



Міністерство освіти і науки України

ЗАТВЕРДЖЕНО

Наказ Міністерства освіти і науки України

від «___» _____ 20__ р. № _____

Стандарт професійної (професійно-технічної) освіти

СП(ПТ)О 5122.1.56.10-2021

(позначення стандарту)

Професія: Кухар

Код: 5122

Професійні кваліфікації:

кухар 3 розряду;

кухар 4 розряду;

кухар 5 розряду;

кухар 6 розряду.

Освітня кваліфікація: кваліфікований робітник

Рівень освітньої кваліфікації:

початковий – кухар 3 розряду – 3 рівень НРК;

базовий – кухар 4 розряду – 4 рівень НРК;

вищий – кухар 5-6 розряду – 5 рівень НРК.

Видання офіційне

Київ - 2021

Загальні положення

Стандарт професійної (професійно-технічної) освіти (далі – СП(ПТ)О) з професії 5122 «Кухар» розроблено відповідно до:

законів України «Про освіту», «Про професійну (професійно-технічну) освіту», «Про повну загальну середню освіту», «Про професійний розвиток працівників», «Про організації роботодавців, їх об'єднання, права і гарантії їх діяльності»;

Положення про Міністерство освіти і науки України, затвердженого постановою Кабінету Міністрів України від 16 жовтня 2014 р. № 630;

Методичних рекомендацій щодо розроблення стандартів професійної (професійно-технічної) освіти за компетентнісним підходом, затверджених наказом Міністерства освіти і науки України від 17 лютого 2021 р. № 216;

професійного стандарту «Кухар», затвердженого наказом Міністерства розвитку економіки, торгівлі та сільського господарства України від 03 лютого 2021 р. № 210;

Рамкової програми ЄС щодо оновлених ключових компетентностей для навчання протягом життя, схваленої Європейським парламентом і Радою Європейського Союзу 17 січня 2018 року;

інших нормативно-правових актів, що визначені професійним стандартом.

СП(ПТ)О є обов'язковим для виконання усіма закладами професійної (професійно-технічної) освіти, підприємствами, установами та організаціями, незалежно від їх підпорядкування та форми власності, що видають документи встановленого зразка за цією професією.

Стандарт професійної (професійно-технічної) освіти містить:

титульну сторінку;

загальні положення щодо реалізації СП(ПТ)О;

вимоги до результатів навчання, що містять перелік та опис ключових компетентностей за базовою кваліфікацією;

перелік та опис ключових і професійних компетентностей за базовою кваліфікацією;

інформацію про робочу групу з розроблення СП(ПТ)О.

Загальні вимоги щодо реалізації СП(ПТ)О

Структурування змісту СП(ПТ)О базується на компетентнісному підході, що передбачає формування і розвиток у здобувача освіти ключових та професійних компетентностей.

Ключові компетентності дають змогу особі розуміти ситуацію, досягати успіху в особистісному і професійному житті, набувати соціальної самостійності та забезпечують ефективну професійну й міжособистісну взаємодію.

Ключові компетентності набуваються впродовж строку освітньої програми та можуть розвиватися у процесі навчання протягом усього життя шляхом формального, неформального та інформального навчання.

Ключові компетентності у цьому стандарті корелюються з загальними компетентностями, що визначені професійним стандартом.

Професійні компетентності визначають здатність особи в межах повноважень застосовувати спеціальні знання, уміння та навички, виявляти відповідні моральні та ділові якості для належного виконання встановлених завдань і обов'язків, навчання, професійного та особистісного розвитку.

Результати навчання за цим стандартом визначені для базової кваліфікації «Кухар 4 розряду» та орієнтовані на трудові функції як відносно автономні одиниці трудової діяльності, формуються на основі переліку ключових і професійних компетентностей та їх опису.

Стандартом визначено загальні знання та вміння, що включаються до змісту першого результату навчання в залежності від освітньої програми. Також до першого результату навчання включаються такі ключові компетентності як «Особистісна, соціальна й навчальна компетентність», «Громадянсько-правова компетентність», «Цифрова компетентність». Підприємницьку компетентність рекомендовано формувати на завершальному етапі освітньої програми. Математична, екологічна та енергоефективна компетентності формуються впродовж освітньої програми в залежності від результатів навчання.

Підготовка кваліфікованих робітників за професією 5122 «Кухар» може проводитися за такими видами: первинна професійна підготовка, професійне (професійно-технічне) навчання, перепідготовка.

Первинна професійна підготовка передбачає здобуття особою всіх результатів навчання, що визначені СП(ПТ)О.

Професійне (професійно-технічне) навчання або перепідготовка передбачає здобуття особою одного або декількох результатів навчання відповідно до потреб роботодавців-замовників кадрів або особистості.

Підвищення кваліфікації проводиться відповідно до пункту 2.2. професійного стандарту.

СП(ПТ)О встановлює максимально допустиму кількість годин при первинній професійній підготовці для досягнення результатів навчання. Кількість годин для кожного окремого результату навчання визначається освітньою програмою закладу освіти в залежності від контингенту здобувачів освіти, можливостей педагогічних працівників тощо.

При організації перепідготовки, професійного (професійно-технічного) навчання або навчання на виробництві строк професійного навчання може бути скороченим з урахуванням наявності в особи документів про освіту чи присвоєння кваліфікації, набутого досвіду (неформальна чи інформальна освіта) та визначається за результатами вхідного контролю. Вхідний контроль знань, умінь та навичок здійснюється відповідно до законодавства.

Тривалість професійної підготовки встановлюється відповідно до освітньої програми в залежності від виду підготовки та визначається робочим навчальним планом. Освітня програма може включати додаткові компетентності (за потреби), регіональний компонент, предмети за вибором здобувача освіти.

Розподіл навчального навантаження визначається робочим навчальним планом залежно від освітньої програми та включає теоретичну та практичну підготовку, консультації, кваліфікаційну атестацію.

Робочі навчальні плани розробляються самостійно закладами професійної (професійно-технічної) освіти, підприємствами, установами та організаціями, погоджуються із роботодавцями, навчально (науково)-методичними центрами (кабінетами) професійно-технічної освіти та затверджуються органами управління освітою.

Робочі навчальні програми розробляються та затверджуються закладами професійної (професійно-технічної) освіти на основі СП(ПТ)О, визначають зміст навчання відповідно до компетентностей та погодинний розподіл навчального матеріалу.

Перелік необхідного обладнання, устаткування, матеріалів, інструментів визначено професійним стандартом та використовується закладом освіти в залежності від освітньої програми. Додатково заклад освіти формує перелік навчального обладнання для досягнення відповідних результатів навчання.

Після успішного завершення освітньої програми проводиться державна кваліфікаційна атестація, що передбачає оцінювання набутих компетентностей та визначається параметрами: «знає – не знає»; «уміє – не вміє». Поточне оцінювання проводиться відповідно до чинних нормативно-правових актів.

Заклади професійної (професійно-технічної) освіти організують та здійснюють періодичний контроль знань, умінь та навичок здобувачів освіти, їх кваліфікаційну атестацію. Представники роботодавців, їх організацій та об'єднань можуть долучатися до проведення контролю знань, умінь та навичок здобувачів освіти та безпосередньо беруть участь у кваліфікаційній атестації.

Після завершення навчання кожен здобувач освіти повинен уміти самостійно виконувати всі роботи, передбачені професійним стандартом, технологічними умовами і нормами, встановленими у галузі.

Навчання з охорони праці проводиться відповідно до вимог чинних нормативно-правових актів з питань охорони праці.

Додаткові теми з охорони праці, що стосуються технологічного виконання робіт, застосування матеріалів, обладнання чи інструментів включаються до робочих навчальних програм.

До самостійного виконання робіт здобувачі освіти допускаються лише після навчання й перевірки знань з охорони праці.

Кваліфікаційна пробна робота проводиться за рахунок часу, відведеного на виробничу практику. Перелік кваліфікаційних пробних робіт розробляється закладами професійної (професійно-технічної) освіти, підприємствами, установами та організаціями відповідно до вимог професійного стандарту, потреб роботодавців галузі, сучасних технологій та новітніх матеріалів.

Критерії кваліфікаційної атестації випускників розробляються закладом професійної (професійно-технічної) освіти разом з роботодавцями.

Порядок кваліфікаційної атестації здобувачів освіти та присвоєння їм кваліфікації визначається центральним органом виконавчої влади, що забезпечує формування державної політики у сфері трудових відносин, за погодженням із центральним органом виконавчої влади, що забезпечує формування та реалізує державну політику у сфері освіти і науки.

Здобувачу освіти, який при первинній професійній підготовці опанував відповідну освітню програму й успішно пройшов кваліфікаційну атестацію, присвоюється освітньо-кваліфікаційний рівень «кваліфікований робітник» та видається диплом кваліфікованого робітника державного зразка.

Особі, яка при перепідготовці або професійному (професійно-технічному) навчанні опанувала відповідну освітню програму та успішно пройшла кваліфікаційну атестацію, видається свідоцтво про присвоєння професійної кваліфікації.

Заклади професійної (професійно-технічної) освіти можуть на основі СП(ПТ)О за потребою ринку праці або за бажанням здобувачів освіти розробляти авторські освітні програми та видавати документи (сертифікати) власного зразка.

Сфера професійної діяльності

Назва виду економічної діяльності, секції, розділу, групи та класу економічної діяльності та їхній код (згідно з Національним класифікатором України ДК 009:2010 «Класифікація видів економічної діяльності») визначено професійним стандартом.

КВЕД ДК 009:2010.

Секція I – Тимчасове розміщування й організація харчування.

Розділ 56 – Діяльність із забезпечення стравами та напоями.

Група 56.1 – Діяльність ресторанів, надання послуг мобільного харчування.

Клас 56.10 – Діяльність ресторанів, надання послуг мобільного харчування.

Група 56.2 – Постачання готових страв.

Клас 56.29 – Постачання інших готових страв.

Клас 56.21 – Постачання готових страв для подій.

Група 56.3 – Обслуговування напоями.

Клас 56.30 – Обслуговування напоями.

Умовні позначення

КК – ключова компетентність.

ПК – професійна компетентність.

РН – результат навчання.

II. Вимоги до результатів навчання
2.1. Перелік та опис ключових компетентностей за професією

Умовне позначення	Ключові компетентності	Опис компетентностей	
		Знати:	Уміти:
КК1	Комунікативна компетентність	<ul style="list-style-type: none"> ➤ професійну лексику та термінологію, у тому числі іноземною мовою за професійним спрямуванням; ➤ типи, темперамент людей; ➤ правила професійної етики та етикету; ➤ причини виникнення конфліктів та способи їх уникнення; ➤ види документів у професійній діяльності та правила їх створення чи оформлення. 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ використовувати професійну лексику та термінологію, у тому числі іноземною мовою за професійним спрямуванням; ➤ використовувати професійну лексику при спілкуванні з керівництвом, колегами, клієнтами; ➤ слухати та доносити власну думку; ➤ презентувати себе та результати професійної діяльності; ➤ користуватися документами у професійній діяльності, створювати та оформляти їх.
КК2	Математична компетентність	<ul style="list-style-type: none"> ➤ правила математичних обчислень у професійній діяльності, у тому числі розрахунок кількості необхідної сировини та інгредієнтів у залежності від результату навчання. 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ застосовувати математичні обчислення у професійній діяльності.
КК3	Особистісна, соціальна й навчальна компетентність	<ul style="list-style-type: none"> ➤ поняття особистості, риси характеру, темперамент; ➤ індивідуальні психологічні властивості особистості та її поведінки; ➤ причини і способи розв'язання конфліктних ситуацій у виробничому колективі; ➤ підходи до забезпечення сприятливого психологічного клімату в колективі; ➤ основні психологічні та моральні вимоги до роботи кухаря; ➤ основні психологічні процеси та їх вплив на 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ працювати в команді; ➤ відповідально ставитися до професійної діяльності; ➤ самостійно приймати рішення; ➤ діяти в нестандартних ситуаціях; ➤ планувати трудову діяльність; ➤ знаходити та набувати нових знань, умінь і навичок; ➤ визначати навчальні цілі та способи їх досягнення; ➤ оцінювати власні результати навчання, навчатися впродовж життя; ➤ дотримуватися культури професійної поведінки в колективі; ➤ запобігати виникненню конфліктних ситуацій;

		<p>діяльність кухаря в процесі роботи;</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ стрес у роботі кухаря, способи його подолання. 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ визначати індивідуальні психологічні особливості особистості.
КК4	Громадянсько-правова компетентність	<ul style="list-style-type: none"> ➤ основні трудові права та обов'язки працівників; ➤ основні нормативно-правові акти у професійній сфері, що регламентують трудову діяльність; ➤ положення, зміст, форми та строки укладання трудового договору (контракту), підстави його припинення; ➤ соціальні гарантії та чинний соціальний захист на підприємстві, зокрема види та порядок надання відпусток; ➤ способи вирішення трудових спорів ➤ основи законодавства про захист прав споживачів. 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ застосовувати знання щодо: основних трудових прав та обов'язків працівників; ➤ основних нормативно-правових актів у професійній сфері, що регламентують трудову діяльність ➤ положення, змісту, форм, строку укладання та підстав припинення трудового договору (контракту); ➤ соціальних гарантій та чинного соціального захисту на підприємстві, зокрема про види та порядок надання відпусток, порядок оплати лікарняних листів, ➤ способів вирішення трудових спорів.
КК5	Підприємницька компетентність	<ul style="list-style-type: none"> ➤ положення основних документів, що регламентують підприємницьку діяльність; ➤ процедури відкриття власної справи; ➤ поняття «Бізнес-план»; ➤ основні поняття про господарський облік; ➤ види та порядок ціноутворення; ➤ види заробітної плати; ➤ види стимулювання праці персоналу підприємств; ➤ порядок створення приватного підприємства; ➤ порядок створення та заповнення нормативної документації (книга «доходів та витрат», баланс підприємства); ➤ порядок ведення обліково-фінансової документації підприємства; ➤ порядок проведення інвентаризації; 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ користуватися нормативно-правовими актами щодо підприємницької діяльності; ➤ розробляти бізнес-плани.

		<ul style="list-style-type: none"> ➤ порядок ліквідації підприємства; ➤ поняття «конкуренція», її види та прояви у сфері громадського харчування; ➤ основні фактори впливу держави (податки, пільги, дотації). 	
КК6	Екологічна та енергоефективна компетентність	<ul style="list-style-type: none"> ➤ основи енергоефективності; ➤ нормативно-правові акти у сфері енергозбереження; ➤ способи енергоефективного використання матеріалів та ресурсів у професійній діяльності та у побуті; ➤ нормативно-правові акти в сфері екології; ➤ основи раціонального використання, відтворення і збереження природних ресурсів; ➤ способи збереження та захисту екології в професійній діяльності та в побуті. 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ раціонально використовувати енергоресурси, витратні матеріали у професійній діяльності та у побуті; ➤ дотримуватися екологічних норм у професійній діяльності та в побуті.
КК7	Цифрова компетентність	<ul style="list-style-type: none"> ➤ інформаційно-комунікаційні засоби, способи їх застосування; ➤ способи пошуку, збереження, обробки та передачі інформації у професійній діяльності. 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ використовувати інформаційно-комунікаційні засоби; ➤ здійснювати пошук інформації, її обробку, передачу та збереження у професійній діяльності.

Кваліфікація: кухар 4 розряду
Максимальна кількість годин – 1300

Загальні вимоги	Знати:	Вміти:
	<ul style="list-style-type: none"> ➤ загальні відомості про професію та професійну діяльність; ➤ основні нормативні акти у професійній діяльності; ➤ стандарти ISO 9001, ISO 22000, НАССР (ХАССП); ➤ зміст та порядок користування Збірником рецептур страв і кулінарних виробів; ➤ типи, види підприємств громадського харчування; ➤ загальні правила охорони праці у професійній діяльності; 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ застосовувати загальні правила охорони праці у професійній діяльності; ➤ застосовувати загальні правила санітарії та гігієни; ➤ застосовувати первинні засоби пожежогасіння; ➤ діяти у разі виникнення нещасних випадків чи аварійних ситуацій; ➤ використовувати, в разі необхідності, засоби попередження і усунення

	<ul style="list-style-type: none"> ➤ загальні правила пожежної безпеки; ➤ загальні правила електробезпеки; ➤ загальні правила санітарії та гігієни у професійній діяльності; ➤ причини нещасних випадків на підприємстві; ➤ план ліквідації аварійних ситуацій та їх наслідків; ➤ правила та засоби надання долікарської допомоги потерпілим у разі нещасних випадків. 	<p>виробничих, природних непередбачених явищ (пожежі, аварії, повені тощо);</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ надавати долікарську допомогу потерпілим у разі нещасних випадків;
--	--	--

Результати навчання	Компетентності	Опис компетентностей	
		Знати	Уміти
РН 1. Обробка овочів, грибів, фруктів, ягід, горіхоплідних та приготування напівфабрикатів з них	ПК 1. Здатність підготуватися до обробки овочів, грибів, ягід, організувати робоче місце	<ul style="list-style-type: none"> ➤ санітарно-гігієнічні вимоги до робочого місця; ➤ види інструменту, обладнання, посуду для готування овочів, грибів, ягід, правила їх експлуатації та безпечного застосування; ➤ вимоги охорони праці при експлуатації машин, механізмів, обладнання та устаткування, що використовують для обробки та нарізання овочів, грибів, ягід. 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ перевірити санітарний стан приміщення, обладнання, інструментів, посуду; ➤ вибрати необхідний інструмент, обладнання для оброблення овочів, грибів, ягід; ➤ організувати робоче місце відповідно до вимог охорони праці.
	ПК 2. Здатність отримувати сировину зі складу або від постачальника	<ul style="list-style-type: none"> ➤ асортимент та основні характеристики овочів та грибів, фруктів, ягід, горіхоплідних; ➤ харчову цінність різних овочів та грибів, фруктів, ягід, горіхоплідних; ➤ вимоги до якості овочів та грибів, фруктів, ягід, горіхоплідних; ➤ правила підбору овочів та грибів, фруктів, ягід, горіхоплідних; ➤ правила зберігання овочів та грибів, фруктів, ягід, горіхоплідних. 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ відбирати овочі, гриби, фрукти, ягоди, горіхоплідні, відповідно до їх кулінарного використання; ➤ зберігати овочі, гриби, фрукти, ягоди, горіхоплідні.

	<p>КК 1. Комунікативна компетентність</p>	<ul style="list-style-type: none"> ➤ професійну термінологію щодо овочів, грибів, ягід; ➤ правила спілкування з керівництвом, постачальником, колегами; ➤ норми професійної етики та етикету при спілкуванні. 	<p style="text-align: right;">3</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ спілкуватися керівництвом, постачальниками, колегами; ➤ застосовувати професійну термінологію щодо овочів, грибів, ягід; ➤ дотримуватись норм професійної етики та етикету.
	<p>КК 2. Математична компетентність</p>	<ul style="list-style-type: none"> ➤ правила математичних обрахунків при отриманні та приготуванні овочів, грибів, ягід; 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ уміти визначати кількість, вагу, вартість сировини.
	<p>ПК 3. Здатність проводити механічну кулінарну обробку та нарізання овочів, грибів та фруктів, ягід механічним та ручним способами, простими та складними формами; підготування овочів до фарширування</p>	<ul style="list-style-type: none"> ➤ вимоги до якості овочів та грибів, фруктів, ягід, горіхоплідних, призначених для механічної кулінарної обробки; ➤ правила санітарної обробки кухонного посуду, інструментів, інвентарю, їх маркування та використання для обробки овочів та грибів, фруктів, ягід, горіхоплідних; ➤ загальні правила безпечної експлуатації устаткування, що використовують для обробки та нарізання овочів; ➤ методи обробки овочів, фруктів, ягід, грибів та зелені; ➤ норми виходу овочів та грибів, фруктів, ягід, горіхоплідних після механічної кулінарної обробки; ➤ способи мінімізації кількості відходів під час обробки овочів та грибів, фруктів, ягід, горіхоплідних; 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ перевіряти органолептичним методом якість оброблених овочів та грибів, фруктів, ягід, призначених для нарізання різними способами; ➤ нарізати овочі та гриби, фрукти, ягоди простими та складними формами; ➤ обробляти та подрібнювати зелень; ➤ безпечно користуватися інструментом і обладнанням під час нарізання овочів, фруктів, ягід та грибів різними формами; ➤ виготовляти елементи з овочів та грибів, фруктів, ягід для оформлення страв; ➤ мінімізувати кількість відходів при нарізанні овочів та грибів, фруктів, ягід, подрібненні зелені; ➤ дотримуватись температурних режимів заморожування та охолодження

		<ul style="list-style-type: none"> ➤ правила зберігання оброблених овочів та грибів, фруктів, ягід, горіхоплідних для подальшого приготування страв; ➤ види та правила експлуатації технологічного обладнання, інвентарю та інструменту, що використовується для обробки овочів та грибів, фруктів, ягід, горіхоплідних; ➤ прийоми та способи нарізання овочів та грибів, фруктів простими та складними формами: коренеплодів і бульбоплодів (соломкою, брусочками, кубиками, кружальцями, скибочками, часточками та іншими формами нарізки), капустяних овочів (соломкою, шашками), цибулевих овочів (соломкою, кубиками, часточками, кільцями, напівкільцями та іншими формами нарізки); томатних та гарбузових овочів, грибів та їх кулінарне використання; ➤ прийоми та способи підготовки овочів та грибів для фарширування; ➤ норми виходу овочів та грибів, фруктів після нарізки; ➤ правила охолодження та заморожування нарізаних овочів, фруктів та грибів; ➤ правила зберігання нарізаних овочів, ягід, фруктів та грибів в свіжому, охолодженому 	<p>нарізаних овочів та грибів, фруктів, ягід, зелені;</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ дотримуватися температурних режимів встановлених для тимчасового зберігання овочів та грибів, фруктів, ягід, зелені перед приготуванням страв; ➤ дотримуватися умов та строків зберігання оброблених овочів та грибів, фруктів і ягід у свіжому, сушеному, консервованому та замороженому вигляді.
--	--	---	---

		та замороженому вигляді.	
	КК 3. Особистісна, соціальна навчальна компетентність.	<ul style="list-style-type: none"> ➤ поняття особистості, риси характеру, темперамент; ➤ індивідуальні психологічні властивості особистості та її поведінки; ➤ причини і способи розв'язання конфліктних ситуацій у колективі; ➤ підходи до забезпечення сприятливого психологічного клімату в колективі; ➤ основні психологічні та моральні вимоги до роботи кухара; ➤ основні психологічні процеси та їх вплив на діяльність кухара в процесі роботи; ➤ стресові ситуації в роботі, способи їх подолання. 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ працювати в команді; ➤ відповідально ставитися до професійної діяльності; ➤ самостійно приймати рішення; ➤ діяти в нестандартних ситуаціях; ➤ планувати трудову діяльність; ➤ знаходити та набувати нових знань, умінь і навичок; ➤ визначати навчальні цілі та способи їх досягнення; ➤ оцінювати власні результати навчання, навчатися впродовж життя; ➤ володіти технікою ведення ділових індивідуальних бесід; ➤ слухати та доносити власну думку; ➤ дотримуватися культури професійної поведінки в колективі; ➤ запобігати виникненню конфліктних ситуацій; ➤ визначати індивідуальні психологічні особливості особистості.
	КК 4. Громадянсько-правова компетентність	<ul style="list-style-type: none"> ➤ основні трудові права та обов'язки працівників, режим їх роботи; ➤ положення, зміст, форми та строки укладання трудового договору; ➤ діючі соціальні гарантії та соціальний захист на підприємстві; ➤ права та обов'язки роботодавця та працівників щодо робочого часу, часу 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ застосовувати знання щодо основних трудових прав та обов'язків працівників; ➤ користуватися основними нормативно-правовими актами у професійній сфері, що регламентують трудову діяльність; ➤ укладати трудовий договір (контракт);

		<p>відпочинку, оплати праці, охорони праці;</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ умови та порядок застосування дисциплінарної та матеріальної відповідальності; ➤ способи вирішення трудових спорів. 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ використовувати соціальні гарантії на підприємстві, зокрема щодо відпусток, оплати лікарняних листів; ➤ вирішувати трудові спори.
	КК 6. Екологічна та енергоефективна компетентність	<ul style="list-style-type: none"> ➤ способи енергоефективного використання матеріалів та ресурсів у процесі механічної кулінарної обробки та нарізання овочів, грибів та фруктів, ягід; ➤ основи раціонального використання, відтворення і збереження природних ресурсів; ➤ правила утилізації відходів після обробки овочів та грибів, фруктів, ягід, горіхоплідних. 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ раціонально використовувати енергоресурси, витратні матеріали; ➤ дотримуватись правил сортування сміття та утилізації відходів після обробки та нарізання овочів та грибів, фруктів і ягід.
РН 2. Обробка м'яса, субпродуктів, птиці, дичини та приготування напівфабрикатів з них	КК 1. Комунікативна компетентність	<ul style="list-style-type: none"> ➤ професійну лексику та термінологію, що використовується при обробці та приготуванні напівфабрикатів з м'яса, субпродуктів, птиці, дичини. 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ застосовувати професійну лексику та термінологію стосовно отримання, оброблення та приготування напівфабрикатів з м'яса, субпродуктів, птиці, дичини.
	ПК 1. Здатність підготуватися до оброблення м'яса та приготування напівфабрикатів з м'яса, організувати робоче місце	<ul style="list-style-type: none"> ➤ санітарні норми щодо інструментів, обладнання, посуду, робочого місця при роботі з м'ясом, субпродуктами, птицею, дичиною; ➤ види інструменту, обладнання, для оброблення та приготування напівфабрикатів з м'яса, субпродуктів, птиці, дичини; ➤ правила безпеки праці при роботі з 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ дотримуватися санітарних норм щодо інструментів, обладнання, посуду, робочого місця при роботі з м'ясом, субпродуктами, птицею, дичиною; ➤ вибирати інструмент, обладнання, для оброблення та приготування напівфабрикатів з м'яса субпродуктів, птиці, дичини;

		інструментом, обладнанням.	➤ дотримуватися правил безпеки праці при роботі з інструментом, обладнанням.
ПК 2. Здатність проводити механічну кулінарну обробку яловичини, телятини, свинини, баранини та підготовку окремих частин м'яса	<ul style="list-style-type: none"> ➤ види м'яса; ➤ морфологічний склад м'яса; ➤ основні характеристики м'яса домашніх тварин; ➤ харчову цінність різних видів м'яса; ➤ вимоги до якості баранячих, яловичих, телячих, свинячих туш в охолодженому і замороженому вигляді; ➤ технологічні схеми та послідовність обробки баранячих, телячих, яловичих, свинячих туш для приготування напівфабрикатів: розморожування, обмивання, обсушування, розрубання на частини, обвалювання, жилування, зачистка, охолодження, заморожування. 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ визначати види м'яса; ➤ перевіряти та визначати якість охолоджених і заморожених м'ясних туш, окремих частин м'яса; ➤ виконувати механічну кулінарну обробку баранячих, телячих, яловичих, свинячих туш: розморожування, обмивання, обсушування, розрубання на частини, обвалювання, жилкування, зачищення, охолодження, заморожування. 	
ПК 3. Здатність готувати напівфабрикати з м'яса різної складності	<ul style="list-style-type: none"> ➤ правила відбору м'яса за якістю і кількістю відповідно до технологічних вимог приготування напівфабрикатів з м'яса різної складності; ➤ прийоми, які використовують при приготуванні напівфабрикатів з м'яса; ➤ послідовність і правила приготування великошматкових напівфабрикатів; ➤ послідовність і правила приготування панірованих натуральних напівфабрикатів; ➤ послідовність і правила приготування порційних і дрібношматкових 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ підбирати інструмент, інвентар, посуд та організувати робоче місце для приготування напівфабрикатів з м'яса; ➤ безпечно користуватися інструментом і обладнанням при приготуванні напівфабрикатів з м'яса; ➤ готувати різними способами напівфабрикати з м'яса: великошматкові, порційні, дрібношматкові; 	

		<p>натуральних напівфабрикатів;</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ норми виходу напівфабрикатів з м'яса; ➤ вимоги до якості напівфабрикатів з м'яса; ➤ правила охолодження і заморожування підготовлених напівфабрикатів з м'яса, призначених для подальшого використання; ➤ умови зберігання охолоджених та заморожених напівфабрикатів з м'яса, призначених для подальшого використання. 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ мінімізувати кількість відходів під час приготування напівфабрикатів з м'яса; ➤ дотримуватися умов зберігання напівфабрикатів в охолодженому і замороженому вигляді; ➤ 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>ПК 4. Здатність проводити механічну кулінарну обробку та підготовку субпродуктів м'яса</p>	<ul style="list-style-type: none"> ➤ види технологічного обладнання, виробничого інвентарю та інструменту, що використовують при приготуванні напівфабрикатів із субпродуктів; ➤ правила експлуатації відповідних видів технологічного обладнання, виробничого інвентарю, інструменту та ваговимірювальних приладів; ➤ характеристику, харчову цінність та кулінарне призначення різних видів субпродуктів; ➤ правила відбору різних видів субпродуктів за якістю і кількістю відповідно до технологічних вимог приготування напівфабрикатів; ➤ правила механічної кулінарної обробки субпродуктів; 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ підбирати інструмент, інвентар, посуд та організувати робоче місце для приготування напівфабрикатів із субпродуктів; ➤ безпечно користуватися інструментом і обладнанням при приготуванні напівфабрикатів із субпродуктів; ➤ проводити механічну кулінарну обробку субпродуктів; ➤ готувати різними способами напівфабрикати із субпродуктів; ➤ мінімізувати кількість відходів під час приготування напівфабрикатів із субпродуктів; ➤ дотримуватися умов зберігання

		<ul style="list-style-type: none"> ➤ прийоми, які використовують при приготуванні напівфабрикатів із субпродуктів; ➤ норми виходу напівфабрикатів із субпродуктів; ➤ вимоги до якості напівфабрикатів із субпродуктів; ➤ правила охолодження і заморожування підготовлених напівфабрикатів із субпродуктів, призначених для подальшого використання; ➤ умови і терміни зберігання охолоджених та заморожених напівфабрикатів із субпродуктів, призначених для подальшого використання. 	<p>напівфабрикатів із субпродуктів в охолодженому і замороженому вигляді;</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ перевіряти за органолептичними показниками якість напівфабрикатів із субпродуктів; ➤ забезпечувати температурний режим і термін зберігання напівфабрикатів із субпродуктів в охолодженому та замороженому вигляді.
	<p>ПК 5. Здатність готувати натуральну січену та котлетну масу з різних видів м'яса та напівфабрикати з них</p>	<ul style="list-style-type: none"> ➤ організацію робочого місця для приготування натуральної січеної та котлетної маси та напівфабрикатів з неї; ➤ правила підбору частин яловичої, свинячої туші та телятини для приготування натуральної січеної та котлетної маси; ➤ рецептуру та послідовність виконання технологічного процесу приготування натуральної січеної та котлетної маси з м'яса та напівфабрикатів з неї; ➤ правила розрахунку необхідної кількості сировини при приготуванні січеної та котлетної маси та напівфабрикатів з неї. 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ підбирати інструмент, інвентар, посуд та організувати робоче місце для приготування натуральної січеної та котлетної маси та напівфабрикатів з неї; ➤ готувати натуральну січену та котлетну масу з м'яса, дотримуючись рецептури та послідовності технологічного процесу; ➤ готувати напівфабрикати з натуральної січеної та котлетної маси із м'яса, дотримуючись рецептури та послідовності технологічного процесу;

		<ul style="list-style-type: none"> ➤ зміст та порядок користування Збірником рецептур і кулінарних виробів; ➤ кулінарне використання напівфабрикатів з натуральної січеної та котлетної маси; ➤ органолептичні показники якості натуральної січеної та котлетної маси із м'яса та напівфабрикатів з них; ➤ норми виходу напівфабрикатів з натуральної січеної та котлетної маси з м'яса; ➤ умови і терміни зберігання натуральної січеної та котлетної маси із м'яса та напівфабрикатів з них. 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ мінімізувати кількість відходів під час приготування натуральної січеної та котлетної маси із м'яса та напівфабрикатів з них; ➤ контролювати вихід напівфабрикатів з натуральної січеної та котлетної маси із м'яса; ➤ перевіряти за органолептичними показниками якість котлетної маси з натуральної січеної та котлетної маси із м'яса та напівфабрикатів з них; ➤ дотримуватись умов і термінів зберігання натуральної січеної та котлетної маси із м'яса та напівфабрикатів з них.
	<p>ПК 6. Здатність проводити механічну кулінарну обробку птиці</p>	<ul style="list-style-type: none"> ➤ види птиці; ➤ морфологічний склад м'яса птиці; ➤ основні характеристики м'яса птиці; ➤ харчову цінність різних видів м'яса птиці; ➤ вимоги до якості птиці в охолодженому і замороженому вигляді; ➤ види технологічного обладнання, виробничого інвентарю та інструменту, що використовують при механічній кулінарній обробці птиці; ➤ правила експлуатації відповідних видів технологічного обладнання, використання виробничого інвентарю 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ визначати види птиці; ➤ перевіряти та визначати якість охолоджених і заморожених цілих та окремих частин птиці; ➤ виконувати механічну кулінарну обробку птиці: розморожування, промивання, обсушування, обсмалювання, видалення голів, ший і ніжок, потрошіння, заправка різними способами; ➤ застосовувати та правильно експлуатувати технологічне обладнання,

		<p>та інструменту, ваговимірювальних приладів;</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ способи обробки птиці для приготування основних напівфабрикатів: розморожування, промивання, обсушування, обсмалювання, видалення голів, ший і ніжок, потрошіння, заправка різними способами. 	<p>виробничий інвентар та інструмент при механічній кулінарній обробці птиці;</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ дотримуватися правил охорони праці при механічній кулінарній обробці птиці.
	<p>ПК 7. Здатність готувати напівфабрикати з птиці різної складності</p>	<ul style="list-style-type: none"> ➤ організацію робочого місця для приготування натуральної січеної та котлетної маси та напівфабрикатів з неї; ➤ правила відбору птиці за якістю відповідно до технологічних вимог приготування напівфабрикатів з птиці різної складності; ➤ прийоми, які використовують при приготуванні напівфабрикатів з птиці; ➤ послідовність і правила приготування великошматкових напівфабрикатів; ➤ послідовність і правила приготування панірованих натуральних напівфабрикатів; ➤ послідовність і правила приготування порційних і дрібношматкових натуральних напівфабрикатів; ➤ норми виходу напівфабрикатів з птиці; ➤ вимоги до якості напівфабрикатів з птиці; ➤ правила охолодження і заморожування підготовлених 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ підбирати інструмент, інвентар, посуд та організувати робоче місце для приготування напівфабрикатів з птиці; ➤ безпечно користуватися інструментом і обладнанням при приготуванні напівфабрикатів з птиці; ➤ готувати різними способами напівфабрикати з птиці: великошматкові, порційні, дрібношматкові; ➤ застосовувати прийоми, які використовують при приготуванні напівфабрикатів з птиці; ➤ мінімізувати кількість відходів під час приготування напівфабрикатів з птиці; ➤ дотримуватися умов зберігання напівфабрикатів в охолодженому і

		<p>напівфабрикатів з птиці, призначених для подальшого використання;</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ умови зберігання охолоджених та заморожених напівфабрикатів з птиці, призначених для подальшого використання. 	<p>замороженому вигляді;</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ перевіряти за органолептичними показниками якість напівфабрикатів з птиці; ➤ забезпечувати температурний режим і термін зберігання напівфабрикатів з птиці в охолодженому та замороженому вигляді.
	<p>ПК 8. Здатність проводити механічну кулінарну обробку та підготовку субпродуктів птиці</p>	<ul style="list-style-type: none"> ➤ види технологічного обладнання, виробничого інвентарю та інструменту, що використовують при обробці субпродуктів і приготуванні напівфабрикатів із них; ➤ правила експлуатації відповідних видів технологічного обладнання, використання виробничого інвентарю та інструменту, ваговимірних приладів; ➤ технології обробки субпродуктів птиці; ➤ норми виходу напівфабрикатів із субпродуктів; ➤ вимоги до якості напівфабрикатів із субпродуктів; ➤ правила охолодження і заморожування приготовлених напівфабрикатів із субпродуктів, призначених для подальшого використання; ➤ способи мінімізації відходів при приготуванні напівфабрикатів із субпродуктів. 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ підбирати інструмент, інвентар, посуд та організувати робоче місце для приготування напівфабрикатів із субпродуктів; ➤ безпечно користуватися інструментом і обладнанням при приготуванні напівфабрикатів із субпродуктів; ➤ проводити механічну кулінарну обробку субпродуктів; ➤ готувати різними способами напівфабрикати із субпродуктів; ➤ мінімізувати кількість відходів під час приготування напівфабрикатів із субпродуктів; ➤ дотримуватися умов зберігання напівфабрикатів із субпродуктів в охолодженому і замороженому вигляді; ➤ перевіряти за органолептичними показниками якість напівфабрикатів із субпродуктів;

			<ul style="list-style-type: none"> ➤ забезпечувати температурний режим і термін зберігання напівфабрикатів із субпродуктів в охолодженому та замороженому вигляді.
ПК 9. Здатність готувати котлетну масу з птиці та напівфабрикати з неї	<ul style="list-style-type: none"> ➤ види інструменту, інвентарю, посуду та правила організації робочого місця для приготування котлетної маси з м'яса птиці та напівфабрикатів з неї; ➤ технології та рецепти виготовлення котлетної маси з птиці; ➤ органолептичні показники якості котлетної маси з птиці та напівфабрикатів з неї; ➤ види спецій та паніровок; ➤ умови і термін зберігання котлетної маси з м'яса птиці та напівфабрикатів з неї. 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ підбирати інструмент, інвентар, посуд та організувати робоче місце для приготування котлетної маси з м'яса птиці та напівфабрикатів з неї; ➤ виготовляти котлетну масу з різних видів птиці та напівфабрикатів з неї; ➤ визначати якість котлетної маси та напівфабрикатів з неї; ➤ застосовувати спеції та паніровки; ➤ забезпечувати температурний режим і терміни зберігання напівфабрикатів з котлетної маси з м'яса птиці в охолодженому та замороженому вигляді. 	
КК 2. Математична компетентність	<ul style="list-style-type: none"> ➤ способи проведення математичних обчислень при отриманні, обробленні та приготуванні м'ясної продукції та виробів. 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ проводити математичні обчислення при отриманні, обробленні та приготуванні м'ясної продукції та виробів. 	
КК 6. Екологічна та енергоефективна компетентність	<ul style="list-style-type: none"> ➤ способи енергоефективного використання матеріалів та ресурсів у процесі механічної кулінарної обробки та приготування м'яса; ➤ правила утилізації відходів після обробки різних видів м'ясної продукції та 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ застосовувати способи енергоефективного використання матеріалів та ресурсів у процесі механічної кулінарної обробки та приготування м'яса; ➤ дотримуватись правил сортування сміття та утилізації відходів після обробки різних 	

		виготовлення котлетної маси з неї.	видів м'ясної продукції та виготовлення котлетної маси з неї.
РН 3. Обробка різних видів риб, продуктів моря та приготування напівфабрикатів з них	КК 1. Комуникативна компетентність	<ul style="list-style-type: none"> ➤ професійну лексику та термінологію, що використовується стосовно кулінарної обробки різних видів риб, продуктів моря та приготування напівфабрикатів з них. 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ застосовувати професійну лексику та термінологію стосовно кулінарної обробки різних видів риб, продуктів моря та приготування напівфабрикатів з них.
	ПК 1. Здатність підготуватись до робочого процесу оброблення різних видів риб, продуктів моря та приготування напівфабрикатів з них, організувати робоче місце.	<ul style="list-style-type: none"> ➤ санітарні норми щодо інструментів, обладнання, посуду, робочого місця при обробці різних видів риб, продуктів моря та приготуванні напівфабрикатів з них; ➤ види інструменту, обладнання стосовно оброблення різних видів риб, продуктів моря та приготування напівфабрикатів з них, правила їх експлуатації; ➤ організацію робочого місця для оброблення різних видів риб, продуктів моря та приготування напівфабрикатів з них; ➤ правила безпеки праці при роботі з інструментом, обладнанням; ➤ порядок отримання сировини зі складу або від постачальника. 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ дотримуватись санітарних норм щодо інструментів, обладнання, посуду, робочого місця при роботі з рибою, морепродуктами, напівфабрикатами; ➤ вибирати інструмент, обладнання для оброблення риби, морепродуктів, та приготування напівфабрикатів; ➤ дотримуватись правил безпеки праці при роботі з інструментом, обладнанням; ➤ отримувати сировину зі складу або від постачальника.
	ПК 2. Здатність проводити механічну кулінарну обробку риби з кістковим і хрящовим скелетом, інших видів риб	<ul style="list-style-type: none"> ➤ класифікацію та характеристику риби з кістковим і хрящовим скелетом; ➤ харчову цінність риби з кістковим і хрящовим скелетом; ➤ кулінарне призначення кожної родини риб; 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ перевіряти якість живої, охолодженої та замороженої риби; ➤ забезпечувати режим розморожування різної риби з урахуванням вимог до харчової безпеки;

		<ul style="list-style-type: none"> ➤ вимоги до якості живої, охолодженої і замороженої риби; ➤ способи кулінарної механічної обробки риби з кістковим та хрящовим скелетом: розморожування, обчищення луски, промивання, видалення плавників, зябер, очей і голів, видалення нутрощів і слизу через розріз у череві, промивання, пластування, обробка дрібної риби, охолодження, заморожування; ➤ норми виходу обробленої риби; ➤ органолептичні показники якості обробленої риби; ➤ послідовність і правила обробки різних видів риб для приготування: риби обробленої в цілому (з розрізанням черевця і без розрізання) і пластованому вигляді, філе без шкіри, філе зі шкірою, оброблення дрібної риби; ➤ прийоми, які використовують при приготуванні напівфабрикатів з риби; ➤ правила охолодження і заморожування обробленої риби; ➤ правила зберігання оброблених видів риби в охолодженому та замороженому вигляді. 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ здійснювати механічну кулінарну обробку риби: розморожування, обчищення луски, промивання, видалення плавників, зябер, очей і голів, видалення нутрощів і слизу через розріз у череві, промивання, пластування, обробка дрібної риби, охолодження, заморожування; ➤ виконувати обробку різних видів риб для використання цілою, порційними шматками-кругляками, порційними шматками та напівфабрикатів з різних видів філе; ➤ застосовувати прийоми, які використовують при приготуванні напівфабрикатів з риби; ➤ мінімізувати кількість відходів під час проведення механічної кулінарної обробки риби; ➤ дотримуватись умов зберігання риби в охолодженому і замороженому вигляді.
	<p>ПК 3. Здатність готувати котлетну та січену маси з різних видів риби та напівфабрикати з неї</p>	<ul style="list-style-type: none"> ➤ правила відбору риби за якістю та кількістю відповідно до технологічних вимог приготування котлетної та січеної маси та напівфабрикатів з них; 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ підбирати рибу для приготування котлетної та січеної маси та напівфабрикатів з них; ➤ дотримуватись

		<ul style="list-style-type: none"> ➤ рецептуру та послідовність виконання технологічних операцій приготування котлетної маси та січеної маси з риби та напівфабрикатів з них; ➤ вимоги до якості котлетної та січеної маси з риби та напівфабрикатів з них; ➤ норми виходу напівфабрикатів з котлетної та січеної маси з риби; ➤ умови і терміни зберігання котлетної та січеної маси з риби та напівфабрикатів з них; ➤ правила відбору риби за якістю та кількістю відповідно до технологічних вимог фарширування риби; ➤ рецептуру та послідовність виконання технологічних операцій приготування фаршированої риби; ➤ вимоги до якості фаршированої риби; ➤ норми виходу фаршированої риби; ➤ умови і терміни зберігання фаршированої риби. 	<p>рецептури та послідовності виконання технологічних операцій під час приготування напівфабрикатів з риби;</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ виконувати прийоми: вибивання і порціонування, панірування і формування напівфабрикатів; ➤ мінімізувати відходи під час приготування напівфабрикатів з риби; ➤ контролювати вихід напівфабрикатів; ➤ перевіряти якість напівфабрикатів з риби; ➤ дотримуватися умов і термінів зберігання напівфабрикатів з риби; ➤ забезпечувати температурний режим і терміни зберігання напівфабрикатів з риби в охолодженому та замороженому вигляді; ➤ виконувати фарширування риби; ➤ визначати якість фаршированої риби; ➤ зберігати фаршировану рибу.
	<p>ПК 4. Здатність обробляти морепродукти</p>	<ul style="list-style-type: none"> ➤ класифікацію та характеристику основних видів морепродуктів; ➤ харчову цінність та кулінарне призначення різних видів морепродуктів; ➤ вимоги до якості живих раків, охолоджених та заморожених 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ перевіряти якість різних видів морепродуктів; ➤ забезпечувати режим розморожування морепродуктів з урахуванням вимог до харчової безпеки; ➤ здійснювати механічну кулінарну обробку морепродуктів;

		<p>морепродуктів та морських водоростей;</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ види технологічного обладнання, виробничого інвентарю, інструменту та ваговимірвальних приладів, що використовуються при обробці морепродуктів (гідробіонтів) та підготовці їх до приготування; ➤ правила експлуатації відповідних видів технологічного обладнання, виробничого інвентарю та інструменту; ➤ способи кулінарної механічної обробки морепродуктів: очищення, потрошіння, промивання, нарізка, замочування, панірування; ➤ норми виходу різних видів морепродуктів після обробки; органолептичні показники якості оброблених морепродуктів; ➤ правила охолодження і заморожування морепродуктів; ➤ правила зберігання оброблених морепродуктів в охолодженому і замороженому вигляді. 	<p>очищення, потрошіння, промивання, нарізка, замочування, панірування;</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ мінімізувати кількість відходів під час проведення механічної кулінарної морепродуктів; ➤ дотримуватись умов зберігання морепродуктів в охолодженому і замороженому вигляді. ➤ безпечно користуватися інструментом і обладнанням при механічній кулінарній обробці різних видів морепродуктів.
РН 4. Готувати тісто та вироби з нього	КК 1. Комунікативна компетентність	<ul style="list-style-type: none"> ➤ професійну лексику та термінологію стосовно виготовлення прісного тіста та виробів з нього. 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ застосовувати професійну лексику та термінологію стосовно виготовлення прісного тіста та виробів з нього.

	<p>ПК 1. Здатність підготуватись до робочого процесу, організувати робоче місце</p>	<ul style="list-style-type: none"> ➤ санітарні норми щодо інструментів, обладнання, посуду, робочого місця для готування тіста та виробів з нього; ➤ види інструменту, обладнання для готування тіста та виробів з нього; правила їх експлуатації; ➤ правила безпеки праці при роботі з інструментом, обладнанням; ➤ порядок отримання сировини зі складу або від постачальника. 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ дотримуватись санітарних норм щодо інструментів, обладнання, посуду, робочого місця для готування тіста та виробів з нього; ➤ вибирати інструмент, обладнання для готування тіста та виробів з нього; ➤ дотримуватись правил безпеки праці при роботі з інструментом, обладнанням; ➤ отримувати сировину зі складу або від постачальника.
	<p>ПК 2. Здатність виготовляти різні види прісного тіста та виробів з нього, в тому числі з різними начинками: вареників, пельменів, млинчиків, тощо</p>	<ul style="list-style-type: none"> ➤ види та ознаки доброякісності борошна; ➤ види поліпшувачів для зміни клейковини борошна; ➤ правила підготовки борошна, яєць, рідини для замішування прісного тіста; ➤ вимоги до якості замішаного тіста; ➤ умови і терміни зберігання прісного тіста; ➤ способи мінімізації кількості відходів під час приготування напівфабрикатів та виробів з прісного тіста; ➤ рецептуру та послідовність виконання технологічних операцій приготування начинок та виробів з прісного тіста: вареників, пельменів, пасти, млинчиків; ➤ органолептичні показники якості виробів з прісного тіста; ➤ норми виходу напівфабрикатів та 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ 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; ➤ дотримуватись рецептури; ➤ мінімізувати кількість відходів при приготуванні прісного тіста; ➤ перевіряти за органолептичними показниками якість приготовленого прісного тіста; ➤ дотримуватись умов і терміну зберігання прісного тіста. ➤ дотримуватись рецептури та послідовності

		<p>готових страв з прісного тіста;</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ правила відпуску та температуру подачі виробів з прісного тіста; ➤ умови і терміни зберігання страв та кулінарних виробів з прісного тіста. 	<p>виконання технологічних операцій приготування напівфабрикатів та виробів з прісного тіста;</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ готувати страви та кулінарні вироби з прісного тіста та різними начинками: вареників, пельменів, млинчиків; ➤ перевіряти за органолептичними показниками якість напівфабрикатів та готових страв з прісного тіста; ➤ оформляти та відпускати вироби з прісного тіста; ➤ дотримуватися умов і термінів зберігання напівфабрикатів та виробів з прісного тіста.
<p>ПК 3. Здатність готувати дріжджове тісто та вироби з нього</p>		<ul style="list-style-type: none"> ➤ види технологічного обладнання, виробничого інвентарю, інструменту, посуду для приготування безопарного дріжджового тіста та виробів з нього; ➤ правила відбору продуктів за якістю і кількістю відповідно до технологічних вимог приготування безопарного дріжджового тіста та виробів з нього; ➤ рецептуру та послідовність виконання технологічних операцій приготування безопарного дріжджового тіста та виробів з нього: підготовка продуктів, замішування тіста, бродіння; обминання 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ організувати робоче місце під час приготування безопарного дріжджового тіста та виробів з нього; ➤ підбирати виробничий інвентар, обладнання, безпечно користуватися ним під час приготування безопарного дріжджового тіста та виробів з нього; ➤ підбирати столовий посуд для подавання виробів з дріжджового тіста; ➤ підбирати сировину для приготування дріжджового тіста та виробів з нього; ➤ підбирати сировину для приготування фаршів;

		<p>тіста, поділ на шматки, вистоювання, порціонування, формування виробів та їх вистоювання, змащування, випікання;</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ рецептуру та послідовність виконання технологічних операцій приготування фаршів: з м'яса, риби, сиру, капусти, яєць і зеленої цибулі, грибів, картоплі, рису, яблук, маку, свіжих вишень або слив, гарбуза; ➤ рецептуру та послідовність виконання технологічних операцій приготування виробів з безопарного дріжджового тіста: пироги, пиріжки смажені, біляші, пампушки, піца, оладки, млинці; ➤ вимоги до якості дріжджового тіста та виробів з нього; ➤ процеси, що проходять під час замісу, бродіння тіста та випікання виробів; ➤ недоліки тіста, що виникають внаслідок неправильного режиму бродіння, причини, способи усунення; ➤ недоліки випечених виробів, причини, способи усунення; ➤ можливі втрати під час теплової обробки; ➤ способи оформлення та подавання виробів з дріжджового тіста; ➤ види посуду для подавання виробів з дріжджового тіста; ➤ вихід виробів з дріжджового тіста; 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ перевіряти за органолептичними показниками якість сировини для приготування дріжджового тіста та виробів з нього; ➤ готувати безопарне дріжджове тісто та вироби з нього: пироги відкриті, напіввідкриті, закриті; пиріжки смажені, біляші, пампушки, піца, оладки, млинці; ➤ готувати фарші для виробів з дріжджового тіста: з м'яса, риби, сиру, капусти, яєць і зеленої цибулі, грибів, картоплі, рису, яблук, маку, свіжих вишень або слив, гарбуза; ➤ мінімізувати кількість відходів при приготуванні дріжджового тіста та виробів з нього; ➤ оформляти та відпускати виробів з дріжджового тіста; ➤ перевіряти за органолептичними показниками якість виробів з дріжджового тіста; ➤ перевіряти вихід готових виробів з дріжджового тіста; ➤ дотримуватись умов і термінів зберігання виробів з дріжджового тіста; ➤ готувати опарне дріжджове тісто та вироби з нього: пиріжки печені, рулет з маком, кулеб'яка, ватрушки, розтягаї, булочки різні;
--	--	---	---

	<ul style="list-style-type: none"> ➤ правила відбору продуктів за якістю і кількістю відповідно до технологічних вимог приготування опарного дріжджового тіста та виробів з нього; ➤ рецептуру та послідовність виконання технологічних операцій приготування опарного дріжджового тіста та виробів з нього: підготовка продуктів, приготування опари, бродіння опари, замішування тіста, бродіння й обминання тіста, поділ на шматки, вистоювання, порціонування, формування виробів, вистоювання, змащування, випікання; ➤ рецептуру та послідовність виконання технологічних операцій приготування виробів з опарного дріжджового тіста: пиріжки печені, рулет з маком, кулеб'яка, ватрушки, розтягаї, булочки. 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ оформляти та відпускати вироби з дріжджового тіста; ➤ перевіряти вихід готових виробів з дріжджового тіста; ➤ дотримуватись умов і термінів зберігання виробів з дріжджового тіста.
КК 2. Математична компетентність	<ul style="list-style-type: none"> ➤ правила проведення обрахунків при виготовленні різних видів прісного тіста та виробів з нього. 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ проводити обрахунки при виготовленні різних видів прісного тіста та виробів з нього.
КК 6. Екологічна та енергоефективна компетентність	<ul style="list-style-type: none"> ➤ способи енергоефективного використання матеріалів та ресурсів у процесі виготовлення різних видів прісного тіста та виробів з нього; ➤ правила утилізації відходів після виготовлення різних видів прісного тіста та виробів з нього. 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ застосовувати способи енергоефективного використання матеріалів та ресурсів у процесі виготовлення різних видів прісного тіста та виробів з нього; ➤ дотримуватись правил сортування сміття та утилізації відходів після виготовлення

			різних видів прісного тіста та виробів з нього.
РН 5. Приготування страв та гарнірів з овочів, грибів	КК 1. Комуникативна компетентність	<ul style="list-style-type: none"> ➤ професійну лексику та термінологію стосовно приготування страв та гарнірів з овочів, грибів. 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ застосовувати професійну лексику та термінологію стосовно приготування страв та гарнірів з овочів, грибів.
	ПК 1. Здатність підготуватись до робочого процесу, організувати робоче місце.	<ul style="list-style-type: none"> ➤ види кухонного посуду та технологічного обладнання, виробничого інвентарю та інструменту, що використовують при приготуванні страв і гарнірів з овочів та грибів; ➤ правила підбору столового посуду для подавання страв і гарнірів з овочів та грибів; ➤ правила санітарної обробки столового та кухонного посуду, інструментів, інвентарю, їх маркування та використання для приготування страв та гарнірів з овочів, грибів; ➤ правила експлуатації відповідних видів технологічного обладнання, виробничого інвентарю, інструменту та ваговимірвальних приладів для приготування нескладних страв та гарнірів з овочів, грибів; ➤ правила охорони праці при приготуванні страв та гарнірів з овочів, грибів. 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ підбирати інструмент, інвентар, посуд та організувати робоче місце для приготування та відпуску страв і гарнірів з овочів та грибів; ➤ підбирати столовий посуд для подавання страв і гарнірів з овочів та грибів; ➤ проводити санітарну обробку столового та кухонного посуду, інструментів, інвентарю; ➤ безпечно користуватися інструментом і обладнанням під час приготування страв і гарнірів з овочів та грибів.
	ПК 2. Здатність готувати страви і гарніри з овочів і грибів	<ul style="list-style-type: none"> ➤ способи та послідовність виконання теплової обробки овочів та грибів; ➤ рецептуру та 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ дотримуватись рецептури та послідовності виконання технологічних

		<p>послідовність виконання технологічних операцій приготування страв і гарнірів з варених, смажених, запечених, фаршированих овочів та грибів;</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ правила порціонування, відпуску страв і гарнірів з овочів та грибів; ➤ рівень готовності страв; ➤ способи оформлення та температуру подачі страв і гарнірів з овочів та грибів; ➤ органолептичні показники якості страв і гарнірів з овочів та грибів; ➤ умови і терміни зберігання страв і гарнірів з овочів та грибів. 	<p>операцій приготування страв і гарнірів з овочів та грибів;</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ порціонувати і оформляти страви і гарніри з овочів та грибів; ➤ перевіряти за органолептичними показниками якість страв і гарнірів з овочів та грибів; ➤ мінімізувати кількість відходів при приготуванні страв і гарнірів з овочів та грибів; ➤ дотримуватись правил відпуску, температури подачі, норм виходу приготовлених страв і гарнірів з овочів та грибів; ➤ дотримуватись умов і термінів зберігання страв і гарнірів з овочів та грибів.
	КК 2. Математична компетентність	<ul style="list-style-type: none"> ➤ правила проведення обрахунків при приготуванні страв та гарнірів з овочів, грибів. 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ проводити обрахунки при приготуванні страв та гарнірів з овочів, грибів.
	КК 6. Екологічна та енергоефективна компетентність	<ul style="list-style-type: none"> ➤ способи енергоефективного використання матеріалів та ресурсів у процесі приготування страв та гарнірів з овочів, грибів; ➤ правила утилізації відходів після приготування страв та гарнірів з овочів, грибів. 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ застосовувати способи енергоефективного використання матеріалів та ресурсів у процесі приготування страв та гарнірів з овочів, грибів; ➤ дотримуватись правил сортування сміття та утилізації відходів після приготування страв та гарнірів з овочів, грибів.
РН 6. Приготування бульйонів, супів	КК 1. Комунікативна компетентність	<ul style="list-style-type: none"> ➤ професійну лексику та термінологію щодо приготування бульйонів, супів. 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ застосовувати професійну лексику та термінологію щодо

			приготування бульйонів, супів.
ПК 1. Здатність підготуватись до робочого процесу, організувати робоче місце	<ul style="list-style-type: none"> ➤ види кухонного посуду та технологічного обладнання, виробничого інвентарю та інструменту, що використовують при приготуванні бульйонів, супів. ➤ правила експлуатації технологічного обладнання; ➤ вимоги охорони праці при експлуатації машин, механізмів, обладнання та устаткування, що використовують під час приготування бульйонів, супів; ➤ правила санітарної обробки кухонного посуду, інструментів, інвентарю, їх маркування та використання у процесі приготування бульйонів, супів. 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ підбирати інструмент, інвентар, посуд та організувати робоче місце для приготування бульйонів, супів; ➤ безпечно користуватися інструментом і обладнанням під час приготування бульйонів, супів; ➤ проводити санітарну обробку столового та кухонного посуду, інструментів, інвентарю. 	
ПК 2. Здатність приготування бульйонів, супів: заправних, пюреподібних, холодних та різних, їх відпуск	<ul style="list-style-type: none"> ➤ правила відбору інгредієнтів за якістю та кількістю відповідно до технологічних вимог приготування бульйонів, супів; ➤ рецептуру та послідовність виконання технологічних операцій приготування бульйонів, відварів, пасеровок, супів; ➤ органолептичні показники якості приготовлених бульйонів, супів; ➤ методи виправлення недоліків, які можуть 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ дотримуватись рецептури та послідовності виконання технологічних операцій приготування бульйонів, супів; ➤ мінімізувати кількість відходів при приготуванні бульйонів, супів; ➤ перевіряти, за органолептичними показниками якість приготовлених бульйонів, супів; 	

		<p>виникнути при приготуванні бульйонів, супів;</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ способи мінімізації кількості відходів при приготуванні бульйонів, супів; ➤ правила підбору столового посуду для подавання супів; ➤ правила порціонування, відпуску, температури подачі бульйонів, супів; ➤ умови і терміни зберігання бульйонів, супів. 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ дотримуватися умов і термінів зберігання бульйонів, відварів, пасеровок; ➤ підбирати столовий посуд для подавання супів: заправних, пюреподібних, холодних та різних; ➤ використовувати ваговимірювальні прилади; ➤ порціонувати супи; ➤ дотримуватись рецептури та послідовності виконання технологічних операцій приготування супів: заправних, пюреподібних, холодних та різних; ➤ дотримуватись правил відпуску та температури подачі супів: заправних, пюреподібних, холодних та різних; ➤ перевіряти вихід приготовлених супів: заправних, пюреподібних, холодних та різних; ➤ дотримуватись умов і термінів зберігання супів: заправних, пюреподібних, холодних та різних.
	КК 2. Математична компетентність	<ul style="list-style-type: none"> ➤ правила проведення обрахунків при приготуванні бульйонів, супів. 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ проводити обрахунки при приготуванні бульйонів, супів.
	КК 6. Екологічна та енергоефективна компетентність	<ul style="list-style-type: none"> ➤ способи енергоефективного використання матеріалів та ресурсів у процесі приготування бульйонів, супів; ➤ правила утилізації відходів після 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ застосовувати способи енергоефективного використання матеріалів та ресурсів у процесі приготування бульйонів, супів;

		приготування бульйонів, супів.	➤ дотримуватись правил сортування сміття та утилізації відходів після приготування бульйонів, супів.
РН Приготування соусів	7.	КК 1. Комунікативна компетентність	➤ професійну лексику та термінологію щодо приготування соусів.
		ПК 1. Здатність підготуватись до приготування соусів, організувати робоче місце	<ul style="list-style-type: none"> ➤ види кухонного посуду та технологічного обладнання, виробничого інвентарю та інструменту, що використовують при приготуванні соусів; ➤ правила експлуатації технологічного обладнання; ➤ вимоги охорони праці при експлуатації обладнання та устаткування, що використовують під час приготування соусів; ➤ правила санітарної обробки кухонного посуду, інструментів, інвентарю, їх маркування та використання у процесі приготування соусів; ➤ правила організації роботи гарячого цеху (соусне відділення).
		ПК 2. Здатність приготування соусів	<ul style="list-style-type: none"> ➤ правила відбору інгредієнтів за якістю та кількістю відповідно до технологічних вимог приготування основних та похідних соусів; ➤ технологію приготування для соусів пасеровок, бульйонів, м'ясного соку; ➤ технологію приготування основних соусів на бульйонах та їх похідних, молочних,
			<ul style="list-style-type: none"> ➤ застосовувати професійну лексику та термінологію щодо приготування соусів. ➤ підбирати інструмент, інвентар, посуд та організувати робоче місце для приготування соусів; ➤ безпечно користуватися інструментом і обладнанням під час приготування соусів; ➤ проводити санітарну обробку столового та кухонного посуду, інструментів, інвентарю. ➤ розрахувати кількість інгредієнтів відповідно до рецептури приготування основних та похідних соусів; ➤ скласти технологічну картку для приготування соусів; ➤ готувати соуси основні та їх похідні, салатні заправки (дресінги);

		<p>сметанних, грибних соусів;</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ технологію приготування холодних соусів та заправок (дресінгів); ➤ технологію приготування солодких соусів; ➤ технології подавання та оформлення соусів; ➤ органолептичні показники якості приготовлених соусів; ➤ норми виходу готових соусів; ➤ способи мінімізації відходів при приготуванні основних і похідних соусів; ➤ умови і терміни зберігання основних і похідних соусів. 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ підбирати соуси та заправки до страв з м'яса, риби, птиці, субпродуктів, страв з овочів, круп та бобових до закусок, солодких страв; ➤ підбирати посуд для подачі соусів; ➤ використовувати соуси для декору тарілок; ➤ дотримуватись умов і термінів зберігання приготовлених соусів.
	КК 2. Математична компетентність	<ul style="list-style-type: none"> ➤ правила проведення обрахунків при приготуванні соусів. 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ проводити обрахунки при приготуванні соусів.
	КК 6. Екологічна та енергоефективна компетентність	<ul style="list-style-type: none"> ➤ способи енергоефективного використання матеріалів та ресурсів у процесі приготування соусів; ➤ правила утилізації відходів після приготування соусів. 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ застосовувати способи енергоефективного використання матеріалів та ресурсів у процесі приготування соусів; ➤ дотримуватись правил сортування сміття та утилізації відходів після приготування соусів.
РН 8. Приготування страв і гарнірів з круп, бобових, макаронних виробів	КК 1. Комунікативна компетентність	<ul style="list-style-type: none"> ➤ професійну лексику та термінологію щодо приготування страв і гарнірів з круп, бобових, макаронних виробів. 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ застосовувати професійну лексику та термінологію щодо приготування страв і гарнірів з круп, бобових, макаронних виробів.
	ПК 1. Здатність підготуватись до приготування страв і гарнірів з круп, бобових, макаронних	<ul style="list-style-type: none"> ➤ види технологічного обладнання, інвентарю та інструменту, що використовують при приготуванні страв з круп, макаронних 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ підбирати інструмент, інвентар, посуд та організувати робоче місце для приготування страв;

	<p>виробів, організувати робоче місце</p>	<p>виробів, бобових та консервів і концентратів;</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ правила експлуатації технологічного обладнання, інвентарю, інструменту та ваговимірювальних приладів; ➤ види кухонного посуду для приготування страв і гарнів з круп, бобових, макаронних виробів. ➤ правила підбору столового посуду для подавання страв з круп, макаронних виробів, бобових та консервів і концентратів; ➤ вимоги охорони праці при експлуатації обладнання та устаткування, що використовують під час приготування соусів; ➤ правила санітарної обробки кухонного посуду, інструментів, інвентарю, їх маркування та використання у процесі приготування страв. 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ безпечно користуватися інструментом і обладнанням під час приготування страв; ➤ проводити санітарну обробку столового та кухонного посуду, інструментів, інвентарю.
	<p>ПК 2. Здатність готувати страви і гарніри з круп, бобових, макаронних виробів (паст)</p>	<ul style="list-style-type: none"> ➤ види, властивості, кулінарне призначення та особливості підготовки круп, макаронних виробів, бобових та консервів і концентратів для приготування страв; ➤ правила відбору інгредієнтів за якістю та кількістю відповідно до технологічних вимог приготування страв з круп, макаронних виробів, бобових та консервів і концентратів; ➤ загальні правила варіння каш, макаронних виробів, бобових, консервів і концентратів; 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ готувати крупи, макаронні вироби, бобові та консерви і концентрати до теплової обробки; ➤ варити бобові, каші різної консистенції, макаронні вироби зливним і незливним способом; ➤ готувати страви з каш, бобових та макаронних виробів; ➤ дотримуватись рецептури та послідовності виконання технологічних операцій приготування страв з круп, макаронних

		<ul style="list-style-type: none"> ➤ рецептуру та послідовність виконання технологічних операцій приготування страв з круп, макаронних виробів, бобових та консервів і концентратів; ➤ способи мінімізації відходів при приготуванні страв з круп, макаронних виробів, бобових та консервів і концентратів; ➤ правила порціонування, відпуску; ➤ температуру подачі страв з круп, макаронних виробів, бобових, консервів і концентратів; ➤ органолептичні показники якості страв з круп, макаронних виробів, бобових та консервів і концентратів; ➤ умови і терміни зберігання страв з круп, макаронних виробів, бобових та консервів і концентратів. 	<p>виробів, бобових та консервів і концентратів;</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ мінімізувати кількість відходів при приготуванні страв з круп, макаронних виробів, бобових та консервів і концентратів; ➤ порціонувати та відпускати страви з круп, макаронних виробів, бобових та консервів і концентратів; ➤ перевіряти за органолептичними показниками якість страв з круп, макаронних виробів, бобових та консервів і концентратів; ➤ дотримуватися умов і термінів зберігання страв з круп, макаронних виробів, бобових та консервів і концентратів.
	КК 2. Математична компетентність	<ul style="list-style-type: none"> ➤ правила проведення обрахунків при приготуванні страв і гарнірів з круп, бобових, макаронних виробів (паст). 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ проводити обрахунки при приготуванні страв і гарнірів з круп, бобових, макаронних виробів (паст).
	КК 6. Екологічна та енергоефективна компетентність	<ul style="list-style-type: none"> ➤ способи енергоефективного використання матеріалів та ресурсів у процесі приготування страв і гарнірів з круп, бобових, макаронних виробів (паст); ➤ правила утилізації відходів після приготування страв і гарнірів з круп, бобових, макаронних виробів (паст). 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ застосовувати способи енергоефективного використання матеріалів та ресурсів у процесі приготування страв і гарнірів з круп, бобових, макаронних виробів (паст); ➤ дотримуватись правил сортування сміття та утилізації відходів після приготування страв і гарнірів з круп, бобових, макаронних виробів (паст).

РН 9. Приготування страв з риби та нерибних продуктів моря	КК 1. Комунікативна компетентність	<ul style="list-style-type: none"> ➤ професійну лексику та термінологію щодо приготування страв з риби та нерибних продуктів моря. 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ застосовувати професійну лексику та термінологію щодо приготування страв з риби та нерибних продуктів моря.
	ПК 1. Здатність підготуватись до приготування страв з риби та нерибних продуктів моря, організувати робоче місце	<ul style="list-style-type: none"> ➤ правила організації роботи гарячого цеху; ➤ види технологічного обладнання, інвентарю та інструменту, що використовують при приготуванні страв з риби та нерибних продуктів моря; ➤ правила експлуатації технологічного обладнання, інвентарю, інструменту та ваговимірних приладів; ➤ види кухонного посуду для приготування страв і гарнірів з риби та нерибних продуктів моря; ➤ правила підбору столового посуду для подавання страв з риби та нерибних продуктів моря; ➤ вимоги охорони праці при експлуатації обладнання та устаткування, що використовують під час приготування страв з риби та нерибних продуктів моря; ➤ правила санітарної обробки кухонного посуду, інструментів, інвентарю, їх маркування та використання у процесі приготування страв. 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ підбирати інструмент, інвентар, посуд та організувати робоче місце для приготування страв; ➤ безпечно користуватися інструментом і обладнанням під час приготування страв; ➤ проводити санітарну обробку столового та кухонного посуду, інструментів, інвентарю.
	ПК 2. Здатність готувати страви з риби та нерибних продуктів моря (морепродуктів)	<ul style="list-style-type: none"> ➤ правила відбору інгредієнтів за якістю та кількістю відповідно до технологічних вимог приготування страв із 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ розрахувати кількість інгредієнтів відповідно до кількості порцій; ➤ визначити необхідні спеції для отримання

		<p>риби та нерибних продуктів моря;</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ рецептуру та послідовність виконання технологічних операцій приготування страв із риби та нерибних продуктів моря; ➤ технології приготування страв із риби та нерибних продуктів моря; ➤ процеси, які відбуваються в рибі та морепродуктах під час теплової обробки; ➤ правила підбору соусів та гарнірів для страв із риби та морепродуктів; ➤ органолептичні показники якості приготовлених страв із риби та нерибних продуктів моря; ➤ способи мінімізації відходів при приготуванні страв із риби та нерибних продуктів моря; ➤ умови та терміни зберігання страв із риби та нерибних продуктів моря; ➤ види столового посуду для відпуску страв із риби та нерибних продуктів моря; ➤ правила оформлення, порціонування, подачі страв із риби та нерибних продуктів моря. 	<p>смакових властивостей;</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ дотримуватись рецептури та послідовності виконання технологічних операцій приготування страв із риби та нерибних продуктів моря; ➤ перевіряти, за органолептичними показниками якість страв із риби та нерибних продуктів моря; ➤ підбирати столовий посуд для подавання страв із риби та нерибних продуктів моря; ➤ порціонувати страви із риби та нерибних продуктів моря; ➤ дотримуватись правил відпуску та температури подачі страв із риби та нерибних продуктів моря; ➤ перевіряти вихід готових страв із риби та нерибних продуктів моря; ➤ дотримуватись умов і термінів зберігання страв із риби та нерибних продуктів моря.
	КК 2. Математична компетентність	<ul style="list-style-type: none"> ➤ правила проведення обрахунків при приготуванні страв із риби та нерибних продуктів моря. 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ застосовувати правила проведення обрахунків при приготуванні страв із риби та нерибних продуктів моря.
	КК 6. Екологічна та енергоефективна компетентність	<ul style="list-style-type: none"> ➤ способи енергоефективного використання матеріалів та ресурсів у процесі 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ застосовувати способи енергоефективного використання

		<p>приготування страв із риби та нерибних продуктів моря;</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ правила утилізації відходів після приготування страв із риби та нерибних продуктів моря. 	<p>матеріалів та ресурсів у процесі приготування страв із риби та нерибних продуктів моря;</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ дотримуватись правил сортування сміття та утилізації відходів після приготування страв із риби та нерибних продуктів моря.
<p>РН 10. Приготування страв з різних видів м'ясної продукції</p>	<p>КК 1. Комунікативна компетентність</p>	<ul style="list-style-type: none"> ➤ професійну лексику та термінологію щодо приготування страв з різних видів м'ясної продукції. 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ застосовувати професійну лексику та термінологію щодо приготування страв з різних видів м'ясної продукції.
	<p>ПК 1. Здатність підготуватись до приготування страв з різних видів м'ясної продукції, організувати робоче місце.</p>	<ul style="list-style-type: none"> ➤ правила організації роботи гарячого цеху; ➤ види технологічного обладнання, інвентарю та інструменту, що використовують при приготуванні страв з різних видів м'ясної продукції; ➤ правила експлуатації технологічного обладнання, інвентарю, інструменту та ваговимірювальних приладів; ➤ види кухонного посуду для приготування страв і гарнірів з різних видів м'ясної продукції; ➤ правила підбору столового посуду для подавання страв з різних видів м'ясної продукції; ➤ вимоги охорони праці при експлуатації обладнання та устаткування, що використовують під час приготування страв з різних видів м'ясної продукції; ➤ правила санітарної обробки кухонного посуду, інструментів, 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ підбирати інструмент, інвентар, посуд та організувати робоче місце для приготування страв; ➤ безпечно користуватися інструментом і обладнанням під час приготування страв; ➤ проводити санітарну обробку столового та кухонного посуду, інструментів, інвентарю.

		інвентарю, їх маркування та використання у процесі приготування страв.	
	ПК 2. Здатність готувати страви з м'яса, м'ясної котлетної маси, субпродуктів	<ul style="list-style-type: none"> ➤ правила відбору інгредієнтів за якістю та кількістю відповідно до технологічних вимог приготування страв із м'яса, котлетної маси та субпродуктів; ➤ рецептуру та послідовність виконання технологічних операцій приготування страв із м'яса, котлетної маси та субпродуктів; ➤ технології приготування страв із м'яса, котлетної маси та субпродуктів; ➤ процеси, які відбуваються в м'ясі, котлетній масі та субпродуктах під час теплової обробки; ➤ правила підбору соусів та гарнірів для страв із м'яса, котлетної маси та субпродуктів; ➤ органолептичні показники якості приготовлених страв із м'яса, котлетної маси та субпродуктів; ➤ способи мінімізації відходів при приготуванні страв із м'яса, котлетної маси та субпродуктів; ➤ умови та терміни зберігання страв із м'яса, котлетної маси та субпродуктів; ➤ види столового посуду для відпуску страв із м'яса, котлетної маси та субпродуктів; ➤ норми виходу та температуру подачі страв із м'яса, котлетної маси та субпродуктів; 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ розрахувати кількість інгредієнтів відповідно до кількості порцій; ➤ визначити необхідні спеції для отримання смакових властивостей; ➤ дотримуватись рецептури та послідовності виконання технологічних операцій приготування страв із м'яса, м'ясної котлетної маси, субпродуктів; ➤ підбирати до страв соуси, гарніри; ➤ перевіряти, за органолептичними показниками якість страв із м'яса, м'ясної котлетної маси, субпродуктів; ➤ підбирати столовий посуд для подавання страв із м'яса, м'ясної котлетної маси, субпродуктів; ➤ порціонувати страв із м'яса, м'ясної котлетної маси, субпродуктів; ➤ оформлювати страви, використовуючи елементи сучасного декору; ➤ дотримуватись правил відпуску та температури подачі страв;

		<ul style="list-style-type: none"> ➤ правила оформлення, порціонування, подачі страв із м'яса, котлетної маси та субпродуктів; ➤ правила відбору інгредієнтів за якістю та кількістю відповідно до технологічних вимог приготування страв із птиці; ➤ рецептуру та послідовність виконання технологічних операцій приготування страв із птиці; ➤ технології приготування страв із птиці; ➤ процеси, які відбуваються в м'ясі птиці під час теплової обробки; ➤ правила підбору соусів та гарнірів для страв із птиці; ➤ органолептичні показники якості приготовлених страв із птиці; ➤ способи мінімізації відходів при приготуванні страв із птиці; ➤ умови та терміни зберігання страв із птиці; ➤ види столового посуду для відпуску страв із птиці; ➤ правила оформлення, порціонування, подачі страв із птиці. 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ перевіряти вихід готових страв; ➤ дотримуватись умов і термінів зберігання страв; ➤ безпечно користуватися інструментом і обладнанням під час приготування страв; ➤ дотримуватись рецептури та послідовності виконання технологічних операцій приготування страв із птиці; ➤ перевіряти, за органолептичними показниками якість страв із птиці; ➤ підбирати столовий посуд для подавання 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.
	КК 2. Математична компетентність	<ul style="list-style-type: none"> ➤ правила проведення обрахунків при приготуванні страв із м'яса, м'ясної котлетної маси, субпродуктів. 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ застосовувати правила проведення обрахунків при приготуванні страв із м'яса, м'ясної котлетної маси, субпродуктів.
	КК 6. Екологічна та енергоефективна компетентність	<ul style="list-style-type: none"> ➤ способи енергоефективного використання матеріалів 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ застосовувати способи енергоефективного

		<p>та ресурсів у процесі приготування страв із м'яса, м'ясної котлетної маси, субпродуктів;</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ правила утилізації відходів після приготування страв із м'яса, м'ясної котлетної маси, субпродуктів. 	<p>використання матеріалів та ресурсів у процесі приготування страв із м'яса, м'ясної котлетної маси, субпродуктів;</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ дотримуватись правил сортування сміття та утилізації відходів після приготування страв із м'яса, м'ясної котлетної маси, субпродуктів.
РН 11. Готувати страви з яєць та сиру	КК Комунікативна компетентність	1. <ul style="list-style-type: none"> ➤ професійну лексику та термінологію щодо приготування страв з яєць та сиру. 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ застосовувати професійну лексику та термінологію щодо приготування страв з яєць та сиру.
	ПК 1. Здатність підготуватись до приготування яєць та сиру, організувати робоче місце.	<ul style="list-style-type: none"> ➤ види технологічного обладнання, інвентарю та інструменту, що використовують при приготуванні страв з яєць та сиру, правила експлуатації технологічного обладнання, інвентарю, інструменту та ваговимірвальних приладів; ➤ види кухонного посуду для приготування яєць та сиру, правила підбору столового посуду для подавання страв з різних видів яєць та сиру; ➤ вимоги охорони праці при експлуатації обладнання та устаткування, що використовують під час приготування страв з яєць та сиру; ➤ правила санітарної обробки кухонного посуду, інструментів, інвентарю, їх маркування та використання у процесі приготування страв. 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ підбирати інструмент, інвентар, посуд та організувати робоче місце для приготування та страв з яєць та сиру; ➤ підбирати столовий посуд для подавання страв з яєць та сиру; ➤ отримувати яйця та сири зі складу або від постачальника; ➤ безпечно користуватися інструментом і обладнанням під час приготування страв з яєць та сиру.

	<p>ПК 2. Здатність готувати страви з яєць та сиру</p>	<ul style="list-style-type: none"> ➤ санітарні норми при готуванні страв з яєць та сиру; ➤ вимоги до якості, ознаки та органолептичні методи визначення доброякісності яєць та сиру; ➤ особливості та послідовність обробки яєць та сиру; ➤ правила підготовки яєчних продуктів та сиру до теплової обробки; ➤ рецептуру та послідовність виконання технологічних операцій приготування страв з яєць та сиру; ➤ правила порціонування, відпуску; температуру подачі страв з яєць та сиру; ➤ органолептичні показники якості страв з яєць та сиру; ➤ умови і терміни зберігання страв з яєць та сиру. 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ дотримуватись рецептури та послідовності виконання технологічних операцій приготування страв з яєць та сиру; ➤ готувати яйця, яєчні продукти та сир до теплової обробки; ➤ мінімізувати кількість відходів при приготуванні страв з яєць та сиру; ➤ порціонувати та відпускати страви з яєць та сиру; ➤ дотримуватись правил відпуску та контролювати вихід приготовлених страв з яєць та сиру; <p>дотримуватись умов і термінів зберігання страв з яєць та сиру.</p>
	<p>КК 2. Математична компетентність</p>	<ul style="list-style-type: none"> ➤ правила проведення обрахунків при приготуванні страв з яєць та сиру. 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ застосовувати правила проведення обрахунків при приготуванні страв із яєць та сиру.
	<p>КК 6. Екологічна та енергоефективна компетентність</p>	<ul style="list-style-type: none"> ➤ способи енергоефективного використання матеріалів та ресурсів у процесі приготування страв яєць та сиру; ➤ правила утилізації відходів після приготування страв з яєць та сиру. 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ застосовувати способи енергоефективного використання матеріалів та ресурсів у процесі приготування страв з яєць та сиру; ➤ дотримуватись правил сортування сміття та утилізації відходів після приготування страв з яєць та сиру.

<p>РН 12. Готувати холодні страви та закуски</p>	<p>ПК 1. Здатність готувати салати, овочеві закуски, холодні страви і закуски із сиру, яєць</p>	<ul style="list-style-type: none"> ➤ види технологічного обладнання, виробничого інвентарю, інструменту, посуду для приготування холодних страв і закусок; ➤ загальну характеристику сировини для приготування холодних страв, закусок; ➤ органолептичні показники якості сировини для виготовлення холодних страв, закусок; ➤ правила підготовки сировини для виготовлення холодних страв, закусок; ➤ умови і терміни зберігання сировини для приготування холодних страв і закусок; ➤ правила відбору інгредієнтів за якістю та кількістю відповідно до технологічних вимог салатів, овочевих закусок, холодних страв, закусок із сиру, яєць; ➤ рецептуру та послідовність виконання технологічних операцій приготування салатів, овочевих закусок, холодних страв, закусок із сиру, яєць; ➤ органолептичні показники якості салатів, овочевих закусок, холодних страв, закусок із сиру, яєць; ➤ способи оформлення та подавання салатів, овочевих закусок, холодних страв, закусок із сиру, яєць; ➤ види посуду для подавання салатів, овочевих закусок, 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ підбирати сировину для холодних страв, закусок; ➤ готувати сировину для холодних страв, закусок; ➤ перевіряти за органолептичними показниками якість сировини для холодних страв, закусок; ➤ готувати салати, овочеві закуски, холодні страви, закуски із сиру, яєць; ➤ оформляти, порціонувати та відпускати салати, овочеві закуски, холодні страви, закуски із сиру, яєць; ➤ підбирати до салатів соуси та салатні заправки; ➤ оформляти салати, овочеві закуски, холодні страви, закуски із сиру, яєць використовуючи сучасні елементи декору; ➤ перевіряти органолептичним методом якість салатів, овочевих закусок, холодних страв, закусок із сиру, яєць; ➤ підбирати столовий посуд для подавання салатів, овочевих закусок, холодних страв, закусок із сиру, яєць; ➤ порціонувати салати, овочеві закуски, холодні страви, закуски із сиру, яєць; ➤ перевіряти вихід готових страв;
---	--	---	--

		<p>холодних страв, закусок із сиру, яєць;</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ правила порціонування та відпуску салатів, овочевих закусок, холодних страв, закусок із сиру, яєць. 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ дотримуватись умов і термінів зберігання салатів, овочевих закусок, холодних страв, закусок із сиру, яєць.
	<p>ПК 2. Здатність готувати холодні страви з риби</p>	<ul style="list-style-type: none"> ➤ правила відбору продуктів за якістю і кількістю відповідно до технологічних вимог приготування холодних страв і закусок з риби; ➤ рецептуру та послідовність виконання технологічних операцій приготування холодних страв і закусок з риби; ➤ органолептичні показники якості холодних страв і закусок з риби; ➤ способи оформлення та подавання холодних страв і закусок з риби; ➤ види посуду для подавання холодних страв і закусок з риби; ➤ правила порціонування та відпуску холодних страв і закусок з риби. 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ організовувати робоче місце під час приготування холодних страв та закусок з риби; ➤ підбирати виробничий інвентар, обладнання; ➤ безпечно користуватися ним під час приготування холодних страв та закусок з риби; ➤ підбирати столовий посуд для подавання холодних страв та закусок з риби; ➤ підбирати сировину для приготування холодних страв з риби; ➤ перевіряти за органолептичними показниками якість сировини для холодних страв та закусок з риби; ➤ готувати холодні страви та закуски з

			<p>риби: оселедець з гарніром, оселедець з цибулею, оселедець з картоплею і маслом, риба під маринадом, холодець з риби та інші;</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ мінімізувати кількість відходів при приготуванні холодних страв та закусок з риби; ➤ оформляти, порціонувати та відпускати холодні страви та закуски з риби, використовуючи сучасні елементи декору; ➤ перевіряти за органолептичними показниками якість холодних страв та закусок з риби; ➤ перевіряти вихід готових страв; ➤ дотримуватись умов і термінів зберігання холодних страв та закусок з риби.
	<p>ПК 3. Здатність готувати холодні страви і закуски з м'яса птиці та субпродуктів</p>	<ul style="list-style-type: none"> ➤ види технологічного обладнання, виробничого інвентарю, інструменту, посуду для приготування холодних страв і закусок з м'яса; ➤ правила відбору продуктів за якістю і кількістю відповідно до технологічних вимог приготування холодних страв і закусок з м'яса; ➤ рецептуру та послідовність виконання технологічних операцій приготування холодних страв і закусок з м'яса; ➤ органолептичні показники якості 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ організувати робоче місце для приготування холодних страв та закусок з м'яса; ➤ підбирати виробничий інвентар, обладнання, безпечно користуватися ним під час приготування холодних страв та закусок з м'яса; ➤ підбирати столовий посуд для подавання холодних страв та закусок з м'яса; ➤ підбирати сировину

		<p>холодних страв і закусок з м'яса;</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ сучасні способи оформлення та подавання холодних страв і закусок з м'яса; ➤ види посуду для подавання холодних страв і закусок з м'яса; ➤ правила порціонування та відпуску холодних страв і закусок з м'яса. 	<p>для приготування холодних страв з м'яса;</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ перевіряти за органолептичними показниками якості сировини для холодних страв та закусок з м'яса; ➤ готувати холодні страви та закуски з м'яса: м'ясо або птиця смажені з гарніром, рулети, паштети з печінки, холодець з м'яса, холодець з птиці та інші; ➤ мінімізувати кількість відходів при приготуванні холодних страв та закусок з м'яса; ➤ оформляти, порціонувати та відпускати холодні страви та закуски з м'яса, використовуючи сучасні елементи декору; ➤ перевіряти за органолептичними показниками якості холодних страв та закусок з м'яса; ➤ перевіряти вихід готових страв; ➤ дотримуватись умов і термінів зберігання холодних страв та закусок з м'яса.
РН 13. Готувати солодкі страви на напої	ПК 1. Здатність готувати солодкі страви	<ul style="list-style-type: none"> ➤ види кухонного посуду та технологічного обладнання, виробничого інвентарю, інструменту, що використовують при приготуванні солодких страв; ➤ правила експлуатації технологічного 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ організувати робоче місце під час приготування солодких страв; ➤ підбирати виробничий інвентар, обладнання, безпечно користуватися ним

		<p>обладнання, виробничого інвентарю, інструменту та ваговимірювальних приладів;</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ види столового посуду для подавання солодких страв; ➤ правила відбору продуктів за якістю і кількістю відповідно до технологічних вимог приготування солодких страв; ➤ рецептуру та послідовність виконання технологічних операцій приготування солодких страв; ➤ органолептичні показники якості солодких страв; ➤ способи оформлення та подавання солодких страв; ➤ види посуду для подавання солодких страв; ➤ правила порціонування солодких страв. 	<p>під час приготування солодких страв;</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ підбирати столовий посуд для подавання солодких страв; ➤ підбирати сировину для приготування солодких страв; ➤ перевіряти за органолептичними показниками якість сировини для солодких страв; ➤ готувати солодкі страви відповідно до рецептури; ➤ мінімізувати кількість відходів при приготуванні солодких страв; ➤ оформляти, порціонувати та відпускати солодкі страви, використовуючи сучасні елементи декору; ➤ перевіряти за органолептичними показниками якість солодких страв; ➤ перевіряти вихід готових страв; ➤ дотримуватись умов і термінів зберігання солодких страв.
	ПК 2. Здатність готувати напої	<ul style="list-style-type: none"> ➤ види кухонного посуду та технологічного обладнання, виробничого інвентарю та інструменту, що використовують при приготуванні напоїв; ➤ правила експлуатації відповідних видів технологічного обладнання, виробничого інвентарю, інструменту; ➤ види посуду для подавання напоїв; 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ організувати робоче місце для приготування напоїв; ➤ підбирати виробничий інвентар, обладнання, безпечно користуватися ним під час приготування напоїв; ➤ підбирати посуд для подавання напоїв; ➤ підбирати сировину

		<ul style="list-style-type: none"> ➤ правила відбору продуктів за якістю і кількістю відповідно до технологічних вимог приготування напоїв; ➤ рецептуру та послідовність виконання технологічних операцій приготування напоїв; ➤ органолептичні показники якості напоїв; ➤ правила порціонування напоїв; ➤ способи подавання напоїв. 	<p>для приготування напоїв;</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ перевіряти за органолептичними показниками якість сировини для приготування напоїв; ➤ готувати напої відповідно до рецептури; ➤ порціонувати та відпускати напої; ➤ перевіряти за органолептичними показниками якість напоїв; ➤ перевіряти вихід напоїв.
	<p>КК Підприємницька компетентність</p> <p>7.</p>	<ul style="list-style-type: none"> ➤ положення основних документів, що регламентують підприємницьку діяльність; ➤ процедури відкриття власної справи; ➤ поняття «Бізнес-план»; ➤ основні поняття про господарський облік; ➤ види та порядок ціноутворення; ➤ види заробітної плати; ➤ матеріальне стимулювання праці персоналу підприємств; ➤ порядок створення приватного підприємства; ➤ порядок створення та заповнення нормативної документації (книга «доходів та витрат», баланс підприємства); ➤ порядок ведення обліково-фінансової документації підприємства; ➤ порядок проведення інвентаризації; ➤ порядок ліквідації підприємства; 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ користуватися нормативно-правовими актами щодо підприємницької діяльності; ➤ розробляти бізнес-плани.

		<ul style="list-style-type: none"> ➤ конкуренція, її види та прояви у сфері громадського харчування; ➤ основні фактори впливу держави (податки, пільги, дотації). 	
--	--	---	--

Інформація про робочу групу

Керівник робочої групи – Шаповалова Наталія Віталіївна,
директор Навчально-методичного центру професійно-технічної освіти
у Миколаївській області

Матвійчук Катерина Олександрівна	Навчально-методичний центр професійно-технічної освіти у Миколаївській області	Методист	
Мазур Світлана Анатоліївна	Миколаївський професійний промисловий ліцей	Викладач	
Піхоцька Світлана Віталіївна	Снігурівський професійний аграрний ліцей	Викладач	
Княжев Валерій Олександрович	«Edison» Bar, м. Миколаїв	Шеф-кухар	
Мукомел Олеся Вікторівна	НМЦ ПТО у Вінницькій області	Методист	
Стрижко Оксана Тимофіївна	ДПТНЗ «Вінницьке вище професійне училище сфери послуг»	Майстер навчання	виробничого
Рибак Наталя Миколаївна	ДПТНЗ «Вінницьке вище професійне училище сфери послуг»	Майстер навчання	виробничого
Щавінська Тетяна Володимирівна	ДНЗ «Вінницький ЦПТО переробної промисловості»	Майстер навчання	виробничого
Дарминова Інна Іванівна	НМЦ ПТО у Дніпропетровській області	Методист	
Гук Тетяна Вікторівна	ДПТНЗ «Кам'янський центр підготовки і перепідготовки робітничих кадрів»	Викладач спецдисциплін	
Подзярей Людмила Василівна	ДНЗ «Житомирське вище професійне технологічне училище»	Викладач, спеціаліст вищої категорії, старший викладач	
Захарова Тетяна Михайлівна	Центр професійно-технічної освіти м. Житомира	Викладач	
Малінкіна Ніна Павлівна	НМК ПТО у Житомирській області	Методист	
Галас Наталія Павлівна	Ужгородське вище професійне училище торгівлі та технологій харчування	Викладач дисциплін	спеціальних

Барч Оксана Іванівна	Ужгородське вище професійне училище торгівлі та технологій харчування	Викладач спеціальних дисциплін
Зінчук Олена Федосіївна	Золотівський професійний ліцей	Майстер виробничого навчання
Сімова Лариса Георгіївна	НМЦ ПТО у Луганській області	Методист
Зінчук Тетяна Петрівна	ТОВ «Смерічка»	Директор
Клопотенко Євген Вікторович	ТОВ «Клопотенко», м. Київ	Співзасновник
Малий Ярослав Валентинович	Проект CultFood	Координатор проекту
Огієнко Микола Миколайович	Миколаївська філія Київського національного університету культури і мистецтв	Завідувач кафедри готельно-ресторанного та туристичного бізнесу, доктор економічних наук, професор
Войченко Ліна Петрівна	НМЦ ПТО у Закарпатській області	Методист
Сасенко Надія Панасівна	Державний навчальний заклад «Одеське вище професійне училище торгівлі та технологій харчування»	Старший майстер
Шавга Світлана Вікторівна	НМЦ ПТО у Одеській області	Методист
Орлик Ірина Олександрівна	Державний навчальний заклад «Одеське вище професійне училище морського туристичного сервісу»	Майстер
Єдинчук Наталія Володимирівна	Державний навчальний заклад «Рівненське вище професійне училище ресторанного сервісу і торгівлі»	Викладач спецдисциплін
Тверезовська Ольга Миколаївна	ДНЗ «Сумський центр ПТО харчових технологій, торгівлі та ресторанного сервісу»	Викладач
Залозна Тетяна Михайлівна	ДНЗ «Сумське міжрегіональне вище професійне училище»	Викладач
Євтушенко Наталія Юріївна	ДНЗ «Глухівське вище професійне училище»	Викладач
Темченко Олена Всеволодівна	НМЦ ПТО у Сумській області	Методист
Грабовська Любов Іванівна	ДПТНЗ «Білоцерківське вище професійне училище будівництва та сервісу»	Викладач
Аврамчук Віра Анатоліївна	Навчально-методичний кабінет професійно-технічної освіти у м. Києві	Методист
Возна Леся Валеріївна	ФОП «Возна Л.В.», м. Київ	Директор Інженер-технолог

Волинець Людмила Василівна	Київське вище професійне училище швейного та перукарського мистецтва	Майстер виробничого навчання
Гончар Олена Борисівна	Вище професійне училище № 33 м. Києва	Майстер виробничого навчання
Люшко Світлана Федорівна	Вище професійне училище № 33 м. Києва	Викладач професійно- теоретичної підготовки
Тосун Юлія Анатоліївна	КП «Школяр» Солом'янського району	Головний технолог
Хайрова Катерина Іванівна	Київське вище професійне училище швейного та перукарського мистецтва	Викладач професійно- теоретичної підготовки