

**Міжвідомча робоча група з питань розроблення та впровадження Національної
рамки кваліфікацій за сприяння Європейського фонду освіти**

проект

**Професійний стандарт на професію «Кухар»,
професійні назви робіт «Помічник кухара», «Старший кухар» та «Шеф-кухар»**

КИЇВ – 24 травня 2018 року

Інформація про розроблення та тестування професійного стандарту на професію «Кухар», професійні назви робіт «Помічник кухара», «Старший кухар» та «Шеф-кухар».

Мета тестування. Розроблення та тестування проекту професійного стандарту проводиться з метою:

- урахування пропозицій, зауважень та думок широкого кола представників відповідної сфери професійної діяльності та їх максимального залучення до цієї проектної діяльності;
- використання результатів розроблення та тестування проекту професійного стандарту при подальшому доопрацюванні Методики розроблення професійних стандартів;
- урахування результатів розроблення та тестування проекту професійного стандарту під час розроблення Настанов (керівництва) із розроблення професійних стандартів, зорієнтованих на навчання широкого кола розробників професійних стандартів та безпосереднього застосування в практичні роботи;
- безпосереднє ознайомлення заінтересованих сторін з новими інноваційними підходами відповідного спрямування та сприяння засвоєнню методичних підходів щодо проведення функціонального аналізу та формування макету професійного стандарту (ПС).

Принципи тестування та розроблення:

- до цієї роботи залучаються, перш за все, провідні представники відповідної професійної діяльності (експерти), які представляють різні типи підприємств, регіони та види економічної діяльності (якщо це не моногалузевий вид професійної діяльності);
- більш детально підходи щодо формування експертного середовища, проведення функціонального аналізу та розроблення проекту ПС, виписані у Методиці розроблення професійних стандартів;

- для зручності та економії часу на проведення тестування попередньо розроблено макет проекту ПС;
- за браком часу на проведення фокус-груп експертам пропонується вносити зміни, доповнення та пропозиції безпосередньо до макету, виділяючи їх іншим кольором.

Інформаційна та нормативно-методична основа.

При розробленні макету ПС були використані підходи, вимоги та ключові положення таких матеріалів:

Довідник кваліфікаційних характеристик професій працівників. Випуск 65 « Торгівля та громадське харчування», Краматорськ, Центр продуктивності, 2006, с. 135.

Методика розроблення професійних стандартів (затверджена Наказом Міністерства соціальної політики України 22 січня 2018 року № 74).

Стандарт професійної (професійно-технічної) освіти П(ПТ)О 5122. I.56.10-2017 (проект).

При розробленні професійного стандарту використані окремі підходи:

Стандарту роботи, видів діяльності і компетентності за професійною назвою «Кухар», рівень V. (РВАТ REAC TP-00358 від 3 лютого 2016 року). Міністерство з питань зайнятості Франції. Веб-сайт: : <http://travail-emploi.gouv.fr>.

Постанови Федерального міністерства економіки та праці за погодженням із Федеральним міністерством освіти Німеччини (від 13 лютого 2003 року) «Про Положення про професійне навчання кухарів».

Проекту професійного стандарту Литви на професію «Кухар».

Європейської Рамки мовної компетентності та загальноєвропейські рекомендації із мовної освіти.

Європейської Рамки цифрової компетентності для громадян.

Європейської Рамки компетентностей для культури демократії.

Європейської Рамки підприємницької компетентності.

Загальна інформація про макет ПС.

1. Макет проекту ПС складається із 7 Розділів, розміщених на 81 сторінці. У ньому виділено 10 Трудових функцій, яким притаманні 45 професійних компетентностей. В основу цього документу покладено більшість напрацювань робочої групи з розроблення Державного стандарту професійно-технічної освіти на професію «Кухар» (Код реєстрації - 5122. I.56.10-2017) (проект).

2. У цьому проекті макету ПС виділяється повна кваліфікація – «Кухар» (Трудові функції А, Б, В, Г, Д, Е, Є), та часткова кваліфікація, розміщена всередині повної кваліфікації, – «Помічник кухара» (Трудові функції А, Б (професійні компетентності Б1-Б3, Б5) В, Г,), 2 часткові кваліфікації, як додаткові до повної кваліфікації «Кухар», - «Старший кухар» (додаткові Трудова функції Ж і З), та «Шеф-кухар» (додаткова Трудова функція І).

3. **Орієнтовно (до моменту розроблення та затвердження відповідних: стандарту освіти і стандарту оцінювання результатів навчання) через дескриптори Національної рамки кваліфікацій (НРК) визначені її рівні наступним чином:**

«Помічник кухара» - 2 рівень НРК;

«Кухар» - 3 рівень НРК;

«Старший кухар» - 4 рівень НРК;

«Шеф-кухар» - 5 рівень НРК.

4. Назви професій та професійні назви роботи не потребують внесення до Національного класифікатора України ДК 003 «Класифікатор професій» (КП), тому що вони там наявні чи утворені, як похідні відповідно до норм та положень КП.

5. Для зручності в розумінні та переході користувачів від диференціації за тарифними розрядами до диференціації за рівнями НРК наведемо орієнтовне співвідношення розрядів:

«Помічник кухара» (2 рівень НРК) – 3 тарифний розряд;

«Кухар» (3 рівень НРК) – 4-5 тарифні розряди;

«Старший кухар» (4 рівень НРК) – 6 тарифний розряд;

«Шеф-кухар» (5 рівень НРК) – немає.

1. Паспорт професійного стандарту на професії (професійні назви робіт) «Помічник кухара», «Кухар»,

«Старший кухар», «Шеф-кухар»

1.1. Основна мета професійної діяльності.

Приготування страв і напоїв для надання послуг з харчування споживачам, незалежно від того, чи їх подають у спеціалізованих місцях громадського харчування або в ресторанах самообслуговування, чи їх споживають у приміщенні, забирають із собою або замовляють додому, приготування та подача їжі для негайного споживання з автомобілів або пересувних вагончиків, приготування їжі для надання послуг із кейтерингу, пов'язаного з постачанням готових страв для подій або протягом визначеного періоду часу, із доставкою продуктів харчування.

1.2. Вид економічної діяльності

Секція І. Тимчасове розміщення й організація харчування.

Розділ 56. Діяльність із забезпечення стравами й напоями.

1.3. Назва виду професійної діяльності

Код та назва групи професій в Національному класифікаторі України ДК 003 «Класифікатор професій» (далі-КП) – 5122 «Кухарі»

1.4. Назва професії (професійної назви роботи)

Код КП та назва професії –

5122 «Кухар»

Спеціалізації:

5122 «Кухар дитячого харчування»

5122 «Виробник харчових напівфабрикатів»

5122 «Кухар судновий»

5122 «Кухар-стюард»

5122 «Кухар-матрос».

1.5. Узагальнена назва професії

Кухар, Харчувальник,

1.6. Професійна кваліфікація

Повна професійна кваліфікація - «Кухар»

Часткові професійні кваліфікації - «Помічник кухара», «Старший кухар», «Шеф-кухар».

1.7. Вимоги до державної сертифікації

Наявні щодо спеціалізацій:

5122 «Кухар судновий»

5122 «Кухар-стюард»

5122 «Кухар-матрос».

1.8. Назви типових посад (робочих місць)

«Кухар», «Шеф-кухар».

1.9. Місце професії (посад, професійних назв робіт) в організаційно-виробничій структурі закладу.

Заклади громадського, в тому числі ресторанного, швидкого, харчування. Кухні, харчові блоки (дільниці, цехи, пересувні вагончики тощо).

1.10. Умови праці

Виконання роботи у команді та самостійно, слідуючи встановленим регламентам, процедурам, **калькуляційним та** технологічним карткам, іншій документації і вимогам до якості результатів роботи. В окремих випадках самостійний підбір методів виконання завдань, матеріалів, інструментів, обладнання, **калькуляційних та** технологічних карток, технологій, посуду тощо, оцінювання якості своєї роботи, адаптація різноманітних відомих, апробованих та засвоєних на практиці рішень, сировини, технологій, матеріалів, обладнання і інструментів, автономне оцінювання послідовності виконуваних робіт. Тісна співпраця та взаємодія із безпосереднім керівником та членами колективу, у тому числі, більш досвідченими працівниками.

Гарне психофізіологічне і фізичне здоров'я та стан особистої гігієни. Спроможність адаптуватися до несприятливих умов

навколишнього середовища, хороша координація рухів, швидка реакція, витривалість.

Як правило, змінний чи багатозмінний режим праці. Робота відноситься до видів робіт із підвищеними рівнями температури, вологості, шуму, вібрації, взаємодії з електрообладнанням, високих вимог до чистоти (стерильності) та професійної і особистої гігієни, беззаперечного дотримання норм виробничої санітарії.

1.11. Засоби захисту

Обов'язкове застосування індивідуальних (спеціальний робочий одяг, взуття, рукавиці, головні убори, захисні окуляри, тощо) та колективних (вогнегасники, кондиціонери, витяжки тощо) засобів захисту. Наявність на одязі спеціального відмінного знаку.

1.12. Умови допуску до роботи за професією

Спеціальні вимоги до стану здоров'я: періодичне профілактичне проходження медичного огляду, наявність особистої медичної картки та медичної довідки щодо результатів проходження обов'язкового медичного огляду.

1.13. Документи, що підтверджують професійну та освітню кваліфікації, їх віднесення до рівня НРК.

Для професійної назви роботи «Помічник кухара» (Трудові функції А, Трудова функція Б (професійні компетентності Б1-Б3, Б5), В, Г) - 2 рівень НРК*:

Сертифікат (посвідчення) про проходження професійної підготовки на виробництві
або

Сертифікат про присудження професійної кваліфікації шляхом визнання результатів навчання, отриманих через неформальну освіту.

Для професії «Кухар» (Трудові функції А, Б, В, Г, Д, Е, Є, Д) – 3 рівень НРК*:

Професійна (професійно-технічна) освіта. Диплом про присудження професійної кваліфікації «Кухар»
або

Сертифікат про присудження професійної кваліфікації «Помічник кухара» та сертифікати про присудження професійних кваліфікацій за Трудовими функціями Д, Е та Є

або

Диплом про присудження професійної кваліфікації шляхом визнання результатів навчання, отриманих через неформальну освіту.

Для професійної назви роботи «Старший кухар» – 4 рівень НРК*:

Професійна (професійно-технічна) освіта. Диплом про присудження професійної кваліфікації «Кухар» (Трудові функції А, Б, В, Г, Д, Е, Є) та Сертифікати про присудження професійних кваліфікацій за Трудовими функціями Ж та З

або

диплом про присудження професійної кваліфікації шляхом визнання результатів навчання, отриманих через неформальну освіту.

Для професійної назви роботи «Шеф-кухар» – 5 рівень НРК*:

Наявність підтвердженої в установленому порядку професійної кваліфікації «Старший кухар» та сертифікату про присудження професійної кваліфікації за Трудовою функцією І

або

Сертифікат (диплом) про присудження професійної кваліфікації шляхом визнання результатів навчання, отриманих через неформальну освіту.

**Рівень визначено орієнтовно через співставлення змісту професійних компетентностей цього професійного стандарту із вимогами дескрипторів Національної рамки кваліфікацій. Після затвердження в установленому порядку відповідного стандарту освіти та/чи стандарту оцінювання результатів навчання остаточно визначені рівні НРК заносяться (за необхідності) до цього професійного стандарту в автоматичному режимі.*

2. Загальні компетентності

Загальні компетентності

До загальних компетентностей, які притаманні всім трудовим функціям, відносяться:

уважність та ретельність; старанність; розвинені зорова та слухова пам'ять, орієнтація в просторі; здатність працювати в команді; запобігання конфліктних ситуацій.

Наявність ключових компетентностей, вписаних у пункті 1 статті 12 Закону України «Про освіту», в обсягах, достатніх для

виконання професійної діяльності, в тому числі:

вільне володіння державною мовою;

здатність спілкуватися рідною (у разі відмінності від державної) та іноземними мовами (не нижче рівня А1 за європейською Рамкою мовної компетентності та у відповідності до загальноєвропейських рекомендацій із мовної освіти);

математична компетентність та інформаційно-комунікаційна компетентність (не нижче 5 рівня (для професійної назви роботи «Шеф-кухар» - 6 рівня) європейської Рамки цифрової компетентності для громадян);

компетентності у галузі природничих наук, техніки і технологій;

інноваційність;

екологічна компетентність;

навчання впродовж життя; громадянські та соціальні компетентності, пов'язані з ідеями демократії, справедливості, рівності, прав людини, добробуту та здорового способу життя, з усвідомленням рівних прав і можливостей; культурна компетентність (відповідно до рекомендацій європейської Рамки компетентностей для культури демократії);

підприємливість та фінансова грамотність (не нижче 4 рівня (для професійної назви роботи «Шеф-кухар» - 6 рівня) європейської Рамки підприємницької компетентності).

Загальні професійні компетентності

До загальних професійних компетентностей для професій та професійних назв робіт відносяться:

професійні компетентності Трудової функції А:

А1 «Застосовувати засоби індивідуального та колективного захисту, вимог правил з охорони праці, виробничої, у тому числі електричної, та пожежної безпеки, виробничої санітарії»;

А2 «Приймати участь у ліквідації техногенних аварій та їх наслідків»;

А3 «Надавати першу (долікарську) допомогу потерпілим у разі нещасних випадків на виробництві»;

А4. «Спостерігати за правильним функціонуванням обладнання, допоміжних пристроїв та інструментів»;

професійні компетентності Трудової функції Б (для професійної назви роботи «Помічник повара» – Трудові функції Б1 – Б3, Б5):

- Б1. «Використовувати в роботі правила та принципи професійної етики».
- Б2. «Застосовувати на практиці знання основ енергозбереження та раціональної роботи електрообладнання».
- Б3. «Застосовувати на практиці знання основ фізіології, санітарії та гігієни харчування».
- Б4. «Застосовувати на практиці знання основ товарознавства, якості харчових продуктів, технології приготування страв, напоїв та кулінарних виробів».
- Б5. «Приймати участь в організації робочого місця кухаря та використанні технологічного обладнання».
- Б6. «Володіти методами роботи з обладнанням, устаткуванням, інвентарем, інструментом і кухонним посудом».
- Б7. «Володіти основами використання столового посуду та приборів».
- Б8. «Володіти основами проведення розрахунку необхідної кількості сировини та інгредієнтів для приготування страв».

- Б9. «Володіти основами роботи з обладнанням закладів громадського, в тому числі ресторанного та швидкого харчування».
- Б10. «Володіти основами інформаційних технологій»,
а також здатність приймати, організовувати та передавати інформацію про стан робочого місця; планувати робочу діяльність.

4. Нормативно - правова база, що регулює відповідну професійну діяльність

Довідник кваліфікаційних характеристик професій працівників. Випуск 65 «Торгівля та громадське харчування», Краматорськ, Центр продуктивності, 2006, с. 135.

Методика розроблення професійних стандартів (затверджена Наказом Міністерства соціальної політики України 22 січня 2018 року № 74).

Стандарт професійної (професійно-технічної) освіти ДСПТО 5122. I.56.10-2017 (проект).

При розробленні професійного стандарту використані окремі підходи:

Стандарту роботи, видів діяльності і компетентності за професійною назвою «Кухар», рівень V. (РВАТ REAC TP-00358 від 3 лютого 2016 року). Міністерство з питань зайнятості Франції. Веб-сайт: : <http://travail-emploi.gouv.fr>

Указу Федерального міністерства економіки та праці за погодженням із Федеральним міністерством освіти Німеччини (від 13 лютого 2003 року) «Про професійне навчання кухарів».

Проекту професійного стандарту Литви на професію «Кухар».

Європейської Рамки мовної компетентності та загальноєвропейські рекомендації із мовної освіти;

Європейської Рамки цифрової компетентності для громадян;

Європейської Рамки компетентностей для культури демократії;

Європейської Рамки підприємницької компетентності.

5. Перелік трудових функцій професії (професійних назв робіт) «Помічник кухара», «Кухар», «Старший кухар», «Шеф-кухар» та орієнтовний* рівень НРК для кожної з них:

А. Дотримуватися вимог, норм та положень з охорони праці, виробничої та пожежної безпеки, виробничої санітарії. **2 рівень НРК.**

Б. Застосовувати у поточній роботі загальні та базові знання, уміння та навички. **3 рівень НРК.**

В. Виконувати прості роботи з обробки сировини та виготовлення напівфабрикатів. **2 рівень НРК.**

Г. Виконувати прості роботи нескладного приготування страв, виготовляти прісне тісто та напівфабрикати з нього. **2 рівень НРК.**

Д. Виконувати роботи середньої складності з обробки сировини та виготовлення напівфабрикатів, готування супів та соусів. **3 рівень НРК.**

Е. Виконувати роботи середньої складності з приготування гарячих страв та гарнірів. **3 рівень НРК.**

Є. Виконувати роботи середньої складності з виготовлення холодних та солодких страв і напоїв, тіста та виробів з нього. **3 рівень НРК.**

Ж. Виконувати роботу підвищеної складності з приготування страв за фірмовими та сучасними рецептурами. **4 рівень НРК.**

З. Виконувати особливо складні роботи з приготування та оздоблення страв за сучасними технологіями. **4 рівень НРК.**

І. Приймати участь у розвитку діяльності з приготування їжі та підвищенні кваліфікації кухарів. **5 рівень НРК.**

**Рівень визначено орієнтовно через співставлення змісту професійних компетентностей цього професійного стандарту із вимогами дескрипторів Національної рамки кваліфікацій. Після затвердження в установленому порядку відповідного стандарту освіти та/чи стандарту оцінювання результатів навчання остаточно визначені рівні НРК заносяться (за необхідності) до цього професійного стандарту в автоматичному режимі.*

6.Опис трудових функцій

А. Дотримуватися вимог, норм та положень з охорони праці, виробничої та пожежної безпеки, виробничої санітарії.

Застосування засобів індивідуального та колективного захисту.

Дотримання вимог з виробничої, в тому числі електричної, та пожежної безпеки, правил виробничої гігієни.

Участь у ліквідації техногенних аварій та їх наслідків.

Надання першої (долікарської) допомоги потерпілим у разі нещасних випадків на виробництві.

Спостереження за правильним функціонуванням обладнання, допоміжних приладів та інструментів

Прибирання технологічного сміття під час та після роботи.

Б. Застосовувати у поточній роботі загальні і базові знання, уміння та навички.

Використання в роботі правил та принципів професійної етики.

Застосування на практиці знань основ енергозбереження та раціональної роботи електрообладнання.

Застосування на практиці знань основ фізіології, санітарії та гігієни харчування.

Застосування на практиці знань основ товарознавства, якості харчових продуктів, технології приготування страв, напоїв та кулінарних виробів.

Участь в організації робочого місця кухаря та використанні технологічного обладнання.

Володіння методами роботи з обладнанням, устаткуванням, інвентарем, інструментом і кухонним посудом.

Володіння основами використання столового посуду та приборів.

Володіння основами проведення розрахунку необхідної кількості сировини та інгредієнтів для приготування страв.

Володіння основами роботи з обладнанням закладів громадського, в тому числі ресторанного та швидкого харчування.

Володіння основами інформаційних технологій.

В. Виконувати прості роботи з обробки сировини та виготовлення напівфабрикатів.

Проведення механічної кулінарної обробки та нарізання овочів та грибів, зелені, фруктів, ягід, горіхоплідних.

Проведення механічної кулінарної обробки риби з кістковим скелетом та приготування напівфабрикатів та котлетної маси з неї для виготовлення різних страв та кулінарних виробів.

Проведення механічної кулінарної обробки м'яса та сільськогосподарської птиці, приготування

напівфабрикатів та котлетної маси для виготовлення різних страв та кулінарних виробів.

Приготування простих напівфабрикатів із субпродуктів.

Г. Виконувати прості роботи нескладного приготування страв, виготовляти прісне тісто та напівфабрикати з нього.

Приготування бульйонів, відварів, пасеровок, заправних супів та здійснення їх відпускання.

Приготування страв з круп, макаронних виробів, бобових, консервів і концентратів та здійснення їх відпускання.

Приготування страв з яєць та сиру і здійснення їх відпускання.

Приготування страв і гарнірів з овочів і грибів та здійснення їх відпускання.

Виготовлення прісного тіста та напівфабрикатів з нього з різними начинками.

Д. Виконувати роботи середньої складності з обробки сировини та виготовлення напівфабрикатів, готування супів та соусів.

Здійснення механічної кулінарної обробки риб осетрових порід та безлускатної риби інших порід, морепродуктів (гідробіонів) та підготовка їх до приготування.

Приготування напівфабрикатів та натурально-січеної маси з риби.

Виконання робіт середньої складності з приготування напівфабрикатів та натурально-січеної маси з різних видів м'яса, м'яса птиці.

Виконання робіт середньої складності з приготування напівфабрикатів із субпродуктів.

Е. Виконувати роботи середньої складності з приготування гарячих страв та гарнірів.

Приготування, оформлення, порціонування та відпускання смажених, тушкованих, запечених страв із овочів і грибів.

Приготування, оформлення, порціонування та відпускання страв із круп, бобових та макаронних виробів.

Приготування, оформлення, порціонування та відпускання страв з яєць і сиру.

Приготування, оформлення, порціонування та відпускання страв із риби та нерибних продуктів моря.

Приготування, оформлення, порціонування та відпускання страв із м'яса та субпродуктів.

Приготування, оформлення, порціонування та відпускання страв із сільськогосподарської птиці.

Є. Виконувати роботи середньої складності з виготовлення холодних та солодких страв і напоїв, тіста та виробів з нього.

Приготування сировини для виготовлення холодних та солодких страв, закусок, напоїв, тіста.

Приготування салатів, овочевих закусок, холодних страв, закусок із сиру, яєць.

Приготування холодних страв і закусок з риби та м'яса.

Приготування солодких страв, безалкогольних напоїв з урахуванням різновидів їх подання.

Приготування безопарного та опарного дріжджового тіста та виробів з нього.

Приготування здобного прісного тіста та виробів з нього.

Ж. Виконувати роботу підвищеної складності з приготування страв за фірмовими та сучасними рецептурами.

Приготування супів за сучасними складними технологіями.

Приготування соусів та страв з овочів за сучасними складними технологіями.

Приготування страв з риби, нерибних продуктів моря та гідробіонтів за сучасними складними технологіями у банкетному виконанні та за індивідуальними замовленнями.

Приготування холодних страв і закусок за сучасними складними технологіями.

Приготування сучасних українських страв, страв регіональної кухні та кухонь народів світу.

З. Виконувати особливо складні роботи з приготування та оздоблення страв за сучасними технологіями.

Використання сучасних технологій і особливостей приготування, оформлення, подавання страв з м'яса, м'яса птиці, кролика, дичини.

Використання сучасних технологій і особливостей приготування, оформлення, подачі страв з риби та гідробіонтів.

Використання сучасних технологій і особливостей приготування, оформлення, подачі солодких страв і напоїв.

Використання сучасних технологій і особливостей приготування, оформлення, подачі виробів з тіста.

Приготування страв у стилі ф'юджен, авторської та молекулярної кухні.

Використання сучасних технологій приготування страв функціонального призначення із застосуванням біологічно-активних добавок та генетично-модифікованих продуктів.

I . Приймати участь у розвитку діяльності з приготування їжі та підвищенні кваліфікації кухарів.

Участь у розвитку діяльності з приготування їжі.

Участь у запровадженні на практиці передових теорій харчування, напрямків розвитку та сучасних аспектів здорового харчування, принципів організації основного дієтичного та лікувального харчування, технологій приготування лікувальних дієт.

Участь в організації та контролі роботи кухарів.

Участь у навчанні робітників та оцінюванні їхньої професійної компетентності.

Трудові функції	Предмети і засоби праці (обладнання, устаткування, матеріали, інструмент)	Компетентності, в тому числі загальні та базові Здатний (здатна):	Знання Знати:	Уміння та навички Уміти (продемонструвати навички):
А. Дотримуватися вимог, норм та положень з охорони праці, виробничої та пожежної безпеки, виробничої санітарії.	Засоби індивідуального та колективного захисту. Обладнання та інструмент для ліквідації наслідків техногенних аварій. Засоби для надання першої (долікарської) допомоги. Засоби зв'язку та оповіщення.	А1. Застосовувати засоби індивідуального та колективного захисту, вимог правил з охорони праці, виробничої, у тому числі електричної, та пожежної безпеки, виробничої санітарії.	А131. Вимоги нормативних актів про охорону праці, з пожежної безпеки, виробничої санітарії і навколишнього середовища. А132. Вимоги інструкцій підприємства з охорони праці, та пожежної безпеки. А133. Вимоги до організації робочого місця. А134. Правила електробезпеки під час застосування електрообладнання. А135. Будову, принцип експлуатації, місце розташування та порядок застосування засобів	А1У1. Визначати необхідні засоби індивідуального та колективного захисту, їх справність. Застосовувати на практиці та демонструвати на вимогу керівництва та/чи відповідальних осіб перед початком та/чи в процесі роботи здатність застосовувати засоби індивідуального та колективного захисту. А1У2. Застосовувати первинні засоби пожежогасіння. А1У3. Застосовувати в практичній діяльності положення нормативних актів та інструкцій щодо охорони праці, з пожежної безпеки, виробничої санітарії і охорони навколишнього середовища. А1У4. Продемонструвати на вимогу

			індивідуального та колективного захисту.	керівництва та/чи відповідальних осіб перед початком та/чи в процесі роботи здатність застосовувати положення нормативних актів та інструкцій щодо охорони праці, з пожежної безпеки, виробничої санітарії і охорони навколишнього середовища.
		A2. Приймати участь у ліквідації техногенних аварій та їх наслідків.	A231. План ліквідації аварійних ситуацій та їх наслідків. A135. Будову, принцип експлуатації, розташування та порядок застосування засобів індивідуального та колективного захисту. A232. Правила та схему евакуації персоналу та відвідувачів при виникненні техногенних аварій. A233. Порядок взаємодії та функціональні завдання обов'язки при ліквідації техногенних аварій та їх	A2У1. Приймати участь у ліквідації аварії та її наслідків. A2У2. Використовувати, в разі необхідності, засоби попередження і усунення природних і непередбачених виробничих негативних явищ (пожежі, аварії, повені тощо). A1У1. Визначати необхідні засоби індивідуального та колективного захисту, їх справність. Застосовувати на практиці та демонструвати на вимогу керівництва та/чи відповідальних осіб перед початком та/чи в процесі роботи здатність застосовувати засоби індивідуального

		наслідків.	та колективного захисту. А2У3. Розповісти на вимогу керівництва та/чи відповідальних осіб перед початком та/чи в процесі роботи про схему евакуації персоналу та відвідувачів при виникненні техногенних аварій та порядок взаємодії та функціональні завдання та обов'язки при ліквідації техногенних аварій та їх наслідків.
	А3. Надавати першу (долікарську) допомогу потерпілим у разі нещасних випадків на виробництві.	А331. Правила та засоби надання долікарської (першої) допомоги потерпілому в разі ураження електричним струмом. А332. Правила та засоби надання долікарської (першої) допомоги потерпілим у разі інших нещасних випадків на виробництві.	А3У1. Розповісти на вимогу керівництва та/чи відповідальних осіб перед початком та/чи в процесі роботи про надання долікарської (першої) допомоги потерпілим у разі нещасних випадків на виробництві, в тому числі в разі ураження електричним струмом.

		<p>A4.Спостерігати за правильним функціонуванням обладнання, допоміжних приладів та інструментів.</p>	<p>A134. Правила електробезпеки під час застосування електричного обладнання.</p> <p>A431. Будову і принцип роботи обладнання для приготування їжі.</p> <p>A432. Правила підналагодження та перевірки на якісну роботу обладнання для приготування їжі.</p> <p>A433. Інформацію про раціональні режими роботи обладнання для приготування їжі, їх класифікацію.</p> <p>A434. Інформацію про технічний огляд та обслуговування обладнання для приготування їжі.</p>	<p>A4У1. Спостерігати за правильним функціонуванням обладнання для приготування їжі, приладів, використанням інструментів, допоміжного обладнання тощо.</p> <p>A4У2. Самостійно чи під контролем керівництва усунути незначні відхилення в роботі обладнання для приготування їжі, інформувати відповідальних осіб та /чи працівників з ремонтно-налагоджувальних робіт про наявні несправності.</p>
<p>Б. Застосовувати у поточній роботі загальні і</p>	<p>Спеціальна, довідкова, нормативна, інструкційна та інша література (посібники,</p>	<p>Б1. Використовувати в роботі правила та принципи професійної етики</p>	<p>Б131. Основні правила етичної поведінки та їх застосування в роботі кухаря.</p> <p>Б132. Основні методи виявлення та урахування взаємовідносинах (з колегами та</p>	<p>Б1У1. Визначати індивідуальні психологічні особливості та володіти ключовими методами самодіагностики.</p> <p>Б1У2. Дотримуватися культури спілкування, правил професійної</p>

<p>базові знання, уміння та навички</p>	<p>підручники, таблиці, настанови, регламенти тощо). Персональний комп'ютер, електронні інформаційно-довідникові засоби.</p>		<p>відвідувачами) індивідуальних психологічних властивостей особистості. Б133. Основи (характер, причини і способи) розв'язання конфліктних ситуацій у колективі та з відвідувачами. Б134. Особливості спілкування у роботі кухаря. Б135. Інформацію про можливі стреси у роботі кухаря та методи їх подолання.</p>	<p>поведінки в колективі та з відвідувачами. Б1У3. Уникати конфліктних та стресових ситуацій під час виконання робіт з приготування їжі.</p>
		<p>Б2.Застосовувати на практиці знання основи енергозбереження та раціональної роботи електрообладнання.</p>	<p>Б235.Класифікацію електрообладнання та засобів енергетичного забезпечення робіт з приготування їжі, принципи їх раціональної роботи. Б232. Основи енергозбереження в роботі з приготування їжі.</p>	<p>Б2У1. Раціонально використовувати енергоресурси та матеріали в професійній діяльності. Б2У2. Розповісти на вимогу керівництва та/чи відповідальних осіб про те, яким чином будуть застосовуватися на практиці знання основ основ енергозбереження та раціональної роботи електрообладнання. Б2У3. Застосовувати у практичній діяльності електрообладнання для</p>

			виконання робіт з приготування їжі.
	Б3. Застосовувати на практиці знання основ фізіології, санітарії та гігієни харчування.	<p>Б331. Ключові законодавчі норми щодо якості харчових продуктів та надавання послуг з громадського харчування.</p> <p>Б332. Інформацію про хімічний склад продуктів харчування, вплив білків, жирів, вуглеводів, вітамінів та мінеральних речовин на здоров'я, працездатність та загальний стан людини.</p> <p>Б333. Особливості та характеристику харчування різних груп населення.</p> <p>Б334. Характеристику та значення лікувального харчування.</p> <p>Б335. Класифікацію, причини та ознаки харчових отруень та інфекцій.</p> <p>Б336. Санітарно-гігієнічні вимоги до утримання підприємств громадського, в тому числі ресторанного та</p>	<p>БЗУ1. Проводити санітарну обробку обладнання, інструменту, підтримувати його належний санітарний стан.</p> <p>БЗУ2. Уникати забруднення обладнання, інструменту та інвентарю, підтримувати технологічне обладнання та інвентар в належному санітарному стані.</p> <p>БЗУ3. Дотримуватися вимог санітарії під час первинної обробки харчових продуктів, приготування, оформлення, відпуску страв, кулінарних виробів, напоїв.</p>

		швидкого харчування. Б337. Санітарно-гігієнічні вимоги до обладнання, інвентарю, посуду, тари, пакувальних матеріалів тощо. Б338. Санітарно-гігієнічні вимоги щодо первинної обробки харчових продуктів, приготовлених страв, кулінарних виробів та напоїв. Б339. Порядок проходження медичного огляду працівників.	
	Б4. Застосовувати на практиці знання основ товарознавства, якості харчових продуктів, технології приготування страв, напоїв та кулінарних виробів.	Б431. Класифікацію і асортимент продовольчих товарів. Б432. Споживчі властивості, харчову цінність та кулінарне призначення продовольчих товарів. Б433. Органолептичні та мікробіологічні показники якості продовольчих товарів, їх маркування. Б434. Умови і терміни зберігання продовольчих товарів	Б4У1. Розпізнавати асортимент продовольчих товарів за видами, властивостями, призначенням. Б4У2. Визначати споживні властивості, харчову цінність і кулінарне призначення продовольчих товарів. Б4У3. Визначати якість продовольчих товарів органолептичним методом. Б4У4. Читати відповідні маркувальні позначення та сертифікати якості. Б4У5. Дотримуватися товарного «сусідства» та умов зберігання

			та правила розміщення сировини на тимчасове зберігання.	продовольчих товарів.
		Б5. Приймати участь в організації робочого місця кухаря та використанні технологічного обладнання.	Б531. Основні вимоги до підготовки та організації робочого місця кухаря. Б532. Правила прибирання різних типів технологічного обладнання. Б533. Способи упаковки та гігієнічні вимоги до пакувальних матеріалів. Б534. Інформацію про безпеку та ризики при недотриманні правил гігієни та санітарії	Б5У1. Перевіряти стан санітарного одягу та дотримуватись правил особистої гігієни. Б5У2. Перевіряти справність та стан готовності до роботи технологічного обладнання, усіх робочих поверхонь для приготування страв. Б5У3. Вмикати та налаштовувати обладнання на виконання технологічних операцій. Б5У4. Контролювати стан зони зберігання та прибирання сміття.

			<p>робочому місці. Б535. Стандарти ISO 9001, ISO 22000, НАССР щодо підготовки робочих місць виробництв з приготування їжі.</p>	<p>Б5У5. Використовувати за призначенням виробничий інструмент та інвентар, проводити його заміну, оформлювати заявки на ремонт або відновлення інвентарю, інструменту, обладнання та устаткування. Б536. Здійснювати систематичний контроль та оглядати стан робочої зони після закінчення роботи.</p>
		<p>Б6. Володіти методами роботи з обладнанням, устаткуванням, інвентарем, інструментом кухонним посудом</p>	<p>Б631. Класифікацію та призначення устаткування, поверхонь, виробничого інвентарю та кухонного посуду, що використовується в закладах громадського, в тому числі ресторанного та швидкого харчування. Б632. Правила експлуатації обладнання, інвентарю, їх догляду, визначення їх справності, усунення дрібних неполадок. Б633. Вимоги до якості підготовленого виробничого</p>	<p>Б6У1. Підбирати і перевіряти справність та готувати устаткування, інвентар, інструменти, кухонний посуд до роботи. Б6У2. Виконувати підготовку ваговимірвальних пристроїв до роботи. Б6У3. Проводити санітарну обробку із правильним застосуванням миючих та дезінфікуючих засобів та підготовку до роботи устаткування кухонного посуду, інструменту, інвентарю. Б6У4. Забезпечувати правильне зберігання чистого устаткування,</p>

			<p>устаткування, інвентарю та кухонного посуду.</p> <p>Б634. Правила чистки та обробки різних видів поверхонь виробничого устаткування інвентарю, інструменту та кухонного посуду.</p> <p>Б635. Правила використання та зберігання миючих та дезінфікуючих засобів для виробничого устаткування, інвентарю, інструменту та кухонного посуду.</p> <p>Б535. Стандарти ISO 9001, ISO 22000, НАССР щодо підготовки робочих місць виробництв з приготування їжі.</p>	<p>інвентарю, інструменту та кухонного посуду, миючих та дезінфікуючих засобів.</p>
	<p>Б7. Володіти основами використання столового посуду та приборів.</p>	<p>Б731. Класифікацію та призначення столового посуду та приборів, що використовуються в закладах громадського, в тому числі ресторанного та швидкого харчування.</p> <p>Б732. Правила зберігання</p>	<p>Б7У1. Користуватися миючими та дезінфікуючими засобами для підготовки столового посуду та приборів до роботи.</p> <p>Б7У2. Забезпечувати правильне зберігання чистого столового посуду та приборів.</p>	

		чистого столового посуду та приборів; Б733. Стандарти ISO 9001, ISO 22000, HACCP щодо підготовки столового посуду і приборів.	
Б.8. Володіти основами проведення розрахунку необхідної кількості сировини та інгредієнтів для приготування страв.	Б831. Порядок та методи розрахунку кількості необхідної сировини та інгредієнтів. Б832. Правила приймання сировини, інгредієнтів за кількістю та якістю. Б833. Правила перевірки контрольного зважування сировини.	Б8У1. Розрахувати необхідну кількість сировини та інгредієнтів. Б8У2. Приймати сировину та інгредієнти за кількістю та якістю. Б8У3. Користуватися ваговимірвальним обладнанням при зважуванні сировини.	
Б9. Володіти основами роботи з обладнанням закладів громадського, в тому числі ресторанного та швидкого харчування.	Б931. Характеристику та будову машин закладів громадського, в тому числі ресторанного та швидкого харчування. Б932. Характеристику універсальних кухонних машин; (робочі органи, їх функції та принцип роботи).	Б9У1. Використовувати універсальні кухонні машини за призначенням. Б932. Здійснювати розбирання та збирання універсальних кухонних машин, їх санітарну обробку.	
Б10. Володіти	Б1031. Основні програмні	Б10У1. Створювати робочі текстові	

		основами інформаційних технологій.	засоби та комп'ютерні технології, що використовуються в закладах громадського, в тому числі ресторанного та швидкого харчування. Б1032. Порядок створення робочих документів в Microsoft Office. Б1033. Процедуру та порядок використання програмних засобів та комп'ютерних технологій в роботах з приготування їжі.	документи. Б10У2. Проводити пошук, оброблення та розповсюдження професійної інформації з мережі Internet. Б10У3. Використовувати в повсякденній роботі в необхідних обсягах програмні засоби та комп'ютерні технології.
В. Виконувати прості роботи з обробки сировини та виготовлення напівфабрика-	Індивідуальні та колективні засоби захисту, Збірник рецептур страв і кулінарних виробів та технологічними картками, Стандарти ISO 9001, ISO 22000 та	В1. Проводити механічну кулінарну обробку та нарізання овочів та грибів, зелені, фруктів, ягід, горіхоплідних .	В131. Асортимент, харчову цінність та основні характеристики овочів та грибів, фруктів, ягід, горіхоплідних. В132. Вимоги до якості овочів та грибів, фруктів, ягід, горіхоплідних, правила їх зберігання, в тому числі після обробки, та підбору для приготування страв. В133. Методи обробки та	В1У1. Підбирати та безпечно користуватися технологічним обладнанням, інструментом, інвентарем, посудом під час оброблення та нарізання овочів та грибів, зелені, фруктів, ягід, горіхоплідних. В1У2. Перевіряти якість овочів та грибів, фруктів, ягід, горіхоплідних перед проведенням механічної кулінарної обробки.

<p>тів.</p>	<p>Системи управління безпечністю харчових продуктів на основі аналізу небезпечних факторів та критичних точок контролю (НАССР), сировина, гігієнічний журнал, технологічне обладнання, інструмент, інвентар, кухонний посуд, білизна, ваговимірвальні прилади.</p>		<p>нарізання овочів, фруктів, ягід, грибів, горіхоплідних та зелені, норми їх виходу після механічної кулінарної обробки. В134. Способи мінімізації кількості відходів та правила їх утилізації під час обробки та нарізання овочів та фруктів, ягід, горіхоплідних.</p> <p>В135. Види та правила експлуатації технологічного обладнання, виробничого інвентарю, ваговимірвальних приладів та інструменту, що використовується для обробки та нарізання овочів та фруктів, ягід, горіхоплідних.</p> <p>В136. Правила санітарної обробки кухонного посуду, інструментів, інвентарю, їх маркування та використання.</p> <p>В137. Прийоми та способи нарізання овочів та фруктів простими і складними</p>	<p>В1У3. Мінімізувати кількість відходів під час обробки та нарізання овочів та фруктів, ягід, горіхоплідних та утилізувати їх.</p> <p>В1У4. Дотримуватися температурних режимів заморожування та охолодження оброблених та нарізаних овочів та фруктів, ягід, забезпечувати їх тимчасове зберігання після оброблення.</p> <p>В1У5. Перевіряти органолептичним методом якість оброблених овочів та фруктів, ягід, призначених для нарізання різними способами, нарізати їх простими і складними формами.</p> <p>В1У6. Заповнювати гігієнічний журнал.</p> <p>В1У7. Маркувати пакети з продуктами харчування та сировиною під час їх фіксації.</p>
-------------	---	--	--	---

		<p>формами, підготовки овочів та грибів для фарширування.</p> <p>V138. Правила охолодження та заморожування нарізаних овочів, фруктів та грибів.</p> <p>V139. Порядок користування Збірником рецептур страв і кулінарних виробів та технологічними картками.</p> <p>V1310. Стандарти ISO 9001, ISO 22000 та Системи управління безпечністю харчових продуктів на основі аналізу небезпечних факторів та критичних точок контролю (НАССР).</p>	
	<p>V2. Проводити механічну кулінарної обробку риби з кістковим скелетом та готувати напівфабрикати та котлетну масу з неї для виготовлення різних страв та кулінарних виробів.</p>	<p>V231. Класифікацію, харчову цінність, кулінарне призначення інші та характеристики риби з кістковим скелетом.</p> <p>V233. Вимоги до якості живої, охолодженої і замороженої риби.</p> <p>V233. Види та правила експлуатації і санітарної обробки технологічного</p>	<p>V2У1. Підбирати обладнання, інструмент, інвентар, посуд, безпечно користуватися ними під час механічної кулінарної обробки риби з кістковим скелетом, приготування напівфабрикатів та котлетної маси з неї.</p> <p>V2У2. Перевіряти якість живої, охолодженої та замороженої риби, забезпечувати режим</p>

<p>обладнання, виробничого інвентарю, інструменту та ваговимірвальних приладів, кухонного посуду, що використовуються при обробці риби та приготуванні з неї напівфабрикатів та котлетної маси.</p> <p>В234. Способи кулінарної механічної обробки риби з кістковим скелетом та приготуванні з неї напівфабрикатів та котлетної маси, норми виходу та органолептичні показники якості обробленої риби.</p> <p>В235. Правила охолодження, заморожування та зберігання обробленої риби, приготованих з неї напівфабрикатів та котлетної маси.</p> <p>В139. Порядок користування Збірником рецептур страв і кулінарних виробів та технологічними картками.</p>	<p>розморожування різної риби з урахуванням вимог до харчової безпеки.</p> <p>В2У3. Мінімізувати кількість відходів під час проведення механічної кулінарної обробки риби з кістковим скелетом, приготування напівфабрикатів та котлетної маси з неї.</p> <p>В2У4. Дотримуватися умов зберігання риби з кістковим скелетом, напівфабрикатів та котлетної маси з неї, в охолодженому, замороженому та обробленому вигляді.</p> <p>В2У5. Дотримуватися норм виходу напівфабрикатів та котлетної маси з риби.</p> <p>В2У6. Перевіряти за органолептичними показниками якість напівфабрикатів та котлетної маси з риби.</p> <p>В1У6. Заповнювати гігієнічний журнал.</p> <p>В1У7. Маркувати пакети з продуктами харчування та сировиною</p>
---	---

			<p>V236. Правила відбору риби та іншої сировини за якістю і кількістю відповідно до технологічних вимог приготування напівфабрикатів та котлетної маси.</p> <p>V237. Прийоми, що використовуються при приготуванні напівфабрикатів та котлетної маси з риби.</p> <p>V1310. Стандарти ISO 9001, ISO 22000 та Системи управління безпечністю харчових продуктів на основі аналізу небезпечних факторів та критичних точок контролю (НАССР).</p>	<p>під час їх фіксації.</p>
		<p>V3. Проводити механічну кулінарну обробку м'яса та сільськогосподарської птиці, готувати напівфабрикати та котлетну масу для виготовлення різних страв та кулінарних</p>	<p>V331. Основні характеристики м'яса великої рогатої і дрібної худоби, різних видів сільськогосподарської птиці, напівфабрикатів з них, його морфологічний склад, харчову цінність.</p> <p>V332. Вимоги до якості баранячих, яловичих, телячих,</p>	<p>V3У1. Підбирати обладнання, інструмент, інвентар, посуд та безпечно здійснювати механічну кулінарну обробку баранячих, телячих, яловичих, свинячих туш та розбирання птиці, готувати з них напівфабрикати та котлетну масу.</p> <p>V3У2. Перевіряти якість охолоджених, заморожених і</p>

		<p>виробів.</p>	<p>свинячих туш, оброблених м'ясних туш, окремих сільськогосподарської птиці, частин м'яса та сільськогосподарської напівфабрикатів та котлетної птиці, напівфабрикатів та котлетної маси з них, в охолодженому, замороженому та обробленому вигляді.</p> <p>В333. Види технологічного обладнання, виробничого інвентарю, інструментів та приладів, які використовуються при зберіганні та обробці сільськогосподарської птиці; м'ясних туш і підготовці окремих їх частин для приготування страв та кулінарних виробів.</p> <p>В334. Технологічні схеми та способи оброблення баранячих, яловичих, телячих, свинячих туш, сільськогосподарської птиці, виготовлення з них напівфабрикатів та котлетної маси.</p> <p>В335. Норми виходу готових напівфабрикатів та котлетної</p>	<p>оброблених м'ясних туш, окремих частин м'яса та сільськогосподарської птиці, напівфабрикатів та котлетної маси з них.</p> <p>В3У3. Забезпечувати режим і терміни розморожування баранячих, яловичих, телячих, свинячих туш та сільськогосподарської птиці з урахуванням вимог до безпеки харчових продуктів.</p> <p>В3У4. Мінімізувати кількість відходів під час проведення механічної кулінарної обробки м'яса та сільськогосподарської птиці, готування з них напівфабрикатів та котлетної маси.</p> <p>В3У5. Дотримуватися технологічних вимог та техніки безпеки при розбиранні птиці; при обробленні і обвалюванні м'ясних туш і підготовці окремих їх частин, при готуванні напівфабрикатів та котлетної маси з них.</p> <p>В3У6. Забезпечувати правильне зберігання охолоджених і</p>
--	--	-----------------	--	--

			<p>маси з баранячих, яловичих та заморожених напівфабрикатів та свинячих туш, способи котлетної маси з баранини, мінімізації кількості відходів яловичини, телятини, свинини, при обробленні м'яса та розібраних тушок птиці, призначених сільськогосподарської птиці. для подальшого використання.</p> <p>В336. Послідовність обробки баранячих, телячих, яловичих, свинячих кісток та кісток з птиці для використання при приготуванні бульйонів.</p> <p>В337. Правила охолодження, заморожування і зберігання підготовлених напівфабрикатів з м'яса, розібраних тушок птиці, призначених для подальшого використання.</p> <p>В338. Рецептuru та послідовність виконання технологічного процесу приготування котлетної маси з м'яса та напівфабрикатів з неї, які потребують нескладної кулінарної обробки.</p> <p>В139. Порядок користування Збірником рецептур страв і</p>
--	--	--	--

заморожених напівфабрикатів та котлетної маси з баранини, яловичини, телятини, свинини, розібраних тушок птиці, призначених для подальшого використання.

В3У7. Дотримуватися рецептури та послідовності виконання технологічного процесу приготування котлетної маси з м'яса та напівфабрикатів з неї, які потребують нескладної кулінарної обробки.

В1У6. Заповнювати гігієнічний журнал.

В1У7. Маркувати пакети з продуктами харчування та сировиною під час їх фіксації.

		<p>кулінарних виробів та технологічними картками.</p> <p>V1310. Стандарти ISO 9001, ISO 22000 та Системи управління безпечністю харчових продуктів на основі аналізу небезпечних факторів та критичних точок контролю (НАССР).</p>	
	<p>V4. Готувати прості напівфабрикати із субпродуктів.</p>	<p>V431. Види технологічного обладнання, виробничого інвентарю та інструменту, що використовують при обробці субпродуктів і приготуванні напівфабрикатів із них.</p> <p>V432. Правила експлуатації відповідних технологічного обладнання, використання виробничого інвентарю та інструменту, ваговимірювальних приладів.</p> <p>V433. Правила відбору субпродуктів за якістю і кількістю відповідно до технологічних вимог</p>	<p>V4У1. Підбирати інструмент, інвентар, посуд та організувати робочі місця для обробки субпродуктів та приготування напівфабрикатів із них.</p> <p>V4У2. Безпечно користуватися інструментом і обладнанням під час приготування напівфабрикатів із субпродуктів.</p> <p>V4У3. Дотримуватися рецептури та послідовності виконання технологічного процесу приготування напівфабрикатів із субпродуктів, які потребують нескладного приготування;</p> <p>V4У4. Контролювати вихід</p>

<p>приготування напівфабрикатів із них.</p> <p>В434. Рецептуру та послідовність виконання технологічного процесу приготування напівфабрикатів із субпродуктів, які потребують нескладного приготування.</p> <p>В435. Способи мінімізації відходів при приготуванні напівфабрикатів із субпродуктів та норми їх виходу.</p> <p>В436. Вимоги до якості напівфабрикатів із субпродуктів.</p> <p>В437. Правила охолодження і заморожування приготовлених напівфабрикатів із субпродуктів, призначених для подальшого використання.</p> <p>В139. Порядок користування Збірником рецептур страв і кулінарних виробів та технологічними картками.</p> <p>В1310. Стандарти ISO 9001, ISO 22000 та Системи управління</p>	<p>напівфабрикатів.</p> <p>В4У5. Перевіряти якість приготовлених напівфабрикатів із субпродуктів.</p> <p>В4У6. Дотримуватися умов і термінів зберігання напівфабрикатів із субпродуктів.</p> <p>В1У6. Заповнювати гігієнічний журнал.</p> <p>В1У7. Маркувати пакети з продуктами харчування та сировиною під час їх фіксації.</p>
--	---

			безпечністю харчових продуктів на основі аналізу небезпечних факторів та критичних точок контролю (НАССР).	
Г.Вико – нанувати роботи з нескладного приготування страв, виготовляти прісне тісто та напівфабрикати з нього.	Індивідуальні та колективні засоби захисту, Збірник рецептур страв і кулінарних виробів та технологічними картками, Стандарти ISO 9001, ISO 22000 та Системи управління безпечністю харчових продуктів на основі аналізу небезпечних факторів та критичних точок контролю	Г1. Готувати бульйони, відвари, пасеровки, заправні супи та здійснювати їх відпускання.	Г131. Види кухонного посуду, технологічного обладнання, виробничого інвентарю та інструменту, що використовують при приготування бульйонів, відварів, пасеровок, супів правила їх експлуатації та санітарної обробки. Г132. Правила відбору інгредієнтів за якістю та кількістю відповідно до технологічних вимог приготування бульйонів, відварів, пасеровок, супів. Г133. Рецептуру та послідовність виконання технологічних операцій приготування бульйонів, відварів, пасеровок, супів. Г134. Органолептичні показники	Г1У1. Підбирати інструмент, інвентар, посуд та організувати робоче місце для приготування бульйонів, відварів, пасеровок. Г1У2. Безпечно користуватися інструментом і обладнанням під час приготування бульйонів, відварів, пасеровок. Г1У3. Дотримуватися рецептури та послідовності виконання технологічних операцій приготування бульйонів, відварів, пасеровок. Г1У4. Мінімізувати кількість відходів при приготуванні бульйонів, відварів, пасеровок. Г1У5. Перевіряти, за органолептичними показниками якість приготовлених бульйонів, відварів, пасеровок. Г1У6. Дотримуватися умов і термінів зберігання бульйонів,

<p>(НАССР), сировина, гігієнічний журнал, технологічне обладнання, інструмент, інвентар, кухонний та столовий посуд, столові прибори, білизна, вимірювальні прилади.</p>		<p>якості приготовлених бульйонів, відварів, пасеровок, супів.</p> <p>В1У6. Заповнювати гігієнічний журнал.</p> <p>В1У7. Маркувати пакети з продуктами харчування та сировиною під час їх фіксації.</p> <p>Г135. Способи мінімізації кількості відходів при приготуванні бульйонів, відварів, пасеровок, супів.</p> <p>Г136. Умови і терміни зберігання бульйонів, відварів, пасеровок, супів.</p> <p>В139. Порядок користування Збірником рецептур страв і кулінарних виробів та технологічними картками.</p> <p>В1310. Стандарти ISO 9001, ISO 22000 та Системи управління безпечністю харчових продуктів на основі аналізу небезпечних факторів та критичних точок контролю (НАССР).</p>	
	<p>Г2. Готувати страви з круп, макаронних виробів, бобових консервів і концентратів та здійснювати їх</p>	<p>Г231. Види кухонного посуду, технологічного обладнання, виробничого інвентарю, посуду та інструменту, що використовують при приготуванні страв з круп,</p>	<p>Г2У1. Підбирати обладнання, інструмент, інвентар, посуд та безпечно готувати страви з круп, макаронних виробів, бобових та консервів і концентратів та їх відпускання.</p>

		<p>відпускання.</p>	<p>макаронних виробів, бобових та консервів і концентратів, правила їх експлуатації та санітарної обробки.</p> <p>Г232. Правила підбору столового посуду для подавання страв з круп, макаронних виробів, бобових та консервів і концентратів.</p> <p>Г233. Види, властивості, кулінарне призначення, особливості підготовки та варіння круп, макаронних виробів, бобових, використання консервів і концентратів для приготування страв.</p> <p>Г234. Способи мінімізації відходів при приготуванні страв з круп, макаронних виробів, бобових та консервів і концентратів</p> <p>Г235. Рецептuru та послідовність виконання технологічних операцій приготування страв з круп,</p>	<p>Г2У2. Підбирати столовий посуд для подавання страв з круп, макаронних виробів, бобових та консервів і концентратів.</p> <p>Г2У3. Дотримуватися рецептури та послідовності виконання технологічних операцій приготування страв з круп, макаронних виробів, бобових та консервів і концентратів, які потребують нескладного приготування.</p> <p>Г2У4. Мінімізувати кількість відходів при приготуванні страв з круп, макаронних виробів, бобових та консервів і концентратів.</p> <p>Г2У5. Порціонувати та відпускати страви з круп, макаронних виробів, бобових та консервів і концентратів.</p> <p>Г2У6. Перевіряти за органолептичними показниками якість страв з круп, макаронних виробів, бобових та консервів і концентратів, дотримуватися умов і термінів їх зберігання.</p>
--	--	---------------------	--	--

макаронних виробів, бобових та консервів і концентратів, які потребують нескладного приготування.

Г236. Правила порціонування, відпуску; температуру подачі страв з круп, макаронних виробів, бобових, консервів і концентратів.

Г237. Органолептичні показники якості страв з круп, макаронних виробів, бобових та консервів і концентратів та умови і терміни їх зберігання.

В139. Порядок користування Збірником рецептур страв і кулінарних виробів та технологічними картками.

В1310. Стандарти ISO 9001, ISO 22000 та Системи управління безпечністю харчових продуктів на основі аналізу небезпечних факторів та критичних точок контролю (НАССР).

В1У6. Заповнювати гігієнічний журнал.

В1У7. Маркувати пакети з продуктами харчування та сировиною під час їх фіксації.

		<p>ГЗ. Готувати страви з яєць та сиру та здійснювати їх відпускання.</p>	<p>ГЗ31. Види кухонного посуду та технологічного обладнання, виробничого інвентарю та інструменту, що використовують при приготуванні страв з яєць та сиру, їх експлуатація та санітарна обробка.</p> <p>ГЗ32. Правила підбору столового посуду для подавання страв з яєць та сиру.</p> <p>ГЗ33. Вимоги до якості, ознаки та органолептичні методи визначення доброякісності яєць та сиру.</p> <p>ГЗ34. Правила підготовки яєчних продуктів та сиру до теплової обробки, рецептуру та послідовність виконання технологічних операцій приготування страв з яєць та сиру, які потребують нескладної кулінарної обробки.</p> <p>ГЗ35. Правила порціонування, відпускання, температуру подачі</p>	<p>ГЗУ1. Підбирати обладнання, інструмент, інвентар, посуд та безпечно готувати та страв з яєць та сиру.</p> <p>ГЗУ2. Підбирати столовий посуд для подавання страв з яєць та сиру.</p> <p>ГЗУ3. Дотримуватися рецептури та послідовності виконання технологічних операцій приготування страв з яєць та сиру, які потребують нескладного приготування.</p> <p>ГЗУ4. Мінімізувати кількість відходів при приготуванні страв з яєць та сиру.</p> <p>ГЗУ5. Порціонувати та відпускати страви з яєць та сиру, дотримуючись правил відпуску, та контролювати вихід приготовлених страв з яєць та сиру.</p> <p>ГЗУ6. Дотримуватися умов і термінів зберігання страв з яєць та сиру.</p> <p>В1У6. Заповнювати гігієнічний журнал.</p> <p>В1У7. Маркувати пакети з</p>
--	--	--	---	---

			<p>страв з яєць та сиру, органолептичні показники їх якості.</p> <p>Г336. Умови і терміни зберігання страв з яєць та сиру.</p> <p>В139. Порядок користування Збірником рецептур страв і кулінарних виробів та технологічними картками.</p> <p>В1310. Стандарти ISO 9001, ISO 22000 та Системи управління безпечністю харчових продуктів на основі аналізу небезпечних факторів та критичних точок контролю (НАССР).</p>	<p>продуктами харчування та сировиною під час їх фіксації.</p>
		<p>Г4. Готувати страви і гарніри з овочів і грибів та здійснювати їх відпускання.</p>	<p>Г431. Види кухонного посуду та технологічного обладнання, виробничого інвентарю та інструменту, що використовують при приготуванні страв і гарнірів з овочів та грибів, правила їх експлуатації та санітарної обробки.</p> <p>Г432. Правила підбору</p>	<p>Г4У1. Підбирати обладнання, інструмент, інвентар, посуд, безпечно готувати та відпускати страви і гарніри з овочів та грибів.</p> <p>Г4У2. Підбирати столовий посуд для подавання страв і гарнірів з овочів та грибів.</p> <p>Г4У3. Дотримуватися рецептури та послідовності виконання технологічних операцій приготування</p>

<p>столового посуду для подавання страв і гарнірів з овочів та грибів</p> <p>Г433. Способи та послідовність виконання теплової обробки овочів, рецептуру та послідовність виконання технологічних операцій приготування страв і гарнірів з варених, смажених, запечених овочів та грибів, які потребують нескладного приготування.</p> <p>Г434. Правила порціонування, відпуску страв і гарнірів з овочів та грибів, способи оформлення та температуру подачі страв і гарнірів з овочів та грибів.</p> <p>Г435. Органолептичні показники якості страв і гарнірів з овочів та грибів, умови і терміни їх зберігання.</p> <p>В139. Порядок користування Збірником рецептур страв і кулінарних виробів та</p>	<p>страв і гарнірів з овочів та грибів, які потребують нескладної кулінарної обробки.</p> <p>Г4У4. Мінімізувати кількість відходів при приготуванні страв і гарнірів з овочів та грибів.</p> <p>Г4У5. Порціонувати і оформляти страви і гарніри з овочів та грибів, перевіряти за органолептичними показниками їх якість.</p> <p>Г4У6. Дотримуватися правил відпускання, температури подачі, норм виходу приготовлених страв і гарнірів з овочів та грибів, умов і термінів їх зберігання.</p> <p>В1У6. Заповнювати гігієнічний журнал.</p> <p>В1У7. Маркувати пакети з продуктами харчування та сировиною під час їх фіксації.</p>
--	---

		технологічними картками. В1310. Стандарти ISO 9001, ISO 22000 та Системи управління безпечністю харчових продуктів на основі аналізу небезпечних факторів та критичних точок контролю (НАССР).	
	Г5. Виготовляти прісне тісто та напівфабрикати з нього з різними начинками.	Г531. Новітні види устаткування, виробничого інвентарю та інструменту, що використовують при приготуванні прісного тіста та напівфабрикатів з нього. Г532. Правила експлуатації відповідних технологічного обладнання, використання виробничого інвентарю, інструменту та ваговимірювальних приладів. Г533. Види та ознаки доброякісності борошна, рецептуру та послідовність виконання технологічних операцій приготування прісного тіста; тіста для вареників,	Г5У1. Підбирати обладнання, інструмент, інвентар, посуд безпечно готувати прісне тісто, тісто для вареників, пельменів, локшини, млинчиків. Г5У2. Дотримуватися рецептури та послідовності виконання технологічних операцій приготування прісного тіста, тіста для вареників, пельменів, локшини, млинчиків. Г5У3. Мінімізувати кількість відходів при приготуванні прісного тіста; тіста для вареників, пельменів, локшини, млинчиків. Г5У4. Перевіряти за органолептичними показниками якість приготовленого прісного тіста.

			<p>пельменів, локшини, млинчиків.</p> <p>Г534. Правила підготовки борошна, яєць, рідини для замішування прісного тіста, вимоги до якості замішаного тіста.</p> <p>Г535. Умови і терміни зберігання прісного тіста.</p> <p>В139. Порядок користування Збірником рецептур страв і кулінарних виробів та технологічними картками.</p> <p>В1310. Стандарти ISO 9001, ISO 22000 та Системи управління безпечністю харчових продуктів на основі аналізу небезпечних факторів та критичних точок контролю (НАССР).</p>	<p>Г5У5. Дотримуватися умов і терміну зберігання прісного тіста.</p> <p>В1У6. Заповнювати гігієнічний журнал.</p> <p>В1У7. Маркувати пакети з продуктами харчування та сировиною під час їх фіксації.</p>
<p>Д.Виконувати роботи середньої складності з обробки</p>	<p>Індивідуальні та колективні засоби захисту, Збірник рецептур страв і кулінарних виробів та</p>	<p>Д1. Здійснювати механічну кулінарну обробку та підготовку до готування риб осетрових порід та безлускатної риби інших порід,</p>	<p>Д131. Класифікацію, харчову цінність, кулінарне призначення, вимоги до якості та інші характеристики риб осетрових порід та безлускатної риби інших порід, морепродуктів (гідробіонів).</p>	<p>Д1У1. Безпечно користуватися інструментом і обладнанням при механічній кулінарній обробці риб осетрових порід та безлускатної риби інших порід, морепродуктів, виготовленні з них напівфабрикатів, натурально-січеної маси та</p>

<p>сировини та виготовлення напівфабрикатів, готування супів та соусів.</p>	<p>технологічними картками, Стандарти ISO 9001, ISO 22000 та Системи управління безпечністю харчових продуктів на основі аналізу небезпечних факторів та критичних точок контролю (НАССР), сировина, гігієнічний журнал, технологічне обладнання, інструмент, інвентар, кухонний та столовий посуд, столові прибори,</p>	<p>морепродуктів (гідробіонів), готувати з них напівфабрикати і натурально-січену масу з риби.</p>	<p>Д132. Види та правила експлуатації та санітарної обробки технологічного обладнання, виробничого інвентарю, інструменту та ваговимірювальних приладів, що використовуються при обробці осетрових риб та безлускатної риби інших порід, морепродуктів (гідробіонів). Д133. Способи кулінарної механічної обробки, норми виходу, послідовність і правила оброблення, органолептичні показники якості риб осетрових порід та безлускатної риби інших порід, морепродуктів (гідробіонів), виготовлення напівфабрикатів та натурально-січеної маси. Д134. Правила охолодження, заморожування і зберігання обробленої риби. Д135. Правила підбору частин риби для приготування</p>	<p>напівфабрикатів з неї. Д1У2. Перевіряти якість живої, охолодженої та замороженої риби, забезпечувати режим розморожування риб осетрових порід та безлускатної риби інших порід та морепродуктів з урахуванням вимог до харчової безпеки. здійснювати механічну кулінарну обробку риб осетрових порід та безлускатної риби інших порід; Д1У3. Мінімізувати кількість відходів під час проведення механічної кулінарної обробки риб осетрових порід та безлускатної риби інших порід, морепродуктів, приготування напівфабрикатів та натурально-січеної маси з них. Д1У4. Дотримуватися умов зберігання риб осетрових порід та безлускатної риби інших порід, морепродуктів, напівфабрикатів та натурально-січеної маси з них в охолодженому і замороженому вигляді.</p>
---	--	--	---	---

	<p>білизна, вимірвальні прилади.</p>		<p>натуральної січеної маси. Д136. Рецептуру тарі послідовність виконання технологічного процесу приготування напівфабрикатів з риби, натуральної січеної маси з риби та напівфабрикатів з неї. Д137. Правила розрахунку необхідної кількості сировини при приготуванні и трав та напівфабрикатів з риби. Д138. Умови і терміни зберігання напівфабрикатів з риби, натурально-січеної маси з риби та напівфабрикатів з неї. В139. Порядок користування Збірником рецептур страв і кулінарних виробів та технологічними картками. В1310. Стандарти ISO 9001, ISO 22000 та Системи управління безпечністю харчових продуктів на основі аналізу небезпечних факторів та критичних точок контролю (НАССР).</p>	<p>Д1У5. Готувати напівфабрикати з різних видів риб для варіння, припускання, тушкування, смаження, запікання, натуральну січену масу з риби дотримуючись рецептури та послідовності технологічного процесу, напівфабрикати з натурально – січеної маси з риби. Д1У6. Контролювати вихід напівфабрикатів з риби, напівфабрикатів з натурально-січеної маси з риби, перевіряти за органолептичними показниками їх якість. дотримуватись умов і термінів зберігання натурально-січеної маси з риби та напівфабрикатів з неї. В1У6. Заповнювати гігієнічний журнал. В1У7. Маркувати пакети з продуктами харчування та сировиною під час їх фіксації.</p>
--	--	--	--	---

		<p>Д2. Виконувати роботи середньої складності з приготування напівфабрикатів та натурально-січеної маси з різних видів м'яса, м'яса птиці, напівфарикатів із супродуктів.</p>	<p>Д231. Види та правила експлуатації і санітарної обробки технологічного обладнання, виробничого інвентарю, кухонного посуду та інструменту, використовують приготуванні напівфабрикатів з м'яса, м'яса птиці, напівфарикатів із супродуктів.</p> <p>Д232. Правила відбору м'яса за якістю і кількістю відповідно до технологічних вимог приготування напівфабрикатів з м'яса середньої складності.</p> <p>Д233. Прийоми, норми виходу, послідовність і правила приготування напівфабрикатів, натурально-січеної маси з м'яса, м'яса птиці.</p> <p>Д234. Вимоги до якості напівфабрикатів з м'яса, правил охолодження, заморожування і зберігання підготовлених</p>	<p>Д2У1. Підбирати інструмент, інвентар, посуд, безпечно ним користуватися під час приготування напівфабрикатів з м'яса, натурально-січеної маси з різних видів м'яса, м'яса птиці, напівфарикатів із супродуктів.</p> <p>Д2У2. Готувати, дотримуючись технології та рецептури, різними способами напівфабрикати з м'яса, натурально-січену масу з м'яса та м'яса птиці, напівфабрикати з неї.</p> <p>Д2У3. Мінімізувати кількість відходів під час приготування напівфабрикатів з м'яса, натурально-січеної маси з м'яса та м'яса птиці, напівфабрикатів з неї.</p> <p>Д2У3. Контролювати вихід напівфабрикатів з м'яса, з натурально-січеної маси із м'яса, м'яса птиці.</p> <p>Д2У4. Перевіряти за органолептичними показниками</p>
--	--	---	--	--

<p>напівфабрикатів з м'яса, призначених для подальшого використання.</p> <p>Д235. Рецептуру та послідовність технологічного процесу приготування сиченої маси з м'яса та з м'яса птиці та напівфабрикатів з неї.</p> <p>Д236. Правила розрахунку необхідної кількості сировини при приготуванні сиченої маси та напівфабрикатів з неї.</p> <p>Д237. Органолептичні показники якості натурально-сиченої маси із м'яса, м'яса птиці та напівфабрикатів з неї.</p> <p>В139. Порядок користування Збірником рецептур страв і кулінарних виробів та технологічними картками.</p> <p>В1310. Стандарти ISO 9001, ISO 22000 та Системи управління безпечністю харчових продуктів на основі аналізу небезпечних</p>	<p>якість котлетної маси з натурально-сиченої маси із м'яса, м'яса птиці та напівфабрикати з них.</p> <p>Д2У5. Дотримуватись умов і термінів зберігання напівфабрикатів з м'яса, натурально-сиченої маси із м'яса, м'яса птиці та напівфабрикатів з неї.</p> <p>В1У6. Заповнювати гігієнічний журнал.</p> <p>В1У7. Маркувати пакети з продуктами харчування та сировиною під час їх фіксації.</p>
--	---

			факторів та критичних точок контролю (НАССР).	
		ДЗ. Готування заправних, пюреподібних, холодних, солодких та інших видів супів, основних і похідних соусів, їх оформлення, порціонування та відпускання.	<p>ДЗ31. Правила організації роботи гарячого цеху (суповідділення), експлуатації відповідних технологічного устаткування, виробничого інвентарю, інструменту, посуду для приготування перших страв.</p> <p>ДЗ32. Правила відбору інгредієнтів за якістю та кількістю відповідно до технологічних вимог приготування супів, основних та похідних соусів.</p> <p>ДЗЖ3. Рецептуру та послідовність виконання технологічних операцій приготування супів, основних і похідних соусів.</p> <p>ДЗ34. Норми виходу, способи мінімізації відходів, органолептичні показники якості</p>	<p>ДЗУ1. Безпечно користуватися інструментом, посудом, приладами і обладнанням під час приготування супів, основних і похідних соусів.</p> <p>ДЗУ2. Розрахувати кількість інгредієнтів відповідно до кількості порцій, визначати необхідні спеції для отримання смакових властивостей.</p> <p>ДЗУ3. Дотримуватись рецептури та послідовності виконання технологічних операцій приготування супів, основних і похідних соусів.</p> <p>ДЗУ4. Перевіряти за органолептичними показниками якість супів, основних і похідних соусів.</p> <p>ДЗУ5. Підбирати столовий посуд для подавання супів, основних і похідних соусів.</p> <p>ДЗУ6. Перевіряти вихід, порціонувати та дотримуватися</p>

			<p>приготовлених супів, основних і похідних соусів.</p> <p>Д335. Умови і терміни зберігання супів, основних і похідних соусів.</p> <p>Д336. Види столового посуду для подавання супів, основних і похідних соусів.</p> <p>Д337. Правила оформлення, порціонування, та температура подачі супів, основних і похідних соусів.</p> <p>В139. Порядок користування Збірником рецептур страв і кулінарних виробів та технологічними картками.</p> <p>В1310. Стандарти ISO 9001, ISO 22000 та Системи управління безпечністю харчових продуктів на основі аналізу небезпечних факторів та критичних точок контролю (НАССР).</p>	<p>правил відпуску та температури подачі супів, основних і похідних соусів.</p> <p>ДЗУ7. Дотримуватись умов і термінів зберігання супів, основних і похідних соусів.</p> <p>В1У6. Заповнювати гігієнічний журнал.</p> <p>В1У7. Маркувати пакети з продуктами харчування та сировиною під час їх фіксації.</p>
--	--	--	--	---

<p>Е.Виконувати роботи середньої складності з приготування гарячих страв та гарнірів.</p>	<p>Індивідуальні та колективні засоби захисту, Збірник рецептур страв і кулінарних виробів та технологічними картками, Стандарти ISO 9001, ISO 22000 та Системи управління безпечністю харчових продуктів на основі аналізу небезпечних факторів та критичних точок контролю (НАССР), сировина, гігієнічний журнал,</p>	<p>Е1. Готувати, оформлювати, порціонувати та відпускати смажені, тушковані, запечені страви із овочів і грибів, страви із круп, бобових та макаронних виробів яєць і сиру.</p>	<p>Е131. Будову, принцип роботи і правила експлуатації відповідних технологічного виробничого інструменту, посуду для приготування страв з овочів та грибів, страви із круп, бобових та макаронних виробів яєць і сиру середньої складності.</p> <p>Е132. Рецептuru та послідовність виконання смажених, тушкованих, запечених страв із овочів і грибів, страв із круп, бобових та макаронних виробів яєць і сиру.</p> <p>Е133. Загальні правила оформлення страв.</p> <p>Е134. Складні форми нарізки овочів, технологію приготування гарнірів, варіанти складних гарнірів і правила їх підбору.</p> <p>Е135. Органолептичні показники якості смажених, тушкованих, запечених страв із овочів і</p>	<p>Е1У1. Безпечно користуватися інструментом і обладнанням під час приготування смажених, тушкованих, запечених страв із овочів і грибів страви із круп, бобових та макаронних виробів яєць і сиру.</p> <p>Е1У2. Розрахувати кількість інгредієнтів відповідно до кількості порцій, визначити необхідні спеції для отримання смакових властивостей.</p> <p>Е1У3. Дотримуватись рецептури та послідовності виконання технологічних операцій приготування смажених, тушкованих, запечених страв із овочів і грибів смажених, тушкованих, запечених страв із овочів і грибів, страви із круп, бобових та макаронних виробів яєць і сиру.</p> <p>Е1У4. Перевіряти вихід, а за органолептичними показниками, якість страв, підбирати столовий посуд для відпуску страв, порціонувати смажені, тушковані,</p>
---	---	---	---	---

	<p>технологічне обладнання, інструмент, інвентар, кухонний та столовий посуд, столові прибори, білизна, вимірювальні прилади.</p>		<p>грибів, страв із круп, бобових та макаронних виробів яєць і сиру. E136. Способи мінімізації відходів при приготуванні смажених, тушкованих, запечених страв із овочів і грибів, страв із круп, бобових та макаронних виробів яєць і сиру. E137. Умови і терміни зберігання смажених, тушкованих, запечених страв із овочів і грибів, страви із круп, бобових та макаронних виробів яєць і сиру. E138. Види столового посуду для відпуску смажених, тушкованих, запечених страв із овочів і грибів, страв із круп, бобових та макаронних виробів яєць і сиру. E139. Правила оформлення, порціонування, подачі смажених, тушкованих, запечених страв із овочів і грибів, страви із круп, бобових</p>	<p>запечені страви із овочів і грибів, страви із круп, бобових та макаронних виробів яєць і сиру. E1Y5. Дотримуватись правил відпуску та температури подачі смажених, тушкованих, запечених страв із овочів і грибів, страв із круп, бобових та макаронних виробів яєць і сиру. B1Y6. Заповнювати гігієнічний журнал. B1Y7. Маркувати пакети з продуктами харчування та сировиною під час їх фіксації.</p>
--	---	--	---	---

та макаронних виробів яєць і сиру.

E1310. Норми виходу смажених, тушкованих, запечених страв із овочів і грибів, страви із круп, бобових та макаронних виробів яєць і сиру.

E1311. Температуру подачі смажених, тушкованих, запечених страв із овочів і грибів, страви із круп, бобових та макаронних виробів яєць і сиру.

B139. Порядок користування Збірником рецептур страв і кулінарних виробів та технологічними картками.

B1310. Стандарти ISO 9001, ISO 22000 та Системи управління безпечністю харчових продуктів на основі аналізу небезпечних факторів та критичних точок контролю (НАССР).

		<p>E2. Готувати, оформлювати, порціонувати та відпускати страви із риби та нерибних продуктів моря.</p>	<p>ДЗ31. Правила організації роботи гарячого цеху, експлуатації відповідних видів технологічного устаткування, виробничого інвентарю, інструменту, посуду для приготування страв із риби та нерибних продуктів моря.</p> <p>E131. Правила відбору інгредієнтів за якістю та кількістю відповідно до технологічних вимог приготування страв із риби та нерибних продуктів моря.</p> <p>E132. Рецептuru та послідовність виконання технологічних операцій приготування страв із риби та нерибних продуктів моря.</p> <p>E133. Процеси, які відбуваються в рибі та морепродуктах під час теплової обробки, правила підбору соусів та гарнірів для страв із риби та морепродуктів.</p> <p>E134. Органолептичні показники</p>	<p>E1Y1. Безпечно користуватися інструментом і обладнанням під час приготування страв із риби та нерибних продуктів моря.</p> <p>E1Y2. Розрахувати кількість інгредієнтів відповідно до кількості порцій.</p> <p>E1Y3. Визначити необхідні спеції для отримання смакових властивостей.</p> <p>E1Y4. Дотримуватися рецептури та послідовності виконання технологічних операцій приготування страв із риби та нерибних продуктів моря.</p> <p>E1Y5. Перевіряти за органолептичними показниками якість страв .</p> <p>B1Y6. Заповнювати гігієнічний журнал.</p> <p>B1Y7. Маркувати пакети з продуктами харчування та сировиною під час їх фіксації.</p>
--	--	---	--	--

		<p>якості приготовлених страв із риби та нерибних продуктів моря та способи мінімізації відходів при їх приготуванні.</p> <p>E135. Умови та терміни зберігання страв із риби та нерибних продуктів моря.</p> <p>E136. Види столового посуду для відпуску страв із риби та нерибних продуктів моря.</p> <p>E137. Правила оформлення, порціонування, подачі страв із риби та нерибних продуктів моря.</p> <p>V139. Порядок користування Збірником рецептур страв і кулінарних виробів та технологічними картками.</p> <p>V1310. Стандарти ISO 9001, ISO 22000 та Системи управління безпечністю харчових продуктів на основі аналізу небезпечних факторів та критичних точок контролю (НАССР).</p>	
--	--	--	--

		<p>ЕЗ. Готувати, оформлювати, порціонувати та відпускати страви із м'яса та субпродуктів, страви із сільськогосподарської птиці.</p>	<p>ДЗЗ1. Правила організації роботи гарячого цеху, експлуатації відповідних видів технологічного устаткування, виробничого інвентарю, інструменту, посуду для приготування страв із м'яса та субпродуктів, страв із сільськогосподарської птиці.</p> <p>ЕЗЗ1. Правила відбору інгредієнтів за якістю та кількістю відповідно до технологічних вимог приготування страв із м'яса та субпродуктів, сільськогосподарської птиці.</p> <p>ЕЗЗ2. Рецептуру та послідовність виконання технологічних операцій приготування страв із м'яса та субпродуктів, сільськогосподарської птиці.</p> <p>ЕЗЗ3. Сучасні технології приготування страв із м'яса та субпродуктів, сільськогосподарської птиці.</p>	<p>ЕЗУ1. Безпечно користуватися інструментом і обладнанням під час приготування страв із м'яса та субпродуктів, сільськогосподарської птиці.</p> <p>ЕЗУ2. Розрахувати кількість інгредієнтів відповідно до кількості порцій, визначити необхідні спеції для отримання смакових властивостей.</p> <p>ЕЗУ3. Дотримуватися рецептури та послідовності виконання технологічних операцій приготування страв із м'яса та субпродуктів, сільськогосподарської птиці.</p> <p>ЕЗУ4. Перевіряти, за органолептичними показниками кількість страв із м'яса та субпродуктів, сільськогосподарської птиці, підбирати столовий посуд для їх подавання.</p> <p>ЕЗУ5. Порціонувати страви із м'яса та субпродуктів, сільськогосподарської птиці, оформлювати їх, використовуючи</p>
--	--	--	--	---

			<p>субпродуктів, сільськогосподарської птиці та процеси, які відбуваються під час їх теплової обробки.</p> <p>E334. Правила підбору соусів та гарнірів для страв із м'яса та субпродуктів, сільськогосподарської птиці.</p> <p>E335. Органолептичні показники якості приготовлених страв, способи мінімізації відходів, умови та терміни зберігання норми виходу та температуру подачі страв із м'яса та субпродуктів, сільськогосподарської птиці.</p> <p>E336. Види столового посуду для відпуску страв із м'яса та субпродуктів, сільськогосподарської птиці.</p>	<p>елементи сучасного декору.</p> <p>E3У6. Дотримуватися правил відпуску та температури подачі страв із м'яса та субпродуктів, сільськогосподарської птиці.</p> <p>E3У7. Перевіряти вихід готових страв із м'яса та субпродуктів, сільськогосподарської птиці.</p> <p>E2У8. Дотримуватися умов і термінів зберігання страв із м'яса та субпродуктів, сільськогосподарської птиці.</p> <p>B1У6. Заповнювати гігієнічний журнал.</p> <p>B1У7. Маркувати пакети з продуктами харчування та сировиною під час їх фіксації.</p>
--	--	--	--	--

		<p>Е337. Правила оформлення, порціонування, подачі страв із м'яса та субпродуктів, сільськогосподарської птиці.</p> <p>В139. Порядок користування Збірником рецептур страв і кулінарних виробів та технологічними картками.</p> <p>В1310. Стандарти ISO 9001, ISO 22000 та Системи управління безпечністю харчових продуктів на основі аналізу небезпечних факторів та критичних точок контролю (НАССР).</p>	

<p>Є. Виконувати роботи середньої складності з виготовлення холодних та солодких страв і напоїв, тіста та виробів з нього.</p>	<p>Індивідуальні та колективні засоби захисту, Збірник рецептур страв і кулінарних виробів та технологічними картками, Стандарти ISO 9001, ISO 22000 та Системи управління безпечністю харчових продуктів на основі аналізу небезпечних факторів та критичних точок контролю (НАССР), сировина, гігієнічний журнал,</p>	<p>Є1. Готувати сировину для виготовлення холодних та солодких страв, закусок, напоїв, тіста.</p>	<p>Є131. Будову, принцип роботи і правила експлуатації відповідних видів технологічного обладнання, виробничого інвентарю, інструменту, посуду для приготування холодних страв і закусок та солодких страв.</p> <p>Є132. Загальну характеристику сировини для приготування холодних страв, закусок, солодких страв</p> <p>Є133. Органолептичні показники якості сировини для виготовлення холодних страв, закусок, солодких страв.</p> <p>Є134. Правила підготовки сировини для виготовлення холодних страв, закусок, солодких страв.</p> <p>Є135. Умови і терміни зберігання сировини для виготовлення холодних страв, закусок, солодких страв.</p> <p>В139. Порядок користування</p>	<p>Є1У1. Підбирати сировину для холодних страв, закусок, солодких страв; підбирати сировину для холодних страв, закусок, солодких страв.</p> <p>Є1У2. Готувати сировини для холодних страв, закусок, солодких страв.</p> <p>Є1У3. Перевіряти за органолептичними показниками якість сировини для холодних страв, закусок, солодких страв.</p> <p>В1У6. Заповнювати гігієнічний журнал.</p> <p>В1У7. Маркувати пакети з продуктами харчування та сировиною під час їх фіксації.</p>
--	---	---	--	--

технологічне обладнання, інструмент, інвентар, кухонний та столовий посуд, столові прибори, білизна, вимірювальні прилади		Збірником рецептур страв і кулінарних виробів та технологічними картками. В1310. Стандарти ISO 9001, ISO 22000 та Системи управління безпечністю харчових продуктів на основі аналізу небезпечних факторів та критичних точок контролю (НАССР).	
	Є2. Готувати салати, овочеві закуски, холодні страви, закуски із риби, м'яса, сиру і яєць.	Є231. Правила відбору інгредієнтів за якістю та кількістю відповідно до технологічних вимог салатів, овочевих закусок, холодних страв, закусок із сиру, яєць, риби, м'яса. Є232. Рецептуру та послідовність виконання технологічних операцій приготування салатів, овочевих закусок, холодних страв, закусок із сиру, яєць, риби, м'яса. Є233. Органолептичні показники якості салатів, овочевих закусок, холодних	Є2У1. Готувати салати, овочеві закуски, холодні страви, закуски із сиру, яєць, риби, м'яса. Є2У2. Оформляти, порціонувати та відпускати салати, овочеві закуски, холодні страви, закуски із сиру, яєць, риби, м'яса, підбирати до них соуси та салатні заправки. Є2У3. Оформляти салати, овочеві закуски, холодні страви, закуски із сиру, яєць, риби, м'яса, використовуючи сучасні елементи декору. Є2У3. Перевіряти органолептичним методом якість салатів, овочевих закусок, холодних страв, закусок із

страв, закусок із сиру, яєць риби, м'яса.

Є2У4. Сучасні способи оформлення та подавання салатів, овочевих закусок, холодних страв, закусок із сиру, риби, м'яса, яєць.

Є235. Види посуду для подавання салатів, овочевих закусок, холодних страв, закусок із сиру, яєць, риби, м'яса.

Є236. Правила порціонування та відпуску салатів, овочевих закусок, холодних страв, закусок із сиру, яєць, риби, м'яса.

В139. Порядок користування Збірником рецептур страв і кулінарних виробів та технологічними картками.

В1310. Стандарти ISO 9001, ISO 22000 та Системи управління безпечністю харчових продуктів на основі аналізу небезпечних факторів та критичних точок контролю (НАССР).

сиру, яєць риби, м'яса.

Є2У4. Підбирати столовий посуд для подавання салатів, овочевих закусок, холодних страв, закусок із сиру, риби, м'яса.

Є2У5. Порціонувати салати, овочеві закуски, холодні страв, закуски із сиру, яєць, риби, м'яса,.

Є2У6. Перевіряти вихід готових страв.

Є2У7. Дотримуватись умов і термінів зберігання салатів, овочевих холодних страв, закусок із сиру, яєць риби, м'яса.

В1У6. Заповнювати гігієнічний журнал.

В1У7. Маркувати пакети з продуктами харчування та сировиною під час їх фіксації.

		<p>Є3. Готувати солодкі страви, безалкогольні напої з урахуванням різновидів їх подання</p>	<p>Є331. Види кухонного посуду та нові види технологічного обладнання, виробничого інвентарю та інструменту, що використовують при приготуванні солодких страв, безалкогольних напоїв з урахуванням різновидів їх подання.</p> <p>Є332. Підбір столового посуду для подавання солодких страв, безалкогольних напоїв з урахуванням різновидів їх подання.</p> <p>Є333. Правила експлуатації відповідних видів технологічного обладнання, виробничого інвентарю, інструменту та ваговимірювальних приладів.</p> <p>Є334. Правила відбору продуктів за якістю і кількістю відповідно до технологічних вимог приготування солодких страв та безалкогольних напоїв.</p>	<p>Є3У1. Підбирати виробничий інвентар, обладнання, безпечно користуватися ним під час приготування солодких страв, безалкогольних напоїв з урахуванням різновидів їх подання.</p> <p>Є3У2. Підбирати столовий посуд для подавання солодких страв та безалкогольних напоїв.</p> <p>Є3У3. Підбирати сировину для приготування солодких страв, безалкогольних напоїв.</p> <p>Є3У4. Перевіряти за органолептичними показниками якість сировини для солодких страв, безалкогольних напоїв.</p> <p>Є3У5. Готувати солодкі страви та безалкогольні напої: яблука печені, яблука у тісті смажені, яблука по-київськи, шарлотку з яблуками; желе молочне, з плодів або свіжих ягід, з цитрусових; компоти, киселі, узвари, каву, какао, чай та інші.</p> <p>Є3У6. Оформляти, порціонувати та відпускати солодкі страви,</p>
--	--	---	--	---

Є3У5. Рецептуру та послідовність виконання технологічних операцій приготування солодких страв, безалкогольних напоїв.
Є336. Органолептичні показники якості солодких страв та безалкогольних напоїв.
Є337. Сучасні способи оформлення та подавання солодких страв, безалкогольних напоїв, види посуду для їх подавання.
Є338. Правила порціонування солодких страв та безалкогольних напоїв з урахуванням різновидів їх подання .
В139. Порядок користування Збірником рецептур страв і кулінарних виробів та технологічними картками.
В1310. Стандарти ISO 9001, ISO 22000 та Системи управління безпечністю харчових продуктів

безалкогольні напої з урахуванням різновидів їх подання, використовуючи сучасні елементи декору.
Є3У7. Перевіряти вихід готових страв та напоїв.
В1У6. Заповнювати гігієнічний журнал.
В1У7. Маркувати пакети з продуктами харчування та сировиною під час їх фіксації.

		на основі аналізу небезпечних факторів та критичних точок контролю (НАССР).	
Є4. Готувати безопарне, опарне дріжджове тісто, здобне прісне тісто та виробити з нього.	Є431. Будову, принцип роботи і правила експлуатації відповідних технологічного обладнання, виробничого інвентарю, інструменту, посуду для приготування безопарного, опарного дріжджового тіста, здобного прісного тіста та виробів з них. Є432. Правила відбору продуктів за якістю і кількістю відповідно до технологічних вимог приготування безопарного, опарного дріжджового тіста, здобного прісного тіста та виробів з них. Є433. Рецептуру та послідовність виконання технологічних операцій приготування безопарного,	Є4У1. Підбирати виробничий інвентар, обладнання, безпечно користуватися ним під час приготування безопарного, опарного дріжджового тіста, здобного прісного тіста та виробів з них. Є4У2. Підбирати столовий посуд для подавання виробів з безопарного, опарного дріжджового тіста, здобного прісного тіста. Є4У3. Підбирати сировину для приготування безопарного, опарного дріжджового тіста, здобного прісного тіста та виробів з них. Є4У4. Підбирати сировину для приготування фаршів. Є4У5. Перевіряти за органолептичними показниками якість сировини для приготування безопарного, опарного дріжджового тіста, здобного прісного тіста та	

опарного дріжджового тіста, здобного прісного тіста та виробів з них.

Є434. Процеси, що проходять під час замісу, бродіння тіста та випікання виробів.

Є435. Недоліки тіста, що виникають внаслідок неправильного режиму бродіння, причини, способи усунення.

Є436. Недоліки випечених виробів, причини, способи усунення, відсоток втрат під час теплової обробки.

Є437. Сучасні способи оформлення та подавання виробів з безопарного, опарного дріжджового тіста, здобного прісного тіста.

Є438. Види посуду для подавання виробів тіста.

Є439. Вихід виробів з тіста.

В139. Порядок користування Збірником рецептур страв і

виробів з них.

Є4У6. Готувати фарші для виробів з безопарного, опарного дріжджового тіста, здобного прісного тіста.

Є4У7. Мінімізувати кількість відходів при приготуванні безопарного, опарного дріжджового тіста, здобного прісного тіста та виробів з них.

Є4У8. Оформляти та відпускати вироби з безопарного, опарного дріжджового тіста, здобного прісного тіста.

Є4У9. Перевіряти вихід готових виробів з безопарного, опарного дріжджового тіста, здобного прісного тіста та виробів з них, та дотримуватися умов і термінів їх зберігання.

В1У6. Заповнювати гігієнічний журнал.

В1У7. Маркувати пакети з продуктами харчування та сировиною під час їх фіксації.

кулінарних виробів та технологічними картками.

В1310. Стандарти ISO 9001, ISO 22000 та Системи управління безпечністю харчових продуктів на основі аналізу небезпечних факторів та критичних точок контролю (НАССР).

<p>Ж.Виконувати робіт підвищеної складності з приготування страв за фірмовими та сучасними рецептурами.</p>	<p>Індивідуальні та колективні засоби захисту, Збірник рецептур страв і кулінарних виробів та технологічними картками, Стандарти ISO 9001, ISO 22000 та Системи управління безпечністю харчових продуктів на основі аналізу небезпечних факторів та критичних точок контролю (НАССР), сировина, гігієнічний журнал,</p>	<p>Ж1. Готувати супи, соуси та страви з овочів за сучасними складними технологіями.</p>	<p>Ж131. Порядок підбору необхідних компонентів та варіння бульйонів прозорих, м'яса птиці, заправних супів, борщів, розсольників, юшок, кулешів вегетаріанських та холодних супів. Ж132. Рецептури, технологію приготування прозорих бульйонів, гарнірів до них, супів-кремів, супів-велюте, супів-біски, холодних супів, рецептури, технологію приготування фірмових супів, гарячих та холодних соусів за сучасними складними технологіями з додаванням особливих добавок. Ж133. Вимоги до якості, термінів та умов зберігання супів, соусів, страв з овочів, та їх відпуску. Ж134. Правила підбору соусів до страв. Ж135. Рецептури, технологію</p>	<p>Ж1У1. Готувати прозорі бульйони, гарніри до них, супи-креми, супи-велюте супи-біски, холодні супи, фірмові супи. Ж1У2. Готувати гарячі та холодні соуси, фірмові соуси за сучасними складними технологіями з додаванням особливих добавок. Ж1У3. Дотримуватися вимог до якості, термінів та умов зберігання соусів, страв з овочів. Ж1У4. Підбирати соуси до страв. Ж1У5. Готувати страви та фірмові страви з овочів за сучасними складними технологіям. В1У6. Заповнювати гігієнічний журнал.</p>
---	---	---	--	--

	<p>технологічне обладнання, інструмент, інвентар, кухонний та столовий посуд, столові прибори, білизна, вимірювальні прилади.</p>		<p>приготування страв та фірмових страв з овочів за сучасними складними технологіями.</p>	
		<p>Ж2. Готувати страви з риби, нерибних продуктів моря та</p>	<p>Ж231. Рецептури, технологію приготування страв з відвареної та припущеної риби родини</p>	<p>Ж2У1. Готувати страви складного приготування з відварної, припущеної, смаженої, запеченої</p>

		<p>гідробіонтів, страви з осетрових; м'яса, м'яса птиці, кролика, дичини, Готувати холодні страви і закуски складними технологіями банкетному виконанні та за індивідуальними замовленнями.</p>	<p>рецептури, технологію приготування страв з смаженої риби, страв із запеченої риби складного приготування, страв з рибною січеною та кнельною маси, устрав з нерибних продуктів моря, фірмових рибних страв.</p> <p>Ж232. Технологічні властивості нерибних продуктів моря та гідробіонтів.</p> <p>Ж233. Вимоги до якості страв з риби та нерибних продуктів моря, підбір гарнірів, соусів.</p> <p>Ж234. Порядок визначення відсотку втрат під час теплової обробки риби та нерибних продуктів моря, вимоги до порціонування, оформлення та відпуску страв з риби та нерибних продуктів моря.</p> <p>Ж235. Рецептури, технологію приготування, відпуск варених страв з м'яса, смажених страв з м'яса великими, порційними,</p>	<p>риби, із січеною та кнельною рибною маси, з нерибних продуктів моря, фірмові страви з риби.</p> <p>Ж2У2. Підбирати гарніри, соуси до страв.</p> <p>Ж2У3. Визначати якість риби та нерибних продуктів моря перед тепловою обробкою, відсоток втрат під час теплової обробки риби та нерибних продуктів моря.</p> <p>Ж2У4. Порціонувати, оформляти та відпускати страви з риби, нерибних продуктів.</p> <p>Ж2У5. Готувати та відпускати страви з вареного м'яса, з смаженого м'яса великими шматками, з смаженого м'яса порційними шматками, з м'яса дрібними шматками, з тушкованого м'яса складного приготування; підбирати гарніри, з січеного м'яса складного приготування, фірмові м'ясні страви, страви з птиці, кролика і дичини складного приготування, страви з філе птиці, фірмові страви з</p>
--	--	---	--	--

дрібними шматками, тушкованих страв з м'яса складного приготування, з січених страв з м'яса складного приготування, фірмових м'ясних страв, страв з птиці, кролика і дичини складного приготування, напівфабрикатів і страв з філе птиці, фірмових страв з птиці, кролика і дичини.

Ж236. Вимоги до якості страв, підбір гарнірів, соусів.

Ж237. Рецептури, технологію приготування бутербродів закусочних у банкетному виконанні та закусок на шпажках, салатів-коктейлів з нерибних продуктів моря, птиці, овочів, фруктів, рибних холодних страв і закусок, холодних страв і закусок з м'яса, птиці та субпродуктів, рецептури, фірмових холодних страв і закусок.

птиці, кролика і дичини.

Ж2У6. Готувати та оформляти холодні страви, які потребують певних знань та навичок у разі застосування різних способів кулінарної обробки, бутерброди закусочні у банкетному виконанні та закуски на шпажках, салати-коктейлі з нерибних продуктів моря, птиці, овочів, фруктів, рибні холодні страви і закуски, холодні страви і закуски з м'яса, птиці та субпродуктів, фірмові холодні страви і закуски.

В1У6. Заповнювати гігієнічний журнал.

		<p>Ж238. Вимоги до якості, терміни та умови зберігання страв і закусок.</p> <p>Ж239. Різновиди подачі, оформлення та правила відпуску холодних страв і закусок.</p>	
	<p>Ж3. Готувати сучасні українські страви, страви регіональної кухні та кухонь народів світу.</p>	<p>Ж331. Рецептури, технологію приготування сучасних українських страв, страв регіональної кухні та страв народів світу, враховуючи етнографічні регіони, природно-географічні умови та їх культурно – побутові традиції.</p> <p>Ж332. Вимоги до якості, оформлення та відпуск страв української, регіональної кухонь та кухонь народів світу.</p>	<p>Ж3У1. Готувати страви української, регіональної кухні та кухонь народів світу.</p> <p>Ж3У2. Готувати сучасні українські страви, страви регіональної кухні та етнічних кухонь народів світу, враховуючи особливості харчування людей певної країни.</p> <p>Ж3У3. Оформляти та відпускати готові страви української, регіональної кухонь та кухонь народів світу.</p> <p>В1У6. Заповнювати гігієнічний журнал.</p>

		<p>Ж4. Готувати різні види тіста, кремів для десертів, десертів складного приготування.</p>	<p>Ж431. Характеристику сировини для приготування борошняних кондитерських виробів, види розпушувачів.</p> <p>Ж432. Рецептури, технологію приготування та відпуск напівфабрикатів для тістечок і тортів, кремів, пісочного тіста, дріжджового листкового, листкового прісного тіста, бісквіту (його різновидності), заварного тіста та виробів з них, фірмових борошняних і кондитерських виробів, рецептури, солодких страв з утворенням драглів, десертів складного приготування, гарячих солодких страв, фірмових солодких страв.</p> <p>Ж432.Вимоги до якості, умови та терміни зберігання тіста, кремів для десертів.</p>	<p>Ж4У1. Готувати напівфабрикати для тістечок і тортів: сироп для промочування виробів, цукрова помадка (її різновидності), інвертний сироп тощо.</p> <p>Ж4У2. Готувати і випікати різні види тіста та виробів з них, дотримуючись технологічного процесу.</p> <p>Ж4У3. Готувати креми: масляний, білковий, заварний, їх різновидності та ін. креми., дотримуючись температурного режиму та санітарних вимог.</p> <p>Ж4У4. Готувати фірмові вироби з різних видів тіста.</p> <p>Ж4У5.Готувати та відпускати солодкі страви з утворенням драглів, гарячі солодкі страви, дотримуючись технологічного процесу та вимог до якості.</p> <p>В1У6. Заповнювати гігієнічний журнал.</p>
--	--	---	--	--

		Ж5. Готувати різні види гарячих напоїв і десертів складного приготування різних кухонь світу.		Ж5У1. Готувати та відпускати різні види гарячих напоїв і десертів складного приготування кухонь світу. Ж5У2. Дотримуватися вимог до якості та правил подавання, умов та термінів зберігання гарячих напоїв та десертів складного приготування. В1У6. Заповнювати гігієнічний журнал.
3. Виконувати особливо складні роботи з приготування та оздоблення страв за сучасними технологіями.	Індивідуальні та колективні засоби захисту, Збірник рецептур страв і кулінарних виробів та технологічними картками, Стандарти ISO 9001, ISO 22000 та Системи управління безпечністю харчових	31. Використовувати сучасні технології і особливості приготування, оформлення, подачі страв з м'яса, м'яса птиці, кролика, дичини, страв з риби та гідробіонтів, солодких страв і напоїв, виробів з тіста.	3131. Сучасні технології і особливості приготування, оформлення, подачі страв з овочів, м'яса, птиці, кролика, дичини; риби та гідробіонтів, холодних та солодких страв, напоїв, виробів з тіста.	31У1. Виконувати особливо складні роботи з приготування оформлення страв з м'яса, птиці, кролика, риби та гідробіонтів, солодкі страви, напої, вироби з тіста за сучасними технологіями. В1У6. Заповнювати гігієнічний журнал.
		32. Готувати страви в стилі ф'юджен, авторської та	3231. Сутність молекулярної гастрономії; технології, методи та речовини (текстури), що	32У1. Прогнозувати біохімічні зміни в харчових продуктах в залежності від способів обробки.

	<p>продуктів на основі аналізу небезпечних факторів та критичних точок контролю (НАССР), сировина, гігієнічний журнал, технологічне обладнання, інструмент, інвентар, кухонний та столовий посуд, столові прибори, білизна, вимірювальні прилади, комп'ютер та відповідне програмне забезпечення до</p>	<p>молекулярної кухні.</p>	<p>застосовуються для створення молекулярної їжі.</p> <p>3232. Принципи поєднання продуктів сумісних на молекулярному рівні; методика створення страв авторської кухні та фірмових страв закладів громадського, в тому числі ресторанного та швидкого харчування.</p> <p>3233. Принципи поєднання продуктів під час приготування страв в стилі фьюжен.</p> <p>3234. Принципи організації відпрацювання нової страви.</p>	<p>32У2. Використовувати технології криго- та термоміксингу, дідфрізінгу, Sous vide, прийоми молекулярної технології: сферифікація, еспумізація, гелеутворення, емульсіфікація та інші.</p> <p>3233. Застосовувати інструменти та прилади, що використовують для створення молекулярної їжі: Cookvac, центрифугу, роторний випаровувач, «Стефан - гриль», кремер, термопінник, коптільний пістолет.</p> <p>3234. Комбінувати різні продукти, типи кулінарної обробки продуктів, способи приготування та подачі страв.</p> <p>32У5. Організовувати відпрацювання нової страви, оцінювати його результати та корегувати рецептуру страви.</p> <p>В1У6. Заповнювати гігієнічний журнал.</p>
--	---	----------------------------	--	--

	<p>нього.</p>	<p>33. Використовувати сучасні технології приготування страв функціонального призначення із застосуванням біологічно-активних добавок (БАД) та генетично-модифікованих продуктів.</p>	<p>3331. Методологію складання науково-обґрунтованих раціонів харчування з використанням БАДів.</p> <p>3332. Нові види харчових продуктів спеціального та функціонального призначення.</p> <p>3333. Сучасні технології приготування страв функціонального призначення; склад, фізико - хімічні, функціональні та технологічні властивості, принципи дії та використання біологічно-активних добавок (нутрицевтиків).</p> <p>3334. Методи підготовки БАДів до технологічного процесу приготування страви.</p> <p>3335. Правила застосування харчових добавок (смакових та ароматичних речовин, барвників) та генетично-</p>	<p>33У1. Готувати страви функціонального призначення за сучасними технологіями.</p> <p>33У2. Обґрунтовувати доцільність використання БАД.</p> <p>33У3. Застосувувати БАД за їх функціональним призначенням.</p> <p>33У4. Визначати оптимальну кількість (концентрацію) БАД.</p> <p>33У5. Оцінювати ефективність додавання БАДів.</p> <p>33У6. Правильно застосувати генетично-модифіковані продукти та харчові добавки.</p> <p>В1У6. Заповнювати гігієнічний журнал.</p>
--	---------------	---	--	--

			модифікованих продуктів для приготування страв функціонального призначення.	
--	--	--	---	--

<p>I. Приймати участь в управлінні структурним підрозділом, у розвитку діяльності з приготування їжі та підвищенні кваліфікації кухарів.</p>	<p>Державні кодекси усталеної практики та технічні умови з приготування їжі за усіма позиціями. Нормативно-інструктивні та методичні матеріали з механізації робіт з приготування їжі. Відповідні документи з підготовки кадрів на виробництві (освітні програми, стандарти освіти, професійні стандарти тощо). Законодавчо-нормативна база соціально-трудової сфери.</p>	<p>II. Приймати участь у розвитку діяльності з приготування їжі.</p>	<p>I131. Пристрої для механізації робіт приготування їжі, необхідні для покращення умов для їх безпечного виконання. I132. Методи зменшення витрат електроенергії, оптимізації витрат продуктів, сировини та інструментів. I133. Правила експлуатації новітніх видів технологічного обладнання, виробничого інвентарю, інструменту, посуду, їх призначення та використання при виконанні робіт підвищеної складності. I134. Правила складання меню на різні види банкету. I135. Порядок складання договорів на постачання сировини і товарів; I136. Правила приймання товарів і тари, порядок видавання продуктів зі складу. I137. Сутність методології</p>	<p>I1Y1. Застосовувати пристрої для механізації робіт з приготування їжі. I1Y2. Застосовувати методи зменшення витрат електроенергії, оптимізації витрат продуктів, сировини та інструментів. I1Y3. Використовувати у роботі та залучати підпорядкованих робітників до застосування новітніх видів технологічного обладнання, виробничого інвентарю, інструменту, посуду при виконанні робіт різної, перш за все, підвищеної складності. I1Y4. Складати меню на різні види банкету; I1Y5. Складати договори на постачання сировини і товарів. I1Y6. Приймати товари і тару, видавати продукти зі складу та розподіляти їх по бригадах. I1Y7. Проектувати рецептури страв, складати технологічні картки. I1Y8. Визначати раціональні технологічні режими виробництва та методи їх запровадження.</p>
--	---	--	---	---

	<p>Інформаційно-довідкові матеріали з оцінювання професійних кваліфікацій відповідного спрямування. Комп'ютер та відповідне програмне забезпечення до нього.</p>		<p>проектування рецептур страв. I138. Методику проектування рецептур багатокomпонентних харчових продуктів, конструювання рецептур продуктів харчування з функціональними добавками, визначення раціональних технологічних режимів виробництва продуктів харчування. I139. Методологію оцінки якості харчових продуктів. Та міжнародні заходи I1310. Інформацію про вітчизняні та міжнародні заходи з обміну досвідом та розвитку індустрії з приготування їжі .</p>	<p>I1У9. Проводити незалежну оцінку якості кулінарних виробів. I1У10. Приймати особисто та залучати до неї підпорядкованих робітників стосовно участі у вітчизняних та міжнародних заходах з обміну досвідом та розвитку індустрії з приготування їжі (виставки, конференції, майстер-класи, змагання тощо) .</p>
		<p>I2. Приймати участь у запровадженні на практиці передових теорій харчування, напрямків розвитку та сучасних аспектів</p>	<p>I231. Значення дієтичної терапії у лікуванні та профілактиці захворювань. I232. Основи раціонального, лікувального та лікувально-профілактичного харчування.</p>	<p>I2У1. Застосовувати способи скорочення втрат та зберігання поживної цінності харчових продуктів при їх тепловій обробці. I1У2. Визначати якість харчових продуктів для приготування страв</p>

		<p>здорового харчування, принципів організації основного дієтичного та лікувального харчування, технологій приготування лікувальних дієт.</p>	<p>I233. Способи скорочення втрат та зберігання поживної цінності харчових продуктів при їх тепловій обробці. I234. Теорії збалансованого, адекватного, оптимального харчування.. I235. Новітні технології продуктів харчування.+ I236. Порядок організації дієтичного харчування. I237. Вимоги до складання дієт, основні принципи побудови дієтичного харчування, технологію приготування дієтичних страв відповідно до меню. I238. Характеристику раціонів лікувально–профілактичного харчування. I239. Рецептури та технологію виготовлення дієтичних страв, види та способи оброблення сировини для дієтичних страв, страв дитячого харчування.</p>	<p>основного дієтичного лікувального харчування. I2У3. Готувати страви різними способами теплової обробки для лікувально–профілактичного харчування з продуктового набору, затвердженого для певного раціону. I2У4. Готувати, оформляти та відпускати різноманітні дієтичні страви з дотриманням технологічного процесу в залежності від лікувальної дієти.</p>
--	--	---	--	---

			<p>IЗ. Приймати участь в організації та контролі роботи кухарів.</p> <p>IЗ31. Основи трудового законодавства</p> <p>IЗ32. Трудові права та обов'язки працівників, положення, зміст, форми та строки укладання трудового договору.</p> <p>IЗ33. Зміст робочих інструкцій робітників, зайнятих на роботах з приготування їжі, норми та положення колективного договору підприємства.</p> <p>IЗ34. Порядок звернення працівника до комісії по трудових спорах та процедура їх вирішення.</p>	<p>IЗУ1. Приймати участь у: плануванні та організації роботи закріплених робітників; розподілі, заповненні та прийнятті передбаченої регламентом роботи технічної та іншої документації; розподілі та раціональному використанні робочого часу, часу перерв та невимушених простоїв.</p> <p>IЗУ2. Розраховувати кількість та номенклатуру необхідних продуктів, сировини, інструменту та інших матеріалів та обсягів виконуваних підпорядкованими робітниками робіт, виходячи із встановлених норм часу та виробітку.</p> <p>IЗУ3. Проводити експертизу завдань підпорядкованих робітників та попередню перевірку (оцінювання) якості виконаних ними робіт.</p> <p>IЗУ4. Консультувати підпорядкованих робітників щодо вибору методів, інструментів, процесів, продуктів, сировини, інших</p>
--	--	--	---	---

				<p>матеріалів, необхідних для виконання завдань.</p> <p>I3У5. Передавати інформацію про завершені роботи безпосередньому керівництву.</p> <p>I3У6. Приймати участь у підборі, розстановці та професійному зростанні підпорядкованих робітників.</p>
	I4. Приймати участь у навчанні робітників та оцінюванні їхньої професійної компетентності.	<p>I431. Основи чинного законодавства про підготовку кадрів на виробництві (Закон України «Про професійний розвиток працівників» тощо).</p> <p>I432. Освітні програми відповідного спрямування.</p> <p>I433. Засоби та методи навчання на робочому місці (на виробництві).</p> <p>I4.34. Нормативні та методичні документи, що регулюють питання наставництва та</p>	<p>I4У1. Приймати участь у професійному навчанні робітників, зайнятих на роботах з приготування їжі, на робочих місцях (на виробництві), в тому шляхом наставництва.</p> <p>I4У2. Приймати участь в оцінюванні результатів навчання робітників, зайнятих на роботах з приготування їжі, отриманих шляхом навчання на робочих місцях (на виробництві) та присудження їм відповідних професійних кваліфікацій.</p>	

			оцінювання кваліфікацій.	професійних	
--	--	--	-----------------------------	-------------	--

7. Дані щодо розроблення та затвердження професійного стандарту

7.1 Розробник професійного стандарту:

7.2 Суб'єкт перевірки професійного стандарту

7.3 Дата затвердження професійного стандарту

7.4 Дата внесення професійного стандарту до Реєстру професійних стандартів

7.5 Рекомендована дата наступного перегляду професійного стандарту