

**ПРОЄКТ  
ПРОФЕСІЙНИЙ СТАНДАРТ**

\_\_\_\_\_  
(дата внесення до Реєстру кваліфікацій)

**КУХАР**

**ЗАТВЕРДЖЕНО**

Розробником \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

Професійний стандарт розроблено та затверджено згідно з вимогами статті 42 Кодексу законів про працю України на підставі:

- висновку суб'єкта перевірки (СПО роботодавців/ Національного агентства кваліфікацій) від \_\_\_\_\_ про дотримання під час підготовки проєкту професійного стандарту вимог Порядку розроблення, введення в дію та перегляду професійних стандартів, затвердженого постановою Кабінету Міністрів України від 31.05.2017 р. № 373
  
- висновку репрезентативних всеукраїнських об'єднань професійних спілок на галузевому рівні від \_\_\_\_\_ щодо погодження проєкту професійного стандарту (у разі коли розробниками не є галузеві ради з питань розроблення професійних стандартів)

## I. Назва професійного стандарту

Кухар

## II. Загальні відомості про професійний стандарт

### 1. Мета діяльності за професією

Приготування, відпуск, презентація та/або подача страв, кулінарних виробів та напоїв.

### 2. Назва виду (видів) економічної діяльності, секції, розділу, групи, класу економічної діяльності та їх код згідно з Національним класифікатором України ДК 009:2010 «Класифікація видів економічної діяльності»

Секція 1	Тимчасове розміщення й організація харчування	Розділ 56	Діяльність із забезпечення стравами та напоями	Група 56.1	Діяльність ресторанів, надання послуг мобільного харчування	Клас 56.10	Діяльність ресторанів, надання послуг мобільного харчування
				Група 56.2	Постачання готових страв	Клас 56.21	Постачання готових страв
						Клас 56.29	Постачання інших готових страв
				Група 56.3	Обслуговування напоями	Клас 56.30	Обслуговування напоями

### 3. Назва (назви) професії (професій) та код (коди) підкласу (підкласів) (групи) професії згідно з Національним класифікатором України ДК 003:2010 «Класифікатор професій»

Розділ 5	Підрозділ 51	Клас 512	Підклас 5122
Працівники сфери торгівлі та послуг	Працівники, що надають персональні та захисні послуги	Доглядачі будинків та працівники закладів ресторанного господарства	Кухарі

### 4. Узагальнена назва професії (за потреби)

Кухар

### 5. Назви типових посад (за потреби)

Помічник кухаря (Kitchen Assistant), кухар (Chef), шеф-кухар (Chef de Partie / Executive Chef / Head Chef), су-шеф (Sous Chef), піцайоло (Pizzaiolo), сушист (Sushi Chef), гриль-майстер (Grill Chef / Grillardin), помічник кухаря закладу освіти, кухар закладу освіти тощо.

### 6. Професійна (професійні) кваліфікація (кваліфікації), її (їх) рівень згідно з Національною рамкою кваліфікацій

Молодший кухар, 3 рівень НРК

Кухар, 4 рівень НРК

**Часткова професійна кваліфікація:**

Кухар вузької спеціалізації (піцайоло, сушист тощо), 4 рівень НРК

Старший кухар, 5 рівень НРК

Шеф-кухар, 5 рівень НРК

Незалежно від рівня професійної кваліфікації кухар повинен володіти всіма компетентностями, необхідними для виконання трудових функцій, визначених у переліку трудових функцій цього професійного стандарту. Кваліфікаційний рівень встановлюється в залежності від складності виконуваних робіт. Перелік трудових функцій (професійних компетентностей за трудовою дією або групою трудових дій, що входять до них) та їх умовні позначення зазначені у розділах V та VI цього Стандарту. Розряди кухарів, визначені попередніми нормативними документами, можуть бути співвіднесені до відповідних рівнів кваліфікації, зазначених у цьому професійному стандарті,

шляхом їх відповідності рівням Національної рамки кваліфікацій, із врахуванням складності виконуваних робіт та професійних компетентностей.

**Для встановлення відповідності за тарифною сіткою:**

*Кухар 3 розряду відповідає кваліфікаційному рівню: "Молодший кухар";*

*Кухар 4 розряду відповідає кваліфікаційному рівню: "Кухар";*

*Кухар 5 розряду відповідає кваліфікаційному рівню: "Старший кухар";*

*Кухар 6 розряду відповідає кваліфікаційному рівню: "Шеф-кухар".*

**7. Назва (назви) документа (документів), що підтверджує (підтверджують) професійну кваліфікацію особи**

- свідоцтво про присвоєння (підвищення) робітничої кваліфікації з додатком до нього: «Молодший кухар, 3 рівень НРК», «Кухар, 4 рівень НРК», «Старший кухар, 5 рівень НРК», «Шеф-кухар, 5 рівень НРК»;

- диплом кваліфікованого робітника з додатком до нього за професійною кваліфікацією: «Кухар, 4 рівень НРК», «Старший кухар, 5 рівень НРК»;

- сертифікат про присвоєння/підтвердження повної професійної та часткової професійної кваліфікації: «Молодший кухар, 3 рівень НРК», «Кухар, 4 рівень НРК», «Старший кухар, 5 рівень НРК», «Шеф-кухар, 5 рівень НРК», «Кухар вузької спеціалізації (піцейола, сушист тощо), 4 рівень НРК»;

- сертифікат про визнання професійної та/або часткової професійної кваліфікації, здобуту в інших країнах: «Молодший кухар, 3 рівень НРК», «Кухар, 4 рівень НРК», «Старший кухар, 5 рівень НРК», «Шеф-кухар, 5 рівень НРК», «Кухар вузької спеціалізації (піцейола, сушист тощо), 4 рівень НРК»;

- інші документи, що підтверджують професійну та/або часткову професійну кваліфікацію.

**III. Здобуття професійної кваліфікації та професійний розвиток**

**1. Здобуття професійної кваліфікації**

Назва професійної та/або часткової професійної кваліфікації	Суб'єкти, уповноважені законодавством на присвоєння/підтвердження та визнання професійних кваліфікацій	
	Кваліфікаційні центри	Суб'єкти освітньої діяльності
Молодший кухар, 3 рівень НРК	базова або повна загальна середня освіта, без вимог стажу роботи	професійне (професійно-технічне) навчання, базова або повна загальна середня освіта, без вимог стажу роботи;  перепідготовка з інших професій/спеціальностей без вимог до рівня освіти, стажу роботи
Кухар, 4 рівень НРК	первинна професійна підготовка, повна або базова загальна середня освіта з одночасним здобуттям повної загальної середньої освіти та трудових функцій за професійною кваліфікацією «Молодший кухар», без вимог до стажу роботи;  при частковому опануванні освітньої програми первинної професійної підготовки можливість присвоєння часткової професійної кваліфікації «Кухар вузької спеціалізації» (піцейола, сушист тощо), 4 рівень НРК	
Старший кухар, 5 рівень НРК	первинна професійна підготовка, повна загальна середня освіта з одночасним здобуттям трудових функцій за професійною кваліфікацією «Кухар», без вимог до стажу роботи.	

## 2. Професійний розвиток

### 1) з присвоєнням наступної професійної кваліфікації

Назва професійної та/або часткової професійної кваліфікації	Суб'єкти, уповноважені законодавством на присвоєння/підтвердження та визнання професійних кваліфікацій	
	Кваліфікаційні центри	Суб'єкти освітньої діяльності
Кухар, 4 рівень НРК;	повна загальна середня освіта, стаж роботи за професійною кваліфікацією "Молодший кухар" не менше 1 року	підвищення кваліфікації, повна загальна середня освіта, стаж роботи за професійною кваліфікацією "Молодший кухар" не менше 1-ого року;  перепідготовка з суміжних професій /спеціальностей, повна загальна середня освіта, стаж роботи за цими професіями /спеціальностями не менше 1-ого року
Кухар вузької спеціалізації (піцейола, сушист тощо), 4 рівень НРК;	повна загальна середня освіта, стаж роботи за професійною кваліфікацією "Молодший кухар" не менше 0,5 року	підвищення кваліфікації, повна загальна середня освіта, стаж роботи за професійною кваліфікацією "Молодший кухар" не менше 0,5 року;  перепідготовка з суміжних професій /спеціальностей, повна загальна середня освіта, стаж роботи за цими професіями /спеціальностями не менше 0,5 року
Старший кухар, 5 рівень НРК; -	фахова передвища або вища освіта за суміжними спеціальностями та стаж роботи за ними не менше 1,5 років; або повна загальна середня освіта, стаж роботи за професійною кваліфікацією "Кухар" або за суміжними професіями/спеціальностями не менше 3 років,	підвищення кваліфікації, повна загальна середня освіта, стаж роботи за професійною кваліфікацією "Кухар" не менше 3-ох років роботи; перепідготовка з суміжних професій/ спеціальностей, повна загальна середня освіта, стаж роботи за цими професіями /спеціальностями не менше 3-х років роботи.
Шеф-кухар, 5 рівень НРК.	фахова передвища або вища освіта за суміжними професіями/спеціальностями та стаж роботи за ними не менше 3 років; або повна загальна середня освіта та стаж роботи за професійною кваліфікацією "Старший кухар" не менше 5 років.	підвищення кваліфікації, повна загальна середня освіта, стаж роботи за професійною кваліфікацією "Старший кухар" не менше 5 років роботи;  перепідготовка з суміжних професій/ спеціальностей, освітній ступінь «фаховий молодший бакалавр», «бакалавр» або «магістр» за напрямом підготовки «Харчові технології та інженерія» та стаж роботи не менше 1,5 року в закладах ресторанного господарства.

### 2) без присвоєння наступної професійної кваліфікації:

а) для вдосконалення (підтримання) професійної кваліфікації, у тому числі шляхом набуття нових/додаткових умінь/компетентностей, підвищення кваліфікації не рідше одного разу на 5 років або за потреби виробництва, або на запит роботодавця;

### б) для підтвердження наявної професійної кваліфікації:

– підтримання наявної професійної кваліфікації в межах професії;

– набуття компетентностей для виконання робіт/виробів з новим обладнанням, інструментами, сировиною, у межах удосконалених технологічних процесів, з дотриманням правил, нормативно-правових актів, вимог безпеки праці.

#### IV. Аббревіатури, скорочення (за потреби)

НАССР - система аналізу ризиків, небезпечних чинників і контролю критичних точок

ISO – міжнародна організація, метою діяльності якої є ратифікація стандартів, розроблених спільними зусиллями делегатів від різних країн.

ДСНС - Державна служба України з надзвичайних ситуацій

#### V. Опис трудових функцій

Трудові функції (умовне позначення, назва)	Компетентності (умовне позначення, назва)	Знання	Уміння/ навички	Комунікація	Відповідальність і автономія
А Здійснення підготовчих процесів в роботі кухаря	A1. Здатність підготуватись до робочого процесу, організувати робоче місце	A1.31. Основні вимоги до особистої гігієни кухаря і санітарії та гігієни виробництва A1.32. Основні вимоги до підготовки робочого місця кухаря A1.33. Стандарти ISO 9001, ISO 22000, НАССР та інші в частині підготовки робочого місця кухаря до роботи	A1.У1. Перевіряти стан санітарного одягу та дотримуватись правил особистої гігієни A1.У2. Перевіряти санітарний стан робочого місця та своєчасно усувати недоліки A1.У3. Раціонально підбирати відповідне технологічне обладнання інвентар для здійснення технологічного процесу A1.У4. Перевіряти справність та стан готовності до роботи технологічного обладнання, усіх робочих поверхонь для приготування страв A1.У5. Увімкнути та налаштувати обладнання на виконання технологічних операцій A1.У6. Контролювати стан зони зберігання та прибирання сміття та відходів	A1.К1. Спілкуватись у професійному середовищі	A1.В1. Самостійно підготовлювати своє робоче місце A1.В2. Формувати заявку на замовлення сировини A1.В3. Оцінювати якість санітарного стану робочого місця, вести журнал з фіксації обробки робочих поверхонь та інших ділянок згідно вимог НАССР
<p><b>Предмети та засоби праці (за потреби):</b></p> <p>- <b>Обладнання:</b> <i>Механічне:</i> універсальна кухонна машина, кутер, слайсер, овочерізка, картоплеочисна машина, машина протиральна, м'ясорубка, тістомісильна машина, тісторозкатувальна машина, пастамашини, блендер, міксер тощо.</p> <p><i>Теплове:</i> пароконвектомати, плити (газові, електричні, індукційні), гриль (контактні, для барбекю, шаурми), су-від апарат, сковорідка з електричним нагрівом, фритюрниця, кип'ятильник електричний, пекарська шафа, піца-піч, пароварка, марміт, тепла лампа (саламандр) тощо.</p> <p><i>Холодильне:</i> холодильна шафа/камера, морозильна камера/скриня, камера шокової заморозки, льодогенератор, столи температурні з охолодженням тощо.</p> <p><i>Інше:</i> ваговимірвальне обладнання, вакууматор, виробничі столи та робочі поверхні, мийні ванни, витяжні зонти тощо.</p> <p>- <b>Матеріали:</b> Інструкція з організації робочого місця, Журнали прибирання робочих зон, Технічні паспорти на обладнання, Інструкції з експлуатації обладнання тощо</p> <p>- <b>Інструмент:</b> кухонне приладдя та інвентар відповідно до виробничого завдання</p>					
	A2. Здатність дотримуватись	A2.31. Правила поведінки при виникненні пожежі та в надзвичайних ситуаціях,	A2.У1. Дотримуватись правил безпеки праці під час первинної обробки	A1.К1. Спілкуватись у	A2.В1. Контролювати дотримання

Трудові функції (умовне позначення, назва)	Компетентності (умовне позначення, назва)	Знання	Уміння/ навички	Комунікація	Відповідальність і автономія
	та виконувати вимоги охорони праці і безпеки життєдіяльності та пожежної безпеки	шляхи евакуації і місце знаходження плану евакуації <b>A2.32.</b> Засоби пожежогасіння та правила користування ними <b>A2.33.</b> Правила і норми електробезпеки <b>A2.34.</b> Правила надання домедичної допомоги <b>A2.35.</b> Правила безпеки праці під час первинної обробки харчових продуктів та приготування страв, кулінарних виробів та напоїв, що готуються на кухні	харчових продуктів, приготування, оформлення, подачі страв, кулінарних виробів, напоїв, що готуються на кухні <b>A2.У2.</b> Дотримуватись основних правил і норм поведінки електробезпеки, протипожежного захисту та в надзвичайних ситуаціях <b>A2.У3.</b> Користуватись засобами протипожежного захисту та пожежогасіння. <b>A2.У4.</b> Надавати собі та оточуючим працівникам кухні первинну медичну допомогу	професійном у середовищі <b>A1.К2.</b> Ведення діалогу з колегами і фахівцями для виявлення і запобігання критичних ситуацій <b>A1.К3.</b> Користуватись засобами комунікації для контактування з ДСНС та іншими службами <b>A2.К4.</b> Комунікувати з фахівцями стосовно обслуговування обладнання	підпорядкованими працівниками вимог охорони праці, безпеки життєдіяльності, пожежної та електробезпеки <b>A2.В2.</b> Діяти у надзвичайних ситуаціях різного роду згідно інструкцій
<p><b>Предмети та засоби праці (за потреби):</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>Обладнання:</b> Захисні екрани, блокування небезпечних зон обладнання, системи пожежогасіння, системи аварійного сповіщення тощо.</li> <li>- <b>Матеріали:</b> План евакуації, Журнал інструктажів з охорони праці, Інструкції з безпеки праці на кожному робочому місці тощо</li> <li>- <b>Інструмент:</b> аптечка першої допомоги, вогнегасники та інші предмети пожежогасіння тощо</li> </ul>					
	<b>A3.</b> Здатність дотримуватись вимог особистої гігієни і виробничої санітарії перед і під час технологічного процесу	<b>A2.31.</b> Порядок проходження медичного огляду працівників <b>A3.32.</b> Правила і норми особистої гігієни і виробничої санітарії <b>A3.33.</b> Вимоги до гігієни та санітарії під час підготовки устаткування, кухонного посуду, інвентарю, кухонного посуду, сировини і технологічного процесу <b>A3.34.</b> Наслідки недотримання правил гігієни і санітарії на робочому місці <b>A3.35.</b> Вимоги стандартів ISO 9001, ISO 22000, HACCP та інших і WACS <b>A3.36.</b> Правила користування і зберігання миючих та дезінфікуючих засобів для виробничого устаткування, інвентарю,	<b>A3.У1.</b> Підтримувати охайний зовнішній вигляд, утримувати робочий одяг у належному санітарному стані <b>A3.У2.</b> Підтримувати чистоту у виробничих приміщеннях <b>A3.У3.</b> Перевіряти санітарний стан робочого місця, своєчасно усувати недоліки <b>A2.У4.</b> Користуватись і зберігати у належному стані миючі та дезінфікуючі засоби для виробничого устаткування, інвентарю, інструменту та кухонного посуду <b>A2.У5.</b> Підтримувати устаткування, технологічне обладнання, інвентар та	<b>A1.К1.</b> пілкуватись у професійному середовищі	<b>A3.В1.</b> Контролювати дотримання вимог санітарії і гігієни, в тому числі стандартів ISO 9001, ISO 22000, HACCP та інших і WACS

Трудові функції (умовне позначення, назва)	Компетентності (умовне позначення, назва)	Знання	Уміння/ навички	Комунікація	Відповідальність і автономія
		інструменту та кухонного посуду	кухонний посуд в належному санітарному стані, уникати їх забруднення та здійснювати своєчасне очищення під час виробничого процесу <b>A3.U6.</b> Проводити санітарну обробку устаткування, обладнання, інвентарю, кухонного посуду, підтримувати його належний санітарний стан по завершенню виробничого процесу <b>A3.U7.</b> Забезпечувати правильне зберігання чистого устаткування, обладнання, інвентарю, кухонного посуду		
<p><b>Предмети та засоби праці (за потреби):</b>  <b>- Обладнання:</b> Інсектицидні лампи, рукомийники і сушарки для рук тощо  <b>- Матеріали:</b> Журнал контролю санітарного стану працівників, Нормативи щодо особистої гігієни персоналу, Санітарні книжки тощо  <b>- Інструмент:</b> Пірометр, термометр, дезінфекційні засоби, дозатори рідкого мила тощо</p>					
	<b>A4.</b> Здатність отримувати сировину зі складу або від постачальника	<b>A4.31.</b> Хімічний склад, види, класифікацію і асортимент продовольчих товарів, методи визначення їх якості, умови зберігання та використання <b>A4.32.</b> Кількість необхідної сировини та інгредієнтів <b>A4.33.</b> Правила приймання сировини, інгредієнтів за кількістю та якістю <b>A.434.</b> Способи визначення якості сировини <b>A4.35.</b> Правила перевірки контрольного зважування сировини <b>A4.36.</b> Правила та порядок дій при виявленні недоліків під час приймання сировини від постачальника та зі складу підприємства <b>A4.37.</b> Типи виробничої тари та правила поведінки з тарою постачальника <b>A4.38.</b> Правила розміщення харчових продуктів на тимчасове зберігання <b>A5.39.</b> Тривалість зберігання продуктів між прийманням, зберіганням і використанням <b>A4.310.</b> Правила оформлення приймання продуктів від постачальника та зі складу підприємства	<b>A4.U1.</b> Розраховувати кількість необхідної сировини та інгредієнтів <b>A4.U2.</b> Отримувати харчові продукти за кількістю і якістю від постачальника або зі складу, з урахуванням температури транспортування та зберігання <b>A4.U3.</b> Оформлювати документально приймання сировини від постачальника або зі складу підприємства <b>A4.U4.</b> Читати й розуміти маркування, сертифікати якості <b>A4.U5.</b> Визначати якість продуктів, інгредієнтів відповідно до нормативно-технічної документації <b>A4.U6.</b> Дотримуватися правил товарного сусідства при зберіганні сировини та інгредієнтів <b>A4.U7.</b> Користуватися ваговимірвальним обладнанням при зважуванні харчових продуктів <b>A4.U8.</b> Складати вимог-накладну на необхідні	<b>A1.K1.</b> Спілкуватись у професійном у середовищі	<b>A4.V1.</b> Самостійно вміти приймати сировину від постачальника та зі складу з урахуванням показників якості <b>A4.V2.</b> Оцінювати відповідність супроводжуючих документів і сировини <b>A4.V3.</b> Вмісти вирішувати нестандартні ситуації в процесі прийому сировини

Трудові функції (умовне позначення, назва)	Компетентності (умовне позначення, назва)	Знання	Уміння/ навички	Комунікація	Відповідальність і автономія
		<b>A4.311.</b> Систему HACCP (Аналіз ризиків та критичні контрольні точки) за ЄС та WACS	інгредієнти та продукти <b>A4.У9.</b> Вирішувати нестандартні ситуації в процесі прийому продуктів, інгредієнтів та продукції <b>A4.У10.</b> Дотримуватись термінів зберігання продуктів під час приймання, зберігання і використання продукції <b>A4.У11.</b> Дотримуватись основних принципів та вимог до безпеки якості харчових продуктів <b>A4.У12.</b> Економно використовувати сировину		
<p><b>Предмети та засоби праці (за потреби):</b></p> <p>- <b>Обладнання:</b> Торговельне: ваговимірювальне обладнання, тощо. Холодильне: морозильні і холодильні шафи. Інше: пристрої для маркування (етикет-пістолети, аплікатори етикеток, термодатери), сканери штрихкодів, транспортні візки, столи, підтоварники, стелажі, шпильки тощо</p> <p>- <b>Матеріали:</b> Накладні на отримання сировини, Журнал обліку сировини, Специфікації постачальників тощо</p> <p>- <b>Інструмент:</b> кухонне приладдя та інвентар відповідно до виробничого завдання</p>					
	<b>A5.</b> Здатність підбирати та використовувати устаткування, виробничий інвентар, інструмент і кухонний посуд	<b>A5.31.</b> Класифікація устаткування, виробничого інвентарю, інструменту, кухонного посуду та виробничих поверхонь <b>A5.32.</b> Правила підбору різних типів устаткування, виробничого інвентарю, інструменту і кухонного посуду <b>A5.33.</b> Правила експлуатації устаткування, виробничого інвентарю, їх догляду, визначення їх справності, усунення дрібних несправностей <b>A5.34.</b> Способи упаковки та гігієнічні вимоги до пакувальних матеріалів	<b>A5.У1.</b> Підбирати та підготовлювати устаткування, виробничий інвентар, інструменти, кухонний посуд до роботи <b>A5.У2.</b> Перевіряти справність і дотримуватись правил експлуатації устаткування <b>A5.У3.</b> Забезпечувати енергоефективність, дотримуватися енергозберігаючих принципів, раціональної і безпечної експлуатації устаткування <b>A5.У4.</b> Використовувати пакувальні матеріали згідно їх призначення з дотриманням гігієнічних вимог	<b>A1.K1.</b> Спілкуватись у професійному середовищі	<b>A5.B1.</b> Самостійно підбирати та підготовлювати до експлуатації устаткування, виробничий інвентар, інструменти, кухонний посуд <b>A5.B2.</b> Контролювати дотримання принципів енергоефективності при експлуатації устаткування
<p><b>Предмети та засоби праці (за потреби):</b></p> <p>- <b>Обладнання:</b> <i>Механічне:</i> універсальна кухонна машина, кутер, слайсер, овочерізка, картоплеочисна машина, машина протиральна, м'ясорубка, тістомісильна машина, тісторозкатувальна машина, пастамашина, блендер, міксер тощо.  <i>Теплове:</i> пароконвектомати, плити (газові, електричні, індукційні), гриль (контактні, для барбекю, шаурми), су-від апарат, сковорідка з електричним нагрівом, фритюрниця, кип'ятильник електричний, пекарська шафа, піца-піч, пароварка, марміт, тепла лампа (саламандр) тощо.  <i>Холодильне:</i> холодильна шафа/камера, морозильна камера/скриня, камера шокової заморозки, льодогенератор, столи температурні з охолодженням тощо.  <i>Інше:</i> ваговимірювальне обладнання, вакууматор, виробничі столи та робочі поверхні, мийні ванни, витяжні зонти тощо.</p>					



Трудові функції (умовне позначення, назва)	Компетентності (умовне позначення, назва)	Знання	Уміння/ навички	Комунікація	Відповідальність і автономія
<p>- <b>Матеріали:</b> Технічні паспорти на обладнання, Інструкції з експлуатації обладнання тощо  - <b>Інструмент:</b> кухонне приладдя та інвентар відповідно до виробничого завдання</p>					
	<p><b>A6.</b> Здатність підбирати та готувати столовий посуд і прибори</p>	<p><b>A6.31.</b> Стандарти ISO 9001, ISO 22000, HACCP, в частині підготовки столового посуду  <b>A6.32.</b> Вимоги до особистої гігієни під час підготовки столового посуду та приборів  <b>A6.33.</b> Класифікацію столового посуду та приборів  <b>A6.34.</b> Види та призначення столового посуду та приборів  <b>A6.35.</b> Вимоги до якості підготовленого столового посуду та приборів  <b>A6.36.</b> Правила зберігання чистого столового посуду та приборів  <b>A6.37.</b> Вимоги санітарії та гігієни при підготовці столового посуду та приборів  <b>A6.38.</b> Правила очищення та обробки різних видів столового посуду та приборів  <b>A6.39.</b> Правила зберігання миючих та дезінфікуючих засобів</p>	<p><b>A6.U1.</b> Вміти застосовувати вимоги стандартів ISO 9001, ISO 22000, HACCP, в частині підготовки столового посуду  <b>A6.U2.</b> Дотримуватись особистої гігієни під час підготовки столового посуду і приборів  <b>A6.U3.</b> Підібрати та підготувати до роботи столовий посуд та прибори  <b>A6.U4.</b> Забезпечувати правильне зберігання чистого столового посуду та приборів  <b>A6.U5.</b> Користуватися миючими та дезінфікуючими засобами для підготовки столового посуду і приборів  <b>A6.U6.</b> Дотримуватись інструкцій щодо використання миючих та дезінфікуючих засобів при підготовці столового посуду і приборів  <b>A6.U7.</b> Забезпечувати правильне зберігання миючих та дезінфікуючих засобів</p>	<p><b>A1.K1.</b> Спілкуватись у професійному середовищі</p>	<p><b>A6.B1.</b> Самостійно підбирати і підготовлювати столовий посуд та прибори згідно вимог стандартів ISO 9001, ISO 22000, HACCP  <b>A6.B2.</b> Контролювати дотримання особистої гігієни під час підготовки столового посуду і приборів  <b>A6.B3.</b> Відслідковувати безпечність застосування і зберігання миючих та дезінфікуючих засобів для підготовки столового посуду і приборів</p>
<p><b>Предмети та засоби праці (за потреби):</b>  - <b>Обладнання:</b> <i>Механічне:</i> посудомийна машина тощо  <i>Теплове:</i> шафи для підгріву тарілок тощо  <i>Інше:</i> візки, мийні ванни тощо  - <b>Інструмент:</b> кухонне приладдя та інвентар відповідно до виробничого завдання</p>					
<p><b>Б</b> Проведення підготовчих операцій до приготування страв, кулінарних виробів та напоїв</p>	<p><b>B1.</b> Здатність проводити механічну кулінарну обробку овочів та грибів, фруктів, ягід, горіхоплідних</p>	<p><b>B1.31.</b> Вимоги до якості і безпечності процесу механічної кулінарної обробки овочів та грибів, фруктів, ягід, горіхоплідних  <b>B1.32.</b> Харчову цінність різних овочів та грибів, фруктів, ягід, горіхоплідних  <b>B1.33.</b> Асортимент та основні характеристики овочів та грибів, фруктів, ягід, горіхоплідних  <b>B1.34.</b> Вимоги до якості овочів та грибів, фруктів, ягід, горіхоплідних  <b>B1.35.</b> Правила зберігання сирих овочів та грибів, фруктів, ягід, горіхоплідних  <b>B1.36.</b> Правила зберігання</p>	<p><b>B1.U1.</b> Дотримуватися вимог до якості і безпечності процесу механічної кулінарної обробки овочів та грибів, фруктів, ягід, горіхоплідних  <b>B1.U2.</b> Перевіряти якість овочів та грибів, фруктів, ягід, горіхоплідних для приготування страв  <b>B1.U3.</b> Використовувати різні способи обробки овочів та грибів, фруктів, ягід, горіхоплідних з урахуванням вимог для приготування страв  <b>B1.U4.</b> Застосовувати відповідне технологічне</p>	<p><b>A1.K1.</b> Спілкуватись у професійному середовищі</p>	<p><b>B1.B1.</b> Самостійно проводити механічну кулінарну обробку овочів та грибів, фруктів, ягід, горіхоплідних  <b>B1.B2.</b> Контролювати дотримання термінів та умов зберігання оброблених овочів та грибів, фруктів, ягід, горіхоплідних та напівфабрикатів з них  <b>B1.B3.</b></p>

Трудові функції (умовне позначення, назва)	Компетентності (умовне позначення, назва)	Знання	Уміння/ навички	Комунікація	Відповідальність і автономія
		<p>висушених, заморожених та консервованих овочів, грибів, фруктів, ягід  <b>Б1.37.</b> Правила підбору овочів та грибів, фруктів, ягід, горіхоплідних, відповідно до технологічних вимог приготування страв  <b>Б1.38.</b> Методи обробки овочів, фруктів, ягід, грибів  <b>Б1.39.</b> Норми виходу овочів та грибів, фруктів, ягід, горіхоплідних після механічної кулінарної обробки  <b>Б1.310.</b> Види технологічного обладнання та виробничого інвентарю, що використовується для обробки овочів та грибів, фруктів, ягід, горіхоплідних  <b>Б1.311.</b> Способи зменшення відходів під час обробки овочів та грибів, фруктів, ягід, горіхоплідних  <b>Б1.312.</b> Вимоги до якості оброблених овочів та грибів, фруктів, ягід, горіхоплідних  <b>Б1.313.</b> Правила зберігання оброблених овочів та грибів, фруктів, ягід, горіхоплідних для подальшого приготування страв  <b>Б1.314.</b> Правила утилізації відходів</p>	<p>обладнання для механічної кулінарної обробки овочів та грибів, фруктів, ягід, горіхоплідних  <b>Б1.У5.</b> Зменшувати відходи під час обробки овочів та грибів, фруктів, ягід, горіхоплідних в залежності від сезону  <b>Б1.У6.</b> Забезпечувати тимчасове зберігання оброблених овочів та грибів, фруктів, ягід, горіхоплідних впродовж технологічного процесу  <b>Б1.У7.</b> Дотримуватися умов та строків зберігання оброблених овочів та грибів, горіхів, фруктів, ягід в свіжому, сушеному, консервованому та замороженому вигляді  <b>Б1.У8.</b> Дотримуватись відповідних правил сортування сміття до утилізації відходів  <b>Б1.У9</b> Уміти користуватися Збірником рецептур страв і кулінарних виробів, технологічними картками та іншою нормативною документацією</p>		<p>Забезпечувати дотримання відповідних правил сортування сміття до утилізації відходів  <b>Б1.В4.</b> Забезпечувати правильне зберігання сортованого сміття</p>
<p><b>Предмети та засоби праці (за потреби):</b>  - <b>Обладнання:</b> <i>Механічне:</i> універсальна кухонна машина, кутер, слайсер, овочерізка, картоплеочисна машина, машина протиральна, м'ясорубка, блендер тощо.  <i>Холодильне:</i> холодильна шафа/камера, морозильна камера/скриня, камера шокової заморозки тощо.  <i>Інше:</i> ваговимірвальне обладнання, вакууматор, виробничі столи та робочі поверхні, мийні ванни тощо.  - <b>Матеріали:</b> Технологічні картки, збірники рецептур, довідники норм виходу  - <b>Інструмент:</b> кухонне приладдя та інвентар відповідно до виробничого завдання</p>					
	<p><b>Б2.</b> Здатність виконувати нарізання овочів, грибів та фруктів, ягід механічним та ручним способами, простими і складними формами, їх фарширування</p>	<p><b>Б2.31.</b> Вимоги до якості і безпечності процесу нарізання овочів, грибів та фруктів, ягід механічним та ручним способами, простими і складними формами, їх фарширування  <b>Б2.32.</b> Вимоги до якості овочів та грибів, фруктів призначених для нарізання різними формами  <b>Б2.33.</b> Прийоми і техніка нарізання з урахуванням класичної міжнародної термінології овочів, грибів та фруктів, ягід  <b>Б2.34.</b> Норми виходу овочів,</p>	<p><b>Б2.У1.</b> Дотримуватися вимог якості та безпечності процесу підготовки овочів, грибів та фруктів, ягід до нарізання механічним та ручним способами, простими і складними формами, їх фарширування  <b>Б2.У2.</b> Підбирати виробничий інвентар, обладнання, безпечно користуватися ним під час нарізання овочів, фруктів, грибів, ягід різними формами, їх</p>	<p><b>А1.К1.</b> Спілкуватись у професійному середовищі</p>	<p><b>Б2.В1.</b> Самостійно здійснювати нарізання овочів, грибів та фруктів, ягід механічним та ручним способами, простими і складними формами, їх фарширування  <b>Б2.В2.</b> Контролювати дотримання термінів та умов зберігання нарізаних та</p>

Трудові функції (умовне позначення, назва)	Компетентності (умовне позначення, назва)	Знання	Уміння/ навички	Комунікація	Відповідальність і автономія
		<p>грибів та фруктів, ягід після нарізки  <b>Б2.35.</b> Види технологічного обладнання та виробничого інвентарю призначеного для нарізання овочів, фруктів та грибів  <b>Б2.36.</b> Техніку підготовки овочів, грибів та фруктів для фарширування  <b>Б2.37.</b> Правила охолодження, заморожування та зберігання нарізаних та фаршированих овочів, фруктів, грибів; ягід  <b>Б1.38.</b> Зміст та порядок користування Збірником рецептур страв і кулінарних виробів, технологічними картками та іншою нормативною документацією</p>	<p>фарширування  <b>Б2.У3.</b> Використовувати відповідне технологічне обладнання, виробничий інвентар для нарізання овочів, фруктів, грибів та ягід.  <b>Б2.У4.</b> Нарізати овочі, гриби, фрукти та ягоди різними формами, скласти композиції; фарширувати овочі, гриби, фрукти  <b>Б2.У5.</b> Виготовляти елементи з овочів та грибів, фруктів, ягід для оформлення страв  <b>Б2.У6.</b> Зменшувати відходи при нарізанні овочів та грибів, фруктів та їх фаршируванні  <b>Б2.У7.</b> Дотримуватися температурних режимів для тимчасового зберігання овочів, фруктів та грибів, ягід та горіхів  <b>Б1.У8.</b> Уміти користуватися Збірником рецептур страв і кулінарних виробів, технологічними картками та іншою нормативною документацією</p>		<p>фаршированих овочів, грибів, фруктів; ягід  <b>Б2.В3.</b>  Зменшувати відходи та раціонально їх використовувати</p>
<p><b>Предмети та засоби праці (за потреби):</b>  - <b>Обладнання:</b> <i>Механічне:</i> універсальна кухонна машина, кутер, слайсер, овочерізка, картоплеочисна машина, машина протиральна, м'ясорубка, блендер тощо.  <i>Холодильне:</i> холодильна шафа/камера, морозильна камера/скриня, камера шокової заморозки тощо.  <i>Інше:</i> ваговимірювальне обладнання, вакууматор, виробничі столи та робочі поверхні, мийні ванни тощо.  - <b>Матеріали:</b> Технологічні картки, збірники рецептур, довідники норм виходу  - <b>Інструмент:</b> Кухонне приладдя та інвентар відповідно до виробничого завдання</p>					
	<p><b>Б3.</b>  Здатність проводити механічну кулінарну обробку круп, бобових і макаронної продукції</p>	<p><b>Б3.31.</b> Вимоги до якості і безпечності процесу механічної кулінарної обробки круп, бобових і макаронної продукції  <b>Б3.32.</b> Харчову цінність різних круп, бобових і макаронної продукції  <b>Б3.33.</b> Асортимент та основні характеристики круп, бобових і макаронної продукції  <b>Б3.34.</b> Вимоги до якості круп, бобових і макаронної продукції  <b>Б3.35.</b> Правила зберігання круп, бобових і макаронної продукції  <b>Б3.36.</b> Правила підбору</p>	<p><b>Б3.У1.</b> Дотримуватися вимог до якості і безпечності процесу механічної кулінарної обробки круп, бобових і макаронної продукції  <b>Б3.У2.</b> Перевіряти якість круп, бобових і макаронної продукції для приготування страв  <b>Б3.У3.</b> Використовувати різні способи обробки круп, бобових і макаронної продукції з урахуванням вимог для приготування страв  <b>Б3.У4.</b> Застосовувати відповідне технологічне обладнання для</p>	<p><b>А1.К1.</b>  Спілкуватись у професійному середовищі</p>	<p><b>Б3.В1.</b> Самостійно проводити механічну кулінарну обробку круп, бобових і макаронної продукції  <b>Б3.В2.</b>  Контролювати дотримання термінів та умов зберігання оброблених круп, бобових і макаронної продукції</p>

Трудові функції (умовне позначення, назва)	Компетентності (умовне позначення, назва)	Знання	Уміння/ навички	Комунікація	Відповідальність і автономія
		<p>круп, бобових і макаронної продукції відповідно до технологічних вимог приготування страв</p> <p><b>Б3.37.</b> Методи обробки круп, бобових і макаронної продукції</p> <p><b>Б3.38.</b> Норми виходу круп, бобових і макаронної продукції після механічної кулінарної обробки</p> <p><b>Б3.39.</b> Вимоги до якості оброблених круп, бобових і макаронної продукції</p> <p><b>Б3.310.</b> Види технологічного обладнання та виробничого інвентарю, що використовується для обробки круп, бобових і макаронної продукції</p> <p><b>Б3.311.</b> Правила зберігання оброблених круп, бобових і макаронної продукції для подальшого приготування страв</p> <p><b>Б1.312.</b> Зміст та порядок користування Збірником рецептур страв і кулінарних виробів, технологічними картками та іншою нормативною документацією</p>	<p>механічної кулінарної обробки круп, бобових і макаронної продукції</p> <p><b>Б3.У5.</b> Дотримуватися умов та строків тимчасового зберігання оброблених круп, бобових і макаронної продукції</p> <p><b>Б1.У6.</b> Уміти користуватися Збірником рецептур страв і кулінарних виробів, технологічними картками та іншою нормативною документацією</p>		
<p><b>Предмети та засоби праці (за потреби):</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>Обладнання:</b> <i>Механічне:</i> тістомісильна машина, тісторозкатувальна машина, паста-машина тощо.</li> <li><i>Холодильне:</i> холодильна шафа/камера, морозильна камера/скриня тощо.</li> <li><i>Інше:</i> ваговимірювальне обладнання, вакууматор, виробничі столи та робочі поверхні, мийні ванни тощо.</li> <li>- <b>Матеріали:</b> Технологічні картки, збірники рецептур, довідники норм виходу</li> <li>- <b>Інструмент:</b> Кухонне приладдя та інвентар відповідно до виробничого завдання</li> </ul>					
<p><b>Б4.</b> Здатність проводити механічну кулінарну обробку туш великої та дрібної забійної худоби, підготовку окремих частин туш та виготовлення котлетної маси з м'яса та напівфабрикатів з неї</p>	<p><b>Б4.31.</b> Вимоги до якості і безпеки процесу механічної кулінарної обробки туш великої та дрібної забійної худоби, окремих частин туш, котлетної маси з м'яса та напівфабрикатів з неї; сільськогосподарської птиці</p> <p><b>Б4.32.</b> Харчову цінність різних типів м'яса та м'ясної продукції, сільськогосподарської птиці</p> <p><b>Б4.33.</b> Морфологічний склад м'яса</p> <p><b>Б4.34.</b> Основні характеристики м'яса великої рогатої і дрібної худоби та різних видів сільськогосподарської птиці</p> <p><b>Б4.35.</b> Правила зберігання та вимоги до якості туш великої та дрібної забійної</p>	<p><b>Б4.У1.</b> Дотримуватися вимог до якості і безпеки процесу механічної кулінарної обробки туш великої та дрібної забійної худоби, окремих частин туш, котлетної маси з м'яса та напівфабрикатів з неї; сільськогосподарської птиці</p> <p><b>Б4.У2.</b> Перевіряти якість охолоджених і заморожених м'ясних туш та окремих частин м'яса, сільськогосподарської птиці</p> <p><b>Б4.У3.</b> Дотримуватися умов зберігання туш великої та дрібної забійної худоби, окремих частин туш,</p>	<p><b>А1.К1.</b> Спілкуватись у професійному середовищі</p>		<p><b>Б4.В1.</b> Дотримуватись режимів і термінів розморожування та зберігання туш великої та дрібної забійної худоби, окремих частин туш, напівфабрикатів з них, сільськогосподарської птиці з дотриманням урахуванням вимог до безпеки харчових продуктів</p> <p><b>Б4.В2.</b> Розбирати туші великої та дрібної забійної худоби та виготовляти</p>

Трудові функції (умовне позначення, назва)	Компетентності (умовне позначення, назва)	Знання	Уміння/ навички	Комунікація	Відповідальність і автономія
		<p>худоби, підготовку окремих частин туш в охолодженому і замороженому вигляді</p> <p><b>Б4.36.</b> Технологічні схеми оброблення м'ясних туш</p> <p><b>Б4.37.</b> Види технологічного обладнання та виробничого інвентарю для механічної кулінарної обробки</p> <p><b>Б4.38.</b> Техніку обмивання, обсушування, розбирання, жилкування, зачистки туш великої та дрібної забійної худоби, підготовку окремих частин туш</p> <p><b>Б4.39.</b> Кулінарне використання зачищених частин туш яловичини, телятини, свинини і баранини</p> <p><b>Б4.310.</b> Методи обробки туш великої та дрібної забійної худоби, підготовку окремих частин туш для приготування натуральних напівфабрикатів: розморожування, обмивання, обсушування, розбирання, жилкування, зачистка, охолодження, заморожування</p> <p><b>Б4.311.</b> Послідовність і правила приготування напівфабрикатів котлетної маси з м'яса та напівфабрикатів з неї</p> <p><b>Б4.312.</b> Види і характеристики напівфабрикатів з котлетної маси з м'яса</p> <p><b>Б4.313.</b> Вимоги до якості напівфабрикатів з котлетної маси з м'яса</p> <p><b>Б4.314.</b> Норми виходу готових напівфабрикатів з котлетної маси з м'яса</p> <p><b>Б4.315.</b> Способи мінімізації відходів при обробленні м'ясних туш і підготовці окремих їх частин для приготування напівфабрикатів та готових страв</p> <p><b>Б4.316.</b> Правила охолодження і заморожування підготовлених напівфабрикатів з котлетної маси з м'яса, призначених для подальшого використання</p>	<p>сільськогосподарської птиці в охолодженому і замороженому вигляді</p> <p><b>Б4.У4.</b> Підбирати та використовувати необхідний виробничий інвентар та технологічне обладнання для обробки м'ясних туш та підготовки окремих їх частин, сільськогосподарської птиці з дотриманням вимог техніки безпеки при розморожуванні, обмиванні, обсушуванні, розрубванні на частини, жилкуванні, зачистці, охолодженні</p> <p><b>Б4.У5.</b> Дотримуватися технологічних вимог та техніки безпеки при обробленні м'ясних туш і підготовці окремих їх частин</p> <p><b>Б4.У6.</b> Вміти виготовляти котлетну масу з м'яса та напівфабрикати з неї</p> <p><b>Б4.У7.</b> Проводити механічну кулінарну обробку сільськогосподарської птиці</p> <p><b>Б4.У8.</b> Забезпечувати температурний режим і терміни зберігання при охолодженні та заморожуванні котлетної маси з м'яса та напівфабрикатів з неї, сільськогосподарської птиці з дотриманням вимог до харчової безпеки</p> <p><b>Б4.У9.</b> Забезпечувати правильне зберігання охолоджених і заморожених котлетної маси з м'яса та напівфабрикатів з неї, сільськогосподарської птиці призначених для подальшого використання</p> <p><b>Б1.У10.</b> Уміти користуватися Збірником рецептур страв і кулінарних виробів, технологічними картками та іншою</p>		<p>котлетну масу з м'яса та напівфабрикати з неї, сільськогосподарської птиці з урахуванням вимог до безпеки харчових продуктів</p>

Трудові функції (умовне позначення, назва)	Компетентності (умовне позначення, назва)	Знання	Уміння/ навички	Комунікація	Відповідальність і автономія
		<p><b>Б4.317.</b> Правила зберігання напівфабрикатів з котлетної маси з м'яса в охолодженому і замороженому вигляді</p> <p><b>Б4.318.</b> Вимоги до якості охолодженої і замороженої сільськогосподарської птиці</p> <p><b>Б4.319.</b> Способи обробки сільськогосподарської птиці</p> <p><b>Б4.320.</b> Способи розбирання сільськогосподарської птиці</p> <p><b>Б1.321.</b> Зміст та порядок користування Збірником рецептур страв і кулінарних виробів, технологічними картками та іншою нормативною документацією</p>	нормативною документацією		
<p><b>Предмети та засоби праці (за потреби):</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>Обладнання:</b> <i>Механічне:</i> універсальна кухонна машина, кутер, слайсер, електричні пилки, душ для обмивання туш, м'ясорубка тощо.</li> <li><i>Холодильне:</i> холодильна шафа/камера, морозильна камера/скриня, камера шокової заморозки, льодогенератор, столи температурні з охолодженням тощо.</li> <li><i>Інше:</i> ваговимірювальне обладнання, вакууматор, виробничі столи та робочі поверхні, мийні ванни, витяжні зонти тощо.</li> <li>- <b>Матеріали:</b> Технологічні картки, збірники рецептур, довідники норм виходу</li> <li>- <b>Інструмент:</b> Кухонне приладдя та інвентар відповідно до виробничого завдання</li> </ul>					
	<p><b>Б5.</b> Здатність проводити механічну кулінарну обробку туш великої та дрібної забійної худоби, підготовку окремих частин туш та виготовлення напівфабрикатів з них; обробка субпродуктів та кісток</p>	<p><b>Б5.31.</b> Вимоги до якості і безпечності процесу механічної кулінарної обробки туш великої та дрібної забійної худоби, окремих частин туш, напівфабрикатів з них; субпродуктів та кісток</p> <p><b>Б5.32.</b> Харчову цінність різних типів м'яса та м'ясної продукції</p> <p><b>Б5.33.</b> Морфологічний склад м'яса</p> <p><b>Б5.34.</b> Основні характеристики м'яса великої рогатої і дрібної худоби</p> <p><b>Б5.35.</b> Правила зберігання та вимоги до якості туш великої та дрібної забійної худоби, підготовку окремих частин туш в охолодженому і замороженому вигляді</p> <p><b>Б5.36.</b> Технологічні схеми оброблення м'ясних туш</p> <p><b>Б5.37.</b> Види технологічного обладнання та виробничого інвентарю для механічної кулінарної обробки</p> <p><b>Б5.38.</b> Техніку обмивання, обсушування, розбирання,</p>	<p><b>Б5.У1.</b> Дотримуватися вимог до якості і безпечності процесу механічної кулінарної обробки туш великої та дрібної забійної худоби, окремих частин туш, напівфабрикатів з них; субпродуктів та кісток</p> <p><b>Б5.У2.</b> Перевіряти якість охолоджених і заморожених м'ясних туш та окремих частин м'яса</p> <p><b>Б5.У3.</b> Дотримуватися умов зберігання туш великої та дрібної забійної худоби, окремих частин туш, напівфабрикатів з них; субпродуктів та кісток в охолодженому і замороженому вигляді</p> <p><b>Б5.У4.</b> Підбирати та використовувати необхідний виробничий інвентар та технологічне обладнання для обробки м'ясних туш та підготовки окремих їх частин з дотриманням</p>	<p><b>А1.К1.</b> Спілкуватись у професійному середовищі</p>	<p><b>Б5.В1.</b> Дотримуватись режимів і термінів розморожування та зберігання туш великої та дрібної забійної худоби, окремих частин туш, напівфабрикатів з них; субпродуктів та кісток з дотриманням урахуванням вимог до безпеки харчових продуктів</p> <p><b>Б5.В2.</b> Розбирати туші великої та дрібної забійної худоби та виготовляти напівфабрикати з м'яса та субпродуктів, обробляти субпродукти та кістки з дотриманням урахуванням вимог до безпеки</p>

Трудові функції (умовне позначення, назва)	Компетентності (умовне позначення, назва)	Знання	Уміння/ навички	Комунікація	Відповідальність і автономія
		<p>жилкування, зачистки туш великої та дрібної забійної худоби, підготовку окремих частин туш</p> <p><b>Б5.39.</b> Кулінарне використання зачищених частин туш яловичини, телятини, свинини і баранини</p> <p><b>Б5.310.</b> Методи обробки туш великої та дрібної забійної худоби, підготовку окремих частин туш для приготування натуральних напівфабрикатів: розморожування, обмивання, обсушування, розбирання, жилкування, зачистка, охолодження, заморожування</p> <p><b>Б5.311.</b> Послідовність і правила приготування натуральних напівфабрикатів з м'яса та січеної натуральної маси з м'яса</p> <p><b>Б5.312.</b> Види і характеристики натуральних напівфабрикатів з м'яса та січеної натуральної маси з м'яса</p> <p><b>Б5.313.</b> Вимоги до якості натуральних напівфабрикатів з м'яса та січеної натуральної маси з м'яса</p> <p><b>Б5.314.</b> Норми виходу готових натуральних напівфабрикатів з м'яса та січеної натуральної маси з м'яса</p> <p><b>Б5.315.</b> Способи мінімізації відходів при обробленні м'ясних туш і підготовці окремих їх частин для приготування напівфабрикатів та готових страв</p> <p><b>Б5.316.</b> Правила охолодження і заморожування підготовлених натуральних напівфабрикатів з м'яса та січеної натуральної маси з м'яса, призначених для подальшого використання</p> <p><b>Б5.317.</b> Правила зберігання натуральних напівфабрикатів з м'яса та січеної натуральної маси з</p>	<p>вимог техніки безпеки при розморожуванні, обмиванні, обсушуванні, розрубванні на частини, жилкуванні, зачистці, охолодженні</p> <p><b>Б5.У6.</b> Дотримуватися технологічних вимог та техніки безпеки при обробленні м'ясних туш і підготовці окремих їх частин; субпродуктів та кісток</p> <p><b>Б5.У7.</b> Вміти виготовляти напівфабрикати з частин туш великої та дрібної забійної худоби, окремих частин туш; субпродуктів та кісток</p> <p><b>Б5.У8.</b> Забезпечувати температурний режим і терміни зберігання при охолодженні та заморожуванні підготовлених натуральних напівфабрикатів з м'яса та січеної натуральної маси з м'яса; субпродуктів та кісток з дотриманням вимог до харчової безпеки</p> <p><b>Б5.У9.</b> Забезпечувати правильне зберігання охолоджених і заморожених натуральних напівфабрикатів з м'яса та січеної натуральної маси з м'яса; субпродуктів та кісток, призначених для подальшого використання</p> <p><b>Б5.У10.</b> Уміти користуватися Збірником рецептур страв і кулінарних виробів, технологічними картками та іншою нормативною документацією</p>		харчових продуктів

Трудові функції (умовне позначення, назва)	Компетентності (умовне позначення, назва)	Знання	Уміння/ навички	Комунікація	Відповідальність і автономія
		<p>м'яса в охолодженому і замороженому вигляді</p> <p><b>Б5.318.</b> Техніку та методи обробки субпродуктів і кісток для подальшого використання</p> <p><b>Б5.319.</b> Правила зберігання оброблених субпродуктів і кісток</p> <p><b>Б1.320.</b> Зміст та порядок користування Збірником рецептур страв і кулінарних виробів, технологічними картками та іншою нормативною документацією</p>			
<p><b>Предмети та засоби праці (за потреби):</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>Обладнання:</b> <i>Механічне:</i> універсальна кухонна машина, кутер, слайсер, електричні пилки, душ для обмивання туш, м'ясорубка тощо.</li> <li><i>Холодильне:</i> холодильна шафа/камера, морозильна камера/скриня, камера шокової заморозки, льодогенератор, столи температурні з охолодженням тощо.</li> <li><i>Інше:</i> ваговимірювальне обладнання, вакууматор, виробничі столи та робочі поверхні, мийні ванни, витяжні зонти тощо.</li> <li>- <b>Матеріали:</b> Технологічні картки, збірники рецептур, довідники норм виходу</li> <li>- <b>Інструмент:</b> Кухонне приладдя та інвентар відповідно до виробничого завдання</li> </ul>					
	<p><b>Б6.</b> Здатність проводити механічну кулінарну обробку сільськогосподарської птиці, напівфабрикатів з неї та субпродуктів</p>	<p><b>Б6.31.</b> Вимоги до якості і безпеки процесу механічної кулінарної обробки сільськогосподарської птиці та субпродуктів</p> <p><b>Б6.32.</b> Харчову цінність різних видів сільськогосподарської птиці</p> <p><b>Б6.33.</b> Основні характеристики різних видів сільськогосподарської птиці</p> <p><b>Б6.34.</b> Вимоги до якості охолодженої і замороженої сільськогосподарської птиці</p> <p><b>Б6.35.</b> Способи обробки сільськогосподарської птиці</p> <p><b>Б6.36.</b> Види технологічного обладнання та виробничого інвентарю, що використовується при обробці сільськогосподарської птиці</p> <p><b>Б6.37.</b> Способи розбирання сільськогосподарської птиці, приготування напівфабрикатів з неї</p> <p><b>Б6.38.</b> Правила та температурні режими зберігання сільськогосподарської птиці, напівфабрикатів</p> <p><b>Б6.39.</b> Техніку та методи обробки субпродуктів для подальшого використання</p> <p><b>Б6.310.</b> Правила зберігання</p>	<p><b>Б6.У1.</b> Дотримуватися вимог до якості і безпеки процесу механічної кулінарної обробки сільськогосподарської птиці та субпродуктів</p> <p><b>Б6.У2.</b> Дотримуватися умов зберігання сільськогосподарської птиці в охолодженому і замороженому вигляді</p> <p><b>Б6.У3.</b> Перевіряти якість охолодженої і замороженої сільськогосподарської птиці</p> <p><b>Б6.У4.</b> Підбирати виробничий інвентар та технологічне обладнання і безпечно користуватися ним при обробці сільськогосподарської птиці</p> <p><b>Б6.У5.</b> Проводити механічну кулінарну обробку сільськогосподарської птиці, розбирати її та виготовляти напівфабрикати з неї</p> <p><b>Б6.У6.</b> Забезпечувати температурний режим та терміни розморожування та зберігання сільськогосподарської</p>	<p><b>А1.К1.</b> Спілкуватись у професійному середовищі</p>	<p><b>Б6.В1.</b> Дотримуватись режимів і термінів розморожування та зберігання сільськогосподарської птиці, напівфабрикатів з неї та субпродуктів з дотриманням урахуванням вимог до безпеки харчових продуктів</p> <p><b>Б6.В2.</b> Розбирати сільськогосподарську птицю та виготовляти напівфабрикати з неї, обробляти субпродукти з дотриманням урахуванням вимог до безпеки харчових продуктів</p>



Трудові функції (умовне позначення, назва)	Компетентності (умовне позначення, назва)	Знання	Уміння/ навички	Комунікація	Відповідальність і автономія
		<p>оброблених субпродуктів</p> <p><b>Б1.311.</b> Зміст та порядок користування Збірником рецептур страв і кулінарних виробів, технологічними картками та іншою нормативною документацією</p>	<p>птиці та напівфабрикатів з урахуванням вимог до харчової безпеки</p> <p><b>Б6.У7.</b> Забезпечувати правильне зберігання охолодженої сільськогосподарської птиці та напівфабрикатів з урахуванням вимог до харчової безпеки</p> <p><b>Б6.У8.</b> Забезпечувати правильне зберігання субпродуктів призначених для подальшого використання з урахуванням вимог до харчової безпеки</p> <p><b>Б1.У9.</b> Уміти користуватися Збірником рецептур страв і кулінарних виробів, технологічними картками та іншою нормативною документацією</p>		
<p><b>Предмети та засоби праці (за потреби):</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>Обладнання:</b> <i>Механічне:</i> універсальна кухонна машина, кутер, слайсер, електричні пилки, душ для обмивання туш, м'ясорубка тощо.</li> <li><i>Холодильне:</i> холодильна шафа/камера, морозильна камера/скриня, камера шокової заморозки, льодогенератор, столи температурні з охолодженням тощо.</li> <li><i>Інше:</i> ваговимірвальне обладнання, вакууматор, виробничі столи та робочі поверхні, мийні ванни, витяжні зонти тощо.</li> <li>- <b>Матеріали:</b> Технологічні картки, збірники рецептур, довідники норм виходу</li> <li>- <b>Інструмент:</b> Кухонне приладдя та інвентар відповідно до виробничого завдання</li> </ul>					
	<p><b>Б7.</b> Здатність проводити механічну кулінарну обробку дичини та напівфабрикатів з неї</p>	<p><b>Б7.31.</b> Вимоги до якості і безпечності процесу механічної кулінарної обробки дичини</p> <p><b>Б7.32.</b> Харчову цінність різних видів дичини</p> <p><b>Б7.32.</b> Основні характеристики різних видів дичини</p> <p><b>Б7.33.</b> Вимоги до якості охолодженої і замороженої дичини</p> <p><b>Б7.34.</b> Способи розбирання дичини, приготування напівфабрикатів з неї</p> <p><b>Б7.35.</b> Правила зберігання різних видів дичини та напівфабрикатів з неї</p> <p><b>Б7.36.</b> Види технологічного обладнання та виробничого інвентарю, які використовуються при обробці дичини</p> <p><b>Б1.37.</b> Зміст та порядок користування Збірником рецептур страв і кулінарних</p>	<p><b>Б7.У1.</b> Дотримуватися вимог до якості і безпечності процесу механічної кулінарної обробки дичини</p> <p><b>Б7.У2.</b> Дотримуватись умов зберігання дичини в охолодженому і замороженому вигляді</p> <p><b>Б7.У3.</b> Перевіряти якість охолодженої і замороженої дичини</p> <p><b>Б7.У4.</b> Підбирати виробничий інвентар та технологічне обладнання і безпечно користуватися ним при обробці дичини</p> <p><b>Б7.У5.</b> Проводити механічну кулінарну обробку дичини, розбирати її та виготовляти напівфабрикати з неї</p> <p><b>Б7.У6.</b> Забезпечувати температурний режим та терміни розморожування</p>	<p><b>А1.К1.</b> Спілкуватись у професійному середовищі</p>	<p><b>Б7.В1.</b> Дотримуватись режимів і термінів розморожування та зберігання дичини, напівфабрикатів з неї з дотриманням урахуванням вимог до безпеки харчових продуктів</p> <p><b>Б7.В2.</b> Розбирати дичину та виготовляти напівфабрикати з неї з дотриманням урахуванням вимог до безпеки харчових продуктів</p>

Трудові функції (умовне позначення, назва)	Компетентності (умовне позначення, назва)	Знання	Уміння/ навички	Комунікація	Відповідальність і автономія
		виробів, технологічними картками та іншою нормативною документацією	та зберігання дичини та напівфабрикатів з урахуванням вимог до харчової безпеки <b>Б7.У7.</b> Забезпечувати правильне зберігання охолодженої дичини та напівфабрикатів з урахуванням вимог до харчової безпеки <b>Б1.У8.</b> Уміти користуватися Збірником рецептур страв і кулінарних виробів, технологічними картками та іншою нормативною документацією		
<p><b>Предмети та засоби праці (за потреби):</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>Обладнання:</b> <i>Механічне:</i> універсальна кухонна машина, кутер, слайсер, електричні пилки, душ для обмивання туш, м'ясорубка тощо.</li> <li><i>Холодильне:</i> холодильна шафа/камера, морозильна камера/скриня, камера шокової заморозки, льодогенератор, столи температурні з охолодженням тощо.</li> <li><i>Інше:</i> ваговимірювальне обладнання, вакууматор, виробничі столи та робочі поверхні, мийні ванни, витяжні зонти тощо.</li> </ul> <ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>Матеріали:</b> Технологічні картки, збірники рецептур, довідники норм виходу</li> <li>- <b>Інструмент:</b> Кухонне приладдя та інвентар відповідно до виробничого завдання</li> </ul>					
	<p><b>Б8.</b> Здатність проводити механічну кулінарну обробку риби з кістковим скелетом, рибну котлетну масу та напівфабрикати з неї</p>	<p><b>Б8.31.</b> Вимоги до якості і безпечності процесу механічної кулінарної обробки риби з кістковим скелетом, рибну котлетну масу та напівфабрикати з неї <b>Б8.32.</b> Харчову цінність риб з кістковим скелетом <b>Б8.33.</b> Характеристику риб з кістковим скелетом <b>Б8.34.</b> Вимоги до якості живої, охолодженої, замороженої риби з кістковим скелетом <b>Б8.35.</b> Норми виходу обробленої риби з кістковим скелетом <b>Б8.36.</b> Вимоги до якості обробленої риби з кістковим скелетом <b>Б8.37.</b> Способи кулінарної механічної обробки риби з кістковим скелетом <b>Б8.38.</b> Види технологічного обладнання та виробничого інвентарю, що використовуються при обробці риби з кістковим скелетом <b>Б8.39.</b> Послідовність і правила обробки риби з кістковим скелетом, рибної котлетної маси та</p>	<p><b>Б8.У1.</b> Дотримуватися вимог до якості і безпечності процесу механічної кулінарної обробки риби з кістковим скелетом, рибної котлетної маси та напівфабрикатів з неї <b>Б8.У2.</b> Перевіряти якість риби <b>Б8.У3.</b> Забезпечувати режим розморожування різної риби з урахуванням вимог до харчової безпеки <b>Б8.У4.</b> Забезпечувати режим і терміни зберігання живої риби <b>Б8.У5.</b> Підбирати виробничий інвентар та технологічне обладнання і безпечно користуватися ним при механічній кулінарній обробці риби <b>Б8.У6.</b> Здійснювати механічну кулінарну обробку риби з кістковим скелетом <b>Б8.У7.</b> Здійснювати виготовлення рибної котлетної маси та напівфабрикатів різної з неї з урахуванням норм виходу</p>	<p><b>А1.К1.</b> Спілкуватись у професійному середовищі</p>	<p><b>Б8.В1.</b> Дотримуватись режимів і термінів розморожування та зберігання риби з кістковим скелетом та напівфабрикатів різної з неї з дотриманням урахуванням вимог до безпеки харчових продуктів <b>Б8.В2.</b> Розбирати рибу з кістковим скелетом, та виготовляти напівфабрикати котлетної маси з дотриманням урахуванням вимог до безпеки харчових продуктів <b>Б8.В3.</b> Дотримуватись режимів і термінів зберігання живої риби</p>

Трудові функції (умовне позначення, назва)	Компетентності (умовне позначення, назва)	Знання	Уміння/ навички	Комунікація	Відповідальність і автономія
		<p>напівфабрикатів з неї</p> <p><b>Б8.310.</b> Правила охолодження і заморожування обробленої риби, рибної котлетної маси та напівфабрикатів з неї</p> <p><b>Б8.311.</b> Правила зберігання оброблених видів риби та напівфабрикатів з рибної котлетної маси в охолодженому і замороженому вигляді</p> <p><b>Б1.312</b> Зміст та порядок користування Збірником рецептур страв і кулінарних виробів, технологічними картками та іншою нормативною документацією</p>	<p><b>Б8.У8.</b> Дотримуватись умов зберігання риби, рибної котлетної маси та напівфабрикатів різної з неї в охолодженому і замороженому вигляді</p> <p><b>Б1.У9.</b> Уміти користуватися Збірником рецептур страв і кулінарних виробів, технологічними картками та іншою нормативною документацією</p>		
<p><b>Предмети та засоби праці (за потреби):</b></p> <p>- <b>Обладнання:</b> <i>Механічне:</i> універсальна кухонна машина, кутер, слайсер, електричні пилки, душ для обмивання туш, м'ясорубка тощо.</p> <p><i>Холодильне:</i> холодильна шафа/камера, морозильна камера/скриня, камера шокової заморозки, льодогенератор, столи температурні з охолодженням тощо.</p> <p><i>Інше:</i> ваговимірювальне обладнання, вакууматор, виробничі столи та робочі поверхні, мийні ванни, витяжні зонти тощо.</p> <p>- <b>Матеріали:</b> Технологічні картки, збірники рецептур, довідники норм виходу</p> <p>- <b>Інструмент:</b> Кухонне приладдя та інвентар відповідно до виробничого завдання</p>					
	<p><b>Б9.</b> Здатність проводити механічну кулінарну обробку риби з хрящовим скелетом, інших видів риб та виготовляти напівфабрикат и з них</p>	<p><b>Б9.31.</b> Вимоги до якості і безпечності процесу механічної кулінарної обробки риби з хрящовим скелетом, інших видів риб та виготовлення напівфабрикатів з них</p> <p><b>Б9.32.</b> Харчову цінність різних видів риби</p> <p><b>Б9.33.</b> Характеристику різних видів риби</p> <p><b>Б9.34.</b> Вимоги до якості живої, охолодженої, замороженої риби</p> <p><b>Б9.35.</b> Норми виходу обробленої риби</p> <p><b>Б9.36.</b> Вимоги до якості обробленої риби</p> <p><b>Б9.37.</b> Способи кулінарної механічної обробки риби з хрящовим скелетом</p> <p><b>Б9.38.</b> Особливості механічної кулінарної обробки окремих видів риб</p> <p><b>Б9.39.</b> Види технологічного обладнання та виробничого інвентарю, що використовуються при обробці риби</p> <p><b>Б9.310.</b> Послідовність і правила обробки різних видів риб, приготування напівфабрикатів різної</p>	<p><b>Б9.У1.</b> Дотримуватися вимог до якості і безпечності процесу механічної кулінарної обробки риби з хрящовим скелетом, інших видів риб та виготовлення напівфабрикатів з них</p> <p><b>Б9.У2.</b> Перевіряти якість риби</p> <p><b>Б9.У3.</b> Забезпечувати режим розморожування різної риби з урахуванням вимог до харчової безпеки</p> <p><b>Б9.У4.</b> Забезпечувати режим і терміни зберігання живої риби</p> <p><b>Б9.У5.</b> Підбирати виробничий інвентар та технологічне обладнання і безпечно користуватися ним при механічній кулінарній обробці риби</p> <p><b>Б9.У6.</b> Здійснювати механічну кулінарну обробку риби з хрящовим скелетом</p> <p><b>Б9.У7.</b> Здійснювати механічну кулінарну обробку окремих видів риб</p>	<p><b>А1.К1.</b> Спілкуватись у професійном у середовищі</p>	<p><b>Б9.В1.</b> Дотримуватися режимів і термінів розморожування та зберігання риби з кістковим та хрящовим скелетом, інших видів риб; напівфабрикатів з дотриманням вимог до безпеки харчових продуктів</p> <p><b>Б9.В2.</b> Розбирати рибу з кістковим та хрящовим скелетом, інші види риби та виготовляти напівфабрикати з дотриманням урахуванням вимог до безпеки харчових продуктів</p> <p><b>Б9.В3.</b> Дотримуватися режимів і термінів зберігання живої риби</p>

Трудові функції (умовне позначення, назва)	Компетентності (умовне позначення, назва)	Знання	Уміння/ навички	Комунікація	Відповідальність і автономія
		складності та фарширування різними способами <b>Б9.311.</b> Правила охолодження і заморожування обробленої риби та напівфабрикатів з неї <b>Б9.312.</b> Правила зберігання оброблених видів риби та напівфабрикатів з неї в охолодженому і замороженому вигляді <b>Б1.313.</b> Зміст та порядок користування Збірником рецептур страв і кулінарних виробів, технологічними картками та іншою нормативною документацією	<b>Б9.У8.</b> Здійснювати виготовлення напівфабрикатів різної складності та фарширувати різними способами з урахуванням норм виходу <b>Б9.У9.</b> Дотримуватись умов зберігання риби та напівфабрикатів в охолодженому і замороженому вигляді <b>Б1.У10.</b> Уміти користуватися Збірником рецептур страв і кулінарних виробів, технологічними картками та іншою нормативною документацією		
<p><b>Предмети та засоби праці (за потреби):</b>  - <b>Обладнання:</b> <i>Механічне:</i> універсальна кухонна машина, кутер, слайсер, електричні пилки, душ для обмивання туш, м'ясорубка тощо.  <i>Холодильне:</i> холодильна шафа/камера, морозильна камера/скриня, камера шокової заморозки, льодогенератор, столи температурні з охолодженням тощо.  <i>Інше:</i> ваговимірювальне обладнання, вакууматор, виробничі столи та робочі поверхні, мийні ванни, витяжні зонти тощо.  - <b>Матеріали:</b> Технологічні картки, збірники рецептур, довідники норм виходу  - <b>Інструмент:</b> Кухонне приладдя та інвентар відповідно до виробничого завдання</p>					
	<b>Б10.</b> Здатність проводити механічну кулінарну обробку нерибних морепродуктів	<b>Б10.31.</b> Вимоги до якості і безпечності процесу механічної кулінарної обробки нерибних морепродуктів <b>Б10.32.</b> Основні характеристики різних видів нерибних морепродуктів <b>Б10.33.</b> Харчову цінність різних видів нерибних морепродуктів <b>Б10.33.</b> Вимоги до якості та правила зберігання живих ракоподібних <b>Б10.34.</b> Вимоги до якості охолоджених і заморожених нерибних морепродуктів <b>Б10.35.</b> Вимоги до якості та правила зберігання свіжих, сушених й заморожених морських водоростей <b>Б10.36.</b> Правила зберігання нерибних морепродуктів в свіжому, охолодженому і замороженому вигляді <b>Б10.37.</b> Норми виходу підготовлених нерибних морепродуктів <b>Б10.38.</b> Види технологічного обладнання та виробничого інвентарю	<b>Б10.У1.</b> Дотримуватися вимог до якості і безпечності процесу механічної кулінарної обробки нерибних морепродуктів <b>Б10.У2.</b> Перевіряти якість нерибних морепродуктів <b>Б10.У3.</b> Дотримуватися умов зберігання нерибних морепродуктів <b>Б10.У4.</b> Забезпечувати режим і терміни розморожування нерибних морепродуктів з урахуванням вимог до харчової безпеки <b>Б10.У5.</b> Забезпечувати режим і терміни зберігання живих ракоподібних <b>Б10.У6.</b> Підбирати виробничий інвентар та технологічне обладнання і безпечно користуватися ним при обробці та підготовці нерибних морепродуктів <b>Б10.У7.</b> Здійснювати механічну кулінарну	<b>А1.К1.</b> Спілкуватись у професійном середовищі	<b>Б10.В1.</b> Дотримуватись режимів і термінів розморожування та зберігання нерибних морепродуктів з дотриманням умов зберігання вимог до безпеки харчових продуктів <b>Б10.В2.</b> Розбирати нерибні морепродукти з дотриманням умов зберігання вимог до безпеки харчових продуктів <b>Б10.В3.</b> Дотримуватись режимів і термінів зберігання живих ракоподібних

Трудові функції (умовне позначення, назва)	Компетентності (умовне позначення, назва)	Знання	Уміння/ навички	Комунікація	Відповідальність і автономія
		<p>для обробки і підготовки нерибних морепродуктів  <b>Б10.39.</b> Способи обробки нерибних морепродуктів  <b>Б10.310.</b> Види і способи нарізки нерибних морепродуктів  <b>Б10.311.</b> Вимоги до якості підготовлених нерибних морепродуктів  <b>Б10.312.</b> Правила охолодження і заморожування оброблених нерибних морепродуктів  <b>Б1.313.</b> Зміст та порядок користування Збірником рецептур страв і кулінарних виробів, технологічними картками та іншою нормативною документацією</p>	<p>обробку та підготовку нерибних морепродуктів  <b>Б10.У8.</b> Дотримуватись технологічних вимог при механічній кулінарній обробці та підготовці нерибних морепродуктів  <b>Б10.У9.</b> Забезпечувати режим і терміни охолодження і заморожування оброблених нерибних морепродуктів з урахуванням вимог до харчової безпеки  <b>Б10.У10.</b> Забезпечити правильне зберігання оброблених нерибних морепродуктів, призначених для подальшого використання  <b>Б1.У11.</b> Уміти користуватися Збірником рецептур страв і кулінарних виробів, технологічними картками та іншою нормативною документацією</p>		
<p><b>Предмети та засоби праці (за потреби):</b>  - <b>Обладнання:</b> <i>Механічне:</i> універсальна кухонна машина, кутер, слайсер, електричні пилки, душ для обмивання туш, м'ясорубка тощо.  <i>Холодильне:</i> холодильна шафа/камера, морозильна камера/скриня, камера шокової заморозки, льодогенератор, столи температурні з охолодженням тощо.  <i>Інше:</i> ваговимірвальне обладнання, вакууматор, виробничі столи та робочі поверхні, мийні ванни, витяжні зонти тощо.  - <b>Матеріали:</b> Технологічні картки, збірники рецептур, довідники норм виходу  - <b>Інструмент:</b> Кухонне приладдя та інвентар відповідно до виробничого завдання</p>					
	<p><b>Б11.</b>  Здатність виготовлення фаршів та начинок; прісного тіста, напівфабрикатів та виробів з нього</p>	<p><b>Б11.31.</b> Вимоги до якості і безпечності процесу виготовлення фаршів та начинок; прісного тіста, напівфабрикатів та виробів з нього  <b>Б11.32.</b> Основні характеристики сировини для виготовлення прісного тіста, напівфабрикатів та виробів з нього  <b>Б11.33.</b> Харчову цінність сировини для виготовлення прісного тіста, напівфабрикатів та виробів з нього  <b>Б11.34.</b> Види та ознаки доброякісності борошна та іншої сировини для виготовлення прісного тіста, напівфабрикатів та виробів з нього</p>	<p><b>Б11.У1.</b> Дотримуватися вимог до якості і безпечності процесу виготовлення фаршів та начинок; прісного тіста, напівфабрикатів та виробів з нього  <b>Б11.У2.</b> Підбирати та користуватись технологічним обладнанням, інструментом, інвентарем, посудом та організувати робочі місця для приготування прісного тіста, напівфабрикатів та виробів з нього  <b>Б11.У3.</b> Дотримуватись рецептури та послідовності виконання технологічних операцій</p>	<p><b>A1.K1.</b>  Спілкуватись у професійном у середовищі</p>	<p><b>Б11.В1.</b>  Дотримуватись технологічних вимог до виготовлення прісного тіста, напівфабрикатів та виробів з нього з дотриманням урахуванням вимог до безпеки харчових продуктів  <b>A4.B2.</b>  Контролювати дотримання принципів енергоефективності при експлуатації устаткування</p>

Трудові функції (умовне позначення, назва)	Компетентності (умовне позначення, назва)	Знання	Уміння/ навички	Комунікація	Відповідальність і автономія
		<p><b>Б11.35.</b> Види устаткування, виробничого інвентарю та інструменту, що використовуються при приготуванні прісного тіста, напівфабрикатів та виробів з нього</p> <p><b>Б11.36.</b> Правила використання та експлуатації відповідних видів технологічного обладнання, виробничого інвентарю, інструменту та ваговимірювальних приладів</p> <p><b>Б11.37.</b> Рецептuru та послідовність виконання технологічних операцій приготування фаршів та начинок</p> <p><b>Б11.38.</b> Рецептuru та послідовність виконання технологічних операцій приготування прісного тіста, напівфабрикатів та виробів з нього</p> <p><b>Б11.39.</b> Правила підготовки сировини для замішування прісного тіста та напівфабрикатів з нього</p> <p><b>Б11.310.</b> Вимоги до якості замішаного тіста, напівфабрикатів та виробів з нього</p> <p><b>Б11.311.</b> Умови та терміни зберігання прісного тіста, напівфабрикатів та виробів з нього</p> <p><b>Б1.312.</b> Зміст та порядок користування Збірником рецептур страв і кулінарних виробів, технологічними картками та іншою нормативною документацією</p>	<p>приготування фаршів та начинок</p> <p><b>Б11.У4.</b> Дотримуватись рецептури та послідовності виконання технологічних операцій приготування прісного тіста, напівфабрикатів та виробів з нього</p> <p><b>Б11.У5.</b> Раціонально використовувати сировину, мінімізувавши тим самим кількість відходів при приготуванні прісного тіста, напівфабрикатів та виробів з нього</p> <p><b>Б11.У6.</b> Перевіряти за органолептичними показниками якість готового тіста, напівфабрикатів та виробів з нього</p> <p><b>Б11.У7.</b> Дотримуватися умов і терміну зберігання прісного тіста, напівфабрикатів та виробів з нього</p> <p><b>Б1.У9.</b> Уміти користуватися Збірником рецептур страв і кулінарних виробів, технологічними картками та іншою нормативною документацією</p>		
	<p><b>Предмети та засоби праці (за потреби):</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>Обладнання:</b> <i>Механічне:</i> універсальна кухонна машина, кутер, слайсер, овочерізка, картоплеочисна машина, машина протиральна, м'ясорубка, тістомісильна машина, тісторозкатувальна машина, пастамашини, блендер, міксер тощо.</li> <li><i>Теплове:</i> пароконвектомати, плити (газові, електричні, індукційні), гриль (контактні, для барбекю, шаурми), су-від апарат, сковорідка з електричним нагрівом, фритюрниця, кип'ятильник електричний, пекарська шафа, піца-піч, пароварка, марміт, тепла лампа (саламандр) тощо.</li> <li><i>Холодильне:</i> холодильна шафа/камера, морозильна камера/скриня, камера шокової заморозки, льодогенератор, столи температурні з охолодженням тощо.</li> <li><i>Інше:</i> ваговимірювальне обладнання, вакууматор, виробничі столи та робочі поверхні, мийні ванни, витяжні зонти тощо. <i>Холодильне:</i> холодильна шафа/камера, морозильна камера/скриня, камера шокової заморозки, льодогенератор, столи температурні з охолодженням тощо.</li> </ul> <ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>Матеріали:</b> Технологічні картки, збірники рецептур, довідники норм виходу</li> <li>- <b>Інструмент:</b> Кухонне приладдя та інвентар відповідно до виробничого завдання</li> </ul>				
	<b>Б12.</b>	<b>Б12.31.</b> Вимоги до якості і безпечності процесу	<b>Б12.У1.</b> Дотримуватися вимог до якості і	<b>А1.К1.</b> Спілкуватись	<b>Б12.В1.</b> Дотримуватись

Трудові функції (умовне позначення, назва)	Компетентності (умовне позначення, назва)	Знання	Уміння/ навички	Комунікація	Відповідальність і автономія
	<p>Здатність виготовлення фаршів та начинок; різних видів тіста, напівфабрикатів та виробів з нього</p>	<p>виготовлення фаршів та начинок; різних видів тіста, напівфабрикатів та виробів з нього</p> <p><b>Б12.32.</b> Основні характеристики сировини для виготовлення різних видів тіста, напівфабрикатів та виробів з нього</p> <p><b>Б12.33.</b> Харчову цінність сировини для виготовлення різних видів тіста, напівфабрикатів та виробів з нього</p> <p><b>Б12.34.</b> Види та ознаки доброякісності борошна та іншої сировини для виготовлення різних видів тіста, напівфабрикатів та виробів з нього</p> <p><b>Б12.35.</b> Види устаткування, виробничого інвентарю та інструменту, що використовуються при приготуванні різних видів тіста, напівфабрикатів та виробів з нього</p> <p><b>Б12.36.</b> Правила використання та експлуатації відповідних видів технологічного обладнання, виробничого інвентарю, інструменту та ваговимірювальних приладів</p> <p><b>Б12.37.</b> Рецептuru та послідовність виконання технологічних операцій приготування фаршів та начинок</p> <p><b>Б12.38.</b> Рецептuru та послідовність виконання технологічних операцій приготування різних видів тіста, напівфабрикатів та виробів з нього</p> <p><b>Б12.39.</b> Правила підготовки сировини для замішування різних видів тіста та напівфабрикатів з нього</p> <p><b>Б12.310.</b> Вимоги до якості замішаного тіста, напівфабрикатів та виробів з нього</p> <p><b>Б12.311.</b> Умови та терміни зберігання різних видів тіста, напівфабрикатів та виробів з нього</p> <p><b>Б1.312.</b> Зміст та порядок користування Збірником рецептур страв і кулінарних</p>	<p>безпеки процесу виготовлення фаршів та начинок; різних видів тіста, напівфабрикатів та виробів з нього</p> <p><b>Б12.У2.</b> Підбирати та користуватись технологічним обладнанням, інструментом, інвентарем, посудом та організувати робочі місця для приготування різних видів тіста, напівфабрикатів та виробів з нього</p> <p><b>Б12.У3.</b> Дотримуватись рецептури та послідовності виконання технологічних операцій приготування фаршів та начинок</p> <p><b>Б12.У4.</b> Дотримуватись рецептури та послідовності виконання технологічних операцій приготування різних видів тіста, напівфабрикатів та виробів з нього</p> <p><b>Б12.У5.</b> Раціонально використовувати сировину, мінімізувавши тим самим кількість відходів при приготуванні різних видів тіста, напівфабрикатів та виробів з нього</p> <p><b>Б12.У6.</b> Перевіряти за органолептичними показниками якість готового тіста, напівфабрикатів та виробів з нього</p> <p><b>Б12.У7.</b> Дотримуватися умов і терміну зберігання різних видів тіста, напівфабрикатів та виробів з нього</p> <p><b>Б1.У8.</b> Уміти користуватися Збірником рецептур страв і кулінарних виробів, технологічними картками та іншою нормативною документацією</p>	<p>у професійном у середовищі</p>	<p>технологічних вимог до виготовлення тіста, напівфабрикатів та виробів з нього з дотриманням урахуванням вимог до безпеки харчових продуктів <b>A4.B2.</b></p> <p>Контролювати дотримання принципів енергоефективності при експлуатації устаткування</p>

Трудові функції (умовне позначення, назва)	Компетентності (умовне позначення, назва)	Знання	Уміння/ навички	Комунікація	Відповідальність і автономія
		виробів, технологічними картками та іншою нормативною документацією			
	<p><b>Предмети та засоби праці (за потреби):</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>Обладнання:</b> <i>Механічне:</i> універсальна кухонна машина, кутер, слайсер, овочерізка, картоплеочисна машина, машина протиральна, м'ясорубка, тістомісильна машина, тісторозкатувальна машина, пастамашини, блендер, міксер тощо.</li> <li><i>Теплове:</i> пароконвектомати, плити (газові, електричні, індукційні), гриль (контактні, для барбекю, шаурми), су-від апарат, сковорідка з електричним нагрівом, фритюрниця, кип'ятильник електричний, пекарська шафа, піца-піч, пароварка, марміт, тепла лампа (саламандр) тощо.</li> <li><i>Холодильне:</i> холодильна шафа/камера, морозильна камера/скриня, камера шокової заморозки, льодогенератор, столи температурні з охолодженням тощо.</li> <li><i>Інше:</i> ваговимірювальне обладнання, вакууматор, виробничі столи та робочі поверхні, мийні ванни, витяжні зонти тощо. <i>Холодильне:</i> холодильна шафа/камера, морозильна камера/скриня, камера шокової заморозки, льодогенератор, столи температурні з охолодженням тощо.</li> </ul> <ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>Матеріали:</b> Технологічні картки, збірники рецептур, довідники норм виходу</li> <li>- <b>Інструмент:</b> Кухонне приладдя та інвентар відповідно до виробничого завдання</li> </ul>				
<b>В</b> Приготування страв, кулінарних виробів і напоїв	<b>В1.</b> Здатність дотримуватись рецептури приготування страв, кулінарних виробів і напоїв, згідно нормативно-технологічної документації	<b>В1.315.</b> Зміст та порядок користування Збірником рецептур страв і кулінарних виробів, технологічними картками та іншою нормативною документацією <b>В1.31.</b> Правила складання технологічних, інструкційно-технологічних карток <b>В1.32.</b> Правила проведення розрахунків необхідної кількості сировини для виконання виробничого завдання <b>В1.33.</b> Послідовність ведення технологічного процесу приготування страв, кулінарних виробів та напоїв, що готуються на виробництві <b>В1.34.</b> Використання спецій і приправ для покращення органолептичних властивостей кулінарної продукції	<b>В1.У9.</b> Уміти користуватися Збірником рецептур страв і кулінарних виробів, технологічними картками та іншою нормативною документацією <b>В1.У1.</b> Читати і складати технологічні картки, рецептури приготування страв, кулінарних виробів та напоїв <b>В1.У2.</b> Вміти розраховувати необхідну кількість сировини для виконання виробничого завдання <b>В1.У3.</b> Підбирати спеції та приправи для отримання необхідних органолептичних властивостей страв, кулінарних виробів і напоїв	<b>А1.К1.</b> Спілкуватись у професійному середовищі	<b>В1.В1.</b> Розробляти та погоджувати технологічні картки <b>В1.В2.</b> Самостійно розраховувати необхідну кількість сировини <b>В1.В3.</b> Підбирати спеції і приправи відповідно до страв <b>В1.В4.</b> Самостійно формувати заявки на отримання сировини
	<p><b>Предмети та засоби праці (за потреби):</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>Обладнання:</b> <i>Механічне:</i> універсальна кухонна машина, кутер, слайсер, овочерізка, картоплеочисна машина, машина протиральна, м'ясорубка, тістомісильна машина, тісторозкатувальна машина, пастамашини, блендер, міксер тощо.</li> <li><i>Теплове:</i> пароконвектомати, плити (газові, електричні, індукційні), гриль (контактні, для барбекю, шаурми), су-від апарат, сковорідка з електричним нагрівом, фритюрниця, кип'ятильник електричний, пекарська шафа, піца-піч, пароварка, марміт, тепла лампа (саламандр) тощо.</li> <li><i>Холодильне:</i> холодильна шафа/камера, морозильна камера/скриня, камера шокової заморозки, льодогенератор, столи температурні з охолодженням тощо.</li> <li><i>Інше:</i> ваговимірювальне обладнання, вакууматор, виробничі столи та робочі поверхні, мийні ванни, витяжні зонти тощо</li> </ul> <ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>Матеріали:</b> Технологічні картки, збірники рецептур, довідники норм виходу</li> <li>- <b>Інструмент:</b> Кухонне приладдя та інвентар відповідно до виробничого завдання</li> </ul>				
	<b>В2.</b>	<b>В2.31.</b> Вимоги до якості і безпечності процесу	<b>В2.У1.</b> Дотримуватись вимог до якості і	А1.К1. Спілкуватись	В2.В1. Контролювати



Трудові функції (умовне позначення, назва)	Компетентності (умовне позначення, назва)	Знання	Уміння/ навички	Комунікація	Відповідальність і автономія
	Здатність готувати страви, кулінарні вироби нескладного приготування	<p>приготування страв, кулінарних виробів</p> <p><b>V2.32.</b> Способи теплової обробки для приготування страв, кулінарних виробів і напоїв</p> <p><b>V2.33.</b> Технологію приготування страв і гарнірів з овочів і грибів нескладного приготування</p> <p><b>V2.34.</b> Технологію приготування супів нескладного приготування</p> <p><b>V2.35.</b> Технологію приготування страв і гарнірів з круп, бобових, макаронної продукції нескладного приготування</p> <p><b>V2.36.</b> Технологію приготування страв з риби нескладного приготування</p> <p><b>V2.37.</b> Технологію приготування страв з різних видів м'яса, кролів нескладного приготування</p> <p><b>V2.38.</b> Технологію приготування страв з яєць і сиру нескладного приготування</p> <p><b>V2.39.</b> Технологію приготування прісного тіста та виробів з нього</p>	<p>безпеки процесу виготовлення страв, кулінарних виробів</p> <p><b>V2.U2.</b> Застосовувати способи теплової обробки для приготування страв, кулінарних виробів</p> <p><b>V2.U3.</b> Дотримуватись послідовності технологічного процесу приготування страв і кулінарних виробів, що готуються на виробництві</p> <p><b>V2.U4.</b> Готувати страви і гарніри з овочів і грибів нескладного приготування, використовувати різні способи їх теплової обробки</p> <p><b>V2.U5.</b> Готувати супи нескладного приготування</p> <p><b>V2.U6.</b> Готувати страви і гарніри з круп, бобових і макаронної продукції нескладного приготування</p> <p><b>V2.U7.</b> Готувати страви з риби нескладного приготування</p> <p><b>V2.U8.</b> Готувати страви з різних видів м'яса, кролів нескладного приготування</p> <p><b>V2.U9.</b> Готувати страви з яєць і сиру нескладного приготування</p> <p><b>V2.U10.</b> Готувати прісне тісто і вироби з нього</p>	у професійному середовищі	послідовність технологічного процесу приготування страв і кулінарних виробів нескладного приготування, що готуються на виробництві з дотриманням урахуванням вимог до безпеки харчових продуктів
<p><b>Предмети та засоби праці (за потреби):</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>Обладнання:</b> <i>Механічне:</i> універсальна кухонна машина, кутер, слайсер, овочерізка, картоплеочисна машина, машина протиральна, м'ясорубка, тістомісильна машина, тісторозкатувальна машина, пастамашини, блендер, міксер тощо.</li> <li><i>Теплове:</i> пароконвектомати, плити (газові, електричні, індукційні), гриль (контактні, для барбекю, шаурми), су-від апарат, сковорідка з електричним нагрівом, фритюрниця, кип'ятильник електричний, пекарська шафа, піца-піч, пароварка, марміт, тепла лампа (саламандра) тощо.</li> <li><i>Холодильне:</i> холодильна шафа/камера, морозильна камера/скриня, камера шокової заморозки, льодогенератор, столи температурні з охолодженням тощо.</li> <li><i>Інше:</i> ваговимірвальне обладнання, вакууматор, виробничі столи та робочі поверхні, мийні ванни, витяжні зонти тощо</li> <li>- <b>Матеріали:</b> Технологічні картки, збірники рецептур, довідники норм виходу</li> <li>- <b>Інструмент:</b> Кухонне приладдя та інвентар відповідно до виробничого завдання</li> </ul>					
	<b>V3.</b> Здатність готувати страви, кулінарні	<b>V3.31.</b> Вимоги до якості і безпеки процесу приготування страв, кулінарних виробів і напоїв <b>V3.32.</b> Способи теплової обробки для приготування	<b>V3.U1.</b> Дотримуватись вимог до якості і безпеки процесу виготовлення страв, кулінарних виробів і напоїв	<b>A1.K1.</b> Спілкуватись у професійному середовищі	<b>V3.V1.</b> Контролювати послідовність технологічного процесу приготування

Трудові функції (умовне позначення, назва)	Компетентності (умовне позначення, назва)	Знання	Уміння/ навички	Комунікація	Відповідальність і автономія
	вироби та напої	страв, кулінарних виробів і напоїв <b>В3.33.</b> Технологію приготування страв і гарнірів з овочів і грибів, фруктів, ягід <b>В3.34.</b> Технологію приготування бульйонів <b>В3.35.</b> Технологію приготування супів <b>В3.36.</b> Технологію приготування соусів <b>В3.37.</b> Технологію приготування страв і гарнірів з круп, бобових, макаронної продукції <b>В3.38.</b> Технологію приготування страв з риби та нерибних морепродуктів <b>В3.39.</b> Технологію приготування страв з різних видів м'яса, сільськогосподарської птиці, дичини і субпродуктів з них <b>В3.310.</b> Технологію приготування страв з яєць і сиру <b>В3.311.</b> Технологію приготування холодних та гарячих страв і закусок <b>В3.312.</b> Технологію приготування солодких гарячих та холодних страв і напоїв <b>В3.313.</b> Технологію приготування різних видів тіста та виробів з нього <b>В3.314.</b> Способи підготовки та приготування страв для масових заходів (банкетів, фуршетів, коктейлів, офіційних прийомів тощо)	<b>В3.У2.</b> Застосовувати способи теплової обробки для приготування страв, кулінарних виробів і напоїв <b>В3.У3.</b> Дотримуватись послідовності технологічного процесу приготування страв кулінарних виробів та напоїв, що готуються на виробництві <b>В3.У4.</b> Готувати страви і гарніри з овочів і грибів, фруктів, ягід, використовувати різні способи їх теплової обробки <b>В3.У5.</b> Готувати бульйони <b>В3.У6.</b> Готувати супи <b>В3.У7.</b> Готувати соуси <b>В3.У8.</b> Готувати страви і гарніри з круп, бобових і макаронної продукції <b>В3.У9.</b> Готувати страви з риби та нерибних морепродуктів <b>В3.У10.</b> Готувати страви з різних видів м'яса, сільськогосподарської птиці, дичини і субпродуктів з них <b>В3.У11.</b> Готувати страви з яєць і сиру <b>В3.У12.</b> Готувати холодні та гарячі страви і закуски <b>В3.У13.</b> Готувати солодкі гарячі та холодні страви та напої <b>В3.У14.</b> Готувати різні види тіста і виробів з нього <b>В3.У15.</b> Готувати страви для масових заходів (банкетів, фуршетів, коктейлів, офіційних прийомів тощо)		страв кулінарних виробів та напоїв, що готуються на виробництві з дотриманням урахуванням вимог до безпеки харчових продуктів
<p><b>Предмети та засоби праці (за потреби):</b>  <b>- Обладнання:</b> <i>Механічне:</i> універсальна кухонна машина, кутер, слайсер, овочерізка, картоплечисна машина, машина протиральна, м'ясорубка, тістомісильна машина, тісторозкатувальна машина, пастамашина, блендер, міксер тощо.  <i>Теплове:</i> пароконвектомати, плити (газові, електричні, індукційні), гриль (контактні, для барбекю, шаурми), су-від апарат, сковорідка з електричним нагрівом, фритюрниця, кип'ятильник електричний, пекарська шафа, піца-піч, пароварка, марміт, тепла лампа (саламандр) тощо.  <i>Холодильне:</i> холодильна шафа/камера, морозильна камера/скриня, камера шокової заморозки, льодогенератор, столи температурні з охолодженням тощо.  <i>Інше:</i> ваговимірвальне обладнання, вакууматор, виробничі столи та робочі поверхні, мийні ванни, витяжні зонти тощо</p>					

Трудові функції (умовне позначення, назва)	Компетентності (умовне позначення, назва)	Знання	Уміння/ навички	Комунікація	Відповідальність і автономія
<p>- <b>Матеріали:</b> Технологічні картки, збірники рецептур, довідники норм виходу  - <b>Інструмент:</b> Кухонне приладдя та інвентар відповідно до виробничого завдання</p>					
	<p><b>B4.</b> Здатність презентувати і відпускати, реалізовувати страви, кулінарні вироби та напої</p>	<p><b>B4.31.</b> Вимоги до безпечності процесу презентування та відпуску страв, кулінарних виробів та напоїв  <b>B4.32.</b> Правила підбору столового посуду та приборів відповідно до замовлених страв, кулінарних виробів та напоїв  <b>B4.33.</b> Правила порціонування готових страв, кулінарних виробів та напоїв  <b>B4.34.</b> Способи оформлення готових страв, кулінарних виробів та напоїв, які готуються на виробництві  <b>B4.35.</b> Температуру подачі готових страв та напоїв, які готуються на виробництві  <b>B4.36.</b> Умови і терміни зберігання та реалізації готових страв, кулінарних виробів та напоїв, які готуються на виробництві  <b>B4.37.</b> Вимоги до якості страв та напоїв, які готуються на виробництві</p>	<p><b>B4.U1.</b> Дотримуватися вимог безпечності процесу презентування та відпуску страв, кулінарних виробів та напоїв  <b>B4.U2.</b> Підбирати кухонний та столовий посуд для видачі страв  <b>B4.U3.</b> Порціонувати готові страви, кулінарні вироби та напої  <b>B4.U4.</b> Оформлювати та подавати готові страви, кулінарні вироби та напої  <b>B4.U5.</b> Дотримуватися умов і термінів зберігання і реалізації готових страв, кулінарних виробів та напоїв, що готуються на виробництві  <b>B4.U6.</b> Дотримуватися температурного режиму під час подачі готових страв, кулінарних виробів та напоїв, які готуються на виробництві  <b>B4.U7.</b> Дотримуватися вимог до якості страв та напоїв, які готуються на виробництві</p>	<p><b>A1.K1.</b> Спілкуватись у професійному середовищі</p>	<p><b>B4.V1.</b> Контролювати дотримання вимог безпечності та якості процесу приготування, презентування, умов і термінів відпуску і реалізації страв, кулінарних виробів та напоїв  <b>B4.V2.</b> Забезпечувати послідовність технологічного процесу приготування, оформлення страв, кулінарних виробів та напоїв заявленим у нормативній документації</p>
<p><b>Предмети та засоби праці (за потреби):</b>  - <b>Обладнання: Механічне:</b> слайсер тощо.  Теплове: марміт, тепла лампа (саламандра) тощо.  <b>Холодильне:</b> холодильна шафа/камера, морозильна камера/скриня, льодогенератор, столи температурні з охолодженням тощо.  <b>Інше:</b> ваговимірювальне обладнання, вакууматор, виробничі столи та робочі поверхні, мийні ванни, витяжні зонти тощо  - <b>Матеріали:</b> Технологічні картки тощо  - <b>Інструмент:</b> Кухонне приладдя та інвентар відповідно до виробничого завдання</p>					
	<p><b>B5.</b> Здатність виготовляти страви, кулінарні вироби і напої для харчування різних напрямів</p>	<p><b>B5.31.</b> Вимоги до безпечності процесу приготування страв  <b>B5.32.</b> Нутрітивний склад продуктів харчування  <b>B5.33.</b> Вплив нутрієнтів на фізіологічний стан людини  <b>B5.34.</b> Способи зберігання поживної цінності харчових продуктів  <b>B5.35.</b> Основи харчування різних напрямів (релігійні концепції, етичні концепції, спеціальні форми харчування для осіб з мальабсорбцією,</p>	<p><b>B5.U1.</b> Дотримуватися вимог безпечності процесу приготування страв  <b>B5.U2.</b> Використовувати знання про нутрітивний склад сировини і готових продуктів харчування  <b>B5.U3.</b> Застосовувати способи скорочення втрат та зберігання поживної цінності харчових продуктів у процесі приготування продукції власного виробництва</p>	<p><b>A1.K1.</b> Спілкуватись у професійному середовищі</p>	<p><b>B4.V1.</b> Контролювати дотримання вимог безпечності та якості процесу приготування, презентування, умов і термінів відпуску і реалізації страв, кулінарних виробів та напоїв  <b>B4.V2.</b> Забезпечувати послідовність технологічного</p>

Трудові функції (умовне позначення, назва)	Компетентності (умовне позначення, назва)	Знання	Уміння/ навички	Комунікація	Відповідальність і автономія
		<p>геродіетичне, дитяче тощо) та порядок їх організації</p> <p><b>B5.36.</b> Рецептури та технологію приготування страв різних напрямів, види та способи обробки сировини; види теплової обробки для приготування страв, кулінарних виробів і напоїв харчування різних напрямів</p> <p><b>B5.37.</b> Знати принцип роботи та правила експлуатації обладнання для виготовлення страв, кулінарних виробів і напоїв різних напрямів</p> <p><b>B5.38.</b> Принципи використання локальної сировини, сезонних продуктів харчування</p> <p><b>B5.39.</b> Принципи взаємозамінності сировини</p> <p><b>B5.310.</b> Новітні технології продуктів харчування</p> <p><b>B5.311.</b> Особливості використання дієтичних добавок, суперфудів тощо</p> <p><b>B5.312.</b> Вплив кислот, солей та жорсткої води на тривалість теплової обробки продуктів</p> <p><b>B5.313.</b> Характеристику, причини та ознаки харчових отруень та інфекцій</p> <p><b>B5.314.</b> Гігієнічна оцінка якості харчових продуктів</p>	<p><b>B5.U4.</b> Виготовляти страви, кулінарні вироби, напої різних напрямів харчування, у тому числі з використанням інноваційних технологій</p> <p><b>B5.U5.</b> Мати навички використання та експлуатації обладнання для виготовлення страв, кулінарних виробів і напоїв різних напрямів</p> <p><b>B5.U6.</b> Використовувати сезонні продукти харчування і локальну сировину</p> <p><b>B5.U7.</b> Здійснювати первинне механічне та теплове кулінарне оброблення продуктів</p> <p><b>B5.U8.</b> Вміти застосовувати принципи взаємозамінності сировини</p> <p><b>B5.U9.</b> Використовувати дієтичні добавки, суперфуди тощо</p> <p><b>B5.U10.</b> Порціонувати та роздавати страви відповідно до норм харчування</p> <p><b>B5.U11.</b> Користуватися принципами заміни продуктів</p> <p><b>B5.U12.</b> Враховувати вплив кислот, солей та жорсткої води на тривалість теплової обробки продуктів</p> <p><b>B5.U13.</b> Запобігати появі харчових отруень та інфекцій</p> <p><b>B5.U14.</b> Здійснювати гігієнічну оцінку якості харчових продуктів відповідно до норм харчування</p>		<p>процесу приготування, оформлення страв, кулінарних виробів та напоїв заявленим у нормативній документації</p> <p><b>B5.B1.</b> Контролювати доцільність використання дієтичних добавок, суперфудів тощо.</p>
	<p><b>Предмети та засоби праці (за потреби):</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>Обладнання:</b> <i>Механічне:</i> універсальна кухонна машина, кутер, слайсер, овочерізка, картоплеочисна машина, машина протиральна, м'ясорубка, тістомісильна машина, тісторозкатувальна машина, пастамашина, блендер, міксер тощо.</li> <li><i>Теплове:</i> пароконвектомати, плити (газові, електричні, індукційні), гриль (контактні, для барбекю, шаурми), су-від апарат, термомікс, сковорідка з електричним нагрівом, фритюрниця, кип'ятильник електричний, пекарська шафа, піца-піч, пароварка, марміт, тепла лампа (саламандр) тощо.</li> <li><i>Холодильне:</i> холодильна шафа/камера, морозильна камера/скриня, камера шокової заморозки, льодогенератор, столи температурні з охолодженням тощо.</li> <li><i>Інше:</i> ваговимірвальне обладнання, вакууматор, виробничі столи та робочі поверхні, мийні ванни, витяжні зонти тощо</li> </ul> <ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>Матеріали:</b> Технологічні картки, збірники рецептур, довідники норм виходу</li> <li>- <b>Інструмент:</b> Кухонне приладдя та інвентар відповідно до виробничого завдання</li> </ul>				

Трудові функції (умовне позначення, назва)	Компетентності (умовне позначення, назва)	Знання	Уміння/ навички	Комунікація	Відповідальність і автономія
Г Розроблення рецептур страв, кулінарних виробів і напоїв та контроль дотримання технології їх приготування	Г1. Здатність розробляти рецептури нових страв, кулінарних виробів і напоїв	Г1.31. Характерні особливості різних типів закладів ресторанного господарства, структуру виробництва Г1.32. Принципи розробки різних видів меню, плану-меню, заявок на продукти Г1.33. Показники, на основі яких проводять аналіз меню Г1.34. Методи (способи) оптимізації меню Г1.35. Методи вивчення й оцінки можливого попиту на нові страви, меню, послуги Г1.36. Сутність методології проектування рецептур страв, кулінарних виробів і напоїв Г1.37. Порядок розробки й затвердження нормативно-технічної та технологічної документації на фірмові (авторські) страви, кулінарні вироби і напої Г1.38. Вплив концепції та цінової політики закладу на розробку рецептури страви, кулінарних виробів і напоїв	Г1.У1. Скласти меню у відповідності до профілю та концепції закладу Г1.У2. Використовувати різні методи (способи) оптимізації меню Г1.У3. Брати участь у розробці плану-меню з метою раціонального використання сировини Г1.У4. Аналізувати попит споживачів, пропозиції конкурентного середовища щодо асортименту страв, кулінарних виробів і напоїв; меню, послуг і фактори, від яких залежить просування продукції Г1.У5. Розробляти технологічні картки на фірмові (авторські) страви, кулінарні вироби і напої	А1.К1. Спілкуватись у професійному середовищі	Г1.В1. Розробляти меню у відповідності до профілю і концепції закладу Г1.В2. Оптимізувати меню Г1.В3. Розробляти та проводити аналіз і оцінювання розробленої технологічної документації
	Г2. Здатність проводити розрахунок необхідної кількості сировини та інгредієнтів для приготування страв, кулінарних виробів і напоїв	Г2.31. Принципи взаємозамінності і методу розрахунків кількості необхідної сировини та інгредієнтів Г2.32. Правила приймання сировини, інгредієнтів за кількістю та якістю	Г2.У1. Розрахувати необхідну кількість сировини для приготування страв, кулінарних виробів і напоїв Г2.У2. Здійснювати взаємозамінність сировини для приготування страв, кулінарних виробів і напоїв Г2.У3. Приймати сировину за кількістю та якістю Г2.У4. Користуватися ваговимірвальним обладнанням під час зважування сировини	А1.К1. Спілкуватись у професійному середовищі	Г2.В1. Контролювати доцільність взаємозамінності сировини для приготування страв, кулінарних виробів і напоїв Г2.В2. Встановлювати відповідність сировини і інгредієнтів супроводжуючим документам за кількістю і якістю Г2.В3. Контролювати своєчасність перевірки ваговимірвального обладнання
	<p><b>Предмети та засоби праці (за потреби):</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>Обладнання:</b> Ваговимірвальне обладнання, цифрові засоби і платформи, в тому числі калькулятори харчової цінності тощо</li> <li>- <b>Матеріали:</b> Технологічні картки тощо</li> <li>- <b>Інструмент:</b> Кухонне приладдя та інвентар відповідно до виробничого завдання</li> </ul>				
	Г3.	Г3.31. Сутність фізико-хімічних процесів, що	Г3.У1. Організувати виробничий процес	А1.К1. Спілкуватись	Г3.В1. Контролювати

Трудові функції (умовне позначення, назва)	Компетентності (умовне позначення, назва)	Знання	Уміння/ навички	Комунікація	Відповідальність і автономія
	Здатність здійснювати контроль за технологією приготування їжі, нормами закладання сировини та додержанням принципів HACCP	відбуваються в харчових продуктах під час їх теплової обробки <b>Г3.32.</b> Сутність фізико-хімічних процесів, що відбуваються в харчових продуктах при застосуванні різних методів консервування на виробництві <b>Г3.33.</b> Принципи оснащення харчових виробництв різними видами обладнання <b>Г3.34.</b> Принципи роботи сучасного обладнання <b>Г3.35.</b> Спеціальні способи виготовлення харчової продукції (техніку високих тисків, високого вакууму, глибокого охолодження, струмів НВЧ, мембранного розділення тощо) <b>Г3.36.</b> Норми закладання сировини Г3.37. Стандарти ISO 9001, ISO 22000, HACCP та інші системи забезпечення якості і безпеки у процесі виготовлення продукції власного виробництва	<b>Г3.У2.</b> Дотримання норм закладання сировини <b>Г3.У3.</b> Ефективно експлуатувати і модернізувати діюче устаткування <b>Г3.У4.</b> Запроваджувати нові технологічні процеси та застосовувати високопродуктивні апарати <b>Г3.У5.</b> Виявляти резерви підвищення інтенсивності та економічності процесів, зниження витрат і собівартості продукції <b>Г3.У6.</b> Забезпечувати виготовлення кулінарної продукції з дотриманням вимог стандартів ISO 9001, ISO 22000, HACCP та інших систем забезпечення якості і безпеки у процесі виготовлення продукції власного виробництва	у професійному середовищі <b>Г3.К1.</b> Комунікація з керівництвом щодо покращення та оптимізації виробництва	дотримання підпорядкованими працівниками технологічного процесу та норм закладки сировини <b>Г3.В2.</b> Підбирати новітнє та модернізувати діюче устаткування <b>Г3.В3.</b> Проводити інструктаж щодо безпечного та ефективного експлуатування обладнання <b>Г3.В4.</b> Контролювати дотримання вимог стандартів ISO 9001, ISO 22000, HACCP та інших систем забезпечення якості і безпеки у процесі виготовлення продукції власного виробництва
<p><b>Предмети та засоби праці (за потреби):</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>Обладнання, устаткування:</b> Цифрові засоби і платформи та інше технологічне обладнання</li> <li>- <b>Матеріали:</b> Протоколи відбору проб, Журнали контролю ККТ, Технологічні картки тощо</li> <li>- <b>Інструмент:</b> Кухонне приладдя та інвентар відповідно до виробничого завдання</li> </ul>					
Г4. Здатність проводити бракераж готової продукції		<b>Г3.31.</b> Стандарти ISO 9001, ISO 22000, HACCP та інші системи забезпечення якості і безпеки у процесі виготовлення продукції власного виробництва <b>Г4.32.</b> Принципи організації, форми і методи контролю якості продукції ресторанного господарства <b>Г4.33.</b> Документи, що засвідчують якість сировини та готової продукції Г4.34. Методи визначення якості і безпеки харчових продуктів <b>Г4.35.</b> Методи визначення фальсифікації продовольчої сировини <b>Г4.36.</b> Основні принципи зниження кількості шкідливих речовин в харчових продуктах Г4.36. Способи усунення	<b>Г4.У1.</b> Оцінювати якість і безпеку, ліквідну кількість продовольчої сировини і готової продукції <b>Г4.У2.</b> Визначення фальсифікації продовольчої сировини Г4.У3. Знижувати кількість шкідливих речовин в харчових продуктах <b>Г4.У2.</b> Проводити бракераж страв, кулінарних виробів і напоїв, заповнювати бракеражний журнал <b>Г4.У3.</b> Усувати дефекти в готовій продукції	<b>А1.К1.</b> Спілкуватись у професійному середовищі	<b>Г3.В4.</b> Контролювати дотримання вимог стандартів ISO 9001, ISO 22000, HACCP та інших систем забезпечення якості і безпеки у процесі виготовлення продукції власного виробництва <b>Г4.В1.</b> Контролювати рівень якості продовольчої сировини та готової продукції

Трудові функції (умовне позначення, назва)	Компетентності (умовне позначення, назва)	Знання	Уміння/ навички	Комунікація	Відповідальність і автономія
		дефектів у готовій продукції Г4.37 Порядок проведення бракеражу готової продукції, заповнення бракеражного журналу			
<p><b>Предмети та засоби праці (за потреби):</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>Обладнання:</b> Ваговимірювальне обладнання, пірометр, шуп, дегустаційні набори тощо</li> <li>- <b>Матеріали:</b> Журнали бракеражу, Карти оцінки якості продукції тощо</li> <li>- <b>Інструмент:</b> Кухонне приладдя та інвентар відповідно до виробничого завдання</li> </ul>					
Д Запровадження та ведення нормативно-технічної документації згідно вимог систем ISO 9001, ISO 22000, HACCP та інші систем	Д1. Здатність впроваджувати системи якості і безпеки та ведення нормативно-технічної документації	Д1.31. Особливості впровадження у закладах ресторанного господарства системи HACCP та інших систем Д1.32. Аналіз ризиків протягом повного циклу виробництва Д1.33. Контрольні критичні точки та їх визначення Д1.34. Принципи розробки коригувальних дій Д1.35. Нормативно-технічна документація згідно з вимогами і принципами HACCP та інших систем	Д1.У1. Впроваджувати у закладах ресторанного господарства систему HACCP та інші системи Д1.У2. Визначати і аналізувати ризики протягом повного циклу виробництва Д1.У3. Визначати і аналізувати контрольні критичні точки Д1.У4. Розробляти коригувальні дії Д1.У5. Вести нормативно-технічну документацію Д1.У6. Зберігати та актуалізувати нормативно-технічну документацію, здійснювати оцінку її ефективності	А1.К1. Спілкуватись у професійному середовищі Г3.К1. Комунікація з керівництвом щодо покращення та оптимізації виробництва	Д1..В1. Контролювати запровадження вимог стандартів ISO 9001, ISO 22000, HACCP та інших систем забезпечення якості і безпеки на підприємстві харчування
<p><b>Предмети та засоби праці (за потреби):</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>Матеріали:</b> Нормативно-технічна документація (Настанова з якості, Настанова з безпеки харчових продуктів, Програми передумови, Акти санітарно-епідеміологічного контролю. Звіти про аудит HACCP та ISO 22000, Протоколи лабораторних випробувань, Специфікації на сировину, Сертифікати якості постачальників, Технологічні картки, техніко-технологічні картки, Програми навчання персоналу, Робочі інструкції для нових працівників, План дій у разі надзвичайних ситуацій, План відкликання продукції тощо)</li> <li>- <b>Інструмент:</b> Кухонне приладдя та інвентар відповідно до виробничого завдання</li> </ul>					
Е Менеджерські функції на підприємстві харчування	Е1. Застосування менеджерських функцій на підприємстві харчування	Е1.31. Принципи організації технологічного процесу на виробництві (підбір обладнання, облаштування приміщень тощо) з урахуванням вимог системи HACCP та інших систем Е1.32. Принципи планування бюджету виробництва та оптимізації використання ресурсів Е1.33. Різновиди меню та особливості їх розробки, принципи складання виробничої програми Е1.34. Сутність аналізу ринку і тенденцій продукції харчової промисловості для впровадження нових ідей Е1.35. Моніторинг споживчого попиту на	Е1.У1. Вибудувати і налагоджувати технологічний процес на виробництві (підбір обладнання, облаштування приміщень тощо) з урахуванням вимог системи HACCP та інших систем Е1.У2. Планування бюджету виробництва та оптимізація використання ресурсів Е1.У3. Розробка меню, складання виробничої програми згідно особливостей підприємства Е1.У4. Аналіз ринку і тенденцій продукції	А1.К1. Спілкуватись у професійному середовищі Г3.К1. Комунікація з керівництвом щодо покращення та оптимізації виробництва Е1.У10. Ведення переговорів про умови постачання, вибір надійних	Е1.В1. Відповідальність за організацію ефективної роботи та розвиток підприємства харчування

Трудові функції (умовне позначення, назва)	Компетентності (умовне позначення, назва)	Знання	Уміння/ навички	Комунікація	Відповідальність і автономія
		<p>продукцію власного виробництва</p> <p><b>E1.36.</b> Принципи підбору кадрових активів</p> <p><b>E1.37.</b> Принципи планування роботи виробництва, включаючи складання графіків персоналу</p> <p><b>E1.38.</b> Аспекти оцінки роботи співробітників, проведення атестацій</p> <p><b>E1.39.</b> Способи і напрямки підвищення рівня професійної кваліфікації підлеглих працівників</p> <p><b>E1.310.</b> Принципи управління конфліктами в команді та створення позитивного робочого середовища</p> <p><b>E1.311.</b> Пріоритетність завдань для злагодженої роботи виробництва навіть у пікові години</p> <p><b>E1.312.</b> Рекомендації до проведення майстер-класів, тренінгів щодо запровадження авторських, фірмових страв з метою розширення асортименту продукції</p> <p><b>E1.313.</b> Алгоритми вирішення непередбачуваних виробничих ситуацій (поломка обладнання, раптовий брак персоналу тощо)</p> <p><b>E1.314.</b> Алгоритм дій в критичних ситуаціях (ракетна небезпека, пожежа тощо)</p>	<p>харчової промисловості для впровадження нових ідей</p> <p><b>E1.У5.</b> Моніторити споживчий попит на продукцію власного виробництва</p> <p><b>E1.У6.</b> Підбір кадрових активів</p> <p>E1.У7. Планування роботи виробництва, включаючи складання графіків персоналу</p> <p><b>E1.У8.</b> Оцінка роботи співробітників, проведення атестацій</p> <p><b>E1.У9.</b> Підвищення рівня професійної кваліфікації підлеглих працівників</p> <p><b>E1.У10.</b> Управління конфліктами в команді та створення позитивного робочого середовища</p> <p><b>E1.У11.</b> Пріоритезувати завдання для злагодженої роботи виробництва навіть у пікові години</p> <p><b>E1.У12.</b> Проводити майстер-класи, тренінги щодо запровадження авторських, фірмових страв з метою розширення асортименту продукції</p> <p><b>E1.У13.</b> Вирішувати непередбачувані виробничі ситуації (поломка обладнання, раптовий брак персоналу тощо)</p> <p><b>E1.У14.</b> Приймати рішення в критичних ситуаціях (ракетна небезпека, пожежа тощо)</p>	<p>партнерів</p> <p><b>E1.У11.</b> Співпрацювати зі спеціалістами в галузі з метою обміну досвідом для підвищення професійного рівня працівників підприємства харчування</p>	
	<p><b>Предмети та засоби праці (за потреби):</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>Обладнання:</b> Цифрові засоби і платформи</li> <li>- <b>Матеріали:</b> Посадові інструкції</li> </ul>				



## VI. Розподіл трудових функцій та компетентностей за професійними кваліфікаціями

Трудова функція	Молодший кухар, 3 рівень НРК	Кухар, 4 рівень НРК	Старший кухар, 5 рівень НРК	Шеф-кухар, 5 рівень НРК
А (А1-А6)	А	А	А	А
Б (Б1-Б12)	Б1-Б4, Б8, Б11	Б	Б	Б
В (В1-В5)	В1, В2	В	В	В
Г (Г1-Г4)	-	-	Г	Г
Д (Д1)	-	-	Д	Д
Е (Е1)		-	-	Е

## VII. Відомості про розроблення та затвердження професійного стандарту

### 1. Повне найменування розробника професійного стандарту

Громадська організація «Громадський центр «Нова генерація»

### 2. Назва та реквізити документа, яким затверджено професійний стандарт (рішення (може оформлюватися протоколом), наказ, розпорядження).

### 3. Реквізити висновку суб'єкта перевірки про дотримання вимог Порядку розроблення, введення в дію та перегляду професійних стандартів під час підготовки проєкту професійного стандарту

Висновок суб'єкта перевірки (СПО роботодавців/ Національного агентства кваліфікацій) від \_\_\_\_\_ про дотримання під час підготовки проєкту професійного стандарту «\_\_\_» вимог Порядку розроблення, введення в дію та перегляду професійних стандартів, затвердженого постановою Кабінету Міністрів України від 31.05.2017 р. № 373).

### 4. Реквізити висновку репрезентативних всеукраїнських об'єднань професійних спілок на галузевому рівні про погодження проєкту професійного стандарту, у разі коли розробниками не є галузеві ради з питань розроблення професійних стандартів

Висновок репрезентативних всеукраїнських об'єднань професійних спілок на галузевому рівні від \_\_\_\_\_ щодо погодження проєкту професійного стандарту «\_\_\_».

## VIII. Дата внесення професійного стандарту до Реєстру

\_\_\_\_\_.

## IX. Рекомендована дата перегляду професійного стандарту

\_\_\_\_\_.