

# **ПРОФЕСІЙНИЙ СТАНДАРТ КУХАР**

---

(дата внесення до Реєстру кваліфікацій)

**ЗАТВЕРДЖЕНО**  
**Розробником Громадською організацією**  
**«Громадський центр «Нова генерація» наказ від**  
**01.05.2025 року № 12**

Професійний стандарт розроблено та затверджено згідно з вимогами статті 4<sup>2</sup> Кодексу законів про працю України на підставі:

- висновку Національного агентства кваліфікацій від 28.04.2025 року (рішення № 6 протокол № 21 (215) про дотримання під час підготовки проєкту професійного стандарту «Кухар» вимог Порядку розроблення, введення в дію та перегляду професійних стандартів, затвердженого постановою Кабінету Міністрів України від 31.05.2017 р. № 373;

- висновку Всеукраїнської профспілки працівників і підприємців торгівлі, громадського харчування та послуг від 04.04.2025р. № 01-37/ 31 про погодження проєкту професійного стандарту «Кухар».

**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» (за потреби)**

Секція I	Тимчасове розміщення й організація харчування	Розділ 56	Діяльність із забезпечення стравми 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 для подій
						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»**

Кухар 5122.

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

Кухар.

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

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

Молодший кухар, 3 рівень НРК.

Кухар, 4 рівень НРК.

Старший кухар, 5 рівень НРК.

**Часткова професійна кваліфікація:**

Кухар вузької спеціалізації (зазначається вид діяльності), 3 рівень НРК.

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 та 6 розряду відповідає кваліфікаційному рівню: "Старший кухар".*

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

- свідоцтво про присвоєння (підвищення) робітничої кваліфікації з додатком до нього: «Молодший кухар», «Кухар», «Старший кухар»;

- диплом кваліфікованого робітника з додатком до нього за професійною кваліфікацією: «Кухар», «Старший кухар»

- сертифікат про присвоєння/підтвердження повної професійної та часткової професійної кваліфікації: «Молодший кухар», «Кухар», «Старший кухар», «Кухар вузької спеціалізації (зазначається вид діяльності)»;

- сертифікат про визнання професійної та/або часткової професійної кваліфікації, здобуту в інших країнах: «Молодший кухар», «Кухар», «Старший кухар», «Кухар вузької спеціалізації (зазначається вид діяльності)»;

- 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	базова середня освіта або повна загальна середня освіта, без вимог до стажу роботи	професійне (професійно-технічне) навчання, базова середня освіта або повна загальна середня освіта; перепідготовка з інших професій / спеціальностей без вимог до стажу роботи
Кухар		первинна професійна підготовка, базова середня освіта або повна загальна середня освіта (з одночасним здобуттям повної загальної середньої освіти)
Старший кухар		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 вузької спеціалізації (зазначається вид діяльності)	базова середня освіта або повна загальна середня освіта, професійна кваліфікація «Молодший кухар», без вимог до стажу роботи або стаж роботи за суміжною професією пів року	підвищення кваліфікації, базова середня освіта або повна загальна середня освіта, професійна кваліфікація «Молодший кухар» без вимог до стажу роботи року;  перепідготовка з суміжних професій /спеціальностей, стаж роботи за цими професіями /спеціальностями не менше пів року
Кухар	повна загальна середня освіта, стаж роботи за професійною кваліфікацією «Молодший кухар» 1 рік	підвищення кваліфікації, повна загальна середня освіта, стаж роботи за професійною кваліфікацією «Молодший кухар» не менше 1 року;  перепідготовка з суміжних професій /спеціальностей, повна загальна середня освіта, стаж роботи за цими професіями /спеціальностями не менше 1 року.
Старший кухар	повна загальна середня освіта, стаж роботи за професійною кваліфікацією «Кухар» або за суміжними професіями/спеціальностями не менше 3 років  або фахова передвища або вища освіта за суміжними спеціальностями та стаж роботи за ними не менше 1,5 року.	підвищення кваліфікації, повна загальна середня освіта, стаж роботи за професійною кваліфікацією «Кухар» не менше 3 років роботи;  перепідготовка з суміжних професій/спеціальностей, повна загальна середня освіта, стаж роботи за цими професіями /спеціальностями не менше 3 років роботи.

### 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)	Результати навчання			
		Знання	Уміння/ навички	Комунікація	Відповідальність і автономія
<b>A</b> Здійснення підготовчих процесів в роботі кухаря	<b>A1.</b> Здатність підготуватись до робочого процесу, організувати робоче місце	<b>A1.31.</b> Основні вимоги до особистої гігієни кухаря і санітарії та гігієни виробництва <b>A1.32.</b> Основні вимоги до підготовки робочого місця кухаря <b>A1.33.</b> Стандарти ISO 9001, ISO 22000, НАССР та інші в частині підготовки робочого місця кухаря до роботи	<b>A1.U1.</b> Перевіряти стан санітарного одягу та дотримуватись правил особистої гігієни <b>A1.U2.</b> Перевіряти санітарний стан робочого місця та своєчасно усувати недоліки <b>A1.U3.</b> Раціонально підбирати відповідне технологічне обладнання інвентар для здійснення технологічного процесу <b>A1.U4.</b> Перевіряти справність та стан готовності до роботи технологічного обладнання, усіх робочих поверхонь для приготування страв <b>A1.U5.</b> Увімкнути та налаштувати обладнання на виконання технологічних операцій <b>A1.U6.</b> Контролювати стан зони зберігання та	<b>A1.K1.</b> Спілкуватись у професійному середовищі	<b>A1.B1.</b> Самостійно підготовлювати своє робоче місце <b>A1.B2.</b> Формувати заявку на замовлення сировини <b>A1.B3.</b> Оцінювати якість санітарного стану робочого місця, вести журнал з фіксації обробки робочих поверхонь та інших ділянок згідно вимог НАССР

Трудові функції (умовне позначення, назва)	Компетентності (умовне позначення, назва)	Результати навчання			
		Знання	Уміння/ навички	Комунікація	Відповідальність і автономія
			прибирання сміття та відходів		
	<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.</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 (саламандра) 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>				
	<p><b>A2.</b> Здатність дотримуватись та виконувати вимоги охорони праці і безпеки життєдіяльності та пожежної безпеки</p>	<p><b>A2.31.</b> Правила поведінки при виникненні пожежі та в надзвичайних ситуаціях, шляхи евакуації і місце знаходження плану евакуації</p> <p><b>A2.32.</b> Засоби пожежогасіння та правила користування ними</p> <p><b>A2.33.</b> Правила і норми електробезпеки</p> <p><b>A2.34.</b> Правила надання домедичної допомоги</p> <p><b>A2.35.</b> Правила безпеки праці під час первинної обробки харчових продуктів та приготування страв, кулінарних виробів та напоїв, що готуються на кухні</p>	<p><b>A2.У1.</b> Дотримуватись правил безпеки праці під час первинної обробки харчових продуктів, приготування, оформлення, подачі страв, кулінарних виробів, напоїв, що готуються на кухні</p> <p><b>A2.У2.</b> Дотримуватись основних правил і норм поведінки електробезпеки, протипожежного захисту та в надзвичайних ситуаціях</p> <p><b>A2.У3.</b> Користуватись засобами протипожежного захисту та пожежогасіння.</p> <p><b>A2.У4.</b> Надавати собі та оточуючим працівникам кухні первинну медичну допомогу</p>	<p><b>A1.К1.</b> Спілкуватись у професійному середовищі</p> <p><b>A1.К2.</b> Ведення діалогу з колегами і фахівцями для виявлення і запобігання критичних ситуацій</p> <p><b>A1.К3.</b> Користуватись засобами комунікації для контактування з ДСНС та іншими службами</p> <p><b>A2.К4.</b> Комунікувати з фахівцями стосовно обслуговування обладнання</p>	<p><b>A2.В1.</b> Контролювати дотримання підпорядкованими працівниками вимог охорони праці, безпеки життєдіяльності, пожежної та електробезпеки</p> <p><b>A2.В2.</b> Діяти у надзвичайних ситуаціях різного роду згідно інструкцій</p>
	<p><b>Предмети та засоби праці (за потреби):</b></p> <p>- <b>Обладнання:</b> Захисні екрани, блокування небезпечних зон обладнання, системи пожежогасіння, системи аварійного сповіщення тощо.</p> <p>- <b>Матеріали:</b> План евакуації, Журнал інструктажів з охорони праці, Інструкції з безпеки праці на кожному робочому місці тощо</p> <p>- <b>Інструмент:</b> аптечка першої допомоги, вогнегасники та інші предмети пожежогасіння тощо</p>				
	<p><b>A3.</b> Здатність дотримуватись</p>	<p><b>A3.31.</b> Порядок проходження</p>	<p><b>A3.У1.</b> Підтримувати охайний зовнішній вигляд, утримувати</p>	<p><b>A1.К1.</b> Спілкуватись у професійному</p>	<p><b>A3.В1.</b> Контролювати дотримання вимог</p>

Трудові функції (умовне позначення, назва)	Компетентності (умовне позначення, назва)	Результати навчання			
		Знання	Уміння/ навички	Комунікація	Відповідальність і автономія
	сь вимог особистої гігієни і виробничої санітарії перед і під час технологічного процесу	<p>медичного огляду працівників</p> <p><b>A3.32.</b> Правила і норми особистої гігієни і виробничої санітарії</p> <p><b>A3.33.</b> Вимоги до гігієни та санітарії під час підготовки устаткування, кухонного посуду, інвентарю, кухонного посуду, сировини і технологічного процесу</p> <p><b>A3.34.</b> Наслідки недотримання правил гігієни і санітарії на робочому місці</p> <p><b>A3.35.</b> Вимоги стандартів ISO 9001, ISO 22000, HACCP та інших і WACS</p> <p><b>A3.36.</b> Правила користування і зберігання миючих та дезінфікуючих засобів для виробничого устаткування, інвентарю, інструменту та кухонного посуду</p>	<p>робочий одяг у належному санітарному стані</p> <p><b>A3.U2.</b> Підтримувати чистоту у виробничих приміщеннях</p> <p><b>A3.U3.</b> Перевіряти санітарний стан робочого місця, своєчасно усувати недоліки</p> <p><b>A3.U4.</b> Користуватися і зберігати у належному стані миючі та дезінфікуючі засоби для виробничого устаткування, інвентарю, інструменту та кухонного посуду</p> <p><b>A3.U5.</b> Підтримувати устаткування, технологічне обладнання, інвентар та кухонний посуд в належному санітарному стані, уникати їх забруднення та здійснювати своєчасне очищення під час виробничого процесу</p> <p><b>A3.U6.</b> Проводити санітарну обробку устаткування, обладнання, інвентарю, кухонного посуду, підтримувати його належний санітарний стан по завершенню виробничого процесу</p> <p><b>A3.U7.</b> Забезпечувати правильне зберігання чистого устаткування, обладнання, інвентарю, кухонного посуду</p>	середовищі	санітарії і гігієни, в тому числі стандартів ISO 9001, ISO 22000, HACCP та інших і WACS
<p><b>Предмети та засоби праці (за потреби):</b></p> <p>- <b>Обладнання:</b> Інсектицидні лампи, рукомийники і сушарки для рук тощо</p> <p>- <b>Матеріали:</b> Журнал контролю санітарного стану працівників, Нормативи щодо особистої гігієни персоналу, Санітарні книжки тощо</p>					

Трудові функції (умовне позначення, назва)	Компетентності (умовне позначення, назва)	Результати навчання			
		Знання	Уміння/ навички	Комунікація	Відповідальність і автономія
	<b>- Інструмент:</b> Пірометр, термометр, дезінфекційні засоби, дозатори рідкого мила тощо				
	<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>A4.34.</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>A4.39.</b> Тривалість зберігання продуктів між прийманням, зберіганням і використанням <b>A4.310.</b> Правила оформлення приймання продуктів від постачальника та зі складу підприємства <b>A4.311.</b> Систему НАССР (Аналіз ризиків та критичні контрольні точки) за ЄС та WACS	<b>A4.Y1.</b> Розраховувати кількість необхідної сировини та інгредієнтів <b>A4.Y2.</b> Отримувати харчові продукти за кількістю і якістю від постачальника або зі складу, з урахуванням температури транспортування та зберігання <b>A4.Y3.</b> Оформлювати документально приймання сировини від постачальника або зі складу підприємства <b>A4.Y4.</b> Читати й розуміти маркування, сертифікати якості <b>A4.Y5.</b> Визначати якість продуктів, інгредієнтів відповідно до нормативно-технічної документації <b>A4.Y6.</b> Дотримуватися правил товарного сусідства при зберіганні сировини та інгредієнтів <b>A4.Y7.</b> Користуватися ваговимірним обладнанням при зважуванні харчових продуктів <b>A4.Y8.</b> Складати вимогу-накладну на необхідні інгредієнти та продукти <b>A4.Y9.</b> Вирішувати нестандартні ситуації в процесі прийому продуктів, інгредієнтів та продукції <b>A4.Y10.</b> Дотримуватися термінів зберігання продуктів під час приймання, зберігання і	<b>A1.K1.</b> Спілкуватись у професійному середовищі	<b>A4.B1.</b> Самостійно вміти приймати сировину від постачальника та зі складу з урахуванням показників якості <b>A4.B2.</b> Оцінювати відповідність супроводжуючих документів і сировини <b>A4.B3.</b> Вміти вирішувати нестандартні ситуації в процесі прийому сировини

Трудові функції (умовне позначення, назва)	Компетентності (умовне позначення, назва)	Результати навчання			
		Знання	Уміння/ навички	Комунікація	Відповідальність і автономія
			використання продукції <b>A4.U11.</b> Дотримуватись основних принципів та вимог до безпечності якості харчових продуктів <b>A4.U12.</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.U1.</b> Підбирати та підготовлювати устаткування, виробничий інвентар, інструменти, кухонний посуд до роботи <b>A5.U2.</b> Перевіряти справність і дотримуватись правил експлуатації устаткування <b>A5.U3.</b> Забезпечувати енергоефективність, дотримуватись енергозберігаючих принципів, раціональної і безпечної експлуатації устаткування <b>A5.U4.</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 (саламандра) тощо. <i>Холодильне:</i> холодильна шафа/камера, морозильна камера/скриня, камера шокової заморозки,</p>					

Трудові функції (умовне позначення, назва)	Компетентності (умовне позначення, назва)	Результати навчання			
		Знання	Уміння/ навички	Комунікація	Відповідальність і автономія
	<p>льодогенератор, столи температурні з охолодженням тощо.</p> <p><b>Інше:</b> ваговимірювальне обладнання, вакууматор, виробничі столи та робочі поверхні, мийні ванни, витяжні зонти тощо.</p> <p>- <b>Матеріали:</b> Технічні паспорти на обладнання, Інструкції з експлуатації обладнання тощо</p> <p>- <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</p> <p><b>A6.32.</b> Вимоги до особистої гігієни під час підготовки столового посуду та приборів</p> <p><b>A6.33.</b> Класифікацію столового посуду та приборів</p> <p><b>A6.34.</b> Види та призначення столового посуду та приборів</p> <p><b>A6.35.</b> Вимоги до якості підготовленого столового посуду та приборів</p> <p><b>A6.36.</b> Правила зберігання чистого столового посуду та приборів</p> <p><b>A6.37.</b> Вимоги санітарії та гігієни при підготовці столового посуду та приборів</p> <p><b>A6.38.</b> Правила очищення та обробки різних видів столового посуду та приборів</p> <p><b>A6.39.</b> Правила зберігання миючих та дезінфікуючих засобів</p>	<p><b>A6.У1.</b> Вміти застосовувати вимоги стандартів ISO 9001, ISO 22000, HACCP, в частині підготовки столового посуду</p> <p><b>A6.У2.</b> Дотримуватись особистої гігієни під час підготовки столового посуду і приборів</p> <p><b>A6.У3.</b> Підібрати та підготувати до роботи столовий посуд та прибори</p> <p><b>A6.У4.</b> Забезпечувати правильне зберігання чистого столового посуду та приборів</p> <p><b>A6.У5.</b> Користуватися миючими та дезінфікуючими засобами для підготовки столового посуду і приборів</p> <p><b>A6.У6.</b> Дотримуватись інструкцій щодо використання миючих та дезінфікуючих засобів при підготовці столового посуду і приборів</p> <p><b>A6.У7.</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 підготувати столовий посуд та прибори згідно вимог стандартів ISO 9001, ISO 22000, HACCP</p> <p><b>A6.B2.</b> Контролювати дотримання особистої гігієни під час підготовки столового посуду і приборів</p> <p><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></p> <p>- <b>Обладнання:</b> <i>Механічне:</i> посудомийна машина тощо</p> <p><i>Теплове:</i> шафи для підгріву тарілок тощо</p> <p><i>Інше:</i> візки, мийні ванни тощо</p> <p>- <b>Інструмент:</b> кухонне приладдя та інвентар відповідно до виробничого завдання</p>				
<p><b>Б</b> Проведення підготовчих операцій до приготування страв,</p>	<p><b>Б1.</b> Здатність проводити механічну кулінарну обробку</p>	<p><b>Б1.31.</b> Вимоги до якості і безпечності процесу механічної кулінарної обробки овочів та грибів, фруктів, ягід,</p>	<p><b>Б1.У1.</b> Дотримуватися вимог до якості і безпечності процесу механічної кулінарної обробки овочів та</p>	<p><b>A1.K1.</b> Спілкуватись у професійному середовищі</p>	<p><b>Б1.B1.</b> Самостійно проводити механічну кулінарну обробку овочів та грибів, фруктів, ягід,</p>

Трудові функції (умовне позначення, назва)	Компетентності (умовне позначення, назва)	Результати навчання			
		Знання	Уміння/ навички	Комунікація	Відповідальність і автономія
кулінарних виробів та напоїв	овочів та грибів, фруктів, ягід, горіхоплідних	<p>горіхоплідних</p> <p><b>Б1.32.</b> Харчову цінність різних овочів та грибів, фруктів, ягід, горіхоплідних</p> <p><b>Б1.33.</b> Асортимент та основні характеристики овочів та грибів, фруктів, ягід, горіхоплідних</p> <p><b>Б1.34.</b> Вимоги до якості овочів та грибів, фруктів, ягід, горіхоплідних</p> <p><b>Б1.35.</b> Правила зберігання сирих овочів та грибів, фруктів, ягід, горіхоплідних</p> <p><b>Б1.36.</b> Правила зберігання висушених, заморожених та консервованих овочів, грибів, фруктів, ягід</p> <p><b>Б1.37.</b> Правила підбору овочів та грибів, фруктів, ягід, горіхоплідних, відповідно до технологічних вимог приготування страв</p> <p><b>Б1.38.</b> Методи обробки овочів, фруктів, ягід, грибів</p> <p><b>Б1.39.</b> Норми виходу овочів та грибів, фруктів, ягід, горіхоплідних після механічної кулінарної обробки</p> <p><b>Б1.310.</b> Види технологічного обладнання та виробничого інвентарю, що використовується для обробки овочів та грибів, фруктів, ягід, горіхоплідних</p> <p><b>Б1.311.</b> Способи зменшення відходів під час обробки овочів та грибів, фруктів, ягід,</p>	<p>грибів, фруктів, ягід, горіхоплідних</p> <p><b>Б1.У2.</b> Перевіряти якість овочів та грибів, фруктів, ягід, горіхоплідних для приготування страв</p> <p><b>Б1.У3.</b> Використовувати різні способи обробки овочів та грибів, фруктів, ягід, горіхоплідних з урахуванням вимог для приготування страв</p> <p><b>Б1.У4.</b> Застосовувати відповідне технологічне обладнання для механічної кулінарної обробки овочів та грибів, фруктів, ягід, горіхоплідних</p> <p><b>Б1.У5.</b> Зменшувати відходи під час обробки овочів та грибів, фруктів, ягід, горіхоплідних в залежності від сезону</p> <p><b>Б1.У6.</b> Забезпечувати тимчасове зберігання оброблених овочів та грибів, фруктів, ягід, горіхоплідних впродовж технологічного процесу</p> <p><b>Б1.У7.</b> Дотримуватися умов та строків зберігання оброблених овочів та грибів, горіхів, фруктів, ягід в свіжому, сушеному, консервованому та замороженому вигляді</p> <p><b>Б1.У8.</b> Дотримуватись відповідних правил сортування сміття до утилізації відходів</p> <p><b>Б1.У9</b> Уміти користуватися Збірником рецептур страв і кулінарних</p>		<p>горіхоплідних</p> <p><b>Б1.В2.</b> Контролювати дотримання термінів та умов зберігання оброблених овочів та грибів, фруктів, ягід, горіхоплідних та напівфабрикатів з них</p> <p><b>Б1.В3.</b> Забезпечувати дотримання відповідних правил сортування сміття до утилізації відходів</p> <p><b>Б1.В4.</b> Забезпечувати правильне зберігання сортового сміття</p>

Трудові функції (умовне позначення, назва)	Компетентності (умовне позначення, назва)	Результати навчання			
		Знання	Уміння/ навички	Комунікація	Відповідальність і автономія
		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	виробів, технологічними картками та іншою нормативною документацією		
<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, 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.</p> <p>- <b>Матеріали:</b> Технологічні картки, збірники рецептур, довідники норм виходу - <b>Інструмент:</b> кухонне приладдя та інвентар відповідно до виробничого завдання</p>					
	<b>Б2.</b> Здатність виконувати нарізання овочів, грибів та фруктів, ягід механічним та ручним способами, простими і складними формами, їх фарширування	<b>Б2.31.</b> Вимоги до якості і безпеки 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, грибів та фруктів, ягід після нарізки <b>Б2.35.</b> Види технологічного обладнання та виробничого інвентарю	<b>Б2.У1.</b> Дотримуватися вимог якості та безпеки 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 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, складати	<b>A1.K1.</b> Спілкуватись у професійному середовищі	<b>Б2.B1.</b> Самостійно здійснювати нарізання овочів, грибів та фруктів, ягід механічним та ручним способами, простими і складними формами, їх фарширування <b>Б2.B2.</b> Контролювати дотримання термінів та умов зберігання нарізаних та фаршированих овочів, грибів, фруктів, ягід <b>Б2.B3.</b> Зменшувати відходи та раціонально їх використовувати

Трудові функції (умовне позначення, назва)	Компетентності (умовне позначення, назва)	Результати навчання			
		Знання	Уміння/ навички	Комунікація	Відповідальність і автономія
		<p>призначеного для нарізання овочів, фруктів та грибів</p> <p><b>Б2.36.</b> Техніку підготовки овочів, грибів та фруктів для фаршування</p> <p><b>Б2.37.</b> Правила охолодження, заморожування та зберігання нарізаних та фаршированих овочів, фруктів, грибів; ягід</p> <p><b>Б2.38.</b> Зміст та порядок користування Збірником рецептур страв і кулінарних виробів, технологічними картками та іншою нормативною документацією</p>	<p>композиції;</p> <p>фарширувати овочі, гриби, фрукти</p> <p><b>Б2.У5.</b> Виготовляти елементи з овочів та грибів, фруктів, ягід для оформлення страв</p> <p><b>Б2.У6.</b> Зменшувати відходи при нарізанні овочів та грибів, фруктів та їх фаршуванні</p> <p><b>Б2.У7.</b> Дотримуватися температурних режимів для тимчасового зберігання овочів, фруктів та грибів, ягід та горіхів</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, овочерізка, картоплеочисна машина, машина протиральна, м'ясорубка, блендер тощо.</p> <p><i>Холодильне:</i> холодильна шафа/камера, морозильна камера/скриня, камера шокової заморозки тощо.</p> <p><i>Інше:</i> ваговимірювальне обладнання, вакууматор, виробничі столи та робочі поверхні, мийні ванни 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>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</p> <p><b>Б3.32.</b> Харчову цінність різних круп, бобових і макаронної продукції</p> <p><b>Б3.33.</b> Асортимент та основні характеристики круп, бобових і макаронної продукції</p> <p><b>Б3.34.</b> Вимоги до якості круп, бобових і макаронної продукції</p>	<p><b>Б3.У1.</b> Дотримуватися вимог до якості і безпечності процесу механічної кулінарної обробки круп, бобових і макаронної продукції</p> <p><b>Б3.У2.</b> Перевіряти якість круп, бобових і макаронної продукції для приготування страв</p> <p><b>Б3.У3.</b> Використовувати різні способи обробки круп, бобових і макаронної</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</p> <p><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)	Результати навчання			
		Знання	Уміння/ навички	Комунікація	Відповідальність і автономія
		<p><b>Б3.35.</b> Правила зберігання круп, бобових і макаронної продукції</p> <p><b>Б3.36.</b> Правила підбору 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>Б2.38.</b> Зміст та порядок користування Збірником рецептур страв і кулінарних виробів, технологічними картками та іншою нормативною документацією</p>	<p>продукції з урахуванням вимог для приготування страв</p> <p><b>Б3.У4.</b> Застосовувати відповідне технологічне обладнання для 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.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> тістомісильна машина, тісторозкатувальна машина, паста-машина тощо.</p> <p><i>Холодильне:</i> холодильна шафа/камера, морозильна камера/скриня тощо.</p> <p><i>Інше:</i> ваговимірювальне обладнання, вакууматор, виробничі столи та робочі поверхні, мийні ванни тощо.</p> <p>- <b>Матеріали:</b> Технологічні картки, збірники рецептур, довідники норм виходу</p>				

Трудові функції (умовне позначення, назва)	Компетентності (умовне позначення, назва)	Результати навчання			
		Знання	Уміння/ навички	Комунікація	Відповідальність і автономія
	<b>- Інструмент:</b> Кухонне приладдя та інвентар відповідно до виробничого завдання				
	<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 безпечності процесу механічної кулінарної обробки туш великої та дрібної забійної худоби, окремих частин туш, котлетної маси з м'яса та напівфабрикатів з неї; сільськогосподарсько ї птиці</p> <p><b>Б4.32.</b> Харчову цінність різних типів м'яса та м'ясної продукції, сільськогосподарсько ї 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 сільськогосподарсько ї птиці</p> <p><b>Б4.35.</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>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</p>	<p><b>Б4.У1.</b> Дотримуватися вимог до якості і безпечності процесу механічної кулінарної обробки туш великої та дрібної забійної худоби, окремих частин туш, котлетної маси з м'яса та напівфабрикатів з неї; сільськогосподарсько ї птиці</p> <p><b>Б4.У2.</b> Перевіряти якість охолоджених і заморожених м'ясних туш та окремих частин м'яса, сільськогосподарсько ї птиці</p> <p><b>Б4.У3.</b> Дотримуватися умов зберігання туш великої та дрібної забійної худоби, окремих частин туш, сільськогосподарсько ї 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, сільськогосподарсько ї птиці з дотриманням вимог техніки безпеки при розморожуванні, обмиванні, обсушуванні, розрубуванні на частини, жилкуванні, зачистці, охолодженні</p> <p><b>Б4.У5.</b> Дотримуватися технологічних вимог та техніки безпеки при обробленні м'ясних туш і</p>	<p><b>A1.K1.</b> Спілкуватись у професійному середовищі</p>	<p><b>Б4.V1.</b> Дотримуватися 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.V2.</b> Розбирати туші великої та дрібної забійної худоби та виготовляти 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)	Результати навчання			
		Знання	Уміння/ навички	Комунікація	Відповідальність і автономія
		<p>окремих частин туш</p> <p><b>Б4.39.</b> Кулінарне використання захищених 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</p>	<p>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 сільськогосподарсько ї 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, сільськогосподарсько ї 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, сільськогосподарсько ї птиці призначених для подальшого використання</p> <p><b>Б1.У9.</b> Уміти користуватися Збірником рецептур страв і кулінарних виробів, технологічними картками та іншою нормативною документацією</p>		

Трудові функції (умовне позначення, назва)	Компетентності (умовне позначення, назва)	Результати навчання			
		Знання	Уміння/ навички	Комунікація	Відповідальність і автономія
		заморожування підготовлених напівфабрикатів з котлетної маси з м'яса, призначених для подальшого використання <b>Б4.317.</b> Правила зберігання напівфабрикатів з котлетної маси з м'яса в охолодженому і замороженому вигляді <b>Б4.318.</b> Вимоги до якості охолодженої і замороженої сільськогосподарської птиці <b>Б4.319.</b> Способи обробки сільськогосподарської птиці <b>Б4.320.</b> Способи розбирання сільськогосподарської птиці <b>Б2.38.</b> Зміст та порядок користування 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> 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>					
	<b>Б5.</b> Здатність проводити механічну кулінарну обробку туш великої та дрібної забійної	<b>Б5.31.</b> Вимоги до якості і безпечності процесу механічної кулінарної обробки туш великої та дрібної забійної худоби, окремих частин туш, напівфабрикатів з	<b>Б5.У1.</b> Дотримуватися вимог до якості і безпечності процесу механічної кулінарної обробки туш великої та дрібної забійної худоби, окремих частин туш,	<b>А1.К1.</b> Спілкуватись у професійному середовищі	<b>Б5.В1.</b> Дотримуватися режимів і термінів розморожування та зберігання туш великої та дрібної забійної худоби, окремих частин туш,

Трудові функції (умовне позначення, назва)	Компетентності (умовне позначення, назва)	Результати навчання			
		Знання	Уміння/ навички	Комунікація	Відповідальність і автономія
	худоби, підготовку окремих частин туш та виготовлення напівфабрикатів з них; обробка субпродуктів та кісток	них; субпродуктів та кісток <b>Б5.32.</b> Харчову цінність різних типів м'яса та м'ясної продукції <b>Б5.33.</b> Морфологічний склад м'яса <b>Б5.34.</b> Основні характеристики м'яса великої рогатої і дрібної худоби <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 <b>Б5.36.</b> Технологічні схеми оброблення м'ясних туш <b>Б5.37.</b> Види технологічного обладнання та виробничого інвентарю для механічної кулінарної обробки <b>Б5.38.</b> Техніку обмивання, обсушування, розбирання, жилкування, зачистки туш великої та дрібної забійної худоби, підготовку окремих частин туш <b>Б5.39.</b> Кулінарне використання зачищених частин туш яловичини, телятини, свинини і баранини <b>Б5.310.</b> Методи обробки туш великої та дрібної забійної худоби, підготовку окремих частин туш для приготування натуральних напівфабрикатів: розморожування, обмивання,	напівфабрикатів з них; субпродуктів та кісток <b>Б5.У2.</b> Перевіряти якість охолоджених і заморожених м'ясних туш та окремих частин м'яса <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 <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 вимог техніки безпеки при розморожуванні, обмиванні, обсушуванні, розрубванні на частини, жилкуванні, зачистці, охолодженні <b>Б5.У6.</b> Дотримуватися технологічних вимог та техніки безпеки при обробленні м'ясних туш і підготовці окремих їх частин; субпродуктів та кісток <b>Б5.У7.</b> Вміти виготовляти напівфабрикати з частин туш великої та дрібної забійної худоби, окремих частин туш; субпродуктів та кісток <b>Б5.У8.</b> Забезпечувати температурний		напівфабрикатів з них; субпродуктів та кісток з дотриманням урахуванням вимог до безпеки харчових продуктів <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 харчових продуктів

Трудові функції (умовне позначення, назва)	Компетентності (умовне позначення, назва)	Результати навчання			
		Знання	Уміння/ навички	Комунікація	Відповідальність і автономія
		<p>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</p>	<p>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>Б1.У9.</b> Уміти користуватися Збірником рецептур страв і кулінарних виробів, технологічними картками та іншою нормативною документацією</p>		

Трудові функції (умовне позначення, назва)	Компетентності (умовне позначення, назва)	Результати навчання			
		Знання	Уміння/ навички	Комунікація	Відповідальність і автономія
		<p>натуральних напівфабрикатів з м'яса та січеної натуральної маси з 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>Б2.38.</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> </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>Б6.</b> Здатність проводити механічну кулінарну обробку сільськогосподарської птиці, напівфабрикатів з неї та субпродуктів	<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.У1.</b> Дотримуватися вимог до якості і безпеки процесу механічної кулінарної обробки сільськогосподарської птиці та субпродуктів</p> <p><b>Б6.У2.</b> Дотримуватись умов зберігання сільськогосподарської птиці в охолодженому і замороженому вигляді</p> <p><b>Б6.У3.</b> Перевіряти якість охолодженої і замороженої сільськогосподарської</p>	<b>А1.К1.</b> Спілкуватись у професійному середовищі	<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><b>Б6.В2.</b> Розбирати сільськогосподарську птицю та виготовляти напівфабрикати з неї, обробляти</p>

Трудові функції (умовне позначення, назва)	Компетентності (умовне позначення, назва)	Результати навчання			
		Знання	Уміння/ навички	Комунікація	Відповідальність і автономія
		<p><b>Б6.35.</b> Способи обробки сільськогосподарсько ї птиці</p> <p><b>Б6.36.</b> Види технологічного обладнання та виробничого інвентарю, що використовується при обробці сільськогосподарсько ї птиці</p> <p><b>Б6.37.</b> Способи розбирання сільськогосподарсько ї птиці, приготування напівфабрикатів з неї</p> <p><b>Б6.38.</b> Правила та температурні режими зберігання сільськогосподарсько ї птиці, напівфабрикатів</p> <p><b>Б6.39.</b> Техніку та методи обробки субпродуктів для подальшого використання</p> <p><b>Б6.310.</b> Правила зберігання оброблених субпродуктів</p> <p><b>Б2.38.</b> Зміст та порядок користування Збірником рецептур страв і кулінарних виробів, технологічними картками та іншою нормативною документацією</p>	<p>ї птиці</p> <p><b>Б6.У4.</b> Підбирати виробничий інвентар та технологічне обладнання і безпечно користуватися ним при обробці сільськогосподарсько ї птиці</p> <p><b>Б6.У5.</b> Проводити механічну кулінарну обробку сільськогосподарсько ї птиці, розбирати її та виготовляти напівфабрикати з неї</p> <p><b>Б6.У6.</b> Забезпечувати температурний режим та терміни розморожування та зберігання сільськогосподарсько ї птиці та напівфабрикатів з урахуванням вимог до харчової безпеки</p> <p><b>Б6.У7.</b> Забезпечувати правильне зберігання охолодженої сільськогосподарсько ї 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>		субпродукти з дотриманням урахуванням вимог до безпеки харчових продуктів
<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>					

Трудові функції (умовне позначення, назва)	Компетентності (умовне позначення, назва)	Результати навчання			
		Знання	Уміння/ навички	Комунікація	Відповідальність і автономія
	<p><b>Інше:</b> 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>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>Б2.38.</b> Зміст та порядок користування Збірником рецептур страв і кулінарних виробів, технологічними картками та іншою нормативною документацією</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 та зберігання дичини та напівфабрикатів з урахуванням вимог до харчової безпеки</p> <p><b>Б7.У7.</b> Забезпечувати правильне зберігання охолодженої дичини та напівфабрикатів 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>А1.К1.</b> Спілкуватись у професійному середовищі</p>	<p><b>Б7.В1.</b> Дотримуватися 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>
<b>Предмети та засоби праці (за потреби):</b>					

Трудові функції (умовне позначення, назва)	Компетентності (умовне позначення, назва)	Результати навчання			
		Знання	Уміння/ навички	Комунікація	Відповідальність і автономія
		<p>- <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.</p> <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>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 напівфабрикатів з неї  <b>Б8.310.</b> Правила охолодження і заморожування обробленої риби, рибної котлетної</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  <b>Б8.У8.</b> Дотримуватись умов зберігання риби, рибної котлетної маси та напівфабрикатів різної з неї в</p>	<p><b>А1.К1.</b> Спілкуватись у професійному середовищі</p>	<p><b>Б8.В1.</b> Дотримуватися 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> Дотримуватися режимів і термінів зберігання живої риби</p>

Трудові функції (умовне позначення, назва)	Компетентності (умовне позначення, назва)	Результати навчання			
		Знання	Уміння/ навички	Комунікація	Відповідальність і автономія
		маси та напівфабрикатів з неї <b>Б8.311.</b> Правила зберігання оброблених видів риби та напівфабрикатів з рибної котлетної маси в охолодженому і замороженому вигляді <b>Б2.38</b> Зміст та порядок користування Збірником рецептур страв і кулінарних виробів, технологічними картками та іншою нормативною документацією	охолодженому і замороженому вигляді <b>Б1.У9.</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>					
	<b>Б9.</b> Здатність проводити механічну кулінарну обробку риби з хрящовим скелетом, інших видів риби та виготовляти напівфабрикати з них	<b>Б9.31.</b> Вимоги до якості і безпеки процесу механічної кулінарної обробки риби з хрящовим скелетом, інших видів риби та виготовлення напівфабрикатів з них <b>Б9.32.</b> Харчову цінність різних видів риби <b>Б9.33.</b> Характеристику різних видів риби <b>Б9.34.</b> Вимоги до якості живої, охолодженої, замороженої риби <b>Б9.35.</b> Норми виходу обробленої риби <b>Б9.36.</b> Вимоги до якості обробленої риби <b>Б9.37.</b> Способи кулінарної механічної	<b>Б9.У1.</b> Дотримуватися вимог до якості і безпеки процесу механічної кулінарної обробки риби з хрящовим скелетом, інших видів риби та виготовлення напівфабрикатів з них <b>Б9.У2.</b> Перевіряти якість риби <b>Б9.У3.</b> Забезпечувати режим розморожування різної риби з урахуванням вимог до харчової безпеки <b>Б9.У4.</b> Забезпечувати режим і терміни зберігання живої риби <b>Б9.У5.</b> Підбирати виробничий інвентар та технологічне обладнання і	<b>А1.К1.</b> Спілкуватись у професійному середовищі	<b>Б9.В1.</b> Дотримуватись режимів і термінів розморожування та зберігання риби з кістковим та хрящовим скелетом, інших видів риби; напівфабрикатів з дотриманням урахуванням вимог до безпеки харчових продуктів <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

Трудові функції (умовне позначення, назва)	Компетентності (умовне позначення, назва)	Результати навчання			
		Знання	Уміння/ навички	Комунікація	Відповідальність і автономія
		<p>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 складності та фарширування різними способами</p> <p><b>Б9.311.</b> Правила охолодження і заморожування обробленої риби та напівфабрикатів з неї</p> <p><b>Б9.312.</b> Правила зберігання оброблених видів риби та напівфабрикатів з неї в охолодженому і замороженому вигляді</p> <p><b>Б2.38.</b> Зміст та порядок користування Збірником рецептур страв і кулінарних виробів, технологічними картками та іншою нормативною документацією</p>	<p>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>Б9.У8.</b> Здійснювати виготовлення напівфабрикатів різної складності та фарширувати різними способами з урахуванням норм виходу</p> <p><b>Б9.У9.</b> Дотримуватись умов зберігання риби та напівфабрикатів 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>Б9.В3.</b> Дотримуватися режимів і термінів зберігання живої риби</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>					
	<b>Б10.</b> Здатність проводити	<b>Б10.31.</b> Вимоги до якості і безпечності процесу механічної	<b>Б10.У1.</b> Дотримуватися вимог до якості і	<b>А1.К1.</b> Спілкуватись у	<b>Б10.В1.</b> Дотримуватися режимів і термінів

Трудові функції (умовне позначення, назва)	Компетентності (умовне позначення, назва)	Результати навчання			
		Знання	Уміння/ навички	Комунікація	Відповідальність і автономія
	механічну кулінарну обробку нерибних морепродуктів в	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 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	безпеки 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 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,	професійному середовищі	розморожування та зберігання нерибних морепродуктів з дотриманням урахуванням вимог до безпеки харчових продуктів <b>Б10.В2.</b> Розбирати нерибні морепродукти з дотриманням урахуванням вимог до безпеки харчових продуктів <b>Б10.В3.</b> Дотримуватися режимів і термінів зберігання живих ракоподібних

Трудові функції (умовне позначення, назва)	Компетентності (умовне позначення, назва)	Результати навчання			
		Знання	Уміння/ навички	Комунікація	Відповідальність і автономія
		<b>Б10.312.</b> Правила охолодження і заморожування оброблених нерибних морепродуктів <b>Б2.38.</b> Зміст та порядок користування Збірником рецептур страв і кулінарних виробів, технологічними картками та іншою нормативною документацією	призначених для подальшого використання <b>Б1.У9.</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> <p>- <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.</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>					
	<b>Б11.</b> Здатність виготовлення фаршів та начинок; прісного тіста, напівфабрикатів та виробів з нього	<b>Б11.31.</b> Вимоги до якості і безпеки 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 доброякості борошна та іншої сировини для виготовлення прісного тіста, напівфабрикатів та виробів з нього <b>Б11.35.</b> Види устаткування, виробничого	<b>Б11.У1.</b> Дотримуватися вимог до якості і безпеки 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 приготування фаршів та начинок <b>Б11.У4.</b> Дотримуватись рецептури та	<b>А1.К1.</b> Спілкуватись у професійному середовищі	<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>А5.В2.</b> Контролювати дотримання принципів енергоефективності при експлуатації устаткування

Трудові функції (умовне позначення, назва)	Компетентності (умовне позначення, назва)	Результати навчання			
		Знання	Уміння/ навички	Комунікація	Відповідальність і автономія
		<p>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>Б2.38.</b> Зміст та порядок користування Збірником рецептур страв і кулінарних виробів, технологічними</p>	<p>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>		

Трудові функції (умовне позначення, назва)	Компетентності (умовне позначення, назва)	Результати навчання			
		Знання	Уміння/ навички	Комунікація	Відповідальність і автономія
		картками та іншою нормативною документацією			
	<p><b>Предмети та засоби праці (за потреби):</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>Обладнання: Механічне:</b> універсальна кухонна машина, кутер, слайсер, овочерізка, картоплеочисна машина, машина протиральна, м'ясорубка, тістомісильна машина, тісторозкатувальна машина, пастамашина, блендер, міксер тощо.</li> <li>- <b>Теплове:</b> 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, теплова лампа (саламандр) тощо.</li> <li>- <b>Холодильне:</b> холодильна шафа/камера, морозильна камера/скриня, камера шокової заморозки, льодогенератор, столи температурні з охолодженням тощо.</li> <li>- <b>Інше:</b> ваговимірвальне обладнання, вакууматор, виробничі столи та робочі поверхні, мийні ванни, витяжні зонти тощо. <b>Холодильне:</b> холодильна шафа/камера, морозильна камера/скриня, камера шокової заморозки, льодогенератор, столи температурні з охолодженням 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>Б12.</b> Здатність виготовлення фаршів та начинок; різних видів тіста, напівфабрикатів та виробів з нього</p>	<p><b>Б12.31.</b> Вимоги до якості і безпеки процесу 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</p>	<p><b>Б12.У1.</b> Дотримуватися вимог до якості і 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,</p>	<p><b>А1.К1.</b> Спілкуватись у професійному середовищі</p>	<p><b>Б12.В1.</b> Дотримуватись технологічних вимог до виготовлення тіста, напівфабрикатів та виробів з нього з дотриманням урахуванням вимог до безпеки харчових продуктів</p> <p><b>А5.В2.</b> Контролювати дотримання принципів енергоефективності при експлуатації устаткування</p>

Трудові функції (умовне позначення, назва)	Компетентності (умовне позначення, назва)	Результати навчання			
		Знання	Уміння/ навички	Комунікація	Відповідальність і автономія
		<p>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>Б2.38.</b> Зміст та порядок користування Збірником рецептур страв і кулінарних виробів, технологічними картками та іншою нормативною документацією</p>	<p>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.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, овочерізка, картоплеочисна машина, машина протиральна, м'ясорубка, тістомісильна машина,</p>					

Трудові функції (умовне позначення, назва)	Компетентності (умовне позначення, назва)	Результати навчання			
		Знання	Уміння/ навички	Комунікація	Відповідальність і автономія
	<p>тісторозкатувальна машина, пастамашина, блендер, міксер тощо.</p> <p><b>Теплове:</b> 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><b>Холодильне:</b> холодильна шафа/камера, морозильна камера/скриня, камера шокової заморозки, льодогенератор, столи температурні з охолодженням тощо.</p> <p><b>Інше:</b> ваговимірювальне обладнання, вакууматор, виробничі столи та робочі поверхні, мийні ванни, витяжні зонти тощо. <b>Холодильне:</b> холодильна шафа/камера, морозильна камера/скриня, камера шокової заморозки, льодогенератор, столи температурні з охолодженням 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>				
В Приготування страв, кулінарних виробів і напоїв	В1. Здатність дотримуватись рецептури приготування страв, кулінарних виробів і напоїв, згідно нормативно-технологічної документації	В1.31. Правила складання технологічних, інструкційно-технологічних карток В1.32. Правила проведення розрахунків необхідної кількості сировини для виконання виробничого завдання В1.33. Послідовність ведення технологічного процесу приготування страв, кулінарних виробів та напоїв, що готуються на виробництві В1.34. Використання спецій і приправ для покращення органолептичних властивостей кулінарної продукції Б2.38. Зміст та порядок користування Збірником рецептур страв і кулінарних виробів, технологічними картками та іншою нормативною документацією	В1.У1. Читати і складати технологічні картки, рецептури приготування страв, кулінарних виробів та напоїв В1.У2. Вміти розраховувати необхідну кількість сировини для виконання виробничого завдання В1.У3. Підбирати спеції та приправи для отримання необхідних органолептичних властивостей страв, кулінарних виробів і напоїв Б1.У9. Уміти користуватися Збірником рецептур страв і кулінарних виробів, технологічними картками та іншою нормативною документацією	А1.К1. Спілкуватись у професійному середовищі	В1.В1. Розробляти та погоджувати технологічні картки В1.В2. Самостійно розраховувати необхідну кількість сировини В1.В3. Підбирати спеції і приправи відповідно до страв В1.В4. Самостійно формувати заявки на отримання сировини
	<p><b>Предмети та засоби праці (за потреби):</b></p> <p>- <b>Обладнання:</b> <b>Механічне:</b> універсальна кухонна машина, кутер, слайсер, овочерізка, картоплеочисна машина, машина протиральна, м'ясорубка, тістомісильна машина, тісторозкатувальна машина, пастамашина, блендер, міксер тощо.</p> <p><b>Теплове:</b> пароконвектомати, плити (газові, електричні, індукційні), гриль (контактні, для барбекю, шаурми), су-від апарат, сковорідка з електричним нагрівом, фритюрниця,</p>				

Трудові функції (умовне позначення, назва)	Компетентності (умовне позначення, назва)	Результати навчання			
		Знання	Уміння/ навички	Комунікація	Відповідальність і автономія
	<p>кип'ятильник електричний, пекарська шафа, піца-піч, пароварка, марміт, тепла лампа (саламандр) тощо.</p> <p><b>Холодильне:</b> холодильна шафа/камера, морозильна камера/скриня, камера шокової заморозки, льодогенератор, столи температурні з охолодженням тощо.</p> <p><b>Інше:</b> ваговимірювальне обладнання, вакууматор, виробничі столи та робочі поверхні, мийні ванни, витяжні зонти тощо</p> <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>V2.</b> Здатність готувати страви, кулінарні вироби нескладного приготування</p>	<p><b>V2.31.</b> Вимоги до якості і безпеки процесу 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><b>V2.U1.</b> Дотримуватися вимог до якості і 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</p>	<p><b>A1.K1.</b> Спілкуватись у професійному середовищі</p>	<p><b>V2.V1.</b> Контролювати послідовність технологічного процесу приготування страв і кулінарних виробів нескладного приготування, що готуються на виробництві з дотриманням вимог до безпеки харчових продуктів</p>

Трудові функції (умовне позначення, назва)	Компетентності (умовне позначення, назва)	Результати навчання			
		Знання	Уміння/ навички	Комунікація	Відповідальність і автономія
			приготування <b>В2.У10.</b> Готувати прісне тісто і вироби з нього		
	<p><b>Предмети та засоби праці (за потреби):</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>Обладнання: Механічне:</b> універсальна кухонна машина, кутер, слайсер, овочерізка, картоплеочисна машина, машина протиральна, м'ясорубка, тістомісильна машина, тісторозкатувальна машина, пастамашини, блендер, міксер тощо.</li> <li>- <b>Теплове:</b> 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>- <b>Холодильне:</b> холодильна шафа/камера, морозильна камера/скриня, камера шокової заморозки, льодогенератор, столи температурні з охолодженням тощо.</li> <li>- <b>Інше:</b> 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>				
	<b>В3.</b> Здатність готувати страви, кулінарні вироби та напої	<b>В3.31.</b> Вимоги до якості і безпечності процесу приготування страв, кулінарних виробів і напоїв <b>В3.32.</b> Способи теплової обробки для приготування 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	<b>В3.У1.</b> Дотримуватися вимог до якості і безпечності процесу виготовлення страв, кулінарних виробів і напоїв <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, 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	<b>А1.К1.</b> Спілкуватись у професійному середовищі	<b>В3.В1.</b> Контролювати послідовність технологічного процесу приготування страв кулінарних виробів та напоїв, що готуються на виробництві з дотриманням урахуванням вимог до безпеки харчових продуктів

Трудові функції (умовне позначення, назва)	Компетентності (умовне позначення, назва)	Результати навчання			
		Знання	Уміння/ навички	Комунікація	Відповідальність і автономія
		<p>яєць і сиру</p> <p><b>В3.311.</b> Технологію приготування холодних та гарячих страв і закусок</p> <p><b>В3.312.</b> Технологію приготування солодких гарячих та холодних страв і напоїв</p> <p><b>В3.313.</b> Технологію приготування різних видів тіста та виробів з нього</p> <p><b>В3.314.</b> Способи підготовки та приготування страв для масових заходів (банкетів, фуршетів, коктейлів, офіційних прийомів тощо)</p>	<p>страви з риби та нерибних морепродуктів</p> <p><b>В3.У10.</b> Готувати страви з різних видів м'яса, сільськогосподарсько і птиці, дичини і субпродуктів з них</p> <p><b>В3.У11.</b> Готувати страви з яєць і сиру</p> <p><b>В3.У12.</b> Готувати холодні та гарячі страви і закуски</p> <p><b>В3.У13.</b> Готувати солодкі гарячі та холодні страви та напої</p> <p><b>В3.У14.</b> Готувати різні види тіста і виробів з нього</p> <p><b>В3.У15.</b> Готувати страви для масових заходів (банкетів, фуршетів, коктейлів, офіційних прийомів тощо)</p>		
	<p><b>Предмети та засоби праці (за потреби):</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>Обладнання: Механічне:</b> універсальна кухонна машина, кутер, слайсер, овочерізка, картоплеочисна машина, машина протиральна, м'ясорубка, тістомісильна машина, тісторозкатувальна машина, пастамашини, блендер, міксер тощо.</li> <li>- <b>Теплове:</b> 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>- <b>Холодильне:</b> холодильна шафа/камера, морозильна камера/скриня, камера шокової заморозки, льодогенератор, столи температурні з охолодженням тощо.</li> <li>- <b>Інше:</b> 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>В4.</b> Здатність презентувати і відпускати, реалізовувати страви, кулінарні вироби та напої</p>	<p><b>В4.31.</b> Вимоги до безпечності процесу презентування та відпуску страв, кулінарних виробів та напоїв</p> <p><b>В4.32.</b> Правила підбору столового посуду та приборів відповідно до замовлених страв, кулінарних виробів та напоїв</p> <p><b>В4.33.</b> Правила порціонування готових страв,</p>	<p><b>В4.У1.</b> Дотримуватися вимог безпечності процесу презентування та відпуску страв, кулінарних виробів та напоїв</p> <p><b>В4.У2.</b> Підбирати кухонний та столовий посуд для видачі страв</p> <p><b>В4.У3.</b> Порціонувати готові страви, кулінарні вироби та напої</p> <p><b>В4.У4.</b> Оформлювати</p>	<p><b>А1.К1.</b> Спілкуватись у професійному середовищі</p>	<p><b>В4.В1.</b> Контролювати дотримання вимог безпечності та якості процесу приготування, презентування, умов і термінів відпуску і реалізації страв, кулінарних виробів та напоїв</p> <p><b>В4.В2.</b> Забезпечувати послідовність технологічного</p>

Трудові функції (умовне позначення, назва)	Компетентності (умовне позначення, назва)	Результати навчання			
		Знання	Уміння/ навички	Комунікація	Відповідальність і автономія
		<p>кулінарних виробів та напоїв</p> <p><b>B4.34.</b> Способи оформлення готових страв, кулінарних виробів та напоїв, які готуються на виробництві</p> <p><b>B4.35.</b> Температуру подачі готових страв та напоїв, які готуються на виробництві</p> <p><b>B4.36.</b> Умови і терміни зберігання та реалізації готових страв, кулінарних виробів та напоїв, які готуються на виробництві</p> <p><b>B4.37.</b> Вимоги до якості страв та напоїв, які готуються на виробництві</p>	<p>та подавати готові страви, кулінарні вироби та напої</p> <p><b>B4.U5.</b> Дотримуватися умов і термінів зберігання і реалізації готових страв, кулінарних виробів та напоїв, що готуються на виробництві</p> <p><b>B4.U6.</b> Дотримуватися температурного режиму під час подачі готових страв, кулінарних виробів та напоїв, які готуються на виробництві</p> <p><b>B4.U7.</b> Дотримуватися вимог до якості страв та напоїв, які готуються на виробництві</p>		<p>процесу приготування, оформлення страв, кулінарних виробів та напоїв заявленим у нормативній документації</p>
		<p><b>Предмети та засоби праці (за потреби):</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>Обладнання: Механічне:</b> слайсер тощо.</li> </ul> <p>Теплове: марміт, тепла лампа (саламандр) тощо.</p> <p><b>Холодильне:</b> холодильна шафа/камера, морозильна камера/скриня, льодогенератор, столи температурні з охолодженням тощо.</p> <p><b>Інше:</b> ваговимірювальне обладнання, вакууматор, виробничі столи та робочі поверхні, мийні ванни, витяжні зонти тощо</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>Матеріали:</b> Технологічні картки тощо</li> <li>- <b>Інструмент:</b> Кухонне приладдя та інвентар відповідно до виробничого завдання</li> </ul>			
	<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</p> <p><b>B5.32.</b> Нутрітивний склад продуктів харчування</p> <p><b>B5.33.</b> Вплив нутрієнтів на фізіологічний стан людини</p> <p><b>B5.34.</b> Способи зберігання поживної цінності харчових продуктів</p> <p><b>B5.35.</b> Основи харчування різних напрямів (релігійні концепції, етичні концепції, спеціальні форми харчування для осіб з мальабсорбцією, геродієтичне, дитяче тощо) та порядок їх</p>	<p><b>B5.U1.</b> Дотримуватися вимог безпечності процесу приготування страв</p> <p><b>B5.U2.</b> Використовувати знання про нутрітивний склад сировини і готових продуктів харчування</p> <p><b>B5.U3.</b> Застосовувати способи скорочення втрат та зберігання поживної цінності харчових продуктів у процесі приготування продукції власного виробництва</p> <p><b>B5.U4.</b> Виготовляти страви, кулінарні вироби, напої різних напрямів харчування, у тому числі з використанням</p>	<p><b>A1.K1.</b> Спілкуватись у професійному середовищі</p>	<p><b>B5.B1.</b> Контролювати доцільність і безпечність використання дієтичних добавок, суперфудів, альтернативної і екзотичної сировини тощо.</p> <p><b>B4.B1.</b> Контролювати дотримання вимог безпечності та якості процесу приготування, презентування, умов і термінів відпуску і реалізації страв, кулінарних виробів та напоїв</p> <p><b>B4.B2.</b></p>

Трудові функції (умовне позначення, назва)	Компетентності (умовне позначення, назва)	Результати навчання			
		Знання	Уміння/ навички	Комунікація	Відповідальність і автономія
		<p>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 принципи 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, в тому числі з альтернативної сировини (замінники білка, екзотична сировина тощо)</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>інноваційних технологій</p> <p><b>B5.У5.</b> Мати навички використання та експлуатації обладнання для виготовлення страв, кулінарних виробів і напоїв різних напрямів</p> <p><b>B5.У6.</b> Використовувати сезонні продукти харчування і локальну сировину</p> <p><b>B5.У7.</b> Здійснювати первинне механічне та теплове кулінарне оброблення продуктів</p> <p><b>B5.У8.</b> Вміти застосовувати принципи взаємозамінності сировини</p> <p><b>B5.У9.</b> Використовувати дієтичні добавки, суперфуди, альтернативну або екзотичну сировину тощо.</p> <p><b>B5.У10.</b> Порціонувати та роздавати страви відповідно до норм харчування.</p> <p><b>B5.У11.</b> Користуватися принципами заміни продуктів</p> <p><b>B5.У12.</b> Враховувати вплив кислот, солей та жорсткої води на тривалість теплової обробки продуктів</p> <p><b>B5.У13.</b> Запобігати появі харчових отруень та інфекцій</p> <p><b>B5.У14.</b> Здійснювати гігієнічну оцінку якості харчових продуктів відповідно до норм харчування</p>		<p>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></p> <p>- <b>Обладнання:</b> <i>Механічне:</i> універсальна кухонна машина, кутер, слайсер, овочерізка, картоплеочисна машина, машина протиральна, м'ясорубка, тістомісильна машина, тісторозкагувальна машина, пастамашина, блендер, міксер тощо.</p>				

Трудові функції (умовне позначення, назва)	Компетентності (умовне позначення, назва)	Результати навчання			
		Знання	Уміння/ навички	Комунікація	Відповідальність і автономія
	<p><b>Теплове:</b> 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.</p> <p><b>Холодильне:</b> холодильна шафа/камера, морозильна камера/скриня, камера шокової заморозки, льодогенератор, столи температурні з охолодженням тощо.</p> <p><b>Інше:</b> 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>				
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. Складати меню у відповідності до профілю та концепції закладу Г1.У3. Використовувати різні методи (способи) оптимізації меню Г1.У4. Брати участь у розробці плану-меню з метою раціонального використання сировини Г1.У5. Аналізувати попит споживачів, пропозиції конкурентного середовища щодо асортименту страв, кулінарних виробів і напоїв; меню, послуг і фактори, від яких залежить просування продукції Г1.У6. 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.	Г2.31. Принципи взаємозамінності і	Г2.У1. Розрахувати необхідну кількість	А1.К1. Спілкуватись у	Г2.В1. Контролювати

Трудові функції (умовне позначення, назва)	Компетентності (умовне позначення, назва)	Результати навчання			
		Знання	Уміння/ навички	Комунікація	Відповідальність і автономія
	Здатність проводити розрахунок необхідної кількості сировини та інгредієнтів для приготування страв, кулінарних виробів і напоїв	методику розрахунків кількості необхідної сировини та інгредієнтів <b>Г2.32.</b> Правила приймання сировини, інгредієнтів за кількістю та якістю	сировини для приготування страв, кулінарних виробів і напоїв <b>Г2.У2.</b> Здійснювати взаємозамінність сировини для приготування страв, кулінарних виробів і напоїв <b>Г2.У3.</b> Приймати сировину за кількістю та якістю <b>Г2.У4.</b> Користуватися ваговимірювальним обладнанням під час зважування сировини	професійному середовищі	доцільність взаємозамінності сировини для приготування страв, кулінарних виробів і напоїв <b>Г2.В2.</b> Встановлювати відповідність сировини і інгредієнтів супроводжуючим документам за кількістю і якістю <b>Г2.В3.</b> Контролювати своєчасність повірки ваговимірювального обладнання
<p><b>Предмети та засоби праці (за потреби):</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>Обладнання:</b> Ваговимірювальне 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>					
	<b>Г3.</b> Здатність здійснювати контроль за технологією приготування їжі, нормами закладання сировини та додержанням принципів НАССР	<b>Г3.31.</b> Сутність фізико-хімічних процесів, що 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	<b>Г3.У1.</b> Організувати виробничий процес <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, НАССР та інших систем забезпечення якості і безпеки у процесі	<b>Г3.К1.</b> Комунікувати з керівництвом щодо покращення та оптимізації виробництва <b>А1.К1.</b> Спілкуватись у професійному середовищі	<b>Г3.В1.</b> Контролювати 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, НАССР та інших систем забезпечення якості і безпеки у процесі виготовлення

Трудові функції (умовне позначення, назва)	Компетентності (умовне позначення, назва)	Результати навчання			
		Знання	Уміння/ навички	Комунікація	Відповідальність і автономія
		розділення тощо) <b>Г3.36.</b> Норми закладання сировини <b>Г3.37.</b> Стандарти ISO 9001, ISO 22000, HACCP та інші системи забезпечення якості і безпечності у процесі виготовлення продукції власного виробництва	виготовлення продукції власного виробництва		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>					
	<b>Г4.</b> Здатність проводити бракераж готової продукції	<p><b>Г4.31.</b> Принципи організації, форми і методи контролю якості продукції ресторанного господарства</p> <p><b>Г4.32.</b> Документи, що засвідчують якість сировини та готової продукції</p> <p><b>Г4.33.</b> Методи визначення якості і безпечності харчових продуктів</p> <p><b>Г4.34.</b> Методи визначення фальсифікації продовольчої сировини</p> <p><b>Г4.35.</b> Основні принципи зниження кількості шкідливих речовин в харчових продуктах</p> <p><b>Г4.36.</b> Способи усунення дефектів у готовій продукції</p> <p><b>Г4.37.</b> Порядок проведення бракеражу готової продукції, заповнення бракеражного журналу</p> <p><b>Г3.37.</b> Стандарти ISO 9001, ISO 22000, HACCP та інші системи забезпечення якості і безпечності у процесі виготовлення</p>	<p><b>Г4.У1.</b> Оцінювати якість і безпечність, ліквідну кількість продовольчої сировини і готової продукції</p> <p><b>Г4.У2.</b> Визначати фальсифікації продовольчої сировини</p> <p><b>Г4.У3.</b> Знижувати кількості шкідливих речовин в харчових продуктах</p> <p><b>Г4.У2.</b> Проводити бракераж страв, кулінарних виробів і напоїв, заповнювати бракеражний журнал</p> <p><b>Г4.У3.</b> Усувати дефекти в готовій продукції</p>	<b>A1.K1.</b> Спілкуватись у професійному середовищі	<p><b>Г4.В1.</b> Контролювати рівень якості продовольчої сировини та готової продукції</p> <p><b>Г3.В4.</b> Контролювати дотримання вимог стандартів ISO 9001, ISO 22000, HACCP та інших систем забезпечення якості і безпечності у процесі виготовлення продукції власного виробництва</p>

Трудові функції (умовне позначення, назва)	Компетентності (умовне позначення, назва)	Результати навчання			
		Знання	Уміння/ навички	Комунікація	Відповідальність і автономія
		продукції власного виробництва			
	<p><b>Предмети та засоби праці (за потреби):</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>Обладнання:</b> Ваговимірювальне обладнання, пірометр, щуп, 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 інших систем	Д1. Здатність впроваджувати системи якості і безпеки та ведення нормативно-технічної документації	<p><b>Д1.31.</b> Особливості впровадження у закладах ресторанного господарства системи HACCP та інших систем</p> <p><b>Д1.32.</b> Аналіз ризиків протягом повного циклу виробництва</p> <p><b>Д1.33.</b> Контрольні критичні точки та їх визначення</p> <p><b>Д1.34.</b> Принципи розробки коригувальних дій</p> <p><b>Д1.35.</b> Нормативно-технічна документація згідно з вимогами і принципами HACCP та інших систем</p>	<p><b>Д1.У1.</b> Впроваджувати у закладах ресторанного господарства систему HACCP та інші системи</p> <p><b>Д1.У2.</b> Визначати і аналізувати ризики протягом повного циклу виробництва</p> <p><b>Д1.У3.</b> Визначати і аналізувати контрольні критичні точки</p> <p><b>Д1.У4.</b> Розробляти коригувальні дії</p> <p><b>Д1.У5.</b> Вести нормативно-технічну документацію</p> <p><b>Д1.У6.</b> Зберігати та актуалізувати нормативно-технічну документацію, здійснювати оцінку її ефективності</p>	<p><b>A1.K1.</b> Спілкуватись у професійному середовищі</p> <p><b>Г3.K1.</b> Комунікація з керівництвом щодо покращення та оптимізації виробництва</p>	<p><b>Д1.B1.</b> Контролювати запровадження вимог стандартів ISO 9001, ISO 22000, HACCP та інших систем забезпечення якості і безпеки на підприємстві харчування</p>
	<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.</li> </ul> <p>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)</p> <ul style="list-style-type: none"> <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	<p><b>Е1.31.</b> Принципи організації технологічного процесу на виробництві (підбір обладнання, облаштування приміщень тощо) з урахуванням вимог системи HACCP та інших систем</p> <p><b>Е1.32.</b> Принципи планування бюджету виробництва та оптимізації використання</p>	<p><b>Е1.У1.</b> Вибудувати і налагоджувати технологічний процес на виробництві (підбір обладнання, облаштування приміщень тощо) з урахуванням вимог системи HACCP та інших систем</p> <p><b>Е1.У2.</b> Планувати бюджет виробництва та оптимізація використання ресурсів</p> <p><b>Е1.У3.</b> Розробляти</p>	<p><b>Е1.K1.</b> Вести переговори про умови постачання, вибір надійних партнерів</p> <p><b>Е1.K2.</b> Співпрацювати зі спеціалістами в галузі з метою обміну досвідом для підвищення професійного рівня</p>	<p><b>Е1.B1.</b> Відповідати за організацію ефективної роботи та розвиток підприємства харчування</p>

Трудові функції (умовне позначення, назва)	Компетентності (умовне позначення, назва)	Результати навчання			
		Знання	Уміння/ навички	Комунікація	Відповідальність і автономія
		<p>ресурсів</p> <p><b>E1.33.</b> Різновиди меню та особливості їх розробки, принципи складання виробничої програми</p> <p><b>E1.34.</b> Сутність аналізу ринку і тенденцій продукції харчової промисловості для впровадження нових ідей</p> <p><b>E1.35.</b> Моніторинг споживчого попиту на 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</p>	<p>меню, складати виробничу програму згідно особливостей підприємства</p> <p><b>E1.У4.</b> Аналізувати ринок і тенденції продукції 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> Підбирати кадрові активи</p> <p><b>E1.У7.</b> Планувати роботу виробництва, включаючи складання графіків персоналу</p> <p><b>E1.У8.</b> Оцінювати роботу співробітників, проводити атестацію</p> <p><b>E1.У9.</b> Підвищувати рівень професійної кваліфікації підлеглих працівників</p> <p><b>E1.У10.</b> Управляти конфліктами в команді та створювати позитивне робоче середовище</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>працівників підприємства харчування</p> <p><b>A1.К1.</b> Спілкуватись у професійному середовищі</p> <p><b>ГЗ.К1.</b> Комунікація з керівництвом щодо покращення та оптимізації виробництва</p>	

Трудові функції (умовне позначення, назва)	Компетентності (умовне позначення, назва)	Результати навчання			
		Знання	Уміння/ навички	Комунікація	Відповідальність і автономія
		асортименту продукції <b>E1.313.</b> Алгоритми вирішення непередбачуваних виробничих ситуацій (поломка обладнання, раптовий брак персоналу тощо) <b>E1.314.</b> Алгоритм дій в критичних ситуаціях (ракетна небезпека, пожежа тощо)	<b>E1.U14.</b> Приймати рішення в критичних ситуаціях (ракетна небезпека, пожежа тощо)		
	<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	Кухар	Старший кухар	Кухар вузької спеціалізації (вказується вид діяльності)
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	-
Д (Д1)	-	-	Д	-
Е (Е1)	-	-	Е	-

\*відповідно до змісту виду діяльності

## VII. Відомості про розроблення та затвердження професійного стандарту

**1. Повне найменування розробника професійного стандарту**  
Громадська організація «Громадський центр «Нова генерація»

### Склад робочої групи з розроблення професійного стандарту

№ п/п	Прізвище, ім'я, по батькові	Посада
1.	Гриняк Тетяна Сергіївна	Голова правління ГО «ГЦ «Нова генерація»
2.	Александров Олексій Анатолійович	Експерт ГО «ГЦ «Нова генерація», гастро-менеджер, член Херсонської філії Південної Асоціації шеф-кухарів України
3.	Шумік Ірина Володимирівна	Генеральна директорка директорату професійної освіти
4.	Самойленко Наталія Юріївна	Головна спеціалістка відділу змісту освіти та організації освітнього процесу головного управління професійної освіти директорату професійної освіти
5.	Проценко Наталія Дмитрівна	Старша проєктна менеджерка команди підтримки реформ МОН
6.	Клопотенко Євген Вікторович	Голова організації «КУЛЬТ ФУД», шеф-кухар, ресторатор, громадський діяч, співвласник «Гастрохолдингу «Інакші»
7.	Ламбріно Ілля Федорович	Проєктний менеджер соціальних та грантових проєктів ГО «КУЛЬТ ФУД»
8.	Макаренко Катерина Карлівна	Заступник голови Всеукраїнської профспілки працівників і підприємців торгівлі, громадського харчування та послуг
9.	Гончар Юлія Миколаївна	Доктор філософії з Харчових технологій, Доцент Таврійського Державного Агротехнологічного Університету імені Д.Моторного
10.	Глебушкіна Оксана Сергіївна	Виконавча директорка ГО «ГЦ «Нова генерація»

№ п/п	Прізвище, ім'я, по батькові	Посада
11.	Мазур Світлана Анатоліївна	Викладачка Миколаївського професійного промислового ліцею
12.	Матвійчук Катерина Олександрівна	Методистка Навчально-методичного центру професійно- технічної освіти у Миколаївській області
13.	Клочко Ірина Анатоліївна	Операційна директорка ГО «КУЛЬТ ФУД»
14.	Шевченко Владислав Юрійович	Шеф-кухар
15.	Ясько Тетяна Дмитрівна	Голова Всеукраїнської профспілки працівників і підприємців торгівлі, громадського харчування та послуг
16.	Гагач Інна Леонідівна	Викладачка спеціальних предметів ДНЗ Богуславського центру професійно-технічної освіти
17.	Білик Олена Анатоліївна	Професор кафедри технології хлібопекарських і кондитерських виробів Національного університету харчових технологій
18.	Шаповалова Любов Олександрівна	Майстриня виробничого навчання Миколаївського професійного промислового ліцею
19.	Верстюк Тетяна Іванівна	Заступниця директора з навчально-виробничої роботи Чернівецького вищого комерційного училища Державного торговельно-економічного університету
20.	Мелешко Наталія Мирославівна	Майстриня виробничого навчання, викладачка спеціальних дисциплін готельно-ресторанної справи Галицького фахового коледжу імені В'ячеслава Чорновола
21.	Мучинська Ольга Віталіївна	Майстриня виробничого навчання, завідувачка навчально- виробничої практики, викладачка спеціальних дисциплін Тернопільського фахового коледжу харчових технологій і торгівлі
22.	Лемех Надія Валеріївна	Майстриня виробничого навчання Рівненського вищого професійного училища ресторанного сервісу і торгівлі
23.	Костенюк Валентина Олександрівна	Майстриня виробничого навчання Чернівецького вищого комерційного училища Державного торговельно-економічного університету
24.	Кисляк Світлана Володимирівна	Викладачка технологічних дисциплін циклової комісії харчових технологій та готельно-ресторанної справи Фахового коледжу технологій, бізнесу та права Волинського національного університету імені Лесі Українки
25.	Горук Інеса Радувна	Викладачка предмету «Технологія приготування їжі з основами товарознавства» Чернівецького вищого комерційного училища Державного торговельно-економічного університету

## 2. Назва та реквізити документа, яким затверджено професійний стандарт

Наказ Громадської організації «Громадського центру «Нова генерація» про затвердження проекту професійного стандарту «Кухар» від 01.05.2025 р. № 12 «Про затвердження проекту професійного стандарту «Кухар».

**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 Національного агентства кваліфікацій від 28.04.2025 року (рішення № 6 протокол № 21 (215) про дотримання під час підготовки проєкту професійного стандарту «Кухар» 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 Всеукраїнської профспілки працівників і підприємців торгівлі, громадського харчування та послуг висновку від 04.04.2025р. № 01-37/ 31 про погодження проєкту професійного стандарту «Кухар».

**VIII. Дата внесення професійного стандарту до Реєстру**

---

**IX. Рекомендована дата перегляду професійного стандарту**  
Травень 2030 року.



МІНІСТЕРСТВО РОЗВИТКУ ЕКОНОМІКИ, ТОРГІВЛІ  
ТА СІЛЬСЬКОГО ГОСПОДАРСТВА УКРАЇНИ  
(Міністерство економіки)

НАКАЗ

03.02.2021

№ 210

Київ

Про затвердження професійного  
стандарту "Кухар"

Відповідно до пунктів 27, 28, 30 Порядку розроблення та затвердження професійних стандартів, затвердженого постановою Кабінету Міністрів України від 31 травня 2017 року № 373 (зі змінами),

НАКАЗУЮ:

1. Затвердити професійний стандарт "Кухар", що додається.
2. Директорату розвитку ринку праці та умов оплати праці забезпечити протягом п'яти робочих днів унесення професійного стандарту, затвердженого цим наказом, до Реєстру професійних стандартів.
3. Директорату розвитку ринку праці та умов оплати праці разом з департаментом цифрового розвитку та електронних сервісів забезпечити оприлюднення інформації про професійний стандарт, затверджений цим наказом, на офіційному вебсайті Мінекономіки.

Міністр



Ігор ПЕТРАШКО



ДОКУМЕНТ СЕД Мінекономіки АСКОД

Сертифікат 58E2D9E7F900307B040000007CF72E0074EE8200

Підписувач Петрашко Ігор Ростиславович

Дійсний з 30.03.2020 0:00 по 30.03.2022 0:00

Мінекономіки



210-21 від 03.02.2021 14:49:23

ЗАТВЕРДЖЕНО

Наказ Міністерства розвитку економіки, торгівлі та сільського господарства України

15.03.2021 № 210

Професійний стандарт  
"Кухар"

1. Загальні відомості про професійний стандарт

1.1. Основна мета професійної діяльності

Приготування та відпуск страв, кулінарних виробів та напоїв.

1.2. Назва виду економічної діяльності, секції, розділу, групи та класу економічної діяльності та їхній код (згідно з Національним класифікатором України ДК 09:2010 "Класифікація видів економічної діяльності")

Секція I	Тимчасове розміщування 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 56.29	Постачання інших готових страв
						Клас 56.21	Постачання готових страв для подій
			Група 56.3	Обслуговування напоями	Клас 56.30	Обслуговування напоями	

1.3. Назва виду професійної діяльності та її код (згідно з Національним класифікатором України ДК 003:2010 "Класифікатор професій")

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



ДОКУМЕНТ СЕД Мінекономіки АСКОД

Сертифікат 58E2D9E7F900307B040000007CF72E0074EE8200

Підписувач Петрашко Ігор Ростиславович

Дійсний з 30.03.2020 0:00 по 30.03.2022 0:00

Мінекономіки



210-21 від 03.02.2021 14:49:23

**1.4. Назва професії (професійної назви роботи) та її код (згідно з Національним класифікатором України ДК 003:2010 “Класифікатор професій”)**

5122 Кухар

#### **1.5. Професійна кваліфікація**

Кухар 3 розряду

Кухар 4 розряду

Кухар 5 розряду

Кухар 6 розряду

Незалежно від рівня професійної кваліфікації кухар повинен володіти всіма компетентностями, необхідними для виконання трудових функцій, визначених у переліку трудових функцій цього професійного стандарту.

Розряд 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 пункті 5.

**1.6. Місце професії (посади, професійної назви роботи) в організаційно-виробничій структурі підприємства (установи, організації)**

Робоче місце кухаря розташоване на кухні, у цеху чи іншому залі, пристосованому та обладнаному для приготування їжі.

Працює під керівництвом шеф-кухаря.

Здійснює керівництво над виробником харчових напівфабрикатів.

#### **1.7. Умови праці**

Тривалість робочого часу – згідно з чинним законодавством, графіками роботи та відпочинку, правилами внутрішнього трудового розпорядку, колективним договором.

Відпустки надаються згідно з чинним законодавством, колективним договором, графіками надання відпусток за результатами атестації робочого місяця за умовами праці.

Особливий характер праці. Робота пов'язана з підвищеним ризиком від впливу високих температур біля кухонних плит, інших гарячих поверхонь, теплового обладнання, ураження електричним струмом та механічним пошкодженням рук кухонним приладдям.

#### **1.8. Засоби захисту**

Спеціальний одяг, спеціальне взуття та інші засоби індивідуального та колективного захисту – за встановленими нормами.

#### **1.9. Умови допуску до роботи за професією**

Вік 18 років і старше.

Наявність документа, що підтверджує повну або часткову професійну кваліфікацію за професією “Кухар”.

Наявність медичної довідки про проходження попереднього (періодичного) медичного огляду з висновком медичної комісії про придатність до роботи за професією “Кухар”.

Наявність Особистої медичної книжки.

Наявність довідки про проходження попереднього (періодичного) психіатричного огляду. Попередній психіатричний огляд проводиться перед початком діяльності (влаштуванням на роботу), а періодичний – один раз на п’ять років.

Наявність посвідчення про перевірку знань з питань охорони праці та пожежної безпеки з відмітками про своєчасне проведення періодичної перевірки знань з охорони праці та пожежної безпеки.

#### **1.10. Документи, що підтверджують професійну та освітню кваліфікацію, її підвищення до рівня Національної рамки кваліфікацій (НРК)**

Диплом кваліфікованого робітника за професією “Кухар” з додатком до диплома кваліфікованого робітника або свідоцтво про присвоєння (підвищення) робітничої кваліфікації з додатком до свідоцтва про присвоєння (підвищення) робітничої кваліфікації за професією “Кухар” або свідоцтво про присвоєння (підвищення) робітничої кваліфікації за результатами неформального професійного навчання за професією “Кухар”.

Сертифікат оцінювання результатів неформального професійного навчання часткова кваліфікація (у разі виконання окремих видів робіт за професією).

### **2. Навчання та професійний розвиток**

Професійне навчання проводиться в закладах професійної (професійно-технічної) освіти, центрах професійно-технічної освіти Державної служби зайнятості, які мають ліцензію на провадження освітньої діяльності у сфері професійної (професійно-технічної) освіти за професією “Кухар” за видами навчання первинна професійна підготовка, перепідготовка, підвищення кваліфікації.

#### **2.1. Первинна професійна підготовка (назва кваліфікації)**

Первинна професійна підготовка за професією “Кухар” з присвоєнням професійної кваліфікації “Кухар 3 розряду” – повна загальна середня освіта. Без вимог до стажу роботи.

#### **2.1. Перепідготовка (назва кваліфікації)**

Перепідготовка з інших професій професією “Кухар” з присвоєнням професійної кваліфікації “Кухар 3 розряду”. Професійна (професійно-технічна) освіта. Без вимог до стажу роботи.

Перепідготовка з технологічно-суміжних професій (кондитер, бармен, буфетник, виробник харчових напівфабрикатів) з присвоєнням професійної кваліфікації “Кухар 4 розряду” або “Кухар 5 розряду”. Професійна (професійно-

технічна) освіта. Стаж роботи за технологічно-суміжною професією не менше одного року.

## **2.2. Підвищення кваліфікації без присвоєння нового рівня освіти (назва кваліфікації)**

Підвищення кваліфікації за професією “Кухар” з присвоєнням професійної кваліфікації “Кухар 4 розряду” . Стаж роботи за професійною кваліфікацією “Кухар 3 розряду” не менше 1 року.

Підвищення кваліфікації за професією “Кухар” з присвоєнням професійної кваліфікації “Кухар 5 розряду” . Стаж роботи за професійною кваліфікацією “Кухар 4 розряду” не менше 1 року.

Підвищення кваліфікації за професією “Кухар” з присвоєнням професійної кваліфікації “Кухар 1 розряду” . Стаж роботи за професійною кваліфікацією “Кухар 5 розряду” не менше 1 року.

Підвищення кваліфікації згідно з вимогами законодавства та потребами на виробництві не рідше ніж один раз на п’ять років.

## **3. Нормативно-правова база, що регулює відповідну професійну діяльність**

Закон України “Про інформацію для споживачів щодо харчових продуктів”.

Закон України “Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів”.

Закон України “Про захист населення від інфекційних хвороб”.

Закон України “Про забезпечення санітарного та епідемічного благополуччя населення”.

Закон України “Про охорону навколишнього природного середовища”.

Закон України “Про захист прав споживачів”.

Постанова Кабінету Міністрів України від 23.05.2001 № 559 “Про затвердження переліку професій, виробництв та організацій, працівники яких підлягають обов’язковим профілактичним медичним оглядам, порядку проведення цих оглядів та видачі особистих медичних книжок”.

Наказ Державного комітету України по нагляду за охороною праці від 21.12.1993 № 132 “Про Порядок опрацювання і затвердження роботодавцем нормативних актів з охорони праці, що діють на підприємстві”, зареєстрований у Міністерстві юстиції України 07.02.1994 за № 20/229.

Наказ Комітету по нагляду за охороною праці Міністерства праці та соціальної політики України від 09.01.1998 № 4 “Про затвердження Правил безпечної експлуатації електроустановок споживачів”, зареєстрований в Міністерстві юстиції України 10.02.1998 за № 93/2533.

Наказ Комітету по нагляду за охороною праці Міністерства праці та соціальної політики України від 29.01.1998 № 9 “Про затвердження Положення про розробку інструкцій з охорони праці”, зареєстрований у Міністерстві юстиції України 07.04.1998 за № 226/2666.

Наказ Міністерства охорони здоров'я України від 23.07.2002 № 280 “Щодо організації проведення обов'язкових профілактичних медичних оглядів працівників окремих професій, виробництв і організацій, діяльність яких пов'язана з обслуговуванням населення і може призвести до поширення інфекційних хвороб”, зареєстрований у Міністерстві юстиції України 08.08.2002 за № 639/6927.

Наказ Державного комітету України з нагляду за охороною праці від 26.01.2005 № 15 “Про затвердження Типового положення про порядок проведення навчання і перевірки знань з питань охорони праці та Переліку робіт з підвищеною небезпечністю”, зареєстрований в Міністерстві юстиції України 15.02.2005 за № 231/0517.

Наказ Міністерства харчової політики України від 01.10.2012 № 590 “Про затвердження Вимог щодо розробки, впровадження та застосування постійно діючих процедур, заснованих на принципах Системи управління безпечністю харчових продуктів (HACCP)”, зареєстрований у Міністерстві юстиції України 09.10.2012 за № 1794/22016.

Санітарні правила для підприємств громадського харчування, включаючи кондитерські цехи та підприємства, які виробляють м'яке морозиво (СанПін 4-123-5777-91), затверджені 19.03.91 Міністерством охорони здоров'я СРСР, Міністерством торгівлі СРСР.

ДСТУ ISO 22000:2019 (ISO 22000:2018, IDT) “Системи управління безпечністю харчових продуктів. Вимоги до організацій харчового ланцюгу”, затверджений наказом ДП “Український науково-дослідний і навчальний центр проблем стандартизації, сертифікації та якості” від 31.10.2019 № 340.

Інші нормативно-правові акти, інструкції, порядки, правила, методичні рекомендації тощо, що регламентують професійну діяльність кухаря.

#### **4. Загальні компетентності**

Здатність дотримуватися професійної лексики та етики ділового спілкування.

Здатність діяти в нестандартних ситуаціях.

Здатність працювати у команді.

Здатність запобігати конфліктним ситуаціям та оптимально розв'язувати конфлікти.

Здатність налагоджувати та підтримувати ділову комунікацію.

Здатність приймати рішення в межах професійної компетентності.

Здатність дотримуватись вимог охорони праці, санітарії і гігієни та безпеки життєдіяльності.

Здатність планувати трудову діяльність.

Здатність навчатись впродовж життя.

Здатність визначати цілі та способи їх реалізації.

**5. Перелік трудових функцій (професійних компетентностей за трудовою дією або групою трудових дій, що входять до них), умовні позначення**

Умовні позначення	Трудові функції	Професійні компетентності (за трудовою дією або групою трудових дій)	Умовні позначення
А	Здійснення підготовчих процесів в роботі кухаря	Здатність підготуватись до робочого процесу, організувати роботу	А1
		Здатність дотримуватись та виконувати вимоги охорони праці та безпеки життєдіяльності та пожежної безпеки	А2
		Здатність дотримуватись вимог особистої гігієни і санітарії	А3
		Здатність підбирати та використовувати виробничий інвентар, інструмент і кухонний посуд, улаштування	А4
		Здатність отримувати сировину зі складу або від постачальника	А5
		Здатність підбирати та готувати столовий посуд і прибори	А6
Б	Проведення підготовчих операцій до приготування страв, кулінарних виробів та напоїв	Здатність проводити механічну кулінарну обробку овочів та грибів, фруктів, ягід, горіхоплідних, круп та бобових	Б1
		Здатність виконувати нарізання овочів, грибів та фруктів, ягід механічним та ручним способами, простими і складними формами	Б2
		Здатність проводити механічну кулінарну обробку баранячих туш, четвєртин яловичини, напівтуш телятини, свинини та підготовку окремих частин м'яса.	Б3
		Здатність проводити механічну кулінарну обробку сільськогосподарської птиці	Б4
		Здатність проводити механічну кулінарну обробку дичини	Б5
		Здатність проводити механічну кулінарну обробку риби з кістковим та хрящовим скелетом, інших видів риб	Б6
		Здатність проводити механічну кулінарну обробку нерибних морепродуктів	Б7
		Здатність готувати напівфабрикати: з різних видів риби та м'яса; для соусів; для супів; для виробів з тіста	Б8
		Здатність виготовлення різних видів тіста та виробів з нього	Б9
В	Приготування страв, кулінарних виробів і напоїв	Здатність дотримуватись рецептури приготування страв, кулінарних виробів і напоїв, згідно нормативно-технологічної документації	В1
		Здатність готувати страви, кулінарні вироби та напої	В2
		Здатність оформлювати і відпускати страви	В3
		Здатність застосовувати принципи здорового харчування під час приготування страв	В4
		Здатність готувати страви основного дієтичного та лікувального харчування	В5

		Здатність готувати страви національної кухні України	B6
Г	Розроблення рецептур страв та контроль дотримання технології їх приготування	Здатність розробляти рецептури нових страв	Г1
		Здатність проводити розрахунок необхідної кількості сировини та інгредієнтів для приготування страв	Г2
		Здатність здійснювати контроль за технологією приготування страв, зокрема закладання сировини та додержанням санітарних правил	Г3
		Здатність проводити бракераж готової продукції	Г4

**6. Опис трудових функцій (трудові функції; предмети і засоби праці (обладнання, устаткування, матеріали, інструмент); професійні компетентності (за трудовою дією або групою трудових дій); знання, уміння та навички)**

Трудові функції	Предмети і засоби праці (обладнання, устаткування, матеріали, інструменти)	Професійні компетентності (за трудовою дією або групою трудових дій)	Необхідні знання	Необхідні уміння і навички
Здійснення технологічних процесів в роботі кухаря	Столи виробничі, мийки, універсальна кухонна машина, кухонний мульти-процесор, плита електрична, шафа холодильна, шафа морозильна, шафа пекарна, ваги, машина картопле-очистна, овочерізка універсальна дискова, машина для протирання овочів та продуктів, м'ясорубка для подрібнення сирого м'яса та риби, машина	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. Правила підбору різних типів кухонного обладнання A1.34. Способи упаковки та гігієнічні вимоги до пакувальних матеріалів A1.35. Стандарти ISO 9001, ISO 22000, HACCP в частині підготовки робочого місця кухаря до роботи	A1.Y1. Перевіряти стан санітарного одягу та дотримуватись правил особистої гігієни A1.Y2. Перевіряти санітарний стан робочого місця та своєчасно усувати недоліки A1.Y3. Раціонально підбирати відповідне технологічне обладнання для здійснення технологічного процесу A1.Y4. Перевіряти справність та стан готовності до роботи технологічного обладнання, усіх робочих поверхонь для приготування страв A1.Y5. Увімкнути та налаштувати обладнання на виконання технологічних операцій A1.Y6. Контролювати стан зберігання та прибирання сміття
		A2. Здатність дотримуватись та виконувати вимоги охорони	A2.31. Правила безпеки праці під час первинної обробки харчових	A2.Y3. Підтримувати технологічне обладнання та інвентар в належному санітарному стані

	<p>тістомісильна малогабаритна, котел електричний, сковорідка електрична, фритюрниця електрична, кип'ятильник електричний безперервної дії</p>	<p>праці і безпеки життєдіяльності та пожежної безпеки</p>	<p>продуктів та приготування страв, кулінарних виробів та напоїв, що готуються на кухні</p> <p><b>A2.32.</b> Систему HACCP (Аналіз ризиків та критичні контрольні точки) за ЄС та WACS</p> <p><b>A2.33.</b> Правила поведінки при виникненні пожежі та в надзвичайних ситуаціях</p> <p><b>A2.34.</b> Шляхи евакуації та місце знаходження плану евакуації</p> <p><b>A2.35.</b> Правила надання домедичної допомоги</p> <p><b>A2.36.</b> Засоби пожежогасіння та правила користування ними, дії при наданні домедичної допомоги</p>	<p><b>A2.У4.</b> Дотримуватись правил безпеки праці та вимог санітарії під час первинної обробки харчових продуктів</p> <p><b>A2.У5.</b> Дотримуватись правил безпеки праці та вимог санітарії під час приготування, оформлення, подачі страв, кулінарних виробів, напоїв, що готуються на кухні</p> <p><b>A2.У6.</b> Дотримуватись основних правил і норм електробезпеки та протипожежного захисту.</p> <p><b>A2.У7.</b> Користуватись засобами протипожежного захисту та пожежогасіння.</p> <p><b>A2.У8.</b> Надавати собі та оточуючим працівникам кухні первинну медичну допомогу у випадку необхідності</p>
		<p><b>A3.</b> Здатність дотримуватись вимог виробничої санітарії, особистої гігієни і санітарії</p>	<p><b>A3.31.</b> Санітарно-гігієнічні вимоги щодо первинної обробки харчових продуктів та приготування страв, кулінарних виробів та напоїв, що готуються на кухні</p> <p><b>A3.32.</b> Правила і норми виробничої санітарії та особистої гігієни</p> <p><b>A3.33.</b> Вимоги до особистої гігієни під час підготовки кухонного посуду та інвентарю</p> <p><b>A3.34.</b> Наслідки недотримання правил гігієни та санітарії на робочому місці</p>	<p><b>A3.У1.</b> Підтримувати чистоту у виробничих приміщеннях</p> <p><b>A3.У2.</b> Перевіряти санітарний стан робочого місця, своєчасно усувати недоліки</p> <p><b>A3.У3.</b> Проводити санітарну обробку обладнання, інвентарю, підтримувати його належний санітарний стан</p> <p><b>A3.У4.</b> Підтримувати охайний зовнішній вигляд</p> <p><b>A3.У5.</b> Утримувати робочий одяг у належному санітарному стані</p> <p><b>A3.У6.</b> Уникати забруднення обладнання та інвентарю, здійснювати їх своєчасне очищення</p>

**НЕАКТУАЛЬНО**

			<p><b>A3.35.</b> Порядок проходження медичного огляду працівників</p> <p><b>A3.36.</b> Правила зберігання миючих та дезінфікуючих засобів.</p>	<p><b>A3У7.</b> Користуватися миючими та дезінфікуючими засобами для виробничого устаткування, інвентарю, інструменту та кухонного посуду</p> <p><b>A3.У8.</b> Забезпечувати правильне зберігання миючих та дезінфікуючих засобів</p>
		<p><b>A4.</b> Здатність підбирати та використовувати виробничий інвентар, інструмент і кухонний посуд, устаткування</p>	<p><b>A4.31.</b> Класифікація устаткування, виробничого інвентарю та кухонного посуду</p> <p><b>A4.32.</b> Види поверхонь, виробничого інвентарю та кухонного посуду</p> <p><b>A4.33.</b> Види технологічного обладнання, інвентарю та їх призначення</p> <p><b>A4.34.</b> Правила експлуатації обладнання, інвентарю, їх догляду, визначення їх справності, усунення дрібних несправностей</p> <p><b>A4.35.</b> Вимоги санітарії та гігієни при підготовці устаткування, виробничого інвентарю та кухонного посуду</p> <p><b>A4.36.</b> Вимоги до якості підготовленого виробничого інвентарю та кухонного посуду</p> <p><b>A4.37.</b> Правила чистки та обробки різних видів поверхонь виробничого інвентарю та кухонного посуду</p>	<p><b>A4.У1.</b> Підбирати і перевіряти справність та підготовлювати обладнання та інвентар до роботи</p> <p><b>A4.У2.</b> Підготовлювати ваговимірвальні пристрої до роботи</p> <p><b>A4.У3.</b> Проводити санітарну обробку робочих поверхонь, устаткування, кухонного посуду, інструменту, інвентарю</p> <p><b>A4.У4.</b> Користуватися миючими та дезінфікуючими засобами для підготовки устаткування до роботи</p> <p><b>A4.У5.</b> Забезпечувати правильне зберігання чистого інвентарю та кухонного посуду</p> <p><b>A4.У6.</b> Раціонально, безпечно та ефективно використовувати устаткування підприємств ресторанного господарства</p> <p><b>A4.У7.</b> Дотримуватись правил експлуатації електричного та механічного обладнання</p> <p><b>A4.У8.</b> Використовувати енергозберігаючі технології, енергоефективне технологічне обладнання</p>

			<p><b>A4.38.</b> Стандарти ISO 9001, ISO 22000, HACCP, щодо підготовки робочого місця харчової роботи</p>	
	<p><b>A5.</b> Здатність отримувати сировину зі складу або від постачальника</p>		<p><b>A5.31.</b> Місичний склад, види, класифікацію і асортимент продовольчих товарів, методи визначення їх якості, умови зберігання та використання</p> <p><b>A5.32.</b> Кількість необхідної сировини та інгредієнтів</p> <p><b>A5.33.</b> Правила приймання сировини, інгредієнтів за кількістю та якістю</p> <p><b>A5.34.</b> Способи визначення якості сировини</p> <p><b>A5.35.</b> Правила перевірки контрольного зважування сировини</p> <p><b>A5.36.</b> Правила та порядок дій при виявленні недоліків під час приймання сировини від постачальника та зі складу підприємства</p> <p><b>A5.37.</b> Типи виробничої тари та правила поведінки з тарою постачальника</p> <p><b>A5.38.</b> Правила розміщення харчових продуктів на тимчасове зберігання</p> <p><b>A5.39.</b> Час зберігання заморожених продуктів між прийманням і</p>	<p><b>A5.Y1.</b> Розраховувати кількість необхідної сировини та інгредієнтів</p> <p><b>A5.Y2.</b> Отримувати харчові продукти за кількістю і якістю від постачальника або зі складу, з урахуванням температури транспортування та зберігання</p> <p><b>A5.Y3.</b> Оформлювати документально приймання сировини від постачальника або зі складу підприємства</p> <p><b>A5.Y4.</b> Читати й розуміти маркування, сертифікати якості</p> <p><b>A5.Y5.</b> Визначати якість продуктів, інгредієнтів відповідно до нормативно-технічної документації</p> <p><b>A5.Y6.</b> Дотримуватися правил товарного сусідства при зберіганні сировини та інгредієнтів</p> <p><b>A5.Y7.</b> Користуватися ваговимірвальним обладнанням при зважуванні харчових продуктів</p> <p><b>A5.Y8.</b> Складати вимогу-накладну на необхідні інгредієнти та продукти</p> <p><b>A5.Y9.</b> Вирішувати нестандартні ситуації в процесі прийому продуктів, інгредієнтів та продукції</p> <p><b>A5.Y10.</b> Дотримуватись основних принципів та вимог до безпечності якості харчових продуктів</p> <p><b>A5.Y11.</b> Дотримуватись термінів зберігання заморожених продуктів під час приймання і</p>

			зберіганням <b>A5.310.</b> Правила оформлення приймання продуктів від постачальника та зі складу підприємства <b>A5.311.</b> Систему HACCP (Аналіз ризиків та критичні контрольні точки) за ЄС та WACS	використання продукції <b>A5.Y12.</b> Економно використовувати сировину
	<b>A6.</b> Здатність підбирати та підготувати столовий посуд і прибори	<b>A6.31.</b> Класифікацію столового посуду та приборів <b>A6.32.</b> Види та призначення столового посуду та приборів <b>A6.33.</b> Вимоги до якості підготовленого столового посуду та приборів <b>A6.34.</b> Правила очищення та обробки різних видів столового посуду та приборів <b>A6.35.</b> Вимоги санітарії та гігієни при підготовці столового посуду та приборів <b>A6.36.</b> Вимоги до особистої гігієни під час підготовки столового посуду та приборів <b>A6.37.</b> Правила зберігання миючих та дезінфікуючих засобів <b>A6.38.</b> Правила зберігання чистого столового посуду та приборів <b>A6.39.</b> Стандарти ISO 9001, ISO 22000, HACCP, в частині підготовки столового посуду	<b>A6.Y1.</b> Підготувати до роботи столовий посуд та прибори <b>A6.Y2.</b> Користуватися миючими та дезінфікуючими засобами для підготовки кухонного посуду та інвентарю до роботи <b>A6.Y3.</b> У спілкуванні з колегами дотримуватися правил ділового мовлення та етики спілкування <b>A6.Y4.</b> Дотримуватись інструкцій щодо використання миючих та дезінфікуючих засобів при підготовці кухонного посуду та інвентарю до роботи <b>A6.Y5.</b> Забезпечувати правильне зберігання чистого столового посуду та приборів <b>A6.Y6.</b> Забезпечувати правильне зберігання миючих та дезінфікуючих засобів	

<p><b>Б</b> Проведення підготовчих операцій до приготування страв, кулінарних виробів та напоїв</p>	<p>Столи виробничі, мийки, універсальна кухонна машина, кухонний мульти-процесор, плита електрична, шафа холодильна, шафа морозильна, шафа пекарна ваги, машина кашоплечисна, вочерізка, дисальна, дескова, машина для протирання овочів та продуктів, м'ясорубка для подрібнення сирого м'яса та риби, машина тістомісильна, малогабаритна, котел електричний, сковорідка електрична, фритюрниця електрична, кип'ятильник електричний безперервної дії</p>	<p><b>Б1.</b> Здатність проводити механічну кулінарну обробку овочів та грибів, фруктів, ягід, горіхоплідних, круп та бобових</p>	<p><b>Б1.31.</b> Асортимент та основні характеристики овочів та грибів, фруктів, ягід, горіхоплідних, круп та бобових <b>Б1.32.</b> Марочування різних овочів та грибів, фруктів, ягід, горіхоплідних, круп та бобових <b>Б1.33.</b> Вимоги до якості овочів та грибів, фруктів, ягід, горіхоплідних, круп та бобових <b>Б1.34.</b> Правила зберігання овочів та грибів, фруктів, ягід, горіхоплідних, круп та бобових <b>Б1.35.</b> Правила зберігання сухих, заморожених та консервованих грибів <b>Б1.36.</b> Правила підбору овочів та грибів, фруктів, ягід, горіхоплідних, круп та бобових, відповідно до технологічних вимог приготування страв <b>Б1.37.</b> Методи обробки овочів, фруктів, ягід, грибів та зелені <b>Б1.38.</b> Норми виходу овочів та грибів, фруктів, ягід, горіхоплідних, круп та бобових після механічної кулінарної обробки <b>Б1.39.</b> Види технологічного обладнання та виробничого інвентарю, що використовується для обробки овочів та грибів, фруктів, ягід, горіхоплідних, круп та бобових</p>	<p><b>Б1.У1.</b> Перевіряти якість овочів та грибів, фруктів, ягід, горіхоплідних, круп та бобових для приготування страв <b>Б1.У2.</b> Використовувати різні способи обробки овочів та грибів, фруктів, ягід, горіхоплідних, круп та бобових з урахуванням вимог для приготування страв <b>Б1.У3.</b> Застосовувати відповідне технологічне обладнання для механічної кулінарної обробки овочів та грибів, фруктів, ягід, горіхоплідних <b>Б1.У3.</b> Зменшувати відходи під час обробки овочів та грибів, фруктів, ягід, горіхоплідних, круп та бобових в залежності від сезону <b>Б1.У4.</b> Забезпечувати тимчасове зберігання оброблених овочів та грибів перед приготуванням страв <b>Б1.У5.</b> Дотримуватися умов та строків зберігання оброблених овочів та грибів, горіхів, фруктів, ягід в свіжому, сушеному, консервованому та замороженому вигляді <b>Б1.У6.</b> Дотримуватись відповідних правил сортування сміття та утилізації відходів.</p>
---	---	---	---	--

			<p><b>Б1.310.</b> Способи зменшення відходів під час обробки овочів та грибів, фруктів, ягід, горіхоплідних, круп та бобових</p> <p><b>Б1.311.</b> Вимоги до якості оброблених овочів та грибів, фруктів, ягід, горіхоплідних, круп та бобових</p> <p><b>Б1.312.</b> Правила зберігання оброблених овочів та грибів, фруктів, ягід, горіхоплідних, круп та бобових для подальшого приготування страв</p> <p><b>Б1.313.</b> Правила утилізації відходів</p>	
	<p><b>Б2.</b> Здатність виконувати нарізання овочів, грибів та фруктів, ягід механічним та ручним способами, простими і складними формами</p>	<p><b>Б2.31.</b> Вимоги до якості овочів та грибів, фруктів призначених для нарізання різними формами</p> <p><b>Б2.32.</b> Прийоми нарізання овочів та грибів, фруктів, ягід</p> <p><b>Б2.33.</b> Види технологічного обладнання та виробничого інвентарю призначеного для нарізання овочів, фруктів та грибів</p> <p><b>Б2.33.</b> Техніку нарізання з урахуванням класичної міжнародної термінології коренеплодів і клубнеплодів, капустияних та цибулевих овочів, грибів, томатних та гарбузових овочів</p> <p><b>Б2.34.</b> Техніку підготовки овочів та грибів для фарширування</p>	<p><b>Б2.У1.</b> Перевіряти якість овочів та грибів, фруктів, ягід призначених для нарізання різними способами</p> <p><b>Б2.У2.</b> Підбирати виробничий інвентар, обладнання, безпечно користуватися ним під час нарізання овочів, фруктів, грибів різними формами</p> <p><b>Б2.У3.</b> Нарізати овочі,гриби, фрукти та ягоди різними формами, складати композиції</p> <p><b>Б2.У4.</b> Виготовляти елементи з овочів та грибів, фруктів, ягід для оформлення страв</p> <p><b>Б2.У5.</b> Зменшувати відходи при нарізанні овочів та грибів, фруктів</p> <p><b>Б2.У6.</b> Дотримуватися температурних режимів для тимчасового зберігання овочів, фруктів та грибів, ягід та горіхів</p> <p><b>Б2.У7.</b> Використовувати відповідне технологічне обладнання, виробничий</p>	

			<p><b>Б2.35.</b> Норми виходу овочів та грибів, фруктів після нарізки</p> <p><b>Б2.36.</b> Правила охолодження та заморожування нарізаних овочів, фруктів та грибів</p> <p><b>Б2.37.</b> Правила зберігання нарізаних овочів, ягід, фруктів та грибів в свіжому, охолодженому та замороженому вигляді</p>	інвентар для нарізання овочів, фруктів, грибів та ягід.
		<p><b>Б3.</b> Здатність проводити механічну кулінарну обробку баранячих туш, четвертин яловичини, напівтуш телятини, свинини та підготовку окремих частин м'яса</p>	<p><b>Б3.31.</b> Морфологічний склад м'яса</p> <p><b>Б3.32.</b> Основні характеристики м'яса великої рогатої і дрібної худоби</p> <p><b>Б3.33.</b> Харчову цінність різних типів м'яса</p> <p><b>Б3.34.</b> Правила зберігання та вимоги до якості баранячих туш, яловичих, телячих, баранячих, свинячих четвертин, окремих частин м'яса в охолодженому і замороженому вигляді</p> <p><b>Б3.35.</b> Види технологічного обладнання та виробничого інвентарю, які використовують при зберіганні і обробці м'ясних туш і підготовці окремих їх частин для приготування страв та кулінарних виробів</p> <p><b>Б3.36.</b> Технологічні схеми оброблення м'ясних туш</p>	<p><b>Б3.У1.</b> Перевіряти якість охолоджених і заморожених м'ясних туш та окремих частин м'яса</p> <p><b>Б3.У2.</b> Дотримуватися умов зберігання баранячих туш, яловичих, телячих, баранячих, свинячих четвертин, окремих частин м'яса в охолодженому і замороженому вигляді</p> <p><b>Б3.У3.</b> Забезпечувати режим і терміни розморожування баранячих туш, яловичих, телячих, баранячих, свинячих четвертин, окремих частин м'яса з дотриманням урахуванням вимог до безпеки харчових продуктів</p> <p><b>Б3.У4.</b> Підбирати виробничий інвентар та технологічне обладнання, безпечно користуватися ним при механічній кулінарній обробці м'ясних туш і підготовці окремих їх частин</p> <p><b>Б3.У5.</b> Використовувати необхідний виробничий інвентар та технологічне обладнання для обробки м'ясних туш та</p>

			<p><b>Б3.37.</b> Методи обробки баранячих туш, яловичих, телячих, баранячих, свинячих четвертин, окремих частин м'яса для приготування великошматкових напівфабрикатів: розморожування, обмивання, обсушування, розбирання, жилкування, зачистка, охолодження, заморожування</p> <p><b>Б3.38.</b> Техніку обмивання, обсушування, розбирання, жилкування, зачистки баранячих туш, яловичих, телячих, баранячих, свинячих четвертин, окремих частин м'яса</p> <p><b>Б3.39.</b> Норми виходу готових великошматкових напівфабрикатів з баранячих туш, яловичих, телячих, баранячих, свинячих четвертин, окремих частин м'яса</p> <p><b>Б3.310.</b> Способи мінімізації відходів при обробленні м'ясних туш і підготовці окремих їх частин для приготування напівфабрикатів та готових страв</p> <p><b>Б3.311.</b> Кулінарне використання зачищених частин туш яловичини, телятини, свинини і баранини</p>	<p>підготовки окремих їх частин з дотриманням вимог техніки безпеки при розморожуванні, обмиванні, обсушуванні, розрубванні на частини, жилкуванні, зачистці, охолодженні</p> <p><b>Б3.У6.</b> Дотримуватися технологічних вимог та техніки безпеки при обробленні м'ясних туш і підготовці окремих їх частин</p> <p><b>Б3.У7.</b> Забезпечувати температурний режим і терміни зберігання при охолодженні та заморожуванні підготовлених великошматкових напівфабрикатів із м'яса з дотриманням вимог до харчової безпеки</p> <p><b>Б3.У8.</b> Забезпечувати правильне зберігання охолоджених і заморожених великошматкових напівфабрикатів з баранини, яловичини, телятини, свинини, призначених для подальшого використання</p>
--	--	--	---	---

			<p><b>Б3.312.</b> Види і характеристики великошматкових напівфабрикатів з яловичини, телятини, свинини баранини</p> <p><b>Б3.313.</b> Вимоги до якості великошматкових напівфабрикатів з м'яса</p> <p><b>Б3.314.</b> Послідовність і правила приготування великошматкових напівфабрикатів з м'яса</p> <p><b>Б3.315.</b> Техніку та методи обробки баранячих, телячих, яловичих, свинячих кісток для використання при приготуванні бульйонів</p> <p><b>Б3.316.</b> Правила охолодження і заморожування підготовлених великошматкових напівфабрикатів з м'яса, призначених для подальшого використання</p> <p><b>Б3.317.</b> Правила зберігання великошматкових напівфабрикатів з м'яса в охолодженому і замороженому вигляді</p>	
		<p><b>Б4.</b> Здатність проводити механічну кулінарну обробку сільськогосподарської птиці</p>	<p><b>Б4.31.</b> Основні характеристики різних видів сільськогосподарської птиці</p> <p><b>Б4.32.</b> Харчову цінність різних видів сільськогосподарської птиці</p> <p><b>Б4.33.</b> Вимоги до якості охолодженої і замороженої сільськогосподарської птиці</p>	<p><b>Б4.У1.</b> Дотримуватись умов зберігання сільськогосподарської птиці в охолодженому і замороженому вигляді</p> <p><b>Б4.У2.</b> Перевіряти якість охолодженої і замороженої сільськогосподарської птиці</p> <p><b>Б4.У3.</b> Забезпечувати режим та терміни розморожування сільськогосподарської птиці з урахуванням</p>

НЕАКТУАЛЬНО

			<p><b>Б4.34.</b> Способи обробки сільськогосподарської птиці (розморожування, промивання, обсушування, посмаження, видалення голів, шкіри і ніжок, потрошіння, доочищення, заправка в «кишеньку».)</p> <p><b>Б4.35.</b> Способи приготування основних напівфабрикатів з сільськогосподарської птиці (розруб на частини, нарізка, порціонування, пластування курчат, зняття м'якоти, зачистка філе, видалення плівки з філе, формування філе, обробка субпродуктів)</p> <p><b>Б4.36.</b> Види технологічного обладнання та виробничого інвентарю, що використовується при обробці сільськогосподарської птиці</p> <p><b>Б4.37.</b> Правила та температурні режими зберігання сільськогосподарської птиці</p>	<p>вимог до харчової безпеки</p> <p><b>Б4.У4.</b> Проводити механічну кулінарну обробку сільськогосподарської птиці</p> <p><b>Б4.У5.</b> Підбирати виробничий інвентар та технологічне обладнання і безпечно користуватися ним при обробці сільськогосподарської птиці</p> <p><b>Б4.У6.</b> Забезпечувати температурний режим та терміни зберігання при охолодженні і заморожуванні сільськогосподарської птиці з урахуванням вимог до харчової безпеки</p>
	<p><b>Б5.</b> Здатність проводити механічну кулінарну обробку дичини</p>		<p><b>Б5.31.</b> Основні характеристики різних видів дичини (туш диких тварин, дрібна й велика перната дичина, кролики і зайці)</p> <p><b>Б5.32.</b> Харчову цінність різних видів дичини</p> <p><b>Б5.33.</b> Вимоги до якості охолодженої</p>	<p><b>Б5.У1.</b> Дотримуватись умов зберігання дичини в охолодженому і замороженому вигляді</p> <p><b>Б5.У2.</b> Перевіряти органолептичним способом якість охолодженої та замороженої дичини</p> <p><b>Б5.У3.</b> Забезпечувати температурний режим та терміни розморожування дичини з урахуванням</p>

			<p>і замороженої дичини</p> <p><b>Б5.34.</b> Правила зберігання різних видів дичини в охолодженому і замороженому вигляді</p> <p><b>Б5.35.</b> Способи обробки дичини: розморожування, обсмажування, обсмалювання, видалення крильців, голів, шийки і ніжок, потрошіння, доочищення, промивання, нарізка, розруб, зачистка, знімання м'якоті, вимочування, маринування, порціонування, охолодження, заморожування</p> <p><b>Б5.36.</b> Види технологічного обладнання та виробничого інвентарю які використовуються при обробці дичини</p>	<p>вимог до харчової безпеки</p> <p><b>Б5.У4.</b> Проводити механічну кулінарну обробку дичини: розморожування, обсмажування, обсмалювання, видалення крильців, голів, шийки і ніжок, потрошіння, доочищення, промивання, нарізка, розруб, зачистка, знімання м'якоті, вимочування, маринування, порціонування, охолодження, заморожування</p> <p><b>Б5.У5.</b> Підбирати виробничий інвентар та технологічне обладнання і безпечно користуватися ним при обробці дичини</p> <p><b>Б5.У6.</b> Забезпечувати температурний режим і терміни зберігання при охолодженні і заморожуванні дичини з урахуванням вимог до харчової безпеки</p>
	<p><b>Б6.</b> Здатність проводити механічну кулінарну обробку риби з кістковим та хрящовим скелетом, інших видів риб</p>		<p><b>Б6.31.</b> Характеристику різних видів риби</p> <p><b>Б6.32.</b> Харчову цінність різних видів риби</p> <p><b>Б6.33.</b> Вимоги до якості живої, охолодженої, замороженої риби</p> <p><b>Б6.34.</b> Норми виходу обробленої риби</p> <p><b>Б6.35.</b> Вимоги до якості обробленої риби</p> <p><b>Б6.36.</b> Способи кулінарної механічної обробки риби з кістковим скелетом: розморожування,</p>	<p><b>Б6.У1.</b> Перевіряти якість риби</p> <p><b>Б6.У2.</b> Забезпечувати режим розморожування різної риби з урахуванням вимог до харчової безпеки</p> <p><b>Б6.У3.</b> Підбирати виробничий інвентар та технологічне обладнання і безпечно користуватися ним при механічній кулінарній обробці риби</p> <p><b>Б6.У3.</b> Здійснювати механічну кулінарну обробку риби: обробка риби в цілому (з розрізанням черевця і без розрізання) і пластованому вигляді, філе без шкіри, філе зі</p>

			<p>очищення від луски, видалення голів, зябер, очей і плавників, видалення внутрішніх органів і слизу, промивання, пластуння, промивання, обробка дрібної риби, охолодження, заморожування</p> <p><b>Б6.37.</b> Способи кулінарної механічної обробки риби: розморожування на повітрі, видалення голови і грудних плавників, зрізання спинних «жучків», видалення плавників, видалення визиги, пластуння, ошпарювання, зачищення від бокових, черевних і проміжних «жучків», промивання</p> <p><b>Б6.38.</b> Особливості механічної кулінарної обробки окремих видів риб</p> <p><b>Б6.39.</b> Види технологічного обладнання та виробничого інвентарю, що використовуються при обробці риби</p> <p><b>Б6.310.</b> Послідовність і правила обробки різних видів риб для приготування: обробленої риби в цілому (з розрізанням черевця і без розрізання) і пластованому вигляді, філе без шкіри, філе зі шкірою, для</p>	<p>шкірою, оброблення дрібної риби</p> <p><b>Б6.У4.</b> Дотримуватись умов зберігання риби в охолодженому і замороженому вигляді</p>
--	--	--	--	--

НЕАКТУАЛЬНО

			<p>фарширування порційними шматками та цілою тушкою, оброблення дрібної риби</p> <p><b>Б6.311.</b> Правила охолодження і заморожування обробленої риби</p> <p><b>Б6.312.</b> Правила зберігання оброблених видів риби в охолодженому і замороженому вигляді</p>	
		<p><b>Б7.</b> Здатність проводити механічну кулінарну обробку нерибних морепродуктів</p>	<p><b>Б7.31.</b> Основні характеристики різних видів нерибних морепродуктів</p> <p><b>Б7.32.</b> Харчову цінність різних видів нерибних морепродуктів</p> <p><b>Б7.33.</b> Вимоги до якості та правила зберігання живих раків</p> <p><b>Б7.34.</b> Вимоги до якості охолоджених і заморожених нерибних морепродуктів</p> <p><b>Б7.35.</b> Вимоги до якості та правила зберігання свіжих, сушених й заморожених морських водоростей</p> <p><b>Б7.36.</b> Правила зберігання нерибних морепродуктів в свіжому, охолодженому і замороженому вигляді</p> <p><b>Б7.37.</b> Норми виходу підготовлених нерибних морепродуктів</p> <p><b>Б7.38.</b> Способи обробки нерибних</p>	<p><b>Б7.У1.</b> Перевіряти якість нерибних морепродуктів</p> <p><b>Б7.У2.</b> Дотримуватися умов зберігання нерибних морепродуктів</p> <p><b>Б7.У3.</b> Забезпечувати режим і терміни розморожування нерибних морепродуктів з урахуванням вимог до харчової безпеки</p> <p><b>Б7.У4.</b> Підбирати виробничий інвентар та технологічне обладнання і безпечно користуватися ним при обробці та підготовці нерибних морепродуктів</p> <p><b>Б7.У5.</b> Здійснювати механічну кулінарну обробку та підготовку нерибних морепродуктів</p> <p><b>Б7.У6.</b> Дотримуватись технологічних вимог при механічній кулінарній обробці та підготовці нерибних морепродуктів</p> <p><b>Б7.У7.</b> Забезпечувати режим і терміни охолодження і заморожування оброблених нерибних морепродуктів з урахуванням вимог до харчової безпеки</p> <p><b>Б7.У8.</b> Забезпечити правильне зберігання оброблених нерибних морепродуктів, призначених для</p>

			<p>морепродуктів: розморожування, очищення, потрошіння, промивання, нарізка, мочування, пакетування</p> <p><b>Б7.39.</b> Види і способи нарізки нерибних морепродуктів</p> <p><b>Б7.310.</b> Вимоги до якості підготовлених нерибних морепродуктів</p> <p><b>Б7.311.</b> Види технологічного обладнання та виробничого інвентарю для обробки і підготовки нерибних морепродуктів</p> <p><b>Б7.311.</b> Правила охолодження і заморожування оброблених нерибних морепродуктів</p>	подальшого використання
--	--	--	--	----------------------------

		<p><b>Б8.</b> Здатність готувати напівфабрикати: з різних видів риби та м'яса; для соусів; для супів; для виробів з тіста</p>	<p><b>Б8.31.</b> Види технологічного обладнання та устаткування, виробничого інвентарю, що використовують при приготуванні напівфабрикатів з м'яса та риби</p> <p><b>Б8.32.</b> Правила відбору м'яса та риби по якості і кількості відповідно до технологічних вимог приготування основних напівфабрикатів з м'яса</p> <p><b>Б8.33.</b> Способи і види нарізання напівфабрикатів</p> <p><b>Б8.34.</b> Способи приготування напівфабрикатів з м'яса та риби: розморожування, нарізання, відбивання, маринування, шпигування, подрібнення, перемішування січеної і котлетної маси, вибивання котлетної маси, порціонування, панірування, охолодження, заморожування</p> <p><b>Б8.35.</b> Послідовність і правила приготування панірованих, натуральних напівфабрикатів</p> <p><b>Б8.36.</b> Послідовність і правила приготування січеної і котлетної маси з м'яса та риби</p> <p><b>Б8.37.</b> Послідовність і правила приготування</p>	<p><b>Б8.У1.</b> Готувати різними способами напівфабрикати з риби та морепродуктів, м'яса тварин та птиці: великошматкові, порційні, дрібношматкові, з натурально-січеної та котлетної маси</p> <p><b>Б8.У2.</b> Готувати натурально-січену і котлетну масу з м'яса, риби та напівфабрикати з неї</p> <p><b>Б8.У3.</b> Готувати напівфабрикати: м'ясопродуктів; м'ясних субпродуктів; м'яса птиці; дичини; риби; круп та бобових; кисломолочних продуктів; овочів, грибів, фруктів, ягід та горіхоплідних</p> <p><b>Б8.У4.</b> Готувати напівфабрикати для: виробів з тіста; супів; соусів;</p> <p><b>Б9.У5.</b> Безпечно користуватися виробничим інструментом та обладнанням при приготуванні напівфабрикатів</p> <p><b>Б8.У6.</b> Дотримуватися умов та термінів зберігання напівфабрикатів в охолодженому і замороженому вигляді</p> <p><b>Б8.У7.</b> Перевіряти органолептичними способами якість напівфабрикатів з м'яса та риби</p> <p><b>Б8.У8.</b> Забезпечувати температурний режим і терміни зберігання напівфабрикатів з м'яса, риби і морепродуктів в охолодженому та замороженому вигляді</p>
--	--	---	--	---

			<p>порційних і дрібношматкових натуральних напівфабрикатів з яловичини, свинини, баранини, курки, птиці, риби та морепродуктів</p> <p><b>Б8.38.</b> Способи зменшення відходів при приготуванні напівфабрикатів з м'яса, птиці, риби та морепродуктів</p> <p><b>Б8.39.</b> Норми виходу готових напівфабрикатів з м'яса, птиці, риби та морепродуктів</p> <p><b>Б8.310.</b> Вимоги до якості готових напівфабрикатів з м'яса, птиці, риби та морепродуктів</p> <p><b>Б8.311.</b> Технологію приготування маринадів для м'яса, птиці, дичини, маринадів для риби та морепродуктів</p> <p><b>Б8.312.</b> Правила охолодження і заморожування підготовлених напівфабрикатів з м'яса, призначених для подальшого використання</p>	
		<p><b>Б9.</b> Здатність виготовлення різних видів тіста та виробів з нього</p>	<p><b>Б9.31.</b> Види устаткування, виробничого інвентарю та інструменту, що використовуються при приготуванні різних видів тіста</p> <p><b>Б9.32.</b> Правила експлуатації відповідних видів технологічного обладнання</p> <p><b>Б9.33.</b> Правила використання виробничого</p>	<p><b>Б9.У1.</b> Підбирати інструмент, інвентар, посуд та організувати робочі місця для приготування різних видів тіста;</p> <p><b>Б9.У2.</b> Безпечно користуватися інструментом і обладнанням під час приготування різних видів тіста</p> <p><b>Б9.У3.</b> Дотримуватись рецептури та послідовності виконання технологічних операцій</p>

			<p>інвентарю, інструменту та ваговимірювальних приладів</p> <p><b>Б9.34.</b> Види та способи збирання борошна</p> <p><b>Б9.35.</b> Зміст та порядок користування Збірником рецептур страв і кулінарних виробів, технологічними картками</p> <p><b>Б9.36.</b> Рецептuru та послідовність виконання технологічних операцій приготування різних видів тіста</p> <p><b>Б9.37.</b> Правила підготовки борошна, яєць, рідини для замішування різних видів тіста</p> <p><b>Б9.38.</b> Вимоги до якості замішаного тіста</p> <p><b>Б9.39.</b> Умови та терміни зберігання різних видів тіста</p> <p><b>Б9.310.</b> Вимоги Стандартів ISO 9001, ISO 22000 та Системи управління безпечністю харчових продуктів на основі аналізу небезпечних факторів і критичних точок контролю (НАССР) у частині роботи з борошнями виробами.</p>	<p>приготування різних видів тіста</p> <p><b>Б9.У4.</b> Раціонально використовувати сировину, мінімізувавши тим самим кількість відходів при приготуванні різних видів тіста</p> <p><b>Б9.У5.</b> Перевіряти за органолептичними показниками якість готового тіста</p> <p><b>Б9.У6.</b> Дотримуватися умов і терміну зберігання різних видів тіста</p> <p><b>Б9.У7.</b> Дотримуватись вимог стандартів ISO 9001, ISO 22000 та Системи управління безпечністю харчових продуктів</p>
<b>В</b> Приготування страв, кулінарних виробів і напоїв	Столи виробничі, мийки, універсальна кухонна машина,	<b>В1.</b> Здатність дотримуватись рецептури приготування страв, кулінарних	<b>В1.31.</b> Правила складання технологічних карток <b>В1.32.</b> Послідовність ведення	<b>В1.У1.</b> Читати і складати технологічні картки, рецептури приготування страв, кулінарних виробів та напоїв <b>В1.У2.</b> Визначати

	<p>кухонний мульти-процесор, плита електрична, шафа холодильна, шафа морозильна, шафа пекарна, ваги, машина картоплеочисна, овочерізка універсальна дискова, машина для протування овочів та продуктів, обладнання для прибирання широго м'яса та риби, машина тістомісильна малогабаритна, котел електричний, сковорідка електрична, фритюрниця електрична, кип'ятильник електричний безперервної дії</p>	<p>виробів і напоїв, згідно нормативно-технологічної документації</p> <p><b>B2.</b> Здатність готувати страви, кулінарні вироби та напої</p>	<p>технологічного процесу приготування страв, кулінарних виробів та напоїв, що готуються на кухні</p> <p><b>B1.У3.</b> Інструкційно-технологічні картки та рецептури приготування страв, кулінарних виробів та напоїв, що готуються на кухні</p> <p><b>B2.31.</b> Технологію приготування страв і гарнірів з овочів і грибів, фруктів, ягід</p> <p><b>B2.32.</b> Технологію приготування бульйонів</p> <p><b>B2.33.</b> Технологію приготування супів</p> <p><b>B2.34.</b> Технологію приготування соусів</p> <p><b>B2.35.</b> Технологію приготування страв і гарнірів з круп, бобових і макаронних виробів (паст)</p> <p><b>B2.36.</b> Технологію приготування страв з риби та морепродуктів</p> <p><b>B2.37.</b> Технологію приготування страв з м'яса</p> <p><b>B2.38.</b> Технологію приготування страв з яєць і сиру</p> <p><b>B2.39.</b> Технологію приготування холодних страв і закусок</p> <p><b>B2.310.</b> Технологію приготування солодких гарячих та холодних страв і напоїв</p> <p><b>B2.311.</b> Технологію приготування тіста (прісного,</p>	<p>необхідні спеції для отримання смакових властивостей</p> <p><b>B1.У3.</b> Розраховувати кількість інгредієнтів відповідно до кількості порції</p> <p><b>B2.У1.</b> Дотримуватись послідовності технологічного процесу приготування страв кулінарних виробів та напоїв, що готуються на кухні</p> <p><b>B2.У2.</b> Готувати страви і гарніри з овочів і грибів, фруктів, ягід, використовувати різні способи їх теплової обробки</p> <p><b>B2.У3.</b> Готувати бульйони</p> <p><b>B2.У4.</b> Готувати супи</p> <p><b>B2.У5.</b> Готувати соуси</p> <p><b>B2.У6.</b> Готувати страви і гарніри з круп, бобових і макаронних виробів (паст)</p> <p><b>B2.У7.</b> Готувати страви з риби та морських продуктів</p> <p><b>B2.У8.</b> Готувати страви з м'яса</p> <p><b>B2.У9.</b> Готувати страви з яєць і сиру</p> <p><b>B2.У10.</b> Готувати холодні страви і закуски</p> <p><b>B2.У11.</b> Готувати солодкі гарячі та холодні страви та напої</p> <p><b>B2.У12.</b> Готувати тісто (прісне, дріжджове, бісквітне, заварне, пісочне) і вироби з нього</p> <p><b>B2.У13.</b> Готувати страви для лікувально-профілактичного, дієтичного, у тому числі</p>
--	--	--	---	--

		дріжджового, бісквітного, заварного, пісочного) та виробів з нього <b>V2.312.</b> Технологію приготування страв для диєтально-профілактичного, дієтичного харчування, у том числі дитячого. <b>V2.313.</b> Способи підготовки та приготування страв для масових заходів (банкетів, фуршетів, коктейлів, офіційних прийомів тощо)	дитячого, харчування. <b>V2.У3.</b> Готувати страви для масових заходів (банкетів, фуршетів, коктейлів, офіційних прийомів тощо)
	<b>V3.</b> Здатність оформлювати і відпускати страви	<b>V3.31.</b> Види столового посуду <b>V3.32.</b> Правила порціонування готових страв <b>V3.33.</b> Способи оформлення готових страв, кулінарних виробів та напоїв, які готуються на кухні <b>V3.34.</b> Температуру подачі готових страв та напоїв, які готуються на кухні <b>V3.35.</b> Умови і терміни зберігання готових страв, кулінарних виробів та напоїв, які готуються на кухні <b>V3.36.</b> Вимоги до якості страв та напоїв, які готуються на кухні <b>V3.37.</b> Методи визначення якості страв, кулінарних виробів та напоїв, які готуються на кухні	<b>V3.У1.</b> Підбирати кухонний та столовий посуд для видачі страв <b>V3.У2.</b> Порціонувати готові страви <b>V3.У3.</b> Оформлювати та подавати готові страви <b>V3.У4.</b> Проводити якісну оцінку готових страв, кулінарних виробів та напоїв, що готуються на кухні <b>V3.У5.</b> Зберігати готові страви, кулінарні вироби та напої, що готуються на кухні <b>V3.У6.</b> Дотримуватися температурного режиму під час подачі готових страв та напоїв, які готуються на кухні
	<b>V4.</b> Здатність застосовувати принципи здорового	<b>V4.31.</b> Значення дієтичної терапії у лікуванні та профілактиці	<b>V4.У1.</b> Застосовувати способи скорочення втрат та зберігання поживної цінності

		<p>харчування під час приготування страв</p>	<p>захворювань</p> <p><b>B4.32.</b> Основи раціонального, лікувального та лікувально-профілактичного харчування</p> <p><b>B4.33.</b> Способи зменшення втрат та зберігання поживної цінності харчових продуктів при їх тепловій обробці</p> <p><b>B4.34.</b> Основи збалансованого, адекватного, оптимального харчування; новітні технології продуктів харчування</p> <p><b>B4.35.</b> Вплив білків, жирів, вуглеводів, вітамінів та мінеральних речовин на здоров'я людини у різному віці та при різних станах здоров'я людини;</p> <p><b>B4.36.</b> Особливості харчування різних груп населення, в тому числі - дітей; характеристику та значення лікувального харчування</p> <p><b>B4.37.</b> Характеристику, причини та ознаки харчових отруєнь та інфекцій</p> <p><b>B4.38.</b> Вплив кислот, солей та жорсткої води на тривалість теплової обробки продуктів</p>	<p>харчових продуктів при їх тепловій обробці</p> <p><b>B4.У2.</b> Використовувати сезонні продукти, овочі, фрукти, зелень, яйця, молоко та молочні продукти</p> <p><b>B4.У3.</b> Здійснювати первинне механічне та теплове кулінарне оброблення продуктів</p> <p><b>B4.У4.</b> Виготовляти страви для дитячого харчування з використанням інноваційних технологій та обладнання</p> <p><b>B4.У5.</b> Виготовляти страви для дітей різного віку та для осіб, які дотримуються, з різних причин, принципів здорового або дієтичного харчування, відповідно до їх фізіологічних особливостей, правил раціонального та лікувально-профілактичного харчування</p> <p><b>B4.У6.</b> Порціонувати та роздавати страви відповідно до норм харчування дітей різного віку та для осіб, які дотримуються, з різних причин, принципів здорового або дієтичного харчування</p> <p><b>B4.У7.</b> Користуватися принципами заміни продуктів;</p> <p><b>B4.У8.</b> Здійснювати гігієнічну оцінку якості харчових продуктів відповідно до норм харчування дітей різного віку та для осіб, які дотримуються, з різних причин, принципів здорового або дієтичного харчування</p>
		<p><b>B5.</b> Здатність готувати страви основного дієтичного та</p>	<p><b>B5.31.</b> Порядок організації дієтичного харчування</p>	<p><b>B5.У1.</b> Визначати якість харчових продуктів для приготування страв основного дієтичного</p>

		лікувального харчування.	<p><b>B5.32.</b> Характеристики основних лікувальних дієт</p> <p><b>B5.33.</b> Вимоги до складання дієт;</p> <p><b>B5.34.</b> Основні принципи дієтичного харчування</p> <p><b>B5.35.</b> Технологію приготування дієтичних страв відповідно до меню</p> <p><b>B5.36.</b> Характеристики раціонів лікувально-профілактичного харчування</p> <p><b>B5.37.</b> Раціони харчування та режими харчування, збалансованість раціону</p> <p><b>B5.38.</b> Характеристики дієт та вимоги до складання меню для різних дієт;</p> <p><b>B5.39.</b> Рецептури та технологію приготування дієтичних страв, види та способи обробки сировини для дієтичних страв;</p> <p><b>B5.310.</b> Рецептури та технологію приготування страв дитячого харчування</p>	лікувального харчування
Г	Комп'ютер, принтер, збірники рецептур, бракеражний журнал, технологічні картки, довідники норм списання продуктів	Г1. Здатність розробляти рецептури нових страв	<p><b>Г1.31.</b> Характерні особливості різних типів закладів ресторанного господарства, структуру виробництва</p> <p><b>Г1.32.</b> Принципи розробки різних видів меню, плану-меню, заявок на продукти</p> <p><b>Г1.33.</b> Показники, на основі яких</p>	<p>лікувального харчування</p> <p><b>B5.U2.</b> Готувати страви різними способами теплової обробки для лікувально-профілактичного харчування з продуктового набору, затвердженого для певного раціону</p> <p><b>B5.U3.</b> Готувати, оформляти та відпускати різноманітні дієтичні страви з дотриманням технологічного процесу в залежності від лікувальної дієти</p> <p><b>B5.U4.</b> Готувати, оформляти та відпускати різноманітні страви дитячого меню з дотриманням технологічного процесу</p>
Розроблення рецептур страв та контроль дотримання технології їх приготування			<p><b>Г1.U1.</b> Скласти меню у відповідності до профілю та концепції закладу</p> <p><b>Г1.U2.</b> Використовувати різні методи (способи) оптимізації меню</p> <p><b>Г1.U3.</b> Брати участь у розробці плану-меню з метою раціонального використання сировини</p> <p><b>Г1.U4.</b> Аналізувати попит споживачів, пропозиції</p>	

		<p>проводять аналіз меню</p> <p><b>Г1.34.</b> Методи (способи) оптимізації меню</p> <p><b>Г1.35.</b> Методи вивчення й оцінки мовного попиту</p> <p><b>Г1.36.</b> Нові страви, меню, послуги</p> <p><b>Г1.36.</b> Сутність методології проектування рецептур страв</p> <p><b>Г1.37.</b> Порядок розробки й затвердження нормативно-технічної та технологічної документації на фірмові (авторські) страви</p> <p><b>Г1.38.</b> Вплив концепції та цінової політики закладу на розробку рецептури страви</p>	<p>конкурентного середовища щодо асортименту страв, меню, послуг і фактори, від яких залежить просування продукції</p> <p><b>Г1.У5.</b> Розробляти технологічні картки на фірмові (авторські) страви</p> <p><b>Г1.У6.</b> Проводити аналіз та оцінювання розробленої технологічної документації</p>
	<p><b>Г2.</b> Здатність проводити розрахунок необхідної кількості сировини та інгредієнтів для приготування страв</p>	<p><b>Г2.31.</b> Методику розрахунків кількості необхідної сировини та інгредієнтів;</p> <p><b>Г2.32.</b> Правила приймання сировини, інгредієнтів за кількістю та якістю</p>	<p><b>Г29.У1.</b> Розрахувати необхідну кількість сировини для приготування страв;</p> <p><b>Г2.У2.</b> Приймати сировину за кількістю та якістю;</p> <p><b>Г2.У3.</b> Користуватися ваговимірвальним обладнанням під час зважування сировини</p>
	<p><b>Г3.</b> Здатність здійснювати контроль за технологією приготування їжі, нормами закладання сировини та додержанням санітарних правил</p>	<p><b>Г3.31.</b> Сутність фізико-хімічних процесів, що відбуваються в харчових продуктах під час їх теплової обробки</p> <p><b>Г3.32.</b> Принципи оздоблення харчових виробництв різними видами обладнання</p> <p><b>Г3.33.</b> Принципи роботи сучасного обладнання</p>	<p><b>Г3.У1.</b> Організувати виробничий процес</p> <p><b>Г3.У2.</b> Ефективно експлуатувати і модернізувати діюче устаткування</p> <p><b>Г3.У3.</b> Запроваджувати нові технологічні процеси та застосовувати високопродуктивні апарати</p> <p><b>Г3.У4.</b> Виявляти резерви підвищення інтенсивності та економічності процесів, зниження витрат і</p>

			<p><b>Г3.34.</b> Техніку високих тисків, високого вакууму, глибокого охолодження, сирум, НВЧ, мембранного розділення</p>	<p>собівартості продукції  <b>Г3.У5.</b> Користуватись різноманітними засобами контролю за виконанням працівниками технологічного процесу</p>
		<p><b>Г4.</b> Здатність проводити бракераж готової продукції</p>	<p><b>Г4.31.</b> Принципи організації, форми і методи контролю якості продукції ресторанного господарства  <b>Г4.32.</b> Документи, що засвідчують якість товарів  <b>Г4.33.</b> Методи визначення фальсифікації продовольчої сировини  <b>Г4.34.</b> Перспективні методи діагностики безпеки харчових продуктів  <b>Г4.35.</b> Основні принципи зниження кількості шкідливих речовин в харчових продуктах  <b>Г4.36.</b> Способи усунення дефектів у готовій продукції  <b>Г4.37.</b> Порядок проведення бракеражу готової продукції, заповнення бракеражного журналу</p>	<p><b>Г4.У1.</b> Оцінювати якість та ліквідну кількість продовольчої сировини, харчових продуктів  <b>Г4.У2.</b> Проводити бракераж страв, кулінарних та кондитерських виробів, заповнювати бракеражний журнал  <b>Г4.У3.</b> Усувати дефекти в готовій продукції</p>

## 7. Дані щодо розроблення та затвердження професійного стандарту

### 7.1. Розробники проекту професійного стандарту

Громадська організація «Громадський центр «Нова генерація»

*Авторський колектив*

1	Олена Клименко	методистка Державного навчального закладу «Херсонське вище професійне комерційне училище»
2	Олексій Александров	гастро-менеджер, член Херсонської філії Південної Асоціації шеф-кухарів України
3	В'ячеслав Грибов	Executive Chef, DniproHotel
4	Сергій Назаренко	Organizer, Executive Chef Premier Hotel Rus
5	Михайло Сосновських	Executive Chef, учасник та фіналіст телевізійного проекту «Майстер Шеф», співзасновник Південної Асоціації шеф-кухарів України (м. Одеса)
6	Віктор Бондар	член правління Асоціації кулінарів України, Золотий шеф-кухар 2011 р., призер міжнародних та всеукраїнських конкурсів, головний технолог мережі ресторанів «Salad», м. Житомир
7	Ірина Мисалецька	кандидатка технічних наук, керівниця відділу навчання національної мережі готелів та ресторанів ReikartzHotelGroup
8	Юрій Ковриженко	Шеф-кухар та телеведучий; Посол української кухні в інших країнах від Міністерства закордонних справ України
9	Яна Гамарник	майстер виробничого навчання, викладач хімії, ДНЗ "Богуславський центр професійно-технічної освіти", членкіня Первинної профспілкової організації Центру професійно - технічної освіти міста Богуслава.
10	Валерія Лелека	майстер виробничого навчання, викладач хімії, ДНЗ "Богуславський центр професійно-технічної освіти"
11	Родіон Колишко	директор Інституту професійних кваліфікацій
12	Олена Орленко	Доктор економічних наук, доцент, завідувач кафедри готельно-ресторанного та туристичного бізнесу Херсонського державного університету, членкіня Профспілкової організації співробітників Херсонського державного університету
13	Микола Огієнко	Доктор економічних наук, професор, завідувач кафедри готельно-ресторанного і туристичного бізнесу Миколаївської філії Київського університету культури і мистецтв
12	Добровольський Анатолій Миколайович	Голова Херсонської обласної міжгалузевої ради профспілок

**7.2. Суб'єкт перевірки професійного стандарту**

Науково-дослідний інститут праці і зайнятості населення Міністерства соціальної політики України і Національної академії наук України.

**7.3. Дата затвердження професійного стандарту**

3 лютого 2021 року.

**7.4. Дата внесення професійного стандарту до Реєстру професійних стандартів**

5 лютого 2021 року.

**7.5. Рекомендована дата наступного перегляду професійного стандарту**

Лютий 2026 року.

**НЕАКТУАЛЬНО**