

ГАЛУЗЕВИЙ СТАНДАРТ ВИЩОЇ ОСВІТИ УКРАЇНИ

ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНА ПРОГРАМА ПІДГОТОВКИ

ГАЛУЗЬ ЗНАНЬ 0517 «Харчова промисловість та переробка сільськогосподарської продукції»
(шифр та назва галузі знань)

НАПРЯМ ПІДГОТОВКИ 6.051701 Харчові технології та інженерія
(код і назва напрямку підготовки)

СПЕЦІАЛЬНІСТЬ 5.05170101 "Виробництво харчової продукції"
(код і назва спеціальності)

КВАЛІФІКАЦІЯ 3570 Технік-технолог з технології харчування
(код і назва кваліфікації)

Видання офіційне

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ

К и ї в

2 0 1 4

Передмова

І РОЗРОБЛЕНО

робочою групою Міністерства освіти і науки України

ВНЕСЕНО

Коледжем ресторанного господарства Національного університету харчових технологій

2. ЗАТВЕРДЖЕНО ТА НАДАНО ЧИННОСТІ

Наказом Міністерства освіти і науки України

від _____ р. № _____

3. ВВЕДЕНО ЯК ДРУГА РЕДАКЦІЯ ЗІ ЗМІНАМИ ТА ДОПОВНЕННЯМИ

4. РОЗРОБНИКИ СТАНДАРТУ

Бугаєва Галина Миколаївна, голова циклової комісії, старший викладач, Коледж ресторанного господарства НУХТ

Бердо Ріта Валентинівна, кандидат технічних наук, заступник директора з навчальної роботи Дніпродзержинський комерційний технікум Дніпродзержинського державного технічного університету

Цей стандарт не може бути повністю чи частково відтворений, тиражований та розповсюджений без дозволу Міністерства освіти та науки України.

Зміст

1	Галузь використання	
2	Нормативні посилання	
3	Визначення	
4	Позначення і скорочення	
5	Розподіл змісту освітньо-професійної програми та максимальний навчальний час за циклами підготовки (додаток А).....	
6	Нормативна частина змісту освітньо-професійної програми	
7	Державна атестація осіб, які навчаються у вищих навчальних закладах	
8	Вимоги до системи освіти та професійної підготовки	
	Додаток Б Система змістових модулів	
	Додаток В Перелік навчальних дисциплін і практик та система блоків змістових модулів.....	
	Додаток Г Розподіл змісту освітньо-професійної програми підготовки, навчальний час за циклами підготовки, навчальними дисциплінами й практиками та перелік сформованих компетенцій	

Вступ

Освітньо-професійна програма (ОПП) є галузевим нормативним документом, у якому визначається нормативний термін та зміст навчання, нормативні форми державної атестації, встановлюються вимоги до змісту, обсягу й рівня освіти та професійної підготовки фахівця освітньо-кваліфікаційного рівня **Молодший спеціаліст** напряму **підготовки 6.051701 Харчові технології та інженерія**

Цей стандарт є складовою галузевого стандарту вищої освіти і використовується під час:

- розроблення складової галузевого стандарту вищої освіти (засоби діагностики якості вищої освіти);
- розроблення складових стандартів вищої освіти вищих навчальних закладів (варіативні частини освітньо-професійної програми підготовки фахівців та засобів діагностики якості вищої освіти);
- розроблення навчального плану, програм навчальних дисципліні й практик;
- визначення змісту навчання в системі перепідготовки та підвищення кваліфікацій.

ГСВОУ _____-0_
(позначення стандарту)

ГАЛУЗЕВИЙ СТАНДАРТ ВИЩОЇ ОСВІТИ УКРАЇНИ

ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНА ПРОГРАМА ПІДГОТОВКИ

Молодшого спеціаліста
(назва освітньо-кваліфікаційного рівня)

ГАЛУЗЬ ЗНАНЬ

0517 «Харчова промисловість та переробка сільськогосподарської продукції»
(шифр та назва галузі знань)

НАПРЯМ ПІДГОТОВКИ 6.051701 Харчові технології та інженерія
(код і назва напрямку підготовки)

СПЕЦІАЛЬНІСТЬ 5.05170101”Виробництво харчової продукції”
(код і назва спеціальності)

КВАЛІФІКАЦІЯ 3570 Технік-технолог з технології харчування
(код і назва кваліфікації)

Чинний від _____

(рік – місяць - число)

1. Галузь використання

Цей стандарт поширюється на систему вищої освіти: органи, які здійснюють управління у галузі вищої освіти; інші юридичні особи, що надають освітні послуги у галузі вищої освіти; вищі навчальні заклади всіх форм власності, де готують фахівців освітньо-кваліфікаційного рівня **Молодший спеціаліст** ,
(назва освітньо-кваліфікаційного рівня)

галузь знань **0517 «Харчова промисловість та переробка сільськогосподарської продукції»**
(шифр та назва галузі знань)

напряму підготовки **6.051701 Харчові технології та інженерія**
(код і назва напрямку підготовки)

спеціальності **5.05170101”Виробництво харчової продукції”**
(код і назва спеціальності)

освітній рівень **неповна вища освіта**
(назва освітнього рівня)

кваліфікація **3570 Технік-технолог з технології харчування**
(код і назва кваліфікації)

з предметної галузі діяльності виконання спеціальних робіт, пов’язаних з організацією діяльності закладів ресторанного господарства

з нормативним терміном навчання (денна форма) **2,5 роки.**

Цей стандарт установлює:

- нормативну частину змісту навчання у заочних одиницях, засвоєння яких забезпечує формування компетенцій відповідно до вимог освітньо-кваліфікаційної характеристики;
- рекомендований перелік навчальних дисциплін і практик;
- нормативний термін навчання заочною формою навчання;
- нормативні форми державної атестації.

Право на реалізацію ОПП мають вищі навчальні заклади при наявності відповідної ліцензії, виданої уповноваженим органом виконавчої влади.

2 Нормативні посилання

- Закон України № 2984 – III «Про вищу освіту» // Відомості Верховної Ради.- 2002.- № 20.-134 с.
- Міжнародна Стандартна Класифікація Освіти (ISCED – 97: International Standard Classification of Education/UNESCO Paris)
- Структури ключових компетентностей, які розглядаються як необхідні для всіх у суспільстві, заснованому на знаннях (Key Competences for Lifelong learning^ A European Reference Framework – IMPLEMENTATION OF «EDUCATION AND TRAINING 2010», Work program, Working Group B «Key Competences», 2004
- Постанова Кабінету Міністрів України від 20.06.2007 р. № 839 «Про затвердження переліку спеціальностей, за якими здійснюється підготовка фахівців у вищих навчальних закладах за освітньо-кваліфікаційним рівнем молодшого спеціаліста»
- Національний класифікатор України: «Класифікатор професій» ДК 003:2010//Видавництво «Соцінформ», -К.:2010
- Національний класифікатор України: «Класифікація видів економічної діяльності» ДК 009:2010
- Довідник кваліфікаційних характеристик професій працівників. Галузеві випуски. – Краматорськ: Видавництво центру продуктивності
- Комплекс нормативних документів для розробки складових системи стандартів вищої освіти. Додаток 1 до наказу Міносвіти України від 31.07.1998 р. № 285 зі змінами та доповненнями, що введені розпорядженням Міністерства освіти і науки України від 05.03.2001 р. № 28-р. // Інформаційний вісник «Вища освіта».-2003.№ 10.-82 с.
- Змістові частини галузевих стандартів вищої освіти підготовки фахівців освітньо-кваліфікаційних рівнів молодшого спеціаліста та бакалавра щодо гуманітарної, соціально-економічної та екологічної освіти з безпеки життєдіяльності людини й охорони праці // Інструктивний лист МОН України від 19.06.2002 р. № 1/9-307 / Інформаційний вісник «Вища освіта»,-2003.-№ 11.-55 с.
- -Про захист прав споживачів: Закон України // Вісник Верховної Ради. – 1991. – 12 трав.
- ДСТУ 4303-2004 «Роздрібна та оптова торгівля. Терміни та визначення понять».
- ДСТУ 3862-99 Ресторанне господарство. Терміни та визначення.
- ДСТУ 4281-2004 «Заклади ресторанного господарства. класифікація».
- СанПиН №42-123-5777-91 Санитарные правила для предприятий общественного питания, включая кондитерские цехи и предприятия, вырабатывающие мягкое мороженое.
- ГОСТ 30335-95. Услуги населению. Термины и определения.
- Правила роботи закладів (підприємств) ресторанного господарства (зі змінами та доповненнями)

3 Визначення

Галузь знань - група напрямів підготовки, споріднених за ознакою спільності узагальнених структур діяльності.

Зміст вищої освіти - обумовлена цілями та потребами суспільства система знань, умінь і навичок, у вигляді компетенцій, що має бути сформована в процесі навчання з урахуванням перспектив розвитку суспільства, науки, техніки, технології, культури та мистецтва.

Зміст навчання - структура, зміст і обсяг навчальної інформації, засвоєння якої забезпечує особі можливість здобуття вищої освіти і певної кваліфікації. Зміст навчання поділяється на:

- **нормативну частину змісту навчання** - обов'язковий для засвоєння зміст навчання, сформований відповідно до вимог освітньо-кваліфікаційної характеристики як змістові модулі із зазначенням їх обсягу й рівня засвоєння, а також форм державної атестації;

- **вибіркову частину змісту навчання** - рекомендований для засвоєння зміст навчання, сформований як змістові модулі із зазначенням їх обсягу та форм атестації, призначений для задоволення потреб і можливостей особистості, регіональних потреб у фахівцях певної спеціалізації спеціальності, з урахуванням досягнень наукових шкіл і вищих навчальних закладів.

Змістовий модуль - система навчальних елементів, що поєднані за ознакою відповідності певному навчальному об'єктові.

Кредит (національний кредит в системі вищої освіти України) – обсяг навчального матеріалу, який з урахуванням терміну засвоєння студентами окремих навчальних елементів (відповідно до психофізіологічних норм засвоєння при використанні оптимальних форм, методів і засобів навчання та контролю) може бути засвоєний за 54 години навчального часу (сума годин аудиторної й самостійної роботи студента за тиждень).

Кредит ECTS (заліковий кредит) – одиниця Європейської кредитно-трансферної та акумулюючої системи (36 академічних годин), яка визначає навчальне навантаження необхідне для засвоєння змістових модулів

Навчальна дисципліна (у вищому навчальному закладі) - педагогічно адаптована система понять про явища, закономірності, закони, теорії, методи тощо будь-якої галузі діяльності (або сукупності різних галузей діяльності) із визначенням потрібного рівня сформованості у тих, хто навчається, певної сукупності умінь і навичок.

Навчальний елемент (дидактична одиниця) - мінімальна доза навчальної інформації, що зберігає властивості навчального об'єкта.

Навчальний план – складова стандартів вищої освіти вищих навчальних закладів, яка розробляється на основі освітньо-професійної програми та структурно-логічної схеми підготовки і визначає графік навчального процесу, перелік, послідовність та час вивчення навчальних дисциплін (практик), види навчальних занять та терміни їх проведення, а також форми проведення підсумкового контролю.

- **Неповна вища освіта** - освітній рівень вищої освіти особи, який характеризує сформованість її інтелектуальних якостей, що визначають розвиток особи як особистості і є достатніми для здобуття нею кваліфікацій за освітньо-кваліфікаційним рівнем молодшого спеціаліста.

4 Позначення і скорочення

У даному стандарті застосовуються такі скорочення назв циклів підготовки, до яких віднесено блоки змістових модулів

ГСЕ(01) – гуманітарної та соціально-економічної підготовки;

МПН(02) – математичної, природничо-наукової підготовки;

ПП(03) – професійної та практичної підготовки.

5 Розподіл змісту навчання та навчального часу за циклами підготовки, навчальними дисциплінами й практиками.

5.1 Освітньо-професійна програма передбачає такі цикли підготовки:

- цикл гуманітарної та соціально-економічної підготовки,

- природничо-наукової підготовки;

- цикл професійної (професійно-орієнтованої) та практичної підготовки, що разом із попередніми циклами забезпечує освітньо-кваліфікаційний рівень **молодший спеціаліст**

5.2 Розподіл змісту програми підготовки фахівця та навчальний час за нормативною та варіативною частинами програми підготовки, навчальний час за циклами підготовки, кількість навчальних годин/кредитів вивчення кожної з навчальних дисциплін і практик нормативної частини програми підготовки подано у таблиці Додатка А.

Таблиця розподілу змісту освітньо-професійної програми та максимальний навчальний час за циклами підготовки(Додаток А)

<i>Термін навчання(років)</i>	2,5
Максимальний навчальний час загальної підготовки (академічних годин/кредитів/ кредитів ECTS)	5400/100/150
Максимальний навчальний час за циклами (академічних годин/ національних кредитів/ кредитів ECTS.	
- гуманітарної та соціально-економічної підготовки	810/15/22,5
- математичної, природничо-наукової підготовки	1080/20/30
- професійної та практичної підготовки	3510/65/97.5

* (Встановлені обсяги розподілу максимального навчального часу за циклами)

6 Нормативна частина змісту освітньо-професійної програми

6.1 Система знань у вигляді системи змістових модулів щодо складових узагальнених структур діяльності, поданих у ГСВОУ____-0_ “Галузевий стандарт вищої освіти України. Освітньо-кваліфікаційна характеристика» у змісті компетенцій, наведені у таблиці Додатка Б.

6.2 У таблиці Додатка В подається перелік нормативних навчальних дисциплін й практик (видів практичної підготовки), вказуються назви й шифри блоків змістових модулів, із яких формуються ці навчальні дисципліни й практики, і назви та шифри змістових модулів, що входять до даного блоку змістових модулів.

6.3 У додатку Г для кожної навчальної дисципліни (або практики) нормативної частини змісту освітньо-професійної програми вказується кількість навчальних годин/національних кредитів/кредитів ECTS її вивчення та перелік сформованих компетенцій.

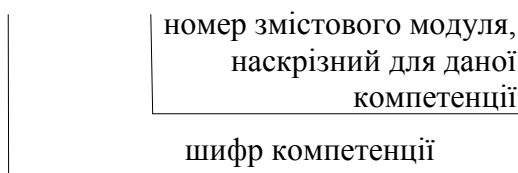
ГСВОУ _____-0_
(позначення стандарту)

Примітка. У таблиці Додатка Б та у таблиці Додатка В шифри змістових модулів указані за структурами:

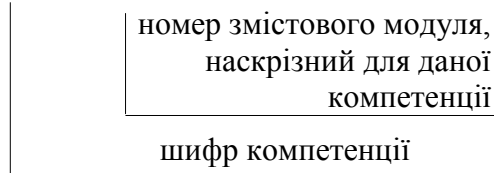
а) шифр змістового модуля, що відповідає професійній компетенції, зазначеній у таблиці Додатка Б ГСВОУ _____-0_ «Галузевий стандарт вищої освіти України. Освітньо-кваліфікаційна характеристика»:

б) шифр змістового модуля, що відповідає компетенції, зазначеній у таблиці Додатка А ГСВОУ _____-0_ «Галузевий стандарт вищої освіти України. Освітньо-кваліфікаційна характеристика»:

К. XX. XX. XX

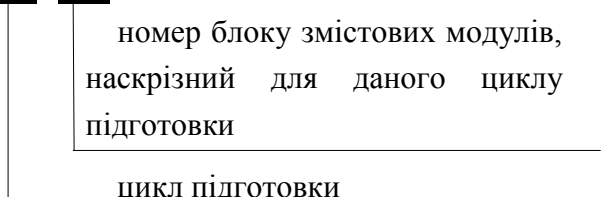


К. XX. XX. XX



У таблиці Додатка Б шифри блоків змістових модулів указані за структурою:

XX. XX



7 Державна атестація осіб, які навчаються у вищих навчальних закладах

7.1 На державну атестацію виносяться система компетенцій, що визначена в ГСВОУ _____-0_ «Галузевий стандарт вищої освіти України. Освітньо-кваліфікаційна характеристика», та система відповідних змістових модулів, що зазначена у таблиці Додатка Б.

7.2 Нормативною формою державної атестації студентів з спеціальності 5.05170101 «Виробництво харчової продукції» є комплексний кваліфікаційний іспит. У додатку Д зазначаються нормативні форми державної атестації і подано розподіл змістових модулів між ними.

7.3 Вимоги до засобів об'єктивного контролю ступеня досягнення кінцевих цілей освітньо-професійної підготовки встановлюються в ГСВОУ _____-0_ «Галузевий стандарт вищої освіти України. Засоби діагностики якості вищої освіти».

8. Вимоги до системи освіти та професійної підготовки

Викладацький склад, який бере участь у викладанні навчальних дисциплін нормативної частини змісту навчання повинен мати вищу фахову або педагогічну (для циклу гуманітарної та соціально – економічної підготовки) освіту (диплом бакалавра, спеціаліста, магістра); можлива наявність наукового ступеню або звання; періодично підвищувати свою кваліфікацію. Для вирішення педагогічних завдань повинен :

а) мати знання в обсязі відповідної вищої освіти:

- предмету викладання, методики викладання та проведення виховної роботи;
- мети, принципів, організації управління, нормативного забезпечення освіти відповідної ланки, зокрема стосовно предмету, що викладається;
- навчальних планів, програм, підручників, методичних рекомендацій, форм, методів, засобів навчального виховного процесу, вимог до його матеріально – технічного оснащення;
- соціальних, культурних, інших умов навчання;
- основних напрямків і перспектив розвитку освіти;
- сучасних досягнень педагогічної науки, теорії і практики галузі знань, що викладаються;
- законодавчих та нормативно – правових актів з питань навчально-виховного процесу;

б) вміти:

- ефективно застосовувати професійні знання в практичній педагогічній діяльності;

в) володіти:

- державною мовою відповідно до чинного законодавства про мови в Україні;
- культурою спілкування, його формами, способами, засобами;
- володіти ціннісними орієнтирами, спрямованими на всебічний культурний, духовний розвиток людини, як особистості та найвищої цінності суспільства, проводити творчу педагогічну діяльність.

ГСВОУ _____ -0_
(позначення стандарту)

ГАЛУЗЕВИЙ СТАНДАРТ ВИЩОЇ ОСВІТИ УКРАЇНИ

ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНА ПРОГРАМА ПІДГОТОВКИ

Молодшого спеціаліста
(назва освітньо-кваліфікаційного рівня)

ГАЛУЗЬ ЗНАНЬ

0517 «Харчова промисловість та переробка сільськогосподарської продукції»
(шифр та назва галузі знань)

НАПРЯМ ПІДГОТОВКИ 6.051701 Харчові технології та інженерія
(код і назва напрямку підготовки)

СПЕЦІАЛЬНІСТЬ 5.05170101”Виробництво харчової продукції”
(код і назва спеціальності)

КВАЛІФІКАЦІЯ 3570 Технік-технолог з технології харчування
(код і назва кваліфікації)

Чинний від _____

(рік – місяць - число)

1. Галузь використання

Цей стандарт поширюється на систему вищої освіти: органи, які здійснюють управління у галузі вищої освіти; інші юридичні особи, що надають освітні послуги у галузі вищої освіти; вищі навчальні заклади всіх форм власності, де готують фахівців освітньо-кваліфікаційного рівня **Молодший спеціаліст**,
(назва освітньо-кваліфікаційного рівня)

галузь знань **0517 «Харчова промисловість та переробка сільськогосподарської продукції»**
напряму підготовки **6.051701 Харчові технології та інженерія**
(код і назва напрямку підготовки)

(шифр та назва галузі знань)

спеціальність **5.05170101”Виробництво харчової продукції”**
(код і назва спеціальності)

освітній рівень **неповна вища освіта**
(назва освітнього рівня)

кваліфікація **3570 Технік-технолог з технології харчування**

(код і назва кваліфікації)

з предметної галузі діяльності виконання спеціальних робіт, пов'язаних з організацією діяльності закладів ресторанного господарства

з нормативним терміном навчання (денна форма) **2,5 роки.**

Цей стандарт установлює:

- нормативну частину змісту навчання у залікових одиницях, засвоєння яких забезпечує формування компетенцій відповідно до вимог освітньо-кваліфікаційної характеристики;
- рекомендований перелік навчальних дисциплін і практик;
- нормативний термін навчання за очною формою навчання;
- нормативні форми державної атестації.

Право на реалізацію ОПП мають вищі навчальні заклади при наявності відповідної ліцензії, виданої уповноваженим органом виконавчої влади.

2 Нормативні посилання

- Закон України № 2984 – III «Про вищу освіту» // Відомості Верховної Ради.-2002.- № 20.-134 с.
- Міжнародна Стандартна Класифікація Освіти (ISCED – 97: International Standard Classification of Education/UNESCO Paris)
- Структури ключових компетентностей, які розглядаються як необхідні для всіх у суспільстві, заснованому на знаннях (Key Competences for Lifelong learning^ A European Reference Framework – IMPLEMENTATION OF «EDUCATION AND TRAINING 2010», Work program, Working Group B «Key Competences», 2004
- Постанова Кабінету Міністрів України від 20.06.2007 р. № 839 «Про затвердження переліку спеціальностей, за якими здійснюється підготовка фахівців у вищих навчальних закладах за освітньо-кваліфікаційним рівнем молодшого спеціаліста»
- Національний класифікатор України: «Класифікатор професій» ДК 003:2010//Видавництво «Соцінформ», -К.:2010
- Національний класифікатор України: «Класифікація видів економічної діяльності» ДК 009:2010
- Довідник кваліфікаційних характеристик професій працівників. Галузеві випуски. – Краматорськ: Видавництво центру продуктивності
- Комплекс нормативних документів для розробки складових системи стандартів вищої освіти. Додаток 1 до наказу Міносвіти України від 31.07.1998 р. № 285 зі змінами та доповненнями, що введені розпорядженням Міністерства освіти і науки України від 05.03.2001 р. № 28-р. // Інформаційний вісник «Вища освіта».-2003.№ 10.-82 с.
- Змістові частини галузевих стандартів вищої освіти підготовки фахівців освітньо-кваліфікаційних рівнів молодшого спеціаліста та бакалавра щодо гуманітарної, соціально-економічної та екологічної освіти з безпеки життєдіяльності людини й охорони праці // Інструктивний лист МОН України від 19.06.2002 р. № 1/9-307 / Інформаційний вісник «Вища освіта»,-2003.-№ 11.-55 с.
- -Про захист прав споживачів: Закон України // Вісник Верховної Ради. – 1991. – 12 трав.
- ДСТУ 4303-2004 «Роздрібна та оптова торгівля. Терміни та визначення понять».

- ДСТУ 3862-99 Ресторанне господарство. Терміни та визначення.
- ДСТУ 4281-2004 «Заклади ресторанного господарства. класифікація».
- СанПиН №42-123-5777-91 Санитарные правила для предприятий общественного питания, включая кондитерские цехи и предприятия, вырабатывающие мягкое мороженое.
- ГОСТ 30335-95. Услуги населению. Термины и определения.
- Правила роботи закладів (підприємств) ресторанного господарства (зі змінами та доповненнями)

3 Визначення

Галузь знань - група напрямів підготовки, споріднених за ознакою спільності узагальнених структур діяльності.

Зміст вищої освіти - обумовлена цілями та потребами суспільства система знань, умінь і навичок, у вигляді компетенцій, що має бути сформована в процесі навчання з урахуванням перспектив розвитку суспільства, науки, техніки, технології, культури та мистецтва.

Зміст навчання - структура, зміст і обсяг навчальної інформації, засвоєння якої забезпечує особі можливість здобуття вищої освіти і певної кваліфікації. Зміст навчання поділяється на:

- **нормативну частину змісту навчання** - обов'язковий для засвоєння зміст навчання, сформований відповідно до вимог освітньо-кваліфікаційної характеристики як змістові модулі із зазначенням їх обсягу й рівня засвоєння, а також форм державної атестації;
- **вибіркову частину змісту навчання** - рекомендований для засвоєння зміст навчання, сформований як змістові модулі із зазначенням їх обсягу та форм атестації, призначений для задоволення потреб і можливостей особистості, регіональних потреб у фахівцях певної спеціалізації спеціальності, з урахуванням досягнень наукових шкіл і вищих навчальних закладів.

Змістовий модуль - система навчальних елементів, що поєднані за ознакою відповідності певному навчальному об'єктові.

Кредит (національний кредит в системі вищої освіти України) – обсяг навчального матеріалу, який з урахуванням терміну засвоєння студентами окремих навчальних елементів (відповідно до психофізіологічних норм засвоєння при використанні оптимальних форм, методів і засобів навчання та контролю) може бути засвоєний за 54 години навчального часу (сума годин аудиторної й самостійної роботи студента за тиждень).

Кредит ECTS (заліковий кредит) – одиниця Європейської кредитно-трансферної та акумулюючої системи (36 академічних годин), яка визначає навчальне навантаження необхідне для засвоєння змістових модулів

Навчальна дисципліна (у вищому навчальному закладі) - педагогічно адаптована система понять про явища, закономірності, закони, теорії, методи тощо будь-якої галузі діяльності (або сукупності різних галузей діяльності) із визначенням потрібного рівня сформованості у тих, хто навчається, певної сукупності умінь і навичок.

Навчальний елемент (дидактична одиниця) - мінімальна доза навчальної інформації, що зберігає властивості навчального об'єкта.

Навчальний план – складова стандартів вищої освіти вищих навчальних закладів, яка розробляється на основі освітньо-професійної програми та структурно-логічної схеми підготовки і визначає графік навчального процесу, перелік, послідовність та час вивчення навчальних дисциплін (практик), види навчальних занять та терміни їх проведення, а також форми проведення підсумкового контролю.

- **Неповна вища освіта** - освітній рівень вищої освіти особи, який характеризує сформованість її інтелектуальних якостей, що визначають розвиток особи як особистості і є достатніми для здобуття нею кваліфікацій за освітньо-кваліфікаційним рівнем молодшого спеціаліста.

4 Позначення і скорочення

У даному стандарті застосовуються такі скорочення назв циклів підготовки, до яких віднесено блоки змістових модулів

ГСЕ(01) – гуманітарної та соціально-економічної підготовки;

МПН(02) – математичної, природничо-наукової підготовки;

ПП(03) – професійної та практичної підготовки.

5 Розподіл змісту навчання та навчального часу за циклами підготовки, навчальними дисциплінами й практиками.

5.1 Освітньо-професійна програма передбачає такі цикли підготовки:

- цикл гуманітарної та соціально-економічної підготовки,

- природничо-наукової підготовки;

- цикл професійної (професійно-орієнтованої) та практичної підготовки, що разом із попередніми циклами забезпечує освітньо-кваліфікаційний рівень **молодший спеціаліст**

5.2 Розподіл змісту програми підготовки фахівця та навчальний час за нормативною та варіативною частинами програми підготовки, навчальний час за циклами підготовки, кількість навчальних годин/кредитів вивчення кожної з навчальних дисциплін і практик нормативної частини програми підготовки подано у таблиці Додатка А.

Таблиця розподілу змісту освітньо-професійної програми та максимальний навчальний час за циклами підготовки(Додаток А)

<i>Термін навчання(років)</i>	2,5
Максимальний навчальний час загальної підготовки (академічних годин/кредитів/ кредитів ECTS)	5400/100/150
Максимальний навчальний час за циклами (академічних годин/ національних кредитів/ кредитів ECTS.	
- гуманітарної та соціально-економічної підготовки	810/15/22,5
- математичної, природничо-наукової підготовки	1080/20/30
- професійної та практичної підготовки	3510/65/97.5

* (Встановлені обсяги розподілу максимального навчального часу за циклами)

6 Нормативна частина змісту освітньо-професійної програми

6.1 Система знань у вигляді системи змістових модулів щодо складових узагальнених структур діяльності, поданих у ГСВОУ _____-0_ «Галузевий стандарт вищої освіти України. Освітньо-кваліфікаційна характеристика» у змісті компетенцій, наведені у таблиці Додатка Б.

6.2 У таблиці Додатка В подається перелік нормативних навчальних дисциплін й практик (видів практичної підготовки), вказуються назви й шифри блоків змістових модулів, із яких формуються ці навчальні дисципліни й практики, і назви та шифри змістових модулів, що входять до даного блоку змістових модулів.

6.3 У додатку Г для кожної навчальної дисципліни (або практики) нормативної частини змісту освітньо-професійної програми вказується кількість навчальних годин/національних кредитів/кредитів ECTS її вивчення та перелік сформованих компетенцій.

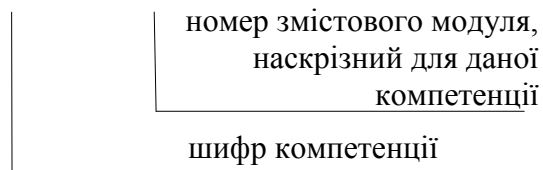
ГСВОУ _____-0_
(позначення стандарту)

Примітка. У таблиці Додатка Б та у таблиці Додатка В шифри змістових модулів указані за структурами:

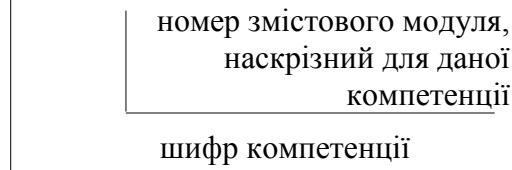
а) шифр змістового модуля, що відповідає професійній компетенції, б) шифр змістового модуля, що відповідає компетенції, зазначеній у таблиці

зазначений у таблиці Додатка Б Додатка А ГСВОУ____-0_ “Галузевий ГСВОУ____-0_ “Галузевий стандарт вищої освіти України. Освітньо-кваліфікаційна характеристика»: стандарт вищої освіти України. Освітньо-кваліфікаційна характеристика»:

К. XX. XX. XX

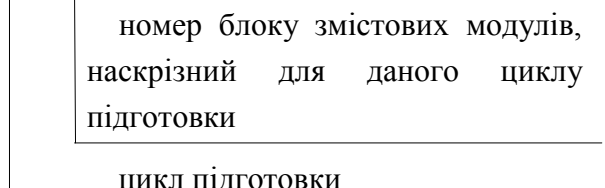


К. XX. XX. XX



У таблиці Додатка Б шифри блоків змістових модулів указані за структурою:

XX. XX



7 Державна атестація осіб, які навчаються у вищих навчальних закладах

7.1 На державну атестацію виносяться система компетенцій, що визначена в ГСВОУ____-0 “Галузевий стандарт вищої освіти України. Освітньо-кваліфікаційна характеристика», та система відповідних змістових модулів, що зазначена у таблиці Додатка Б.

7.2 Нормативною формою державної атестації студентів з спеціальності 5.05170101 «Виробництво харчової продукції» є комплексний кваліфікаційний іспит. У додатку Д зазначаються нормативні форми державної атестації і подано розподіл змістових модулів між ними.

7.3 Вимоги до засобів об’єктивного контролю ступеня досягнення кінцевих цілей освітньо-професійної підготовки встановлюються в ГСВОУ____-0 “Галузевий стандарт вищої освіти України. Засоби діагностики якості вищої освіти”.

8. Вимоги до системи освіти та професійної підготовки

Викладацький склад, який бере участь у викладанні навчальних дисциплін нормативної частини змісту навчання повинен мати вищу фахову або педагогічну (для циклу гуманітарної та соціально – економічної підготовки) освіту (диплом бакалавра, спеціаліста, магістра); можлива наявність наукового ступеню або звання; періодично підвищувати свою кваліфікацію. Для вирішення педагогічних завдань повинен :

а) мати знання в обсязі відповідної вищої освіти:

- предмету викладання, методики викладання та проведення виховної роботи;
- мети, принципів, організації управління, нормативного забезпечення освіти відповідної ланки, зокрема стосовно предмету, що викладається;
- навчальних планів, програм, підручників, методичних рекомендацій, форм, методів, засобів навчального виховного процесу, вимог до його матеріально – технічного оснащення;
- соціальних, культурних, інших умов навчання;
- основних напрямків і перспектив розвитку освіти;
- сучасних досягнень педагогічної науки, теорії і практики галузі знань, що викладаються;
- законодавчих та нормативно – правових актів з питань навчально-виховного процесу;

б) вміти:

- ефективно застосовувати професійні знання в практичній педагогічній діяльності;

в) володіти:

- державною мовою відповідно до чинного законодавства про мови в Україні;
- культурою спілкування, його формами, способами, засобами;
- володіти ціннісними орієнтирами, спрямованими на всебічний культурний, духовний розвиток людини, як особистості та найвищої цінності суспільства, проводити творчу педагогічну діяльність.

ГСВОУ _____-07

Додаток Б

Таблиця – Система змістових модулів

Зміст уміння, що забезпечується	Шифр уміння	Назва змістовного модуля	Шифр змістовного модуля
1	2	3	4

<p>На основі аналізу історичного, зарубіжного та національного досвіду робити аналіз і систематизацію напрямків розвитку сучасної кулінарії</p>	<p>1ПФ.Е.01 ЗР.О.01</p>	<p>Історичний та зарубіжний досвід розвитку кулінарії Підприємство в економічній системі сучасного суспільства. Документи їх класифікація. Пошук інформації в Internet. Використання нових технологій при приготуванні страв, соусів та гарнірів Характеристика методів обслуговування. Методи обслуговування: французький, англійський, російський, «Шведський стіл». Історія виникнення і еволюція столового посуду.</p>	<p>1ПФ.Е.01.ЗР.О.01 01 1ПФ.Е.01.ЗР.О.01 02 1ПФ.Е.01.ЗР.О.01 03 1ПФ.Е.01.ЗР.О.01 04 1ПФ.Е.01.ЗР.О.01 05 1ПФ.Е.01.ЗР.О.01 06 1ПФ.Е.01.ЗР.О.01 07 1ПФ.Е.01.ЗР.О.01 08</p>
<p>Виявляти та обґрунтовувати шляхи зниження негативних факторів, які впливають на фізико-хімічні зміни, що відбуваються в продуктах під час кулінарної обробки</p>	<p>1ПФ.Е.01 ЗР.О.02</p>	<p>Механічна обробка харчових продуктів Теплова обробка харчових продуктів Зміни білків при кулінарній обробці продуктів Зміни жирів при кулінарній обробці продуктів Зміни вуглеводів при кулінарній обробці продуктів Зміни вітамінів та мінеральних речовин при кулінарній обробці продуктів Зміни кольору, утворення нових смакових, барвних речовин при кулінарній обробці продуктів Приготування супів для дієтичного харчування Приготування других гарячих страв для дієтичного харчування Приготування холодних закусок для дієтичного харчування Приготування солодких страв та напоїв для дієтичного харчування. Організація роботи гарячого цеху. Правила подачі страв та напоїв. Загальні положення про охорону навколишнього середовища. Задачі гігієни по попередженню впливу факторів зовнішнього середовища на здоров'я людини. Теплофізичні закономірності протікання теплових</p>	<p>1ПФ.Е.01.ЗР.О.02 01 1ПФ.Е.01.ЗР.О.02 02 1ПФ.Е.01.ЗР.О.02 03 1ПФ.Е.01.ЗР.О.02 04 1ПФ.Е.01.ЗР.О.02 05 1ПФ.Е.01.ЗР.О.02 06 1ПФ.Е.01.ЗР.О.02 07 1ПФ.Е.01.ЗР.О.02 08 1ПФ.Е.01.ЗР.О.02 09 1ПФ.Е.01.ЗР.О.02 10 1ПФ.Е.01.ЗР.О.02 11 1ПФ.Е.01.ЗР.О.02 12 1ПФ.Е.01.ЗР.О.02 13 1ПФ.Е.01.ЗР.О.02 14 1ПФ.Е.01.ЗР.О.02 15 1ПФ.Е.01.ЗР.О.02 16</p>

		<p>процесів</p> <p>Принципи оптимізації протікання процесів харчових виробництв</p> <p>Інтенсифікація теплових процесів</p> <p>Основні закони термодинаміки. Термохімія.</p> <p>Агрегатні стани речовин.</p> <p>Хімічна кінетика. Хімічна рівновага.</p> <p>Властивості розчинів.</p> <p>Грубодисперсні системи.</p> <p>Найважливіші органічні речовини, що використовуються в технології приготування їжі.</p> <p>Колоїдні розчини.</p> <p>Вплив факторів довкілля на розвиток мікроорганізмів.</p> <p>Спирти.</p> <p>Карбонові кислоти.</p> <p>Складні ефіри.</p> <p>Жири,</p> <p>Вуглеводи.</p> <p>Білки. Успіхи в синтезі білків.</p> <p>Розчини. Розрахунки концентрацій.</p> <p>Теорія електролітичної дисоціації. Гідроліз солей.</p>	<p>1ПФ.Е.01.3Р.О.02 17</p> <p>1ПФ.Е.01.3Р.О.02 18</p> <p>1ПФ.Е.01.3Р.О.02 19</p> <p>1ПФ.Е.01.3Р.О.02 20</p> <p>1ПФ.Е.01.3Р.О.02 21</p> <p>1ПФ.Е.01.3Р.О.02 22</p> <p>1ПФ.Е.01.3Р.О.02 23</p> <p>1ПФ.Е.01.3Р.О.02 24</p> <p>1ПФ.Е.01.3Р.О.02 25</p> <p>1ПФ.Е.01.3Р.О.02 26</p> <p>1ПФ.Е.01.3Р.О.02 27</p> <p>1ПФ.Е.01.3Р.О.02 28</p> <p>1ПФ.Е.01.3Р.О.02 29</p> <p>1ПФ.Е.01.3Р.О.02 30</p> <p>1ПФ.Е.01.3Р.О.02 31</p> <p>1ПФ.Е.01.3Р.О.02 32</p> <p>1ПФ.Е.01.3Р.О.02 33</p> <p>1ПФ.Е.01.3Р.О.02 34</p>
<p>На основі вивчення загально хімічних дисциплін виробити здатність визначення якісних і кількісних показників хімічних речовин харчових продуктів</p>	<p>1ПФ.Е.01 3Р.О.03</p>	<p>Дослідження якості фритюрного жиру</p> <p>Дослідження супів</p> <p>Дослідження солодких страв</p> <p>Дослідження гарячих і холодних напоїв.</p> <p>Порядок зберігання продуктів в складських приміщеннях.</p> <p>Визначення якісного і кількісного складу сировини і кулінарних виробів.</p> <p>Розчини . Розрахунки концентрації.</p>	<p>1ПФ.Е.01.3Р.О.03 01</p> <p>1ПФ.Е.01.3Р.О.03 02</p> <p>1ПФ.Е.01.3Р.О.03 03</p> <p>1ПФ.Е.01.3Р.О.03 04</p> <p>1ПФ.Е.01.3Р.О.03 05</p> <p>1ПФ.Е.01.3Р.О.03 06</p> <p>1ПФ.Е.01.3Р.О.03 07</p>
<p>Враховуючи технічні характеристики наявного обладнання та засобів</p>	<p>2ПФ.Д.01 ПП.О.01</p>	<p>Механічна обробка харчових продуктів</p> <p>Теплова обробка харчових продуктів</p> <p>Механічна обробка овочів</p>	<p>2ПФ.Д.01 ПП.О.01.01</p> <p>2ПФ.Д.01 ПП.О.01.02</p> <p>2ПФ.Д.01 ПП.О.01.03</p>

виробництва, визначати найбільш ефективні види сировинних матеріалів		<p>Механічна обробка риби осетрових порід, приготування напівфабрикатів для фаршированої та смаженої у фритюрі риби.</p> <p>Приготування напівфабрикатів з м'яса та птиці підвищеної складності</p> <p>Визначення виробничої програми для заготівельних та доготовельних цехів.</p> <p>Розрахунок та підбір механічного, немеханічного, теплового та холодильного обладнання.</p> <p>Методи оцінки якості сировини.</p> <p>Хімічний склад та харчова цінність продуктів.</p> <p>Основні забруднювачі навколишнього природного середовища.</p> <p>Вплив забруднення навколишнього природного середовища на здоров'я.</p> <p>Основи машинобудівного креслення(креслення загального виду).</p>	<p>2ПФ.Д.01 ПП.О.01.04</p> <p>2ПФ.Д.01 ПП.О.01.05</p> <p>2ПФ.Д.01 ПП.О.01.06</p> <p>2ПФ.Д.01 ПП.О.01.07</p> <p>2ПФ.Д.01 ПП.О.01.08</p> <p>2ПФ.Д.01 ПП.О.01.09</p> <p>2ПФ.Д.01 ПП.О.01.10</p> <p>2ПФ.Д.01 ПП.О.01.11</p> <p>2ПФ.Д.01 ПП.О.01.12</p>
Виходячи з виробничої програми підприємства, розраховувати потребу в сировині та напівфабрикатах	2ПФ.Д.01 ПП.О.02	<p>Поняття ваги бруutto, нетто, відходів, втрат при веденні потреб в сировині.</p> <p>Розрахунок потреби в овочах, напівфабрикатах з них.</p> <p>Розрахунок потреби в сировині з риби і нерибних продуктів.</p> <p>Розрахунок потреби в м'ясній сировині і напівфабрикатах з неї</p> <p>Розрахунок потреби в сільськогосподарській птиці та напівфабрикатах з неї.</p> <p>Механічна обробка овочів</p> <p>Механічна обробка риби осетрових порід, приготування напівфабрикатів для фаршированої та смаженої у фритюрі риби.</p> <p>Приготування напівфабрикатів з м'яса та птиці підвищеної складності</p> <p>Оперативне планування виробничої діяльності ЗРГ.</p>	<p>2ПФ.Д.01 ПП.О.02.01</p> <p>2ПФ.Д.01 ПП.О.02.02</p> <p>2ПФ.Д.01 ПП.О.02.03</p> <p>2ПФ.Д.01 ПП.О.02.04</p> <p>2ПФ.Д.01 ПП.О.02.05</p> <p>2ПФ.Д.01 ПП.О.02.06</p> <p>2ПФ.Д.01 ПП.О.02.07</p> <p>2ПФ.Д.01 ПП.О.02.08</p> <p>2ПФ.Д.01 ПП.О.02.09</p>

		<p>Робота з нормативно-технологічною документацією.</p> <p>Розрахунок сировини згідно виробничої програми закладу.</p> <p>Оборотні кошти підприємства.</p> <p>Документальне оформлення прийому товарів і продуктів в коморі і на виробництві.</p> <p>Основи техніки обчислень.</p>	<p>2ПФ.Д.01 ПП.О.02.10</p> <p>2ПФ.Д.01 ПП.О.02.11</p> <p>2ПФ.Д.01 ПП.О.02.12</p> <p>2ПФ.Д.01 ПП.О.02.13</p> <p>2ПФ.Д.01 ПП.О.02.14</p> <p>2ПФ.Д.01 ПП.О.02.15</p>
<p>З урахуванням обсягу виробництва та нормативних витрат, розраховувати потребу в інвестиціях на придбання товароматеріальних ресурсів на виробництво</p>	<p>2ПФ.Д.01</p> <p>ПП.О.03</p>	<p>Класифікація та особливості організації функціонування мережі ЗРГ за різними ознаками, їх характеристика.</p> <p>Інвестиційні ресурси.</p> <p>Фінансово-предметна та податкова система.</p> <p>Облік грошових коштів</p> <p>Передача і розподіл електричної енергії</p> <p>Використання формул в електронних таблицях Excel</p>	<p>2ПФ.Д.01 ПП.О.03.01</p> <p>2ПФ.Д.01 ПП.О.03.02</p> <p>2ПФ.Д.01 ПП.О.03.03</p> <p>2ПФ.Д.01 ПП.О.03.04</p> <p>2ПФ.Д.01 ПП.О.03.05</p> <p>2ПФ.Д.01 ПП.О.03.06</p>
<p>Керуючись нормативними даними, розробляти заходи по покращенню використання матеріально-технічних ресурсів</p>	<p>2ПФ.Д.01</p> <p>ПП.О.04</p>	<p>Підготовка до обслуговування споживачів.</p> <p>Матеріально-технічне оснащення ЗРГ.</p> <p>Організація постачання ЗРГ продовольчими товарами.</p> <p>Діяльність підприємств ринковому середовищі</p> <p>Бухгалтерська звітність</p> <p>Передача і розподіл електричної енергії</p>	<p>2ПФ.Д.01 ПП.О.04.01</p> <p>2ПФ.Д.01 ПП.О.04.02</p> <p>2ПФ.Д.01 ПП.О.04.03</p> <p>2ПФ.Д.01 ПП.О.04.04</p> <p>2ПФ.Д.01 ПП.О.04.05</p> <p>2ПФ.Д.01 ПП.О.04.06</p>
<p>Виходячи з обсягу послуг, які надаються споживачам, розраховувати обсяг матеріально-технічного оснащення торгівельних залів</p>	<p>2ПФ.Д.01</p> <p>ПП.О.05</p>	<p>Норми оснащення закладів столовим посудом, приборами, столовою білизною.</p> <p>Розрахунок столових меблів, посуду, білизни для ЗРГ.</p> <p>Організаційна структура управління</p> <p>Норми оснащення торгівельних залів підприємств харчування меблями, столовим посудом, столовою білизною</p> <p>Основні засоби і виробничі потужності</p>	<p>2ПФ.Д.01 ПП.О.05.01</p> <p>2ПФ.Д.01 ПП.О.05.02</p> <p>2ПФ.Д.01 ПП.О.05.03</p> <p>2ПФ.Д.01 ПП.О.05.04</p> <p>2ПФ.Д.01 ПП.О.05.05</p>

		<p>підприємства. Документальне оформлення відпуску продуктів і тари із комори на виробництво, в буфети. Передача і розподіл електричної енергії Виконання розрахунків за допомогою електронних таблицях Excel</p>	<p>2ПФ.Д.01 ПП.О.05.06 2ПФ.Д.01 ПП.О.05.07 2ПФ.Д.01 ПП.О.05.08</p>
<p>Впроваджуючи науково обґрунтовані технології продуктів, вдосконалювати виробничу програму</p>	2ПФ.Д.02.ПР.О.01	<p>Технологія виготовлення супів пюре, прозорих, холодних. Технологія виробництва яєчно-масляних, холодних, солодких соусів. Технологія виробництва страв з риби і морепродуктів підвищеної складності Технологія виробництва страв з м'яса і м'ясопродуктів підвищеної складності. Технологія виробництва страв з птиці, кролів та дичини підвищеної складності Технологія виробництва холодних і гарячих фуршетних та бенкетних закусок Технологія виробництва десертів Основи лікувального харчування Особливості технологій страв дитячого харчування Приготування супів європейської кухні Використання нових технологій при приготуванні соусів та гарнірів Приготування страв за власною рецептурою та технологією Приготування супів для дієтичного харчування Приготування других гарячих страв для дієтичного харчування Приготування холодних закусок для дієтичного харчування Приготування солодких страв та напоїв для дієтичного харчування Види меню їх характеристика. Порядок розробки</p>	<p>2ПФ.Д.02.ПР.О.01 01 2ПФ.Д.02.ПР.О.01 02 2ПФ.Д.02.ПР.О.01 03 2ПФ.Д.02.ПР.О.01 04 2ПФ.Д.02.ПР.О.01 05 2ПФ.Д.02.ПР.О.01 06 2ПФ.Д.02.ПР.О.01 07 2ПФ.Д.02.ПР.О.01 08 2ПФ.Д.02.ПР.О.01 09 2ПФ.Д.02.ПР.О.01 10 2ПФ.Д.02.ПР.О.01 11 2ПФ.Д.02.ПР.О.01 12 2ПФ.Д.02.ПР.О.01 13 2ПФ.Д.02.ПР.О.01 14 2ПФ.Д.02.ПР.О.01 15 2ПФ.Д.02.ПР.О.01 16 2ПФ.Д.02.ПР.О.01 17</p>

		технологічної документації на страви та кулінарні вироби. Оборотні кошти підприємства. Документальне оформлення прийому товарів і продуктів в коморі і на виробництві. Креслення діаграм, графіків, схем	2ПФ.Д.02.ПР.О.01 18 2ПФ.Д.02.ПР.О.01 19 2ПФ.Д.02.ПР.О.01 20
Згідно виробничої програми організувати виконання поточних виробничих процесів	3ПФ.С.01 ПР.Н.01	Характеристика технологічного процесу виробництва харчової продукції Технологічний процес механічної обробки овочів, грибів та напівфабрикати з них Технологічний процес механічної обробки риби та морепродуктів напівфабрикати з них Технологічний процес механічної обробки м'яса та м'ясопродуктів та напівфабрикати з них Технологічний процес механічної обробки сільськогосподарської птиці, пернатої дичини, кролів та напівфабрикати з них Технологія виробництва заправних та молочних супів Технологія виробництва соусів з загусниками Технологія виробництва страв і гарнірів з овочів та грибів Технологія виробництва страв з риби масового приготування Технологія виробництва страв з м'яса та м'ясопродуктів масового приготування Технологія виробництва страв з сільськогосподарської птиці масового приготування Технологія виробництва страв з яєць та сиру Технологія виробництва салатів, закусок масового приготування Технологія виробництва борошняних страв та кулінарних виробів	3ПФ.С.01 ПР.Н.01 01 3ПФ.С.01 ПР.Н.01 02 3ПФ.С.01 ПР.Н.01 03 3ПФ.С.01 ПР.Н.01 04 3ПФ.С.01 ПР.Н.01 05 3ПФ.С.01 ПР.Н.01 06 3ПФ.С.01 ПР.Н.01 07 3ПФ.С.01 ПР.Н.01 08 3ПФ.С.01 ПР.Н.01 09 3ПФ.С.01 ПР.Н.01 10 3ПФ.С.01 ПР.Н.01 11 3ПФ.С.01 ПР.Н.01 12 3ПФ.С.01 ПР.Н.01 13 3ПФ.С.01 ПР.Н.01 14

		<p>Приготування супів: національних, прозорих, протертих</p> <p>Приготування соусів на вершковому маслі, холодних соусів нових технологій.</p> <p>Приготування рибних гарячих страв підвищеної складності.</p> <p>Приготування м'ясних гарячих страв з м'яса та птиці складних технологій</p> <p>Приготування холодних страв для банкетів та фуршетів</p> <p>Приготування десертів</p> <p>Приготування виробів з борошна</p> <p>Оперативне планування виробничої діяльності ЗРГ.</p> <p>Структура виробництва, вимоги до виробничих приміщень та робочих місць.</p> <p>Організація роботи виробничих цехів.</p>	<p>ЗПФ.С.01 ПР.Н.01 15</p> <p>ЗПФ.С.01 ПР.Н.01 16</p> <p>ЗПФ.С.01 ПР.Н.01 17</p> <p>ЗПФ.С.01 ПР.Н.01 18</p> <p>ЗПФ.С.01 ПР.Н.01 19</p> <p>ЗПФ.С.01 ПР.Н.01 20</p> <p>ЗПФ.С.01 ПР.Н.01 21</p> <p>ЗПФ.С.01 ПР.Н.01 22</p> <p>ЗПФ.С.01 ПР.Н.01 23</p> <p>ЗПФ.С.01 ПР.Н.01 24</p>
<p>Організувати прийом продовольчої сировини, зберігання, пакування та перевезення готових виробів у відповідності до нормативних документів</p>	<p>ЗПФ.С.01 ПР.Н.02</p>	<p>Організація постачання ЗРГ сировиною, напівфабрикатами.</p> <p>Санітарно-гігієнічні вимоги до транспортування, приймання, та зберігання харчових продуктів.</p> <p>Правила приймання та оформлення документів на продовольчу сировину в ЗРГ.</p> <p>Дослідження і оцінкам якості м'ясних натуральних напівфабрикатів</p> <p>Дослідження м'ясних натуральних січених напівфабрикатів.</p> <p>Мікробіологія харчових продуктів.</p> <p>Патогенні мікроорганізми.</p> <p>Якість харчових продуктів. Методи оцінки якості.</p> <p>Зберігання харчових продуктів.</p> <p>Стандартизація харчових продуктів.</p> <p>Основні забруднювачі навколишнього природного середовища.</p> <p>Вплив забруднення навколишнього природного</p>	<p>ЗПФ.С.01 ПР.Н.02.01</p> <p>ЗПФ.С.01 ПР.Н.02.02</p> <p>ЗПФ.С.01 ПР.Н.02.03</p> <p>ЗПФ.С.01 ПР.Н.02.04</p> <p>ЗПФ.С.01 ПР.Н.02.05</p> <p>ЗПФ.С.01 ПР.Н.02.06</p> <p>ЗПФ.С.01 ПР.Н.02.07</p> <p>ЗПФ.С.01 ПР.Н.02.08</p> <p>ЗПФ.С.01 ПР.Н.02.09</p> <p>ЗПФ.С.01 ПР.Н.02.10</p> <p>ЗПФ.С.01 ПР.Н.02.11</p> <p>ЗПФ.С.01 ПР.Н.02.12</p>

		середовища на здоров'я.	
Враховуючи маркетингові підходи, організувати випуск продукції та надавати послуги споживачам	ЗПФ.С.02 ПР.Н.03	Розвиток теорії і практики маркетингової діяльності. Характеристика комплексу послуг ЗРГ. Класифікація методів та форм обслуговування в ЗРГ. Суть, мета, основні види і концепції розвитку маркетингу. Споживчі ринки. Поведінка покупців на них. Маркетинг та суспільство. Основні види маркетингу. Сучасні концепції маркетингу. Функції маркетингу Спеціальні заходи обслуговування Банкети та дипломатичні прийоми Виробнича програма підприємств Облік грошових коштів	ЗПФ.С.02 ПР.Н.03.01 ЗПФ.С.02 ПР.Н. 03.02 ЗПФ.С.02 ПР.Н. 03.03 ЗПФ.С.02 ПР.Н. 03.04 ЗПФ.С.02 ПР.Н. 03.05 ЗПФ.С.02 ПР.Н. 03.06 ЗПФ.С.02 ПР.Н. 03.07 ЗПФ.С.02 ПР.Н. 03.08 ЗПФ.С.02 ПР.Н. 03.09 ЗПФ.С.02 ПР.Н. 03.10 ЗПФ.С.02 ПР.Н. 03.11
Виходячи з потужності виробничого підрозділу забезпечувати ефективне використання кадрового потенціалу	ЗСВ.Д.04. ПП.Р.01	Управління трудовими ресурсами. Лідерство і стиль керівництва. Розрахунок чисельності працівників на виробництві. Організація праці на виробництві. Графіки виходу на роботу. Персонал підприємства продуктивність, мотивація і оплата праці Облік доходів та облік витрат	ЗСВ.Д.04. ПП.Р.01.01 ЗСВ.Д.04. ПП.Р.01.02 ЗСВ.Д.04. ПП.Р.01.03 ЗСВ.Д.04. ПП.Р.01.04 ЗСВ.Д.04.ПП.Р.01.05 ЗСВ.Д.04.ПП.Р.01.06
Враховуючи передовий досвід та досягнення робіт в галузі, вибирати форми підвищення кваліфікації працівників	ЗСВ.Д.01. ПП.Р.02	Заходи по поліпшенню організації праці в торговельних залах. Управління якістю продукції	ЗСВ.Д.01 ПП.Р.02.01 ЗСВ.Д.01.ПП.Р.02.02
Згідно виробничої програми запроваджувати раціональні схеми	ЗСВ.Д.05. ПП.Р.01	Приготування супів: національних, прозорих, протертих Приготування соусів на вершковому маслі,	ЗСВ.Д.05.ПП.Р.01.01 ЗСВ.Д.05.ПП.Р.01.02

<p>організації робочих місць у відповідності з технологічним процесом</p>		<p>холодних соусів нових технологій. Приготування рибних гарячих страв підвищеної складності. Приготування м'ясних гарячих страв з м'яса та птиці складних технологій Приготування холодних страв для банкетів та фуршетів Приготування десертів Приготування виробів з борошна Вимоги охорони до організації робочих місць. Структура виробництва, вимоги до організації робочих місць. Організація роботи виробничих цехів та допоміжних приміщень. Організація праці на виробництві. Класифікація, характеристика, механічного устаткування Класифікація, характеристика, теплового устаткування Класифікація, характеристика, холодильного устаткування Класифікація, характеристика, торгової техніки Безпека виробничих процесів та торговельно-технологічного устаткування Розробка планів цехів. Будівельне креслення Санітарні вимоги до утримання і обладнання підприємств харчування</p>	<p>ЗСВ.Д.05.ПП.Р.01.03 ЗСВ.Д.05.ПП.Р.01.04 ЗСВ.Д.05.ПП.Р.01.05 ЗСВ.Д.05.ПП.Р.01.06 ЗСВ.Д.05.ПП.Р.01.07 ЗСВ.Д.05.ПП.Р.01.08 ЗСВ.Д.05.ПП.Р.01.09 ЗСВ.Д.05.ПП.Р.01.10 ЗСВ.Д.05.ПП.Р.01.11 ЗСВ.Д.05.ПП.Р.01.12 ЗСВ.Д.05.ПП.Р.01.13 ЗСВ.Д.05.ПП.Р.01.14 ЗСВ.Д.05.ПП.Р.01.15 ЗСВ.Д.05.ПП.Р.01.16 ЗСВ.Д.05.ПП.Р.01.17 ЗСВ.Д.05.ПП.Р.01.18</p>
<p>На основі досягнень технічного прогресу впроваджувати передовий досвід оснащення робочих місць та їх обслуговування</p>	<p>ЗСВ.Д.05. ПП.Р.02</p>	<p>Санітарно-гігієнічні вимоги до сучасного торговельно-технічного обладнання, інвентарю, посуду, тари. Матеріально-технічне оснащення закладів. Розрахунок та підбір обладнання для цехів. Технічні засоби персонального комп'ютера Електромагнетизм</p>	<p>ЗСВ.Д.05.ПП.Р.02.01 ЗСВ.Д.05. ПП.Р.02.02 ЗСВ.Д.05. ПП.Р.02.03 ЗСВ.Д.05. ПП.Р.02.04</p>

		Електричні машини постійного змінного струму Добір сучасних видів торгово-технологічного та холодильного обладнання, засобів механізації вітчизняного та зарубіжного виробництва	ЗСВ.Д.05. ПП.Р.02.05 ЗСВ.Д.05. ПП.Р.02.06
Спираючись на передовий досвід роботи в галузі та техніко-економічні показники, розробляти маркетинговий план діяльності підприємства (підрозділу)	ЗПФ.Д.06 ПР.Р.01	Маркетингова діяльність підприємства. Розробка і реалізація стратегії розвитку підприємства. Методи управління. Попит та реклама в ЗРГ. Сучасні підходи в організації маркетингу. Стратегічне планування та маркетинг.	ЗПФ.Д.06. ПР.Р.01.01 ЗПФ.Д.06.ПР.Р.01 02 ЗПФ.Д.06.ПР.Р.01 03 ЗПФ.Д.06.ПР.Р.01 04 ЗПФ.Д.06.ПР.Р.01 05
Використовуючи засоби реклами та види маркетингу, формувати попит на продукцію, розробляти тактику і стратегію збуту продукції в умовах конкурентного середовища	ЗПФ.Д.06 ПП.Р.02	Формування видів маркетингу, попиту, розвиток теорії і практики менеджменту. Види споживчого попиту, методи їх вивчення. Рекламні засоби, їх суть та задачі. Зарубіжні системи менеджменту. Реклама та її види. Виробнича програма підприємств Робота з графічними об'єктами	ЗПФ.Д.06. ПП.Р.02.01 ЗПФ.Д.06. ПП.Р.02.02 ЗПФ.Д.06. ПП.Р.02.03 ЗПФ.Д.06. ПП.Р.02.04 ЗПФ.Д.06. ПП.Р.02.05 ЗПФ.Д.06. ПП.Р.02.06 ЗПФ.Д.06. ПП.Р.02.07
Користуючись нормативними законодавчими актами, здійснювати правове регулювання діяльності підприємства (підрозділу)	ЗСП.Д.06. ПР.О.01	Характеристика нормативно-технологічної документації для ЗРГ. Подача буфетно-барної продукції. Теоретичні основи стандартизації, державна система стандартизації Нормативні документи в ресторанному господарстві Планування діяльності підприємств Звітність матеріально відповідальних осіб	ЗСП.Д.06. ПР.О.01.01 ЗСП.Д.06. ПР.О.01.02 ЗСП.Д.06. ПР.О.01.03 ЗСП.Д.06. ПР.О.01.04 ЗСП.Д.06. ПР.О.01.05 ЗСП.Д.06. ПР.О.01.06
Керуючись законодавчими актами, вирішувати конфліктні ситуації в колективі,	ЗСП.Д.06. ПР.Р.02	Етикет обслуговуючого персоналу ЗРГ. Вимоги до професії офіціант, бармен. Основи виробничої психології та конфліктології Психологічні особливості людини, психіка і	ЗСП.Д.06. ПР.Р.02.01 ЗСП.Д.06. ПР.Р.02.02 ЗСП.Д.06. ПР.Р.02.03

поєднуючи професійний підхід з високою моральністю		безпека життєдіяльності	
На базі законодавчих і нормативних актів забезпечувати навчання персоналу з питань охорони праці	ЗСП.Д.07 ЗП.Р.03	Організація праці на виробництві в ЗРГ. Трифазні електричні кола, передача і розподіл електричної енергії Законодавча та нормативна база з охорони праці Державне управління охороною праці Організація охорони праці Навчання працівників з питань охорони праці	ЗСП.Д.07 ЗП.Р.02.01 ЗСП.Д.07 ЗП.Р.02.02 ЗСП.Д.07 ЗП.Р.02.03 ЗСП.Д.07 ЗП.Р.02.04 ЗСП.Д.07 ЗП.Р.02.05 ЗСП.Д.07 ЗП.Р.02.06
На основі оперативного аналізу роботи підрозділу приймати і оформляти самостійні управлінські рішення та використовувати сучасні методи управління	4.СВ.Д.01 ПР.Р.01	Приймання управлінських рішень. Технічне забезпечення процесу управління. Розділ та кооперація – основні принципи організації праці в залі. Організація, як об'єкт управління. Планування, мотивація та контроль в системі управління. Управління конфліктами. Управлінські рішення та технології їх прийняття. Методи і функції управління Фінансово – кредитна та податкова система Інвентаризація на підприємствах Використання електронних таблиць Excel	4.СВ.Д.01 ПР.Р.01.01 4.СВ.Д.01 ПР.Р.01.02 4.СВ.Д.01 ПР.Р.01.03 4.СВ.Д.01 ПР.Р.01.04 4.СВ.Д.01 ПР.Р.01.05 4.СВ.Д.01 ПР.Р.01.06 4.СВ.Д.01 ПР.Р.01.07 4.СВ.Д.01 ПР.Р.01.08 4.СВ.Д.01 ПР.Р.01.09 4.СВ.Д.01 ПР.Р.01.10 4.СВ.Д.01 ПР.Р.01.11
Виходячи з потреб та можливостей виробництва вдосконалювати виробничу програму, розширювати види послуг, що надаються	5.ПФ.Д.01 ПР.Р.01	Технологія виробництва заправних та молочних супів Технологія виробництва соусів з загусниками Технологія виробництва страв і гарнірів з овочів та грибів Технологія виробництва страв з риби масового приготування Технологія виробництва страв з м'яса та м'ясопродуктів масового приготування Технологія виробництва страв з сільськогосподарської птиці масового	5.ПФ.Д.01.ПР.Р.01 01 5.ПФ.Д.01.ПР.Р.01 02 5.ПФ.Д.01.ПР.Р.01 03 5.ПФ.Д.01.ПР.Р.01 04 5.ПФ.Д.01.ПР.Р.01 05 5.ПФ.Д.01.ПР.Р.01 06

		приготування Технологія виробництва страв з яєць та сиру Технологія виробництва салатів, закусок масового приготування Технологія виробництва борошняних страв та кулінарних виробів Приготування супів для дієтичного харчування Приготування других гарячих страв для дієтичного харчування Приготування холодних закусок для дієтичного харчування Приготування солодких страв та напоїв для дієтичного харчування Приготування супів європейської кухні Використання нових технологій при приготуванні соусів та гарнірів Приготування страв за власною рецептурою та технологією Особливості харчування та обслуговування зарубіжних гостей із різних країн. Організація кейтерингового обслуговування. Порядок розробки документації на нові страви та вироби. Витрати виробництва та собівартість продукції. Облік доходів та облік витрат.	5.ПФ.Д.01.ПР.Р.01 07 5.ПФ.Д.01.ПР.Р.01 08 5.ПФ.Д.01.ПР.Р.01 09 5.ПФ.Д.01.ПР.Р.01 10 5.ПФ.Д.01.ПР.Р.01 11 5.ПФ.Д.01.ПР.Р.01 12 5.ПФ.Д.01.ПР.Р.01 13 5.ПФ.Д.01.ПР.Р.01 14 5.ПФ.Д.01.ПР.Р.01 15 5.ПФ.Д.01.ПР.Р.01 16 5.ПФ.Д.01.ПР.Р.01 17 5.ПФ.Д.01.ПР.Р.01 18 5.ПФ.Д.01.ПР.Р.01 19 5.ПФ.Д.01.ПР.Р.01 20 5.ПФ.Д.01.ПР.Р.01 21
Спираючись на індустріальні технології запроваджувати у виробництво та реалізацію кулінарні напівфабрикати та готові страви	5.ПФ.Д.01 ПР.О.02	Технологія виготовлення супів пюре, прозорих, холодних. Технологія виробництва яєчно-масляних, холодних, солодких соусів. Технологія виробництва страв з риби і морепродуктів підвищеної складності Технологія виробництва страв з м'яса і м'ясопродуктів підвищеної складності. Технологія виробництва страв з птиці, кролів та	5.ПФ.Д.01. ПР.О.02.01 5.ПФ.Д.01. ПР.О.02.02 5.ПФ.Д.01. ПР.О.02.03 5.ПФ.Д.01. ПР.О.02.04 5.ПФ.Д.01. ПР.О.02.05

		<p>дичини підвищеної складності</p> <p>Технологія виробництва страв з холодних і гарячих</p> <p>Технологія виробництва холодних і гарячих фуршетних та бенкетних закусок</p> <p>Технологія виробництва десертів</p> <p>Основи лікувального харчування</p> <p>Особливості технологій страв дитячого харчування</p> <p>Механічна обробка овочів</p> <p>Механічна обробка риб осетрових порід, приготування напівфабрикатів для фаршированої та смаженої у фритюрі риби.</p> <p>Приготування напівфабрикатів з м'яса та птиці підвищеної складності</p> <p>Приготування супів: національних, прозорих, протертих</p> <p>Приготування соусів на вершковому маслі, холодних соусів нових технологій.</p> <p>Приготування рибних гарячих страв підвищеної складності.</p> <p>Приготування м'ясних гарячих страв з м'яса та птиці складних технологій</p> <p>Приготування холодних страв для банкетів та фуршетів</p> <p>Приготування десертів</p> <p>Приготування виробів з борошна</p> <p>Малюнок прикрашання тортів</p> <p>Основи профілактики харчових захворювань мікробної та немікробної природи у ЗРГ.</p> <p>Порядок розробки документації на нові, фірмові страви та вироби.</p> <p>Харчові отруєння та їх попередження.</p> <p>Найважливіші процеси, збудниками яких є мікроорганізми.</p> <p>Складні ефіри. Жири. Вуглеводи.</p>	<p>5.ПФ.Д.01. ПР.О.02.06</p> <p>5.ПФ.Д.01. ПР.О.02.07</p> <p>5.ПФ.Д.01. ПР.О.02.08</p> <p>5.ПФ.Д.01. ПР.О.02.09</p> <p>5.ПФ.Д.01. ПР.О.02.10</p> <p>5.ПФ.Д.01. ПР.О.02.11</p> <p>5.ПФ.Д.01. ПР.О.02.12</p> <p>5.ПФ.Д.01. ПР.О.02.13</p> <p>5.ПФ.Д.01. ПР.О.02.14</p> <p>5.ПФ.Д.01. ПР.О.02.15</p> <p>5.ПФ.Д.01. ПР.О.02.16</p> <p>5.ПФ.Д.01. ПР.О.02.17</p> <p>5.ПФ.Д.01. ПР.О.02.18</p> <p>5.ПФ.Д.01. ПР.О.02.19</p> <p>5.ПФ.Д.01. ПР.О.02.20</p> <p>5.ПФ.Д.01. ПР.О.02.21</p> <p>5.ПФ.Д.01. ПР.О.02.22</p> <p>5.ПФ.Д.01. ПР.О.02.23</p> <p>5.ПФ.Д.01. ПР.О.02.24</p> <p>5.ПФ.Д.01. ПР.О.02.25</p> <p>5.ПФ.Д.01. ПР.О.02.26</p>
--	--	---	--

		Білки. Успіхи в синтезі білків. Продукти переробки свіжих овочів, фруктів, грибів. М'ясо забійних тварин. Напівфабрикати м'ясні та з птиці.	5.ПФ.Д.01. ПР.О.02.27 5.ПФ.Д.01. ПР.О.02.28 5.ПФ.Д.01. ПР.О.02.29
Дотримуючись правил безпеки при експлуатації, забезпечувати ефективне використання технологічного обладнання	5.ПФ.Д.01 ПР.Н.03	Організація роботи виробничих цехів. Основні засоби і виробничі потужності підприємства Облік основних засобів, інших необоротних активів. Метали. Корозія металів. Захист металів від корозії. Електрохімія. Гальванічний елемент. Електроліз. Електричні кола постійного струму. Трифазні електричні кола. Електричні машини постійного і змінного струму. Передача і розподіл електричної енергії Класифікація, характеристика, правила безпеки під час експлуатації механічного устаткування Класифікація, характеристика, правила безпеки під час експлуатації теплового устаткування Класифікація, характеристика, правила безпеки під час експлуатації холодильного устаткування Класифікація, характеристика, правила безпеки під час експлуатації торгової техніки	5.ПФ.Д.01. ПР.О.03.01 5.ПФ.Д.01. ПР.О.03.02 5.ПФ.Д.01. ПР.О.03.03 5.ПФ.Д.01. ПР.О.03.04 5.ПФ.Д.01. ПР.О.03.05 5.ПФ.Д.01. ПР.О.03.06 5.ПФ.Д.01. ПР.О.03.07 5.ПФ.Д.01. ПР.О.03.08 5.ПФ.Д.01. ПР.О.03.09 5.ПФ.Д.01. ПР.О.03.10 5.ПФ.Д.01. ПР.О.03.11 5.ПФ.Д.01. ПР.О.03.12
Застосовувати раціональні методи оброблення продовольчої сировини, виготовлення продукції	5.ПФ.С.02 ПП.Н.01	Механічна обробка харчових продуктів Теплова обробка харчових продуктів Технологічний процес механічної обробки овочів, грибів та напівфабрикати з них Технологічний процес механічної обробки риби та морепродуктів напівфабрикати з них Технологічний процес механічної обробки м'яса та м'ясопродуктів та напівфабрикати з них Технологічний процес механічної обробки	5.ПФ.Д.01. ПР.Н.01.01 5.ПФ.Д.01. ПР.Н.01.02 5.ПФ.Д.01. ПР.Н.01.03 5.ПФ.Д.01. ПР.Н.01.04 5.ПФ.Д.01. ПР.Н.01.05 5.ПФ.Д.01. ПР.Н.01.06

		<p>сільськогосподарської птиці, пернатої дичини, кролів та напівфабрикати з них</p> <p>Приготування супів для дієтичного харчування</p> <p>Приготування других гарячих страв для дієтичного харчування</p> <p>Приготування холодних закусок для дієтичного харчування</p> <p>Приготування солодких страв та напоїв для дієтичного харчування</p> <p>Санітарно-гігієнічні вимоги до кулінарної механічної обробки харчових продуктів, що забезпечують їх харчову цінність і безпеку за вмістом токсичних речовин, мікроорганізмів.</p> <p>Організація роботи цехів.</p> <p>Хімічний склад харчових продуктів.</p> <p>Основні забруднювачі навколишнього природного середовища.</p> <p>Вплив забруднення навколишнього природного середовища на здоров'я.</p> <p>Класифікація процесів харчових виробництв</p> <p>Принципи оптимізації проведення процесів харчових виробництв</p> <p>Інтенсифікація процесів харчових виробництв</p>	<p>5.ПФ.Д.01. ПР.Н.01.07</p> <p>5.ПФ.Д.01. ПР.Н.01.08</p> <p>5.ПФ.Д.01. ПР.Н.01.09</p> <p>5.ПФ.Д.01. ПР.Н.01.10</p> <p>5.ПФ.Д.01. ПР.Н.01.11</p> <p>5.ПФ.Д.01. ПР.Н.01.12</p> <p>5.ПФ.Д.01. ПР.Н.01.13</p> <p>5.ПФ.Д.01. ПР.Н.01.14</p> <p>5.ПФ.Д.01. ПР.Н.01.15</p> <p>5.ПФ.Д.01. ПР.Н.01.16</p> <p>5.ПФ.Д.01. ПР.Н.01.17</p> <p>5.ПФ.Д.01. ПР.Н.01.18</p>
<p>Дотримуючись послідовності операцій технологічного процесу, забезпечувати теплову обробку напівфабрикатів і відпуск готової продукції</p>	<p>5.ПФ.С.02</p> <p>ПП.Н.02</p>	<p>Теплова обробка харчових продуктів.</p> <p>Приготування супів: національних, прозорих, протертих</p> <p>Приготування соусів на вершковому маслі, холодних соусів нових технологій.</p> <p>Приготування рибних гарячих страв підвищеної складності.</p> <p>Приготування м'ясних гарячих страв з м'яса та птиці складних технологій</p> <p>Приготування холодних страв для банкетів та фуршетів</p>	<p>5.ПФ.С.02. ПП.Н.02.01</p> <p>5.ПФ.С.02. ПП.Н.02.02</p> <p>5.ПФ.С.02. ПП.Н.02.03</p> <p>5.ПФ.С.02. ПП.Н.02.04</p> <p>5.ПФ.С.02. ПП.Н.02.05</p> <p>5.ПФ.С.02. ПП.Н.02.06</p>

		<p>Приготування десертів</p> <p>Приготування виробів з борошна</p> <p>Правила подачі страв та напоїв у ЗРГ.</p> <p>Санітарно-гігієнічні вимоги до теплової обробки напівфабрикатів.</p> <p>Санітарне забезпечення теплової обробки харчових продуктів</p> <p>Організація роботи роздавальних.</p> <p>Організація роботи доготівельного цеху. Правила проведення бракеражу.</p> <p>Класифікація, характеристика, правила безпеки під час експлуатації теплового устаткування</p> <p>Лінії роздачі та самообслуговування</p> <p>Робота на видачі</p> <p>Складання алгоритмів розв'язування задач</p>	<p>5.ПФ.С.02. ПП.Н.02.07</p> <p>5.ПФ.С.02. ПП.Н.02.08</p> <p>5.ПФ.С.02. ПП.Н.02.09</p> <p>5.ПФ.С.02. ПП.Н.02.10</p> <p>5.ПФ.С.02. ПП.Н.02.11</p> <p>5.ПФ.С.02. ПП.Н.02.12</p> <p>5.ПФ.С.02. ПП.Н.02.13</p> <p>5.ПФ.С.02. ПП.Н.02.14</p> <p>5.ПФ.С.02. ПП.Н.02.15</p> <p>5.ПФ.С.02. ПП.Н.02.16</p> <p>5.ПФ.С.02. ПП.Н.02.17</p>
<p>Забезпечувати належний санітарний стан приміщень закладу та прилеглої території, застосування сертифікованого обладнання, інвентарю та посуду</p>	<p>5.ПФ.С.02</p> <p>ПП.Н.03</p>	<p>Санітарно-гігієнічні вимоги до розміщення та проектування ЗРГ.</p> <p>Епідеміологічне значення та санітарні вимоги до утримання ЗРГ.</p> <p>Підготовка торгових приміщень до обслуговування.</p> <p>Основи сертифікації продукції</p> <p>Загальні санітарно-гігієнічні вимоги до закладів ресторанного господарства</p>	<p>5.ПФ.С.02. ПП.Н.03.01</p> <p>5.ПФ.С.02. ПП.Н.03.02</p> <p>5.ПФ.С.02. ПП.Н.03.03</p> <p>5.ПФ.С.02. ПП.Н.03.04</p> <p>5.ПФ.С.02. ПП.Н.03.05</p>
<p>Враховуючи асортимент ринку продовольчої сировини та реально оцінюючи можливості виробництва і персоналу, володіти процедурою формування меню, його дизайну, розробляти нові страви</p>	<p>5.ПФ.С.03</p> <p>ПР.Н.01</p>	<p>Приготування супів європейської кухні</p> <p>Використання нових технологій при приготуванні соусів та гарнірів</p> <p>Приготування страв за власною рецептурою та технологією</p> <p>Свіжі овочі, гриби та фрукти. Продукти їх переробки.</p> <p>Риба жива, охолоджена, морожена. Продукти переробки риби, нерибні продукти моря.</p> <p>М'ясо забійних, диких тварин, м'ясні субпродукти.</p>	<p>5.ПФ.С.03. ПР.Н.01.01</p> <p>5.ПФ.С.03. ПР.Н.01.02</p> <p>5.ПФ.С.03. ПР.Н.01.03</p> <p>5.ПФ.С.03. ПР.Н.01.04</p> <p>5.ПФ.С.03. ПР.Н.01.05</p> <p>5.ПФ.С.03. ПР.Н.01.06</p>

		<p>М'ясо птиці, дичини, кролів. Напівфабрикати з них Ковбасні. шинкові вироби, м'ясні баночні консерви Яйця та яєчні продукти. Харчові жири. Молоко, вершки, кисломолочні продукти. Молочні консерви. Морозиво. Сири. Крупи. Борошно. Вироби з борошна. Харчові концентрати. Крохмаль. Цукор. Мед. Кондитерські вироби. Чай, кава та їх замінники. Прянощі, приправи. Алкогольні та безалкогольні напої. Меню та преїскуранти їх види, характеристика, призначення. Розробка меню для закладів різних типів. Розробка фірмових страв Енергетична цінність харчових продуктів. Фізіологія харчування. Створення графічних об'єктів за допомогою текстового редактора Word та графічного редактора Paint Ескіз обкладинки меню</p>	<p>5.ПФ.С.03. ПР.Н.01.07 5.ПФ.С.03. ПР.Н.01.08 5.ПФ.С.03. ПР.Н.01.09 5.ПФ.С.03. ПР.Н.01.10 5.ПФ.С.03. ПР.Н.01.11 5.ПФ.С.03. ПР.Н.01.12 5.ПФ.С.03. ПР.Н.01.13 5.ПФ.С.03. ПР.Н.01.14 5.ПФ.С.03. ПР.Н.01.15 5.ПФ.С.03. ПР.Н.01.16 5.ПФ.С.03. ПР.Н.01.17 5.ПФ.С.03. ПР.Н.01.18 5.ПФ.С.03. ПР.Н.01.19 5.ПФ.С.03. ПР.Н.01.20 5.ПФ.С.03. ПР.Н.01.21 5.ПФ.С.03. ПР.Н.01.22 5.ПФ.С.03. ПР.Н.01.23 5.ПФ.С.03. ПР.Н.01.24 5.ПФ.С.03. ПР.Н.01.25 5.ПФ.С.03. ПР.Н.01.26 5.ПФ.С.03. ПР.Н.01.27</p>
Керуючись вимогами нормативної документації забезпечувати продаж (реалізацію) продукції в закладах та за їх межами	5.ПФ.С.04 ПР.Н.01	<p>Порядок приймання замовлення на обслуговування банкетів в ЗРГ. Об'єм та порядок надання платних послуг в ЗРГ. Нормативні документи в ресторанному господарстві Відповідальність за дотримання технологічної дисципліни, випуск та реалізацію якісної продукції</p>	<p>5.ПФ.С.04. ПР.Н.01.01 5.ПФ.С.04. ПР.Н.01.02 5.ПФ.С.04. ПР.Н.01.03 5.ПФ.С.04. ПР.Н.01.04</p>
Відповідно до типу закладів ефективно	5.ПФ.С.04 ПР.Н.02	Класифікація методів та форм обслуговування в ЗРГ.	5.ПФ.С.04. ПР.Н.02.01

реалізувати методи та форми обслуговування		Організація обслуговування в ЗРГ. Основні правила обслуговування гостей в ЗРГ.	5.ПФ.С.04. ПР.Н.02.02
Здійснення різних форм розрахунків за продукцію і послуги	5.ПФ.С.04 ПР.Н.03	Види розрахунків з споживачами в залежності від різних форм обслуговування Система ціноутворення Використання електронних таблиць Excel для розв'язування задач	5.ПФ.С.04. ПР.Н.03.01 5.ПФ.С.04. ПР.Н.03.02 5.ПФ.С.04. ПР.Н.03.03
Забезпечувати дотримання норм закладки продовольчої сировини та харчових продуктів на страви і виробу та технології їх приготування	6.ПФ.С.01 ЗП.Н.01	Дослідження котлетної маси та напівфабрикатів з неї. Розрахунки правильності вкладення сировини в готові страви. Вплив фізико-хімічних змін при кулінарній обробці на вагу напівфабрикатів та готової продукції. Оперативне планування виробничої діяльності в ЗРГ. Розрахунок сировини згідно меню. Розробка технологічних карт для страв.	6.ПФ.С.01 ЗП.Н.01.01 6.ПФ.С.01 ЗП.Н.01.02 6.ПФ.С.01 ЗП.Н.01.03 6.ПФ.С.01 ЗП.Н.01.04 6.ПФ.С.01 ЗП.Н.01.05
Забезпечувати реалізацію готової продукції в терміни визначені нормативною документацією та процесом обслуговування	6.ПФ.С.01 ПР.Н.02	Умови і терміни зберігання напівфабрикатів та готової продукції Нормативні документи в галузі ресторанного господарства Порціонування, оздоблення та відпуск готових страв Організація обслуговування споживачів за місцем роботи. Організація роботи роздавальні. Правила проведення бракеражу. Правила подачі страв та напоїв. Живлення мікроорганізмів. Харчові отруєння. Зберігання харчових продуктів та консервування.	6.ПФ.С.01 ПР.Н.02.01 6.ПФ.С.01 ПР.Н.02.02 6.ПФ.С.01 ПР.Н.02.03 6.ПФ.С.01 ЗП.Н.02.04 6.ПФ.С.01 ЗП.Н.02.05 6.ПФ.С.01 ЗП.Н.02.06 6.ПФ.С.01 ЗП.Н.02.07 6.ПФ.С.01 ЗП.Н.02.08 6.ПФ.С.01 ЗП.Н.02.09
Дотримуючись нормативної документації	6.ПФ.С.01 ПР.О.03	Організація бракеражу готової продукції. Державний санітарний нагляд у ЗРГ.	6.ПФ.С.01. ПР.О.03.01 6.ПФ.С.01. ПР.О.03.02

здійснювати різні види, форми та методи контролю виробничої діяльності		Контроль за діяльністю закладу. Складання звіту завідуючого виробництвом. Проведення інвентаризації на виробництві. Форми та види контролю якості продукції закладів ресторанного господарства. Методи оцінки якості сировини, напівфабрикатів, готової продукції	6.ПФ.С.01. ПР.О.03.03 6.ПФ.С.01. ПР.О.03.04 6.ПФ.С.01. ПР.О.03.05 6.ПФ.С.01. ПР.О.03.06
Відповідно до нормативних документів та законодавчих актів контролювати виконання вимог виробничої санітарії та охорони праці	6.ПФ.С.01 ЗП.Н.04	Санітарний нагляд та санітарне законодавство України в галузі гігієни харчування. Санітарний стан цехів, охорона праці робітників на виробництві. Державний нагляд та відомчий контроль за впровадженням та додержанням вимог нормативної документації. Виробнича санітарія Державний нагляд і контроль за додержанням законодавства з охорони праці Створення належних умов праці в закладах ресторанного господарства	6.ПФ.С.01 ЗП.Н.04.01 6.ПФ.С.01 ЗП.Н.04.02 6.ПФ.С.01 ЗП.Н.04.03 6.ПФ.С.01 ЗП.Н.04.04 6.ПФ.С.01 ЗП.Н.04.05 6.ПФ.С.01 ЗП.Н.04.06
Задовольняти можливості споживачів, знайомитись з основними та додатковими послугами, перевіряти їх якість на відповідність вимогам нормативних документів	6.ПФ.С.01 ЗР.Н.05	Характеристика методів обслуговування споживачів офіціантами, їх сфера застосування. Основні правила обслуговування гостей в ЗРГ. Обслуговування спеціальних заходів, організація обслуговування малих та великих прийомів. Положення та вимоги основних нормативних документів в галузі ресторанного господарства.	6.ПФ.С.01 ЗР.Н.05.01 6.ПФ.С.01 ЗР.Н.05.02 6.ПФ.С.01 ЗР.Н.05.03 6.ПФ.С.01 ЗР.Н.05.04
Використовуючи конкретні технічно-економічні дані роботи підприємства (підрозділу) розробляти заходи по забезпеченню ефективного використання	6.ПФ.Д.02 ЗП.О.01	Аналіз виробничо-торгівельної діяльності в ЗРГ. Скласти звіт зав. виробництвом. Режим праці та відпочинку працівників в ЗРГ. Класифікація витрат часу на виробництві. Фінансово – економічні результати та ефективність діяльності підприємств Облік власного капіталу та забезпечення зобов'язань	6.ПФ.Д.02. ЗП.О.01.01 6.ПФ.Д.02. ЗП.О.01.02 6.ПФ.Д.02. ЗП.О.01.03 6.ПФ.Д.02. ЗП.О.01.04 6.ПФ.Д.02. ЗП.О.01.05

фінансових, трудових, матеріальних ресурсів та контролювати їх виконання.		Облік фінансових результатів Створення комплексних текстових документів. Робота з таблицями в Word Електричні кола постійного струму. Трифазні електричні кола. Передача і розподіл електричної енергії.	6.ПФ.Д.02. ЗП.О.01.06 6.ПФ.Д.02. ЗП.О.01.07 6.ПФ.Д.02. ЗП.О.01.08 6.ПФ.Д.02. ЗП.О.01.09 6.ПФ.Д.02. ЗП.О.01.10
Виходячи з потреб виробництва забезпечувати ефективність роботи робітників.	6.ПФ.С.03 ЗР.Н.01	Організація праці на виробництві. Розрахунок чисельності працівників на виробництві та складання графіку роботи на виробництві. Персонал підприємства, продуктивність, мотивація і оплата праці. Облік грошових коштів	6.ПФ.С.03. ЗР.Н.01.01 6.ПФ.С.03. ЗР.Н.01.02 6.ПФ.С.03. ЗР.Н.01.03 6.ПФ.С.03. ЗР.Н.01.04
Контролювати забезпеченість виробництва сировинними ресурсами, технічними засобами та транспортом	6.ПФ.С.03 ПР.О.02	Порядок одержання продуктів та оформлення документів. Оснащення виробничих, торгових приміщень технічними засобами. Облік власного капіталу та забезпечення зобов'язань Використання електронних таблиць Excel.	6.ПФ.С.03. ПР.О.02.01 6.ПФ.С.03. ПР.О.02.02 6.ПФ.С.03. ПР.О.02.03 6.ПФ.С.03. ПР.О.02.04
Впроваджувати прогресивні форми матеріального та морального стимулювання працівників виробництва та обслуговування	7.ПФ.Д.01 ЗР.О.01	Організація праці працівників залу. Розділення та кооперація, основні принципи організації праці. Організація праці на виробництві ЗРГ. Персонал підприємства, продуктивність, мотивація і оплата праці. Облік заробітної плати Управління якістю продукції.	7.ПФ.Д.01. ЗР.О.01.01 7.ПФ.Д.01. ЗР.О.01.02 7.ПФ.Д.01. ЗР.О.01.03 7.ПФ.Д.01. ЗР.О.01.04 7.ПФ.Д.01. ЗР.О.01.05 7.ПФ.Д.01. ЗР.О.01.06
Враховуючи попит та потреби ринку (споживачів) прогнозувати кількісний і якісний випуск готової продукції та її реалізацію	7.ПФ.Д.02 ПР.Р.01	Види споживчого попиту, методи його вивчення. Реклама в ЗРГ. Правила проведення бракеражу. Санітарні вимоги до відпуску готової продукції. Організація обслуговування споживачів у ЗРГ. Планування діяльності підприємства	7.ПФ.Д.02. ПР.Р.01.01 7.ПФ.Д.02. ПР.Р.01.02 7.ПФ.Д.02. ПР.Р.01.03 7.ПФ.Д.02. ПР.Р.01.04 7.ПФ.Д.02. ПР.Р.01.05

		Порядок встановлення цін на товари, які реалізуються через буфети та роздрібну торгівлю Управління якістю продукції Обробка даних засобами електронних таблиць.	7.ПФ.Д.02. ПР.Р.01.06 7.ПФ.Д.02. ПР.Р.01.07 7.ПФ.Д.02. ПР.Р.01.08
Забезпечення процесів обробки сировини, приготування і оформлення кулінарної продукції, використовуючи маловідходні та безвідходні технології	7.ПФ.Д.02 ПП.Н.02	Механічна обробка харчових продуктів. Теплова обробка харчових продуктів. Вплив фізико-хімічних змін в продуктах на якість готових страв. Характеристика технологічного процесу виготовлення харчових продуктів. Організація роботи виробничих цехів та допоміжних приміщень. Організація роботи роздавальних, їх види.	7.ПФ.Д.02. ПП.Н.02.01 7.ПФ.Д.02. ПП.Н.02.02 7.ПФ.Д.02. ПП.Н.02.03 7.ПФ.Д.02. ПП.Н.02.04 7.ПФ.Д.02. ПП.Н.02.05 7.ПФ.Д.02. ПП.Н.02.06
На основі виробничої програми підприємства (підрозділу) оформляти договори на постачання сировини та засобів матеріально-технічного призначення	8.СВ.Д.01 ЗП.О.01	Форми матеріальної відповідальності. Організація постачання в З Створення документів, робота з шаблонами в текстовому редакторі Word	8.СВ.Д.01 ЗП.О.01.01 8.СВ.Д.01 ЗП.О.01.02 8.СВ.Д.01 ЗП.О.01.03
Здатність користуватись та впроваджувати у виробництво вимог, різних видів нормативної документації	8.ПФ.С.02 ЗП.О.01	Характеристика нормативно-технологічної документації виробництва ЗРГ. Теоретичні основи стандартизації . Державна система стандартизації Організація роботи з охорони праці в закладах ресторанного господарства Навчання працівників з питань охорони праці. Інструктажі з питань охорони праці Нормативна та організаційно-методична основа системи управління безпекою життєдіяльності	8.ПФ.С.02 ЗП.О.01.01 8.ПФ.С.02 ЗП.О.01.02 8.ПФ.С.02 ЗП.О.01.03 8.ПФ.С.02 ЗП.О.01.04 8.ПФ.С.02 ЗП.О.01.05 8.ПФ.С.02 ЗП.О.01.06
Використовуючи нормативні документи, розробляти технічні	8.ПФ.С.02 ЗП.О.02	Нормативні документи в галузі ресторанного господарства Поняття ваги брутто, нетто, відходів, втрат при	8.ПФ.С.02 ЗП.О.02.01 8.ПФ.С.02 ЗП.О.02.02

умови, технологічні карти на готову продукцію власного виробництва		<p>веденні потреб в сировині.</p> <p>Розрахунок потреби в овочах, напівфабрикатах з них.</p> <p>Розрахунок потреби в сировині з риби і нерибних продуктів.</p> <p>Розрахунок потреби в м'ясній сировині і напівфабрикатах з неї</p> <p>Розрахунок потреби в сільськогосподарській птиці та напівфабрикатах з неї.</p> <p>Види технологічних норм, порядок їх складання.</p> <p>Вплив умов навколишнього середовища на розвиток мікроорганізмів.</p> <p>Оформлення документів засобами текстового редактора</p>	<p>8.ПФ.С.02 ЗП.О.02.03</p> <p>8.ПФ.С.02 ЗП.О.02.04</p> <p>8.ПФ.С.02 ЗП.О.02.05</p> <p>8.ПФ.С.02 ЗП.О.02.06</p> <p>8.ПФ.С.02 ЗП.О.02.07</p> <p>8.ПФ.С.02 ЗП.О.02.08</p> <p>8.ПФ.С.02 ЗП.О.02.09</p>
Керуючись нормативними документами, розробляти інструктивно-методичну документацію з охорони праці з метою забезпечення нею кожного робочого місця	8.СП.Д.02 ЗП.Р.03	<p>Структура виробництва, вимоги до виробничих приміщень, робочих місць.</p> <p>Організація роботи виробничих цехів в ЗРГ</p> <p>Однофазні електричні кола змінного струму.</p> <p>Трифазні електричні кола.</p> <p>Трансформатори.</p> <p>Електричні машини змінного і постійного струму</p> <p>передача і розподіл електричної енергії.</p> <p>Вимоги охорони праці до організації робочих місць</p> <p>Організація навчання працівників з питань охорони праці. Інструктажі з питань охорони праці</p>	<p>8.СП.Д.02. ЗП.Р.03.01</p> <p>8.СП.Д.02. ЗП.Р.03.02</p> <p>8.СП.Д.02. ЗП.Р.03.03</p> <p>8.СП.Д.02. ЗП.Р.03.04</p> <p>8.СП.Д.02. ЗП.Р.03.05</p> <p>8.СП.Д.02. ЗП.Р.03.06</p> <p>8.СП.Д.02. ЗП.Р.03.07</p> <p>8.СП.Д.02. ЗП.Р.03.08</p>
На основі законодавства про оплату праці та виробітку робітниками фонду робочого часу, визначати фонд оплати праці	8.ПФ.С.03 ЗР.О.01	<p>Розрахунок чисельності працівників виробництва та складання графіків роботи.</p> <p>Розрахунок кількості обслуговуючого персоналу.</p> <p>Персонал підприємства, продуктивність, мотивація і оплата праці.</p> <p>Облік заробітної плати</p>	<p>8.ПФ.С.03 ЗР.О.01.01</p> <p>8.ПФ.С.03 ЗР.О.01.02</p> <p>8.ПФ.С.03 ЗР.О.01.03</p> <p>8.ПФ.С.03 ЗР.О.01.04</p>
Використовуючи нормативні документи визначати продажні ціни	8.ПФ.С.04 ЗР.О.01	<p>Поняття ваги брутто, нетто, відходів, втрат при веденні потреб в сировині.</p> <p>Складання калькуляційних карт.</p>	<p>8.ПФ.С.04 ЗР.О.01.01</p> <p>8.ПФ.С.04 ЗР.О.01.02</p>

<p>страв, кулінарних та кондитерських виробів</p>		<p>Розрахунок потреби в овочах, напівфабрикатах з них. Розрахунок потреби в сировині з риби і нерибних продуктів. Розрахунок потреби в м'ясній сировині і напівфабрикатах з неї Розрахунок потреби в сільськогосподарській птиці та напівфабрикатах з неї. Розрахунки кількості продуктів для приготування готових страв, кулінарних та кондитерських виробів Система ціноутворення Калькуляція роздрібних цін на продукцію ресторанного господарства. Використання електронних таблиць Excel; застосування прикладних програм.</p>	<p>8.ПФ.С.04 ЗР.О.01.03 8.ПФ.С.04 ЗР.О.01.04 8.ПФ.С.04 ЗР.О.01.05 8.ПФ.С.04 ЗР.О.01.06 8.ПФ.С.04 ЗР.О.01.07 8.ПФ.С.04 ЗР.О.01.08 8.ПФ.С.04 ЗР.О.01.09 8.ПФ.С.04 ЗР.О.01.10</p>
<p>Визначати залишки товарів, проводити інвентаризацію на виробництві</p>	<p>8.ПФ.С.05 ЗР.О.01</p>	<p>Дублювання роботи зав. Виробництвом в ЗРГ. Звіт зав. виробництвом. Порядок проведення інвентаризації, матеріальних цінностей та продуктів харчування. Інвентаризація на підприємствах харчування Використання електронних таблиць: Створення баз даних.</p>	<p>8.ПФ.С.05 ЗР.О.01.01 8.ПФ.С.05 ЗР.О.01.02 8.ПФ.С.05 ЗР.О.01.03 8.ПФ.С.05 ЗР.О.01.04 8.ПФ.С.05 ЗР.О.01.05</p>
<p>Навички проведення дослідження хімічного складу харчових речовин, обробки отриманих результатів статистичними методами, аналізувати і робити висновки</p>	<p>8.ПФ.С.06 ЗР.О.01</p>	<p>Найважливіші органічні речовини, що використовують в технології приготування їжі. Роль основних поживних речовин у життєдіяльності організму людини. Розчини. Розрахунки концентрацій. Теорія електролітичної дисоціації. Катіони I-IV та їх значення в технохімічному контролі. Аніони I-III груп та їх значення в технохімічному контролі.</p>	<p>8.ПФ.С.06 ЗР.О.01.01 8.ПФ.С.06 ЗР.О.01.02 8.ПФ.С.06 ЗР.О.01.03 8.ПФ.С.06 ЗР.О.01.04 8.ПФ.С.06 ЗР.О.01.05</p>

		Гравіметричний аналіз. Об'ємний аналіз. Розрахунки. Фізико-хімічні методи дослідження речовин. Аналіз сировини і продуктів харчування. Обробка даних засобами електронних таблиць Excel.	8.ПФ.С.06 ЗР.О.01.06 8.ПФ.С.06 ЗР.О.01.07 8.ПФ.С.06 ЗР.О.01.08 8.ПФ.С.06 ЗР.О.01.09 8.ПФ.С.06 ЗР.О.01.10
Практичні навички виконання машинобудівного, будівельного креслення та елементів образотворчого мистецтва	8.ПФ.С.07 ЗР.О.01	Графічна частина КП з організації виробництва. План-схеми виробничих цехів, торгівельних залів. Оформлення креслень. Основи геометричних креслень. Методи і способи зображень на площині проєкції. Основи машинобудівного креслення. Оформлення плану цеху. Оформлення меню.	8.ПФ.С.07 ЗР.О.01.01 8.ПФ.С.07 ЗР.О.01.02 8.ПФ.С.07 ЗР.О.01.03 8.ПФ.С.07 ЗР.О.01.04 8.ПФ.С.07 ЗР.О.01.05 8.ПФ.С.07 ЗР.О.01.06 8.ПФ.С.07 ЗР.О.01.07 8.ПФ.С.07 ЗР.О.01.08
Практичні навички роботи з електричними машинами і приладами, вміння виконувати розрахунки витрат електричної енергії.	8.ПФ.С.08 ЗР.О.02	Електричні машини постійного і змінного струму. Передача і розподіл електричної енергії.	8.ПФ.С.08 ЗР.О.02.01

Таблиця. Перелік навчальних дисциплін і практик та система блоків змістових модулів

Шифр навчальної дисципліни або практики	Назва навчальної дисципліни або практики	Назва блоку змістових модулів, що входить до навчальної дисципліни або практики	Шифр блоку змістових модулів, що входить до навчальної дисципліни або практики	Шифри змістових модулів, що входять до блоку змістових модулів
<i>ГСЕ. Цикл гуманітарної та соціально-економічної підготовки</i>				
ГСЕ 01	Історія України	Історичні передумови формування української державності. Київська Русь, її суспільно – політичний розвиток. Українські землі у складі Литви та Польщі. Українське козацтво. Втрата державної незалежності Україною. Україна на початку ХХ ст.. Піднесення національного руху. Україна в I пол. ХХ ст. Друга Світова війна. Україна в II пол. ХХ – поч. ХХІ ст.	ГСЕ 01.01 ГСЕ 01.02 ГСЕ 01.03 ГСЕ 01.04 ГСЕ 01.05 ГСЕ 01.06 ГСЕ 01.07	КСО-04, КЗН-01, КЗН-02, КСП-23 КСО-01, КЗН-02, КСП-23 КЗН-02, КСП-23 КЗН-05, КСП-23 КЗН-02, КСП-23 КСО-02, КЗН-01, КЗН-02, КСП-23 КЗН-03, КСП-23
ГСЕ 02	Українська мова за професійним спрямуванням	Культура професійного мовлення. Лексичні, морфологічні та синтаксичні норми сучасної української мови в професійному спілкуванні. Складання професійних документів.	ГСЕ 02.01 ГСЕ 02.02 ГСЕ 02.03	КСО-04, КСО-02, КІ-1 КСО-02, КСО-06, КЗН-15, КІ-1 КСО-02, КЗН-03, КЗН-15, КІ-1, КЗП-06
ГСЕ 03	Культурологія	Теоретичні аспекти культурології Основні етапи розвитку світової культурології	ГСЕ 03.01 ГСЕ 03.02.	КСО-11, КЗН-01 КЗН-01, КЗН-05

		Основні етапи розвитку культури України	ГСЕ 03.03	КСО-02,КСО-07, КЗН-01
ГСЕ 04	Основи філософських знань	Гуманістичний зміст, історія виникнення і розвиток філософії. Онтологія і гносеологія. Соціальна філософія	ГСЕ 04.01 ГСЕ 04.02 ГСЕ 04.03	КЗН-01, КЗН-05, КСП-14 КСО-05, КСО-09, КЗН-01 КСО-01, КСО-05, КЗН-01
ГСЕ 05	Економічна теорія	Загальні основи економічної теорії. Теорія макроекономіки. Мікроекономіка . Світове господарство.	ГСЕ 05.01 ГСЕ 05.02 ГСЕ 05.03 ГСЕ 05.04	КСО-02, КСО-07, КЗН-03, КСП-06 КСО-04, КЗН-02, КЗН-05, КСП-06 КСО-04, КЗН-02, КЗН-05 КСО-04, КСО-02, КЗН-05
ГСЕ 06	Основи правознавства	Основи теорії держави і права. Основи конституційного права. Основи адміністративного права. Основи цивільного та сімейного права. Основи трудового права. та права соціального забезпечення. Основи кримінального права.	ГСЕ 06.01 ГСЕ 06.02 ГСЕ 06.03 ГСЕ 06.04 ГСЕ 06.05 ГСЕ 06.06	КСО-08,КСО-04, КЗН-02 КСО-02, КСО-06, КЗН-05 КСО-07, КЗН-05, КЗН-02 КСО-03, КСО-02, КЗН-02 КСО-02, КСО-05, КЗН-06, КЗП-14 КСО-07, КСО-08
ГСЕ 07	Соціологія	Загально – теоретична соціологія. Галузева соціологія.	ГСЕ 07.01 ГСЕ 07.02	КСО-01, КСО-04, КСО-09, КСП-14 КСО-09, КЗН-05, КЗН-06, КСП-14
ГСЕ 08	Іноземна мова за професійним спрямування	Наша їжа. Кулінарія і обслуговування. Світова кухня і харчування.	ГСЕ 08.01 ГСЕ 08.02 ГСЕ 08.03	КЗН-05, КЗН-09, КІ-2, КСО-09, КСО-06, КСО-11, , КІ-2, КЗП-09 КЗН-05, КЗН-03, КІ-2, КЗП-09-
ГСЕ 09	Фізичне виховання	Легка атлетика. Спортивні ігри. Загальна фізична підготовка	ГСЕ 09.01 ГСЕ 09.02 ГСЕ 09.03	КСО-12, КСО-06 КСО-12, КСО-06 КСО-12, КСО-06
<i>ММПН. Цикл математичної, природничо-наукової підготовки</i>				
МПН. 01	Неорганічна хімія	Загальна хімія. Основні закони і теорії хімії. Комплексні сполуки	МПН 01.01 МПН 01.02	1ПФ.Е.01.ЗР.О.02 33 1ПФ.Е.01.ЗР.О.02 34 1ПФ.Е.01.ЗР.О.02 35

		Хімія елементів. Неметали Хімія елементів. Метали Неорганічна хімія та екологія.	МПН 01.03 МПН 01.04 МПН 01.05	1ПФ.Е.01.ЗР.О.03 07
МПН. 02	Органічна хімія	Вуглеводні Сполуки з однорідними функціями Гетерофункціональні сполуки Органічна хімія і екологія Речовини та хімічні процеси, що використовуються в харчовій промисловості	МПН. 02.01 МПН. 02.02 МПН. 02.03 МПН. 02.04 МПН. 02.05	1ПФ.Е.01.ЗР.О.02 27 1ПФ.Е.01.ЗР.О.02 28 1ПФ.Е.01.ЗР.О.02 29 1ПФ.Е.01.ЗР.О.02 30 1ПФ.Е.01.ЗР.О.02 31 1ПФ.Е.01.ЗР.О.02 32
МПН. 03	Аналітична хімія	Якісний аналіз Кількісний аналіз Аналіз сировини і продуктів в харчуванні	МПН. 03.01 МПН. 03.02 МПН. 03.03	1ПФ.Е.01.ЗР.О.03 06; Е.01.ЗР.О.03 07 8.ПФ.С.06 ЗР.О.01.04, С.06 ЗР.О.01.05, С.06 ЗР.О.01.06, С.06 ЗР.О.01.07, С.06 ЗР.О.01.08, С.06 ЗР.О.01.09
МПН. 04	Фізична і колоїдна хімія	Фізична хімія Колоїдна хімія	МПН. 04.01 МПН. 04.02	5.ПФ.Д.01. ПР.О.03.04, Д.01. ПР.О.03.05 1ПФ.Е.01.ЗР.О.02 19, Е.01.ЗР.О.02 20, Е.01.ЗР.О.02 21, Е.01.ЗР.О.02 22, Е.01.ЗР.О.02 23, Е.01.ЗР.О.02 24, Е.01.ЗР.О.02 25
МПН. 05	Мікробіологія та фізіологія	Мікробіологія Фізіологія харчування	МПН 05.01 МПН 05.02	1ПФ.Е.01.ЗР.О.02 26; 3ПФ.С.01 ПР.Н.02.06, С.01 ПР.Н.02.07; 5.ПФ.Д.01. ПР.О.02.22, Д.01. ПР.О.02.24, Д.01. ПР.О.02.25; 8.ПФ.С.02 ЗП.О.02.08 5.ПФ.С.03. ПР.Н.01.24, С.03. ПР.Н.01.25
МПН. 06	Основи екології	Теоретичні аспекти екології Практичні аспекти екології	МПН. 06.01 МПН. 06.02	1ПФ.Е.01.ЗР.О.02 14; 2ПФ.Д.01 ПП.О.01.10; Д.01 ПП.О.01.11; С.01 ПР.Н.11; С.01 ПР.Н.12; Д.01. ПР.Н.14; Д.01. ПР.Н.15; 3ПФ.С.01 ПР.Н.02.11, С.01 ПР.Н.02.12
МПН. 07	Безпека життєдіяльності	Теоретичні основи безпеки життєдіяльності. Людина, як елемент системи «людина-життєве середовище» Джерела небезпеки	МПН. 07 01 МПН. 07 02 МПН. 07 03	1ПФ.Е.01.ЗР.О.02 14 3СП.Д.06. ПР.Р.02.03 1ПФ.Е.01.ЗР.О.02 14 ;

		життєдіяльності людини та породжені з ними фактори Безпека життєдіяльності в сфері проживання Організація та управління безпекою життєдіяльності	МПН. 07 04 МПН. 07 05	(1ПФ Е.01.ЗР.О.02 15) 5.ПФ.С.02. ПП.Н.03.06 8.ПФ.С.02 ЗП.О.01.06
МПН. 08	Процеси та апарати харчових виробництв	Основні положення і наукові основи курсу. Основи гідравліки. Гідравлічні машини. Гідравлічні, механічні, теплові процеси Масообмінні процеси	МПН. 08 01 МПН. 08 02 МПН. 08 03	5.ПФ.Д.01. ПР.Н.01.16, Д.01. ПР.Н.01.17, Д.01. ПР.Н.01.18 1ПФ.Е.01.ЗР.О.02 16, Е.01.ЗР.О.02 17, Е.01.ЗР.О.02 18
МПН. 09	Технічне креслення	Основні оформлення технічного креслення і геометричні побудови. Проекційне креслення. Основи машинобудівного та будівного креслення. Діаграми, графіки, основи малювання	МПН 09.01 МПН 09.02 МПН 09.03 МПН 09.04	8.ПФ.С.07 ЗР.О.01.03, С.07 ЗР.О.01.04, 8.ПФ.С.07 ЗР.О.01.05 2ПФ.Д.01 ПП.О.01.12; 3СВ.Д.05.ПП.Р.01.17 2ПФ.Д.02.ПР.О.01 20; 5.ПФ.Д.01. ПР.О.02.21 5.ПФ.С.03. ПР.Н.01.27
МПН. 10	Комп'ютерна техніка	Основні алгоритмізації розв'язування задач Застосування персонального комп'ютера	МПН. 10.01 МПН. 10.02	2ПФ.Д.01 ПП.О.02.14; 5.ПФ.С.02. ПП.Н.02.17 2ПФ.Д.01 ПП.О.03.06, Д.01 ПП.О.05.08; 3СВ.Д.05. ПП.Р.02.03, (3ПФ.Д.06. ПП.Р.02.07); 5.ПФ.С.03. ПР.Н.01.26; 7.ПФ.Д.02. ПР.Р.01.08; 8.СВ.Д.01 ЗП.О.01.03; 8.ПФ.С.04 ЗР.О.01.10; 8.ПФ.С.05 ЗР.О.01.05
МПН. 11	Біохімія	Хімічний склад організмів Обмін речовин і енергії Основи збалансованого і адекватного харчування	МПН. 11.01 МПН. 11.02 МПН. 11.03	5.ПФ.Д.01. ПР.О.02.26, Д.01. ПР.О.02.27 5.ПФ.Д.01. ПР.Н.01.13 5.ПФ.С.03. ПР.Н.01.24

МПН. 12	Основи електротехніки	Електромагнетизм Електричні кола постійного та змінного струму. Електричні машини змінного і постійного струму.	МПН 12.01 МПН 12.02 МПН 12.03	2ПФ.Д.01 ПП.О.03.05; (2ПФ.Д.01 ПП.О.04.06); ЗСП.Д.07 ЗП.Р.02.02 3СВ.Д.05. ПП.Р.02.04, Д.05. ПП.Р.02.05
<i>ПП. Цикл професійної та практичної підготовки</i>				
ПП 01	Технологія виробництва кулінарної продукції	Прийоми кулінарної обробки харчових продуктів. Технологічні процеси механічної обробки сировини та виробництва напівфабрикатів. Технологічні процеси приготування та відпуску страв. Зміни основних харчових речовин в процесі приготування їжі. Технологія приготування страв підвищеної складності, їх відпуск. Особливості харчування окремих груп споживачів.	ПП 01.01 ПП 01.02 ПП 01.03 ПП 01.04 ПП 01.05 ПП 01.06	1ПФ.Е.01.ЗР.О.02 01; Е.01.ЗР.О.02 02; (1ПФ.Е.01.ЗР.О.02 01); (2ПФ.Д.01 ПП.О.01.01; Д.01 ПП.О.01.02); 3ПФ.С.01 ПР.Н.01 01, С.01 ПР.Н.01 02, С.01 ПР.Н.01 03, С.01 ПР.Н.01 04, С.01 ПР.Н.01 05; 7.ПФ.Д.02. ПП.Н.02.04 1ПФ.Е.01.ЗР.О.01 01; 2ПФ.Д.01 ПП.О.02.01, Д.01 ПП.О.02.02, Д.01 ПП.О.02.03, Д.01 ПП.О.02.04, Д.01 ПП.О.02.05; 3ПФ.С.01 ПР.Н.01 03, С.01 ПР.Н.01 04, С.01 ПР.Н.01 05 (3ПФ.С.01 ПР.Н.01 06, С.01 ПР.Н.01 07, С.01 ПР.Н.01 08, С.01 ПР.Н.01 09, С.01 ПР.Н.01 10, С.01 ПР.Н.01 11, С.01 ПР.Н.01 12, С.01 ПР.Н.01 13, С.01 ПР.Н.01 14); 1ПФ.Е.01.ЗР.О.02 03; Е.01.ЗР.О.02 04; Е.01.ЗР.О.02 05; Е.01.ЗР.О.02 06; Е.01.ЗР.О.02 07; 6.ПФ.С.01 ЗП.Н.01.03; 7.ПФ.Д.02. ПП.Н.03 2ПФ.Д.01 ПП.О.02.08; (2ПФ.Д.02.ПР.О.01 01, Д.02.ПР.О.01 02, Д.02.ПР.О.01 03, Д.02.ПР.О.01 04, Д.02.ПР.О.01 05, Д.02.ПР.О.01 06, Д.02.ПР.О.01 07); 1ПФ.Е.01.ЗР.О.02 08; Е.01.ЗР.О.02 09; Е.01.ЗР.О.02 10, Е.01.ЗР.О.02 11,;

				(2ПФ.Д.02.ПР.О.01 08, Д.02.ПР.О.01 09)
ПП 02	Організація виробництва в закладах ресторанного господарства	Організація виробництва в закладах ресторанного господарства. Основи проектування в закладах ресторанного господарства. Курсовий проект.	ПП 02.01 ПП 02.02 ПП 02.03	1ПФ.Е.01.ЗР.О.02 12, Е.01.ЗР.О.03 05; 2ПФ.Д.01 ПП.О.02.09; 2ПФ.Д.01 ПП.О.02.12, 2ПФ.Д.01 ПП.О.03.01, Д.01 ПП.О.04.02, Д.01 ПП.О.04.03, (2ПФ.Д.01 ПП.О.05.06), Д.02.ПР.О.01 17 (2ПФ.Д.02.ПР.О.01 21); 3ПФ.С.01 ПР.Н.01 01, С.01 ПР.Н.01 22, С.01 ПР.Н.01 23; 3ПФ.С.01 ПР.Н.02.01, С.01 ПР.Н.02.03; 3СВ.Д.05.ПП.Р.01.09, Д.05.ПП.Р.01.10, Д.05.ПП.Р.01.11; 5.ПФ.С.02. ПП.Н.02.12, С.02. ПП.Н.02.13 3ПФ.С.01 ПР.Н.01 24, 3ПФ.Д.06. ПП.Р.02.05; 5.ПФ.Д.01.ПР.Р.01 19 1ПФ.Е.01.ЗР.О.02 14; 2ПФ.Д.01 ПП.О.01.06; 2ПФ.Д.01 ПП.О.01.07; 2ПФ.Д.01 ПП.О.02.10, Д.01 ПП.О.02.11; 2ПФ.Д.01 ПП.О.05.02, Д.01 ПП.О.05.01, Д.01 ПП.О.05.04; 3СВ.Д.04. ПП.Р.01.03, Д.04. ПП.Р.01.04; 3СВ.Д.05. ПП.Р.02.06; 6.ПФ.С.03. ЗР.Н.01.02; 8.ПФ.С.07 ЗР.О.01.01, С.07 ЗР.О.01.02
ПП 03	Організація обслуговування та сервіс в закладах ресторанного господарства.	Характеристика організації процесу обслуговування. Характеристика методів та форм обслуговування.	ПП 03.01 ПП 03.02	1ПФ.Е.01.ЗР.О.02 13 2ПФ.Д.01 ПП.О.04.01, (2ПФ.Д.01 ПП.О.04.02); 3СВ.Д.01 ПП.Р.02.01; 3СП.Д.06. ПР.Р.02.01; 4.СВ.Д.01 ПР.Р.01.03; 5.ПФ.С.02. ПП.Н.03.03 5.ПФ.С.03. ПР.Н.01.21, С.03. ПР.Н.01.22 1ПФ.Е.01.ЗР.О.01 06, Е.01.ЗР.О.01 07, Е.01.ЗР.О.01 08; 3ПФ.С.02 ПР.Н. 03.02, С.02 ПР.Н. 03.03; 3ПФ.Д.06. ПП.Р.02.02, Д.06. ПП.Р.02.03; 5.ПФ.С.02. ПП.Н.02.09; 5.ПФ.С.04. ПР.Н.02.01, С.04. ПР.Н.02.02;

		Обслуговування банкетів і прийомів, спеціальні форми обслуговування.	ПП 03.03	5.ПФ.С.04. ПР.Н.03.01 3ПФ.С.02 ПР.Н. 03.08, С.02 ПР.Н. 03.09; 3СП.Д.06. ПР.О.01.02; 5.ПФ.Д.01.ПР.Р.01 17, Д.01.ПР.Р.01 18; 5.ПФ.С.04. ПР.Н.01.01, С.04. ПР.Н.01.02
ПП 04	Основи стандартизації та контролю якості харчової продукції	Основи стандартизації та управління якістю харчової продукції	ПП 04.01	(3СВ.Д.01. ПП.Р.02.02); 3СП.Д.06. ПР.О.01.03, Д.06. ПР.О.01.04 5.ПФ.С.02. ПП.Н.03.04; 6.ПФ.С.01 ЗР.Н.05.04; 8.ПФ.С.02 ЗП.О.01.02, С.02 ЗП.О.01.03; 8.ПФ.С.02 ЗП.О.02.07
		Організація контролю якості харчової продукції	ПП 04.02	(6.ПФ.С.01. ПР.О.03.05, С.01. ПР.О.03.06); 6.ПФ.С.01 ЗП.Н.04.03; 2ПФ.Д.01 ПП.О.01.08; 5.ПФ.С.04. ПР.Н.01.04 1ПФ.Е.01.ЗР.О.03 01; 3ПФ.С.01 ПР.Н.04, С.01 ПР.Н.05; 6.ПФ.С.01 ЗП.Н.01.01
		Контроль якості напівфабрикатів	ПП 04.03	1ПФ.Е.01.ЗР.О.03 02; Е.01.ЗР.О.03 03;
		Дослідження та оцінка якості готової продукції закладів ресторанного господарства	ПП 04.04	Е.01.ЗР.О.03 04; 6.ПФ.С.01 ЗП.Н.01.02
ПП 05	Товарознавство харчових продуктів	Предмет та завдання товарознавства харчових продуктів.	ПП 05 01	(2ПФ.Д.01 ПП.О.01.09);
		Товарознавча характеристика харчових продуктів	ПП 05 02	3ПФ.С.01 ПР.Н.02.08, С.01 ПР.Н.02.09, С.01 ПР.Н.02.10; 5.ПФ.Д.01. ПР.О.02.28, Д.01. ПР.О.02.29; 5.ПФ.С.03. ПР.Н.01.04, С.03. ПР.Н.01.05, С.03. ПР.Н.01.06, С.03. ПР.Н.01.07, С.03. ПР.Н.01.08, С.03. ПР.Н.01.09, С.03. ПР.Н.01.10, С.03. ПР.Н.01.11, С.03. ПР.Н.01.12, С.03. ПР.Н.01.13, С.03. ПР.Н.01.14, С.03. ПР.Н.01.15, С.03. ПР.Н.01.16, С.03. ПР.Н.01.17, С.03. ПР.Н.01.18, С.03. ПР.Н.01.19, С.03. ПР.Н.01.20
ПП 06	Устаткування закладів	Механічне устаткування	ПП 06 01	3СВ.Д.05.ПП.Р.01.12, Д.05.ПП.Р.01.13,

	ресторанного господарства	Теплове устаткування Холодильне устаткування Торгова техніка	ПП 06 02 ПП 06 03 ПП 06 04	05.ПП.Р.01.14, Д.05.ПП.Р.01.15; 5.ПФ.Д.01. ПР.О.03.09, Д.01. ПР.О.03.10, Д.01. ПР.О.03.11, Д.01. ПР.О.03.12
ПП 07	Основи охорони праці	Правові та організаційні питання охорони праці Гігієна праці та виробнича санітарія Безпека процесів праці	ПП 07.01 ПП 07.02 ПП 07.03	3СП.Д.07 ЗП.Р.02.03, Д.07 ЗП.Р.02.04, Д.07 ЗП.Р.02.05, Д.07 ЗП.Р.02.06; 8.ПФ.С.02 ЗП.О.01.05 5.ПФ.С.02. ПП.Н.03.05 3СВ.Д.05.ПП.Р.01.08, Д.05.ПП.Р.01.16; 3СП.Д.06. ПР.Р.02.02
ПП 08	Економіка підприємств різних типів	Підприємство як суб'єкт господарювання. Ресурсне забезпечення діяльності підприємства. Виробництво, якість і конкурентоспроможність продукції. Результати та ефективність виробництва.	ПП 08.01 ПП 08.02 ПП 08.03 ПП 08.04	1ПФ.Е.01.ЗР.О.01 03; 2ПФ.Д.01 ПП.О.04.04; 6.ПФ.С.03. ЗР.Н.01.03 (2ПФ.Д.01 ПП.О.02.13); 2ПФ.Д.01 ПП.О.03.02 2ПФ.Д.01 ПП.О.03.03, 3ПФ.Д.06. ПП.Р.02.06; 4.СВ.Д.01 ПР.Р.01.09; 5.ПФ.Д.01. ПР.О.03.02 2ПФ.Д.01 ПП.О.05.05; 3СП.Д.06. ПР.О.01.04; 5.ПФ.Д.01.ПР.Р.01 20; (5.ПФ.С.04. ПР.Н.03.02); 6.ПФ.Д.02. ЗП.О.01.04
ПП 09	Навчальна практика	Механічна обробка овочів, риби, м'яса та птиці Приготування бульйонів, супів та соусів Приготування гарячих страв Приготування холодних страв Приготування солодких страв та напоїв	ПП 9.01 ПП 09.02 ПП 09.03 ПП 09.04 ПП 09.05	(2ПФ.Д.01 ПП.О.01.03); 1ПФ.Е.01.ЗР.О.02 01, Е.01.ЗР.О.02 02; 3ПФ.С.01 ПР.Н.01 02, С.01 ПР.Н.01 03, С.01 ПР.Н.01 04Ю, С.01 ПР.Н.01 05, С.01 ПР.Н.01 06, С.01 ПР.Н.01 07, С.01 ПР.Н.01 08, С.01 ПР.Н.01 09, С.01 ПР.Н.01 10, С.01 ПР.Н.01 11, С.01 ПР.Н.01 12, С.01 ПР.Н.01 13, С.01 ПР.Н.01 14
ПП 10	Технологічна практика	Приготування напівфабрикатів для виробництва кулінарної продукції Практичне приготування кулінарної	ПП 10.01 ПП 10.02	(2ПФ.Д.01 ПП.О.01.04, Д.01.ПП.О.01.05) (3СВ.Д.05. ПП.Р.01.01, СВ.Д.05.

		<p>продукції</p> <p>Практичне приготування страв дієтичного харчування</p> <p>Практичне застосування нових технологій при виробництві кулінарної продукції</p> <p>Порціювання, оформлення і відпуск готових страв</p> <p>Удосконалення навиків роботи офіціанта. Технологія обслуговування.</p> <p>Ознайомлення з обов'язками метрдотеля.</p> <p>Участь в обслуговуванні спеціальних заходів</p>	<p>ПП 10.03</p> <p>ПП 10.04</p> <p>ПП 10.05</p> <p>ПП 10.06</p> <p>ПП 10.07</p>	<p>ПП.Р.01.02, Д.05. ПП.Р.01.03, СВ.Д.05. ПП.Р.01.04, Д.05. ПП.Р.01.05, Д.05. ПП.Р.01.06, Д.05. ПП.Р.01.07)</p> <p>2ПФ.Д.02.ПР.О.01 13, Д.02.ПР.О.01 14, Д.02.ПР.О.01 15, Д.02.ПР.О.01 16; (1ПФ.Е.01.ЗР.О.02 08; Е.01.ЗР.О.02 09, Е.01.ЗР.О.02 10, ПФ.Е.01.ЗР.О.02 11); (2ПФ.Д.02.ПР.О.01 10, Д.02.ПР.О.01 11, Д.02.ПР.О.01 12;)</p> <p>(6.ПФ.С.01 ПР.Н.02.03; 5.ПФ.С.02. ПП.Н.02.16)</p> <p>3ПФ.С.02 ПР.Н. 03.08, С.02 ПР.Н.03.09;</p> <p>3СВ.Д.01 ПП.Р.02.01;</p> <p>5.ПФ.Д.01.ПР.Р.01 17</p>
ПП 11	Переддипломна практика	<p>Загальне ознайомлення з закладом.</p> <p>Дублювання обов'язків завідуючого виробництвом.</p> <p>Дублювання обов'язків керівника закладу.</p>	<p>ПП 11.01</p> <p>ПП 11.02</p> <p>ПП 11.03</p>	<p>6.ПФ.Д.02. ЗП.О.01.01, Д.02. ЗП.О.01.02</p> <p>3СП.Д.06. ПР.О.01.06</p>

Додаток Г. Розподіл змісту освітньо-професійної програми підготовки, навчальний час за циклами підготовки у національних кредитах та кредитах ECTS та сформовані компетенції.

Цикл	Навчальні цикли та передбачувані результати їх засвоєння	Перелік дисциплін	Загальна кількість годин/кредитів	Кредитів ECTS	Шифри сформованих компетенцій
ГСЕ	Цикл гуманітарної та соціально-економічної підготовки				
	Нормативна частина		810/15	22,5	
	У результаті вивчення нормативної частини циклу студент повинен знати: - суспільно – економічні, політичні та культурні процеси розвитку українського народу;	Історія України	54/1	1,5	КЗН-02 КСО-07
	- основи економічного розвитку суспільства	Економічна теорія	54/1	1,5	КЗН-02, КСО-07 КСО-10
	- основи філософії, соціології загальної культури і соціалізації особистості тощо	Основи філософських знань	54/1	1,5	КЗН-01
Соціологія		54/1	1,5	КСО-09 КСО-10 КСО-12	
Культурологія		54/1	1,5	КСО-01 КСО-03 КСО-04	
	Вміти використовувати набуті знання у професійній діяльності	Іноземна мова за професійним спрямування	216/4,0	6	КСО-03 КСО-11 КІ-2
Основи правознавства		54/1	1,5	КСО-05, КСО-06, КСО-08	
Українська мова за професійним спрямуванням		54/1	1,5	КСО-02 КСО-11 КІ-1	
	- зміцнити здоров'я сприяти підвищенню працездатності	Фізичне виховання	216/4	6	КПС-23
	Володіти:				

	Варіативна компонента (знання, вміння, навички визначаються у варіативній компоненті ВНЗ)				
МПН	Цикл математичної, природничо-наукової підготовки				
	Нормативна частина		1080/20	30	
	У результаті вивчення нормативної частини циклу студент повинен				
	- знати фундаментальні розділи хімії для засвоєння загально – професійних дисциплін.	Неорганічна хімія	108/2	3	КЗП-03 КПС-15
		Органічна хімія	108/2	3	КЗП-03 КПС-15
		Фізична і колоїдна хімія	108/2	3	КЗП-03 КПС-15
		Аналітична хімія	135/2,5	3,75	КЗП-03 КПС-09 КПС-15
		Біохімія	54/1	1,5	КЗП-03 КПС-15
	- роль мікроорганізмів в процесах виробництва та зберігання харчової продукції, основи раціонального харчування	Мікробіологія та фізіологія	81/1,5	2,25	КЗП-03 КЗП-10 КПС-10 КПС-12 КПС-23
	- основні теоретичні та практичні аспекти сучасної екології.	Основи екології	54/1	1,5	КЗП-03 КПС-04 КПС-10 КПС-23
	- загальні закономірності виникнення і розвитку небезпек, надзвичайних ситуацій, їх можливий вплив на життя і здоров'я людини	Безпека життєдіяльності	54/1	1,5	КЗН-07 КЗП-03 КЗП-11 КПС-04 КПС-23
	- теоретичні основи функціонування апаратів та сутність протікання технологічних процесів	Процеси та апарати харчових виробництв	81/1,5	2,25	КЗН-05 КЗП-03 КПС-23
	- володіти знаннями та вміннями, які потрібні для викладу технічної думки з допомогою креслення, а також розуміння по кресленню конструкції і принципу дії технічного виробу.	Технічне креслення	108/2	3	КЗП-03 КПС-11 КПС-23
	- володіти теоретичними та практичними навичками	Комп'ютерна техніка	135/2,5	3,75	КЗН-04 КЗП-03

	використання засобів сучасних інформаційних технологій у професійній діяльності.				КІ-1 КІ-2 КІ-3 КПС-05 КПС-23
	- володіти теоретичними основами електромагнітних явищ та їхнього практичного використання для вивчення дисциплін професійної та практичної підготовки.	Основи електротехніки	54/1	1,5	КЗП-03 КПС-23
ПП.	Цикл професійної та практичної підготовки				
	Нормативна частина		1620/30	45	
	У результаті вивчення нормативної частини циклу студент повинен знати:				
	- раціональні, науково – обгрунтовані способи ведення технологічних процесів виготовлення кулінарної продукції.	Технологія виробництва кулінарної продукції	216/4	6	КЗП-01 КЗП-03 КЗП-04 КЗП-05 КЗП-12 КЗП-15 КЗП-18 КЗП-19 КЗП-20 КЗП-21 КПС-10 КПС-12 КПС-21 КПС-22 КПС-23
	- особливості функціонування, організацію виробничої діяльності закладів ресторанного господарства	Організація виробництва в закладах ресторанного господарства	81/1,5	2,25	КЗН-06 КЗП-01 КЗП-03 КЗП-04 КЗП-08 КЗП-08 КЗП-15 КЗП-19 КПС-13 КПС-23
	- способи моделювання процесів обслуговування та організацію якісного обслуговування населення	Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства.	108/2	3	КЗП-01 КЗП-03 КЗП-04 КЗП-06 КЗП-09 КЗП-12 КЗП-17 КПС-14

					КПС-23
	- вміти використовувати досягнення сучасної стандартизації в управлінні якістю кулінарної продукції та послуг закладах ресторанного господарства.	Основи стандартизації та контролю якості харчової продукції	54/1	1,5	КЗП-01 КЗП-03 КЗП-04 КЗП-05 КЗП-08 КЗП-11 КЗП-13 КЗП-14 КЗП-15 КПС-09
	Сучасні вимоги до виробництва та споживання харчових продуктів згідно стандартів.	Товарознавство харчових продуктів	81/1,5	22,5	КЗП-03 КПС-21 КПС-22
	Особливості конструкції та правила експлуатації устаткування	Устаткування закладів ресторанного господарства	108/2	3	КЗП-01 КЗП-03 КПС-17 КПС-23
	Вміти створити на робочому місці безпечні умови праці	Основи охорони праці	54/1	1,5	КЗП-01 КЗП-03 КПС-16
	Вміти вести обґрунтовану практичну діяльність закладів ресторанного господарства, володіти економічним мисленням	Економіка підприємств різних типів	108/2	3	КЗП-01 КЗП-03 КЗП-07 КПС-06 КПС-23
	- отримати первинні професійні уміння та навички, оволодіти робітничою професією кухаря 3 розряду.	Навчальна практика	324/6	9	КЗП-05 КЗП-16 КПС-23
	- поглибити і вдосконалити навички приготування страв і кулінарних виробів застосовуючи передові технології, оволодіти робітничою професією кухаря 4-5 розрядів; набути вміння по застосуванню ефективних форм і методів обслуговування населення	Технологічна практика	324/6	9	КЗП-05 КЗП-06 КЗП-09 КЗП-18 КЗП-19 КПС-23
	- навчитися організовувати та управляти виробничим процесом в закладах ресторанного господарства	Переддипломна практика	162/3	4,5	КЗП-06 КЗП-19 КПС-23
		Максимальний навчальний час	5400/100	150	
		Нормативна складова	3510/65	97,5	

		Загальний резерв	1890/35	52,5	
		Семестровий контроль	378/7	10,5	

Нормативні форми державної атестації осіб, які навчаються

у вищих навчальних закладах з підготовки молодших спеціалістів спеціальності 5.05170101 « Виробництво харчової продукції».

Нормативні форми державної атестації, що використовуються для встановлення рівня опанування особами, які навчаються у вищих навчальних закладах, відповідних змістових модулів:

Державний комплексний кваліфікаційний іспит	Шифри змістовних модулів, що виносяться на державну атестацію
1	2
	<p>1ПФ.Е.01.ЗР.О.02 01; Е.01.ЗР.О.02 02; (1ПФ.Е.01.ЗР.О.02 01); (2ПФ.Д.01 ПП.О.01.01; Д.01 ПП.О.01.02); 3ПФ.С.01 ПР.Н.01 01, С.01 ПР.Н.01 02, С.01 ПР.Н.01 03, С.01 ПР.Н.01 04, С.01 ПР.Н.01 05; 7.ПФ.Д.02. ПП.Н.02.04; 1ПФ.Е.01.ЗР.О.01 01; 2ПФ.Д.01 ПП.О.02.01, Д.01 ПП.О.02.02, Д.01 ПП.О.02.03, Д.01 ПП.О.02.04, Д.01 ПП.О.02.05; 3ПФ.С.01 ПР.Н.01 03, С.01 ПР.Н.01 04, С.01 ПР.Н.01 05 (3ПФ.С.01 ПР.Н.01 06, С.01 ПР.Н.01 07, С.01 ПР.Н.01 08, С.01 ПР.Н.01 09, С.01 ПР.Н.01 10, С.01 ПР.Н.01 11, С.01 ПР.Н.01 12, С.01 ПР.Н.01 13, С.01 ПР.Н.01 14); 1ПФ.Е.01.ЗР.О.02 03; Е.01.ЗР.О.02 04; Е.01.ЗР.О.02 05; Е.01.ЗР.О.02 06; Е.01.ЗР.О.02 07; 6.ПФ.С.01 ЗП.Н.01.03; 7.ПФ.Д.02. ПП.Н.03; 2ПФ.Д.01 ПП.О.02.08; (2ПФ.Д.02.ПР.О.01 01, Д.02.ПР.О.01 02 Д.02.ПР.О.01 03, Д.02.ПР.О.01 04, Д.02.ПР.О.01 05, Д.02.ПР.О.01 06, Д.02.ПР.О.01 07); 1ПФ.Е.01.ЗР.О.02 08; Е.01.ЗР.О.02 09; Е.01.ЗР.О.02 10, Е.01.ЗР.О.02 11,; (2ПФ.Д.02.ПР.О.01 08, Д.02.ПР.О.01 09)</p> <p>1ПФ.Е.01.ЗР.О.02 12, Е.01.ЗР.О.03 05; 2ПФ.Д.01 ПП.О.02.09; 2ПФ.Д.01 ПП.О.02.12, 2ПФ.Д.01 ПП.О.03.01, Д.01 ПП.О.04.02, Д.01 ПП.О.04.03, (2ПФ.Д.01 ПП.О.05.06), Д.02.ПР.О.01 17; (2ПФ.Д.02.ПР.О.01 21); 3ПФ.С.01 ПР.Н.01 01, С.01 ПР.Н.01 22, С.01 ПР.Н.01 23; 3ПФ.С.01 ПР.Н.02.01, С.01 ПР.Н.02.03; 3СВ.Д.05.ПП.Р.01.09, Д.05.ПП.Р.01.10, Д.05.ПП.Р.01.11; 5.ПФ.С.02. ПП.Н.02.12, С.02. ПП.Н.02.13; 3ПФ.С.01 ПР.Н.01 24, 3ПФ.Д.06. ПП.Р.02.05; 5.ПФ.Д.01.ПР.Р.01 19; 1ПФ.Е.01.ЗР.О.02 14; 2ПФ.Д.01 ПП.О.01.06; 2ПФ.Д.01 ПП.О.01.07; 2ПФ.Д.01 ПП.О.02.10, Д.01</p>

	<p>ПП.О.02.11; 2ПФ.Д.01 ПП.О.05.02, Д.01 ПП.О.05.01, Д.01 ПП.О.05.04; 3СВ.Д.04. ПП.Р.01.03, Д.04. ПП.Р.01.04; 3СВ.Д.05. ПП.Р.02.06; 6.ПФ.С.03. ЗР.Н.01.02; 8.ПФ.С.07 ЗР.О.01.01, С.07 ЗР.О.01.02</p> <p>1ПФ.Е.01.ЗР.О.02 13; 2ПФ.Д.01 ПП.О.04.01, (2ПФ.Д.01 ПП.О.04.02); 3СВ.Д.01 ПП.Р.02.01; 3СП.Д.06. ПР.Р.02.01; 4.СВ.Д.01, ПР.Р.01.03; 5.ПФ.С.02. ПП.Н.03.03; 5.ПФ.С.03. ПР.Н.01.21, С.03. ПР.Н.01.22; 1ПФ.Е.01.ЗР.О.01 06,</p>
1	2
	<p>Е.01.ЗР.О.01 07, Е.01.ЗР.О.01 08; 3ПФ.С.02 ПР.Н. 03.02, С.02 ПР.Н. 03.03; 3ПФ.Д.06. ПП.Р.02.02, Д.06. ПП.Р.02.03; 5.ПФ.С.02. ПП.Н.02.09; 5.ПФ.С.04. ПР.Н.02.01, С.04. ПР.Н.02.02; 5.ПФ.С.04. ПР.Н.03.01; 3ПФ.С.02 ПР.Н. 03.08, С.02 ПР.Н. 03.09; 3СП.Д.06. ПР.О.01.02; 5.ПФ.Д.01.ПР.Р.01 17, Д.01.ПР.Р.01 18; 5.ПФ.С.04. ПР.Н.01.01, С.04. ПР.Н.01.02</p> <p>(3СВ.Д.01. ПП.Р.02.02); 3СП.Д.06. ПР.О.01.03, Д.06. ПР.О.01.04; 5.ПФ.С.02. ПП.Н.03.04; 6.ПФ.С.01 ЗР.Н.05.04; 8.ПФ.С.02 ЗП.О.01.02, С.02 ЗП.О.01.03; 8.ПФ.С.02 ЗП.О.02.07; (6.ПФ.С.01. ПР.О.03.05, С.01. ПР.О.03.06); 6.ПФ.С.01 ЗП.Н.04.03; 2ПФ.Д.01 ПП.О.01.08; 5.ПФ.С.04. ПР.Н.01.04; 1ПФ.Е.01.ЗР.О.03 01; 3ПФ.С.01 ПР.Н.04, С.01 ПР.Н.05; 6.ПФ.С.01 ЗП.Н.01.01; 1ПФ.Е.01.ЗР.О.03 02; Е.01.ЗР.О.03 03; Е.01.ЗР.О.03 04; 6.ПФ.С.01 ЗП.Н.01.02</p> <p>3СВ.Д.05.ПП.Р.01.12, Д.05.ПП.Р.01.13, 05.ПП.Р.01.14, Д.05.ПП.Р.01.15; 5.ПФ.Д.01. ПР.О.03.09, Д.01. ПР.О.03.10, Д.01. ПР.О.03.11, Д.01. ПР.О.03.12</p> <p>3СП.Д.07 ЗП.Р.02.03, Д.07 ЗП.Р.02.04, Д.07 ЗП.Р.02.05, Д.07 ЗП.Р.02.06; 8.ПФ.С.02 ЗП.О.01.05; 5.ПФ.С.02. ПП.Н.03.05; 3СВ.Д.05.ПП.Р.01.08, Д.05.ПП.Р.01.16; 3СП.Д.06. ПР.Р.02.02</p> <p>1ПФ.Е.01.ЗР.О.01 03; 2ПФ.Д.01 ПП.О.04.04; 6.ПФ.С.03. ЗР.Н.01.03; (2ПФ.Д.01 ПП.О.02.13); 2ПФ.Д.01 ПП.О.03.02; 2ПФ.Д.01 ПП.О.03.03, 3ПФ.Д.06. ПП.Р.02.06; 4.СВ.Д.01 ПР.Р.01.09; 5.ПФ.Д.01. ПР.О.03.02; 2ПФ.Д.01 ПП.О.05.05; 3СП.Д.06. ПР.О.01.04; 5.ПФ.Д.01.ПР.Р.01 20; (5.ПФ.С.04. ПР.Н.03.02); 6.ПФ.Д.02. ЗП.О.01.04</p>