

ПОГОДЖЕНО

Голова правління АТ «БАЗИС»

Андрій СКЛЯРЕЦЬ
Андрій СКЛЯРЕЦЬ

29.06
2022 р.



ЗАТВЕРДЖУЮ

Директор КЗ «Чернігівський центр професійно-технічної освіти» Чернігівської обласної ради
Н.О. Потехіна

2022 р.



ОСВІТНЯ ПРОГРАМА

з підготовки кваліфікованих робітників за СП(ПТ)О 5122.L56.10-2021

Професія: 5122 Кухар

Кваліфікація: кухар 4 розряду

Вимоги до особи, що здобуватиме освіту: повна або базова загальна середня освіта

СХВАЛЕНО

педагогічною радою КЗ «Чернігівський центр професійно-технічної освіти» Чернігівської обласної ради
Протокол № 11 від 29.06.2022 р.

Освітня програма введена в дію з 01.09.2022 р.

РОЗГЛЯНУТО

на засіданні методичної комісії кулінарних дисциплін
Протокол № 4 від 16.11.2021 р.

2022

ПЕРЕЛІК КОМПОНЕНТІВ ОСВІТНЬОЇ ПРОГРАМИ

за професією 5122 Кухар

професійні кваліфікації: кухар 4-го розряду

№ з/п	Компоненти освітньої програми (навчальні дисципліни)	Кількість годин	Форма підсумкового контролю
1	Загальнопрофесійна підготовка	68	
1.1	Інформатика та інформаційні технології	17	залік
1.2	Основи трудового законодавства	17	залік
1.3	Основи психології	17	залік
1.4	Основи галузевої економіки і підприємництва	17	залік
2	Професійно-теоретична підготовка (професійні компетентності)	431	
2.1	Технологія приготування їжі з основами товарознавства	210	іспит
2.2	Технологічне устаткування з основами енергоефективності	56	залік
2.3	Організація виробництва та обслуговування з основами екології	32	залік
2.4	Гігієна та санітарія виробництва на основі принципів HACCP (ХАССП)	29	залік
2.5	Облік і звітність	30	залік
2.6	Охорона праці	30	залік
2.7	Іноземна мова за професійним спрямуванням	29	залік
2.8	Фізіологія харчування	15	залік
3	Професійно-практична підготовка (професійні компетентності)	769	
3.1	Виробниче навчання	356	
3.2	Виробнича практика	413	
4	Поетапна кваліфікаційна атестація	7	
5	Консультації	14	
6	Загальний обсяг навчального часу (без п.5)	519	

КРИТЕРІЇ КВАЛІФІКАЦІЙНОЇ АТЕСТАЦІЇ ВИПУСКНИКІВ

за професією 5122 Кухар

кваліфікація: кухар 4-го розрядів

Рівні навчальних досягнень	Бали	Загальні критерії оцінювання результатів навчання	
		знати	уміти
Початковий	1	Здобувач освіти з допомогою педагога відтворює теоретичний матеріал на рівні розпізнання окремих етапів технологічного процесу з приготування напівфабрикатів для страв; підготовки круп, борошна для приготування страв і виробів. Під час відповідей і практичних завдань допускає суттєві помилки, які не може виправити самостійно. Виконує тільки фрагменти практичних завдань.	Здобувач освіти з допомогою педагога відтворює окремі частини практичних завдань з приготування деяких напівфабрикатів для страв. Неусвідомлено виконує окремі частини практичних завдань. Виконана робота не повністю відповідає якісним показникам. Системно порушує правила безпеки праці. <i>Без присвоєння кваліфікації.</i>
	2	Здобувач освіти з допомогою педагога відтворює на рівні розпізнання окремі фрагменти навчального матеріалу, пов'язаного з етапами технологічного процесу з приготування напівфабрикатів для страв. Виявляє здатність висловити просту думку. Під час відповідей допускає суттєві помилки, які не може виправити. Виконує тільки фрагменти практичних завдань. Відсутній інтерес до обраної професії.	Здобувач освіти зі значними труднощами виконує прості прийоми та технологічні операції з приготування напівфабрикатів для страв, допускаючи суттєві помилки. Робота виконана на низькому кваліфікаційному рівні. Системно порушує правила безпеки праці. Без присвоєння кваліфікації.
	3	Здобувач освіти з допомогою педагога відтворює на рівні розпізнавання фрагменти навчального матеріалу, пов'язаного з етапами технологічного процесу з приготування простих страв. Під час відповідей допускає суттєві помилки, які не може виправити. Виконує тільки фрагменти практичних завдань. Проявляє спостережливий інтерес до нової технології.	Здобувач освіти володіє деякими простими прийомами та технологічними операціями з приготування простих страв. Не усвідомлено виконує окремі частини практичних знань, допускаючи помилки, які можуть бути виправлені з допомогою педагога та не вплинуть на якість страви. Дати об'єктивну якісну оцінку виготовленим стравам може тільки з допомогою педагога. Допускає епізодичні порушення в практичних завданнях. Без присвоєння кваліфікації.
Середній	4	Здобувач освіти на рівні запам'ятовування, без розуміння, з допомогою педагога відтворює навчальний матеріал. Під час відповіді допускає значну кількість помилок, які може виправити з допомогою педагога. Вміє частково	Здобувач освіти володіє деякими простими прийомами та з допомогою педагога виконує технологічні операції, необхідні для приготування простих страв та виробів. За допомогою педагога складає інструктивно-технологічні

		<p>користуватися збірником рецептур та технологічними картками з приготування страв.</p>	<p>картки для приготування страв, недостатньо усвідомлено користуючись при цьому збірником рецептур. Може відпустити виготовлені страви, при цьому допускає неточності маси виходу. Недостатньо володіє знаннями у визначенні якості страв, тому результати його роботи відповідають мінімальним діючим якісним показникам. Допускає епізодичні порушення в організації робочого місця, дотриманні технічних вимог безпеки праці, які не впливають на безпеку життєдіяльності. <i>Кваліфікація присвоюється, але потребує подальшого удосконалення через досвід роботи або навчання.</i></p>
	5	<p>Здобувач освіти на рівні запам'ятовування, без достатнього розуміння, з допомогою педагога відтворює навчальний матеріал, пов'язаний з харчовою цінністю сировини, необхідною для приготування страв, організацією робочого місця та технологією приготування нескладних страв та виробів з тіста. Розповідає правила відпуску страв та дає їм якісну оцінку. Орієнтується в підборі соусів до страв з використанням збірника рецептур та посуду для їх відпуску. Може частково обґрунтувати свою відповідь. Під час відповіді допускає незначну кількість помилок, які може виправити з допомогою педагога. Виявляє пізнавальний інтерес до нової технології.</p>	<p>Здобувач освіти виконує переважну більшість прийомів та технологічних операцій, необхідних для виконання завдань з приготування напівфабрикатів та нескладних страв та виробів з тіста, їх порціонування та відпуску. Підбирає соуси до страв, допускаючи незначні помилки. Намагається скласти інструктивно-технологічні картки, але недостатньо усвідомлено користується збірником рецептур, не вміє робити перерахунок сировини. В окремих випадках допускає порушення технічних вимог безпеки праці, які не впливають на безпеку життєдіяльності. Економно використовує продукти та енергоресурси. Кваліфікація присвоюється, але потребує подальшого удосконалення через досвід роботи або навчання.</p>
	6	<p>Здобувач освіти виявляє знання та розуміння основних положень навчального матеріалу, у цілому самостійно відтворює основний навчальний матеріал. Дає товарознавчу характеристику сировини для приготування страв та виробів з тіста. Під час відповіді допускає окремі помилки, які не може частково виправити. Орієнтується в підборі посуду для відпуску страв. Може частково обґрунтувати навчальний матеріал під час оцінювання інших здобувачів освіти, порівнювати та робити висновки.</p>	<p>Здобувач освіти самостійно готує напівфабрикати та страви борошняні вироби, дає їм якісну оцінку. З епізодичною допомогою педагога вирішує проблемні виробничі ситуації, складає інструктивно-технологічні картки з використанням нормативно-технологічної документації. Відпускає страви, допускаючи помилки у підборі посуду та температури подачі. Організовує робоче місце з дотриманням технічних вимог безпеки праці. Кваліфікація присвоюється, але потребує подальшого удосконалення через досвід роботи або навчання.</p>

Достатній	7	<p>Здобувач освіти самостійно, з розумінням відтворює суть основних положень навчального матеріалу, а саме: організацію роботи та технологію приготування страв, виробів з тіста. Дає визначення харчової цінності продуктів, необхідних для приготування страв. Аналізує, порівнює кулінарну характеристику страв, робить висновки. Відповідь здобувача освіти у цілому правильна, але містить неточності та недостатньо обґрунтована, допускає несуттєві помилки, які може частково виправити. Знає як користуватися довідковою літературою з технології приготування страв.</p>	<p>Здобувач освіти може самостійно виконувати переважну більшість прийомів і технологічних операцій згідно інструктивно-технологічних карток під час приготування страв, виробів з тіста з незначним відхиленням від установлених норм часу. Вміло застосовує теоретичні знання під час підготовки устаткування до роботи, виконує правила санітарії та гігієни. Вміло та правильно підбирає інструмент, інвентар, посуд для відпуску страв. Робить необхідні розрахунки сировини, користуючись нормативною документацією, складає технологічні картки, допускаючи незначні помилки. Дає якісну оцінку стравам. Організовує робоче місце з дотриманням технічних вимог безпеки праці. Результат виконаної роботи відповідає середнім діючим якісним і кількісним показникам запланованого рівня кваліфікації</p>
	8	<p>Здобувач освіти самостійно, з розумінням відтворює основний навчальний матеріал з технології приготування напівфабрикатів для виготовлення страв, виробів з тіста. Дає визначення основних процесів, що відбуваються в харчових продуктах під час теплової обробки. Користується збірником рецептур під час складання інструктивно-технологічних карток. За допомогою педагога аналізує, порівнює, робить висновки харчової цінності страв. Підбирає посуд та відпускає страви, дає їм якісну оцінку. У цілому дає логічну, достатньо обґрунтовану відповідь, допускаючи несуттєві помилки, які частково виправляє.</p>	<p>Здобувач освіти може самостійно виконувати всі прийоми та технологічні операції з організації та приготування напівфабрикатів, страв, виробів з тіста. Підбирає соуси для відпуску страв. Вміло застосовує теоретичні знання з санітарної обробки продуктів, обладнання. Вміло та правильно підбирає устаткування і посуд для виконання технологічних операцій. Готує страви з дотриманням послідовності технологічного процесу, допускає незначні помилки, які може сам виправити. За консультацією педагога визначає втрати під час холодної та теплової обробки продуктів. Усвідомлено користується збірником рецептур та іншою довідковою літературою. Організовує робоче місце з дотриманням техніки безпеки. Результат роботи відповідає якісним і кількісним показникам, що передбачені запланованим рівнем кваліфікації.</p>
	9	<p>Здобувач освіти правильно та логічно відтворює навчальний матеріал в межах програми, самостійно використовує знання для теоретичних і практичних завдань з визначення харчової цінності страв, приготування складних страв, закусочок, виробів з тіста. Дає визначення основних технологічних</p>	<p>Здобувач освіти правильно виконує всі прийоми та технологічні операції під час виконання практичних завдань: приготування складних страв, виробів з тіста; експлуатації устаткування; визначення відсотка втрат в продуктах під час холодної та теплової обробки, перерахунку сировини на</p>

		<p>понять, аналізує, порівнює, систематизує інформацію, робить висновки та встановлює зв'язок з виробничим навчанням. Його відповідь у цілому правильна, логічна та достатньо обгрунтована. Іноколи допускає несуттєві помилки, які може сам виправити. Усвідомлено користується збірником рецептур та іншою нормативною документацією.</p>	<p>задану кількість. Вміє пояснити процеси, що відбуваються в м'ясі, рибі, výroбах з тіста під час теплової обробки. Вміло підбирає посуд, відпускає та проводить бракераж страв. Усвідомлено користується довідковою інформацією, технічною та нормативно-технологічною документацією. Під час виконання роботи допускає несуттєві помилки, які сам виправляє. Організація робочого місця відповідає вимогам. Результат виконаної роботи відповідає достатнім діючим якісним і кількісним показникам запланованого рівня кваліфікації.</p>
Високий	10	<p>Здобувач освіти володіє глибокими міцними знаннями, здатний використовувати їх у нестандартних умовах. Виявляє елементи творчого підходу до технології приготування страв, виробів з борошна, знає правила їх відпуску, підбору гарнірів, соусів, визначення якості. Усвідомлено засвоює нову інформацію в ширшому обсязі, ніж передбачено програмою. Володіє глибокими професійними знаннями навчального матеріалу з підбору посуду, устаткування для приготування страв. Відповідь повна, правильна, логічна, системна, містить аналіз. На основі нормативної документації самостійно складає інструктивно-технологічні картки для приготування страв. Під час відповіді допускає окремі неточності, які може виправити самостійно. Виявляє творчий інтерес до обраної професії, нової техніки (устаткування) та новітньої технології.</p>	<p>Здобувач освіти правильно виконує всі прийоми та технологічні операції з приготування страв, виробів з борошна, знає правила їх відпуску, підбору гарнірів, соусів і визначення їх якості. Вміє готувати страви для різних закладів ресторанного господарства. Встановлює причинно-наслідкові та міжпредметні зв'язки, робить аргументовані висновки з незначною консультацією педагога. Вміє самостійно користуватися інформаційними джерелами. Практичні завдання з перерахунку сировини, визначення відсотку втрат в продуктах під час холодної і теплової обробки; складання технологічних схем виконує у цілому правильно, у повному обсязі, як з використанням типового алгоритму, та і в дещо змінених умовах. Здійснює самоконтроль якості продукції. Забезпечує високий рівень організації праці та дотримання правил техніки безпеки, економно використовує продукти та енергоресурси. Здатен до самокерування під час навчання і має практичний досвід у роботі як у простих, так і у виняткових ситуаціях.</p>
	11	<p>Здобувач освіти володіє глибокими узагальненими знаннями, виявляє творчі здібності у виконанні теоретичних і практичних завдань з складною технологією приготування страв, виробів з тіста, правилами їх відпуску, підбору гарнірів, соусів та визначенню якості страв. Відповідь повна, правильна, логічна, містить аналіз і систематизацію.</p>	<p>Здобувач освіти правильно виконує всі прийоми та технологічні операції з приготування страв складної технології, виробів з тіста. Знає правила їх відпуску, підбору гарнірів, соусів та визначення якості. Порівнює асортимент та технологію приготування страв у різних закладах ресторанного господарства. Встановлює причинно-наслідкові та міжпредметні зв'язки, робить аргументовані</p>

	<p>Усвідомлено засвоює нову інформацію в ширшому обсязі, ніж передбачено програмою. Виказує творчий інтерес до обраної професії, вивчення нової техніки (устаткування) та новітньої технології.</p>	<p>висновки. Вміє самостійно користуватися інформаційними джерелами. Практичні завдання з перерахунку сировини, визначення відсотку втрат в продуктах під час холодної і теплової обробці, складання технологічних схем виконує правильно, у повному обсязі. Вміє вирішувати проблемні виробничі ситуації. Вміє обрати оптимальний варіант виконання навчально-виробничого завдання. Забезпечує високий рівень організації праці та дотримання правил безпеки праці. Здатен до самокерування під час навчання і має практичний досвід у роботі як у простих, так і у виняткових ситуаціях.</p>
12	<p>Здобувач освіти усвідомлено засвоює нову інформацію в ширшому обсязі, ніж передбачено програмою. Володіє узагальненими професійними знаннями, виявляє творчі здібності у виконанні теоретичного та практичного завдань з технології приготування страв, виробів з тіста, знає правила відпуску страв, підбору гарнірів, соусів та визначення якості страв. Встановлює причинно-наслідкові та міжпредметні зв'язки, робить аргументовані висновки. Правильно робить перерахунок сировини, вміло користується довідковою літературою, нормативною документацією. Відповідь повна, правильна, логічна, містить аналіз, систематизацію. Виказує пізнавальний творчий інтерес до обраної професії, нової техніки (устаткування) та новітньої технології.</p>	<p>Здобувач освіти правильно виконує всі прийоми та технологічні операції під час приготування страв, виробів з тіста в різних закладах ресторанного господарства. Вміє самостійно користуватися інформаційними джерелами. Порівнює та аналізує асортимент та технологію приготування страв різних кухонь. Практичні завдання з перерахунку сировини, визначення відсотку втрат в продуктах під час холодної та теплової обробки, складання технологічних схем для приготування страв виконує правильно, у повному обсязі, як з використанням збірника рецептур так і інших нормативних документів. Виконує дослідницьку роботу, робить висновки та узагальнення. Здатен до самокерування під час навчання і має практичний досвід у роботі як у простих, так і у виняткових ситуаціях. Результат виконаної роботи повністю відповідає діючим якісним і кількісним показникам, або може бути кращим від них. Здобувач освіти є учасником та переможцем міських конкурсів професійної майстерності.</p>