



МІНІСТЕРСТВО РОЗВИТКУ ЕКОНОМІКИ, ТОРГІВЛІ
ТА СІЛЬСЬКОГО ГОСПОДАРСТВА УКРАЇНИ
(Мінекономіки)

НАКАЗ

03.02.2021

№ 210

Київ

**Про затвердження професійного
стандарту “Кухар”**

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

НАКАЗУЮ:

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

Міністр



Ігор ПЕТРАШКО



ДОКУМЕНТ СЕД Мінекономіки АСКОД

Сертифікат 58E2D9E7F900307B040000007CF72E0074EE8200

Підписувач Петрашко Ігор Ростиславович

Дійсний з 30.03.2020 0:00 по 30.03.2022 0:00

Мінекономіки



210-21 від 03.02.2021 14:49:23

ЗАТВЕРДЖЕНО

Наказ Міністерства розвитку економіки, торгівлі та сільського господарства України

03.03.2021 № *210*

Професійний стандарт “Кухар”

1. Загальні відомості професійного стандарту

1.1. Основна мета професійної діяльності

Приготування та відпуск страв, кулінарних виробів та напоїв.

1.2. Назва виду економічної діяльності, секції, розділу, групи та класу економічної діяльності та їхній код (згідно з Національним класифікатором України ДК 009:2010 “Класифікація видів економічної діяльності”)

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

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

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



ДОКУМЕНТ СЕД Мінекономіки АСКОД

Сертифікат [58E2D9E7F900307B040000007CF72E0074EE8200](#)

Підписувач [Петрашко Ігор Ростиславович](#)

Дійсний з [30.03.2020 0:00](#) по [30.03.2022 0:00](#)

Мінекономіки



210-21 від 03.02.2021 14:49:23

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

5122 Кухар

1.5. Професійна кваліфікація

Кухар 3 розряду

Кухар 4 розряду

Кухар 5 розряду

Кухар 6 розряду

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

Розряд встановлюється в залежності від складності виконуваних робіт.

Перелік трудових функцій (професійних компетентностей за трудовою дією або групою трудових дій, що входять до них) та їх умовні позначення зазначені у пункті 5.

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

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

Працює під керівництвом шеф-кухаря.

Здійснює керівництво над виробником харчових напівфабрикатів.

1.7. Умови праці

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

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

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

1.8. Засоби захисту

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

1.9. Умови допуску до роботи за професією

Вік 18 років і старше.

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

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

Наявність Особистої медичної книжки.

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

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

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

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

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

2. Навчання та професійний розвиток

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

2.1. Первинна професійна підготовка (назва кваліфікації)

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

2.1. Перепідготовка (назва кваліфікації)

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

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

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

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

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

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

Підвищення кваліфікації за професією “Кухар” з присвоєнням професійної кваліфікації “Кухар 6 розряду” . Стаж роботи за професійною кваліфікацією “Кухар 5 розряду” не менше 1 року.

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

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

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

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

Закон України “Про захист населення від інфекційних хвороб”.

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

Закон України “Про охорону навколишнього природного середовища”.

Закон України “Про захист прав споживачів”.

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

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

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

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

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

Наказ Державного комітету України з нагляду за охороною праці від 26.01.2005 № 15 “Про затвердження Типового положення про порядок проведення навчання і перевірки знань з питань охорони праці та Переліку робіт з підвищеною небезпекою”, зареєстрований в Міністерстві юстиції України 15.02.2005 за № 231/10511.

Наказ Міністерства аграрної політики України від 01.10.2012 № 590 “Про затвердження Вимог щодо розробки, впровадження та застосування постійно діючих процедур, заснованих на принципах Системи управління безпечністю харчових продуктів (НАССР)”, зареєстрований у Міністерстві юстиції України 09.10.2012 за № 1704/22016.

Санітарні правила для підприємств громадського харчування, включаючи кондитерські цехи та підприємства, які виробляють м'яке морозиво (СанПін 42-123-5777-91), затверджені 19.03.91 Міністерством охорони здоров'я СРСР, Міністерством торгівлі СРСР.

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

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

4. Загальні компетентності

Здатність дотримуватися професійної лексики та етики ділового спілкування.

Здатність діяти в нестандартних ситуаціях.

Здатність працювати у команді.

Здатність запобігати конфліктним ситуаціям та оптимально розв'язувати конфлікти.

Здатність налагоджувати та підтримувати ділову комунікацію.

Здатність приймати рішення в межах професійної компетентності.

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

Здатність планувати трудову діяльність.

Здатність навчатись впродовж життя.

Здатність визначати цілі та способи їх реалізації.

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

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

		Здатність готувати страви національної кухні України	В6
Г	Розроблення рецептур страв та контроль дотримання технології їх приготування	Здатність розробляти рецептури нових страв	Г1
		Здатність проводити розрахунок необхідної кількості сировини та інгредієнтів для приготування страв	Г2
		Здатність здійснювати контроль за технологією приготування їжі, нормами закладання сировини та додержанням санітарних правил	Г3
		Здатність проводити бракераж готової продукції	Г4

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

Трудові функції	Предмети і засоби праці (обладнання, устаткування, матеріали, інструменти)	Професійні компетентності (за трудовою дією або групою трудових дій)	Необхідні знання	Необхідні уміння і навички
А Здійснення підготовчих процесів в роботі кухаря	Столи виробничі, мийки, універсальна кухонна машина, кухонний мульти-процесор, плита електрична, шафа холодильна, шафа морозильна, шафа пекарна, ваги, машина картопле-очистна, овочерізка універсальна дискова, машина для протирання овочів та продуктів, м'ясорубка для подрібнення сирого м'яса та риби, машина	А1. Здатність підготуватись до робочого процесу, організувати робоче місце	А1.31. Основні вимоги до особистої гігієни кухаря і санітарії та гігієни виробництва А1.32. Основні вимоги до підготовки робочого місця кухаря А1.33. Правила підбору різних типів кухонного обладнання А1.34. Способи упаковки та гігієнічні вимоги до пакувальних матеріалів А1.35. Стандарти ISO 9001, ISO 22000, HACCP в частині підготовки робочого місця кухаря до роботи	А1.У1. Перевіряти стан санітарного одягу та дотримуватись правил особистої гігієни А1.У2. Перевіряти санітарний стан робочого місця та своєчасно усувати недоліки А1.У3. Раціонально підбирати відповідне технологічне обладнання для здійснення технологічного процесу А1.У4. Перевіряти справність та стан готовності до роботи технологічного обладнання, усіх робочих поверхонь для приготування страв А1.У5. Увімкнути та налаштувати обладнання на виконання технологічних операцій А1.У6. Контролювати стан зберігання та прибирання сміття
		А2. Здатність дотримуватись та виконувати вимоги охорони	А2.31. Правила безпеки праці під час первинної обробки харчових	А2.У3. Підтримувати технологічне обладнання та інвентар в належному санітарному стані

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

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

			A4.38. Стандарти ISO 9001, ISO 22000, HACCP, щодо підготовки робочого місця кухаря до роботи	
	A5. Здатність отримувати сировину зі складу або від постачальника		<p>A5.31. Хімічний склад, види, класифікацію і асортимент продовольчих товарів, методи визначення їх якості, умови зберігання та використання</p> <p>A5.32. Кількість необхідної сировини та інгредієнтів</p> <p>A5.33. Правила приймання сировини, інгредієнтів за кількістю та якістю</p> <p>A5.34. Способи визначення якості сировини</p> <p>A5.35. Правила перевірки контрольного зважування сировини</p> <p>A5.36. Правила та порядок дій при виявленні недоліків під час приймання сировини від постачальника та зі складу підприємства</p> <p>A5.37. Типи виробничої тари та правила поведінки з тарою постачальника</p> <p>A5.38. Правила розміщення харчових продуктів на тимчасове зберігання</p> <p>A5.39. Час зберігання заморожених продуктів між прийманням і</p>	<p>A5.У1. Розраховувати кількість необхідної сировини та інгредієнтів</p> <p>A5.У2. Отримувати харчові продукти за кількістю і якістю від постачальника або зі складу, з урахуванням температури транспортування та зберігання</p> <p>A5.У3. Оформлювати документально приймання сировини від постачальника або зі складу підприємства</p> <p>A5.У4. Читати й розуміти маркування, сертифікати якості</p> <p>A5.У5. Визначати якість продуктів, інгредієнтів відповідно до нормативно-технічної документації</p> <p>A5.У6. Дотримуватися правил товарного сусідства при зберіганні сировини та інгредієнтів</p> <p>A5.У7. Користуватися ваговимірвальним обладнанням при зважуванні харчових продуктів</p> <p>A5.У8. Складати вимогу-накладну на необхідні інгредієнти та продукти</p> <p>A5.У9. Вирішувати нестандартні ситуації в процесі прийому продуктів, інгредієнтів та продукції</p> <p>A5.У10. Дотримуватись основних принципів та вимог до безпечності якості харчових продуктів</p> <p>A5.У11. Дотримуватись термінів зберігання заморожених продуктів під час приймання і</p>

			<p>зберіганням A5.310. Правила оформлення приймання продуктів від постачальника та зі складу підприємства A5.311. Систему HACCP (Аналіз ризиків та критичні контрольні точки) за ЄС та WACS</p>	<p>використання продукції A5.U12. Економно використовувати сировину</p>
		<p>A6. Здатність підбирати та готувати столовий посуд і прибори</p>	<p>A6.31. Класифікацію столового посуду та приборів A6.32. Види та призначення столового посуду та приборів A6.33. Вимоги до якості підготовленого столового посуду та приборів A6.34. Правила очищення та обробки різних видів столового посуду та приборів A6.35. Вимоги санітарії та гігієни при підготовці столового посуду та приборів A6.36. Вимоги до особистої гігієни під час підготовки столового посуду та приборів A6.37. Правила зберігання миючих та дезінфікуючих засобів A6.38. Правила зберігання чистого столового посуду та приборів A6.39. Стандарти ISO 9001, ISO 22000, HACCP, в частині підготовки столового посуду</p>	<p>A6.U1. Підготувати до роботи столовий посуд та прибори A6.U2. Користуватися миючими та дезінфікуючими засобами для підготовки кухонного посуду та інвентарю до роботи A6.U3. У спілкуванні з колегами дотримуватися правил ділового мовлення та етики спілкування A6.U4. Дотримуватись інструкцій щодо використання миючих та дезінфікуючих засобів при підготовці кухонного посуду та інвентарю до роботи A6.U5. Забезпечувати правильне зберігання чистого столового посуду та приборів A6.U6. Забезпечувати правильне зберігання миючих та дезінфікуючих засобів</p>

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

	<p>кухонний мульти-процесор, плита електрична, шафа холодильна, шафа морозильна, шафа пекарна, ваги, машина картоплеочисна, овочерізка універсальна дискова, машина для протирання овочів та продуктів, обладнання для подрібнення сирого м'яса та риби, машина тістомісильна малогабаритна, котел електричний, сковорідка електрична, фритюрниця електрична, кип'ятильник електричний безперервної дії</p>	<p>виробів і напоїв, згідно нормативно-технологічної документації</p>	<p>технологічного процесу приготування страв, кулінарних виробів та напоїв, що готуються на кухні</p> <p>V1.33. Інструкційно-технологічні картки та рецептури приготування страв, кулінарних виробів та напоїв, що готуються на кухні</p>	<p>необхідні спеції для отримання смакових властивостей</p> <p>V1.У3. Розраховувати кількість інгредієнтів відповідно до кількості порції</p>
		<p>V2. Здатність готувати страви, кулінарні вироби та напої</p>	<p>V2.31. Технологію приготування страв і гарнірів з овочів і грибів, фруктів, ягід</p> <p>V2.32. Технологію приготування бульйонів</p> <p>V2.33. Технологію приготування супів</p> <p>V2.34. Технологію приготування соусів</p> <p>V2.35. Технологію приготування страв і гарнірів з круп, бобових і макаронних виробів (паст)</p> <p>V2.36. Технологію приготування страв з риби та морепродуктів</p> <p>V2.37. Технологію приготування страв з м'яса</p> <p>V2.38. Технологію приготування страв з яєць і сиру</p> <p>V2.39. Технологію приготування холодних страв і закусок</p> <p>V2.310. Технологію приготування солодких гарячих та холодних страв і напоїв</p> <p>V2.311. Технологію приготування тіста (прісного,</p>	<p>V2.У1. Дотримуватись послідовності технологічного процесу приготування страв кулінарних виробів та напоїв, що готуються на кухні</p> <p>V2.У2. Готувати страви і гарніри з овочів і грибів, фруктів, ягід, використовувати різні способи їх теплової обробки</p> <p>V2.У3. Готувати бульйони</p> <p>V2.У4. Готувати супи</p> <p>V2.У5. Готувати соуси</p> <p>V2.У6. Готувати страви і гарніри з круп, бобових і макаронних виробів (паст)</p> <p>V2.У7. Готувати страви з риби та морських продуктів</p> <p>V2.У8. Готувати страви з м'яса</p> <p>V2.У9. Готувати страви з яєць і сиру</p> <p>V2.У10. Готувати холодні страви і закуски</p> <p>V2.У11. Готувати солодкі гарячі та холодні страви та напої</p> <p>V2.У12. Готувати тісто (прісне, дріжджове, бісквітне, заварне, пісочне) і вироби з нього</p> <p>V2.У13. Готувати страви для лікувально-профілактичного, дієтичного, у тому числі</p>

		<p>дріжджового, бісквітного, заварного, пісочного) та виробів з нього</p> <p>В2.312. Техноло-гію приготування страв для лікувально-профілактичного, дієтичного харчування, у том числі дитячого.</p> <p>В2.313. Способи підготовки та приготування страв для масових заходів (банкетів, фуршетів, коктейлів, офіційних прийомів тощо)</p>	<p>дитячого, харчування.</p> <p>В2.У3. Готувати страви для масових заходів (банкетів, фуршетів, коктейлів, офіційних прийомів тощо)</p>
	<p>В3. Здатність оформлювати і відпускати страви</p>	<p>В3.31. Види столового посуду</p> <p>В3.32. Правила порціонування готових страв</p> <p>В3.33. Способи оформлення готових страв, кулінарних виробів та напоїв, які готуються на кухні</p> <p>В3.34. Температуру подачі готових страв та напоїв, які готуються на кухні</p> <p>В3.35. Умови і терміни зберігання готових страв, кулінарних виробів та напоїв, які готуються на кухні</p> <p>В3.36. Вимоги до якості страв та напоїв, які готуються на кухні</p> <p>В3.37. Методи визначення якості страв, кулінарних виробів та напоїв, які готуються на кухні</p>	<p>В3.У1. Підбирати кухонний та столовий посуд для видачі страв</p> <p>В3.У2. Порціонувати готові страви</p> <p>В3.У3. Оформлювати та подавати готові страви</p> <p>В3.У4. Проводити якісну оцінку готових страв, кулінарних виробів та напоїв, що готуються на кухні</p> <p>В3.У5. Зберігати готові страви, кулінарні вироби та напої, що готуються на кухні</p> <p>В3.У6. Дотримуватися температурного режиму під час подачі готових страв та напоїв, які готуються на кухні</p>
	<p>В4. Здатність застосовувати принципи здорового</p>	<p>В4.31. Значення дієтичної терапії у лікуванні та профілактиці</p>	<p>В4.У1. Застосовувати способи скорочення втрат та зберігання поживної цінності</p>

		<p>харчування під час приготування страв</p>	<p>захворювань V4.32. Основи раціонального, лікувального та лікувально-профілактичного харчування V4.33. Способи скорочення втрат та зберігання поживної цінності харчових продуктів при їх тепловій обробці V4.34. Основи збалансованого, адекватного, оптимального харчування; новітні технології продуктів харчування V4.35. Вплив білків, жирів, вуглеводів, вітамінів та мінеральних речовин на здоров'я людини у різному віці та при різних станах здоров'я людини; V4.36. Особливості харчування різних груп населення, в тому числі - дітей; характеристику та значення лікувального харчування V4.37. Характеристику, причини та ознаки харчових отруєнь та інфекцій V4.38. Вплив кислот, солей та жорсткої води на тривалість теплової обробки продуктів</p>	<p>харчових продуктів при їх тепловій обробці V4.U2. Використовувати сезонні продукти, овочі, фрукти, зелень, яйця, молоко та молочні продукти V4.U3. Здійснювати первинне механічне та теплове кулінарне оброблення продуктів V4.U4. Виготовляти страви для дитячого харчування з використанням інноваційних технологій та обладнання V4.U5. Виготовляти страви для дітей різного віку та для осіб, які дотримуються, з різних причин, принципів здорового або дієтичного харчування, відповідно до їх фізіологічних особливостей, правил раціонального та лікувально-профілактичного харчування V4.U6. Порціонувати та роздавати страви відповідно до норм харчування дітей різного віку та для осіб, які дотримуються, з різних причин, принципів здорового або дієтичного харчування V4.U7. Користуватися принципами заміни продуктів; V4.U8. Здійснювати гігієнічну оцінку якості харчових продуктів відповідно до норм харчування дітей різного віку та для осіб, які дотримуються, з різних причин, принципів здорового або дієтичного харчування</p>
		<p>V5. Здатність готувати страви основного дієтичного та</p>	<p>V5.31. Порядок організації дієтичного харчування</p>	<p>V5.U1. Визначати якість харчових продуктів для приготування страв основного дієтичного</p>

		лікувального харчування.	<p>B5.32. Характеристики основних лікувальних дієт</p> <p>B5.33. Вимоги до складання дієт;</p> <p>B5.34. Основні принципи побудови дієтичного харчування</p> <p>B5.35. Технологію приготування дієтичних страв відповідно до меню</p> <p>B5.36. Характеристики раціонів лікувально-профілактичного харчування</p> <p>B5.37. Раціони харчування та режими харчування, збалансованість раціону</p> <p>B5.38. Характеристики дієт та вимоги до складання меню для різних дієт;</p> <p>B5.39. Рецептури та технологію приготування дієтичних страв, види та способи обробки сировини для дієтичних страв;</p> <p>B5.310. Рецептури та технологію приготування страв дитячого харчування</p>	лікувального харчування
Г Розроблення рецептур страв та контроль дотримання технології їх приготування	Комп'ютер, принтер, збірники рецептур, бракеражний журнал, технологічні картки, довідники норм списання продуктів	Г1. Здатність розробляти рецептури нових страв	<p>Г1.31. Характерні особливості різних типів закладів ресторанного господарства, структуру виробництва</p> <p>Г1.32. Принципи розробки різних видів меню, плану-меню, заявок на продукти</p> <p>Г1.33. Показники, на основі яких</p>	<p>Г1.У1. Скласти меню у відповідності до профілю та концепції закладу</p> <p>Г1.У2. Використовувати різні методи (способи) оптимізації меню</p> <p>Г1.У3. Брати участь у розробці плану-меню з метою раціонального використання сировини</p> <p>Г1.У4. Аналізувати попит споживачів, пропозиції</p>

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

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

7. Дані щодо розроблення та затвердження професійного стандарту

7.1. Розробники проекту професійного стандарту

Громадська організація «Громадський центр «Нова генерація»

Авторський колектив

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

7.2. Суб'єкт перевірки професійного стандарту

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

7.3. Дата затвердження професійного стандарту

3 лютого 2021 року.

7.4. Дата внесення професійного стандарту до Реєстру професійних стандартів

5 лютого 2021 року.

7.5. Рекомендована дата наступного перегляду професійного стандарту

Лютий 2026 року.