

**РОЗГЛЯНУТО**

На засіданні методичної комісії з професії «Кухар, кондитер»

Протокол № \_\_\_\_\_

від \_\_\_\_\_

**ПОГОДЖЕНО**

**ЗАТВЕРДЖУЮ**

Директор ПТУ №27 м. Берестечко

О.В. Лейбик

“ \_\_\_\_\_ ” \_\_\_\_\_ 2024 р.

***Освітня програма  
з підготовки кваліфікованих робітників***

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

### Освітня програма з професії «Кухар»

<b>Код професії</b>	5122
<b>Об'єм навчальної програми</b>	1321 годин
<b>Основа складання навчальної програми</b>	СП(ПТ)О 5122.І.56.10-2021
<b>Результати навчання навчальної програми</b>	Присвоєння кваліфікації кухар 4 розряду
<b>Застосування освітньої програми</b>	Професійно-технічне навчання
<b>Вимоги до початку навчання</b>	Базова загальна середня освіта
<b>Вимоги до закінчення навчання</b>	Навчання вважається завершеним, коли здобувач освіти для присвоєння 4 розряду оволодів 4-5 результатами навчання освітньої програми як мінімум на пороговому рівні. Ступінь оволодіння навчальними результатами оцінюється за допомогою ДКА
<b>Присвоєння кваліфікації</b>	У випадку оволодіння навчальними результатами в повному об'ємі присвоюється кваліфікація, яка відповідає освітньому стандарту «Кухар» 4 розряду
<b>Кваліфікація, яка присвоюється у випадку часткового досягнення навчальних результатів</b>	У випадку часткового досягнення навчальних результатів (у разі здобуття особою частини компетентностей чи окремих видів робіт) заклад освіти може видавати документи власного зразка (сертифікати)
<b>Документи, які видаються після закінчення</b>	Диплом державного зразка

Результати навчання:

Ціль. Навчання спрямоване на те, щоб здобувачі професійної освіти отримували знання, уміння та навички, проявляли відповідні моральні та ділові якості для належного виконання встановлених завдань і обов'язків, соціальну готовність до роботи кухарем 4 розряду, а також передумови для продовження навчання впродовж життя, професійного та особистісного розвитку

Після завершення навчання кожний здобувач освіти повинен:

1. Уміти самостійно підбирати устаткування для приготування страв, розраховувати сировину для приготування певної кількості страв, виконувати механічну кулінарну обробку продуктів, приготування страв, їх оформлення та подачу споживачам.
2. Дотримуватися правил протипожежного захисту, охорони праці і навколишнього середовища, основ виробничої санітарії та гігієни.
3. Працювати самостійно, результативно, безпечно, дотримуючись професійної етики.
4. Організувати свою роботу раціонально, аналізуючи, оцінюючи і виправляючи себе під час роботи на підприємствах ресторанного господарства.
5. Володіти основами трудового законодавства, знати нормативно-правові акти у професійній сфері, що регламентують трудову діяльність, основні трудові права та обов'язки працівників.

**Структура освітньої програми**

Найменування компетентності		Об'єм (год.)	Результати навчання	Навчальні предмети
<b>Ключові компетентності</b>				
<b>КК1</b>	Комунікативна компетентність	<b>22</b>	Використовує професійну лексику та термінологію за професійним спрямуванням, у тому числі іноземною мовою, при спілкуванні з керівництвом, колегами, клієнтами та постачальниками. Називає правила професійної етики та психології спілкування. Демонструє вміння слухати та доносити власну думку.	Іноземна мова професійного спрямування
<b>КК2</b>	Математична компетентність	<b>17</b>	Називає правила та застосовує математичні розрахунки у професійній діяльності. Демонструє вміння користуватись таблицями Збірника рецептур.	Облік, калькуляція та звітність
<b>КК3</b>	Особистісна, соціальна й навчальна компетентність	<b>14</b>	Демонструє вміння працювати в команді, самостійно приймати рішення та діяти в нестандартних ситуаціях. Вміє визначати навчальні цілі та способи їх досягнення, дотримуватися культури професійної поведінки в колективі. Демонструє вміння запобігати виникненню конфліктних ситуацій та визначати індивідуальні психологічні особливості особистості.	Професійна етика та основи психології
<b>КК4</b>	Громадянсько-правова компетентність	<b>10</b>	Називає основні нормативно-правові акти у професійній сфері, що регламентують трудову діяльність та застосовує їх знання на практиці. Перелічує основні трудові права та обов'язки працівників. Називає положення, описує зміст, перелічує форми та строки укладання трудового договору (контракту). Характеризує соціальні гарантії та чинний соціальний захист на підприємстві. Права та обов'язки роботодавця та працівників щодо робочого часу, часу відпочинку, оплати праці,	Основи трудового законодавства

			<p>охорони праці. Називає види та описує порядок надання відпусток.</p> <p>Називає умови та порядок застосування дисциплінарної та матеріальної відповідальності</p> <p>Називає способи та аналізує приклади вирішення індивідуальних та колективних трудових спорів та застосовує їх знання на практиці.</p> <p>Демонструє вміння застосовувати норми трудового законодавства та відстоює власні трудові права.</p> <p>Описує основи та дотримується законодавства про захист прав споживачів.</p>	
<b>КК5</b>	Підприємницька компетентність	<b>14</b>	<p>Демонструє вміння користуватися нормативно-правовими актами щодо підприємницької діяльності.</p> <p>Вміє розробляти бізнес-плани.</p>	Основи підприємництва
<b>КК6</b>	Екологічна та енергоефективна компетентність	<b>12</b>	<p>Демонструє вміння раціонально використовувати енергоресурси, витратні матеріали в харчовій галузі та у побуті.</p> <p>Вміє використовувати енергоефективне устаткування та дотримуватися екологічних норм в харчовій галузі та в побуті.</p>	Основи екології та енергозбереження
<b>КК7</b>	Цифрова компетентність	<b>15</b>	<p>Вміє використовувати інформаційно-комунікаційні засоби, технології.</p> <p>Демонструє вміння здійснювати пошук інформації, її обробку, передачу та збереження у професійній діяльності.</p>	Інформаційні технології
<b>Загальні компетентності</b>				
<b>ЗК</b>	Загальна компетентність	<b>30</b>	<p>Розповідає загальні правила охорони праці та демонструє їх застосування в харчовій галузі.</p> <p>Називає основні нормативні акти в харчовій галузі.</p> <p>Описує загальні вимоги щодо забезпечення та дотримання вимог нормативно-правових актів з питань охорони праці та безпечного виконання робіт у професійній діяльності.</p> <p>Демонструє організацію робочого місця відповідно</p>	Охорона праці

			<p>до вимог охорони праці в харчовій галузі та застосування інструкцій з охорони праці і безпеки життєдіяльності на робочому місці під час виконання виробничих завдань.</p> <p>Називає загальні правила виробничої санітарії пожежної безпеки, протипожежного захисту та електробезпеки в харчовій галузі.</p> <p>Демонструє застосування загальних правил санітарії та гігієни, первинних засобів пожежогасіння.</p> <p>Визначає можливі причини виникнення нещасних випадків на робочому місці.</p>	
<b>Професійні компетентності</b>				
<b>РН 1. Обробляти овочі, гриби, фрукти, ягоди, горіхоплідні та готувати напівфабрикати з них</b>				
<b>ПК 1</b>	Здатність підготуватися до обробки овочів, грибів, ягід, організувати робоче місце	<b>1</b>	<p>Називає санітарно-гігієнічні вимоги до робочого місця та особистої гігієни працівника</p> <p>Вміє вибирати необхідний інструмент, обладнання для оброблення овочів, грибів, ягід.</p> <p>Демонструє вміння організувати робоче місце відповідно до вимог охорони праці.</p>	Гігієна і санітарія
		<b>2</b>		Устаткування підприємств харчування
		<b>1</b>		Організація виробництва та обслуговування
		<b>18</b>		Виробниче навчання
<b>ПК 2</b>	Здатність отримувати сировину зі складу або від постачальника	<b>10</b>	<p>Вміє отримувати сировину зі складу або від постачальника.</p> <p>Демонструє вміння відбирати овочі, гриби, фрукти, ягоди, горіхоплідні, відповідно до їх кулінарного використання та зберігати їх відповідно до правил та умов зберігання.</p>	Технологія приготування їжі з основами товарознавства
<b>ПК 3</b>	Здатність проводити механічну кулінарну обробку та нарізання овочів, грибів та фруктів, ягід механічним та ручним способами, простими та складними формами; підготування овочів до фарширування	<b>1</b>	<p>Називає правила санітарної обробки кухонного посуду, інструментів, інвентарю, їх маркування та використання для обробки овочів та грибів, фруктів, ягід;</p> <p>Демонструє вміння безпечно користуватися інструментом і обладнанням під час нарізання овочів, фруктів, ягід та грибів різними формами.</p>	Санітарія та гігієна
		<b>2</b>		Устаткування підприємств харчування
		<b>1</b>		Організація виробництва

			Демонструє вміння організувати робоче місце для нарізання та виготовлення елементів з овочів та грибів, фруктів, ягід для оформлення страв	та обслуговування
		<b>6</b>	Вміє нарізати овочі та гриби, фрукти, ягоди простими та складними формами та готувати овочі та гриби для фарширування.	Технологія приготування їжі з основами товарознавства
		<b>18</b>	Демонструє вміння дотримуватись температурних режимів заморожування та охолодження, температурних режимів встановлених для тимчасового зберігання овочів та грибів, фруктів, ягід, зелені перед приготуванням страв, умов та строків зберігання оброблених овочів та грибів, фруктів і ягід у свіжому, сушеному, консервованому та замороженому вигляді.	Виробниче навчання
<b>РН 2 Готувати страви та гарніри з овочів, грибів</b>				
<b>ПК 1</b>	Здатність підготуватись до робочого процесу, організувати робоче місце	<b>2</b>	Вміє підбирати інструмент, інвентар, посуд та організувати робоче місце для приготування та відпуску страв і гарнірів з овочів та грибів.	Організація виробництва та обслуговування
		<b>1</b>	Демонструє вміння підбирати столовий посуд для подавання страв і гарнірів з овочів та грибів.	Санітарія та гігієна
		<b>3</b>	Вміє проводити санітарну обробку столового та кухонного посуду, інструментів, інвентарю; Демонструє вміння безпечно користуватися інструментом і обладнанням під час приготування страв і гарнірів з овочів та грибів.	Устаткування підприємств харчування
<b>ПК 2</b>	Здатність готувати страви та гарніри з овочів і грибів	<b>24</b>	Демонструє вміння дотримуватись рецептури та послідовності виконання технологічних операцій приготування страв і гарнірів з овочів та грибів, їх порціонувати і оформляти.	Технологія приготування їжі з основами товарознавства
		<b>42</b>	Вміє перевіряти за органолептичними показниками якість страв і гарнірів з овочів та грибів; мінімізувати кількість відходів при приготуванні страв і гарнірів з овочів та грибів. Демонструє вміння дотримуватись правил відпуску, температури подачі, норм виходу приготовлених страв і гарнірів та умов і термінів зберігання страв і гарнірів з овочів та грибів.	Виробниче навчання

**РН 3 Готувати страви з яєць, молока та молочних продуктів**

<b>ПК 1</b>	Здатність підготуватись до приготування яєць та сиру, організувати робоче місце.	<b>1</b>	Вміє підбирати інструмент, інвентар, посуд та організувати робоче місце для приготування страв з яєць, молока та молочних продуктів.	Організація виробництва та обслуговування
		<b>1</b>	Демонструє вміння підбирати столовий посуд для подавання страв з яєць, молока та молочних продуктів та отримувати яйця та сири зі складу чи від постачальника	Санітарія та гігієна
		<b>3</b>	Використовує правила санітарної обробки кухонного посуду, інструментів, інвентарю, їх маркування та використання у процесі приготування страв з яєць, молока та молочних продуктів. Демонструє вміння безпечно користуватися інструментом і обладнанням під час приготування страв з яєць, молока та молочних продуктів	Устаткування підприємств харчування
<b>ПК 2</b>	Здатність готувати страви з яєць, молока та молочних продуктів	<b>10</b>	Демонструє вміння дотримуватись рецептури та послідовності виконання технологічних операцій приготування страв з яєць, молока та молочних продуктів та правил відпуску і контролювати вихід приготовлених страв з яєць, молока та молочних продуктів.	Технологія приготування їжі з основами товарознавства
		<b>18</b>	Вміє готувати яйця, яєчні продукти, молоко та молочні продукти до теплової обробки та готувати і оформлювати страви з яєць, молока та молочних продуктів, дотримуючись сучасних технологій приготування та оформлення страв. Демонструє вміння дотримуватись правил відпуску та контролювати вихід приготовлених страв з яєць, молока та молочних продуктів, умов і термінів зберігання страв з яєць, молока та молочних продуктів.	Виробниче навчання

**РН 4 Обробляти різні види риб, продуктів моря та готувати напівфабрикати з них**

<b>ПК 1</b>	Здатність підготуватись до робочого процесу оброблення різних видів риб, продуктів моря та приготування	<b>1</b>	Вміє дотримуватись санітарних норм щодо інструментів, обладнання, посуду, робочого місця при роботі з рибою, морепродуктами, напівфабрикатами.	Гігієна і санітарія
		<b>2</b>		Організація виробництва та обслуговування

	напівфабрикатів з них, організувати робоче місце.	<b>4</b>	Демонструє вміння вибирати інструмент, обладнання для оброблення риби, морепродуктів, приготування напівфабрикатів та отримувати сировину зі складу або від постачальника Виконує правила безпеки праці при роботі з інструментом, обладнанням.	Устаткування підприємств харчування
<b>ПК 2</b>	Здатність проводити механічну кулінарну обробку риби з кістковим і хрящовим скелетом, інших видів риби	<b>7</b>	Перевіряє якість живої, охолодженої та замороженої риби. Вміє забезпечувати режим розморожування різної риби з урахуванням вимог до харчової безпеки	Технологія приготування їжі з основами товарознавства
		<b>18</b>	Здійснює механічну кулінарну обробку риби та виконує обробку різних видів риби для використання цілою, порційними шматками-кругляками, порційними шматками та для отримання різних видів філе. Застосовує прийоми, які використовують при приготуванні напівфабрикатів з риби. Демонструє вміння мінімізувати кількість відходів під час проведення механічної кулінарної обробки риби та дотримуватись умов зберігання риби в охолодженому і замороженому вигляді.	Виробниче навчання
<b>ПК 3</b>	Здатність готувати котлетну та січену маси з різних видів риби та напівфабрикати з неї	<b>3</b>	Вміє підбирати рибу для приготування котлетної та січеної маси та напівфабрикатів з них. Демонструє вміння дотримуватись рецептури та послідовності виконання технологічних операцій під час приготування напівфабрикатів з котлетної та січеної маси з риби та контролювати вихід і якість напівфабрикатів з риби.	Технологія приготування їжі з основами товарознавства
		<b>6</b>	Вміє мінімізувати відходи під час приготування напівфабрикатів з риби. Демонструє вміння забезпечувати температурний режим і терміни зберігання напівфабрикатів з риби в охолодженому та замороженому вигляді та дотримуватись умов і термінів зберігання напівфабрикатів з риби. Виконує фарширування риби, визначає її якість та	Виробниче навчання



			умови зберігання фаршированої риби.	
<b>ПК 4</b>	Здатність обробляти морепродукти	<b>2</b>	Вміє перевіряти якість різних видів морепродуктів та забезпечувати режим розморожування морепродуктів з урахуванням вимог до харчової безпеки. Демонструє вміння безпечно користуватися інструментом і обладнанням при механічній кулінарній обробці різних видів морепродуктів. Здійснює механічну кулінарну обробку морепродуктів: очищення, потрошіння, промивання, нарізку, замочування, панірування. Вміє дотримуватись умов зберігання морепродуктів в охолодженому і замороженому вигляді.	Технологія приготування їжі з основами товарознавства
		<b>6</b>		Виробниче навчання
<b>РН 5 Обробляти м'ясо, субпродукти, птицю, дичину та готувати напівфабрикати з них</b>				
<b>ПК 1</b>	Здатність підготуватися до оброблення м'яса та приготування напівфабрикатів з м'яса, організувати робоче місце	<b>2</b>	Демонструє вміння дотримуватися санітарних норм щодо інструментів, обладнання, посуду, робочого місця при роботі з м'ясом, субпродуктами, птицею, дичиною. Вміє вибирати інструмент, обладнання, для оброблення та приготування напівфабрикатів з м'яса субпродуктів, птиці, дичини. Дотримується правил безпеки праці при роботі з інструментом, обладнанням.	Гігієна і санітарія
		<b>2</b>		Організація виробництва та обслуговування
		<b>4</b>		Устаткування підприємств харчування
<b>ПК 2</b>	Здатність проводити механічну кулінарну обробку баранячих туш, четвєртин яловичини, напівтуш телятини, свинини та підготовку окремих частин м'яса	<b>6</b>	Демонструє вміння визначати види м'яса, якість охолоджених і заморожених м'ясних туш, окремих частин м'яса. Виконує механічну кулінарну обробку баранячих, телячих, яловичих, свинячих туш: розморожування, обмивання, обсушування, розрубання на частини, обвалювання, жилкування, зачищення, приготування напівфабрикатів, охолодження, заморожування.	Технологія приготування їжі з основами товарознавства

<b>ПК 3</b>	Здатність готувати напівфабрикати з м'яса різної складності	<b>4</b>	<p>Вміє підбирати інструмент, інвентар, посуд та організувати робоче місце для приготування напівфабрикатів з м'яса.</p> <p>Демонструє вміння безпечно користуватися інструментом і обладнанням при приготуванні напівфабрикатів з м'яса.</p> <p>Вміє готувати різними способами напівфабрикати з м'яса: великошматкові, порційні, дрібношматкові та дотримуватися умов зберігання напівфабрикатів в охолодженому і замороженому вигляді.</p> <p>Демонструє вміння перевіряти за органолептичними показниками якість напівфабрикатів з м'яса, забезпечувати температурний режим і термін зберігання напівфабрикатів з м'яса в охолодженому та замороженому вигляді.</p>	Технологія приготування їжі з основами товарознавства
		<b>6</b>		Виробниче навчання
<b>ПК 4</b>	Здатність проводити механічну кулінарну обробку та підготовку субпродуктів м'яса	<b>2</b>	<p>Підбирає інструмент, інвентар, посуд та організувати робоче місце для приготування напівфабрикатів із субпродуктів</p> <p>Вміє безпечно користуватися інструментом і обладнанням при приготуванні напівфабрикатів із субпродуктів.</p> <p>Демонструє вміння проводити механічну кулінарну обробку субпродуктів, готувати різними способами напівфабрикати з них.</p> <p>Вміє дотримуватися умов зберігання напівфабрикатів із субпродуктів в охолодженому і замороженому вигляді,</p> <p>перевіряти за органолептичними показниками якість напівфабрикатів із субпродуктів.</p> <p>Забезпечує температурний режим і термін зберігання напівфабрикатів із субпродуктів в охолодженому та замороженому вигляді.</p>	Технологія приготування їжі з основами товарознавства
		<b>6</b>		Виробниче навчання
<b>ПК 5</b>	Здатність готувати натуральну січену та котлетну маси з різних видів м'яса	<b>2</b>	Демонструє вміння готувати натуральну січену та котлетну масу з м'яса та напівфабрикати з натуральної січеної та котлетної маси із м'яса,	Технологія приготування їжі з основами товарознавства

	та напівфабрикати з них		дотримуючись рецептури та послідовності технологічного процесу. Вміє контролювати вихід напівфабрикатів з натуральної січеної та котлетної маси із м'яса та перевіряти за органолептичними показниками якість котлетної маси з натуральної січеної та котлетної маси із м'яса та напівфабрикати з них. Дотримується умов і термінів зберігання натуральної січеної та котлетної маси із м'яса та напівфабрикатів. Демонструє вміння робити розрахунки необхідної кількості сировини при приготуванні січеної та котлетної маси та напівфабрикатів з неї.	Виробниче навчання
<b>ПК 6</b>	Здатність проводити механічну кулінарну обробку птиці	<b>4</b>	Вміє визначати види птиці та якість охолоджених і заморожених цілих та окремих частин птиці. Виконує механічну кулінарну обробку птиці: розморожування, промивання, обсушування, обсмалювання, видалення голів, ший і ніжок, потрошіння, доочищення, заправка різними способами. Демонструє вміння застосовувати та правильно експлуатувати технологічне обладнання, виробничий інвентар та інструмент при механічній кулінарній обробці птиці, дотримуватися правил охорони праці при механічній кулінарній обробці птиці.	Технологія приготування їжі з основами товарознавства
		<b>6</b>		Виробниче навчання
<b>ПК 7</b>	Здатність готувати напівфабрикати з птиці різної складності	<b>1</b>	Вміє підбирати інструмент, інвентар, посуд та організувати робоче місце для приготування напівфабрикатів з птиці. Демонструє вміння безпечно користуватися інструментом і обладнанням при приготуванні напівфабрикатів з птиці.	Технологія приготування їжі з основами товарознавства
		<b>6</b>	Вміє готувати різними способами напівфабрикати з птиці: великошматкові, порційні, дрібношматкові. Вміє перевіряти за органолептичними показниками якість напівфабрикатів з птиці.	Виробниче навчання

			Демонструє вміння забезпечувати температурний режим і термін зберігання напівфабрикатів з птиці в охолодженому та замороженому вигляді.	
<b>ПК 8</b>	Здатність проводити механічну кулінарну обробку та підготовку субпродуктів птиці	<b>1</b>	Вміє підбирати інструмент, інвентар, посуд та організувати робоче місце для приготування напівфабрикатів із субпродуктів. Демонструє вміння безпечно користуватися інструментом і обладнанням при приготуванні напівфабрикатів із субпродуктів.	Технологія приготування їжі з основами товарознавства
		<b>6</b>	Виконує механічну кулінарну обробку субпродуктів. Готує різними способами напівфабрикати із субпродуктів. Називає умови зберігання напівфабрикатів із субпродуктів в охолодженому і замороженому вигляді. Демонструє вміння забезпечувати температурний режим і термін зберігання напівфабрикатів із субпродуктів в охолодженому та замороженому вигляді.	Виробниче навчання
<b>ПК 9</b>	Здатність готувати котлетну масу з птиці та напівфабрикати з неї	<b>4</b>	Вміє підбирати інструмент, інвентар, посуд та організувати робоче місце для приготування котлетної маси з м'яса птиці та напівфабрикатів з неї. Виготовляє котлетну масу з різних видів птиці та визначає якість котлетної маси. Вміє застосовувати спеції та паніровки. Демонструє вміння забезпечувати температурний режим і терміни зберігання напівфабрикатів з птиці в охолодженому та замороженому вигляді.	Технологія приготування їжі з основами товарознавства
		<b>6</b>		Виробниче навчання
<b>РН 6. Готувати бульйони, супи та соуси</b>				
<b>ПК 1</b>	Здатність підготуватись до робочого процесу приготування бульйонів, супів та соусів, організувати робоче місце для	<b>2</b>	Демонструє вміння підбирати інструмент, інвентар, посуд та організувати робоче місце для приготування бульйонів, супів та соусів. Виконує санітарну обробку столового та кухонного посуду, інструментів, інвентарю.	Організація виробництва та обслуговування
		<b>3</b>		Гігієна і санітарія

	приготування бульйонів, супів та соусів		Вміє безпечно користуватися інструментом і обладнанням під час приготування бульйонів, супів та соусів. Демонструє вміння дотримуватись вимог охорони праці, пожежної та електробезпеки під час експлуатації машин, механізмів, обладнання та устаткування	Устаткування підприємств харчування
<b>ПК 2</b>	Здатність приготування бульйонів, супів: заправних, пюреподібних, холодних та різних, їх відпуск	<b>36</b>	Вміє підбирати столовий посуд для подавання супів: заправних, пюреподібних, холодних та різних.	Технологія приготування їжі з основами товарознавства
		<b>60</b>	Демонструє вміння дотримуватись рецептури та послідовності виконання технологічних операцій приготування бульйонів, супів і соусів та умов і термінів зберігання їх. Вміє використовувати ваговимірювальні прилади. Демонструє вміння та дотримуватись рецептури та послідовності виконання технологічних операцій приготування супів, їх порціонувати та дотримуватись правил відпуску та температури подачі супів: заправних, пюреподібних, холодних та різних. Вміє перевіряти вихід приготовлених супів та дотримуватись умов і термінів зберігання супів: заправних, пюреподібних, холодних та різних.	Виробниче навчання
<b>РН 7. Готувати страви і гарніри з круп, бобових, макаронних виробів</b>				
<b>ПК 1</b>	Здатність підготуватись до приготування страв і гарнірів з круп, бобових, макаронних виробів, організувати робоче місце	<b>2</b>	Демонструє вміння підбирати інструмент, інвентар, посуд та організувати робоче місце для приготування страв і гарнірів з круп, бобових, макаронних виробів.	Організація виробництва та обслуговування
		<b>2</b>	Вміє безпечно користуватися інструментом і обладнанням під час приготування страв і гарнірів з круп, бобових, макаронних виробів.	Устаткування підприємств харчування
		<b>1</b>	Виконує санітарну обробку столового та кухонного посуду, інструментів, інвентарю	Гігієна і санітарія
<b>ПК 2</b>	Здатність готувати страви і гарніри з круп, бобових, макаронних виробів	<b>14</b>	Вміє готувати крупи, макаронні вироби, бобові та консерви і концентрати до теплової обробки та варити їх.	Технологія приготування їжі з основами товарознавства

	(паст)		Демонструє вміння дотримуватись рецептури та послідовності виконання технологічних операцій приготування страв, порціонувати та відпускати страви з круп, макаронних виробів, бобових та консервів і концентратів; Вміє дотримуватися умов і термінів зберігання страв з круп, макаронних виробів, бобових та консервів і концентратів	Виробниче навчання
<b>РН 8. Готувати страви з риби та нерибних продуктів моря</b>				
<b>ПК 1</b>	Здатність підготуватись до приготування страв з риби та нерибних продуктів моря, організувати робоче місце	<b>2</b>	Демонструє вміння підбирати інструмент, інвентар, посуд та організувати робоче місце для приготування страв з риби та нерибних продуктів моря;	Організація виробництва та обслуговування
		<b>2</b>	Вміє безпечно користуватися інструментом і обладнанням під час приготування страв з риби та нерибних продуктів моря;	Устаткування підприємств харчування
		<b>1</b>	Демонструє вміння проводити санітарну обробку столового та кухонного посуду, інструментів, інвентарю	Гігієна і санітарія
<b>ПК 2</b>	Здатність готувати страви з риби та нерибних продуктів моря (морепродуктів)	<b>20</b>	Вміє розрахувати кількість інгредієнтів відповідно до кількості порцій. Визначає необхідні спеції для отримання смакових властивостей.	Технологія приготування їжі з основами товарознавства
		<b>30</b>	Демонструє вміння дотримуватись рецептури та послідовності виконання технологічних операцій приготування страв із риби та нерибних продуктів моря та порціонувати страви із риби та нерибних продуктів моря. Вміє перевіряти вихід готових страв із риби та нерибних продуктів моря. Вміє дотримуватись правил відпуску та температури подачі страв із риби та нерибних продуктів моря та умов і термінів зберігання страв із риби та нерибних продуктів моря.	Виробниче навчання
<b>. РН 9. Готувати страви з різних видів м'ясної продукції</b>				
<b>ПК 1</b>	Здатність підготуватись до приготування страв з різних видів	<b>2</b>	Демонструє вміння підбирати інструмент, інвентар, посуд та організувати робоче місце для	Організація виробництва та

	м'ясної продукції, організувати робоче місце.		приготування страв з різних видів м'ясної продукції;	обслуговування
		<b>2</b>	Вміє безпечно користуватися інструментом і обладнанням під час приготування страв з різних видів м'ясної продукції;	Устаткування підприємств харчування
		<b>1</b>	Демонструє вміння проводити санітарну обробку столового та кухонного посуду, інструментів, інвентарю.	Гігієна і санітарія
<b>ПК 2</b>	Здатність готувати страви з м'яса, м'ясної котлетної та січеної маси, субпродуктів	<b>24</b>	Вміє розрахувати кількість інгредієнтів відповідно до кількості порцій. Демонструє вміння дотримуватись рецептури та послідовності виконання технологічних операцій приготування страв із м'яса, м'ясної котлетної та січеної маси, субпродуктів.	Технологія приготування їжі з основами товарознавства
		<b>36</b>	Вміє: <ul style="list-style-type: none"> <li>- визначити необхідні спеції для отримання смакових властивостей;</li> <li>- підбирати до страв соуси, гарніри;</li> <li>- перевіряти, за органолептичними показниками якість страв із м'яса, м'ясної котлетної та січеної маси, субпродуктів;</li> <li>- порціонувати страви із м'яса, м'ясної котлетної та січеної маси, субпродуктів;</li> <li>- оформлювати страви, використовуючи елементи сучасного декору;</li> </ul> Демонструє вміння: <ul style="list-style-type: none"> <li>- дотримуватись правил відпуску та температури подачі страв;</li> <li>- перевіряти вихід готових страв;</li> <li>- дотримуватись умов і термінів зберігання страв;</li> <li>- дотримуватись рецептури та послідовності виконання технологічних операцій приготування страв із птиці;</li> <li>- перевіряти, за органолептичними показниками якість страв із птиці;</li> <li>- порціонувати страви із птиці;</li> </ul>	Виробниче навчання

			<ul style="list-style-type: none"> <li>- дотримуватись правил відпуску та температури подачі страв із птиці;</li> <li>- перевіряти вихід готових страв із птиці;</li> <li>- дотримуватись умов і термінів зберігання страв із птиці.</li> </ul>	
<b>РН 10. Готувати тісто та вироби з нього</b>				
<b>ПК 1</b>	Здатність підготуватись до робочого процесу, організувати робоче місце	<b>1</b>	Демонструє вміння дотримуватися санітарних норм щодо інструментів, обладнання, посуду, робочого місця для готування тіста та виробів з нього.	Гігієна і санітарія
		<b>4</b>	Вміє вибирати інструмент, обладнання для готування тіста та виробів з нього;	Устаткування підприємств харчування
		<b>2</b>	Демонструє вміння дотримуватися правил безпеки праці при роботі з інструментом, обладнанням. Вміє отримувати сировину зі складу або від постачальника.	Організація виробництва та обслуговування
<b>ПК 2</b>	Здатність виготовляти різні види прісного тіста та виробів з нього, в тому числі з різними начинками: вареників, пельменів, млинчиків, тощо	<b>3</b>	Демонструє вміння: <ul style="list-style-type: none"> <li>- визначати види та якість борошна;</li> <li>- застосовувати поліпшувачі для зміни клейковини борошна;</li> </ul>	Технологія приготування їжі з основами товарознавства
		<b>6</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- готувати тісто відповідно до послідовності виконання технологічних операцій приготування прісного тіста для вареників, пельменів, локшини, пасти, млинчиків тощо;</li> <li>- дотримуватись рецептури;</li> <li>- мінімізувати кількість відходів при приготуванні прісного тіста;</li> <li>- перевіряти за органолептичними показниками якість приготовленого прісного тіста;</li> </ul> Вміє: <ul style="list-style-type: none"> <li>- дотримуватися умов і терміну зберігання прісного тіста.</li> <li>- дотримуватись рецептури та послідовності виконання технологічних операцій приготування напівфабрикатів та виробів з прісного тіста;</li> <li>- готувати страви та кулінарні вироби з прісного тіста та різними начинками;</li> </ul>	Виробниче навчання



			<ul style="list-style-type: none"> <li>- оформляти та відпускати вироби з прісного тіста;</li> <li>- дотримуватися умов і термінів зберігання напівфабрикатів та виробів з прісного тіста.</li> </ul>	
<b>ПК 3</b>	Здатність готувати дріжджове тісто та вироби з нього	<b>11</b>	Вміє організувати робоче місце під час приготування безопарного дріжджового тіста та виробів з нього;	Технологія приготування їжі з основами товарознавства Виробниче навчання
		<b>18</b>	<p>Демонструє вміння підбирати виробничий інвентар, обладнання, безпечно користуватися ним під час приготування безопарного дріжджового тіста та виробів з нього;</p> <p>Демонструє вміння підбирати сировину для приготування дріжджового тіста та виробів з нього і для приготування фаршів та начинок;</p> <p>Готує безопарне дріжджове тісто та вироби з нього: штучні, порційні, багатопорційні, фарші та начинки для виробів з дріжджового тіста.</p> <p>Демонструє вміння:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- дотримуватись умов і термінів зберігання виробів з дріжджового тіста;</li> <li>- готувати опарне дріжджове тісто та вироби з нього: штучні, порційні, багатопорційні;</li> <li>- дотримуватись умов і термінів зберігання виробів з дріжджового тіста</li> </ul> <p>Вміє оформляти та відпускати вироби з дріжджового тіста та перевіряти вихід готових виробів з дріжджового тіста.</p>	
<b>РН 11. Готувати холодні страви та закуски</b>				
<b>ПК 1</b>	Здатність готувати салати, овочеві закуски, холодні страви і закуски із сиру, яєць	<b>3</b>	Демонструє вміння підбирати та готувати сировину для холодних страв, закусок із сиру, яєць.	Гігієна та санітарія Технологія приготування їжі з основами товарознавства
		<b>8</b>	Вміє готувати, оформляти, порціонувати та відпускати салати, овочеві закуски, холодні страви, закуски із сиру, яєць та підбирати до салатів соуси та салатні заправки.	
		<b>24</b>	Демонструє вміння підбирати столовий посуд для подавання салатів, овочевих закусок, холодних	Виробниче навчання

			<p>страв, закусок із сиру, яєць.  Вміє перевіряти вихід готових страв та дотримуватись умов і термінів зберігання салатів, овочевих закусок, холодних страв, закусок із сиру, яєць.</p>	
<b>ПК 2</b>	Здатність готувати холодні страви з риби	<b>1</b>	Вміє організувати робоче місце під час приготування холодних страв та закусок з риби та підбирати столовий посуд для подавання холодних страв та закусок з риби.	Організація виробництва та обслуговування
		<b>2</b>	Демонструє вміння підбирати виробничий інвентар, обладнання та безпечно користуватися ним під час приготування холодних страв та закусок з риби;	Устаткування підприємств харчування
		<b>4</b>	Вміє підбирати сировину та готувати холодні страви та закуски з риби, а також оформляти, порціонувати та відпускати холодні страви та закуски з риби, використовуючи сучасні елементи декору.	Технологія приготування їжі з основами товарознавства
		<b>6</b>	Демонструє вміння перевіряти вихід готових страв та дотримуватись умов і термінів зберігання холодних страв та закусок з риби.	Виробниче навчання
<b>ПК 3</b>	Здатність готувати холодні страви і закуски з м'яса, птиці та субпродуктів	<b>1</b>	Вміє організувати робоче місце для приготування холодних страв та закусок з м'яса, птиці та субпродуктів та підбирати столовий посуд для подавання холодних страв та закусок з м'яса, птиці та субпродуктів.	Організація виробництва та обслуговування
		<b>2</b>	Демонструє вміння підбирати виробничий інвентар, обладнання, безпечно користуватися ним під час приготування холодних страв та закусок з м'яса, птиці та субпродуктів.	Устаткування підприємств харчування
		<b>9</b>	Вміє підбирати сировину, готувати, порціонувати, оформляти та відпускати холодні страви та закуски з м'яса, птиці та субпродуктів, використовуючи сучасні елементи декору.	Технологія приготування їжі з основами товарознавства
		<b>12</b>	Демонструє вміння перевіряти за органолептичними показниками якість холодних страв та закусок з м'яса, птиці та субпродуктів та	Виробниче навчання

			вихід готових страв. Вміє дотримуватись умов і термінів зберігання холодних страв та закусок з м'яса, птиці та субпродуктів.	
<b>РН 12. Готувати солодкі страви на напої</b>				
<b>ПК 1</b>	Здатність готувати солодкі страви	<b>1</b>	Демонструє вміння організувати робоче місце під час приготування солодких страв та підбирати столовий посуд для подавання солодких страв. Вміє підбирати виробничий інвентар, обладнання, безпечно користуватися ним під час приготування солодких страв;	Організація виробництва та обслуговування
		<b>1</b>	Демонструє вміння підбирати сировину, перевіряти її якість, готувати солодкі страви відповідно до рецептури, оформляти, порціонувати та відпускати солодкі страви, використовуючи сучасні елементи декору.	Устаткування підприємств харчування
		<b>5</b>	Вміє перевіряти вихід готових страв та дотримуватись умов і термінів зберігання солодких страв.	Технологія приготування їжі з основами товарознавства
		<b>18</b>		Виробниче навчання
<b>ПК 2</b>	Здатність готувати напої	<b>1</b>	Демонструє вміння організувати робоче місце для приготування напоїв та підбирати посуд для подавання напоїв. Вміє підбирати виробничий інвентар, обладнання, безпечно користуватися ним під час приготування напоїв.	Устаткування підприємств харчування
		<b>6</b>	Демонструє вміння підбирати сировину, перевіряти її якість, готувати напої відповідно до рецептури, порціонувати та відпускати напої.	Технологія приготування їжі з основами товарознавства
		<b>6</b>	Вміє перевіряти за органолептичними показниками якість напоїв, вихід.	Виробниче навчання
	Виробнича практика	<b>378</b>		

Результат навчання / компетентність	НАЗВА РЕЗУЛЬТАТУ НАВЧАННЯ / КОМПЕТЕНТНОСТІ		Об'єм в годинах
РН 1.	Обробляти овочі, гриби, фрукти, ягоди, горіхоплідні та готувати напівфабрикати з них		152
<b>Ціль.</b> Навчання проводиться для того, щоб здобувач освіти міг самостійно виконувати виробничі завдання з обробки овочів, грибів, фруктів, ягід, горіхоплідних, готувати напівфабрикати з них, опрацьовувати технічну та технологічну документацію, організувати робоче місце, робити розрахунки сировини; дотримуватися вимог охорони праці пожежної та електробезпеки в процесі обслуговування та експлуатації харчового обладнання.			
ЗК	Дотримання та виконання вимог охорони праці, пожежної та електробезпеки, ліквідації аварійних ситуацій, надання домедичної допомоги		30
Результати навчання	Критерії оцінювання	Методи оцінювання і завдання	Теми
<p>Розповідає загальні правила охорони праці та демонструє їх застосування в харчовій галузі. Називає основні нормативні акти в харчовій галузі. Описує загальні вимоги щодо забезпечення та дотримання вимог нормативно-правових актів з питань охорони праці та безпечного виконання робіт у професійній діяльності. Демонструє організацію робочого місця відповідно до вимог охорони праці в харчовій галузі та застосування інструкцій з охорони праці і безпеки життєдіяльності на робочому місці під час виконання виробничих завдань. Називає загальні правила виробничої санітарії пожежної безпеки, протипожежного захисту та електробезпеки в харчовій</p>	<p>Здобувач освіти оперує навчальним матеріалом, пояснює, аналізує та оцінює значимість набутих знань з охорони праці в харчовій галузі. Демонструє дотримання правил охорони праці і безпеки життєдіяльності на робочому місці. Демонструє дотримання загальних правил санітарії та гігієни, первинних засобів пожежогасіння. Називає можливі причини виникнення нещасних випадків на робочому місці.</p>	<p>Індивідуальне та фронтальне опитування. Термінологічний диктант. Виконання різнорівневих тестових завдань. Підготовка та захист повідомлень, доповідей, презентацій, навчальних проектів щодо питань охорони праці в харчовій галузі та безпеки життєдіяльності на робочому місці.</p>	<p><b>Охорона праці</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>Правові та організаційні основи охорони праці (4).</li> <li>Основи безпеки праці у галузі. Загальні відомості про потенціал небезпек. Психологія безпеки праці (10).</li> <li>Основи пожежної безпеки. Вибухонебезпека (3).</li> <li>Основи електробезпеки (3).</li> <li>Основи гігієни праці. Медичні огляди (5).</li> <li>Надання першої домедичної допомоги (5).</li> </ol>

галузі. Демонструє застосування загальних правил санітарії та гігієни, первинних засобів пожежогасіння. Визначає можливі причини виникнення нещасних випадків на робочому місці.			
<b>КК 1.</b>	<b>Здатність використовувати іноземну мову при спілкуванні з керівництвом, колегами, клієнтами та постачальниками.</b>		<b>2</b>
Використовує професійну лексику та термінологію за професійним спрямуванням, у тому числі іноземною мовою, при спілкуванні з керівництвом, колегами, клієнтами та постачальниками. Демонструє вміння слухати та доносити власну думку.	Здобувач освіти самостійно заповнює анкету, складає резюме при прийомі на роботу; використовує професійну лексику при спілкуванні з керівництвом, колегами, клієнтами та постачальниками.	Індивідуальне та фронтальне опитування. Виконання різнорівневих тестових завдань.	<b>Іноземна мова професійного спрямування</b> 1. Обробка овочів і грибів та приготування напівфабрикатів з них. Вивчення професійної лексики до теми уроку. Розвиток діалогічного мовлення: спілкування з керівництвом, колегами, постачальником. (1). 2. Назви фруктів, ягід, горіхоплідних, їх обробка та приготування напівфабрикатів з них. Норми професійної етики та етикету при спілкуванні на дану тему (1).
<b>КК 2.</b>	<b>Здатність виконувати математичні розрахунки та вести документацію</b>		<b>17</b>
Називає правила математичних розрахунків у професійній діяльності. Розраховує кількість необхідних продуктів для приготування страв. Характеризує види документів у	Здобувач освіти самостійно робить математичні розрахунки у професійній діяльності. Демонструє вміння користуватись таблицями Збірника рецептур.	Індивідуальне та фронтальне опитування. Виконання різнорівневих тестових завдань. Розв'язування задач на розрахунок кількості необхідної сировини для приготування страв.	<b>Облік, калькуляція і звітність</b> 1. Господарський облік у закладах ресторанного господарства (2). 2. Нормативно-технологічні документи ЗРГ: види, призначення, використання (4).

<p>професійній діяльності, описує правила створення та ведення документації. Демонструє вміння складати документи, вести документацію.</p>		<p>Виконання та захист практичних робіт.</p>	<p>3. Збірник рецептур страв та кулінарних виробів та збірник технологічних карток: призначення, зміст, порядок користування (8). 4. Шкідьне харчування (3).</p>
<b>КК 3.</b>	<b>Здатність визначати індивідуальні психологічні особливості, спілкуватися у колективі, розв'язувати конфліктні ситуації.</b>		<b>14</b>
<p>Демонструє вміння працювати в команді, самостійно приймати рішення та діяти в нестандартних ситуаціях. Вміє визначати навчальні цілі та способи їх досягнення, дотримуватися культури професійної поведінки в колективі. Демонструє вміння запобігати виникненню конфліктних ситуацій та визначати індивідуальні психологічні особливості особистості.</p>	<p>Володіє технікою ведення ділових індивідуальних бесід; дотримується норм професійної поведінки кухара. Розв'язує конфліктні ситуації, знаходить спільну мову зі співробітниками.</p>	<p>Самостійні завдання. Індивідуальне та фронтальне опитування. Виконання різнорівневих тестових завдань.</p>	<p><b>Професійна етика та основи психології</b> 1. Індивідуальні психологічні властивості особистості (2). 2. Особливості спілкування в сфері послуг (4). 3. Підходи до забезпечення сприятливого психологічного клімату в колективі (3). 4. Причини і способи розв'язання конфліктних ситуацій у колективі (5)</p>
<b>КК 4.</b>	<b>Здатність застосовувати основи трудового законодавства</b>		<b>10</b>
<p>Називає основні нормативно-правові акти у професійній сфері, що регламентують трудову діяльність та застосовує їх знання на практиці. Перелічує основні трудові права та обов'язки працівників. Називає положення, описує</p>	<p>Володіє знаннями про систему об'єктивно існуючих державно-правових реалій у галузі трудового законодавства. Застосовує необхідну юридичну термінологію. Самостійно відтворює, аналізує положення нормативно-правових актів у професійній сфері, що</p>	<p>Індивідуальне та фронтальне опитування. Виконання різнорівневих тестових завдань. Підготовка та захист повідомлень, доповідей, презентацій, карти ідей щодо питань основ трудового законодавства. Розв'язування ситуаційних завдань професійного спрямування. Залік (виконання тестових</p>	<p><b>Основи трудового законодавства</b> 1. Законодавство України про працю та його складові частини. Кодекс законів про працю України(1). 2. Основні трудові права та обов'язки працівників.забезпечення</p>

<p>зміст, перелічує форми та строки укладання трудового договору (контракту). Характеризує соціальні гарантії та чинний соціальний захист на підприємстві. Права та обов'язки роботодавця та працівників щодо робочого часу, часу відпочинку, оплати праці, охорони праці. Називає види та описує порядок надання відпусток. Називає умови та порядок застосування дисциплінарної та матеріальної відповідальності Називає способи та аналізує приклади вирішення індивідуальних та колективних трудових спорів та застосовує їх знання на практиці. Демонструє вміння застосовувати норми трудового законодавства та відстоює власні трудові права. Описує основи та дотримується законодавства про захист прав споживачів.</p>	<p>регламентують трудову діяльність. Самостійно розв'язує нескладні ситуаційні задачі у галузі трудового законодавства, підтверджує одним двома аргументами висловлене ним судження про правове явище. Володіє навичками діяти згідно з нормами права в конкретних ситуаціях.</p>	<p>завдань на знання основних трудового законодавства).</p>	<p>зайнятості населення (1). 3. Положення, зміст, форми та строки укладання трудового договору (контракту) (2). 4. Соціальні гарантії та чинний соціальний захист на підприємстві (1). 5.Робочий час та час відпочинку. Закон України «Про відпустки» (2) 6.Дисциплінарна та матеріальна відповідальність працівників. Способи вирішення трудових спорів (1) 7. Основи законодавства про захист прав споживачів (1). 8. Залік (1).</p>
<p><b>КК 6.</b></p>	<p><b>Здатність раціонально використовувати енергоресурси, матеріали та енергоефективне устаткування, дотримуватись екологічних норм</b></p>		<p><b>4</b></p>
<p>Називає основи енергоефективності. Називає найбільш енергоефективне обладнання та устаткування.</p>	<p>Здобувач освіти оперує навчальним матеріалом, пояснює, аналізує та оцінює значимість набутих знань з енергоефективного використання матеріалів та ресурсів, збереження</p>	<p>Індивідуальне та фронтальне опитування. Підготовка та захист повідомлень, доповідей, презентацій, карти ідей, навчальних проєктів щодо енергоефективного використання</p>	<p><b>Основи екології та енергозбереження</b> 1. Основи енергоефективності (1). 2. Способи збереження та</p>

<p>Демонструє вміння раціонально використовувати енергоресурси, витратні матеріали та енергоефективне устаткування у професійній діяльності та побуті. Перелічує способи збереження довкілля та демонструє дотримання екологічних норм у професійній діяльності та в побуті. Демонструє вміння дотримуватися екологічних норм у професійній діяльності та в побуті та дотримується їх на практиці.</p>	<p>довкілля, дотримання екологічних норм. Демонструє стійкі навички раціонального використання енергоресурсів, витратних матеріалів та енергоефективного устаткування. Застосовує базові екологічні знання під час формування особистого ставлення до об'єктів природи й суспільства, робить висновки щодо конкретних екологічних ситуацій.</p>	<p>матеріалів та ресурсів, впливу технологічного прогресу на навколишнє середовище. Виконання різнорівневих тестових завдань.</p>	<p>захисту екології в професійній діяльності та в побуті (1). 3. Способи енергоефективного використання матеріалів ресурсів та енергозберігаючого обладнання у процесі механічної кулінарної обробки та нарізання фруктів, ягід та горіхоплідних (2).</p>
<b>КК 7.</b>	<b>Здатність використовувати інформаційні технології у професійній діяльності</b>	<b>15</b>	<b>15</b>
<p>Називає вимоги до влаштування робочого місця та описує правила безпеки роботи на персональному комп'ютері. Перелічує інформаційно-комунікаційні засоби та описує способи їх застосування. Самостійно використовує інформаційно-комунікаційні засоби у професійній діяльності.</p>	<p>Здобувач освіти володіє загальними знаннями про використання інформаційно-комунікаційних засобів у професійній діяльності. Демонструє стійкі навички пошуку, оброблення, зберігання та передачі інформації, використовуючи сучасні засоби комунікації. Якісно виконує лабораторно-практичні роботи, здійснює правильну обробку</p>	<p>Індивідуальне та фронтальне опитування. Виконання різнорівневих тестових завдань. Підготовка та захист повідомлень, доповідей, презентацій, карти ідей, навчальних проєктів за допомогою прикладних програм щодо використання інформаційних технологій. Виконання та захист лабораторно-практичних робіт з пошуку, збереження та обробки інформації. Залік (виконання різнорівневих тестових завдань із застосування</p>	<p><b>Інформаційні технології</b> 1. Використання інформаційних та комп'ютерних технологій для автоматизації (2). 2. Програмні засоби ПК (4) 3. Використання електронних таблиць (4). 4. Комп'ютерні телекомунікації та комп'ютерні мережі (4). 5. Залік (1).</p>



<p>Описує способи пошуку, збереження, обробки та передачі інформації. Здійснює пошук інформації, її обробку, передачу та збереження у професійній діяльності. Працює на персональному комп'ютері в обсязі, достатньому для виконання професійних обов'язків.</p>	<p>результатів, надає чіткі відповіді на контрольні питання за темою роботи. Оцінює результати власної практичної роботи, самостійно знаходить різноманітні відомості і використовує їх відповідно до мети виконуваних завдань.</p>	<p>інформаційних технологій).</p>	
<p><b>ПК 1.</b></p>	<p><b>Здатність підготуватися до обробки овочів, грибів, ягід, організувати робоче місце</b></p>	<p><b>22</b></p>	

<p>Називає санітарно-гігієнічні вимоги до робочого місця та особистої гігієни працівника. Називає загальні поняття про систему НАССР та її головні завдання. Групи ризику в системі НАССР, небезпечні фактори. Вміє вибирати необхідний інструмент, обладнання для оброблення овочів, грибів, ягід. Демонструє вміння організувати робоче місце відповідно до вимог охорони праці.</p>	<p>Здобувач освіти виконує санітарно-гігієнічні вимоги до робочого місця та особистої гігієни працівника. Вміє організувати робоче місце для оброблення овочів, грибів, ягід відповідно до вимог охорони праці. Самостійно підбирає інструмент, інвентар, обладнання для оброблення овочів, грибів, ягід. Знає правила безпеки праці при роботі з інструментом, обладнанням.</p>	<p>Індивідуальне та фронтальне опитування. Виконання різнорівневих тестових завдань. Підготовка та захист повідомлень, доповідей, презентацій. Розв'язування ситуаційних завдань професійного спрямування.</p>	<p><b>Гігієна та санітарія</b>  1. Основи гігієни та санітарії на виробництві (1)  <b>Устаткування підприємств харчування</b>  <b>1.</b> Технологічне обладнання для обробки овочів, грибів, фруктів, ягід, горіхоплідних (2).  <b>Організація виробництва та обслуговування</b>  1. Організація робочих місць для обробки овочів, грибів, фруктів, ягід, горіхоплідних (1).  <b>Виробниче навчання</b>  1. Інструктажі з безпеки праці та пожежної безпеки в</p>
--	--	--	---

			<p>кухні –лабораторії (6).</p> <p>2. Ознайомлення з цехом для миття посуду. Інструктаж за змістом занять (6).</p> <p>3. Організація робочого місця (6).</p>
<b>ПК 2.</b>	<b>Здатність отримувати сировину зі складу або від постачальника</b>	<b>10</b>	
<p>Вміє отримувати сировину зі складу або від постачальника. Демонструє вміння відбирати овочі, гриби, фрукти, ягоди, горіхоплідні, відповідно до їх кулінарного використання та зберігати їх відповідно до правил та умов зберігання.</p>	<p>Здобувач освіти отримує сировину зі складу або від постачальника. Самостійно відбирає овочі, гриби, фрукти, ягоди, горіхоплідні, відповідно до їх кулінарного використання та зберігати їх відповідно до правил та умов зберігання.</p>	<p>Індивідуальне та фронтальне опитування. Виконання різнорівневих тестових завдань. Термінологічний диктант Розв'язування ситуаційних завдань професійного спрямування.</p>	<p><b>Технологія приготування їжі з основами товарознавства</b></p> <p><b>1.</b> Поняття про сировину, напівфабрикати і готову страву (1).</p> <p><b>2.</b> Хімічний склад і харчова цінність овочів, фруктів, ягід та горіхів (1).</p> <p><b>3.</b> Асортимент та характеристика бульбоплодів і коренеплодів (1).</p> <p><b>4.</b> Асортимент та характеристика капустяних і цибулевих овочів (1).</p> <p><b>5.</b> Асортимент та характеристика листових,</p>

			пряносмакових і десертних овочів (1). 6. Асортимент та характеристика плодових овочів (1). 7. Асортимент та характеристика і обробка грибів (1). 8. Асортимент та характеристика фруктів (1). 9. Асортимент та характеристика ягід (1). 10. Асортимент та характеристика горіхоплідних (1).
<b>ПК 3.</b>	<b>Здатність проводити механічну кулінарну обробку та нарізання овочів, грибів та фруктів, ягід механічним та ручним способами, простими та складними формами; підготування овочів до фарширування</b>	<b>28</b>	
Називає правила санітарної обробки кухонного посуду, інструментів, інвентарю, їх маркування та використання для обробки овочів та грибів, фруктів, ягід; Демонструє вміння безпечно користуватися інструментом і обладнанням під час нарізання овочів, фруктів, ягід та грибів різними формами. Демонструє вміння організувати робоче місце для нарізання та виготовлення елементів з овочів та грибів, фруктів, ягід для оформлення страв Вміє нарізати овочі та гриби, фрукти, ягоди простими та	Здобувач освіти знає правила санітарної обробки кухонного посуду, інструментів, інвентарю, їх маркування та використання для обробки овочів та грибів, фруктів, ягід; Безпечно користується інструментом і обладнанням під час нарізання овочів, фруктів, ягід та грибів різними формами. Самостійно організовує робоче місце для нарізання та виготовлення елементів з овочів та грибів, фруктів, ягід для оформлення страв Нарізає овочі та гриби, фрукти, ягоди простими та складними формами та готувати овочі та гриби для фарширування.	Індивідуальне та фронтальне опитування. Виконання різнорівневих тестових завдань. Підготовка та захист повідомлень, доповідей, презентацій.. Розв'язування ситуаційних завдань професійного спрямування. Термінологічний диктант Самостійна робота.	<b>Гігієна та санітарія</b> 1. Санітарні вимоги до обробки кухонного посуду, інструментів, інвентарю, їх маркування (1). <b>Устаткування підприємств харчування</b> <b>1.</b> Технологічне обладнання для обробки овочів, грибів, фруктів, ягід, горіхоплідних (2). <b>Організація виробництва та обслуговування</b> 1. Організація робочих місць для обробки овочів, грибів, фруктів, ягід, горіхоплідних (1). <b>Технологія приготування їжі з основами товарознавства</b> 1. Методи обробки овочів та грибів, фруктів та ягід,

<p>складними формами та готувати овочі та гриби для фарширування. Демонструє вміння дотримуватись температурних режимів заморожування та охолодження, температурних режимів встановлених для тимчасового зберігання овочів та грибів, фруктів, ягід, зелені перед приготуванням страв, умов та строків зберігання оброблених овочів та грибів, фруктів і ягід у свіжому, сушеному, консервованому та замороженому вигляді.</p>	<p>Дотримується температурних режимів заморожування та охолодження, температурних режимів встановлених для тимчасового зберігання овочів та грибів, фруктів, ягід, зелені перед приготуванням страв, умов та строків зберігання оброблених овочів та грибів, фруктів ягід у свіжому, сушеному, консервованому та замороженому вигляді.</p>		<p>горіхоплідних (1). 2. Прийоми та способи нарізання овочів і фруктів, їх кулінарне використання (1). 3. Прийоми та способи підготовки овочів та грибів до фарширування (1). 4. Правила охолодження, заморожування та зберігання нарізаних овочів, фруктів та грибів (1). 5. Лабораторно – практична робота: «Практичне засвоєння прийомів робіт з обробки овочів, грибів, фруктів, ягід, горіхів та виготовлення напівфабрикатів з них» (1). 6. Тематичне оцінювання (1). <b>Виробниче навчання</b> 1. Кулінарна обробка картоплі та коренеплодів, форми нарізання та кулінарне використання (6) 2. Кулінарна обробка цибулевих, капустяних овочів, салатних (6). 3. Обробка грибів, фруктів та ягід. Обробка горіхоплідних. ККР (6).</p>
<p>Формування оцінки за модуль</p>	<p>Основою оцінювання модуля (80%) є виконання учнем практичного комплексного завдання з обробки овочів, грибів, фруктів, ягід, горіхоплідних та приготування напівфабрикатів з них. Решта 20% оцінки за модуль складає оцінювання практичних завдань інших тем модуля.</p>		
<p>Критерії оцінки</p>	<p>Проходження модуля зараховується, якщо учень: Знає: асортимент овочів, грибів, фруктів, ягід, горіхоплідних; хімічний склад, їх харчову цінність та кулінарну</p>		

	<p>обробку, підготовку до використання; вимоги до якості; технологію приготування різних видів начинок; терміни використання, зберігання, реалізації; правила експлуатації відповідних видів технологічного устаткування, виробничого інвентарю, інструменту; норми санітарії і гігієни; вимоги охорони праці.</p> <p>Уміє: організувати робоче місце; працювати з технологічною документацією; робити розрахунок сировини; виготовляти різні види начинок з дотриманням технологічних вимог; визначати якість начинок органолептичним методом; користуватись устаткуванням та інвентарем; вирішувати проблемні ситуації; дотримуватись вимог охорони праці, санітарії, особистої гігієни</p>	
<b>РН 2</b>	<b>Готувати страви та гарніри з овочів, грибів</b>	<b>75</b>
<p><b>Ціль.</b> Навчання проводиться для того, щоб здобувач освіти міг самостійно готувати страви та гарніри з овочів та грибів, опрацьовувати технічну та технологічну документацію, організувати робоче місце, робити розрахунки сировини; дотримувався вимог охорони праці пожежної та електробезпеки в процесі обслуговування та експлуатації харчового обладнання.</p>		
<b>КК 1</b>	<b>Здатність використовувати іноземну мову при спілкуванні з керівництвом, колегами, клієнтами та постачальниками.</b>	
Застосовує професійну лексику та термінологію, у тому числі іноземною мовою, стосовно приготування страв та гарнірів з овочів, грибів.	<p>Здобувач освіти володіє технікою ведення ділових індивідуальних бесід; дотримується норм професійної поведінки кухара.</p> <p>Розв'язує конфліктні ситуації, знаходить спільну мову зі співробітниками.</p>	<p>Індивідуальне та фронтальне опитування.</p> <p>Виконання різнорівневих тестових завдань.</p> <p>Термінологічний диктант</p>
		<b>Іноземна мова професійного спрямування</b> 1. Професійна лексика та термінологія стосовно приготування страв та гарнірів з овочів та грибів. Бесіда з колегами (1).
<b>ПК 1</b>	<b>Здатність підготуватись до робочого процесу, організувати робоче місце</b>	
<p>Вміє підбирати інструмент, інвентар, посуд та організувати робоче місце для приготування та відпуску страв і гарнірів з овочів та грибів.</p> <p>Демонструє вміння підбирати столовий посуд для подавання страв і гарнірів з овочів та грибів.</p> <p>Вміє проводити санітарну обробку столового та кухонного посуду, інструментів, інвентарю;</p>	<p>Здобувач освіти підбирає інструмент, інвентар, посуд та організувати робоче місце для приготування та відпуску страв і гарнірів з овочів та грибів.</p> <p>Самостійно підбирає столовий посуд для подавання страв і гарнірів з овочів та грибів.</p> <p>Проводить санітарну обробку столового та кухонного посуду, інструментів, інвентарю;</p> <p>Безпечно користується інструментом і обладнанням під час приготування страв і гарнірів з овочів та грибів.</p>	<p>Індивідуальне та фронтальне опитування.</p> <p>Виконання різнорівневих тестових завдань.</p> <p>Підготовка та захист повідомлень, доповідей, презентацій..</p> <p>Розв'язування ситуаційних завдань професійного спрямування.</p> <p>Термінологічний диктант</p> <p>Самостійна робота.</p>
		<b>Організація виробництва та обслуговування</b> 1. Організація робочих місць для приготування страв та гарнірів з овочів, грибів (2). <b>Гігієна та санітарія</b> 1. Основи мікробіології. Харчові захворювання (1). <b>Устаткування підприємств харчування</b> 1. Технологічне обладнання для приготування страв та гарнірів з

<p>Демонструє вміння безпечно користуватися інструментом і обладнанням під час приготування страв і гарнірів з овочів та грибів.</p>			<p>овочів, грибів. (3).</p>
<p><b>ПК 2</b></p>	<p><b>Здатність готувати страви та гарніри з овочів і грибів</b></p>		<p><b>66</b></p>
<p>Демонструє вміння дотримуватись рецептури та послідовності виконання технологічних операцій приготування страв і гарнірів з овочів та грибів, їх порціонувати і оформляти. Вміє перевіряти за органолептичними показниками якість страв і гарнірів з овочів та грибів; мінімізувати кількість відходів при приготуванні страв і гарнірів з овочів та грибів. Демонструє вміння дотримуватись правил відпуску, температури подачі, норм виходу приготовлених страв і гарнірів та умов і термінів зберігання страв і гарнірів з овочів та грибів.</p>	<p>Здобувач освіти дотримується рецептур та послідовності виконання технологічних операцій приготування страв і гарнірів з овочів та грибів, їх порціонування і оформлення. Самостійно перевіряє за органолептичними показниками якість страв і гарнірів з овочів та грибів; мінімізує кількість відходів при приготуванні страв і гарнірів з овочів та грибів. Дотримується правил відпуску, температури подачі, норм виходу приготовлених страв і гарнірів та умов і термінів зберігання страв і гарнірів з овочів та грибів.</p>	<p>Індивідуальне та фронтальне опитування. Виконання різнорівневих тестових завдань. Підготовка та захист повідомлень, доповідей, презентацій.. Розв'язування ситуаційних завдань професійного спрямування. Термінологічний диктант Самостійна робота.</p>	<p><b>Технологія приготування їжі з основами товарознавства</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Основні способи теплової кулінарної обробки продуктів (1).</li> <li>2. Комбіновані і допоміжні способи теплової кулінарної обробки продуктів (1).</li> <li>3. Значення страв з овочів у харчуванні. Процеси, що відбуваються в овочах під час теплової кулінарної обробки (1).</li> <li>4. Поняття про гарнір (1).</li> <li>5. Технологія приготування складних гарнірів (1).</li> <li>6. Загальні правила варіння овочів (1).</li> <li>7. Технологія приготування страв і гарнірів з варених овочів, грибів (3).</li> <li>8. Технологія приготування страв і гарнірів з припущених овочів, грибів (2).</li> <li>9. Технологія приготування смажених страв з овочів, грибів (3).</li> <li>10. Технологія приготування тушкованих страв з овочів, грибів (3).</li> <li>11. Технологія приготування</li> </ol>

			<p>запечених страв з овочів, грибів (3)</p> <p>12. Загальні правила оформлення, температура подавання страв (1).</p> <p>13. Лабораторно – практична робота: «Практичне засвоєння прийомів робіт з приготування страв та гарнірів з овочів, грибів» (2).</p> <p>14. Тематичне оцінювання (1).</p> <p><b>Виробниче навчання</b></p> <p>1. Приготування страв і гарнірів з відварних овочів (6).</p> <p>2. Приготування страв і гарнірів з смажених овочів (6).</p> <p>3. Приготування страв і гарнірів з тушкованих овочів (6).</p> <p>4. Приготування страв і гарнірів з запечених овочів (6).</p> <p>5. Приготування страв і гарнірів з грибів (6).</p> <p>6. Приготування страв і гарнірів з смажених овочів у фритюрі , грилі (6).</p> <p>7. Приготування страв і гарнірів з смажених овочів на грилі ККР (6).</p>
<b>КК 6</b>	<b>Здатність раціонально використовувати енергоресурси, матеріали та енергоефективне устаткування, дотримуватись екологічних норм</b>		<b>2</b>
<p>□ Застосовує способи енергоефективного використання матеріалів та ресурсів у процесі приготування страв та гарнірів з овочів, грибів; Дотримується правил сортування</p>	<p>Здобувач освіти раціонально використовує матеріали та ресурси у процесі приготування страв та гарнірів з овочів, грибів. Самостійно сортує сміття та утилізує відходи після приготування страв та гарнірів з овочів, грибів.</p>	<p>Індивідуальне та фронтальне опитування. Виконання різнорівневих тестових завдань. Самостійна робота.</p>	<p><b>Основи екології та енергозбереження</b></p> <p>1. Способи енергоефективного використання матеріалів, ресурсів та енергозберігаючого</p>

сміття та утилізації відходів після приготування страв та гарнірів з овочів, грибів.			обладнання у процесі механічної кулінарної обробки та нарізання овочів та грибів (2).
Формування оцінки за модуль	Основою оцінювання модуля (80%) є виконання учнем практичного комплексного завдання з приготування страв та гарнірів з овочів, грибів Решта 20% оцінки за модуль складає оцінювання практичних завдань інших тем модуля.		
Критерії оцінки	<p>Проходження модуля зараховується, якщо учень:</p> <p>Знає: асортимент страв та гарнірів з овочів, грибів; їх харчову цінність; вимоги до якості; технологію приготування; терміни використання, зберігання, реалізації; правила експлуатації відповідних видів технологічного устаткування, виробничого інвентарю, інструменту; норми санітарії і гігієни; вимоги охорони праці.</p> <p>Уміє: організувати робоче місце; працювати з технологічною документацією; робити розрахунок сировини; виготовляти різні страви та гарніри з овочів, грибів з дотриманням технологічних вимог; визначати якість страв та гарнірів з овочів, грибів органолептичним методом; користуватись устаткуванням та інвентарем; вирішувати проблемні ситуації; дотримуватись вимог охорони праці, санітарії, особистої гігієни.</p>		
<b>РН 3</b>	<b>Готувати страви з яєць, молока та молочних продуктів</b>		<b>34</b>
<b>Ціль.</b> Навчання проводиться для того, щоб здобувач освіти міг самостійно готувати страви з яєць, молока та молочних продуктів опрацьовувати технічну та технологічну документацію, організувати робоче місце, робити розрахунки сировини; дотримуватись вимог охорони праці пожежної та електробезпеки в процесі обслуговування та експлуатації харчового обладнання.			
<b>КК 1</b>	<b>Здатність використовувати іноземну мову при спілкуванні з керівництвом, колегами, клієнтами та постачальниками.</b>		<b>1</b>
Застосовує професійну лексику та термінологію, у тому числі іноземною мовою, стосовно приготування страв з яєць, молока та молочних продуктів.	Здобувач освіти володіє професійною лексикою та термінологією, у тому числі іноземною мовою, стосовно приготування страв з яєць, молока та молочних продуктів.	Індивідуальне та фронтальне опитування. Виконання різнорівневих тестових завдань. Термінологічний диктант. Самостійна робота.	<b>Іноземна мова професійного спрямування</b> 1. Введення та застосування на практиці професійної лексики і термінології щодо приготування страв з яєць та молочних продуктів
<b>ПК 1</b>	<b>Здатність підготуватись до приготування страв з яєць та сиру, організувати робоче місце.</b>		<b>5</b>
Вміє підбирати інструмент, інвентар, посуд та	Здобувач освіти самостійно підбирає інструмент, інвентар, посуд та	Індивідуальне та фронтальне опитування. Виконання різнорівневих тестових	<b>Організація виробництва та обслуговування</b>



<p>організувати робоче місце для приготування страв з яєць, молока та молочних продуктів. Демонструє вміння підбирати столовий посуд для подавання страв з яєць, молока та молочних продуктів та отримувати яйця та сири зі складу чи від постачальника Використовує правила санітарної обробки кухонного посуду, інструментів, інвентарю, їх маркування та використання у процесі приготування страв з яєць, молока та молочних продуктів. Демонструє вміння безпечно користуватися інструментом і обладнанням під час приготування страв з яєць, молока та молочних продуктів</p>	<p>організує робоче місце для приготування страв з яєць, молока та молочних продуктів; підбирає столовий посуд для подавання страв з яєць, молока та молочних продуктів та отримує яйця та сири зі складу чи від постачальника Володіє правилами санітарної обробки кухонного посуду, інструментів, інвентарю, їх маркування та використання у процесі приготування страв з яєць, молока та молочних продуктів. Безпечно користується інструментом і обладнанням під час приготування страв з яєць, молока та молочних продуктів</p>	<p>завдань. Підготовка та захист повідомлень, доповідей, презентацій. Розв'язування ситуаційних завдань професійного спрямування. Термінологічний диктант Самостійна робота.</p>	<p>1. Організація робочих місць для приготування страв з яєць, молока та молочних продуктів (1). <b>Гігієна та санітарія</b> 1. Особиста гігієна працівників підприємств харчування (1). <b>Устаткування підприємств харчування</b> <b>1.</b> Технологічне обладнання для приготування страв з яєць, молока та молочних продуктів (3).</p>
<b>ПК 2</b>	<b>Здатність готувати страви з яєць, молока та молочних продуктів</b>		<b>28</b>
<p>Демонструє вміння дотримуватись рецептури та послідовності виконання технологічних операцій приготування страв з яєць, молока та молочних продуктів та правил відпуску і контролювати вихід приготовлених страв з яєць, молока та молочних продуктів. Вміє готувати яйця, яєчні продукти, молоко та молочні продукти до теплової обробки та готувати і оформлювати страви з яєць, молока та</p>	<p>Здобувач освіти самостійно готує страви з яєць, молока та молочних продуктів та відпускає їх. Контролює вихід приготовлених страв з яєць, молока та молочних продуктів. Самостійно оформлює страви з яєць, молока та молочних продуктів, дотримуючись сучасних технологій приготування та оформлення страв. Дотримується правил відпуску та умов і термінів зберігання страв з яєць, молока та молочних продуктів.</p>	<p>Індивідуальне та фронтальне опитування. Виконання різнорівневих тестових завдань. Підготовка та захист повідомлень, доповідей, презентацій. Розв'язування ситуаційних завдань професійного спрямування. Термінологічний диктант Самостійна робота.</p>	<p><b>Технологія приготування їжі з основами товарознавства</b> 1. Характеристика і класифікація яєць (1). 2. Характеристика молока, молочних продуктів (1). 3. Особливості та послідовність обробки яєць, молока та молочних продуктів (1). 4. Технологія приготування страв з яєць (2). 5. Технологія приготування страв з молока і молочних продуктів (2).</p>

<p>молочних продуктів, дотримуючись сучасних технологій приготування та оформлення страв. Демонструє вміння дотримуватись правил відпуску та контролювати вихід приготовлених страв з яєць, молока та молочних продуктів, умов і термінів зберігання страв з яєць, молока та молочних продуктів.</p>			<p>6. Лабораторно – практична робота: «Практичне засвоєння прийомів робіт з приготування страв з яєць, молока та молочних продуктів» (2). 7. Тематичне оцінювання (1). <b>Виробниче навчання</b> 1. Варіння яєць . Приготування ячної каші, омлетів (6). 2. Приготування холодних і гарячих страв з сиру (6). 3. Приготування страв з молока. ККР (6).</p>
<p>Формування оцінки за модуль</p>	<p>Основою оцінювання модуля (80%) є виконання учнем практичного комплексного завдання з приготування страв з яєць, молока та молочних продуктів. Решта 20% оцінки за модуль складає оцінювання практичних завдань інших тем модуля.</p>		
<p>Критерії оцінки</p>	<p>Проходження модуля зараховується, якщо учень: Знає: асортимент страв з яєць, молока та молочних продуктів; їх харчову цінність; вимоги до якості; технологію приготування; терміни використання, зберігання, реалізації; правила експлуатації відповідних видів технологічного устаткування, виробничого інвентарю, інструменту; норми санітарії і гігієни; вимоги охорони праці. Уміє: організувати робоче місце; працювати з технологічною документацією; робити розрахунок сировини; виготовляти різні страви з яєць, молока та молочних продуктів з дотриманням технологічних вимог; визначати якість страв з яєць, молока та молочних продуктів органолептичним методом; користуватись устаткуванням та інвентарем; вирішувати проблемні ситуації; дотримуватись вимог охорони праці, санітарії, особистої гігієни.</p>		
<p><b>РН 4</b></p>	<p><b>Обробляти різні види риб, продуктів моря та готувати напівфабрикати з них</b></p>		<p><b>53</b></p>
<p><b>Ціль.</b> Навчання проводиться для того, щоб здобувач освіти міг самостійно обробляти різні види риб, продуктів моря, готувати напівфабрикати з них, опрацьовувати технічну та технологічну документацію, організувати робоче місце, робити розрахунки сировини; дотримуватись вимог охорони праці пожежної та електробезпеки в процесі обслуговування та експлуатації харчового обладнання.</p>			
<p><b>КК 1</b></p>	<p><b>Здатність використовувати іноземну мову при спілкуванні з керівництвом, колегами, клієнтами та постачальниками.</b></p>		<p><b>2</b></p>
<p>Застосовує професійну лексику та термінологію</p>	<p>Здобувач освіти використовує професійну лексику та термінологію, у</p>	<p>Індивідуальне та фронтальне опитування. Виконання різнорівневих тестових</p>	<p><b>Іноземна мова професійного спрямування</b></p>

<p>стосовно кулінарної обробки різних видів риби, продуктів моря та приготування напівфабрикатів з них, у тому числі іноземною мовою.</p>	<p>тому числі іноземною мовою, стосовно кулінарної обробки різних видів риби, продуктів моря та приготування напівфабрикатів з них,</p>	<p>завдань. Термінологічний диктант Самостійна робота.</p>	<p>1. Кулінарна обробка різних видів риби та приготування напівфабрикатів з них. Вивчення професійної лексики і застосування її в усному мовленні (1). 2. Техніка обробки морепродуктів та приготування напівфабрикатів з них. Вивчення лексики та професійної термінології. Читання і переклад рецептів (1).</p>
<p><b>ПК 1</b></p>	<p><b>Здатність підготуватись до робочого процесу оброблення різних видів риби, продуктів моря та приготування напівфабрикатів з них, організувати робоче місце.</b></p>		<p><b>7</b></p>
<p>Вміє дотримуватися санітарних норм щодо інструментів, обладнання, посуду, робочого місця при роботі з рибою, морепродуктами, напівфабрикатами. Демонструє вміння вибирати інструмент, обладнання для оброблення риби, морепродуктів, приготування напівфабрикатів а отримувати сировину зі складу або від постачальника виконує правила безпеки праці при роботі з інструментом, обладнанням.</p>	<p>Здобувач освіти дотримується санітарних норм щодо інструментів, обладнання, посуду, робочого місця при роботі з рибою, морепродуктами, напівфабрикатами. Підбирає інструмент, обладнання для оброблення риби, морепродуктів, приготування напівфабрикатів. Самостійно отримує сировину зі складу або від постачальника Виконує правила безпеки праці при роботі з інструментом, обладнанням.</p>	<p>Індивідуальне та фронтальне опитування. Виконання різнорівневих тестових завдань. Підготовка та захист повідомлень, доповідей, презентацій.. Розв'язування ситуаційних завдань професійного спрямування. Термінологічний диктант Самостійна робота.</p>	<p><b>Організація виробництва та обслуговування</b> 1. Організація робочих місць для обробки риби, продуктів моря та приготування н/ф з них. (2). <b>Гігієна та санітарія</b> 1. Гігієнічні вимоги до утримання підприємств харчування (1). <b>Устаткування підприємств харчування</b> 1. Технологічне обладнання для обробки риби, продуктів моря та приготування напівфабрикатів з них (4).</p>
<p><b>ПК 2</b></p>	<p><b>Здатність проводити механічну кулінарну обробку риби з кістковим і хрящовим скелетом, інших видів риби</b></p>		<p><b>25</b></p>
<p>Перевіряє якість живої,</p>	<p>Здобувач освіти перевіряє якість живої,</p>	<p>Індивідуальне та фронтальне опитування.</p>	<p><b>Технологія приготування їжі</b></p>

<p>охолодженої та замороженої риби.  Вміє забезпечувати режим розморожування різної риби з урахуванням вимог до харчової безпеки  Здійснює механічну кулінарну обробку риби та виконує обробку різних видів риби для використання цілою, порційними шматками-кругляками, порційними шматками та для отримання різних видів філе.  Застосовує прийоми, які використовують при приготуванні напівфабрикатів з риби.  Демонструє вміння мінімізувати кількість відходів під час проведення механічної кулінарної обробки риби та дотримуватись умов зберігання риби в охолодженому і замороженому вигляді.</p>	<p>охолодженої та замороженої риби.  Забезпечує режим розморожування різної риби з урахуванням вимог до харчової безпеки  Здійснює механічну кулінарну обробку риби та виконує обробку різних видів риби для використання цілою, порційними шматками-кругляками, порційними шматками та для отримання різних видів філе.  Застосовує прийоми, які використовують при приготуванні напівфабрикатів з риби.  Мінімізує кількість відходів під час проведення механічної кулінарної обробки риби та дотримуватись умов зберігання риби в охолодженому і замороженому вигляді.</p>	<p>Виконання різнорівневих тестових завдань.  Підготовка та захист повідомлень, доповідей, презентацій..  Розв'язування ситуаційних завдань професійного спрямування.  Термінологічний диктант  Самостійна робота.</p>	<p><b>з основами товарознавства</b>  1. Хімічний склад і харчова цінність риби. Їх класифікація (1).  2. Характеристика родин риби (1).  3. Вимоги до якості живої, охолодженої, мороженої риби (1).  4. Способи кулінарної механічної обробки риби з кістковим скелетом(1).  5. Способи кулінарної механічної обробки риби з хрящовим скелетом.(1).  6. Прийоми, що використовують при приготуванні напівфабрикатів з риби (1).  7. Обробка і використання рибних харчових відходів(1).  <b>Виробниче навчання</b>  1. Інструктаж за змістом занять. Обробка риби осетрових (6).  2. Приготування напівфабрикатів для варіння та смаження (6).  3. Приготування напівфабрикатів для тушкування , запікання (6).</p>
<p><b>ПК 3.</b></p>	<p><b>Здатність готувати котлетну та січену маси з різних видів риби та напівфабрикати з неї</b></p>		<p><b>9</b></p>
<p>Вміє підбирати рибу для приготування котлетної та січеної маси та напівфабрикатів з них.  Демонструє вміння</p>	<p>Здобувач освіти підбирає рибу для приготування котлетної та січеної маси та напівфабрикатів з них.  Дотримується рецептури та послідовності виконання технологічних</p>	<p>Індивідуальне та фронтальне опитування.  Виконання різнорівневих тестових завдань.  Підготовка та захист повідомлень,</p>	<p><b>Технологія приготування їжі з основами товарознавства</b>  1. Приготування рибної котлетної та січеної мас та напівфабрикатів з них (1).</p>

<p>дотримуватись рецептури та послідовності виконання технологічних операцій під час приготування напівфабрикатів з котлетної та січеної маси з риби та контролювати вихід і якість напівфабрикатів з риби. Вміє мінімізувати відходи під час приготування напівфабрикатів з риби. Демонструє вміння забезпечувати температурний режим і терміни зберігання напівфабрикатів з риби в охолодженому та замороженому вигляді та дотримуватися умов і термінів зберігання напівфабрикатів з риби. Виконує фарширування риби, визначає її якість та умови зберігання фаршированої риби.</p>	<p>операцій під час приготування напівфабрикатів з котлетної та січеної маси з риби та контролює вихід і якість напівфабрикатів з риби. Вміє мінімізувати відходи під час приготування напівфабрикатів з риби. Забезпечує температурний режим і терміни зберігання напівфабрикатів з риби в охолодженому та замороженому вигляді та дотримується умов і термінів зберігання напівфабрикатів з риби. Виконує фарширування риби, визначає її якість та умови зберігання фаршированої риби.</p>	<p>доповідей, презентацій.. Розв'язування ситуаційних завдань професійного спрямування. Термінологічний диктант Самостійна робота.</p>	<p>2. Лабораторно – практична робота: «Практичне засвоєння прийомів робіт з обробки риби, продуктів моря та приготування н/ф з них» (2). <b>Виробниче навчання</b> 1. Приготування натуральної січеної та котлетної маси з риби (6).</p>
<p><b>ПК 4</b></p>	<p><b>Здатність обробляти морепродукти</b></p>		<p><b>8</b></p>
<p>Вміє перевіряти якість різних видів морепродуктів та забезпечувати режим розморожування морепродуктів з урахуванням вимог до харчової безпеки. Демонструє вміння безпечно користуватися інструментом і обладнанням при механічній кулінарній обробці різних видів морепродуктів. Здійснює механічну кулінарну обробку морепродуктів:</p>	<p>Здобувач освіти перевіряє якість різних видів морепродуктів та забезпечує режим розморожування морепродуктів з урахуванням вимог до харчової безпеки. Безпечно користується інструментом і обладнанням при механічній кулінарній обробці різних видів морепродуктів. Здійснює механічну кулінарну обробку морепродуктів: очищення, потрошіння, промивання, нарізку, замочування, панірування. Дотримується умов зберігання</p>	<p>Індивідуальне та фронтальне опитування. Виконання різнорівневих тестових завдань. Підготовка та захист повідомлень, доповідей, презентацій.. Розв'язування ситуаційних завдань професійного спрямування. Термінологічний диктант Самостійна робота.</p>	<p><b>Технологія приготування їжі з основами товарознавства</b> 1. Обробка продуктів моря. (1). 2. Тематичне оцінювання (1). <b>Виробниче навчання</b> 1. Обробка нерибних продуктів моря ККР (6).</p>

очищення, потрошіння, промивання, нарізку, замочування, панірування. Уміє дотримуватись умов зберігання морепродуктів в охолодженому і замороженому вигляді.	морепродуктів в охолодженому і замороженому вигляді.		
<b>КК 6</b>	<b>Здатність раціонально використовувати енергоресурси, матеріали та енергоефективне устаткування, дотримуватись екологічних норм</b>		<b>2</b>
Застосовує способи енергоефективного використання матеріалів та ресурсів у процесі механічної кулінарної обробки та нарізання різних видів риб та продуктів моря Дотримується правил сортування сміття та утилізації відходів після механічної кулінарної обробки та нарізання різних видів риб та продуктів моря	Здобувач освіти раціонально використовує матеріали та ресурси у процесі механічної кулінарної обробки та нарізання різних видів риб та продуктів моря Самостійно сортує сміття та утилізує відходи після механічної кулінарної обробки та нарізання різних видів риб та продуктів моря.	Індивідуальне та фронтальне опитування. Виконання різнорівневих тестових завдань. Термінологічний диктант Самостійна робота.	<b>Основи екології та енергозбереження</b> 1. Способи енергоефективного використання матеріалів, ресурсів та енергозберігаючого обладнання у процесі механічної кулінарної обробки та нарізання різних видів риб та продуктів моря (2).
Формування оцінки за модуль	Основою оцінювання модуля (80%) є виконання учнем практичного комплексного завдання з приготування страв з яєць, молока та молочних продуктів. Решта 20% оцінки за модуль складає оцінювання практичних завдань інших тем модуля.		
Критерії оцінки	Проходження модуля зараховується, якщо учень: Знає: асортимент страв з яєць, молока та молочних продуктів; їх харчову цінність; вимоги до якості; технологію приготування; терміни використання, зберігання, реалізації; правила експлуатації відповідних видів технологічного устаткування, виробничого інвентарю, інструменту; норми санітарії і гігієни; вимоги охорони праці. Уміє: організувати робоче місце; працювати з технологічною документацією; робити розрахунок сировини; виготовляти різні страви з яєць, молока та молочних продуктів з дотриманням технологічних вимог; визначати якість страв з яєць, молока та молочних продуктів органолептичним методом; користуватись устаткуванням та інвентарем; вирішувати проблемні ситуації; дотримуватись вимог охорони праці, санітарії, особистої гігієни.		
<b>РН 5</b>	<b>Обробляти м'ясо, субпродукти, птицю, дичину та готувати напівфабрикати</b>		<b>78</b>

з них

**Ціль.** Навчання проводиться для того, щоб здобувач освіти самостійно міг обробляти м'ясо, субпродукти, птицю, дичину, готувати напівфабрикати з них опрацьовувати технічну та технологічну документацію, організувати робоче місце, робити розрахунки сировини; дотримуватися вимог охорони праці пожежної та електробезпеки в процесі обслуговування та експлуатації харчового обладнання.

<b>КК 1</b>	<b>Здатність використовувати іноземну мову при спілкуванні з керівництвом, колегами, клієнтами та постачальниками.</b>		<b>2</b>
Вміє застосовувати професійну лексику та термінологію стосовно отримання, оброблення та приготування напівфабрикатів з м'яса, субпродуктів, птиці, дичини, у тому числі іноземною мовою.	Здобувач освіти застосовує професійну лексику та термінологію стосовно отримання, оброблення та приготування напівфабрикатів з м'яса, субпродуктів, птиці, дичини, у тому числі іноземною мовою.	Індивідуальне та фронтальне опитування. Виконання різнорівневих тестових завдань. Термінологічний диктант Самостійна робота.	<b>Іноземна мова професійного спрямування</b> 1. Техніка обробки м'яса, субпродуктів та приготування напівфабрикатів з них. Вивчення професійної лексики що використовується при обробці та приготуванні напівфабрикатів з м'яса Рецепти їх приготування. Читання текстів і виконання завдань (1). 2. Правила обробки птиці, дичини та приготування напівфабрикатів з них. Рецепти приготування напівфабрикатів із дичини і птиці (1).
<b>ПК 1</b>	<b>Здатність підготуватися до оброблення м'яса та приготування напівфабрикатів з м'яса, організувати робоче місце</b>		<b>8</b>
Демонструє вміння дотримуватися санітарних норм щодо інструментів, обладнання, посуду, робочого місця при роботі з м'ясом, субпродуктами, птицею, дичиною. Вміє вибирати інструмент, обладнання, для оброблення та приготування напівфабрикатів з м'яса субпродуктів, птиці, дичини.	Здобувач освіти дотримується санітарних норм щодо інструментів, обладнання, посуду, робочого місця при роботі з м'ясом, субпродуктами, птицею, дичиною. Самостійно підбирає інструмент, обладнання, для оброблення та приготування напівфабрикатів з м'яса субпродуктів, птиці, дичини. Знає правила безпеки праці при роботі з інструментом, обладнанням.	Індивідуальне та фронтальне опитування. Виконання різнорівневих тестових завдань. Підготовка та захист повідомлень, доповідей, презентацій.. Розв'язування ситуаційних завдань професійного спрямування. Термінологічний диктант Самостійна робота.	<b>Гігієна і санітарія</b> 1. Гігієнічні вимоги до обладнання, інвентарю, посуду та пакувального матеріалу (2). <b>Організація виробництва та обслуговування</b> 1. Організація робочих місць для обробки м'яса, субпродуктів, птиці, дичини та приготування н/ф (2). <b>Устаткування підприємств харчування</b>

Дотримується правил безпеки праці при роботі з інструментом, обладнанням.			1. Технологічне обладнання для обробки м'яса, субпродуктів, птиці, дичини та приготування напівфабрикатів (4)
<b>ПК 2</b>	<b>Здатність проводити механічну кулінарну обробку баранячих туш, четвертин яловичини, напівтуш телятини, свинини та підготовку окремих частин м'яса</b>		<b>6</b>
<p>Демонструє вміння визначати види м'яса, якість охолоджених і заморожених м'ясних туш, окремих частин м'яса.</p> <p>Виконує механічну кулінарну обробку баранячих, телячих, яловичих, свинячих туш: розморожування, обмивання, обсушування, розрубування на частини, обвалювання, жилкування, зачищення, приготування напівфабрикатів, охолодження, заморожування.</p>	<p>Здобувач освіти самостійно визначає види м'яса, якість охолоджених і заморожених м'ясних туш, окремих частин м'яса.</p> <p>Виконує механічну кулінарну обробку баранячих, телячих, яловичих, свинячих туш: розморожування, обмивання, обсушування, розрубування на частини, обвалювання, жилкування, зачищення, приготування напівфабрикатів, охолодження, заморожування.</p>	<p>Індивідуальне та фронтальне опитування.</p> <p>Виконання різнорівневих тестових завдань.</p> <p>Підготовка та захист повідомлень, доповідей, презентацій..</p> <p>Розв'язування ситуаційних завдань професійного спрямування.</p> <p>Термінологічний диктант</p> <p>Самостійна робота.</p>	<p><b>Технологія приготування їжі з основами товарознавства</b></p> <p>1. Хімічний склад і харчова цінність м'яса забійних тварин. Тканини м'яса (1).</p> <p>2. Класифікація та види м'яса (1).</p> <p>3. Вимоги до якості баранячих, яловичих, телячих, свинячих туш в охолодженому, замороженому вигляді (1).</p> <p>4. Технологічні схеми та послідовність обробки яловичих, туш для приготування напівфабрикатів (1).</p> <p>5. Технологічні схеми та послідовність обробки баранячих, телячих, свинячих туш для приготування напівфабрикатів (1).</p> <p>6. Обробка поросят, кроликів і м'яса диких тварин (1).</p>
<b>ПК 3</b>	<b>Здатність готувати напівфабрикати з м'яса різної складності</b>		<b>10</b>
Вміє підбирати інструмент, інвентар, посуд та організувати робоче місце для приготування напівфабрикатів з м'яса.	Здобувач освіти самостійно підбирає інструмент, інвентар, посуд. Організовує робоче місце для приготування напівфабрикатів з м'яса. Безпечно користується інструментом і	Індивідуальне та фронтальне опитування. Виконання різнорівневих тестових завдань. Підготовка та захист повідомлень, доповідей, презентацій..	<p><b>Технологія приготування їжі з основами товарознавства</b></p> <p>1. Прийоми, які використовують при приготуванні</p>



<p>Демонструє вміння безпечно користуватися інструментом і обладнанням при приготуванні напівфабрикатів з м'яса.</p> <p>Вміє готувати різними способами напівфабрикати з м'яса: великошматкові, порційні, дрібношматкові та дотримуватися умов зберігання напівфабрикатів в охолодженому і замороженому вигляді.</p> <p>Демонструє вміння перевіряти за органолептичними показниками якість напівфабрикатів з м'яса, забезпечувати температурний режим і термін зберігання напівфабрикатів з м'яса в охолодженому та замороженому вигляді.</p>	<p>обладнанням при приготуванні напівфабрикатів з м'яса.</p> <p>Самостійно готує різними способами напівфабрикати з м'яса: великошматкові, порційні, дрібношматкові та дотримується умов зберігання напівфабрикатів в охолодженому і замороженому вигляді.</p> <p>Перевіряє за органолептичними показниками якість напівфабрикатів з м'яса, забезпечує температурний режим і термін зберігання напівфабрикатів з м'яса в охолодженому та замороженому вигляді.</p>	<p>Розв'язування ситуаційних завдань професійного спрямування.</p> <p>Термінологічний диктант</p> <p>Самостійна робота.</p>	<p>напівфабрикатів з м'яса (1).</p> <p>2. Послідовність і правила приготування великошматкових, порційних натуральних та панірованих, дрібношматкових напівфабрикатів (3).</p> <p><b>Виробниче навчання</b></p> <p>1. Механічна кулінарна обробка м'яса, приготування напівфабрикатів (6).</p>
<p><b>ПК 4</b></p>	<p><b>Здатність проводити механічну кулінарну обробку та підготовку субпродуктів м'яса</b></p>		<p><b>8</b></p>
<p>Підбирає інструмент, інвентар, посуд та організувати робоче місце для приготування напівфабрикатів із субпродуктів</p> <p>Вміє безпечно користуватися інструментом і обладнанням при приготуванні напівфабрикатів із субпродуктів.</p> <p>Демонструє вміння проводити механічну кулінарну обробку</p>	<p>Здобувач освіти самостійно підбирає інструмент, інвентар, посуд та організує робоче місце для приготування напівфабрикатів із субпродуктів</p> <p>Безпечно користується інструментом і обладнанням при приготуванні напівфабрикатів із субпродуктів.</p> <p>Самостійно проводить механічну кулінарну обробку субпродуктів, готує різними способами напівфабрикати з них.</p> <p>Дотримується умов зберігання</p>	<p>Індивідуальне та фронтальне опитування.</p> <p>Виконання різнорівневих тестових завдань.</p> <p>Підготовка та захист повідомлень, доповідей, презентацій..</p> <p>Розв'язування ситуаційних завдань професійного спрямування.</p> <p>Термінологічний диктант</p> <p>Самостійна робота.</p>	<p><b>Технологія приготування їжі з основами товарознавства</b></p> <p>1. Харчова цінність і характеристика субпродуктів (1).</p> <p>2. Обробка субпродуктів та приготування напівфабрикатів (1).</p> <p><b>Виробниче навчання</b></p> <p>1. Механічна кулінарна обробка субпродуктів, кісток (6).</p>

<p>субпродуктів, готувати різними способами напівфабрикати з них.</p> <p>Вміє дотримуватися умов зберігання напівфабрикатів із субпродуктів в охолодженому і замороженому вигляді, перевіряти за органолептичними показниками якість напівфабрикатів із субпродуктів.</p> <p>Забезпечує температурний режим і термін зберігання напівфабрикатів із субпродуктів в охолодженому та замороженому вигляді.</p>	<p>напівфабрикатів із субпродуктів в охолодженому і замороженому вигляді, перевіряє за органолептичними показниками якість напівфабрикатів із субпродуктів.</p> <p>Забезпечує температурний режим і термін зберігання напівфабрикатів із субпродуктів в охолодженому та замороженому вигляді.</p>		
<p><b>ПК 5</b></p>	<p><b>Здатність готувати натуральну січену та котлетну маси з різних видів м'яса та напівфабрикати з них</b></p>		<p><b>8</b></p>
<p>Демонструє вміння готувати натуральну січену та котлетну масу з м'яса та напівфабрикати з натуральної січеної та котлетної маси із м'яса, дотримуючись рецептури та послідовності технологічного процесу.</p> <p>Вміє контролювати вихід напівфабрикатів з натуральної січеної та котлетної маси із м'яса та перевіряти за органолептичними показниками якість котлетної маси з натуральної січеної та</p>	<p>Здобувач освіти самостійно готує натуральну січену та котлетну масу з м'яса та напівфабрикати з натуральної січеної та котлетної маси із м'яса, дотримуючись рецептури та послідовності технологічного процесу.</p> <p>Перевіряє за органолептичними показниками якість котлетної маси з натуральної січеної та котлетної маси із м'яса та напівфабрикати з них.</p> <p>Дотримується умов і термінів зберігання натуральної січеної та котлетної маси із м'яса та напівфабрикатів.</p> <p>Самостійно робить розрахунки необхідної кількості сировини при приготуванні січеної та котлетної маси</p>	<p>Індивідуальне та фронтальне опитування.</p> <p>Виконання різнорівневих тестових завдань.</p> <p>Підготовка та захист повідомлень, доповідей, презентацій..</p> <p>Розв'язування ситуаційних завдань професійного спрямування.</p> <p>Термінологічний диктант</p> <p>Самостійна робота.</p>	<p><b>Технологія приготування їжі з основами товарознавства</b></p> <p>1. Технологічний процес приготування натуральної січеної та котлетної маси.</p> <p>Правила розрахунку необхідної кількості сировини при їх приготуванні (1).</p> <p>2. Кулінарне використання напівфабрикатів з натуральної січеної та котлетної маси.</p> <p>Норми виходу напівфабрикатів, вимоги до їх якості (1).</p> <p><b>Виробниче навчання</b></p> <p>1. Приготування котлетної маси з м'яса та напівфабрикатів з неї (6).</p>

<p>котлетної маси із м'яса та напівфабрикати з них. Дотримується умов і термінів зберігання натуральної січеної та котлетної маси із м'яса та напівфабрикатів. Демонструє вміння робити розрахунки необхідної кількості сировини при приготуванні січеної та котлетної маси та напівфабрикатів з неї.</p>	<p>та напівфабрикатів з неї.</p>		
<p><b>ПК 6</b></p>	<p><b>Здатність проводити механічну кулінарну обробку птиці</b></p>		<p><b>10</b></p>
<p>Вміє визначати види птиці та якість охолоджених і заморожених цілих та окремих частин птиці. Виконує механічну кулінарну обробку птиці: розморожування, промивання, обсушування, обсмалювання, видалення голів, ший і ніжок, потрошіння, доочищення, заправка різними способами. Демонструє вміння застосовувати та правильно експлуатувати технологічне обладнання, виробничий інвентар та інструмент при механічній кулінарній обробці птиці, дотримуватися правил охорони праці при механічній кулінарній обробці птиці.</p>	<p>Здобувач освіти визначає види птиці та якість охолоджених і заморожених цілих та окремих частин птиці. Виконує механічну кулінарну обробку птиці: розморожування, промивання, обсушування, обсмалювання, видалення голів, ший і ніжок, потрошіння, доочищення, заправка різними способами. Правильно експлуатує технологічне обладнання, виробничий інвентар та інструмент при механічній кулінарній обробці птиці, дотримується правил охорони праці при механічній кулінарній обробці птиці.</p>	<p>Індивідуальне та фронтальне опитування. Виконання різнорівневих тестових завдань. Підготовка та захист повідомлень, доповідей, презентацій.. Розв'язування ситуаційних завдань професійного спрямування. Термінологічний диктант Самостійна робота.</p>	<p><b>Технологія приготування їжі з основами товарознавства</b> 1. Харчова цінність різних видів м'яса птиці. Її класифікація (1). 2. Вимоги до якості птиці в охолодженому та замороженому вигляді (1). 3. Способи обробки птиці та дичини (1). 4. Способи управління птиці і дичини (1). <b>Виробниче навчання</b> 1. Механічна кулінарна обробка птиці та дичини (6).</p>
<p><b>ПК 7</b></p>	<p><b>Здатність готувати напівфабрикати з птиці різної складності</b></p>		<p><b>7</b></p>
<p>Вміє підбирати інструмент,</p>	<p>Здобувач освіти підбирає інструмент,</p>	<p>Індивідуальне та фронтальне опитування.</p>	<p><b>Технологія приготування їжі</b></p>

<p>інвентар, посуд та організувати робоче місце для приготування напівфабрикатів з птиці.</p> <p>Демонструє вміння безпечно користуватися інструментом і обладнанням при приготуванні напівфабрикатів з птиці.</p> <p>Вміє готувати різними способами напівфабрикати з птиці: великошматкові, порційні, дрібношматкові.</p> <p>Вміє перевіряти за органолептичними показниками якість напівфабрикатів з птиці.</p> <p>Демонструє вміння забезпечувати температурний режим і термін зберігання напівфабрикатів з птиці в охолодженому та замороженому вигляді.</p>	<p>інвентар, посуд та організує робоче місце для приготування напівфабрикатів з птиці.</p> <p>Безпечно користується інструментом і обладнанням при приготуванні напівфабрикатів з птиці.</p> <p>Самостійно готує різними способами напівфабрикати з птиці: великошматкові, порційні, дрібношматкові.</p> <p>Перевіряє за органолептичними показниками якість напівфабрикатів з птиці.</p> <p>Забезпечує температурний режим і термін зберігання напівфабрикатів з птиці в охолодженому та замороженому вигляді.</p>	<p>Виконання різнорівневих тестових завдань.</p> <p>Підготовка та захист повідомлень, доповідей, презентацій..</p> <p>Розв'язування ситуаційних завдань професійного спрямування.</p> <p>Термінологічний диктант</p> <p>Самостійна робота.</p>	<p><b>з основами товарознавства</b></p> <p>1. Послідовність та правила приготування напівфабрикатів з птиці. Вимоги до їх якості (1).</p> <p><b>Виробниче навчання</b></p> <p>1. Приготування напівфабрикатів з птиці (6).</p>
<p><b>ПК 8</b></p>	<p><b>Здатність проводити механічну кулінарну обробку та підготовку субпродуктів птиці</b></p>		<p><b>7</b></p>
<p>Вміє підбирати інструмент, інвентар, посуд та організувати робоче місце для приготування напівфабрикатів із субпродуктів.</p> <p>Демонструє вміння безпечно користуватися інструментом і обладнанням при приготуванні напівфабрикатів із субпродуктів.</p> <p>Виконує механічну кулінарну</p>	<p>Здобувач освіти підбирає інструмент, інвентар, посуд та організує робоче місце для приготування напівфабрикатів із субпродуктів.</p> <p>Безпечно користується інструментом і обладнанням при приготуванні напівфабрикатів із субпродуктів.</p> <p>Самостійно виконує механічну кулінарну обробку субпродуктів та готує різними способами напівфабрикати із субпродуктів.</p> <p>Забезпечує температурний режим і</p>	<p>Індивідуальне та фронтальне опитування.</p> <p>Виконання різнорівневих тестових завдань.</p> <p>Підготовка та захист повідомлень, доповідей, презентацій..</p> <p>Розв'язування ситуаційних завдань професійного спрямування.</p> <p>Термінологічний диктант</p> <p>Самостійна робота.</p>	<p><b>Технологія приготування їжі з основами товарознавства</b></p> <p>1. Виготовлення напівфабрикатів з субпродуктів птиці (1).</p> <p><b>Виробниче навчання</b></p> <p>1. Механічна кулінарна обробка субпродуктів і кісток з птиці, дичини (6)</p>

<p>обробку субпродуктів. Готує різними способами напівфабрикати із субпродуктів. Називає умови зберігання напівфабрикатів із субпродуктів в охолодженому і замороженому вигляді. Демонструє вміння забезпечувати температурний режим і термін зберігання напівфабрикатів із субпродуктів в охолодженому та замороженому вигляді.</p>	<p>термін зберігання напівфабрикатів із субпродуктів в охолодженому та замороженому вигляді.</p>		
<p align="center"><b>ПК 9</b></p>	<p align="center"><b>Здатність готувати котлетну масу з птиці та напівфабрикати з неї</b></p>		<p align="center"><b>10</b></p>
<p>Вміє підбирати інструмент, інвентар, посуд та організувати робоче місце для приготування котлетної маси з м'яса птиці та напівфабрикатів з неї. Виготовляє котлетну масу з різних видів птиці та визначає якість котлетної маси. Вміє застосовувати спеції та паніровки. Демонструє вміння забезпечувати температурний режим і терміни зберігання напівфабрикатів з птиці в охолодженому та замороженому вигляді.</p>	<p>Здобувач освіти підбирає інструмент, інвентар, посуд та організує робоче місце для приготування котлетної маси з м'яса птиці та напівфабрикатів з неї. Виготовляє котлетну масу з різних видів птиці та визначає якість котлетної маси. Застосовує різні спеції та паніровки. Забезпечує температурний режим і терміни зберігання напівфабрикатів з птиці в охолодженому та замороженому вигляді.</p>	<p>Індивідуальне та фронтальне опитування. Виконання різнорівневих тестових завдань. Підготовка та захист повідомлень, доповідей, презентацій.. Розв'язування ситуаційних завдань професійного спрямування. Термінологічний диктант Самостійна робота.</p>	<p><b>Технологія приготування їжі з основами товарознавства</b> 1. Приготування котлетної маси з м'яса птиці та напівфабрикатів з неї. Види спецій та паніровок. (1). 2. Лабораторно – практична робота: «Практичне засвоєння прийомів робіт з обробки м'яса, субпродуктів, птиці, дичини та приготування н/ф» (2). 3. Тематичне оцінювання (1). <b>Виробниче навчання</b> 1. Приготування котлетної маси з м'яса птиці та напівфабрикатів з неї (6).</p>
<p align="center"><b>КК 6</b></p>	<p align="center"><b>Здатність раціонально використовувати енергоресурси, матеріали та енергоефективне устаткування, дотримуватись екологічних норм</b></p>		<p align="center"><b>2</b></p>

<p>астосовує способи енергоефективного використання матеріалів та ресурсів у процесі механічної кулінарної обробки та нарізання різних видів м'яса</p> <p>Дотримується правил сортування сміття та утилізації відходів після механічної кулінарної обробки та нарізання різних видів м'яса</p>	<p>Здобувач освіти використовує енергоефективні матеріалів та ресурсів у процесі механічної кулінарної обробки та нарізання різних видів м'яса</p> <p>Дотримується правил сортування сміття та утилізації відходів після механічної кулінарної обробки та нарізання різних видів м'яса.</p>	<p>Індивідуальне та фронтальне опитування.</p> <p>Виконання різнорівневих тестових завдань.</p> <p>Розв'язування ситуаційних завдань професійного спрямування.</p> <p>Термінологічний диктант</p> <p>Самостійна робота.</p>	<p><b>Основи екології та енергозбереження</b></p> <p>1. Способи енергоефективного використання матеріалів, ресурсів та енергозберігаючого обладнання у процесі механічної кулінарної обробки та нарізання різних видів м'яса (2).</p>
<p>Формування оцінки за модуль</p>	<p>Основою оцінювання модуля (80%) є виконання учнем практичного комплексного завдання з обробки м'яса, субпродуктів, птиці, дичини та готування напівфабрикатів з них. Решта 20% оцінки за модуль складає оцінювання практичних завдань інших тем модуля.</p>		
<p>Критерії оцінки</p>	<p>Проходження модуля зараховується, якщо учень:</p> <p>Знає: як правильно обробляти м'ясо, субпродукти, птицю, дичину та готувати напівфабрикати з них.; їх харчову цінність; вимоги до якості; технологію приготування напівфабрикатів з м'яса, субпродуктів, птиці, дичини; терміни використання, зберігання, реалізації; правила експлуатації відповідних видів технологічного устаткування, виробничого інвентарю, інструменту; норми санітарії і гігієни; вимоги охорони праці.</p> <p>Уміє: організувати робоче місце; працювати з технологічною документацією; робити розрахунок сировини; виготовляти різні напівфабрикати з м'яса, субпродуктів, птиці, дичини з дотриманням технологічних вимог; визначати якість напівфабрикатів з м'яса, субпродуктів, птиці, дичини органолептичним методом; користуватись устаткуванням та інвентарем; вирішувати проблемні ситуації; дотримуватись вимог охорони праці, санітарії, особистої гігієни.</p>		
<p><b>РН 6</b></p>	<p><b>Готувати бульйони, супи та соуси</b></p>		<p><b>105</b></p>
<p><b>Ціль.</b> Навчання проводиться для того, щоб здобувач освіти самостійно міг готувати бульйони, супи та соуси, опрацьовувати технічну та технологічну документацію, організувати робоче місце, робити розрахунки сировини; дотримувався вимог охорони праці пожежної та електробезпеки в процесі обслуговування та експлуатації харчового обладнання.</p>			
<p><b>КК 1</b></p>	<p><b>Здатність використовувати іноземну мову при спілкуванні з керівництвом, колегами, клієнтами та постачальниками.</b></p>		<p><b>2</b></p>
<p>Застосовує професійну лексику та термінологію щодо приготування бульйонів,</p>	<p>Здобувач освіти зстосовує професійну лексику та термінологію щодо приготування бульйонів, супів та</p>	<p>Індивідуальне та фронтальне опитування.</p> <p>Виконання різнорівневих тестових</p>	<p><b>Іноземна мова професійного спрямування</b></p> <p>1. Рецепти приготування</p>

супів та соусів, у тому числі іноземною мовою.	соусів, у тому числі іноземною мовою.	завдань. Розв'язування ситуаційних завдань професійного спрямування. Термінологічний диктант. Самостійна робота.	бульйонів та супів. Робота над лексичним матеріалом при приготуванні бульйонів та супів (1). 2. Мистецтво приготування соусів. Професійна лексика та термінологія. Їх назви. Рецепти приготування (1).
<b>ПК 1</b>	<b>Здатність підготуватись до робочого процесу приготування бульйонів, супів та соусів, організувати робоче місце для приготування бульйонів, супів та соусів</b>		<b>7</b>
Демонструє вміння підбирати інструмент, інвентар, посуд та організувати робоче місце для приготування бульйонів, супів та соусів. Виконує санітарну обробку столового та кухонного посуду, інструментів, інвентарю. Вміє безпечно користуватися інструментом і обладнанням під час приготування бульйонів, супів та соусів. Демонструє вміння дотримуватись вимог охорони праці, пожежної та електробезпеки під час експлуатації машин, механізмів, обладнання та устаткування	Здобувач освіти виконує санітарну обробку столового та кухонного посуду, інструментів, інвентарю. Вміє організувати робоче місце для приготування бульйонів, супів та соусів. Самостійно підбирає інструмент, інвентар, обладнання для приготування бульйонів, супів та соусів. Знає правила безпеки праці при роботі з інструментом, обладнанням.	Індивідуальне та фронтальне опитування. Виконання різнорівневих тестових завдань. Підготовка та захист повідомлень, доповідей, презентацій.. Розв'язування ситуаційних завдань професійного спрямування. Термінологічний диктант Самостійна робота.	<b>Організація виробництва та обслуговування</b> 1. Організація робочих місць для приготування бульйонів, супів та соусів. (2). <b>Гігієна та санітарія</b> 1. Гігієнічна оцінка якості харчових продуктів (3). <b>Устаткування підприємств харчування</b> 1. Технологічне обладнання для приготування бульйонів, супів та соусів (2).
<b>ПК 2</b>	<b>Здатність приготування бульйонів, супів: заправних, пюреподібних, холодних та різних, їх відпуск</b>		<b>96</b>
Вміє підбирати столовий посуд для подавання супів: заправних, пюреподібних, холодних та різних.	Здобувач освіти підбирає столовий посуд для подавання супів: заправних, пюреподібних, холодних та різних. Дотримується рецептури та	Індивідуальне та фронтальне опитування. Виконання різнорівневих тестових завдань.	<b>Технологія приготування їжі з основами товарознавства</b> 1. Загальні правила приготування та подавання

<p>Демонструє вміння дотримуватись рецептури та послідовності виконання технологічних операцій приготування бульйонів, супів і соусів та умов і термінів зберігання їх.</p> <p>Вміє використовувати ваговимірвальні прилади.</p> <p>Демонструє вміння та дотримуватись рецептури та послідовності виконання технологічних операцій приготування супів, їх порціонувати та дотримуватись правил відпуску та температури подачі супів: заправних, пюреподібних, холодних та різних.</p> <p>Вміє перевіряти вихід приготовлених супів та дотримуватись умов і термінів зберігання супів: заправних, пюреподібних, холодних та різних.</p>	<p>послідовності виконання технологічних операцій приготування бульйонів, супів і соусів та умов і термінів зберігання їх.</p> <p>Вміє використовувати ваговимірвальні прилади.</p> <p>Перевіряє вихід приготовлених супів та дотримується умов і термінів зберігання супів: заправних, пюреподібних, холодних та різних.</p>	<p>Підготовка та захист повідомлень, доповідей, презентацій..</p> <p>Розв'язування ситуаційних завдань професійного спрямування.</p> <p>Термінологічний диктант</p> <p>Самостійна робота.</p>	<p>заправних перших страв (4).</p> <p>2. Технологія приготування бульйонів (2).</p> <p>3. Технологія приготування супів (10).</p> <p>4. Технологія приготування соусів (12).</p> <p>5. Лабораторно – практична робота: «Практичне засвоєння прийомів робіт з приготування бульйонів, супів та соусів» (2).</p> <p>6. Тематичне оцінювання (1).</p> <p><b>Виробниче навчання</b></p> <p>1. Приготування бульйонів (12).</p> <p>2. Приготування супів (30).</p> <p>3. Приготування соусів (18).</p>
<p><b>КК 6</b></p>	<p><b>Здатність раціонально використовувати енергоресурси, матеріали та енергоефективне устаткування, дотримуватись екологічних норм</b></p>		<p><b>2</b></p>
<p>Застосовує професійну лексику та термінологію щодо приготування страв і гарнірів з круп, бобових, макаронних виробів, у тому числі іноземною мовою.</p>	<p>Здобувач освіти застосовує професійну лексику та термінологію щодо приготування страв і гарнірів з круп, бобових, макаронних виробів, у тому числі іноземною мовою.</p>	<p>Індивідуальне та фронтальне опитування.</p> <p>Виконання різнорівневих тестових завдань.</p> <p>Розв'язування ситуаційних завдань професійного спрямування.</p> <p>Термінологічний диктант</p> <p>Самостійна робота.</p>	<p><b>Основи екології та енергозбереження</b></p> <p>1. Способи енергоефективного використання матеріалів, ресурсів та енергозберігаючого обладнання у процесі приготування бульйонів, супів та соусів (2).</p>
<p>Формування оцінки за модуль</p>	<p>Основою оцінювання модуля (80%) є виконання учнем практичного комплексного завдання з приготування бульйонів, супів та соусів. Решта 20% оцінки за модуль складає оцінювання практичних завдань інших тем</p>		



	модуля.		
Критерії оцінки	Проходження модуля зараховується, якщо учень: Знає: асортимент бульйонів, супів та соусів; їх харчову цінність; вимоги до якості; технологію приготування; терміни використання, зберігання, реалізації; правила експлуатації відповідних видів технологічного устаткування, виробничого інвентарю, інструменту; норми санітарії і гігієни; вимоги охорони праці. Уміє: організувати робоче місце; працювати з технологічною документацією; робити розрахунок сировини; виготовляти різні види бульйонів, супів та соусів з дотриманням технологічних вимог; визначати якість бульйонів, супів та соусів органолептичним методом; користуватись устаткуванням та інвентарем; вирішувати проблемні ситуації; дотримуватись вимог охорони праці, санітарії, особистої гігієни.		
<b>РН 7</b>	<b>Готувати страви і гарніри з круп, бобових, макаронних виробів</b>		<b>45</b>
<b>Ціль.</b> Навчання проводиться для того, щоб здобувач освіти самостійно міг готувати страви і гарніри з круп, бобових та макаронних виробів, опрацьовувати технічну та технологічну документацію, організувати робоче місце, робити розрахунки сировини; дотримуватись вимог охорони праці пожежної та електробезпеки в процесі обслуговування та експлуатації харчового обладнання.			
<b>КК 1</b>	<b>Здатність використовувати іноземну мову при спілкуванні з керівництвом, колегами, клієнтами та постачальниками.</b>		<b>2</b>
Застосовує професійну лексику та термінологію щодо приготування страв і гарнірів з круп, бобових, макаронних виробів, у тому числі іноземною мовою.	Здобувач освіти застосовує професійну лексику та термінологію щодо приготування страв і гарнірів з круп, бобових, макаронних виробів, у тому числі іноземною мовою.	Індивідуальне та фронтальне опитування. Виконання різнорівневих тестових завдань.. Термінологічний диктант	<b>Іноземна мова професійного спрямування</b> 1. Технологічні операції з приготування страв і гарнірів з круп, бобових, макаронних виробів. Їх назви. Загальнонавчальні слова та вирази. Рецепти приготування.(2).
<b>ПК 1</b>	<b>Здатність підготуватись до приготування страв і гарнірів з круп, бобових, макаронних виробів, організувати робоче місце</b>		<b>5</b>
Демонструє вміння підбирати інструмент, інвентар, посуд та організувати робоче місце для приготування страв і гарнірів з круп, бобових, макаронних виробів. Вміє безпечно користуватись інструментом і обладнанням під час приготування страв і	Здобувач освіти виконує санітарну обробку столового та кухонного посуду, інструментів, інвентарю. Вміє організувати робоче місце для приготування страв і гарнірів з круп, бобових, макаронних виробів. Самостійно підбирає інструмент, інвентар, обладнання для приготування страв і гарнірів з круп, бобових,	Індивідуальне та фронтальне опитування. Виконання різнорівневих тестових завдань. Підготовка та захист повідомлень, доповідей, презентацій.. Розв'язування ситуаційних завдань професійного спрямування. Термінологічний диктант	<b>Організація виробництва та обслуговування</b> 1. Організація робочих місць для приготування страв і гарнірів з круп, бобових, макаронних виробів (2). <b>Гігієна та санітарія</b> 1. Гігієнічні вимоги до

<p>гарнірів з круп, бобових, макаронних виробів. Виконує санітарну обробку столового та кухонного посуду, інструментів, інвентарю.</p>	<p>макаронних виробів. Знає правила безпеки праці при роботі з інструментом, обладнанням.</p>	<p>Самостійна робота.</p>	<p>транспортування, прийому, зберігання харчових продуктів (1). <b>Устаткування підприємств харчування</b> 1. Технологічне обладнання для приготування страв і гарнірів з круп, бобових, макаронних виробів (2).</p>
<p><b>ПК 2</b></p>	<p><b>Здатність готувати страви і гарніри з круп, бобових, макаронних виробів (паст)</b></p>	<p><b>38</b></p>	<p><b>Технологія приготування їжі з основами товарознавства</b> 1. Асортимент круп, бобових і макаронних виробів, їх харчова цінність (1). 2. Підготовка круп, бобових і макаронних виробів для варіння (1). 3. Загальні правила варіння каш, бобових та макаронних виробів (4). 4. Технологія приготування виробів з каш, бобових та макаронних виробів (5). 5. Лабораторно – практична робота: «Практичне засвоєння прийомів робіт з приготування страв і гарнірів з круп, бобових, макаронних виробів» (2). 6. Тематичне оцінювання (1). <b>Виробниче навчання</b> 1. Приготування каш різної консистенції (6). 2. Приготування страв з макаронних виробів (6). 3. Приготування страв з</p>
<p>Вміє готувати крупи, макаронні вироби, бобові та консерви і концентрати до теплової обробки та варити їх. Демонструє вміння дотримуватись рецептури та послідовності виконання технологічних операцій приготування страв, порціонувати та відпускати страви з круп, макаронних виробів, бобових та консервів і концентратів; Вміє дотримуватися умов і термінів зберігання страв з круп, макаронних виробів, бобових та консервів і концентратів</p>	<p>Здобувач освіти самостійно готує крупи, макаронні вироби, бобові та консерви і концентрати до теплової обробки та варити їх. Дотримується рецептури та послідовності виконання технологічних операцій приготування страв, порціонування та відпуску страв з круп, макаронних виробів, бобових та консервів і концентратів; Дотримується умов і термінів зберігання страв з круп, макаронних виробів, бобових та консервів і концентратів</p>	<p>Індивідуальне та фронтальне опитування. Виконання різнорівневих тестових завдань. Підготовка та захист повідомлень, доповідей, презентацій.. Розв'язування ситуаційних завдань професійного спрямування. Термінологічний диктант Самостійна робота.</p>	<p><b>Технологія приготування їжі з основами товарознавства</b> 1. Асортимент круп, бобових і макаронних виробів, їх харчова цінність (1). 2. Підготовка круп, бобових і макаронних виробів для варіння (1). 3. Загальні правила варіння каш, бобових та макаронних виробів (4). 4. Технологія приготування виробів з каш, бобових та макаронних виробів (5). 5. Лабораторно – практична робота: «Практичне засвоєння прийомів робіт з приготування страв і гарнірів з круп, бобових, макаронних виробів» (2). 6. Тематичне оцінювання (1). <b>Виробниче навчання</b> 1. Приготування каш різної консистенції (6). 2. Приготування страв з макаронних виробів (6). 3. Приготування страв з</p>

			бобових (6). 4. Варіння страв з консервів і концентратів (6).
Формування оцінки за модуль	Основою оцінювання модуля (80%) є виконання учнем практичного комплексного завдання з приготування страв і гарнірів з круп, бобових, макаронних виробів. Решта 20% оцінки за модуль складає оцінювання практичних завдань інших тем модуля.		
Критерії оцінки	<p>Проходження модуля зараховується, якщо учень:</p> <p>Знає: асортимент страв і гарнірів з круп, бобових, макаронних виробів; їх харчову цінність; вимоги до якості; технологію приготування; терміни використання, зберігання, реалізації; правила експлуатації відповідних видів технологічного устаткування, виробничого інвентарю, інструменту; норми санітарії і гігієни; вимоги охорони праці.</p> <p>Уміє: організувати робоче місце; працювати з технологічною документацією; робити розрахунок сировини; виготовляти різні страви і гарніри з круп, бобових, макаронних виробів з дотриманням технологічних вимог; визначати якість страв і гарнірів з круп, бобових, макаронних виробів органолептичним методом; користуватись устаткуванням та інвентарем; вирішувати проблемні ситуації; дотримуватись вимог охорони праці, санітарії, особистої гігієни.</p>		
<b>РН 8</b>	<b>Готувати страви з риби та нерибних продуктів моря</b>		<b>57</b>
<b>Ціль.</b> Навчання проводиться для того, щоб здобувач освіти самостійно міг готувати страви з риби та нерибних продуктів моря, опрацьовувати технічну та технологічну документацію, організувати робоче місце, робити розрахунки сировини; дотримувався вимог охорони праці пожежної та електробезпеки в процесі обслуговування та експлуатації харчового обладнання.			
<b>КК 1</b>			<b>2</b>
Вміє застосовувати професійну лексику та термінологію щодо приготування страв з риби та нерибних продуктів моря, у тому числі іноземною мовою.	Здобувач освіти застосовує професійну лексику та термінологію щодо приготування страв з риби та нерибних продуктів моря, у тому числі іноземною мовою.	Індивідуальне та фронтальне опитування. Виконання різнорівневих тестових завдань. Термінологічний диктант	<b>Іноземна мова професійного спрямування</b> 1 . Опрацювання лексичного матеріалу при приготуванні страв з риби. Удосконалення навичок усного мовлення (1). 2. Приготування страв з нерибних продуктів. Вивчення і засвоєння професійної лексики та термінології на уроці. Читання і переклад рецептів (1).
<b>ПК 1</b>	<b>Здатність підготуватись до приготування страв з риби та нерибних продуктів моря, організувати робоче місце</b>		<b>5</b>

<p>Демонструє вміння підбирати інструмент, інвентар, посуд та організувати робоче місце для приготування страв з риби та нерибних продуктів моря; Вміє безпечно користуватися інструментом і обладнанням під час приготування страв з риби та нерибних продуктів моря; Демонструє вміння проводити санітарну обробку столового та кухонного посуду, інструментів, інвентарю</p>	<p>Здобувач освіти виконує санітарну обробку столового та кухонного посуду, інструментів, інвентарю. Вміє організувати робоче місце для приготування страв і гарнірів з круп, бобових, макаронних виробів. Самостійно підбирає інструмент, інвентар, обладнання для приготування страв і гарнірів з круп, бобових, макаронних виробів. Знає правила безпеки праці при роботі з інструментом, обладнанням.</p>	<p>Індивідуальне та фронтальне опитування. Виконання різнорівневих тестових завдань. Підготовка та захист повідомлень, доповідей, презентацій.. Розв'язування ситуаційних завдань професійного спрямування. Термінологічний диктант Самостійна робота.</p>	<p><b>Організація виробництва та обслуговування</b> 1. Організація робочих місць для приготування страв з риби та нерибних продуктів моря (2). <b>Гігієна та санітарія</b> 1. Санітарні вимоги до приготування страв з риби та нерибних продуктів моря (1). <b>Устаткування підприємств харчування</b> 1. Технологічне обладнання для приготування страв з риби та нерибних продуктів моря (2).</p>
<p><b>ПК 2</b></p>	<p><b>Здатність готувати страви з риби та нерибних продуктів моря (морепродуктів)</b></p>	<p><b>50</b></p>	
<p>Вміє розрахувати кількість інгредієнтів відповідно до кількості порцій. Визначає необхідні спеції для отримання смакових властивостей. Демонструє вміння дотримуватись рецептури та послідовності виконання технологічних операцій приготування страв із риби та нерибних продуктів моря та порціонувати страви із риби та нерибних продуктів моря. Вміє перевіряти вихід готових страв із риби та нерибних продуктів моря. Вміє дотримуватись правил відпуску та температури подачі страв із риби та нерибних</p>	<p>Здобувач освіти самостійно розраховує кількість інгредієнтів відповідно до кількості порцій. Визначає необхідні спеції для отримання смакових властивостей. Дотримується рецептури та послідовності виконання технологічних операцій приготування страв із риби та нерибних продуктів моря та порціонує страви із риби та нерибних продуктів моря. Перевіряє вихід готових страв із риби та нерибних продуктів моря. Дотримується правил відпуску та температури подачі страв із риби та нерибних продуктів моря та умов і термінів зберігання страв із риби та нерибних продуктів моря.</p>	<p>Індивідуальне та фронтальне опитування. Виконання різнорівневих тестових завдань. Підготовка та захист повідомлень, доповідей, презентацій.. Розв'язування ситуаційних завдань професійного спрямування. Термінологічний диктант Самостійна робота.</p>	<p><b>Технологія приготування їжі з основами товарознавства</b> 1. Значення страв риби у харчуванні (1). 2. Загальні правила варіння риби (2). 3. Загальні правила припускання риби (2). 4. Загальні правила смаження риби (2). 5. Загальні правила тушкування риби (2). 6. Загальні правила запікання риби (2). 7. Технологія приготування страв з фаршированої риби (1). 8. Технологія приготування страв з рибної натуральної січеної маси (1). 9. Технологія приготування</p>

<p>продуктів моря та умов і термінів зберігання страв із риби та нерибних продуктів моря.</p>			<p>страв рибної котлетної маси (1)  10. Технологія приготування страв з морепродуктів (1).  11. Лабораторно – практична робота: «Технологія приготування страв з риби та нерибних продуктів моря. Правила відпуску, оформлення, порціонування, подача страв» (4).  12. Тематичне оцінювання (1).  <b>Виробниче навчання</b>  1. Інструктаж за змістом занять. Приготування коропа фаршированого гречаною кашею та рисом (6).  2. Приготування риби фаршированої овочами, грибами (6).  3. Приготування риби запеченої під яєчним білком та риби в налисниках (6).  4. Приготування бабки з риби, котлет рибних (6).  5. Приготування креветок з овочами, крабів з рисом і соусом.</p>
<p>Формування оцінки за модуль</p>	<p>Основою оцінювання модуля (80%) є виконання учнем практичного комплексного завдання з приготування страв з риби та нерибних продуктів моря. Решта 20% оцінки за модуль складає оцінювання практичних завдань інших тем модуля.</p>		
<p>Критерії оцінки</p>	<p>Проходження модуля зараховується, якщо учень:  Знає: асортимент страв з риби та нерибних продуктів моря; їх харчову цінність; вимоги до якості; технологію приготування; терміни використання, зберігання, реалізації; правила експлуатації відповідних видів технологічного устаткування, виробничого інвентарю, інструменту; норми санітарії і гігієни; вимоги охорони праці.  Уміє: організувати робоче місце; працювати з технологічною документацією; робити розрахунок сировини;</p>		

	виготовляти різні страви з риби та нерибних продуктів моря з дотриманням технологічних вимог; визначати якість страв з риби та нерибних продуктів моря органолептичним методом; користуватись устаткуванням та інвентарем; вирішувати проблемні ситуації; дотримуватись вимог охорони праці, санітарії, особистої гігієни.		
<b>РН 9</b>	<b>Готувати страви з різних видів м'ясної продукції</b>		<b>67</b>
<b>Ціль.</b> Навчання проводиться для того, щоб здобувач освіти самостійно міг готувати страви з різних видів м'ясної продукції, опрацьовувати технічну та технологічну документацію, організувати робоче місце, робити розрахунки сировини; дотримуватись вимог охорони праці пожежної та електробезпеки в процесі обслуговування та експлуатації харчового обладнання.			
<b>КК 1</b>			<b>2</b>
Вміє застосовувати професійну лексику та термінологію, у тому числі іноземною мовою щодо приготування страв з різних видів м'ясної продукції.	Здобувач освіти застосовує професійну лексику та термінологію, у тому числі іноземною мовою щодо приготування страв з різних видів м'ясної продукції.	Індивідуальне та фронтальне опитування. Виконання різнорівневих тестових завдань. Термінологічний диктант	<b>Іноземна мова професійного спрямування</b> 1. Техніка приготування страв з різних видів м'ясної продукції (1). 2. Складання технологічних карток приготування страв з різних видів м'ясної продукції. Читання текстів і виконання завдань (1).
<b>ПК 1</b>	<b>Здатність підготуватись до приготування страв з різних видів м'ясної продукції, організувати робоче місце.</b>		<b>5</b>
Демонструє вміння підбирати інструмент, інвентар, посуд та організувати робоче місце для приготування страв з різних видів м'ясної продукції; Вміє безпечно користуватися інструментом і обладнанням під час приготування страв з різних видів м'ясної продукції; Демонструє вміння проводити санітарну обробку столового та кухонного посуду, інструментів, інвентарю.	Здобувач освіти виконує санітарну обробку столового та кухонного посуду, інструментів, інвентарю. Вміє організувати робоче місце для приготування страв і гарнірів з круп, бобових, макаронних виробів. Самостійно підбирає інструмент, інвентар, обладнання для приготування страв і гарнірів з круп, бобових, макаронних виробів. Знає правила безпеки праці при роботі з інструментом, обладнанням.	Індивідуальне та фронтальне опитування. Виконання різнорівневих тестових завдань. Підготовка та захист повідомлень, доповідей, презентацій.. Розв'язування ситуаційних завдань професійного спрямування. Термінологічний диктант Самостійна робота.	<b>Організація виробництва та обслуговування</b> 1. Організація робочих місць для приготування страв з різних видів м'ясної продукції (2). <b>Гігієна та санітарія</b> 1. Гігієнічна оцінка якості різних видів м'ясної продукції (1). <b>Устаткування підприємств харчування</b> 1. Технологічне обладнання для приготування страв з різних видів м'ясної продукції (2).

ПК 2	Здатність готувати страви з м'яса, м'ясної котлетної та січеної маси, субпродуктів	60	
<p>Вміє розрахувати кількість інгредієнтів відповідно до кількості порцій. Демонструє вміння дотримуватись рецептури та послідовності виконання технологічних операцій приготування страв із м'яса, м'ясної котлетної та січеної маси, субпродуктів. Вміє: визначити необхідні спеції для отримання смакових властивостей; підбирати до страв соуси, гарніри; перевіряти, за органолептичними показниками якість страв із м'яса, м'ясної котлетної та січеної маси, субпродуктів; порціонувати страви із м'яса, м'ясної котлетної та січеної маси, субпродуктів; оформлювати страви, використовуючи елементи сучасного декору; Демонструє вміння: дотримуватись правил відпуску та температури подачі страв; перевіряти вихід готових страв; дотримуватись умов і термінів зберігання страв; дотримуватись рецептури та</p>	<p>Здобувач освіти самостійно розраховує кількість інгредієнтів відповідно до кількості порцій. Дотримується рецептури та послідовності виконання технологічних операцій приготування страв із м'яса, м'ясної котлетної та січеної маси, субпродуктів. Самостійно визначає необхідні спеції для отримання смакових властивостей; підбирати до страв соуси, гарніри; Перевіряє, за органолептичним показниками якість страв із м'яса, м'ясної котлетної та січеної маси, суб продуктів; Порціонує та оформляє страви, викори стовуючи елементи сучасного декору; Дотримується правил відпуску та температури подачі страв; умов і термінів зберігання страв.</p>	<p>Індивідуальне та фронтальне опитування. Виконання різнорівневих тестових завдань. Підготовка та захист повідомлень, доповідей, презентацій.. Розв'язування ситуаційних завдань професійного спрямування. Термінологічний диктант Самостійна робота.</p>	<p><b>Технологія приготування їжі з основами товарознавства</b> 1. Значення страв з м'яса у харчуванні (1). 2. Технологія приготування відварених м'ясних страв (2). 3. Технологія приготування смажених страв із м'яса (3). 4. Технологія приготування тушкованих страв із м'яса (3). 5. Технологія приготування запечених страв із м'яса (2). 6. Технологія приготування страв із натурального січеного м'яса (1). 7. Технологія приготування страв із котлетної маси м'яса (1). 8. Технологія приготування страв із субпродуктів (2). 9. Технологія приготування варених та припущених страв з птиці (1). 10. Смаженні страви з птиці (1) 11. Технологія приготування страв з тушкованої птиці (1). 12. Технологія приготування страв з котлетної маси з птиці (1). 13. Лабораторно – практична робота: «Технологія приготування страв із м'яса, птиці, котлетної маси та</p>

<p>послідовності виконання технологічних операцій приготування страв із птиці;  перевіряти, за органолептичними показниками якість страв із птиці;  порціонувати страви із птиці;  дотримуватись правил відпуску та температури подачі страв із птиці;  перевіряти вихід готових страв із птиці;  дотримуватись умов і термінів зберігання страв із птиці.</p>			<p>субпродуктів. Правила відпуску, оформлення, порціонування, подача страв» (4).  14. Тематичне оцінювання (1).  <b>Виробниче навчання</b>  1. Приготування кручеників волинських, яловичини в кисло-солодкому соусі (6).  2. Приготування печені по-київські, гуляшу та плову (6).  3. Приготування голубців, кабачків фаршированих м'ясом (6).  4. Приготування страв з котлетної маси: рулети, зрази (6).  5. Приготування страв з птиці та кролика (6).  6. Приготування страв з субпродуктів (6).</p>
<p>Формування оцінки за модуль</p>	<p>Основою оцінювання модуля (80%) є виконання учнем практичного комплексного завдання з приготування страв із м'яса, птиці, котлетної маси та субпродуктів. Решта 20% оцінки за модуль складає оцінювання практичних завдань інших тем модуля.</p>		
<p>Критерії оцінки</p>	<p>Проходження модуля зараховується, якщо учень:  Знає: асортимент страв із м'яса, птиці, котлетної маси та субпродуктів.; їх харчову цінність; вимоги до якості; технологію приготування; терміни використання, зберігання, реалізації; правила експлуатації відповідних видів технологічного устаткування, виробничого інвентарю, інструменту; норми санітарії і гігієни; вимоги охорони праці.  Уміє: організувати робоче місце; працювати з технологічною документацією; робити розрахунок сировини; виготовляти різні страви із м'яса, птиці, котлетної маси та субпродуктів. з дотриманням технологічних вимог; визначати якість страв із м'яса, птиці, котлетної маси та субпродуктів. органолептичним методом; користуватись устаткуванням та інвентарем; вирішувати проблемні ситуації; дотримуватись вимог охорони праці, санітарії, особистої гігієни.</p>		



PH 10	Готувати тісто та вироби з нього		45
<b>Ціль.</b> Навчання проводиться для того, щоб здобувач освіти самостійно міг готувати тісто та вироби з нього, опрацьовувати технічну та технологічну документацію, організувати робоче місце, робити розрахунки сировини; дотримувався вимог охорони праці пожежної та електробезпеки в процесі обслуговування та експлуатації харчового обладнання.			
<b>КК 1</b>			<b>1</b>
Вміє застосовувати професійну лексику та термінологію, у тому числі іноземною мовою, стосовно виготовлення тіста та виробів з нього.	Здобувач освіти застосовує професійну лексику та термінологію, у тому числі іноземною мовою, стосовно виготовлення тіста та виробів з нього.	Індивідуальне та фронтальне опитування. Виконання різнорівневих тестових завдань. Термінологічний диктант. Самостійна робота.	<b>Іноземна мова професійного спрямування</b> 1. Види тіста. Технологічні операції з його приготування. Загальноживані слова та вирази. Традиційний англійський пудинг. Технологія його приготування (1).
<b>ПК 1</b>	<b>Здатність підготуватись до робочого процесу, організувати робоче місце</b>		<b>7</b>
Демонструє вміння дотримуватися санітарних норм щодо інструментів, обладнання, посуду, робочого місця для готування тіста та виробів з нього. Вміє вибирати інструмент, обладнання для готування тіста та виробів з нього; Демонструє вміння дотримуватися правил безпеки праці при роботі з інструментом, обладнанням. Вміє отримувати сировину зі складу або від постачальника.	Здобувач освіти виконує санітарну обробку столового та кухонного посуду, інструментів, інвентарю. Вміє організувати робоче місце для приготування страв і гарнірів з круп, бобових, макаронних виробів. Самостійно підбирає інструмент, інвентар, обладнання для приготування страв і гарнірів з круп, бобових, макаронних виробів. Знає правила безпеки праці при роботі з інструментом, обладнанням.	Індивідуальне та фронтальне опитування. Виконання різнорівневих тестових завдань. Підготовка та захист повідомлень, доповідей, презентацій.. Розв'язування ситуаційних завдань професійного спрямування. Термінологічний диктант Самостійна робота.	<b>Організація виробництва та обслуговування</b> 1. Організація робочих місць для приготування тіста та виробів з нього (2). <b>Гігієна та санітарія</b> 1. Санітарні вимоги до приготування борошняних виробів, ароматичних речовин і харчових барвників. Гігієнічні вимоги до реалізації готової продукції (1). <b>Устаткування підприємств харчування</b> 1. Технологічне обладнання для приготування тіста та виробів з нього (4).
<b>ПК 2</b>	<b>Здатність виготовляти різні види прісного тіста та виробів з нього, в тому числі з різними начинками: вареників, пельменів, млинчиків, тощо</b>		<b>8</b>

<p>Демонструє вміння: визначати види та якість борошна; застосовувати поліпшувачі для зміни клейковини борошна; готувати тісто відповідно до послідовності виконання технологічних операцій приготування прісного тіста для вареників, пельменів, локшини, пасти, млинчиків тощо; дотримуватись рецептури; мінімізувати кількість відходів при приготуванні прісного тіста; перевіряти за органолептичними показниками якість приготовленого прісного тіста; Вміє: дотримуватися умов і терміну зберігання прісного тіста. дотримуватись рецептури та послідовності виконання технологічних операцій приготування напівфабрикатів та виробів з прісного тіста; готувати страви та кулінарні вироби з прісного тіста та різними начинками; оформляти та відпускати вироби з прісного тіста; дотримуватися умов і термінів зберігання напівфабрикатів та виробів з прісного тіста.</p>	<p>Здобувач освіти визначає види та якість борошна; Застосовує поліпшувачі для зміни клейковини борошна; Самостійно готує тісто відповідно до послідовності виконання технологічних операцій приготування прісного тіста для вареників, пельменів, локшини, пасти, млинчиків тощо; Дотримується рецептури та послідовності виконання технологічних операцій приготування напівфабрикатів та виробів з прісного тіста.</p>	<p>Індивідуальне та фронтальне опитування. Виконання різнорівневих тестових завдань. Підготовка та захист повідомлень, доповідей, презентацій.. Розв'язування ситуаційних завдань професійного спрямування. Термінологічний диктант Самостійна робота.</p>	<p><b>Технологія приготування їжі з основами товарознавства</b> 1. Види та ознаки доброякісності борошна. Правила підготовки борошна, яєць, рідини для замішування прісного тіста (1). 2. Технологія приготування начинок та виробів з прісного тіста: вареників, пельменів, пасти, млинчиків(1). <b>Виробниче навчання</b> 1. Приготування млинців з різним фаршем (6).</p>
--	---	--	--

ПК 3	Здатність готувати дріжджове тісто та вироби з нього	29	
<p>Вміє організувати робоче місце під час приготування безопарного дріжджового тіста та виробів з нього; Демонструє вміння підбирати виробничий інвентар, обладнання, безпечно користуватися ним під час приготування безопарного дріжджового тіста та виробів з нього; Демонструє вміння підбирати сировину для приготування дріжджового тіста та виробів з нього і для приготування фаршів та начинок; Готує безопарне дріжджове тісто та вироби з нього: штучні, порційні, багатопорційні, фарші та начинки для виробів з дріжджового тіста. Демонструє вміння: дотримуватись умов і термінів зберігання виробів з дріжджового тіста; готувати опарне дріжджове тісто та вироби з нього: штучні, порційні, багатопорційні; дотримуватись умов і термінів зберігання виробів з дріжджового тіста Вміє оформляти та відпускати вироби з дріжджового тіста та перевіряти вихід готових виробів з дріжджового тіста.</p>	<p>Здобувач освіти самостійно організовує робоче місце під час приготування безопарного дріжджового тіста та виробів з нього; Підбирає виробничий інвентар, обладнання, безпечно користується ним під час приготування безопарного дріжджового тіста та виробів з нього; Підбирає сировину для приготування дріжджового тіста та виробів з нього і для приготування фаршів та начинок; Самостійно готує безопарне дріжджове тісто та вироби з нього: штучні, порційні, багатопорційні, фарші та начинки для виробів з дріжджового тіста. Дотримується умов і термінів зберігання виробів з дріжджового тіста; Вміє оформляти та відпускати вироби з дріжджового тіста та перевіряти вихід готових виробів з дріжджового тіста.</p>	<p>Індивідуальне та фронтальне опитування. Виконання різнорівневих тестових завдань. Підготовка та захист повідомлень, доповідей, презентацій.. Розв'язування ситуаційних завдань професійного спрямування. Термінологічний диктант Самостійна робота.</p>	<p><b>Технологія приготування їжі з основами товарознавства</b> 1. Технологія приготування дріжджового тіста (6). 2. Лабораторно – практична робота: «Технологія приготування прісного та дріжджового тіста та виробів з них. Правила подачі, оформлення виробів» (4). 3. Тематичне оцінювання (1). <b>Виробниче навчання</b> 1. Приготування чебуреків, біляшів, пончиків у фритюрі (6). 2. Приготування ватрушок, булочок, розтягаїв (6). 3. Приготування відкритих пирогів, рулету з маком, пирога з повидлом (6).</p>

Формування оцінки за модуль	Основою оцінювання модуля (80%) є виконання учнем практичного комплексного завдання з приготування прісного та дріжджового тіста та виробів з них. Решта 20% оцінки за модуль складає оцінювання практичних завдань інших тем модуля.		
Критерії оцінки	<p>Проходження модуля зараховується, якщо учень:</p> <p>Знає: асортимент виробів з прісного та дріжджового тіста; їх харчову цінність; вимоги до якості; технологію приготування; терміни використання, зберігання, реалізації; правила експлуатації відповідних видів технологічного устаткування, виробничого інвентарю, інструменту; норми санітарії і гігієни; вимоги охорони праці.</p> <p>Уміє: організувати робоче місце; працювати з технологічною документацією; робити розрахунок сировини; виготовляти прісне та дріжджове тіста та вироби з них з дотриманням технологічних вимог; визначати якість виробів з прісного та дріжджового тіста органолептичним методом; користуватись устаткуванням та інвентарем; вирішувати проблемні ситуації; дотримуватись вимог охорони праці, санітарії, особистої гігієни.</p>		
<b>РН 11</b>	<b>Готувати холодні страви та закуски</b>		
<b>Ціль.</b> Навчання проводиться для того, щоб здобувач освіти самостійно міг готувати холодні страви та закуски, опрацьовувати технічну та технологічну документацію, організувати робоче місце, робити розрахунки сировини; дотримувався вимог охорони праці пожежної та електробезпеки в процесі обслуговування та експлуатації харчового обладнання.			
<b>КК 1</b>			<b>2</b>
Вміє застосовувати професійну лексику та термінологію, у тому числі іноземною мовою, стосовно приготування холодних страв і закусок.	Здобувач освіти застосовує професійну лексику та термінологію, у тому числі іноземною мовою, стосовно приготування холодних страв і закусок.	Індивідуальне та фронтальне опитування. Виконання різнорівневих тестових завдань. Термінологічний диктант Самостійна робота.	<b>Іноземна мова професійного спрямування</b> 1. Технологічні операції приготування холодних страв. Загальноновживані слова та вирази (1). 2. Приготування закусок. . Робота над лексичним матеріалом (1).
<b>ПК 1</b>	<b>Здатність готувати салати, овочеві закуски, холодні страви і закуски із сиру, яєць</b>		<b>35</b>
Демонструє вміння підбирати та готувати сировину для холодних страв, закусок із сиру, яєць. Вміє готувати, оформляти, порціонувати та відпускати	Здобувач освіти виконує санітарну обробку столового та кухонного посуду, інструментів, інвентарю. Вміє організувати робоче місце для приготування страв і гарнірів з круц, бобових, макаронних виробів.	Індивідуальне та фронтальне опитування. Виконання різнорівневих тестових завдань. Підготовка та захист повідомлень, доповідей, презентацій.. Розв'язування ситуаційних	<b>Організація виробництва та обслуговування</b> 1. Організація робочих місць для приготування холодних страв та закусок (2). <b>Гігієна та санітарія</b>

салати, овочеві закуски, холодні страви, закуски із сиру, яєць та підбирати до салатів соуси та салатні заправки. Демонструє вміння підбирати столовий посуд для подавання салатів, овочевих закусок, холодних страв, закусок із сиру, яєць. Вміє перевіряти вихід готових страв та дотримуватись умов і термінів зберігання салатів, овочевих закусок, холодних страв, закусок із сиру, яєць.

Самостійно підбирає інструмент, інвентар, обладнання для приготування страв і гарнірів з круп, бобових, макаронних виробів. Знає правила безпеки праці при роботі з інструментом, обладнанням.

завдань професійного спрямування. Термінологічний диктант Самостійна робота.

1. Гігієнічна оцінка якості харчових продуктів (3).

#### **Устаткування підприємств харчування**

1. Технологічне обладнання для приготування холодних страв та закусок (4).

#### **Технологія приготування їжі з основами товарознавства**

1. Значення холодних страв та закусок у харчуванні (1).
2. Правила оформлення закусок перед подаванням (1).
3. Загальна характеристика і підготовка продуктів (сири, хліб і булочні вироби) для приготування холодних страв і закусок (2).
4. Технологія приготування бутербродів (1).
5. Технологія приготування салатів та вінегретів (1).
6. Приготування страв і закусок з овочів та грибів (1).
7. Приготування закусок з яєць і сиру (1).

#### **Виробниче навчання**

1. Приготування бутербродів та їх оформлення (6).
2. Приготування салатів з овочів (6).
3. Приготування закусок з овочів (6).
4. Приготування закусок з сиру (6).

			5. Приготування закусок з яєць (6).
<b>ПК 2</b>	<b>Здатність готувати холодні страви з риби</b>		
<p>Вміє організувати робоче місце під час приготування холодних страв та закусок з риби та підбирати столовий посуд для подавання холодних страв та закусок з риби.</p> <p>Демонструє вміння підбирати виробничий інвентар, обладнання та безпечно користуватися ним під час приготування холодних страв та закусок з риби;</p> <p>Вміє підбирати сировину та готувати холодні страви та закуски з риби, а також оформляти, порціонувати та відпускати холодні страви та закуски з риби, використовуючи сучасні елементи декору.</p> <p>Демонструє вміння перевіряти вихід готових страв та дотримуватись умов і термінів зберігання холодних страв та закусок з риби.</p>	<p>Здобувач освіти організує робоче місце під час приготування холодних страв та закусок з риби та підбирає столовий посуд для подавання холодних страв та закусок з риби, виробничий інвентар, обладнання та безпечно користуватися ним під час приготування холодних страв та закусок з риби;</p> <p>Самостійно підбирає сировину та готує холодні страви та закуски з риби, а також оформляє, порціонує та відпускає холодні страви та закуски з риби, використовуючи сучасні елементи декору.</p>	<p>Індивідуальне та фронтальне опитування.</p> <p>Виконання різнорівневих тестових завдань.</p> <p>Підготовка та захист повідомлень, доповідей, презентацій..</p> <p>Розв'язування ситуаційних завдань професійного спрямування.</p> <p>Термінологічний диктант</p> <p>Самостійна робота.</p>	<p><b>Технологія приготування їжі з основами товарознавства</b></p> <p>1. Загальна характеристика і підготовка риби та рибних продуктів для приготування холодних страв і закусок (2).</p> <p>2. Приготування страв і закусок з риби (2).</p> <p><b>Виробниче навчання</b></p> <p>1. Приготування холодних закусок з риби (6).</p>
<b>ПК 3</b>	<b>Здатність готувати холодні страви і закуски з м'яса, птиці та субпродуктів</b>		
<p>Вміє організувати робоче місце для приготування холодних страв та закусок з м'яса, птиці та субпродуктів та підбирати столовий посуд для подавання холодних страв та закусок з м'яса, птиці та субпродуктів.</p>	<p>Здобувач освіти організує робоче місце для приготування холодних страв та закусок з м'яса, птиці та субпродуктів та підбирає столовий посуд для подавання холодних страв та закусок з м'яса, птиці та субпродуктів, виробничий інвентар, обладнання та безпечно користується ним під час</p>	<p>Індивідуальне та фронтальне опитування.</p> <p>Виконання різнорівневих тестових завдань.</p> <p>Підготовка та захист повідомлень, доповідей, презентацій..</p> <p>Розв'язування ситуаційних завдань професійного спрямування.</p>	<p><b>Технологія приготування їжі з основами товарознавства</b></p> <p>1. Загальна характеристика і підготовка м'яса і м'ясних продуктів для приготування холодних страв і закусок (2).</p> <p>2. Приготування страв і закусок з м'яса (2).</p>

<p>Демонструє вміння підбирати виробничий інвентар, обладнання, безпечно користуватися ним під час приготування холодних страв та закусок з м'яса, птиці та субпродуктів.</p> <p>Вміє підбирати сировину, готувати, порціонувати, оформляти та відпускати холодні страви та закуски з м'яса, птиці та субпродуктів, використовуючи сучасні елементи декору.</p> <p>Демонструє вміння перевіряти за органолептичними показниками якість холодних страв та закусок з м'яса, птиці та субпродуктів та вихід готових страв.</p> <p>Вміє дотримуватись умов і термінів зберігання холодних страв та закусок з м'яса, птиці та субпродуктів.</p>	<p>приготування холодних страв та закусок з м'яса, птиці та субпродуктів. Самостійно готує, порціонує, оформляє та відпускає холодні страви та закуски з м'яса, птиці та субпродуктів, використовуючи сучасні елементи декору.</p> <p>Дотримується умов і термінів зберігання холодних страв та закусок з м'яса, птиці</p>	<p>Термінологічний диктант Самостійна робота.</p>	<p>3. Лабораторно-практична робота: «Технологія приготування холодних страв і закусок з риби та м'яса. Правила подачі, оформлення та відпуск холодних страв і закусок з риби та м'яса» (4).</p> <p>4. Тематичне оцінювання (1).</p> <p><b>Виробниче навчання</b></p> <p>1. Приготування закусок з м'яса, птиці та субпродуктів (6).</p>
<p>Формування оцінки за модуль</p>	<p>Основою оцінювання модуля (80%) є виконання учнем практичного комплексного завдання з приготування холодних страв і закусок. Решта 20% оцінки за модуль складає оцінювання практичних завдань інших тем модуля.</p>		
<p>Критерії оцінки</p>	<p>Пройходження модуля зараховується, якщо учень:</p> <p>Знає: асортимент холодних страв і закусок; їх харчову цінність; вимоги до якості; технологію приготування; терміни використання, зберігання, реалізації; правила експлуатації відповідних видів технологічного устаткування, виробничого інвентарю, інструменту; норми санітарії і гігієни; вимоги охорони праці.</p> <p>Уміє: організувати робоче місце; працювати з технологічною документацією; робити розрахунок сировини; виготовляти різні холодні страви і закуски з дотриманням технологічних вимог; визначати якість холодних страв і закусок органолептичним методом; користуватись устаткуванням та інвентарем; вирішувати проблемні ситуації; дотримуватись вимог охорони праці, санітарії, особистої гігієни.</p>		
<p><b>PH 12</b></p>	<p><b>Готувати солодкі страви та напої</b></p>		

**Ціль.** Навчання проводиться для того, щоб здобувач освіти самостійно міг готувати солодкі страви та напої, опрацьовувати технічну та технологічну документацію, організувати робоче місце, робити розрахунки сировини; дотримуватися вимог охорони праці пожежної та електробезпеки в процесі обслуговування та експлуатації харчового обладнання.

КК 1			3
<p>Вміє застосовувати професійну лексику та термінологію, у тому числі іноземною мовою, стосовно приготування солодких страв і напоїв.</p>	<p>Здобувач освіти застосовує професійну лексику та термінологію, у тому числі іноземною мовою, стосовно приготування солодких страв і напоїв.</p>	<p>Індивідуальне та фронтальне опитування. Виконання різнорівневих тестових завдань. Термінологічний диктант Самостійна робота.</p>	<p><b>Іноземна мова професійного спрямування</b> 1. Вивчення професійної лексики і термінології стосовно приготування солодких страв. Складання технологічних карток (1). 2. Характеристика напоїв, їх види. Рецепти приготування напоїв (1). 3. Узагальнення та контроль умінь знань і навичок (1).</p>
ПК 1	Здатність готувати солодкі страви		
<p>Демонструє вміння організувати робоче місце під час приготування солодких страв та підбирати столовий посуд для подавання солодких страв. Вміє підбирати виробничий інвентар, обладнання, безпечно користуватися ним під час приготування солодких страв; Демонструє вміння підбирати сировину, перевіряти її якість, готувати солодкі страви відповідно до рецептури, оформляти, порціонувати та відпускати солодкі страви, використовуючи сучасні</p>	<p>Здобувач освіти самостійно організовує робоче місце під час приготування солодких страв та підбирає столовий посуд для подавання солодких страв, виробничий інвентар, обладнання, безпечно користується ним під час приготування солодких страв; Самостійно готує солодкі страви відповідно до рецептури, оформляє, порціонує та відпускає солодкі страви, використовуючи сучасні елементи декору. Перевіряє вихід готових страв та дотримується умов і термінів зберігання солодких страв.</p>	<p>Індивідуальне та фронтальне опитування. Виконання різнорівневих тестових завдань. Підготовка та захист повідомлень, доповідей, презентацій.. Розв'язування ситуаційних завдань професійного спрямування. Термінологічний диктант Самостійна робота.</p>	<p><b>Устаткування підприємств харчування</b> 1. Технологічне обладнання для приготування солодких страв (1). <b>Організація виробництва та обслуговування</b> 1. Організація робочих місць для приготування солодких страв та напоїв (1). <b>Технологія приготування їжі з основами товарознавства</b> 1. Значення солодких страв у харчуванні, їх класифікація (1). 2. Правила подачі натуральних плодів та ягід (1).</p>



<p>елементи декору. Вміє перевіряти вихід готових страв та дотримуватись умов і термінів зберігання солодких страв.</p>			<p>3. Технологія приготування компотів (1). 4. Технологія приготування киселів, желе (1). 5. Технологія приготування гарячих солодких страв (1). <b>Виробниче навчання</b> 1. Приготування компотів, киселів (6). 2. Приготування желе (6). 3. Приготування гарячих солодких страв (6).</p>
<p><b>ПК 2</b></p>	<p><b>Здатність готувати напої</b></p>		
<p>Демонструє вміння організувати робоче місце для приготування напоїв та підбирати посуд для подавання напоїв. Вміє підбирати виробничий інвентар, обладнання, безпечно користуватися ним під час приготування напоїв. Демонструє вміння підбирати сировину, перевіряти її якість, готувати напої відповідно до рецептури, порціонувати та відпускати напої. Вміє перевіряти за органолептичними показниками якість напоїв, вихід.</p>	<p>Здобувач освіти самостійно організовує робоче місце під час приготування напоїв та підбирає столовий посуд для їх подавання, виробничий інвентар, обладнання, безпечно користується ним під час приготування напоїв. Самостійно готує напої відповідно до рецептури, оформляє, порціонує та відпускає їх, використовуючи сучасні елементи декору. Перевіряє вихід готових напоїв та дотримується умов і термінів зберігання напоїв.</p>	<p>Індивідуальне та фронтальне опитування. Виконання різнорівневих тестових завдань. Підготовка та захист повідомлень, доповідей, презентацій.. Розв'язування ситуаційних завдань професійного спрямування. Термінологічний диктант Самостійна робота.</p>	<p><b>Устаткування підприємств харчування</b> 1. Технологічне обладнання для приготування напоїв (1). <b>Технологія приготування їжі з основами товарознавства</b> 1. Технологія приготування гарячих напоїв (1). 2. Лабораторно-практична робота: «Технологія приготування солодких страв і напоїв. Правила подачі, оформлення та відпуск солодких страв та напоїв» (4). 3. Тематичне оцінювання (1). <b>Виробниче навчання</b> 1. Приготування гарячих напоїв (6).</p>
<p><b>КК 5</b></p>	<p><b>Здатність планувати та організувати підприємницьку діяльність</b></p>		<p><b>14</b></p>
<p>Характеризує організаційно-правові форми підприємництва в Україні. Називає положення основних</p>	<p>Володіє узагальненими знаннями щодо підприємницької діяльності в Україні та основних аспектів її державного регулювання.</p>	<p>Індивідуальне та фронтальне опитування. Виконання різнорівневих тестових завдань.</p>	<p><b>Основи підприємництва</b> 1. Положення основних документів, що регламентують</p>

<p>документів, що регламентують підприємницьку діяльність. Описує порядок планування підприємницької діяльності. Користується нормативно-правовими актами щодо підприємницької діяльності. Описує процедури відкриття власної справи. Називає основи складання бізнес-планів. Демонструє вміння розробляти бізнес-плани.</p>	<p>Розуміє місце і значення застосування теоретичних знань на практиці у вирішенні практичних ситуацій. Правильно і логічно мислить, демонструючи вміння розв'язувати та аналізувати ситуаційні завдання у сфері підприємницької діяльності у професійній галузі. Моделює, дотримуючись алгоритму, порядок створення власного підприємства; оцінює реалістичність підприємницької ідеї. Описує механізм реєстрації підприємницької діяльності. Самостійно або в команді розробляє і захищає бізнес-план. Здійснює презентацію бізнес проєкту.</p>	<p>Термінологічний диктант Розв'язування ситуаційних завдань професійного спрямування. Самостійна робота з розробки бізнес-планів. Підготовка та захист презентацій та навчальних проєктів щодо підприємницької діяльності. Залік (виконання різнорівневих тестових завдань).</p>	<p>підприємницьку діяльність (2). 2. Поняття «Бізнес-план» (4). 3. Порядок створення приватного підприємства (5). 4. Поняття «конкуренція», її види та прояви у сфері громадського харчування (2). 5. Залік (1).</p>
<p>Формування оцінки за модуль</p>	<p>Основою оцінювання модуля (80%) є виконання учнем практичного комплексного завдання з приготування солодких страв і напоїв. Решта 20% оцінки за модуль складає оцінювання практичних завдань інших тем модуля.</p>		
<p>Критерії оцінки</p>	<p>Проходження модуля зараховується, якщо учень: Знає: асортимент солодких страв і напоїв; їх харчову цінність; вимоги до якості; технологію приготування; терміни використання, зберігання, реалізації; правила експлуатації відповідних видів технологічного устаткування, виробничого інвентарю, інструменту; норми санітарії і гігієни; вимоги охорони праці. Уміє: організувати робоче місце; працювати з технологічною документацією; робити розрахунок сировини; виготовляти різні солодкі страви і напої з дотриманням технологічних вимог; визначати якість солодких страв і напоїв органолептичним методом; користуватись устаткуванням та інвентарем; вирішувати проблемні ситуації; дотримуватись вимог охорони праці, санітарії, особистої гігієни.</p>		
<p><b>ШХ</b></p>	<p><b>Готувати страви для шкільного харчування</b></p>	<p><b>83</b></p>	
<p><b>Ціль.</b> Навчання проводиться для того, щоб здобувач освіти самостійно міг готувати страви для шкільного харчування, опрацьовувати технічну та технологічну документацію, організувати робоче місце, робити розрахунки сировини; дотримувався вимог охорони праці пожежної та електробезпеки в процесі обслуговування та експлуатації харчового обладнання.</p>			
<p><b>ПК 1</b></p>	<p><b>Здатність готувати страви для шкільного харчування</b></p>		<p><b>83</b></p>
<p>Демонструє вміння організувати робоче місце</p>	<p>Здобувач освіти самостійно організовує робоче місце під час приготування страв та</p>	<p>Індивідуальне та фронтальне опитування. Виконання різнорівневих тестових завдань.</p>	<p><b>Гігієна та санітарія</b></p>

<p>під час приготування страв та підбирати столовий посуд для подавання страв.  Вміє підбирати виробничий інвентар, обладнання, безпечно користуватися ним під час приготування страв;  Демонструє вміння підбирати сировину, перевіряти її якість, готувати страви відповідно до рецептури, оформляти, порціонувати та відпускати страви, використовуючи сучасні елементи декору.  Вміє перевіряти вихід готових страв та дотримуватись умов і термінів зберігання страв.</p>	<p>підбирає столовий посуд для подавання страв, виробничий інвентар, обладнання, безпечно користується ним під час приготування страв для шкільного харчування;  Самостійно готує страви відповідно до рецептури, оформляє, порціонує та відпускає їх, використовуючи сучасні елементи декору.  Перевіряє вихід готових страв та дотримується умов і термінів зберігання страв для шкільного харчування.</p>	<p>Термінологічний диктант  Розв'язування ситуаційних завдань професійного спрямування.</p>	<p>1. Нормативно-правові акти щодо гігієни та санітарії виробництва в закладах загальної середньої освіти (4).  2. Норми харчування в закладах освіти (3)  <b>Організація виробництва та обслуговування</b>  1. Організація харчування в закладах загальної середньої освіти (5).  <b>Устаткування підприємств харчування</b>  1. Підбір устаткування харчоблоку в залежності від форми організації шкільного харчування (4).  <b>Технологія приготування їжі з основами товарознавства</b>  Шкільне харчування (19).  <b>Виробниче навчання</b>  Приготування страв (48).</p>
<p>Формування оцінки за модуль</p>	<p>Основою оцінювання модуля (80%) є виконання учнем практичного комплексного завдання з приготування страв для шкільного харчування. Решта 20% оцінки за модуль складає оцінювання практичних завдань інших тем модуля.</p>		
<p>Критерії оцінки</p>	<p>Проходження модуля зараховується, якщо учень:  Знає: асортимент страв для шкільного харчування; їх харчову цінність; вимоги до якості; технологію приготування; терміни використання, зберігання, реалізації; правила експлуатації відповідних видів технологічного устаткування, виробничого інвентарю, інструменту; норми санітарії і гігієни; вимоги охорони праці.  Уміє: організувати робоче місце; працювати з технологічною документацією; робити розрахунок сировини; виготовляти різні страви з шкільного харчування з дотриманням технологічних вимог; визначати якість страв з шкільного харчування органолептичним методом; користуватись устаткуванням та інвентарем; вирішувати</p>		

проблемні ситуації; дотримуватись вимог охорони праці, санітарії, особистої гігієни.