
	0,5	1,5	3.2.34. правила підготовки яєць, молока та молочних продуктів до теплової обробки;	3.2.У2. готувати яйця, яєчні продукти, молоко та молочні продукти до теплової обробки;	Підготовка яєць, яєчних продуктів, молока та молочних продуктів до теплової обробки;	Підготував яйця, яєчні продукти, молоко та молочні продукти до теплової обробки;	Ванни для обробки яєць, засоби для обробки яєць, овоскоп, санітарні вимоги та інструкції до підготовки яєць
	0,5	2,5	3.2.35. рецептуру та послідовність	3.2.У3. готувати та оформлювати страви з	Приготування та оформлення страв з	Приготував та оформив страви з	Збірник рецептур страв кулінарних

			виконання технологічних операцій приготування страв з яєць, молока та молочних продуктів;	яєць, молока та молочних продуктів, дотримуючись сучасних технологій приготування та оформлення страв;	яєць, молока та молочних продуктів, дотримання сучасних технологій приготування та оформлення страв;	яєць, молока та молочних продуктів, дотримуючись сучасних технологій приготування та оформлення страв;	виробів, теплове устаткування
	1	1	3.2.36. правила порціонування, відпуску, температуру подачі страв з яєць, молока та молочних продуктів;	3.2.У5. порціонувати та відпускати страви з яєць, молока та молочних продуктів;	Порціонування та відпуск страв з яєць, молока та молочних продуктів;	Здійснив порціонування та відпуск страви з яєць, молока та молочних продуктів;	Ваговимірювальне устаткування, посуд для подачі, інвентар для порціонування, збірник технологічних карт та схем
	0,2	0,5	3.2.37. органолептичні показники якості страв з яєць, молока та молочних продуктів;	3.2.У6. дотримуватись правил відпуску та контролювати вихід приготовлених страв з яєць, молока та молочних продуктів;	Дотримання правил відпуску та контроль виходу приготовлених страв з яєць, молока та молочних продуктів;	Дотримався правил відпуску та здійснив контроль виходу приготовлених страв з яєць, молока та молочних продуктів;	Ваговимірювальне устаткування, термометр кулінарний, збірник технологічних карт та схем
	0,3	0,5	3.2.38. умови і терміни зберігання страв з яєць, молока та молочних продуктів.	3.2.У7. дотримуватись умов і термінів зберігання страв з яєць, молока та молочних продуктів.	Дотримання умов і термінів зберігання страв з яєць, молока та молочних продуктів.	Дотримався умов і термінів зберігання страв з яєць, молока та молочних продуктів.	Таблиця умов і термінів зберігання страв, холодильне устаткування
КК 2. Математична компетентність			правила проведення обрахунків при приготуванні страв з яєць, молока та молочних продуктів.	застосовувати правила проведення обрахунків при приготуванні страв із яєць, молока та молочних продуктів.	застосування правил проведення обрахунків при приготуванні страв із яєць, молока та молочних продуктів.	Провів обрахунків при приготуванні страв із яєць, молока та молочних продуктів.	Збірник рецептур страв кулінарних виробів, обчислювальна техніка
КК 6. Екологічна та енергоефективна компетентність			способи енергоефективного використання матеріалів та ресурсів у процесі	застосовувати способи енергоефективного використання матеріалів та ресурсів у процесі приготування страв з яєць,			

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

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

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

			посуду для подавання супів;	заправних, пюреподібних, холодних та різних;	супів: заправних, пюреподібних, холодних та різних;	супів: заправних, пюреподібних, холодних та різних;	
	1	1	6.2.37. правила порціонування, відпуску, температури подачі бульйонів, супів та соусів;	6.2.У6. використовувати ваговимірювальні прилади;	Використання ваговимірювальних приладів;	Використав ваговимірювальні прилади;	ваговимірювальні прилади
	1	1		6.2.У7. порціонувати супи;	Порціонування супів;	Проводив порціонування супів;	Ваговимірювальне устаткування, посуд для подачі, інвентар для порціонування, збірник технологічних карт та схем
	1	1		6.2.У9. дотримуватись правил відпуску та температури подачі супів: заправних, пюреподібних, холодних та різних;	Дотримання правил відпуску та температури подачі супів: заправних, пюреподібних, холодних та різних;	Дотримався правил відпуску та температури подачі супів: заправних, пюреподібних, холодних та різних;	Ваговимірювальне устаткування, посуд для подачі, інвентар для порціонування, збірник технологічних карт та схем, кулінарний термометр
	1	1	6.2.38. умови і терміни зберігання бульйонів, супів та соусів.	6.2.У4. дотримуватися умов і термінів зберігання бульйонів, відварів, пасеровок, супів та соусів;	Дотримання умов і термінів зберігання бульйонів, відварів, пасеровок, супів та соусів;	Дотримався умов і термінів зберігання бульйонів, відварів, пасеровок, супів та соусів;	Таблиця умов і термінів зберігання страв, холодильне устаткування, кулінарний термометр
	1	1		6.2.У11. дотримуватись умов і термінів зберігання супів: заправних, пюреподібних, холодних та різних.	Дотримання умов і термінів зберігання супів: заправних, пюреподібних, холодних та різних.	Дотримався умов і термінів зберігання супів: заправних, пюреподібних, холодних та різних.	Таблиця умов і термінів зберігання страв, холодильне устаткування, кулінарний

							термометр
	1	2	6.2.39. правила проведення обрахунків сировини при приготуванні бульйонів, супів та соусів.	6.2.У12. проводити обрахунки сировини при приготуванні бульйонів, супів та соусів.	Обрахунок сировини при приготуванні бульйонів, супів та соусів.	Провів обрахунки сировини при приготуванні бульйонів, супів та соусів.	Збірник рецептур страв кулінарних виробів, обчислювальна техніка
КК 6. Екологічна та енергоефективна компетентність			способи енергоефективного використання матеріалів та ресурсів у процесі приготування бульйонів, супів та соусів; правила утилізації відходів після приготування бульйонів, супів та соусів.	застосовувати способи енергоефективного використання матеріалів та ресурсів у процесі приготування бульйонів, супів та соусів; дотримуватись правил сортування сміття та утилізації відходів після приготування бульйонів, супів та соусів.			
КК 1. Комунікативна компетентність			професійну лексику та термінологію щодо приготування страв і гарнірів з круп, бобових, макаронних виробів, у тому числі іноземною мовою.	застосовувати професійну лексику та термінологію щодо приготування страв і гарнірів з круп, бобових, макаронних виробів, у тому числі іноземною мовою.			
ПК 7.1. Здатність підготуватись до приготування страв і гарнірів з круп, бобових, макаронних виробів, організувати робоче місце	1	0,5	7.1.31. види технологічного обладнання, інвентарю та інструменту, що використовують при приготуванні страв з круп, макаронних виробів, бобових та консервів і	7.1.У1. підбирати інструмент, інвентар, посуд та організовувати робоче місце для приготування страв і гарнірів з круп, бобових, макаронних виробів;	Підбір інструменту, інвентарю, посуду та організація робочого місця для приготування страв і гарнірів з круп, бобових, макаронних виробів;	Підібрав інструмент, інвентар, посуд та організував робоче місце для приготування страв і гарнірів з круп, бобових, макаронних виробів;	інструмент, інвентар, посуд для приготування страв і гарнірів з круп, бобових, макаронних виробів;

			концентратів;				
	1	0,5	7.1.32. правила експлуатації технологічного обладнання, інвентарю, інструменту та ваговимірювальних приладів;	7.1.У2. безпечно користуватися інструментом і обладнанням під час приготування страв і гарнірів з круп, бобових, макаронних виробів;	Безпечне використання інструменту і обладнання під час приготування страв і гарнірів з круп, бобових, макаронних виробів;	Продемонстрував уміння безпечно користуватися інструментом і обладнанням під час приготування страв і гарнірів з круп, бобових, макаронних виробів;	Інструкції з охорони праці
			7.1.33. види кухонного посуду для приготування страв і гарнірів з круп, бобових, макаронних виробів.				
			7.1.34. правила підбору столового посуду для подавання страв з круп, макаронних виробів, бобових та консервів і концентратів;				
			7.1.35. вимоги охорони праці при експлуатації обладнання та устаткування, що використовують під час приготування страв і гарнірів з круп, бобових, макаронних виробів;				
	1	1	7.1.36. правила санітарної обробки кухонного посуду,	7.1.У3. проводити санітарну обробку столового та кухонного	Проведення санітарної обробки столового та кухонного посуду,	Проводив санітарну обробку столового та кухонного посуду,	Інструкції для санітарної обробки

			інструментів, інвентарю, їх маркування та використання у процесі приготування страв і гарнірів з круп, бобових, макаронних виробів.	посуду, інструментів, інвентарю.	інструментів, інвентарю.	інструментів, інвентарю.	
ПК 7.2. Здатність готувати страви і гарніри з круп, бобових, макаронних виробів (паст)	3	2	7.2.31. види, властивості, кулінарне призначення та особливості підготовки круп, макаронних виробів, бобових та консервів і концентратів для приготування страв;	7.2.У1. готувати крупи, макаронні вироби, бобові та консерви і концентрати до теплової обробки;	Підготовка круп, макаронних виробів, бобових та консервів і концентратів до теплової обробки;	Підготував крупи, макаронні вироби, бобові та консерви і концентрати до теплової обробки;	Збірник рецептур страв кулінарних виробів, обчислювальна техніка
	3	3	7.2.32. правила відбору інгредієнтів за якістю та кількістю відповідно до технологічних вимог приготування страв з круп, макаронних виробів, бобових та консервів і концентратів;	7.2.У2. варити бобові, каші різної консистенції, макаронні вироби зливним і незливним способом;	Варіння бобових, каш різної консистенції, макаронних виробів зливним і незливним способом;	Варив бобові, каші різної консистенції, макаронні вироби зливним і незливним способом;	Збірник рецептур страв кулінарних виробів, обчислювальна техніка
	1,5	1	7.2.33. загальні правила варіння каш, макаронних виробів, бобових, консервів і концентратів;	7.2.У3. готувати страви з каш, бобових та макаронних виробів;	Приготування страв з каш, бобових та макаронних виробів;	Готував страви з каш, бобових та макаронних виробів;	Збірник рецептур страв кулінарних виробів, обчислювальна техніка
	4	3	7.2.34. рецептуру та послідовність виконання технологічних	7.2.У4. дотримуватись рецептури та послідовності виконання технологічних операцій	Дотримання рецептури та послідовності виконання	Дотримався рецептури та послідовності виконання технологічних	Збірник рецептур страв кулінарних виробів, обчислювальна

			операцій приготування страв з круп, макаронних виробів, бобових та консервів і концентратів;	приготування страв з круп, макаронних виробів, бобових та консервів і концентратів;	технологічних операцій приготування страв з круп, макаронних виробів, бобових та консервів і концентратів;	операцій приготування страв з круп, макаронних виробів, бобових та консервів і концентратів;	техніка
	1	0,5	7.2.35. способи мінімізації відходів при приготуванні страв з круп, макаронних виробів, бобових та консервів і концентратів;	7.2.У5. мінімізувати кількість відходів при приготуванні страв з круп, макаронних виробів, бобових та консервів і концентратів;	Мінімізація кількості відходів при приготуванні страв з круп, макаронних виробів, бобових та консервів і концентратів;	Мінімізував кількість відходів при приготуванні страв з круп, макаронних виробів, бобових та консервів і концентратів;	Збірник рецептур страв кулінарних виробів, обчислювальна техніка
	1	0,5	7.2.36. правила порціонування, відпуску;	7.2.У6. порціонувати та відпускати страви з круп, макаронних виробів, бобових та консервів і концентратів;	Порціонування та відпуск страви з круп, макаронних виробів, бобових та консервів і концентратів;	Порціонував та відпускав страви з круп, макаронних виробів, бобових та консервів і концентратів;	Ваговимірювальне устаткування, посуд для подачі, інвентар для порціонування, збірник технологічних карт та схем
			7.2.37. температуру подачі страв з круп, макаронних виробів, бобових, консервів і концентратів;				
	0,5	0,5	7.2.38. органолептичні показники якості страв з круп, макаронних виробів, бобових та консервів і концентратів;	7.2.У7. перевіряти за органолептичними показниками якість страв з круп, макаронних виробів, бобових та консервів і концентратів;	Перевірка за органолептичними показниками якості страв з круп, макаронних виробів, бобових та консервів і концентратів;	Перевіряв за органолептичними показниками якість страв з круп, макаронних виробів, бобових та консервів і концентратів;	Нормативна документація
	1	0,5	7.2.39. умови і терміни зберігання страв з	7.2.У8. дотримуватися умов і термінів зберігання	Дотримання умов і термінів зберігання	Дотримався умов і термінів зберігання	Таблиця умов і термінів зберігання

			круп, макаронних виробів, бобових та консервів і концентратів.	страв з круп, макаронних виробів, бобових та консервів і концентратів.	страв з круп, макаронних виробів, бобових та консервів і концентратів.	страв з круп, макаронних виробів, бобових та консервів і концентратів.	страв, холодильне устаткування, кулінарний термометр
КК 2. Математична компетентність			правила проведення обрахунків сировини при приготуванні страв і гарнірів з круп, бобових, макаронних виробів (паст).	проводити обрахунки сировини при приготуванні страв і гарнірів з круп, бобових, макаронних виробів (паст).	проводити обрахунки сировини при приготуванні страв і гарнірів з круп, бобових, макаронних виробів (паст).	проводити обрахунки сировини при приготуванні страв і гарнірів з круп, бобових, макаронних виробів (паст).	Збірник рецептур страв кулінарних виробів, обчислювальна техніка
КК 6. Екологічна та енергоефективна компетентність			способи енергоефективного використання матеріалів та ресурсів у процесі приготування страв і гарнірів з круп, бобових, макаронних виробів (паст), правила утилізації відходів після приготування страв і гарнірів з круп, бобових, макаронних виробів (паст).	застосовувати способи енергоефективного використання матеріалів та ресурсів у процесі приготування страв і гарнірів з круп, бобових, макаронних виробів (паст); дотримуватись правил сортування сміття та утилізації відходів після приготування страв і гарнірів з круп, бобових, макаронних виробів (паст).			
КК 1. Комунікативна компетентність			професійну лексику та термінологію щодо приготування страв з риби та нерибних продуктів моря, у тому числі іноземною мовою.	застосовувати професійну лексику та термінологію щодо приготування страв з риби та нерибних продуктів моря, у тому числі іноземною мовою.			
ПК 8.1. Здатність підготуватись до приготування страв з риби та нерибних	1	1	8.1.31. види технологічного обладнання, інвентарю та	8.1.У1. підбирати інструмент, інвентар, посуд та організовувати робоче місце для	Підбір інструменту, інвентарю, посуду та організація робочого місця для	Підібрав інструмент, інвентар, посуд та організовувати робоче місце для	інструмент, інвентар, посуд для приготування страв з риби та нерибних

продуктів моря, організувати робоче місце			інструменту, що використовують при приготуванні страв з риби та нерибних продуктів моря;	приготування страв з риби та нерибних продуктів моря;	приготування страв з риби та нерибних продуктів моря;	приготування страв з риби та нерибних продуктів моря;	продуктів моря
			8.1.32. правила експлуатації технологічного обладнання, інвентарю, інструменту та ваговимірювальних приладів;				
			8.1.33. види кухонного посуду для приготування страв з риби та нерибних продуктів моря;				
			8.1.34. правила підбору столового посуду для подавання страв з риби та нерибних продуктів моря;				
	1	1	8.1.35. вимоги охорони праці при експлуатації обладнання та устаткування, що використовують під час приготування страв з риби та нерибних продуктів моря;	8.1.У2. безпечно користуватися інструментом і обладнанням під час приготування страв з риби та нерибних продуктів моря;	Безпечно використання інструментів і обладнання під час приготування страв з риби та нерибних продуктів моря;	Безпечно користувався інструментом і обладнанням під час приготування страв з риби та нерибних продуктів моря;	Інструкції з охорони праці
	1	1	8.1.36. правила санітарної обробки	8.1.У3. проводити санітарну обробку	Проведення санітарної обробки столового та	Проводив санітарну обробку столового та	Інструкції для санітарної обробки

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

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

				температури подачі страв із риби та нерибних продуктів моря;	температури подачі страв із риби та нерибних продуктів моря;	температури подачі страв із риби та нерибних продуктів моря;	виробів, обчислювальна техніка, ваги, кулінарний термометр
КК 2. Математична компетентність			правила проведення обрахунків при приготуванні страв із риби та нерибних продуктів моря.	застосовувати правила проведення обрахунків при приготуванні страв із риби та нерибних продуктів моря.	Проведення обрахунків при приготуванні страв із риби та нерибних продуктів моря.	Застосував правила проведення обрахунків при приготуванні страв із риби та нерибних продуктів моря.	Збірник рецептур страв кулінарних виробів, обчислювальна техніка
КК 6. Екологічна та енергоефективна компетентність			способи енергоефективного використання матеріалів та ресурсів у процесі приготування страв із риби та нерибних продуктів моря; правила утилізації відходів після приготування страв із риби та нерибних продуктів моря.	застосовувати способи енергоефективного використання матеріалів та ресурсів у процесі приготування страв із риби та нерибних продуктів моря; дотримуватись правил сортування сміття та утилізації відходів після приготування страв із риби та нерибних продуктів моря.			
КК 1. Комунікативна компетентність			професійну лексику та термінологію, у тому числі іноземною мовою, щодо приготування страв з різних видів м'ясної продукції.	застосовувати професійну лексику та термінологію, у тому числі іноземною мовою щодо приготування страв з різних видів м'ясної продукції.			
ПК 9.1. Здатність підготуватись до приготування страв з різних видів м'ясної продукції, організувати	1	1	9.1.31. види технологічного обладнання, інвентарю та інструменту, що	9.1.У1. підбирати інструмент, інвентар, посуд та організовувати робоче місце для приготування страв з	Підбір інструменту, інвентарю, посуду та організовувати робоче місце для приготування страв з	Підібрав інструмент, інвентар, посуд та організовувати робоче місце для приготування страв з	інструмент, інвентар, посуд для приготування страв з різних видів м'ясної продукції

робоче місце.			використовують при приготуванні страв з різних видів м'ясної продукції;	різних видів м'ясної продукції;	різних видів м'ясної продукції;	різних видів м'ясної продукції;	
	1	1	9.1.32. правила експлуатації технологічного обладнання, інвентарю, інструменту та ваговимірних приладів;	9.1.У2. безпечно користуватися інструментом і обладнанням під час приготування страв з різних видів м'ясної продукції;	Безпечно використовувати інструмент і обладнання під час приготування страв з різних видів м'ясної продукції;	Безпечно користувався інструментом і обладнанням під час приготування страв з різних видів м'ясної продукції;	Інструкції з охорони праці
			9.1.33. види кухонного посуду для приготування страв і гарнірів з різних видів м'ясної продукції;				
			9.1.34. правила підбору столового посуду для подавання страв з різних видів м'ясної продукції;				
			9.1.35. вимоги охорони праці при експлуатації обладнання та устаткування, що використовують під час приготування страв з різних видів м'ясної продукції;				
	1	1	9.1.36. правила санітарної обробки кухонного посуду, інструментів, інвентарю, їх	9.1.У3. проводити санітарну обробку столового та кухонного посуду, інструментів, інвентарю.	Проведення санітарної обробки столового та кухонного посуду, інструментів, інвентарю.	Провів санітарну обробку столового та кухонного посуду, інструментів, інвентарю.	Інструкції для санітарної обробки

			маркування та використання у процесі приготування страв з різних видів м'ясної продукції.				
ПК 9.2. Здатність готувати страви з м'яса, м'ясної котлетної та січеної маси, субпродуктів	3	2	9.2.31. правила відбору інгредієнтів за якістю та кількістю відповідно до технологічних вимог приготування страв із м'яса, котлетної та січеної маси й субпродуктів;	9.2.У1. розрахувати кількість інгредієнтів відповідно до кількості порцій;	Розрахунок кількості інгредієнтів відповідно до кількості порцій;	Розрахував кількість інгредієнтів відповідно до кількості порцій;	Збірник рецептур страв кулінарних виробів, обчислювальна техніка
	18	21	9.2.32. рецептуру та послідовність виконання технологічних операцій приготування страв із м'яса, котлетної та січеної маси й субпродуктів;	9.2.У3. дотримуватись рецептури та послідовності виконання технологічних операцій приготування страв із м'яса, м'ясної котлетної та січеної маси, субпродуктів;	Дотримання рецептури та послідовності виконання технологічних операцій приготування страв із м'яса, м'ясної котлетної та січеної маси, субпродуктів;	Дотримався рецептури та послідовності виконання технологічних операцій приготування страв із м'яса, м'ясної котлетної та січеної маси, субпродуктів;	Збірник рецептур страв кулінарних виробів, обчислювальна техніка
			9.2.33. технології приготування страв із м'яса, котлетної та січеної маси й субпродуктів;				
	1	1	9.2.34. процеси, які відбуваються в м'ясі, котлетній та січеній масі й субпродуктах під час теплової обробки;	9.2.У2. визначити необхідні спеції для отримання смакових властивостей;	Визначення необхідних спецій для отримання смакових властивостей;	Визначив необхідні спеції для отримання смакових властивостей;	Набір спецій, ваги
	6	7	9.2.35. правила	9.2.У4. підбирати до страв	Підбір до страв соуси,	Підбирав до страв	Збірник рецептур

			підбору соусів та гарнірів для страв із м'яса, котлетної та січеної маси й субпродуктів;	соуси, гарніри;	гарніри;	соуси, гарніри;	страв кулінарних виробів
	1	1	9.2.36. органолептичні показники якості приготовлених страв із м'яса, котлетної та січеної маси й субпродуктів;	9.2.У5. перевіряти, за органолептичними показниками якості страв із м'яса, м'ясної котлетної та січеної маси, субпродуктів;	Перевірка, за органолептичними показниками якості страв із м'яса, м'ясної котлетної та січеної маси, субпродуктів;	Перевіряти, за органолептичними показниками якості страв із м'яса, м'ясної котлетної та січеної маси, субпродуктів;	Нормативна документація
	2	2	9.2.37. способи мінімізації відходів при приготуванні страв із м'яса, котлетної та січеної маси й субпродуктів;	9.2.У10. перевіряти вихід готових страв;	Перевірка виходу готових страв;	Перевіряти вихід готових страв;	Ваговимірювальне устаткування, посуд для подачі, інвентар для порціонування, збірник технологічних карт та схем
	1	1	9.2.38. умови та терміни зберігання страв із м'яса, котлетної та січеної маси й субпродуктів;	9.2.У11. дотримуватись умов і термінів зберігання страв;	Дотримання умов і термінів зберігання страв;	Дотримався умов і термінів зберігання страв;	Таблиця умов і термінів зберігання страв, холодильне устаткування, кулінарний термометр
	1	1	9.2.39. види столового посуду для відпуску страв із м'яса, котлетної та січеної маси й субпродуктів;	9.2.У6. підбирати столовий посуд для подавання страв із м'яса, м'ясної котлетної та січеної маси, субпродуктів;	Підбір столового посуду для подавання страв із м'яса, м'ясної котлетної та січеної маси, субпродуктів;	Підібрав столовий посуд для подавання страв із м'яса, м'ясної котлетної та січеної маси, субпродуктів;	столовий посуд для подавання страв
	1	1	9.2.310. норми виходу та температуру подачі страв із м'яса, котлетної та січеної маси й субпродуктів;	9.2.У9. дотримуватись правил відпуску та температури подачі страв;	Дотримання правил відпуску та температури подачі страв;	Дотримався правил відпуску та температури подачі страв;	Ваговимірювальне устаткування, посуд для подачі, інвентар для порціонування, збірник

							технологічних карт та схем
	6	7	9.2.311. правила оформлення, порціонування, подачі страв із м'яса, котлетної та січеної маси й субпродуктів;	9.2.У8. оформлювати страви, використовуючи елементи сучасного декору;	Оформлення страв, використовуючи елементи сучасного декору;	Оформив страви, використовуючи елементи сучасного декору;	Ваговимірювальне устаткування, посуд для подачі, інвентар для порціонування, збірник технологічних карт та схем
	3	4		9.2.У7. порціонувати страв із м'яса, м'ясної котлетної та січеної маси, субпродуктів;	Порціонування страв із м'яса, м'ясної котлетної та січеної маси, субпродуктів;	Порціонував страв із м'яса, м'ясної котлетної та січеної маси, субпродуктів;	Ваговимірювальне устаткування, посуд для подачі, інвентар для порціонування, збірник технологічних карт та схем
			9.2.312. правила відбору інгредієнтів за якістю та кількістю відповідно до технологічних вимог приготування страв із птиці;				
	2	3	9.2.313. рецептуру та послідовність виконання технологічних операцій приготування страв із птиці;	9.2.У13. дотримуватись рецептури та послідовності виконання технологічних операцій приготування страв із птиці;	Дотримання рецептур та послідовності виконання технологічних операцій приготування страв із птиці;	Дотримався рецептури та послідовності виконання технологічних операцій приготування страв із птиці;	Збірник рецептур страв кулінарних виробів, обчислювальна техніка
			9.2.314. технології приготування страв із птиці;				
			9.2.315. процеси, які				

			відбуваються в м'ясі птиці під час теплової обробки;				
			9.2.316. правила підбору соусів та гарнірів для страв із птиці;				
	1	1	9.2.317. органолептичні показники якості приготовлених страв із птиці;	9.2.У14. перевіряти, за органолептичними показниками якості страв із птиці;	Перевірка, за органолептичними показниками якості страв із птиці;	Перевірів, за органолептичними показниками якості страв із птиці;	Нормативна документація
	1	1	9.2.318. способи мінімізації відходів при приготуванні страв із птиці;	9.2.У18. перевіряти вихід готових страв із птиці;	Перевірка виходу готових страв із птиці;	Перевірів вихід готових страв із птиці;	Ваговимірвальне устаткування, збірник технологічних карт та схем
	1	1	9.2.319. умови та терміни зберігання страв із птиці;	9.2.У19. дотримуватись умов і термінів зберігання страв із птиці.	Дотримання умов і термінів зберігання страв із птиці.	Дотримався умов і термінів зберігання страв із птиці.	Таблиця умов і термінів зберігання страв, холодильне устаткування, кулінарний термометр
	1	1	9.2.320. види столового посуду для відпуску страв із птиці;	9.2.У15. підбирати столовий посуд для подавання страв із птиці;	Підбір столового посуду для подавання страв із птиці;	Підібрав столовий посуд для подавання страв із птиці;	столовий посуд для подавання страв
	6	6	9.2.321. правила оформлення, порціонування, подачі страв із птиці.	9.2.У16. порціонувати страви із птиці;	Порціонування страви із птиці;	Порціонував страви із птиці;	Ваговимірвальне устаткування, посуд для подачі, інвентар для порціонування, збірник технологічних карт та схем
	1	1		9.2.У17. дотримуватись	Дотримання правил	Дотримався правил	Ваговимірвальне

				правил відпуску та температури подачі страв із птиці;	відпуску та температури подачі страв із птиці;	відпуску та температури подачі страв із птиці;	устаткування, посуд для подачі, інвентар для порціонування, збірник технологічних карт та схем
	1	1		9.2.У12. безпечно користуватися інструментом і обладнанням під час приготування страв;	Безпечно використовував інструмент і обладнання під час приготування страв;	Безпечно користувався інструментом і обладнанням під час приготування страв;	Інструкції з охорони праці
КК 2. Математична компетентність			правила проведення обрахунків сировини при приготуванні страв з різних видів м'ясної продукції.	застосовувати правила проведення обрахунків сировини при приготуванні страв з різних видів м'ясної продукції.	Проведення обрахунків сировини при приготуванні страв з різних видів м'ясної продукції.	Застосував правила проведення обрахунків сировини при приготуванні страв з різних видів м'ясної продукції.	Збірник рецептур страв кулінарних виробів, обчислювальна техніка
КК 6. Екологічна та енергоефективна компетентність			способи енергоефективного використання матеріалів та ресурсів у процесі приготування страв з різних видів м'ясної продукції; правила утилізації відходів після приготування страв з різних видів м'ясної продукції.	застосовувати способи енергоефективного використання матеріалів та ресурсів у процесі приготування страв з різних видів м'ясної продукції; дотримуватись правил сортування сміття та утилізації відходів після приготування страв з різних видів м'ясної продукції.			
КК 1. Комунікативна компетентність			професійну лексику та термінологію, у тому числі іноземною мовою, стосовно виготовлення тіста та виробів з нього.	застосовувати професійну лексику та термінологію, у тому числі іноземною мовою, стосовно виготовлення тіста та виробів з нього.			

ПК 10.1. Здатність підготуватись до робочого процесу, організувати робоче місце	1	1	10.1.31. санітарні норми щодо інструментів, обладнання, посуду, робочого місця для готування тіста та виробів з нього;	10.1.У1. дотримуватися санітарних норм щодо інструментів, обладнання, посуду, робочого місця для готування тіста та виробів з нього;	Дотримання санітарних норм щодо інструментів, обладнання, посуду, робочого місця для готування тіста та виробів з нього;	Дотримався санітарних норм щодо інструментів, обладнання, посуду, робочого місця для готування тіста та виробів з нього;	Інструкції для санітарної обробки
	1	1	10.1.32. види інструменту, обладнання для готування тіста та виробів з нього; правила їх експлуатації;	10.1.У2. вибирати інструмент, обладнання для готування тіста та виробів з нього;	Підбір інструменту, обладнання для приготування тіста та виробів з нього;	Вибрав інструмент, обладнання для готування тіста та виробів з нього;	інструмент, обладнання для готування тіста та виробів з нього
	1	1	10.1.33. правила безпеки праці при роботі з інструментом, обладнанням;	10.1.У3. дотримуватися правил безпеки праці при роботі з інструментом, обладнанням;	Дотримання правил безпеки праці при роботі з інструментом, обладнанням;	Дотримався правил безпеки праці при роботі з інструментом, обладнанням;	Інструкції з охорони праці
	1	1	10.1.34. порядок отримання сировини зі складу або від постачальника.	10.1.У4. отримувати сировину зі складу або від постачальника.	Отримання сировини зі складу або від постачальника.	Отримав сировину зі складу або від постачальника.	Нормативна документація
ПК 10.2. Здатність виготовляти різні види прісного тіста та виробів з нього, в тому числі з різними начинками: вареників, пельменів, млинчиків, тощо	1	1	10.2.31. види та ознаки доброякісності борошна;	10.2.У1. визначати види та якість борошна;	Визначення видів та якості борошна;	Визначати види та якість борошна;	Таблиця класифікації борошна
	1	1	10.2.32. види поліпшувачів для зміни клейковини борошна;	10.2.У2. застосовувати поліпшувачі для зміни клейковини борошна;	Застосування поліпшувачів для зміни клейковини борошна;	Застосував поліпшувачі для зміни клейковини борошна;	Збірник рецептур борошняних кондитерських і булочних виробів
	2	4	10.2.33. правила підготовки борошна,	10.2.У3. готувати тісто відповідно до	Приготування тіста відповідно до	Готував тісто відповідно до	Збірник рецептур борошняних

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

			операцій приготування начинок та виробів з прісного тіста;	приготування напівфабрикатів та виробів з прісного тіста;	технологічних операцій приготування напівфабрикатів та виробів з прісного тіста;	операцій приготування напівфабрикатів та виробів з прісного тіста;	обчислювальна техніка
	1	1	10.2.38. органолептичні показники якості виробів з прісного тіста;	10.2.U10. перевіряти за органолептичними показниками якості напівфабрикатів та готових страв з прісного тіста;	Перевірка за органолептичними показниками якості напівфабрикатів та готових страв з прісного тіста;	Перевірів за органолептичними показниками якості напівфабрикатів та готових страв з прісного тіста;	Нормативна документація
	6	7	10.2.39. норми виходу напівфабрикатів та готових страв з прісного тіста;	10.2.U9. готувати страви та кулінарні вироби з прісного тіста та різними начинками;	Приготування страв та кулінарних виробів з прісного тіста та різними начинками;	Готував страви та кулінарні вироби з прісного тіста та різними начинками;	Збірник рецептур борошняних кондитерських і булочних виробів, обчислювальна техніка, ваги
	6	7	10.2.310. правила відпуску та температуру подачі виробів з прісного тіста;	10.2.U11. оформляти та відпускати вироби з прісного тіста;	Оформлення та відпуск виробів з прісного тіста;	Оформив та відпускати вироби з прісного тіста;	Збірник рецептур борошняних кондитерських і булочних виробів, обчислювальна техніка, ваги
ПК 10.2. Здатність виготовляти різні види прісного тіста та виробів з нього, в тому числі з різними начинками: вареників, пельменів, млинчиків, тощо	1	1	10.2.311. умови і терміни зберігання страв та кулінарних виробів з прісного тіста.	10.2.U12. дотримуватися умов і термінів зберігання напівфабрикатів та виробів з прісного тіста.	Дотримання умов і термінів зберігання напівфабрикатів та виробів з прісного тіста.	Дотримався умов і термінів зберігання напівфабрикатів та виробів з прісного тіста.	Таблиця умов і термінів зберігання та реалізації тіста і готових виробів з нього, холодильне устаткування
	1	1	10.3.31. види технологічного обладнання, виробничого	10.3.U1. організовувати робоче місце під час приготування безопарного дріжджового тіста та	Організація робочого місця під час приготування безопарного	Організував робоче місце під час приготування безопарного	інструмент, обладнання для готування тіста та виробів з нього

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

			операцій приготування фаршів та начинок;				обчислювальна техніка, ваги
	1	1		10.3.У5. перевіряти за органолептичними показниками якості сировини для приготування дріжджового тіста та виробів з нього;	Перевірка за органолептичними показниками якості сировини для приготування дріжджового тіста та виробів з нього;	Перевірів за органолептичними показниками якості сировини для приготування дріжджового тіста та виробів з нього;	Нормативна документація
	3	4		10.3.У7. готувати фарші та начинки для виробів з дріжджового тіста;	Приготування фаршів та начинки для виробів з дріжджового тіста;	Готував фарші та начинки для виробів з дріжджового тіста;	Збірник рецептур борошняних кондитерських і булочних виробів, обчислювальна техніка, ваги
	6	8	10.3.35. рецептуру та послідовність виконання технологічних операцій приготування виробів з безопарного дріжджового тіста;	10.3.У6. готувати безопарне дріжджове тісто та вироби з нього: штучні, порційні, багатопорційні;	Приготування безопарного дріжджового тіста та вироби з нього: штучні, порційні, багатопорційні;	Готував безопарне дріжджове тісто та вироби з нього: штучні, порційні, багатопорційні;	Збірник рецептур борошняних кондитерських і булочних виробів, обчислювальна техніка, ваги
	1	1	10.3.36. вимоги до якості дріжджового тіста та виробів з нього;	10.3.У10. перевіряти за органолептичними показниками якості виробів з дріжджового тіста;	Перевірка за органолептичними показниками якості виробів з дріжджового тіста;	Перевірів за органолептичними показниками якості виробів з дріжджового тіста;	Нормативна документація
			10.3.37. процеси, що проходять під час замісу, бродіння тіста та випікання виробів;				
			10.3.38. недоліки тіста, що виникають внаслідок				

			неправильного режиму бродіння, причини, способи усунення;				
			10.3.39. недоліки випечених виробів, причини, способи усунення;				
			10.3.310. можливі втрати під час теплової обробки;				
	1	1	10.3.311. способи оформлення та подавання виробів з дріжджового тіста;	10.3.У9. оформляти та відпускати виробів з дріжджового тіста;	Оформлення та відпуск виробів з дріжджового тіста;	Оформив та відпускав виробів з дріжджового тіста;	Збірник рецептур борошняних кондитерських і булочних виробів, обчислювальна техніка, ваги
	1	1	10.3.312. види посуду для подавання виробів з дріжджового тіста;	10.3.У3. підбирати столовий посуд для подавання виробів з дріжджового тіста;	Підбір столового посуду для подавання виробів з дріжджового тіста;	Підібрав столовий посуд для подавання виробів з дріжджового тіста;	столовий посуд для подавання виробів з дріжджового тіста
	1	1	10.3.313. вихід виробів з дріжджового тіста;	10.3.У8. мінімізувати кількість відходів при приготуванні дріжджового тіста та виробів з нього;	Мінімізація кількості відходів при приготуванні дріжджового тіста та виробів з нього;	Мінімізував кількість відходів при приготуванні дріжджового тіста та виробів з нього;	Збірник рецептур борошняних кондитерських і булочних виробів, обчислювальна техніка, ваги
	1	1		10.3.У11. перевіряти вихід готових виробів з дріжджового тіста;	Перевірка виходу готових виробів з дріжджового тіста;	Перевірів вихід готових виробів з дріжджового тіста;	Збірник рецептур борошняних кондитерських і булочних виробів, обчислювальна техніка, ваги
			10.3.314. правила відбору продуктів за якістю і кількістю				

			відповідно до технологічних вимог приготування опарного дріжджового тіста та виробів з нього;				
	12	16	10.3.315. рецептуру та послідовність виконання технологічних операцій приготування опарного дріжджового тіста та виробів з нього;	10.3.U13. готувати опарне дріжджове тісто та вироби з нього: штучні, порційні, багатопорційні;	Приготування опарного дріжджового тіста та виробів з нього: штучні, порційні, багатопорційні;	Готував опарне дріжджове тісто та вироби з нього: штучні, порційні, багатопорційні;	Збірник рецептур борошняних кондитерських і булочних виробів, обчислювальна техніка, ваги
			10.3.316. рецептуру та послідовність виконання технологічних операцій приготування виробів з опарного дріжджового тіста: штучних, порційних, багатопорційних.				
	1	1		10.3.U12. дотримуватись умов і термінів зберігання виробів з дріжджового тіста;	Дотримання умов і термінів зберігання виробів з дріжджового тіста;	Дотримався умов і термінів зберігання виробів з дріжджового тіста;	Таблиця умов і термінів зберігання та реалізації тіста і готових виробів з нього, холодильне устаткування
КК 2. Математична компетентність			правила проведення обрахунків сировини при виготовленні різних видів тіста та виробів з нього.	проводити обрахунки сировини при виготовленні різних видів тіста та виробів з нього; проводити обрахунки при	Обрахунок сировини при виготовленні різних видів тіста та виробів з нього; проводити обрахунки	Провів обрахунки сировини при виготовленні різних видів тіста та виробів з нього; провів	Збірник рецептур борошняних кондитерських і булочних виробів, обчислювальна

				виготовленні дріжджового тіста опарним та безопарним способом та виробів з нього.	при виготовленні дріжджового тіста опарним та безопарним способом та виробів з нього.	обрахунки при виготовленні дріжджового тіста опарним та безопарним способом та виробів з нього.	техніка, ваги
КК 6. Екологічна та енергоефективна компетентність			способи енергоефективного використання матеріалів та ресурсів у процесі виготовлення різних видів тіста та виробів з нього; правила утилізації відходів після виготовлення різних видів тіста та виробів з нього.	застосовувати способи енергоефективного використання матеріалів та ресурсів у процесі виготовлення різних видів тіста та виробів з нього; дотримуватись правил сортування сміття та утилізації відходів після виготовлення різних видів тіста та виробів з нього.			
ОК 03 ПРИГОТУВАННЯ ХОЛОДНИХ СТРАВ ТА ЗАКУСОК, СОЛОДКИХ СТРАВ ТА НАПОЇВ							
КК 1. Комунікативна компетентність			професійну лексику та термінологію, у тому числі іноземною мовою, стосовно приготування холодних страв і закусок.	застосовувати професійну лексику та термінологію, у тому числі іноземною мовою, стосовно приготування холодних страв і закусок.			
ПК 11.1. Здатність готувати салати, овочеві закуски, холодні страви і закуски із сиру, яєць	0,5	0,5	11.1.31. види технологічного обладнання, виробничого інвентарю, інструменту, посуду для приготування холодних страв і закусок із сиру, яєць;	11.1.U1. підбирати сировину для холодних страв, закусок із сиру, яєць;	Приготування сировини для холодних страв, закусок із сиру, яєць;	Підготував сировину для холодних страв, закусок із сиру, яєць;	Збірник рецептур страв кулінарних виробів, обчислювальна техніка

	0,5	0,5	11.1.32. загальну характеристику сировини для приготування холодних страв, закусок із сиру, яєць;	11.1.У2. готувати сировину для холодних страв, закусок із сиру, яєць;	Перевірка за органолептичними показниками якості сировини для холодних страв, закусок із сиру, яєць;	Перевірів за органолептичними показниками якості сировини для холодних страв, закусок із сиру, яєць;	Нормативна документація
	1	0,5	11.1.33. органолептичні показники якості сировини для виготовлення холодних страв, закусок із сиру, яєць;	11.1.У3. перевіряти за органолептичними показниками якості сировини для холодних страв, закусок із сиру, яєць;			
			11.1.34. правила підготовки сировини для виготовлення холодних страв, закусок із сиру, яєць;				
			11.1.35. умови і терміни зберігання сировини для приготування холодних страв і закусок із сиру, яєць;				
			11.1.36. правила відбору інгредієнтів за якістю та кількістю відповідно до технологічних вимог салатів, овочевих закусок, холодних страв, закусок із сиру, яєць;		Приготування салатів, овочевих закусок, холодних страв, закусок із сиру, яєць;	Готував салати, овочеві закуски, холодні страви, закуски із сиру, яєць;	Збірник рецептур страв кулінарних виробів, обчислювальна техніка
	3	4	11.1.37. рецептуру та послідовність виконання	11.1.У4. готувати салати, овочеві закуски, холодні страви, закуски із сиру,	Підбір до салатів соусів та салатні заправки;	Підібрав до салатів соуси та салатні заправки;	Збірник рецептур страв кулінарних виробів,

			технологічних операцій приготування салатів, овочевих закусок, холодних страв, закусок із сиру, яєць;	яєць;			обчислювальна техніка
	0,5	0,5		11.1.У6. підбирати до салатів соуси та салатні заправки;	Перевірка органолептичним методом якості салатів, овочевих закусок, холодних страв, закусок із сиру, яєць;	Перевірів органолептичним методом якості салатів, овочевих закусок, холодних страв, закусок із сиру, яєць;	Нормативна документація
	0,5	0,5	11.1.38. органолептичні показники якості салатів, овочевих закусок, холодних страв, закусок із сиру, яєць;	11.1.У8. перевіряти органолептичним методом якості салатів, овочевих закусок, холодних страв, закусок із сиру, яєць;	Оформлення, порціонування та відпуск салатів, овочевих закусок, холодних страв, закусок із сиру, яєць;	Оформив, порціонував та відпускав салати, овочеві закуски, холодні страви, закуски із сиру, яєць;	Ваговимірювальне устаткування, посуд для подачі, інвентар для порціонування, збірник технологічних карт та схем
	1	1	11.1.39. способи оформлення та подавання салатів, овочевих закусок, холодних страв, закусок із сиру, яєць;	11.1.У5. оформляти, порціонувати та відпускати салати, овочеві закуски, холодні страви, закуски із сиру, яєць;	Підбір столового посуду для подавання салатів, овочевих закусок, холодних страв, закусок із сиру, яєць;	Підібрав столовий посуд для подавання салатів, овочевих закусок, холодних страв, закусок із сиру, яєць;	посуд для подачі, інвентар для порціонування
	0,5	0,5	11.1.310. види посуду для подавання салатів, овочевих закусок, холодних страв, закусок із сиру, яєць;	11.1.У9. підбирати столовий посуд для подавання салатів, овочевих закусок, холодних страв, закусок із сиру, яєць;	Оформлення салатів, овочевих закусок, холодних страв, закуски із сиру, яєць використовуючи сучасні елементи декору;	Оформив салати, овочеві закуски, холодні страви, закуски із сиру, яєць використовуючи сучасні елементи декору;	Ваговимірювальне устаткування, посуд для подачі, інвентар для порціонування, збірник технологічних карт та схем
	3	4	11.1.311. правила	11.1.У7. оформляти	Порціонування	Порціонував салати,	Ваговимірювальне

			порціонування та відпуску салатів, овочевих закусок, холодних страв, закусок із сиру, яєць.	салати, овочеві закуски, холодні страви, закуски із сиру, яєць використовуючи сучасні елементи декору;	салатів, овочевих закусок, холодних страв, закусок із сиру, яєць;	овочеві закуски, холодні страви, закуски із сиру, яєць;	устаткування, посуд для подачі, інвентар для порціонування, збірник технологічних карт та схем
	0,5	0,5		11.1.U10. порціонувати салати, овочеві закуски, холодні страви, закуски із сиру, яєць;	Перевірка виходу готових страв;	Перевірів вихід готових страв;	Ваговимірювальне устаткування, збірник технологічних карт та схем
	0,5	0,5		11.1.U11. перевіряти вихід готових страв;	Дотримання умов і термінів зберігання салатів, овочевих закусок, холодних страв, закусок із сиру, яєць.	Дотримався умов і термінів зберігання салатів, овочевих закусок, холодних страв, закусок із сиру, яєць.	Таблиця умов і термінів зберігання страв, холодильне устаткування
	0,5	0,5		11.1.U12. дотримуватись умов і термінів зберігання салатів, овочевих закусок, холодних страв, закусок із сиру, яєць.	Обрахунок сировини при приготуванні холодних страв і закусок.	провів обрахунки сировини при приготуванні холодних страв і закусок.	Збірник рецептур страв кулінарних виробів, обчислювальна техніка
КК 2. Математична компетентність			правила проведення обрахунків сировини при приготуванні холодних страв і закусок.	проводити обрахунки сировини при приготуванні холодних страв і закусок.	Організація робочого місця під час приготування холодних страв та закусок з риби;	Організував робоче місце під час приготування холодних страв та закусок з риби;	інструмент, інвентар, посуд для приготування холодних страв та закусок з риби, схема організація роботи холодного цеху
ПК 11.2. Здатність готувати холодні страви з риби	0,5	0,5		11.2.U1. організовувати робоче місце під час приготування холодних страв та закусок з риби;	Підбір виробничого інвентарю, обладнання;	Підібрав виробничий інвентар, обладнання;	інструмент, інвентар, посуд для приготування холодних страв та закусок з риби

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

			холодних страв і закусок з риби;				
	0,5	0,5	11.2.33. органолептичні показники якості холодних страв і закусок з риби;	11.2.У8. перевіряти за органолептичними показниками якості холодних страв та закусок з риби;	Мінімізація кількості відходів при приготуванні холодних страв та закусок з риби;	Мінімізував кількість відходів при приготуванні холодних страв та закусок з риби;	Збірник рецептур страв кулінарних виробів, обчислювальна техніка, ваги
	1	0,5	11.2.34. способи оформлення та подавання холодних страв і закусок з риби;	11.2.У6. мінімізувати кількість відходів при приготуванні холодних страв та закусок з риби;			
			11.2.35. види посуду для подавання холодних страв і закусок з риби;		Оформлення, порціонування та відпуск холодних страв та закусок з риби, використовуючи сучасні елементи декору;	Оформив, порціонував та відпускав холодні страви та закуски з риби, використовуючи сучасні елементи декору;	Ваговимірювальне устаткування, посуд для подачі, інвентар для порціонування, збірник технологічних карт та схем
	1	1	11.2.36. правила порціонування та відпуску холодних страв і закусок з риби.	11.2.У7. оформляти, порціонувати та відпускати холодні страви та закуски з риби, використовуючи сучасні елементи декору;	Перевірка виходу готових страв;	Перевірив вихід готових страв;	Ваговимірювальне устаткування, збірник технологічних карт та схем
	0,5	0,5		11.2.У9. перевіряти вихід готових страв;	Дотримання умов і термінів зберігання холодних страв та закусок з риби.	Дотримався умов і термінів зберігання холодних страв та закусок з риби.	Таблиця умов і термінів зберігання холодних страв та закусок, холодильне устаткування
	0,5	0,5		11.2.У10. дотримуватись умов і термінів зберігання холодних страв та закусок з риби.	Організація робочого місця для приготування холодних страв та закусок з м'яса, птиці	Організував робоче місце для приготування холодних страв та закусок з м'яса, птиці	інструмент, інвентар, посуд для приготування холодних страв та закусок з м'яса,

					та субпродуктів;	та субпродуктів;	птиці та субпродуктів, схема організація роботи холодного цеху
ПК 11.3. Здатність готувати холодні страви і закуски з м'яса, птиці та субпродуктів	0,5	0,5		11.3.У1. організовувати робоче місце для приготування холодних страв та закусок з м'яса, птиці та субпродуктів;	Підбір виробничого інвентарю, обладнання, безпечно користування ним під час приготування холодних страв та закусок з м'яса, птиці та субпродуктів;	Підібрав виробничий інвентар, обладнання, безпечно користувався ним під час приготування холодних страв та закусок з м'яса, птиці та субпродуктів;	виробничий інвентар, обладнання, інструкції з охорони праці
	0,5	0,5	11.3.31. види технологічного обладнання, виробничого інвентарю, інструменту, посуду для приготування холодних страв і закусок з м'яса, птиці та субпродуктів;	11.3.У2. підбирати виробничий інвентар, обладнання, безпечно користуватися ним під час приготування холодних страв та закусок з м'яса, птиці та субпродуктів;	Підбір столового посуду для подавання холодних страв та закусок з м'яса, птиці та субпродуктів;	Підібрав столовий посуд для подавання холодних страв та закусок з м'яса, птиці та субпродуктів;	столовий посуд для подавання холодних страв та закусок з м'яса, птиці та субпродуктів
	0,5	0,5	11.3.36. види посуду для подавання холодних страв і закусок з м'яса, птиці та субпродуктів;	11.3.У3. підбирати столовий посуд для подавання холодних страв та закусок з м'яса, птиці та субпродуктів;	Підбір сировини для приготування холодних страв з м'яса, птиці та субпродуктів;	Підібрав сировину для приготування холодних страв з м'яса, птиці та субпродуктів;	Збірник рецептур страв кулінарних виробів, обчислювальна техніка, ваги
	0,5	0,5	11.3.32. правила відбору продуктів за якістю і кількістю відповідно до технологічних вимог приготування холодних страв і закусок з м'яса, птиці	11.3.У4. підбирати сировину для приготування холодних страв з м'яса, птиці та субпродуктів;	Перевірка за органолептичними показниками якості сировини для холодних страв та закусок з м'яса, птиці та субпродуктів;	Перевірів за органолептичними показниками якості сировини для холодних страв та закусок з м'яса, птиці та субпродуктів;	Нормативна документація

			та субпродуктів;				
	0,5	0,5		11.3.У5. перевіряти за органолептичними показниками якості сировини для холодних страв та закусок з м'яса, птиці та субпродуктів;	Приготування холодних страв та закусок з м'яса, птиці та субпродуктів;	Приготував холодні страви та закуски з м'яса, птиці та субпродуктів;	Збірник рецептур страв кулінарних виробів, обчислювальна техніка, ваги
	3	4	11.3.33. рецептуру та послідовність виконання технологічних операцій приготування холодних страв і закусок з м'яса, птиці та субпродуктів;	11.3.У6. готувати холодні страви та закуски з м'яса, птиці та субпродуктів;	Мінімізація кількості відходів при приготуванні холодних страв та закусок з м'яса, птиці та субпродуктів;	Мінімізував кількість відходів при приготуванні холодних страв та закусок з м'яса, птиці та субпродуктів;	Збірник рецептур страв кулінарних виробів, обчислювальна техніка, ваги
	0,5	0,5		11.3.У7. мінімізувати кількість відходів при приготуванні холодних страв та закусок з м'яса, птиці та субпродуктів;	Оформлення, порціонування та відпуск холодних страв та закусок з м'яса, птиці та субпродуктів, використання сучасні елементи декору;	Оформив, порціонував та відпускав холодні страви та закуски з м'яса, птиці та субпродуктів, використовуючи сучасні елементи декору;	Ваговимірювальне устаткування, посуд для подачі, інвентар для порціонування, збірник технологічних карт та схем
	1	1	11.3.35. сучасні способи оформлення та подавання холодних страв і закусок з м'яса, птиці та субпродуктів;	11.3.У8. оформляти, порціонувати та відпускати холодні страви та закуски з м'яса, птиці та субпродуктів, використовуючи сучасні елементи декору;	Перевірка за органолептичними показниками якості холодних страв та закусок з м'яса, птиці та субпродуктів;	Перевірів за органолептичними показниками якості холодних страв та закусок з м'яса, птиці та субпродуктів;	Нормативна документація
	0,5	0,5	11.3.34. органолептичні показники якості холодних страв і закусок з м'яса, птиці	11.3.У9. перевіряти за органолептичними показниками якості холодних страв та закусок з м'яса, птиці та	Перевіряти вихід готових страв;	Перевірів вихід готових страв;	Ваговимірювальне устаткування, посуд для подачі, інвентар для порціонування,

			та субпродуктів;	субпродуктів;			збірник технологічних карт та схем
	0,5	0,5	11.3.37. правила порціонування та відпуску холодних страв і закусок з м'яса, птиці та субпродуктів.	11.3.У10. перевіряти вихід готових страв;	Дотримання умов і термінів зберігання холодних страв та закусок з м'яса, птиці та субпродуктів.	Дотримався умов і термінів зберігання холодних страв та закусок з м'яса, птиці та субпродуктів.	Таблиця умов і термінів зберігання холодних страв та закусок, холодильне устаткування
	0,5	0,5		11.3.У11. дотримуватись умов і термінів зберігання холодних страв та закусок з м'яса, птиці та субпродуктів.			
КК 6. Екологічна та енергоефективна компетентність			способи енергоефективного використання матеріалів та ресурсів при приготуванні холодних страв і закусок; правила утилізації відходів після приготування холодних страв і закусок.	застосовувати способи енергоефективного використання матеріалів та ресурсів при приготуванні холодних страв і закусок; дотримуватись правил сортування сміття та утилізації відходів після приготування холодних страв і закусок.			
КК 1. Комунікативна компетентність			професійну лексику та термінологію, у тому числі іноземною мовою, стосовно приготування солодких страв і напоїв.	застосовувати професійну лексику та термінологію, у тому числі іноземною мовою, стосовно приготування солодких страв і напоїв.			

ПК 12.1. Здатність готувати солодкі страви	1	0,5	12.1.31. види кухонного посуду та технологічного обладнання, виробничого інвентарю, інструменту, що використовують при приготуванні солодких страв;	12.1.U1. організовувати робоче місце під час приготування солодких страв;	Організація робочого місця під час приготування солодких страв;	Організував робоче місце під час приготування солодких страв;	інструмент, інвентар, посуд для приготування солодких страв, схема організація роботи холодного цеху та схема організації роботи гарячого цеху
	1	0,5	12.1.32. правила експлуатації технологічного обладнання, виробничого інвентарю, інструменту та ваговимірювальних приладів;	12.1.U2. підбирати виробничий інвентар, обладнання, безпечно користуватися ним під час приготування солодких страв;	Підбір виробничого інвентарю, обладнання, безпечно користуватися ним під час приготування солодких страв;	Підібрав виробничий інвентар, обладнання, безпечно користуватися ним під час приготування солодких страв;	виробничий інвентар, обладнання, інструкції з охорони праці
	1	0,5	12.1.33. види столового посуду для подавання солодких страв;	12.1.U3. підбирати столовий посуд для подавання солодких страв;	Підбір столового посуду для подавання солодких страв;	Підібрав столовий посуд для подавання солодких страв;	столовий посуд для подавання солодких страв
	1	0,5	12.1.34. правила відбору продуктів за якістю і кількістю відповідно до технологічних вимог приготування солодких страв;	12.1.U4. підбирати сировину для приготування солодких страв;	Підбирати сировину для приготування солодких страв;	Підібрав сировину для приготування солодких страв;	Збірник рецептур страв кулінарних виробів, обчислювальна техніка, ваги
	1	1	12.1.36. органолептичні показники якості солодких страв;	12.1.U5. перевіряти за органолептичними показниками якість сировини для солодких страв;	Перевірка за органолептичними показниками якість сировини для солодких страв;	Перевірів за органолептичними показниками якість сировини для солодких страв;	Нормативна документація
	12	15	12.1.35. рецептуру та	12.1.U6. готувати солодкі	Приготування	Приготував солодкі	Збірник рецептур

			послідовність виконання технологічних операцій приготування солодких страв;	страви відповідно до рецептури;	солодких страв відповідно до рецептури;	страви відповідно до рецептури;	страв кулінарних виробів, обчислювальна техніка, ваги
	1	1		12.1.У7. мінімізувати кількість відходів при приготуванні солодких страв;	Мінімізація кількості відходів при приготуванні солодких страв;	Мінімізував кількість відходів при приготуванні солодких страв;	Збірник рецептур страв кулінарних виробів, обчислювальна техніка, ваги
	6	7	12.1.37. способи оформлення та подавання солодких страв;	12.1.У8. оформляти, порціонувати та відпускати солодкі страви, використовуючи сучасні елементи декору;	Оформлення, порціонування та відпуск солодких страв, використовуючи сучасні елементи декору;	Оформив, порціонував та відпускав солодкі страви, використовуючи сучасні елементи декору;	Ваговимірювальне устаткування, посуд для подачі, інвентар для порціонування, збірник технологічних карт та схем
	1	1		12.1.У9. перевіряти за органолептичними показниками якості солодких страв;	Перевірка за органолептичними показниками якості солодких страв;	Перевірів за органолептичними показниками якості солодких страв;	Нормативна документація
	2	3	12.1.39. правила порціонування солодких страв.	12.1.У10. перевіряти вихід готових страв;	Перевірка виходу готових страв;	Перевірів вихід готових страв;	Ваговимірювальне устаткування, посуд для подачі, інвентар для порціонування, збірник технологічних карт та схем
	1	1		12.1.У11. дотримуватись умов і термінів зберігання солодких страв.	Дотримання умов і термінів зберігання солодких страв.	Дотримався умов і термінів зберігання солодких страв.	Таблиця умов і термінів зберігання солодких страв та напоїв, холодильне устаткування

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

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

ПОГОДЖЕНО

Директор Навчально-методичного центру
професійно-технічної освіти
у Сумській області

_____ Наталія САМОЙЛЕНКО

«___» _____ 2022 р.

ПОГОДЖЕНО

«___» _____ 2022 р.

ЗАТВЕРДЖУЮ

Директор Департаменту освіти і науки
Сумської обласної державної адміністрації

_____ Вікторія ГРОБОВА

«___» _____ 2022 р.

РОБОЧИЙ НАВЧАЛЬНИЙ ПЛАН

для підготовки кваліфікованих робітників на основі повної загальної середньої освіти з професії 5122 «Кухар» 4 розряду

Ступінь навчання: другий

Вид професійної підготовки: первинна професійна підготовка

Форма навчання: денна

Термін навчання: 1 рік

Розділ I. Графік освітнього процесу

Місяці		Вересень				Жовтень				Листопад				Грудень					Січень					Лютий					Березень				Квітень					Травень					Червень																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																										
Ступінь	Курс	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33	34	35	36	37	38	39	40	41	42	43																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																									
II	I	ТВ	ТВ	ТВ	ТВ	ТВ	ТВ	ТВ	ТВ	ТВ	ТВ	ТВ	ТВ	ТВ	ТВ	ТВ	ТВ	ТВ	К	К	ТВ	ТВ	ТВ	ТВ	ТВ	ТВ	ТВ	ТВ	ТВ	ТВ	ТВ	ТВ	ТВ	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П

Умовні позначення: Т – теоретичне навчання, В – виробниче навчання, П – виробнича практика, ДКА – державна кваліфікаційна атестація, К – канікули

Розділ II. Зведені дані за бюджетом часу (в тижнях і годинах)

Розділ II. Зведені дані за бюджетом часу (в тижнях і годинах)																	
Ступінь навчання	Курси	Теоретична підготовка				Професійно-практична підготовка						Державна кваліфікаційна атестація або поетапна кваліфікаційна атестація та інші форми контролю		Святкові	Канікули	Кількість робочих тижнів	Усього тижнів у навчальному році
		Загально-професійна підготовка		Професійно-теоретична підготовка		Виробниче навчання в навчальному закладі		Виробниче навчання на виробництві чи в сфері послуг		Виробнича практика на робочих місцях на виробництві чи в сфері послуг							
		тиж.	год.	тиж.	год.	тиж.	год.	тиж.	год.	тиж.	год.	тиж.	год.			тиж.	год.
II	1	7	48	28	418	28	396	-	-	13	434		7	1	2	40	43

Розділ III. Рівні кваліфікації

Ступінь навчання	Курс	Код	Професія	Кваліфікація
II	1	5122	кухар	4 розряд

Розділ IV. Пояснення до плану освітнього процесу

1. Робочий навчальний план розроблено відповідно до Державного стандарту професійної (професійно-технічної) освіти з професії 5122 «Кухар» (наказ Міністерства освіти і науки України від 26.10.2021 № 1133).
2. Планом передбачено проведення спільної практики за одиницями кваліфікацій перед присвоєнням 4 кваліфікаційного розряду.
3. З метою опанування додаткових професійних компетентностей до робочого навчального плану включено освітній компонент вільного вибору «Організація обслуговування за системою «Кейтеринг» у кількості 14 годин.
4. Навчальним планом передбачено до 28 годин консультацій. Форми проведення консультацій (групові, індивідуальні тощо) визначаються закладом. Консультації проводяться за окремим графіком.
5. Максимальне тижневе навантаження становить 36 годин. Денне навантаження теоретичної підготовки не перевищує 8 годин, виробничого навчання – 6 годин.

Розділ V. План освітнього процесу																					
№ з/п	Освітні компоненти (навчальні предмети)	Кількість годин	у т.ч. ЛПЗ	I семестр										II семестр							
				кваліфікація: кухар 4																	Усього за I курс
				1	1	6	ОК 00, ОК 01	1	3	5	6	ОК 02	2	1	1	1	ОК 03, ОК 04	11	1	Кухар 4 р.	
				1	1	6	ОК 00, ОК 01	1	3	5	6	ОК 02	2	1	1	1	ОК 03, ОК 04	11	1	Кухар 4 р.	
1.	Фізична культура	84		3	3	3	24	3	3	3	3	45	3	3	3	3	15			84	84
2.	Загально-професійна підготовка - базовий блок (компетентності/навчальні предмети)	48					39										9			48	48
2.1	Основи трудового законодавства	9		2	1	1	9													9	9
2.2	Основи галузевої економіки та підприємництва	9											2	2	2	1	9			9	9
2.3	Охорона праці	30		4	2	4	30													30	30
3.	Професійно-теоретична підготовка (професійні компетентності/навчальні предмети)	418					135					233					50			418	418
3.1	Технологія приготування їжі з основами товарознавства	310	50	11	12	13	101	20	17	9	10	176	10	5	5	3	33			310	310
3.2	Санітарія, гігієна і фізіологія	22		3	3	1	12	2	1	1		10								22	22
3.3	Устаткування підприємств ресторанного господарства	31	9	3	1	1	10	1	1	1	1	15	1	2	2		6			31	31

3.4	Організація обслуговування та виробництва	55		4	2	1	12	4	2	2	2	32	3	3	2		11			55	55
4.	Професійно-практична підготовка (професійні компетентності)	830					90					240					87			830	830
4.1	Виробниче навчання	396		6	12	12	90	6	12	18	18	240	12	18	18	6	66			396	396
4.2	Виробнича практика	434														21	21	35	28	434	434
5.	Освітній компонент вільного вибору	14																		14	14
5.1	Організація обслуговування за системою «Кейтеринг»	14											5	1	2	1	14			14	14
6.	Консультації	28																			
7.	Державна кваліфікаційна атестація	7																	7	7	7
8.	Загальний обсяг навчального часу/тижневе навантаження (без п.6)	1401		36	36	36	288	36	36	34	34	518	36	34	34	35	175	35	35	1401	1401

Директор

_____ / _____