



МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ

НАКАЗ

04 01 20 25

м. Київ

№ 15

**Про затвердження Державного
освітнього стандарту з професії
«Кухар закладу освіти»**

Відповідно до статті 32 Закону України «Про освіту», статті 32 Закону України «Про професійну (професійно-технічну) освіту», підпункту 15 пункту 4 Положення про Міністерство освіти і науки України, затвердженого постановою Кабінету Міністрів України від 16 жовтня 2014 року № 630 (із змінами), ураховуючи листи-погодження Міністерства економіки України від 30.12.2024 № 4801-03/94531-03 та Спільного представницького органу сторони роботодавців на національному рівні від 25.11.2024 № 24-2-749,

НАКАЗУЮ:

1. Затвердити Державний освітній стандарт з професії «Кухар закладу освіти», що додається.
2. Установити, що стандарт, зазначений у пункті 1 цього наказу, упроваджується в освітній процес з 01 лютого 2025 року.
3. Директорату професійної освіти (Шумік Ірина) надавати закладам професійної (професійно-технічної) освіти методично-консультативну допомогу з питань упровадження цього стандарту.
4. Контроль за виконанням цього наказу покласти на заступника Міністра з питань цифрового розвитку, цифрових трансформацій і цифровізації Завгороднього Дмитра.

Міністр

Оксен ЛІСОВИЙ



Міністерство освіти і науки України

ЗАТВЕРДЖЕНО

**Наказ Міністерства освіти і науки
України**

07 01 2025 № 15

Державний освітній стандарт

5122.1.56.1.10; 56.2.29-2025

(позначення стандарту)

Професія: Кухар закладу освіти

Код: 5122

Освітня кваліфікація: кваліфікований робітник

Професійні кваліфікації:

помічник кухаря закладу освіти, 3 рівень НРК

кухар закладу освіти, 4 рівень НРК

шеф-кухар закладу освіти, 5 рівень НРК

Рівень освітньої кваліфікації:

перший (початковий) – помічник кухаря закладу освіти

другий (базовий) – кухар закладу освіти

третій (вищий) – шеф-кухар закладу освіти

Видання офіційне

Київ – 2025

ВІДОМОСТІ ПРО АВТОРСЬКИЙ КОЛЕКТИВ РОЗРОБНИКІВ

1	Зоя ПАРФЕНЮК	директор Навчально-методичного центру професійно-технічної освіти у Волинській області, керівник робочої групи
2	Анастасія ШЕВЧЕНКО	експерт Команди реформи шкільного харчування, доцент Національного університету харчових технологій, кандидат технічних наук
3	Дмитро СІВАК	проектний менеджер з упровадження норм та стандартів харчування Команди реформи шкільного харчування
4	Інна СЕМЕНЮК	заступник директора з навчально-методичної роботи Навчально-методичного центру професійно-технічної освіти у Волинській області
5	Валентина БИСТРИЦЬКА	викладач державного професійно-технічного навчального закладу «Шосткинське вище професійне училище»
6	Валентина МОНЕЦЬ	майстер виробничого навчання Комунального закладу професійної освіти «Нововолинський центр професійної освіти» Волинської обласної ради
7	Інна ГАГАЧ	викладач, майстер виробничого навчання державного навчального закладу «Богуславський центр професійно-технічної освіти»
8	Ірина БОЛОТЮК	майстер виробничого навчання Комунального закладу професійної освіти «Нововолинський центр професійної освіти» Волинської обласної ради
9	Наталія ДАРЧИЧ	викладач Луцького фахового кооперативного коледжу Львівського торгово-економічного університету
10	Наталія МАЗУРАК	завідувачка їдальні Нововолинського ліцею №2 Нововолинської міської ради
11	Наталія САВЧЕНКО	майстер виробничого навчання державного навчального закладу «Сумський центр професійно-технічної освіти харчових технологій, торгівлі та ресторанного сервісу»
12	Оксана БОНДАРЕНКО	методист Навчально-методичного кабінету професійно-технічної освіти у м. Києві
13	Олена РОЖКОВА	методист Навчально-методичного центру професійно-технічної освіти у Рівненській області
14	Олена ТЕМЧЕНКО	методист Навчально-методичного центру професійно-технічної освіти у Сумській області
15	Світлана ДЕРУЖИНСЬКА	викладач державного навчального закладу «Ніжинський професійний аграрний ліцей Чернігівської області»

ЗАГАЛЬНІ ПОЛОЖЕННЯ ЩОДО ВИКОНАННЯ СТАНДАРТУ

Державний освітній стандарт (далі – Стандарт) з професії 5122 «Кухар закладу освіти» 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»;

постанови Кабінету Міністрів України від 23 грудня 2011 року «Про затвердження Національної рамки кваліфікацій»;

постанови Кабінету Міністрів України від 16 жовтня 2014 року № 630 «Про затвердження Положення про Міністерство освіти і науки України»;

постанови Кабінету Міністрів України від 20 жовтня 2021 року № 1077 «Про затвердження Державного стандарту професійної (професійно-технічної) освіти»;

професійного стандарту «Кухар закладу освіти», затвердженого наказом громадської організації «Національна асоціація громадського харчування» від 13 березня 2024 року №1;

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.

Стандарт є обов'язковим для виконання усіма закладами професійної (професійно-технічної) освіти, підприємствами, установами та організаціями, незалежно від їх підпорядкування та форми власності, що здійснюють підготовку кваліфікованих робітників та видають документи про професійну (професійно-технічну) освіту державного зразка.

Структурування змісту Стандарту базується на компетентнісному підході, який передбачає формування і розвиток у здобувачів освіти обов'язкових ключових та професійних компетентностей.

Стандартом передбачено ключові компетентності, рекомендовані Європейським парламентом і Радою Європейського Союзу, які можуть набуватися/формуватися/розвиватися в процесі навчання як самостійні результати навчання окремих освітніх компонентів освітньої програми або наскрізно через усі визначені Стандартом результати навчання.

Результати навчання здобувачів освіти відповідного рівня за цим Стандартом формуються на основі трудових функцій, що визначені професійним стандартом.

Стандарт є основою для розроблення освітніх програм первинної професійної підготовки кваліфікованих робітників.

Для здобуття освітньо-кваліфікаційного рівня «кваліфікований робітник» за професійною кваліфікацією «Кухар закладу освіти», 4 рівень НРК, Стандартом визначено загальний обсяг навчального навантаження здобувача професійної

(професійно-технічної) освіти – 1300 навчальних годин, без урахування навчальних годин на освітні компоненти за вибором здобувача професійної (професійно-технічної) освіти та предмет «фізична культура».

Розподіл визначених Стандартом навчальних годин між результатами навчання визначається освітньою програмою закладу професійної (професійно-технічної) освіти.

Для розроблення освітніх/навчальних програм професійного (професійно-технічного) навчання, перепідготовки та/або підвищення кваліфікації робітників суб'єкт освітньої діяльності може використати цей Стандарт або професійний стандарт, затверджений наказом громадської організації «Національна асоціація громадського харчування» від 13 березня 2024 року №1. У разі використання цього Стандарту обсяг навчального навантаження здобувача професійної (професійно-технічної) освіти, може коригуватися відповідно до Порядку проведення вхідного контролю знань, умінь та навичок для осіб, які приймаються на навчання за програмами перепідготовки або підвищення кваліфікації до професійно-технічних навчальних закладів, затвердженого наказом Міністерства освіти і науки України.

Для осіб з особливими освітніми потребами зміст і обсяг освітнього процесу, строк навчання визначаються освітніми програмами закладу освіти та робочими навчальними планами, які у разі потреби можуть бути адаптовані до набуття компетентностей відповідно до індивідуального навчального плану згідно з індивідуальною програмою розвитку.

Компетентності з охорони праці формуються відповідно до вимог чинних нормативно-правових актів з питань охорони праці. Додаткові знання, уміння з охорони праці, що стосуються технологічних процесів, використання сировини, обладнання чи інструментів включаються до освітніх компонентів, визначених освітньою програмою.

ВИМОГИ ДО ОСВІТЬНОГО РІВНЯ ВСТУПНИКА

Базова або повна загальна середня освіта.

ПОСЛІДОВНІСТЬ ЗДОБУТТЯ ПРОФЕСІЙНИХ КВАЛІФІКАЦІЙ ЗА ПРОФЕСІЄЮ

Первинна професійна підготовка кваліфікованих робітників за професією 5122 «Кухар закладу освіти» із присвоєнням освітньо-кваліфікаційного рівня «кваліфікований робітник» за професійною кваліфікацією «Кухар закладу освіти», 4 рівень НРК, здійснюється з урахуванням опанування трудових функцій професійної кваліфікації «Помічник кухаря закладу освіти», 3 рівень НРК, без вимог до стажу роботи і передбачає здобуття особою 1–6 результатів навчання, визначених цим Стандартом.

Послідовність здобуття професійних кваліфікацій визначається освітньою програмою суб'єкта освітньої діяльності.

Професійне (професійно-технічне) навчання та перепідготовка за професією 5122 «Кухар закладу освіти» з присвоєнням професійної кваліфікації «Помічник кухаря закладу освіти», 3 рівень НРК, передбачає опанування особою трудових функцій/професійних компетентностей, визначених професійним стандартом, без вимог до рівня освіти (додаток до Стандарту).

Перепідготовка з технологічно-суміжних професій із присвоєнням професійної кваліфікації «Кухар закладу освіти», 4 рівень НРК, здійснюється при наявності в особи стажу роботи у закладах ресторанного господарства не менше 1 року і передбачає опанування особою трудових функцій/професійних компетентностей, визначених професійним стандартом (додаток до Стандарту).

Підвищення кваліфікації з присвоєнням професійної кваліфікації «Кухар закладу освіти», 4 рівень НРК, здійснюється при наявності в особи стажу роботи за професійною кваліфікацією «Помічник кухаря закладу освіти» не менше 6 місяців і передбачає опанування особою трудових функцій/професійних компетентностей, визначених професійним стандартом (додаток до Стандарту).

Підвищення кваліфікації з присвоєнням професійної кваліфікації «Шеф-кухар закладу освіти», 5 рівень НРК, передбачає опанування особою трудових функцій/професійних компетентностей, визначених професійним стандартом (додаток до Стандарту) при наявності стажу роботи за кваліфікацією «Кухар закладу освіти» не менше 3 років або освітнього ступеня «фаховий молодший бакалавр», «бакалавр» або «магістр» за напрямом підготовки «Харчові технології» зі стажем роботи не менше 1,5 року в закладах ресторанного господарства.

ПОРЯДОК ПРИСВОЄННЯ КВАЛІФІКАЦІЙ ТА ВИДАЧІ ВІДПОВІДНИХ ДОКУМЕНТІВ

Порядок проведення 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.

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

Випускнику закладу професійної (професійно-технічної) освіти, який успішно пройшов кваліфікаційну атестацію, присвоюється освітньо-кваліфікаційний рівень «кваліфікований робітник» і професійна кваліфікація «Кухар закладу освіти», 4 рівень НРК, та видається диплом кваліфікованого робітника із додатком до нього, зразок якого затверджується Кабінетом Міністрів України.

Особам, які з різних причин не завершили освітню програму первинної професійної підготовки кваліфікованого робітника в повному обсязі або достроково випускаються, за результатами кваліфікаційної атестації (проміжного контролю) може бути присвоєна професійна кваліфікація «Помічник кухаря закладу освіти», 3 рівень НРК, та видається свідоцтво про присвоєння/підвищення робітничої кваліфікації з додатком до нього, зразок якого затверджується Кабінетом Міністрів України.

Особам, які навчались за освітніми/навчальними програмами професійного (професійно-технічного) навчання або перепідготовки або підвищення кваліфікації та здобули професійні кваліфікації, визначені професійним стандартом за професією 5122 «Кухар закладу освіти», видається документ, який їх засвідчує: свідоцтво про присвоєння (підвищення) відповідної робітничої кваліфікації, зразок якого затверджується Кабінетом Міністрів України, якщо суб'єкт освітньої діяльності має ліцензію на даний вид освітньої послуги та атестований, або інші документи (власного зразка).

За результатами опанування окремих одиниць результатів навчання здобувачам професійної (професійно-технічної) освіти можуть бути присвоєні часткові професійні кваліфікації, визначені освітньою програмою, та засвідчені сертифікатом кваліфікаційного центру або власного зразка суб'єкта освітньої діяльності.

Сфера професійної діяльності

КВЕД ДК 003:2010

Секція I – Тимчасове розмішування й організація харчування

Розділ 56 – Діяльність 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

ПЕРЕЛІК ОБОВ'ЯЗКОВИХ ПРОФЕСІЙНИХ І КЛЮЧОВИХ КОМПЕТЕНТНОСТЕЙ ТА РЕЗУЛЬТАТІВ НАВЧАННЯ ДЛЯ ПЕРВИННОЇ ПРОФЕСІЙНОЇ ПІДГОТОВКИ

Професійна кваліфікація: кухар закладу освіти

Загальний обсяг навчального навантаження – 1300 годин

Умовні позначення

КК – ключова компетентність

ПК – професійна компетентність

РН – результат навчання

РНК – Національна рамка кваліфікацій

ОП – охорона праці

НАССР – система аналізу ризиків, небезпечних чинників і контролю критичних точок

ЗЗСО – заклади загальної середньої освіти

З - знання

У - уміння

Умовні позначення	Ключові компетентності
KK1	Грамотність
KK2	Мовна компетентність
KK3	Математична компетентність та компетентність у науках, технологіях та інженерії (STEM)
KK4	Цифрова компетентність
KK5	Особиста, соціальна та навчальна компетентність
KK6	Громадянська компетентність
KK7	Підприємницька компетентність
KK8	Культурна обізнаність та самовираження

Ключові компетентності (умовне позначення, назва)	Результати навчання	
	знання	уміння
KK 1. Грамотність	правильного розуміння письмової інформації.	ефективно спілкуватися та налагоджувати стосунки з іншими людьми належним і творчим способом; усно та письмово спілкуватися в різних ситуаціях, а також адаптувати своє спілкування до вимог ситуації; шукати та використовувати різні типи джерел інформації, формулювати та висловлювати свої усні та письмові аргументи переконливо, відповідно до контексту; цінувати естетичні якості мови та інтерес до взаємодії з іншими, використовувати мови у позитивний та соціально

		відповідальний спосіб.
КК 2. Мовна компетентність	суспільних звичаїв, культурних аспектів та діалектів мов	слухати, говорити, читати та писати у відповідних соціальних та культурних контекстах; розуміти розмовні повідомлення, ініціювати, підтримувати та завершувати бесіди, читати, розуміти та складати тексти з різним рівнем володіння різними мовами відповідно до особистих потреб; вивчати мови протягом усього життя.
КК 3. Математична компетентність та компетентність у науках, технологіях та інженерії (STEM)	змін, спричинених діяльністю людини, та її особистої відповідальності за наслідки таких змін; чисел, мір та структур, основних та базових математичних операцій, математичних термінів та понять; основних принципів природного світу, фундаментальних наукових концепцій, теорії, принципів та методів, технології і технологічних продуктів та процесів; впливу науки, техніки, інженерії та діяльності людини (особистої та професійної) загалом на природу; досягнень, обмежень та ризиків наукових теорій та застосування технологій у суспільствах (у контексті цінностей, моральних питань, культури, прийняття рішень тощо).	застосовувати базові математичні принципи та процеси у контексті повсякденного життя та професійній діяльності; застосовувати й оцінювати логічні ланцюжки аргументів; математично обґрунтовувати, розуміти математичні докази і спілкуватися математичною мовою та використовувати статистичні дані та графіки; проводити контрольовані експерименти, дослідження, використовувати технологічні інструменти і машини, а також наукові дані для досягнення мети або отримання доказового рішення; підтримувати безпеку та екологічну стійкість, критично оцінювати вплив технологічного прогресу на особистість, сім'ю, спільноту та світ загалом.

КК 4. Цифрова компетентність	цифрових технологій для підтримки спілкування, творчості та інновацій; можливостей, обмежень, впливу та ризиків цифрових технологій; загальних принципів, механізму та логіки цифрових технологій; базових функцій та використання різних пристроїв, програмного забезпечення та цифрових мереж; правових та етичних принципів, пов'язаних з використанням цифрових технологій.	використовувати цифрові технології для підтримки творчості, активного громадянства та соціальної інтеграції, співпраці з іншими людьми для досягнення особистих, соціальних або комерційних цілей; використовувати, фільтрувати, оцінювати, створювати, програмувати та обмінюватись цифровим змістом/контентом; захищати інформацію, зміст, особисті дані; ефективно взаємодіяти з програмним забезпеченням, пристроями, штучним інтелектом або роботами; критично аналізувати обґрунтованість, надійність та вплив інформації, даних, які доступні через цифрові засоби, а також етичне, безпечне та відповідальне використання цих інструментів.
КК 5. Особиста, соціальна та навчальна компетентність	компонентів здоров'я розуму, тіла і способу життя; кодексів поведінки та правил комунікації, прийнятних в різних суспільствах та середовищах; стилів сприйняття і стратегій навчання; різноманітних способів розвитку своїх здатностей через доступні засоби освіти, професійну підготовку та можливості кар'єрного зростання;	визначати і ставити цілі, мотивувати себе, розвивати стійкість та впевненість, продовжувати навчатися протягом усього життя, аналізувати і вирішувати проблеми; бути стійкими і здатними впоратися з невизначеністю та стресом; концентруватися, справлятися зі складністю, критично аналізувати ситуації та приймати рішення; конструктивно спілкуватися в різних середовищах, співпрацювати в командах та вести перемовини; толерантно висловлювати свою та розуміти точки зору інших людей; формувати та підтримувати

		впевненість і співчуття; навчатися та працювати спільно, і автономно; організувати та наполегливо здійснювати навчання, оцінювати прогрес і результати навчання; шукати підтримку, коли це доречно, ефективно керувати кар'єрою та соціальними взаємодіями; позитивно ставитись до особистого, соціального та фізичного благополуччя та навчання протягом усього життя.
КК 6. Громадянська компетентність	базових ідей, пов'язаних із індивідуумами, групами, організаціями, суспільством, економікою та культурою; цілей, цінностей та політики соціальних і політичних рухів, сталого розвитку; кліматичних та демографічних змін на глобальному рівні та їх основних причин; різноманітності різних суспільств і народів; законодавчих норм регулювання політичних та соціально-економічних подій, соціальної справедливості і правосуддя.	ефективно взаємодіяти з іншими людьми в суспільних інтересах, зокрема щодо сталого розвитку суспільства; брати участь у діяльності громади та у прийнятті рішень на всіх рівнях — від місцевого і національного до європейського та міжнародного; у демократичному ухваленні рішень на всіх рівнях; підтримувати соціальну та культурну різноманітність, гендерну рівність, соціальну згуртованість.
КК 7. Підприємницька компетентність	різних контекстів і можливостей для перетворення ідей в особисту, соціальну та професійну діяльність; підходів до планування та управління проектами; економічних та соціальних можливостей та викликів для роботодавця, організації чи суспільства; етичних принципів в професійній діяльності.	планувати й управляти проектами, що мають культурну, соціальну або комерційну цінність; критично мислити, вирішувати проблеми, обґрунтовувати ініціативи; приймати фінансові рішення стосовно цінності та вартості; ефективно спілкуватися та вести перемовини з іншими; справлятися з невизначеністю, неоднозначністю та ризиком як

		невід'ємними частинами прийняття обґрунтованих рішень.
КК 8. Культурна обізнаність та самовираження	місцевих, національних, європейських та світових культур, мови, спадщини, традицій, культурних продуктів; способів передачі ідей між творцем, учасником та аудиторією в письмових, друкованих та цифрових текстах, театральних виставах, фільмах, танцях, іграх, мистецтві, дизайні, музиці, ритуалах та архітектурі тощо.	виражати та інтерпретувати з емпатією образні та абстрактні ідеї.

Умовні позначення	Результати навчання
РН 1	Організація харчування здобувачів освіти в закладах освіти
РН 2	Приготування страв, кулінарних виробів та напоїв для здобувачів освіти
РН 3	Подавання страв, кулінарних виробів та напоїв здобувачам освіти
РН 4	Приготування страв, кулінарних виробів та напоїв для здобувачів освіти з особливими харчовими потребами
РН 5	Виконання роботи з технічною документацією та створення можливостей для формування доступного та корисного харчування здобувачів освіти
РН 6	Дотримання норм та принципів належної поведінки в професійній діяльності

Результати навчання	Компетентності	Результати навчання		Комунікація	Відповідальність і автономія
		знання	уміння/навички		
РН 1. Організація харчування здобувачів освіти в закладах освіти	ПК 1. Здатність організовувати харчування для здобувачів освіти в закладах освіти	A1.31 Нормативно-правових документів з питань організації харчування у закладах освіти A1.32 Принципи здорового харчування в закладах освіти; класифікації вікових груп A1.33 Технологічних моделей організації харчування в закладах освіти: «базова кухня», «опорна кухня», «фабрика-кухня», їх характеристики, зонування, технологічного процесу, вимог до приміщень; режимів харчування; форм організації харчування;	A1.U1 Користуватися нормативно-правовими документами з питань організації харчування у закладах освіти; характеризувати технологічні моделі, форми організації, режими харчування в закладах освіти; пояснювати технологічні процеси відповідно до моделей кухонь; здійснювати організацію харчування в закладах освіти за моделями: «базова кухня», «опорна кухня», «фабрика-кухня» A1.U2 Працювати з різними об'єктами їжі для споживачів; здійснювати ведення документів з організації харчування відповідно до посадових обов'язків.	A1.K1. Спількування з керівництвом харчоблоку, закладу освіти, здобувачами освіти, їхніми батьками щодо режиму (кратності) та принципів здорового харчування різних вікових груп A1.K2. Використання каналів внутрішньої комунікації працівників харчоблоку A1.K3. Роз'яснення всім зацікавленим особам харчової цінності харчових продуктів, нормування рослинних і тваринних білків, жирів, вуглеводів, вітамінів, мінеральних речовин для різних	A1.B1. Визначення невідповідностей нормам /показникам нормативних документів, за можливості усунення їх A1.B2. Перевірка санітарного стану робочого місця та своєчасне усунення недоліків.

		норм споживання основних груп харчових продуктів у закладах освіти різними віковими групами здобувачів освіти A1.34 Норм фізіологічних потреб в основних харчових речовинах та енергії різних вікових груп; добової потреби у рідині, лігей та підлітків A1.35 Характеристики та харчової цінності продуктів A1.36 Основ фізико-хімічних процесів у харчових продуктах під час теплового оброблення, охолодження, зберігання A1.37. Асортименту.		вікових груп здобувачів освіти	
--	--	---	--	--------------------------------	--

		рецептур страв, напоїв, кулінарних виробів, дозволених в закладах освіти				
		А1.38. Особливостей приготування великого об'єму страв; переліку документів з організації харчування.				
ПК 2 Здатність визначати якість сировини, напівфабрикатів, готових страв, напоїв, кулінарних виробів, питної води для здобувачів освіти	А2.31 Поняття про сировину, напівфабрикати, готову страву, напої, кулінарні вироби, їх характеристики; вимоги до якості та безпечності	А2.32 Способи збереження та підвищення харчової цінності сировини, напівфабрикатів, готових страв, кулінарних виробів та напоїв під час	А2.У1 Розрізняти та характеризувати сировину, напівфабрикати, готові страви, напої, кулінарні вироби; визначати різними методами: доброякісність сировини, напівфабрикатів, готових страв, кулінарних виробів, напоїв, питної води; фальсифікацію овочевої, м'ясної, грибнової, молочної продукції	А2.К1. Інформування керівництва (відповідальних) про можливі порушення в роботі А2.К2. Інформування керівництва (відповідальних) про виконані роботи та про особливості умови їх виконання А2.К3. Співкування з керівництвом та співробітниками щодо вчасного та якісного виконання	А2.В1. Органолептичне визначення якості сировини, напівфабрикатів, готових страв, кулінарних виробів, напоїв, питної води, визначення їхньої відповідності встановленим нормам, застосування технологічних прийомів для зниження вмісту шкідливих речовин А2.В2. Застосування чітко визначених способів збереження	

		зберігання, транспортування, реалізації. A2.33 Законодавчих актів щодо якості та безпеки харчової продукції і продовольчої сировини A2.34 Ознак та органолептичних методів визначення доброякісності сировини, готових страв, кулінарних виробів, напоїв, питної води, харчових продуктів; термінів та умов зберігання і використання продовольчої сировини та готової продукції, напівфабрикатів. Візуальних (достовірність даних маркування, штрихового	A2.У2 Застосовувати способи збереження та підвищення харчової цінності сировини, напівфабрикатів, готових страв, кулінарних виробів, напоїв, питної води під час зберігання, транспортування та реалізації.	виробничої програми A2.K4. Використання каналів внутрішньої комунікації працівників харчоблоку	та підвищення харчової цінності сировини, напівфабрикатів, готових страв, кулінарних виробів, напоїв, питної води
--	--	--	--	---	---

	столовий та кухонний посуд, інвентар, зворотну тару для доставлення їжі	обладнання та аксесуарів, миючих засобів для чищення; холодильного обладнання; електромеханічного обладнання, засобів для чищення; посудомийного обладнання та миючих засобів для чищення; термічних аксесуарів для доставки; кухонного інвентарю посуду, столового посуду та приборів; A3.33 Миючих та ополіскуючих засобів для столового кухонного посуду A3.34. Зворотної тари у випадку доставлення їжі до харчоблоку закладу освіти; правил поводження з нею.	та експлуатувати технологічне обладнання; використовувати за призначенням столовий та кухонний посуд, прибори, кухонний інвентар; забезпечувати дотримання санітарних вимог під час їх використання, зберігання, користуватися миючими та дезінфікуючими засобами для технологічного обладнання, інвентарю, інструменту та кухонного посуду, забезпечувати правильне зберігання та миючих дезінфікуючих засобів. здійснювати безпечну експлуатацію роздаткової лінії, виробничих поверхонь A3.У6 Використовувати зворотну тару у випадку доставлення їжі до	технологічного обладнання A3.К2. Інформування керівництва (відповідальних) про виконані роботи та про особливості умови їх виконання A3.К3. Використання каналів внутрішньої комунікації працівників харчоблоку	кухонного інвентарю, зворотної тари для доставлення їжі A3.В2. Ефективна експлуатація існуючого обладнання A3.В3. Використання енергозберігаючих та ресурсозберігаючих технологій, енергоефективного технологічного обладнання
--	--	---	--	--	---

		Характеристики, призначення, видів та безпечної експлуатації роздаткової лінії	харчоблоку закладу освіти	
		A3.35. Видів виробничих поверхонь, правил догляду за ними	A3.U7. Працювати в зоні миття столового посуду, кухонного посуду та інвентарю у випадку моделі «базова кухня»	
		A3.36. Правил підбору різних типів обладнання в залежності від моделі кухні	A3.U8. Працювати в зоні повернення, миття та зберігання тари для доставлення їжі у харчоблоці опорної кухні та зоні миття та зберігання столового посуду у харчоблоці	
		A3.38. Вимог до якості підготовленого кухонного інвентарю, столового та кухонного посуду	отримувача послуг у випадку моделі «опорна кухня»	
			A3.U9. Працювати в зоні миття та зберігання кухонного посуду та інвентарю у харчоблоці	
			отримувача послуг у випадку моделі «фабрика-кухня».	
ПК4. Здатність дотримуватись вимог охорони праці, безпеки життєдіяльності та	A4.31. Правових та організаційних основ охорони праці на навколишнього середовища;	A4.U1. Виконувати вимоги нормативних актів про охорону праці і навколишнього середовища, дотримуватись норм,	A4.K1. Інформування керівництва (відповідальних осіб) про наявність на робочому місці	A4.V1. Дотримання вимог санітарного законодавства, основних правил і норм електробезпеки та

пожежної безпеки, санітарного законодавства, норм НАССР на робочих місцях	основ безпеки праці в харчоблоці, закладі освіти; загальних відомостей про потенціал небезпек; психології безпеки праці; організації роботи з охорони праці в харчоблоці, закладі освіти; A4.32. Засобів та методів захисту працівників від шкідливого та небезпечного впливу виробничих факторів A4.33. Інструкцій з охорони праці на підприємстві A4.34. Правил поведінки при виникненні пожежі та в надзвичайних ситуаціях A4.35. Шляхів евакуації та місце знаходження плану евакуації A4.36. Основ пожежної безпеки	методів і прийомів безпечного ведення робіт; застосовувати загальні правила охорони праці у професійній діяльності; використовувати первинні засоби пожежогасіння; діяти у разі виникнення нещасних випадків чи аварійних ситуацій; володіти засобами і методами індивідуального та колективного захисту; використовувати, в разі необхідності, засоби попередження та усунення непередбачених виробничих, природних та інших явищ (пожежі, аварії тощо). A4.Y2. Використовувати правила та засоби надання потерпілим домедичної допомоги, самодопомоги у разі нещасних випадків.	шкідливих та небезпечних виробничих факторів A4.K2. Інформування керівництва (відповідальних осіб) про ознаки виникнення пожежі	протипожежного захисту A4.B2. Перевірка та підтримка санітарного стану робочого місця та своєчасне усунення недоліків A4.B3. Підтримання технологічного обладнання та кухонного інвентарю в належному санітарному стані A4.B4. Перевірка стану та комплекtnості санітарного одягу, дотримання правил особистої гігієни A4.B5. Надання собі та іншим працівникам харчоблоку домедичної допомоги у випадку необхідності A4.B6. Підтримання чистоти у
---	---	--	--	---

	та електробезпеки; засобів пожежогасіння та правил користування ними	А4.У3. Застосовувати на практиці нормативно-правові акти щодо гігієни та санітарії виробництва в закладах освіти.	виробничих приміщеннях
	А4.37. Правил та засобів надання домедичної допомоги, самопомоги, допомоги потерпілим у разі нещасних випадків	Дотримуватись гігієнічних вимог до: санітарного і спеціального одягу та особистої гігієни; під час первинного оброблення харчових продуктів, приготування та подавання страв, кулінарних виробів та напоїв;	А4.В7. Підтримання охайності власного зовнішнього вигляду
	А4.38. Правил безпеки під час первинного оброблення харчових продуктів	до виробництва та обігу харчових продуктів на потужностях, розташованих у закладах освіти; питної води.	А4.В8. Утримання робочого одягу у належному санітарному стані
	А4.39. Основ безпеки праці під час приготування та подавання страв, кулінарних виробів і напоїв	А4.У4. Дотримуватись умов та заходів щодо: використання виробничих складських приміщень, устаткування та інвентарю; транспортування	А4.В9. Забезпечення правильного зберігання мийочних та дезінфікуючих засобів
	А4.310. Нормативно-правових актів щодо гігієни та санітарії виробництва в закладах загальної середньої освіти		А4.В10. Здійснення документального контролю використання мийочних та дезінфікуючих засобів

		(далі - ЗЗСО). A4.311. Гігієнічних вимог до: санітарного і спеціального одягу та особистої гігієни працівників закладу освіти, інших осіб, залучених до організації харчування; виробництва та обігу харчових продуктів на потужностях, розташованих у ЗЗСО; питної води. A4.312. Гігієни персоналу, який працює в зоні поводження з харчовими продуктами; під час технологічного процесу приготування страв, напоїв та кулінарних виробів; постачання виробництва та зберігання	харчових продуктів до потужностей з виробництва та обігу харчових продуктів: поводження з харчовими відходами; гігієни персоналу, який працює в зоні поводження з харчовими продуктами; постачання виробництва та зберігання харчових продуктів. Здійснювати миття столового та кухонного посуду, столових приборів, зворотної тари, сушіння та зберігання згідно правил. Упроваджувати на практиці у закладах освіти програму, передумови, систему НАССР; Дотримуватись принципів НАССР.		
--	--	---	--	--	--

		харчових продуктів. Порядку миття столового посуду, кухонного посуду, столових приборів, зворотної тари, сушіння та зберігання. А4.313. Умов та заходів щодо: використання виробничих та складських приміщень, устаткування та інвентарю; транспортування харчових продуктів до потужностей з виробництва та обігу харчових продуктів; поводження з харчовими відходами. А4.314. Програми та передумов НАССР. Семи принципів НАССР: моніторинг,			
--	--	---	--	--	--

			критичні значення, контрольні точки, аналіз небезпечних факторів, коригувальні дії, верифікацію, документування. Системи HACCP: оцінки ризиків, визначення критичної точки контролю, встановлення критичних меж, процедур моніторингу КТК. Принципи впровадження системи HACCP у закладах освіти			
			A4.315. Наслідків при недотриманні правил гігієни та санітарії на робочому місці			
			A4.316. Порядку проходження медичного огляду працівників			
			A4.317. Правил використання та зберігання миючих			

		та дезінфікуючих засобів для підготовки технологічного обладнання до роботи			
		A4.318. Правил чищення та оброблення різних видів робочих поверхонь виробничого інвентарю та кухонного посуду			
		A4.319. Санітарно-гігієнічних вимог щодо первинного оброблення харчових продуктів, приготування та подавання страв, напоїв та кулінарних виробів.			

ПК 5 Здатність організувати робоче місце у харчоблоці	A5.31. Основних вимог до підготовки робочого місця у харчоблоках, зонах різних моделей кухонь A5.32. Правил роботи в зоні миття столового, кухонного посуду та інвентарю у випадку моделі «базова кухня» A5.33. Правил роботи в зоні повернення, миття та зберігання тари для доставки їжі у харчоблоці опорної кухні та зоні миття та зберігання столового посуду у харчоблоці отримувача послуг у випадку моделі «опорна кухня»; A5.34. Правил роботи в зоні миття та зберігання кухонного посуду та інвентарю у	A5.Y1. Здійснювати оцінку загального стану робочої зони та організовувати робоче місце відповідно до технологічних, ергономічних, санітарних вимог та моделі кухні. Перевіряти: стан санітарного одягу та дотримання правил особистої гігієни; санітарний стан робочого місця та своєчасно усувати недоліки A5.Y2. Рационально підбирати відповідне технологічне обладнання, інструменти здійснення технологічного процесу відповідно до моделі кухні A5.Y3. Перевіряти готовність до роботи технологічного обладнання, усіх робочих поверхонь для	A5.K1. Інформування керівництва (відповідальних осіб), інших працівників харчоблоку закладу про стан не належний робочої зони, відсутність технологічного обладнання, для інструментів здійснення конкретного технологічного процесу, несправність електричного обладнання для виконання технологічних операцій A5.K2. Дотримання логістики між зонами харчоблоку	A5.B1. Дотримання правил поводження з відходами (тверді побутові, харчові відходи) та виробництва сміття A5.B2. Дотримання правил роботи в зоні миття столового та кухонного посуду, інвентарю у випадку моделі «базова кухня» A5.B3. Дотримання правил роботи в зоні повернення, миття та зберігання тари для доставки їжі у харчоблоці опорної кухні та зоні миття та зберігання столового посуду у харчоблоці отримувача послуг у випадку моделі «опорна кухня» A5.B4. Дотримання правил роботи в зоні миття та зберігання кухонного посуду та інвентарю
---	---	---	---	--

		харчоблоці отримувача послуг у випадку моделі «фабрика-кухня». A5.35. Вимог НАССР в роботі кухаря закладу освіти в частині організації робочого місця за різними моделями кухонь A5.36. Вимог стандартів ISO 9001, ISO 22000 під час організації харчування за моделлю «фабрика-кухня» A5.37. Методів запобігання перехресному забрудненню продуктів харчування та готових страв, кулінарних виробів та напоїв	приготування страв, кулінарних виробів та напоїв A5.U4. Здійснювати підготовку обладнання для виконання технологічних операцій A5.U5. Запобігати перехресному забрудненню продуктів харчування та готових страв, кулінарних виробів та напоїв. A5.U6. Дотримуватись правил поводження з відходами виробництва та сміттям (сортування, зберігання, утилізація); контролювати стан зони зберігання та прибирання сміття.		у харчоблоці отримувача послуг у випадку моделі «фабрика-кухня»
РН 2. Приготування страв, кулінарних виробів та	ІК1. Здатність користуватись Збірником рецептур страв для закладів освіти	Б1.31. Видів збірників рецептур страв, кулінарних та кондитерських виробів, які	Б1.U1. Користуватись збірниками рецептур страв для здобувачів освіти; читати та складати	Б1.K1. Інформування керівництва (відповідальних) про виконані роботи та про особливі умови	Б1.B1. Обґрунтування та аргументація розрахованої кількості необхідної

напоїв для здобувачів освіти		використовуються у закладах освіти, їх структури; правил користування ними Б1.32. Правил читання технологічних карток приготування страв, напоїв та кулінарних виробів для здобувачів освіти Б1.33. Правил складання технологічних, калькуляційних карток (в таблиці Excel тощо) приготування страв, напоїв та кулінарних виробів; правил зберігання та реєстру технологічних та калькуляційних карток Б1.34. Методики розрахунків кількості необхідної	технологічні, калькуляційні картки (в таблиці Excel) приготування страв, кулінарних виробів та напоїв; здійснювати: розрахунок сировини на необхідну кількість порцій та калькуляцій на страву; перерахунок сировини в рецептурах страв у залежності від сезону; із врахуванням норм взаємозаміни продуктів.	їх виконання	сировини інгредієнтів Б1.32. Відповідальність за розраховану кількість необхідної сировини та інгредієнтів, у разі потреби здатність обґрунтувати розрахунки
--	--	--	---	---------------------	---

	сировини та інгредієнтів. Правил проведення розрахунків у професійній діяльності	Б1.35. Норм, співвідношення та послідовності закладання сировини.			
ПК 2. Здатність отримувати сировину зі складу/ від постачальника, здійснювати документальне оформлення руху сировини та готових страв на кухні	Б2.31. Переліку технічної документації для отримання сировини та продуктів від постачальника. Б2.32. Документів, що засвідчують якість продуктів. Б2.33. Методів визначення фальсифікації фруктової, овочевої, м'ясної, рибної, молочної продукції (товаротранспортні накладна, а	Б2.У1. Отримувати сировину, інгредієнти за кількістю та якістю під керівництвом матеріально-відповідальної особи Б2.У2. Вести облік отриманої сировини та продуктів від постачальника Б2.У3. Здійснювати органолептичну та гігієнічну оцінку якості сировини та продуктів, отриманих від постачальника Б2.У4. Складати заявки на необхідні сировину та продукти	Б2.К1. Використання каналів внутрішньої комунікації працівників харчоблоку	Б2.В1. Визначення невідповідностей нормам /показникам нормативних документів, за можливістю усунення їх	

		сертифікат якості, ветеринарне свідоцтво, фіто санітарний паспорт, маркування, органолептичні показники).	Б2.У5. Забезпечувати своєчасне отримання сировини та продуктів зі складу Б2.У6. Отримувати сировину та продукцію відповідно до потреб на кухні з зони для отримання та зберігання сировини у випадку моделі «базова кухня» Б2.У7. Здійснювати контроль асортименту, термінів та умов зберігання та реалізації сировини та продуктів; складати звіти про рух сировини, готових страв на кухні.		
		Б2.34. Правил приймання сировини, інгредієнтів за кількістю та якістю. Б2.35. Особливостей отримання сировини та продукції відповідно до потреб на кухні з зони для отримання та зберігання сировини у випадку моделі «базова кухня». Особливостей документального оформлення, одержання та видачі сировини зі складу; порядку складання звіту про рух			

			сировини і тари на складі; обліку матеріальних цінностей; порядку складання план-меню; порядку розрахунку сировини для планового випуску страв; особливостей документального оформлення на одержання сировини для кухні та відпуску готових страв з кухні; складання документів на одержання сировини для кухні та видачу готових страв з кухні. Особливостей складання звіту про рух сировини на кухні. Порядок і термінів складання звітів матеріально відповідальними			
--	--	--	--	--	--	--

механічне оброблення овочів, фруктів, ягід	характеристик овочів, фруктів, ягід Б3.32. Вимог до технологічного оброблення овочів, фруктів, ягід для приготування страв, напоїв, кулінарних виробів Б3.33. Способів та методів механічного оброблення овочів, фруктів, ягід; формування напівфабрикатів з них перед безпосереднім процесом приготування страв, напоїв, кулінарних виробів або з подальшим їх зберіганням у холодильних шафах заготівельній зоні Б3.34. Норм виходу овочів, фруктів, ягід Б3.35. Правил	застосовувати різні способи та методи раціонального механічного оброблення овочів, фруктів, ягід; раціонально використовувати відходи Б3.У2. Використовувати відповідне технологічне обладнання; формувати напівфабрикати перед безпосереднім процесом приготування страв, напоїв, кулінарних виробів або з подальшим їх зберіганням у холодильних шафах у заготівельній зоні; дотримуватись умов та термінів зберігання овочів, фруктів, ягід	керівництва (відповідальних) про можливі порушення в роботі Б3.К2. Звітування керівництву (відповідальному) про виконання роботи Б3.К3. Використання каналів внутрішньої комунікації працівників харчоблоку Б4.К4. Комунікація з керівництвом (відповідальними особами), іншими працівниками їдальні харчоблоку закладу освіти. батьками здобувачів освіти щодо вибору і приготування страв, кулінарних виробів, напоїв із овочів, фруктів, ягід, злакових, зернових та бобових	нормам /показникам нормативних документів, за можливості усунення їх Б3.В2. Дотримання умов та термінів зберігання овочів, фруктів, ягід, злакових, зернових та бобових після механічного оброблення Б3.В3. Обрання раціональних та енергоєфективних методів та способів механічного оброблення овочів, фруктів, ягід, злакових, зернових та бобових з урахуванням вимог до приготування страв, кулінарних виробів та напоїв,
--	--	--	---	--

		зберігання після оброблення овочів, фруктів, ягід Б3.36. Послідовності ведення технологічного процесу приготування дозволенних для здобувачів освіти страв, кулінарних виробів та напоїв із овочів, фруктів, ягід.			
ПК4.3 Здатність проводити механічне оброблення різних видів м'яса, птиці та риби для приготування страв, кулінарних виробів для здобувачів освіти		Б4.31. Класифікації та основних характеристик різних видів м'яса, птиці та риби, дозволених для використання у харчуванні Б4.32. Правила зберігання різних видів м'яса, птиці та риби Б4.33. Методів та способів механічного оброблення різних	Б4.У1. Здійснювати підготовку та застосовувати різні методи та способи механічного оброблення різних видів м'яса, птиці та риби та формувати напівфабрикати із них перед безпосереднім процесом приготування страв, напоїв, кулінарних виробів або з подальшим їх зберіганням у холодильних шафах у заготівельній зоні; дотримуватися	Б4.К1. Інформування керівництва (відповідальних) про можливі порушення в роботі Б4.К2. Інформування керівництва (відповідальних) про виконані роботи та про особливі умови їх виконання Б4.К3. Використання каналів внутрішньої комунікації	Б4.В1. Визначення невідповідностей нормам /показникам нормативних документів, за можливості усунення їх Б4.В2. Дотримання технологічних вимог при механічному обробленні різних видів м'яса, птиці та риби Б4.В3. Дотримання умов зберігання різних видів м'яса,

	видів м'яса, птиці, риби, формування напівфабрикатів з них перед безпосереднім процесом приготування страв, напоїв, кулінарних виробів або з подальшим їх зберіганням у холодильних шафах у заготівельній зоні	технологічних вимог та умов зберігання після оброблення.	працівників харчоблоку Б4.К4. Інформування керівництва (відповідальних осіб), інших працівників їдальні/харчоблок у закладу освіти щодо наявної кількості та якості м'яса, птиці та риби, дозволені для використання у харчуванні здобувачів освіти	птиці та риби після механічного оброблення
ПК5. Здатність готувати страви, напої, кулінарні вироби, дозволені для організації харчування здобувачів освіти	Б5.31. Спосіб теплової обробки; технології приготування перших страв з усіх видів сировини, дозволених для закладів освіти Б5.32. Технології приготування гарнірів з усіх видів сировини, дозволених для	Б5.У1. Організовувати робоче місце відповідно до санітарно-гігієнічних норм. Дотримуючись технології, готувати перші страви з усіх видів сировини, дозволених для закладів освіти Б5.У2. Дотримуючись технології, готувати гарніри з усіх видів сировини, дозволених	Б5.К1. Інформування керівництва (відповідальних) про можливі порушення в роботі Б5.К2. Інформування керівництва (відповідальних) про виконані роботи та про особливі умови їх виконання	Б5.В1. Визначення невідповідностей нормам /показникам нормативних документів, за можливості усунення їх Б5.В2. Дотримання вимог енерго ефективності, економічності технологічного процесу, норм

	закладів освіти Б5.33. Технології приготування страв з картоплі та овочів, бобових, круп та макаронних виробів, дозволених для закладів освіти Б5.34. Технології приготування страв з різних видів м'яса та м'ясних продуктів, дозволених для закладів освіти Б5.35. Технології приготування страв з птиці, дозволеної для закладів освіти Б5.36. Технології приготування страв з риби, дозволеної для закладів освіти Б5.37. Технології приготування страв з яєць і сиру Б5.38. Технології приготування холодних страв із сировини, дозволеної для	для закладів освіти Б5.У3. Дотримуючись технології, готувати страви з картоплі та овочів, бобових, круп та макаронних виробів, дозволених для закладів освіти Б5.У4. Дотримуючись технології, готувати страви з різних видів м'яса та м'ясних продуктів, дозволених для закладів освіти Б5.У5. Дотримуючись технології, готувати страви з птиці, дозволеної для закладів освіти Б5.У6. Дотримуючись технології, готувати страви з риби, дозволеної для закладів освіти Б5.У7. Дотримуючись технології, готувати страви з яєць і сиру Б5.У8. Дотримуючись технології, готувати холодні страви із сировини, дозволеної для закладів освіти	Б6.К3. Використання каналів внутрішньої комунікації працівників харчоблоку	харчування та запитів здобувачів освіти, їхніх батьків щодо приготування перших страв, гарнірів, салатів, соусів, кулінарних виробів, напоїв з усіх видів сировини, дозволеної для закладів освіти
--	---	--	---	--

		закладів освіти Б5.39. Технології приготування соусів та заправок із сировини, дозволеної закладів освіти Б5.310. Технології приготування десертів, борошняних страв та виробів із сировини, дозволеної закладів освіти Б5.311. Технології приготування напоїв з усіх видів сировини, дозволених закладів освіти Б5.312. Особливостей використання прянощів та пряно-смакових овочів	Б5.У9. Дотримуючись технології, готувати соуси та заправки із сировини, дозволеної для закладів освіти Б5.У10. Дотримуючись технології, готувати десерти, борошняні страви та вироби із сировини, дозволеної для закладів освіти Б5.У11. Дотримуючись технології, готувати напої з усіх видів сировини, дозволених для закладів освіти Б5.У12. Здійснювати органолептичну оцінку якості готових страв, кулінарних виробів та напоїв Б5.У13. Дотримуватись поточковості виробничого процесу Б5.У14. Готувати страви, кулінарні вироби, напої з використанням сучасного технологічного обладнання, виробничих	
--	--	--	--	--

РН 3. Подавання страв, кулінарних виробів та напоїв здобувачам освіти	ПК 1. Здатність подавати страви, напої, кулінарні вироби здобувачам освіти	В1.31. Основ композиції та кольорознавства під час оформлення та презентації страв, напоїв, кулінарних виробів. В1.32. Технології оздоблення страв, напоїв, кулінарних виробів В1.33. Способів оформлення готових страв, напоїв, кулінарних виробів В1.34. Способів збереження свіжості та якості готових страв, напоїв, кулінарних виробів В1.35. Правил відпуску та подавання страв, напоїв, кулінарних виробів здобувачам в закладах освіти В1.36. Правил порціонування	інструментів. В1.У1. Застосовувати прийоми кольорознавства, оздоблення та оформлення страв, кулінарних виробів та напоїв для харчування в закладах освіти; В1.У2. Порціонувати страви, кулінарні вироби та напої відповідно до норм харчування здобувачів освіти різного віку В1.У3. Дотримуватись температурного режиму під час їх подавання В1.У4. Зберігати при належних умовах готові страви, кулінарні вироби та напої В1.У5. Усувати дефекти у готових стравах, кулінарних виробках та напоях: органолептичні показники, маса порції виробу В1.У6. Організовувати роботу в зоні роздаткової лінії в обідньому залі	В1.К1. Комунікація зі здобувачами освіти під час подавання страв, кулінарних виробів та напоїв	В1.В1. Визначення невідповідностей нормам /показникам нормативних документів, за можливості усунення їх
---	--	--	---	--	---

			готових страв, кулінарних виробів та напоїв B1.37. Температури подавання готових страв, напоїв, кулінарних виробів здобувачам у закладах освіти B1.38. Вимог щодо термінів подавання та температурних режимів зберігання з моменту приготування до моменту подавання гарячих і холодних страв та напоїв B1.39. Спосіб усунення дефектів у готових стравах, кулінарних виробках та напоях: органолептичних показників, маси порції виробу B1.310. Організації роботи в зоні			
--	--	--	--	--	--	--

		роздаткової лінії в обідньому залі V1.311. Вимог до зони видачі готових страв, напоїв, кулінарних виробів				
ПК 2. Здатність пакувати та фасувати кулінарні вироби та напої		V2.31. Гігієнічних вимог до пакувальних матеріалів V2.32. Умов та правил пакування і фасування страв, кулінарних виробів, напоїв; транспортування їх у холодному та гарячому вигляді; подачі в інших закладах освіти у разі моделей «опорна кухня» та «фабрика кухні» V2.33. Правил повернення тари для доставки їжі при моделях «опорна кухня» та «фабрика-кухня».	V2.U1. Працювати в зоні фасування і пакування готової гарячої їжі та зони повернення тари для доставки їжі на харчоблоці опорної кухні V2.U2. Працювати в зоні приймання та зберігання охолодженої продукції; розігріву готової продукції харчоблоку у випадку моделі «фабрика-кухня»	V2.K1. Інформування керівництва (відповідальних) про можливі порушення в роботі V2.K2. Інформування керівництва (відповідальних) про виконані роботи та про особливі умови їх виконання V2.K3. Використання каналів внутрішньої комунікації працівників харчоблоку	V2.V1. Визначення невідповідностей нормам /показникам нормативних документів, за можливості усунення їх	

ПК 3. Здатність проводити бракераж готової продукції	В3.31. Порядку проведення бракеражу у складі бракеражної комісії В3.32. Загальних правил проведення бракеражу готових страв та виробів (ознайомлення з супровідними документами та меню, рецептурою страв і виробів; технологією приготування, технологічними картками; підготовка відповідного інвентарю та обладнання; визначення показників якості контрольованих страв і виробів (візуально, за допомогою приладів інвентарю, та в порожнині рога); послідовність оцінки якості страв;	В3.У1. Здійснювати оцінювання ліквідної кількості продукції В3.У2. Проводити бракераж готових страв, кулінарних виробів та напоїв у складі бракеражної комісії; дотримуватись порядку проведення бракеражу сировини, готових страв, виробів та напоїв; відбирати щоденно добові проби страв в об'ємі та масою вказаних у меню та правильно зберігати в харчоблоці у холодильнику В3.У3. Заповнювати журнал бракеражу готової продукції.	В3.К1. Інформування керівництва (відповідальних) про можливі порушення в роботі В3.К2. Інформування керівництва (відповідальних) про виконані роботи та про особливі умови їх виконання В3.К3. Використання каналів внутрішньої комунікації працівників харчоблоку	В3.В1. Визначення невідповідностей нормам /показникам нормативних документів, за можливості усунення їх В3.В2. Брати участь в роботі бракеражної комісії В3.В3. Дотримання порядку проведення бракеражу сировини, готових страв, кулінарних виробів та напоїв В3.В4. Заповнення бракеражного журналу	
--	--	---	--	--	--

РН 4. Приготування страв, кулінарних виробів та напоїв для здобувачів освіти з особливими харчовими потребами	ПК 1. Здатність готувати страви лікувально-профілактичного та дієтичного призначення	особливості відбору добової проби страв; В3.33. Порядку заповнення журналу бракеражу готової продукції.	Г1.У1. Здійснювати приготування страв для здобувачів освіти різного віку відповідно до правил здорового та лікувально-профілактичного харчування; Г1.У2. Виокремлювати види дієт та їхні особливості; дотримуватись технологічних вимог приготування страв, кулінарних виробів та напоїв під час різних дієт.	Г1.К1. Інформування керівництва (відповідальних) про можливі порушення в роботі Г1.К2. Чітке донесення інформації про виконані роботи та про особливі умови виконання робіт Г1.К3. Використання каналів внутрішньої комунікації працівників харчоблоку	Г1.В1. Визначення невідповідностей нормам /показникам нормативних документів, за можливості усунення їх Г1.В2. Дотримання чітких норм, правил, особливостей приготування страв, кулінарних виробів, напоїв для здорового та лікувально-профілактичного харчування
--	--	---	---	--	---

ПК 2. Здатність готувати страви, кулінарні вироби та безглютенової та безлактозної дієти	Г2.31. Вимог до організації безглютенового та безлактозного харчування; особливостей організації робочих місць; способів оброблення обладнання, посуду, інвентарю; принципів підготовки сиrowини приготування безглютенових та безлактозних страв. Г2.32. Рецептур та технології приготування дієтичних страв при безглютеновій та безлактозній дієтах. Г2.33. Вимог до НАССР зберігання, транспортування, використання сиrowини та напівфабрикатів	Г2.У1 Організовувати робоче місце під час оброблення сиrowини для приготування безглютенових та безлактозних страв; здійснювати оброблення обладнання, посуду, інвентарю для приготування дієтичних страв; підготовку сиrowини для приготування безглютенових та безлактозних страв. Обробляти сиrowину для приготування безглютенових та безлактозних страв (модель фабрика-кухня). Г2.У2. Здійснювати приготування страв різними способами з продуктового набору, дозволеного при безглютеновій та безлактозній дієтах, чітко дотримуючись рецептур; Г2.У3. Дотримуватись правил недопущення	Г2.К1. Інформування керівництва (відповідальних) про можливі порушення в роботі Г2.К2. Інформування керівництва (відповідальних) про виконані роботи та про особливі умови їх виконання Г2.К3. Використання каналів внутрішньої комунікації працівників харчоблоку	Г2.В1. Оброблення обладнання, посуду, інвентарю для виготовлення безглютенових та безлактозних страв та дотримання правил зберігання його Г2.В2. Дотримання правил недопущення перехресного забруднення сиrowини та готових страв
--	---	--	--	---

PH 5 Виконання роботи з технічною документацією та створення можливостей для формування доступного та корисного харчування здобувачів освіти	для приготування страв, напоїв при безглютоєвій і безлактозній дієтах; до готових страв та напоїв.	перехресного забруднення сировини та готових страв G2.Y4. Обробляти обладнання, посуд, інвентар для приготування безглютоєвих та безлактозних страв та дотримуватись правил його миття, зберігання.		
	ПК2 Здатність складати меню	D2.31. Видів меню в закладах освіти D2.32. Вимог та принципів до складання різних видів меню відповідно до норм харчування; значення правильного та чіткого оформлення меню; розрахунку калорійності страв, меню D2.33. Методів вивчення й оцінки попиту на страви, напої, кулінарні вироби здобувачів освіти, їх батьків	D2.Y1. Складати калькуляційні картки, здійснювати перерахунок ціни страв залежно від сезону та зміни ціни на сировину D2.Y2. Розробляти сезонне меню з використанням сезонних продуктів, залежно від кратності харчування на добу; D2.Y3. Складати меню відповідно до концепції харчування D2.Y4. Використовувати різні способи оптимізації меню D2.Y5. Аналізувати попит на позиції меню,	D2.K1. Інформування керівництва (відповідальних осіб), інших працівників ідальні/харчоблоку закладу освіти щодо проблем з реалізацією меню, надання пропозицій D2.K2. Вивчення й оцінка попиту на страви, кулінарні вироби та напої здобувачів освіти, їхніх батьків D2.K3. Залучення здобувачів закладів освіти та їхніх батьків до аналізу

		Д2.34. Правил складання меню з використанням сезонних продуктів Д2.35. Показників, на основі яких проводять аналіз меню Д2.36. Способів оптимізації меню Д2.37. Об'ємів страв для різних вікових груп дітей Д2.38. Методики розрахунків кількості необхідної сировини та інгредієнтів для формування меню Д2.39. Норм, співвідношення та послідовності закладання сировини Д2.310. Правил проведення розрахунків професійної діяльності Д2.311. Організації	пропозиції асортименту меню від здобувачів закладів освіти та батьків. Д2.У6. Проводити аналіз та оцінювання розробленої технологічної документації для приготування страв, кулінарних виробів, напоїв Д2.У7. Розрахунок необхідної кількості сировини для приготування страв, кулінарних виробів та напоїв Д2.У8. Організовувати облік та контроль складання, і своєчасно подавати звітність Д2.У9. Визначати вихід страв відповідно до меню та витрати часу на їхнє приготування Д2.У10. Здійснювати розрахунок сировини масою бруutto та нетто за меню-розкладом.	попиту на позиції меню, асортимент страв в меню Д2.К4. Інформування здобувачів освіти та їхніх батьків про актуальне меню, швидке реагування на їхні пропозиції.	Д2.В4. Використання сучасних та валідних методів розрахунку сировини масою бруutto та нетто за меню-розкладом, об'єму страв відповідно до меню та витрат часу на їхнє приготування.
--	--	---	---	---	---

РН6 Дотримання норм та принципів належної поведінки в професійній діяльності	ПК 1. Здатність дотримуватись професійних та культурних норм та принципів поведінки	обліку та контролю складання і своєчасного подання звітності працівників різних моделей кухонь закладів освіти.	Д2.У11. Здійснювати розрахунок необхідної кількості столового посуду для забезпечення харчування в закладах освіти.		Є1.В1. Відповідальне ставлення до професійної діяльності Є1.В2. Дотримання професійної етики та етикету Є1.В3. Самостійне прийняття рішень
	Є1.З1. Основних прав здобувачів освіти в закладах освіти щодо харчування (право на якісне та безпечне харчування, на вибір їжі, доступне харчування, на інформацію про харчування, поважне ставлення з боку персоналу їдалень тощо); законодавчих актів та організацій, що гарантують права здобувачів освіти; моделей толерантної поведінки (емпатія, взаємоповага, критичне мислення та ін.) та їх	Є1.У1. Використовувати професійну лексику та термінологію в професійній діяльності; враховувати в професійній діяльності основні права здобувачів освіти в закладах освіти щодо харчування Є1.У2. Реалізовувати моделі толерантної поведінки в різних ситуаціях.	Є1.К1. Здатність до ефективної роботи в команді Є1.К2. Дотримання культурних основ комунікації зі здобувачами освіти та їхніми батьками Є1.К3. Запобігання виникненню конфліктних ситуацій Є1.К4. Презентація страв, кулінарних виробів та напоїв здорового харчування здобувачам освіти в закладах освіти Є1.К5. Здійснення наставництва, передавання досвіду		

		використання в різних ситуаціях. Є1.32. Форм і методів обслуговування здобувачів освіти різного віку в закладах освіти Є1.33. Професійної лексики та термінології Є1.34. Особливостей сприйняття інформації різними віковими групами здобувачів освіти щодо організації харчування.			
ПК 2. Здатність дотримуватись соціальних, громадянських норм та принципів	Є2.31. Загальної характеристики закладів харчування для здобувачів освіти Є2.32. Правил роботи закладів ресторанного господарства для забезпечення харчуванням здобувачів освіти в закладах освіти	Є2.У1. Застосовувати в практичній діяльності норми законодавства, що стосуються харчування здобувачів закладів освіти; Є2.У2. Відстовати власні права, права здобувачів освіти Є2.У3. Діяти в нестандартних ситуаціях Є2.У4. Планувати	Є2.К1. Толерантне відстоювання власних прав, прав здобувачів освіти Є2.К2. Виважені дії в нестандартних ситуаціях у взаємодії з колегами, керівниками, здобувачами освіти та їхніми батьками	Є2.В1. Самостійне планування трудової діяльності Є2.В2. Оцінювання власних результатів навчання Є2.В3. Відповідальне ставлення до професійної діяльності	

		Є2.33. Сучасних тенденцій розвитку сфери харчування здобувачів закладу освіти; законодавчих актів, що стосуються харчування здобувачів закладів освіти Є2.34. Особливостей, умов укладання трудового договору (контракту) та припинення його дії Є2.35. Соціальних гарантій та соціального захисту Є2.36. Видів та порядку надання відпусток Є2.37. Спосібів вирішення трудових спорів Є2.38. Спосібів професійного вдосконалення та кар'єрного	трудова діяльність Є2.У5. Набувати нові знання, уміння і навички, визначати навчальні цілі та способи їхнього досягнення		
--	--	---	---	--	--

ПК 3 Здатність дотримуватись комунікаційних норм та принципів поведінки	зростання	Є3.31. Норм, принципів та засобів комунікації Є3.32. Слособів формування та реалізації власних ідей; принципів презентацій власних ідей.	Є3.41. Використовувати норми, принципи, засоби комунікації у професійній діяльності; вибирати засоби комунікації, які найкраще відповідають ситуації; реалізовувати власні ідей. Розробляти презентації з метою представлення власних ідей щодо удосконалення харчування здобувачів освіти.	Є3.К1. Взаємодія з колегами, керівниками щодо роз'яснення здобувачам освіти та їхнім батьками принципів здорового харчування	Є3.В1. Презентація власних ідей в напрямку удосконалення харчування здобувачів освіти
		Є4.31. Видів, призначення, безпечного використання засобів цифрового зв'язку для комунікації в професійній діяльності. Цифрових застосунків, які можна використовувати в	Є4.У1. Безпечно та відповідально використовувати засоби цифрового зв'язку для комунікації. Застосовувати цифрові застосунки в професійній діяльності та для комунікації: онлайн-замовлення їжі, електронні платіжні системи та програмне забезпечення для	Є4.К1. Інформування керівництва щодо власної або колективної професійної діяльності, якості або порушень технологічних процесів, відповідальність за достовірність інформації	Є4.В1. Самостійне обрання засобів цифрового зв'язку, відповідальність за якість даних, які поширюються

		професійній діяльності.	відстеження харчових алергенів; програмне забезпечення для планування меню; програми для керування рецептами; електронні книги рецептів; відеоуроки з кулінарії; мобільні додатки для приготування їжі; програмне забезпечення: для управління запасами та ін.		
ПК5 Здатність дотримуватись енергоефективних та екологічних норм та принципів	Є5.31. Основ енергоефективності при виготовленні страв та напоїв Є5.32. Основ раціонального використання і збереження природних ресурсів Є5.33. Способів збереження природних ресурсів	Є5.V1. Дотримуватись основ енергоефективності при виготовленні страв та напоїв Є5.V2. Дотримуватись основ раціонального використання і збереження природних ресурсів Є5.V3. Дотримуватись основ екологізації в	Є5.K1. Взаємодія з колегами, керівниками щодо впровадження енергоефективних, екологічних технологій у професійній діяльності Є5.K2. Використання каналів внутрішньої комунікації	Є5.B1. Самостійне дотримання основ енергоефективності, раціонального використання і збереження природних ресурсів, та збереження та захисту екології при виконанні конкретних професійних дій та	

		та екологізації в професійній діяльності. С5.34. Спосіб мінімізації харчових відходів; вимог до утилізації харчових відходів при організації харчування в закладах освіти.	професійній діяльності: планувати діяльність щодо мінімізації харчових відходів; використовувати енергоефективні прилади та обладнання; ефективно використовувати технологічне обладнання під час приготування їжі, миття посуду; холодити устаткування під час охолодження та зберігання продуктів. Використовувати екологічно чисті миючі засоби та дезінфікуючі засоби для миття та прибирання; заохочувати учнів робити екологічно відповідальний вибір; здійснювати співпрацю: з адміністрацією школи, для впровадження енергоефективні та екологічних практик; з постачальниками	працівників харчоблоку	функцій С5.В2. Відповідальне ставлення до професійної діяльності екологізації виробничої діяльності
--	--	--	--	------------------------	---

			продуктів харчування для забезпечення постачання екологічно чистих продуктів; з місцевими громадськими організаціями, щоб підтримати екологічні ініціативи.		
--	--	--	---	--	--

Перелік основних засобів навчання *

№ з/п	Найменування	Кількість на групу з 15 осіб, шт.		Примітка
		Для індивідуального користування	Для групового користування	
1	2	3	4	5
	Немеханічне обладнання			
1	Ванна мийна двосекційна		1	
2	Стіли виробничі		8	
	Теплове обладнання			
3	Багатофункційний тепловий прилад		1	
4	Марміти перших та других страв		по 1	
3	Піч конвенційна промислова		4	
5	Піч пароконвекційна		1	
6	Плита електрична або індукційна	1	15	
7	Сковорода електрична промислова		1	
	Холодильне обладнання			
8	Холодильник		2	
9	Морозильна камера		1	
10	Шафа для шокового заморожування		1	
	Електромеханічне обладнання			
11	Електроміксер (блендер)		8	
12	Електронні ваги настільні		15	
13	Електронні ваги підлогові		1	
14	Картоплечистка		1	
15	М'ясорубка електрична		1	
16	Кухонний комбайн		2	
17	Мікрохвильова піч		1	
18	Тістомісильна машина		1	
19	Овоскоп		1	
20	Тостер професійний		1	
	Посудомийне обладнання			
21	Посудомийна машина		1	
	Мийні засоби			
22	Очисні таблетки для пароконвектоматів		в асортименті	
23	Мийний засіб для столового посуду			
24	Ополіскувальний засіб для столового та кухонного посуду			
	Інструмент			

25	Горіхокол		2	
26	Кухарська голка		4	
27	Мусат		2	
28	Ножиці		2	
29	Комплект ножів та розробних дошок відповідного кольору маркування	5 комплектів	75	
30	Пристосування для видалення серцевини з яблук		2	
31	Рибочистки (скребки)		5	
32	Різець для тіста		8	
33	Сікач для відбивання м'яса		8	
34	Тертка		8	
35	Термометр безконтактний		8	
	Інвентар			
36	Друшляк		4	
37	Вінчик сталевий		8	
38	Качалка		8	
39	Лопатка кондитерська		8	
40	Лист кондитерський		8	
41	Ложка гарнірна		8	
42	Ложка супова розливальна		8	
43	Ложки мірні		8	
44	Ложка соусна		8	
45	Сито		8	
46	Ступка з товкачиком		2	
47	Форми для запікання страв		8	
48	Ополоник		8	
49	Шумівка		8	
50	Щипці для відпуску страв		8	
	Кухонний посуд			
51	Гастроємність		в асорт.	
52	Каструлі різної ємності (в залежності від виду плит)	3	45	
53	Набір мисок різної ємності	1 набір	15	
54	Сковорідка	1	15	
55	Сковорідки для млинчиків	1	15	
56	Сотейник	1	15	
	Столовий посуд			
57	Миски супові	1	15	
58	Молочник		3	
59	Стакани	1	15	

60	Тарілка глибока напівпорційна 280 мл	1	15	
61	Тарілка глибока столова	2	30	
62	Тарілка десертна мілка	1	15	
63	Тарілка закусочна	2	30	
64	Тарілка мілка столова	3	45	
65	Тарілка пиріжкова	1	15	
66	Чашка чайна	1	15	
	Столові прибори, білизна			
67	Виделки	2	30	
68	Ложки десертні	1	15	
69	Ложки столові	2	30	
70	Ложки чайні	2	30	
71	Рушники	2	30	
72	Скатертини з тканини		5	

**Заклад професійної (професійно-технічної) освіти може сформувати додатковий перелік обладнання для досягнення відповідних результатів навчання, визначених освітньою програмою.*

**Генеральний директор
директорату професійної освіти**



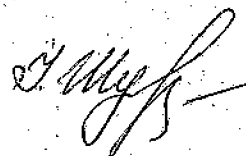
Ірина ШУМІК

**Розподіл трудових функцій та компетентностей
за професійними кваліфікаціями***

Трудова функція (умовне позначення)	Назва професійної(их) кваліфікації(ій) у межах професійного стандарту		
	Помічник кухаря закладу освіти	Кухар закладу освіти	Шеф-кухар закладу освіти
А	A1 (A1.31-A1.33; A1.K1-A1.K2); A2 (A2.31-A2.32; A2.Y1; A1.K1-A1.K4; A2.B1); A3 (A3.31-A2.34; A2.Y1-A3.Y9; A3.K1-A3.K3; A2.B1-A3.B2); A4 ; A5 (35.31-35.34; A5.Y1)	A1; A2; A3; A4; A5	A1; A2; A3; A4; A5
Б	B2 (B2.31-B2.34; B2.Y1; B2.K3)	B1; B2; B3; B4; B5	B1; B2; B3; B4; B5
В	B2	B1; B2; B3	B1; B2; B3
Г	Г2 (Г2.31; Г2.B1)	Г1 (Г1.31-Г1.33; Г1.Y1-Г1.Y2; Г1.K1-Г1.K3; Г1.B1-Г1.B2); Г2 (Г2.31-Г2.33; Г2.Y1-Г2.Y4; Г2.K1-Г2.K3; Г2.B1-Г2.B3)	Г1; Г2
Д	-	Д1; Д2	Д1; Д2; Д3
Е	-	-	Е1
Є	Є1 (Є1.31-Є1.33; Є1.Y1-Є1.Y2; Є1.B1-Є1.B2); Є2 ; Є3 (Є3.31-Є3.32); Є4 (Є4.31; Є4.B1)	Є1; Є2; Є3; Є4 (Є4.31; Є4.Y1-Є4.Y2; Є4.K1; Є4.B1); Є5	Є1; Є2; Є3; Є4; Є5

**Професійний стандарт «Кухар закладу освіти», затверджений наказом громадської організації «Національна асоціація громадського харчування» від 13 березня 2024 року №1.*

**Генеральний директор
директорату професійної освіти**



Ірина ШУМІК