

Професійний стандарт
КУХАР ЗАКЛАДУ ОСВІТИ

(дата внесення до Реєстру кваліфікацій)

ЗАТВЕРДЖЕНО

Розробником Громадською організацією «Національна асоціація громадського харчування»

наказ від _____ №

протокол засідання робочої групи від _____ №

Професійний стандарт розроблено та затверджено згідно з вимогами статті 4² Кодексу законів про працю України на підставі:

- висновку Національного агентства кваліфікацій від _____ (рішення __, прот. № __) про дотримання під час підготовки проекту професійного стандарту вимог Порядку розроблення, введення в дію та перегляду професійних стандартів, затвердженого постановою Кабінету Міністрів України від 31.05.2017 р. № 373
- висновку Всеукраїнської профспілки працівників і підприємців торгівлі, громадського харчування та послуг від _____ щодо погодження проекту професійного стандарту

I. Назва професійного стандарту

Кухар закладу освіти.

II. Загальні відомості про професійний стандарт

1. Мета діяльності за професією

Приготування та видача різноманітних збалансованих і якісних страв, напоїв і кулінарних виробів для здобувачів освіти в закладах освіти.

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

Секція I	Тимчасове розміщення й організація харчування	Розділ 56	Діяльність із забезпечення стравами та напоями	Група 56.1	Діяльність ресторанів, надання послуг мобільного харчування
				Клас 56.10	Діяльність ресторанів, надання послуг мобільного харчування
				Група 56.2	Постачання готових страв
				Клас 56.29	Постачання інших готових страв

3. Назва (назви) професії (професій) та код (коди) підкласу (підкласів) (групи) професії згідно з Національним класифікатором України ДК 003:2010 «Класифікатор професій»

Кухар закладу освіти 5122.

4. Узагальнена назва професії

Кухар закладу освіти

5. Назви типових посад

Підсобний робітник, комірник, помічник кухаря закладу освіти, кухар, кухар закладу освіти, шеф-кухар, шеф-кухар закладу освіти

6. Професійна (професійні) кваліфікація (кваліфікації), її (їх) рівень згідно з Національною рамкою кваліфікацій

Помічник кухаря закладу освіти, 3 рівень НРК

Кухар закладу освіти, 4 рівень НРК

Шеф-кухар закладу освіти, 5 рівень НРК

7. Назва (назви) документа (документів), що підтверджує (підтверджують) професійну кваліфікацію особи

- сертифікат про присвоєння/підтвердження професійної кваліфікації “Помічник кухаря закладу освіти”, “Кухар закладу освіти”, “Шеф-кухар закладу освіти”;
- сертифікат про визнання професійної та/або часткової професійної кваліфікації (щодо професійних кваліфікацій, здобутих у інших країнах) “Помічник кухаря закладу освіти”, “Кухар закладу освіти”, “Шеф-кухар закладу освіти”;
- диплом кваліфікованого робітника з додатком до диплома кваліфікованого робітника за професією “Кухар закладу освіти”;
- свідоцтво про присвоєння (підвищення) робітничої кваліфікації з додатком до свідоцтва “Помічник кухаря закладу освіти”, “Кухар закладу освіти”, “Шеф-кухар закладу освіти”;
- інші види документів, які підтверджують професійну (-і) та/або часткову (-і) професійну (-і) кваліфікацію (-і).

III. Здобуття професійної кваліфікації та професійний розвиток

1. Здобуття професійної кваліфікації

Назва професійної та/або часткової професійної кваліфікації	Суб'єкти, уповноважені законодавством на присвоєння/підтвердження та визнання професійних кваліфікацій	
	Кваліфікаційні центри	Суб'єкти освітньої діяльності
Помічник кухаря закладу освіти	без вимог до стажу роботи	<ul style="list-style-type: none">- професійно-технічне навчання без вимог до рівня освіти, стажу роботи- перепідготовка з інших професій/спеціальностей без вимог до рівня освіти, стажу роботи
Кухар закладу освіти	- первинна професійна підготовка на основі базової або повної загальної середньої освіти (з урахуванням трудових функцій Помічника кухаря закладу освіти, як проміжної кваліфікації)	

2. Професійний розвиток

1) з присвоєнням наступної професійної кваліфікації

Назва професійної та/або часткової професійної кваліфікації	Суб'єкти, уповноважені законодавством на присвоєння/підтвердження та визнання професійних кваліфікацій	
	Кваліфікаційні центри	Суб'єкти освітньої діяльності
Кухар закладу освіти	підвищення кваліфікації при наявності стажу роботи за кваліфікацією “Помічник кухаря закладу освіти” не менше 6 місяців;	

	перепідготовка з технологічно-суміжних професій та наявність стажу роботи у закладах ресторанного господарства не менше 1 року
Шеф-кухар закладу освіти	підвищення кваліфікації: - при наявності стажу роботи за кваліфікацією «Кухар закладу освіти» не менше 3 років - при наявності освітнього ступеня «бакалавр» або «магістр» за напрямом підготовки «Харчові технології та інженерія» зі стажем роботи не менше 1,5 року в закладах ресторанного господарства або на посаді «Кухар закладу освіти»

2) без присвоєння наступної професійної кваліфікації

Підвищення кваліфікації не рідше одного разу на три роки з метою:

- підтримання наявної професійної кваліфікації в межах професії;
- набуття компетентностей для виконання робіт з новим обладнанням, виробами, сировиною, у межах удосконалених технологічних процесів, з дотриманням правил, нормативно-правових актів і вимог безпечної експлуатації обладнання та умов організації праці. Проходження стажування.

IV. Абревіатури, скорочення

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

V. Опис трудових функцій

Трудові функції	Компетентності	Результати навчання			
		Знання	Уміння/навички	Комунікація	Відповідальність і автономія
<p>A. Організація харчування здобувачів освіти в закладах освіти</p>	<p>A1. Здатність організувати харчування для здобувачів освіти в закладах освіти</p>	<p>A1.31. Особливості організації харчування здобувачів освіти в закладах освіти</p> <p>A1.32. Основи фізіології харчування, збалансованого, оптимального харчування здобувачів освіти</p> <p>A1.33. Основи, особливості та фізіологічні вимоги до харчування різних вікових груп здобувачів освіти в закладах освіти</p> <p>A1.34. Характеристики та харчову цінність харчових продуктів, нормування рослинних і тваринних білків, жирів, вуглеводів, вітамінів, мінеральних речовин у раціонах для здобувачів освіти в закладах освіти</p> <p>A1.35. Основи фізико-хімічних процесів, що</p>	<p>A1.U1. Працювати з різними моделями організації харчування в закладах освіти: «базова кухня», «опорна кухня», «фабрика-кухня»</p> <p>A1.U2. Працювати з великим об'ємом їжі та споживачів</p>	<p>A1.K1. Спілкуватися з керівництвом харчоблоку, закладу освіти, здобувачами освіти, їхніми батьками щодо здорового харчування різних вікових груп здобувачів освіти</p> <p>A1.K2. Роз'яснювати всім зацікавленим особам цінність харчових продуктів, нормування рослинних і тваринних білків, жирів, вуглеводів, вітамінів, мінеральних речовин для різних вікових груп здобувачів освіти</p>	<p>A1.V1. Визначати невідповідності нормам /показникам нормативних документів, за можливості усувати їх</p>

		<p>відбуваються в харчових продуктах під час теплового оброблення, охолодження, зберігання</p> <p>A1.36. Асортимент, рецептури страв, напоїв, кулінарних виробів, дозволених в закладах освіти</p> <p>A1.37. Основні моделі організації харчування в закладах освіти: «базова кухня», «опорна кухня», «фабрика-кухня» та особливості їхнього функціонування</p> <p>A1.38. Особливості приготування великого об'єму страв</p>		<p>B1.K3. Користуватися сучасними засобами зв'язку, інформаційними технологіями</p>	
	<p>A2. Здатність користуватись показниками якості сировини, напівфабрикатів, готових страв, напоїв, кулінарних виробів, питної води для здобувачів освіти</p>	<p>A2.31. Вимоги до якості та безпечності сировини, напівфабрикатів, готових страв, напоїв, кулінарних виробів, питної води.</p> <p>A2.32. Види нормативних документів, що нормують якість харчових продуктів – вхідної сировини.</p> <p>A2.33. Базові принципи гігієнічної оцінки якості сировини, напівфабрикатів, готових страв, напоїв, кулінарних</p>	<p>A2.Y1. Здійснювати гігієнічну оцінку якості та безпечності сировини, напівфабрикатів, готових страв, напоїв, кулінарних виробів, питної води</p> <p>A2.Y2. Застосовувати способи збереження та підвищення харчової цінності сировини, напівфабрикатів, готових страв, напоїв,</p>	<p>A2.K1. Інформувати керівництво (відповідальних) про можливі порушення в роботі</p> <p>A2.K2. Чітко доносити інформацію про виконані роботи та про особливі умови виконання робіт</p> <p>A2.K3.</p>	<p>A2.B1. Визначати невідповідності нормам /показникам нормативних документів, за можливості усувати їх</p>

		<p>виробів, питної води для здобувачів освіти</p> <p>A2.34. Органолептичні методи визначення доброякісності сировини, напівфабрикатів, готових страв, напоїв, кулінарних виробів</p> <p>A2.35. Базові методи визначення якості сировини, готових страв, напоїв, кулінарних виробів</p> <p>A2.36. Базові способи збереження та підвищення харчової цінності сировини, напівфабрикатів, готових страв, напоїв, кулінарних виробів</p> <p>A2.37. Основні принципи зниження кількості шкідливих речовин в готових стравах, напоях, кулінарних виробках</p> <p>A2.38. Способи скорочення втрат при виготовленні страв, напоїв, кулінарних виробів</p>	<p>кулінарних виробів, питної води</p>	<p>Користуватися сучасними засобами зв'язку, інформаційними технологіями</p>	
	<p>A3. Здатність підбирати та використовувати технологічне</p>	<p>A3.31. Класифікацію та види технологічного обладнання, кухонного інвентарю, столового та</p>	<p>A3.У1. Підбирати і перевіряти справність технологічного обладнання та</p>	<p>A3.К1. Інформувати керівництво (відповідальних)</p>	<p>A3.В1. Визначати придатність технологічного обладнання,</p>

	<p>обладнання, столовий та кухонний посуд, кухонний інвентар, зворотну тару для доставки їжі</p>	<p>кухонного посуду</p> <p>A3.32. Вимоги, принцип роботи та особливості використання електромеханічного обладнання для очищення, подрібнення, зважування тощо</p> <p>A3.33. Види виробничих поверхонь</p> <p>A3.34. Правила підбору різних типів обладнання</p> <p>A3.35. Правила експлуатації технологічного обладнання, кухонного інвентарю, догляду за ними</p> <p>A3.36. Вимоги до якості підготовленого кухонного інвентарю, столового та кухонного посуду</p> <p>A3.37. Правила поведження з посудомийним обладнанням, в тому числі з елементами автоматичного керування</p> <p>A3.38. Правила поведження з засобами для очищення, миття, дезінфекції посуду</p> <p>A3.39. Правила</p>	<p>кухонного інвентарю, готувати їх до роботи</p> <p>A3.У2. Забезпечувати правильне зберігання чистого кухонного інвентарю, столового та кухонного посуду</p> <p>A3.У3. Раціонально, безпечно та ефективно використовувати обладнання підприємства</p> <p>A3.У4. Дотримуватись правил експлуатації технологічного обладнання (електричного та механічного, газового)</p> <p>A3.У5. Застосовувати посудомийне обладнання для очищення та миття посуду</p> <p>A3.У6. Використовувати зворотну тару у випадку доставки їжі до харчоблоку закладу освіти</p> <p>A3.У7. Працювати в зоні миття столового посуду та кухонного інвентарю у випадку моделі «базова кухня»</p>	<p>про можливі порушення в роботі технологічного обладнання</p> <p>A3.К2. Чітко доносити керівництву інформацію про виконані роботи та про особливі умови виконання робіт</p> <p>A3.К3. Користуватися засобами зв'язку</p>	<p>столового та кухонного посуду, кухонного інвентарю, зворотної тари для доставки їжі</p> <p>A3.В2. Ефективно експлуатувати існуюче обладнання</p>
--	--	--	---	--	--

		поводження зі зворотною тарою у випадку доставки їжі у харчоблок закладу освіти	<p>А3.У8. Працювати в зоні повернення, миття та зберігання тари для доставки їжі у харчоблоці опорної кухні та зоні миття та зберігання столового посуду у харчоблоці отримувача послуг у випадку моделі «опорна кухня»</p> <p>А3.У9. Працювати в зоні миття та зберігання кухонного посуду та інвентарю у харчоблоці отримувача послуг у випадку моделі «фабрика-кухня»</p>		
--	--	---	--	--	--

	<p>A4. Здатність дотримуватись та виконувати вимоги охорони праці, безпеки життєдіяльності та пожежної безпеки, санітарного законодавства на робочих місцях</p>	<p>A4.31. Нормативно-правові акти з питань охорони праці</p> <p>A4.32. Засоби та методи захисту працівників від шкідливого та небезпечного впливу виробничих факторів</p> <p>A4.33. Вимоги інструкцій підприємства з охорони праці</p> <p>A4.34. Правила поведінки при виникненні пожежі та в надзвичайних ситуаціях</p> <p>A4.35. Шляхи евакуації та місце знаходження плану евакуації</p> <p>A4.36. Засоби пожежогасіння та правила користування ними, дії при наданні домедичної допомоги</p> <p>A4.37. Правила надання домедичної допомоги</p> <p>A4.38. Правила безпеки під час первинного оброблення харчових продуктів, приготування та видачі страв та напоїв</p> <p>A4.39. Основи безпеки праці при приготуванні та видачі страв, напоїв і кулінарних виробів для</p>	<p>A4.U1. Дотримуватись основних правил і норм електробезпеки та протипожежного захисту</p> <p>A4.U2. Користуватись засобами протипожежного захисту та пожежогасіння</p> <p>A4.U3. Надавати собі та оточуючим працівникам харчоблоку первинну медичну допомогу у випадку необхідності</p> <p>A4.U4. Дотримуватись правил безпеки праці під час первинного оброблення харчових продуктів, приготування та видачі страв, кулінарних виробів та напоїв</p> <p>A4.U5. Перевіряти стан та комплектність санітарного одягу, дотримується правил особистої гігієни</p> <p>A4.U6. Проводити санітарну обробку</p>	<p>A4.K1. Інформувати керівництво (відповідальних) про можливі порушення в роботі</p> <p>A4.K2. Чітко доносити інформацію про виконані роботи та про особливі умови виконання робіт</p> <p>A4.K3. Користуватись засобами зв'язку, інформаційними технологіями</p>	<p>A4.B1. Дотримуватись вимог санітарного законодавства</p> <p>A4.B2. Визначати невідповідності нормам виробничої санітарії, санітарного законодавства за можливості усувати їх</p> <p>A4.B3. Перевіряти та підтримувати санітарний стан робочого місця та своєчасно усувати недоліки</p> <p>A4.B4. Підтримувати технологічне обладнання та кухонний інвентар в належному санітарному стані</p>
--	--	---	---	--	---

		<p>здобувачів освіти в закладах освіти</p> <p>A4.310. Основні вимоги санітарного законодавства для приготування та видачі страв, кулінарних виробів та напоїв</p> <p>A4.311. Основні вимоги до особистої гігієни і санітарії та гігієни виробництва до початку роботи у харчоблоці</p> <p>A4.312. Правила і норми виробничої санітарії та особистої гігієни під час технологічного процесу виготовлення страв, напоїв та кулінарних виробів</p> <p>A4.313. Санітарні вимоги до технологічного обладнання, кухонного інвентарю, посуду, тари, які використовуються в технологічному процесі для забезпечення харчування в закладах освіти</p> <p>A4.314 Вимоги НАССР щодо дотримання особистої гігієни</p> <p>A4.315. Наслідки</p>	<p>робочих поверхонь, обладнання, столового та кухонного посуду, технологічного обладнання, кухонного інвентарю, підтримує їхній належний санітарний стан</p> <p>A4.У7. Підтримувати чистоту у виробничих приміщеннях</p> <p>A4.У8. Підтримувати охайність власного зовнішньо вигляду</p> <p>A4.У9. Утримувати робочий одяг у належному санітарному стані</p> <p>A4.У10. Користуватись миючими та дезінфікуючими засобами для технологічного обладнання, кухонного інвентарю, та кухонного посуду</p> <p>A4.У11. Забезпечувати правильне зберігання миючих та дезінфікуючих засобів</p>		
--	--	---	--	--	--

		<p>недотримання правил гігієни та санітарії на робочому місці</p> <p>A4.316. Порядок проходження медичного огляду працівників</p> <p>A4.317. Правила використання та зберігання миючих та дезінфікуючих засобів для підготовки технологічного обладнання до роботи</p> <p>A4.318. Правила чищення та оброблення різних видів робочих поверхонь виробничого інвентарю та кухонного посуду</p> <p>A4.319. Санітарно-гігієнічні вимоги щодо первинного оброблення харчових продуктів, приготування та видачі страв, напоїв та кулінарних виробів</p>			
--	--	---	--	--	--

	<p>A5 Здатність підготуватись до робочого процесу, організувати робоче місце у харчоблоці</p>	<p>A5.31. Основні вимоги до підготовки робочого місця у харчоблоці</p> <p>A5.32. Вимоги НАССР в роботі кухаря закладу освіти</p> <p>A5.33. Вимоги ISO 9001, ISO 22000 при організації харчування за моделлю «фабрика-кухня»</p> <p>A5.34. Дотримання логістики між зонами харчоблоку</p> <p>A5.35. Здатність запобігати перехресному забрудненню продуктів харчування та готових страв, кулінарних виробів та напоїв</p> <p>A5.36. Правила роботи в зоні миття столового посуду та кухонного посуду, інвентарю у випадку моделі «базова кухня»</p> <p>A5.37. Правила роботи в зоні повернення, миття та зберігання тари для доставки їжі у харчоблоці опорної кухні та зоні миття та зберігання столового посуду у харчоблоці отримувача послуг у</p>	<p>A5.Y1. Оцінювати загальний стан робочої зони</p> <p>A5.Y2. Раціонально підбирати відповідне технологічне обладнання, інструменти для здійснення технологічного процесу</p> <p>A5.Y3. Перевіряти готовність до роботи технологічного обладнання, усіх робочих поверхонь для приготування страв, кулінарних виробів та напоїв</p> <p>A5.Y4. Вмикати та налаштовувати обладнання для виконання технологічних операцій</p> <p>A5.Y5. Запобігати перехресному забрудненню продуктів харчування та готових страв, кулінарних виробів та напоїв</p> <p>A5.Y6. Дотримуватись</p>	<p>A5.K1. Інформувати керівництво (відповідальних) про можливі порушення в роботі технологічного обладнання,</p> <p>A5.K2. Чітко доносити інформацію про виконані роботи та про особливі умови виконання робіт</p> <p>A5.K3. Користуватись засобами зв'язку, інформаційними технологіями</p>	<p>A5.B1. Визначати невідповідності на робочому місці нормам /показникам нормативних документів, за можливості усувати їх</p>
--	--	--	---	---	--

		<p>випадку моделі «опорна кухня»</p> <p>A5.38. Правила роботи в зоні миття та зберігання кухонного посуду та інвентарю у харчоблоці отримувача послуг у випадку моделі «фабрика-кухня»</p>	<p>правил поводження з відходами (тверді побутові відходи, харчові відходи)</p>		
<p>Б</p> <p>Приготування страв, напоїв та кулінарних виробів для здобувачів освіти</p>	<p>Б1. Здатність дотримуватись рецептури приготування страв та напоїв відповідно до вимог нормативно-технологічної документації</p>	<p>Б1.31. Базові правила читання технологічних карток</p> <p>Б1.32. Види меню в закладах освіти</p> <p>Б1.33. Послідовність ведення технологічного процесу приготування страв, напоїв, кулінарних виробів</p> <p>Б1.34. Правила користування збірником рецептур для закладів освіти</p>	<p>Б1.У1. Читати технологічні картки, рецептури приготування страв, напоїв, кулінарних виробів</p>	<p>Б1.К1. Інформувати керівництво (відповідальних) про можливі порушення в роботі</p> <p>Б1.К2. Чітко доносити інформацію про виконані роботи та про особливі умови виконання робіт</p> <p>Б1.К3. Користуватися засобами зв'язку, інформаційними технологіями</p>	<p>Б1.В1. Визначати невідповідності нормам /показникам нормативних документів, за можливості усувати їх</p>
	<p>Б2. Здатність розробляти нормативно-технологічну документацію та рецептури нових</p>	<p>Б2.31. Вимоги до складання меню, вимоги до технологічного оброблення страв, сировини для приготування та подачі</p>	<p>Б2.У1. Розробляти технологічні картки, рецептури приготування страв, напоїв, кулінарних виробів в закладах</p>	<p>Б2.К1. Інформувати керівництво (відповідальних) про можливі порушення в</p>	<p>Б2.В1. Визначати невідповідності нормам /показникам нормативних документів, за</p>

	<p>страв, напоїв, кулінарних виробів для здобувачів освіти всіх вікових груп та здобувачів з особливими харчовими потребами</p>	<p>страв, напоїв, кулінарних виробів в закладах освіти</p> <p>Б2.32. Обсяг страв відповідно до віку здобувачів освіти в закладах освіти</p> <p>Б2.33. Правила складання меню з використанням сезонних продуктів</p> <p>Б2.34. Характеристики основних факторів складання меню для харчування здобувачів закладу освіти</p> <p>Б2.35. Правила розроблення рецептур нових страв, напоїв, кулінарних виробів</p> <p>Б2.36. Правила складання та роботи з технологічними та калькуляційними картками</p> <p>Б2.37. Асортимент, рецептури страв, напоїв, кулінарних виробів, дозволених в закладах освіти</p> <p>Б2.38. Принципи розроблення різних видів меню</p> <p>Б2.39. Показники, на основі яких проводять</p>	<p>освіти</p> <p>Б2.У2. Складати калькуляційні картки</p> <p>Б2.У3. Розробляти меню з використанням сезонних продуктів, залежно від кратності харчування на добу</p> <p>Б2.У4. Складати меню у відповідності до концепції харчування</p> <p>Б2.У5. Використовувати різні способи оптимізації меню</p> <p>Б2.У6. Аналізувати попит на позиції меню, пропозиції щодо асортименту страв меню від здобувачів закладів освіти та їхніх батьків</p> <p>Б2.У7. Проводити аналіз та оцінювання розробленої технологічної документації</p> <p>Б2.У8. Розраховувати необхідну кількість сировини для приготування страв, напоїв, кулінарних</p>	<p>роботі</p> <p>Б2.К2. Чітко доносити інформацію про виконані роботи та про особливі умови виконання робіт</p> <p>Б2.К3. Користуватися засобами зв'язку, інформаційними технологіями</p>	<p>можливості усувати їх</p>
--	---	---	--	---	------------------------------

		<p>аналіз меню</p> <p>Б2.310. Способи оптимізації меню</p> <p>Б2.311. Методи вивчення й оцінки попиту на страви, напої, кулінарні вироби</p> <p>Б2.312. Сутність методології проектування рецептур страв</p> <p>Б2.313. Порядок розроблення та затвердження нормативної технологічної документації на страви, напої, кулінарні вироби</p> <p>Б2.314. Вплив концепції харчування та цінової політики на розроблення рецептури страв</p> <p>Б2.315. Норми, співвідношення та послідовність закладання сировини</p> <p>Б2.316. Методику розрахунків кількості необхідної сировини та інгредієнтів</p> <p>Б2.317. Організацію обліку та контролю складання і своєчасного подання звітності</p> <p>Б2.318. Правила</p>	<p>виробів</p> <p>Б2.У9. Організувати облік та контроль складання і своєчасного подання звітності</p> <p>Б2.У10. Визначати витрати часу та об'єм на виготовлення страв</p> <p>Б2.У11. Розраховувати сировину масою брутто та нетто за меню-розкладом</p> <p>Б2.У12. Розраховувати кількість столового посуду для забезпечення харчування в закладах освіти</p>		
--	--	--	--	--	--

		проведення розрахунків у професійній діяльності			
	<p>Б3. Здатність готувати сировину для приготування напівфабрикатів, страв, напоїв, кулінарних виробів</p>	<p>Б3.31. Технічну документацію для отримання сировини та продуктів від постачальника</p> <p>Б3.32. Документи, що засвідчують якість продуктів</p> <p>Б3.33. Методи визначення якості та фальсифікації фруктової, овочевої, м'ясної, рибної, молочної продукції (товарно-транспортна накладна, маркування, пакування, органолептичні показники, умови зберігання)</p> <p>Б3.34. Правила приймання сировини, інгредієнтів за кількістю та якістю</p> <p>Б3.35. Особливості отримання сировини та продукції відповідно до потреб на кухні з зони для отримання та зберігання сировини у випадку моделі «базова кухня»</p> <p>Б3.36. Вимоги до технологічного оброблення сировини для</p>	<p>Б3.У1. Приймати сировину за кількістю та якістю,</p> <p>Б3.У2. Вести облік отриманої сировини та продуктів від постачальника</p> <p>Б3.У3. Здійснювати органолептичну та гігієнічну оцінку якості сировини та продуктів, отриманих від постачальника</p> <p>Б3.У4. Складати заявки на необхідні сировину та продукти</p> <p>Б3.У5. Забезпечувати своєчасне отримання сировини та продуктів зі складу</p> <p>Б3.У6. Отримувати сировину та продукцію відповідно до потреб на кухні з зони для отримання та зберігання сировини у випадку моделі «базова кухня»</p> <p>Б3.У7. Контролювати асортимент, терміни та умови зберігання та реалізації сировини та</p>	<p>Б3.К1. Інформувати керівництво (відповідальних) про можливі порушення в роботі</p> <p>Б3.К2. Чітко доносити інформацію про виконані роботи та про особливі умови виконання робіт</p> <p>Б3.К3. Користуватися засобами зв'язку, інформаційними технологіями</p>	<p>Б3.В1. Визначати невідповідності нормам /показникам нормативних документів, за можливості усувати їх</p>

		<p>приготування та видачі страв, напоїв, кулінарних виробів в закладах освіти</p> <p>Б3.37. Послідовність ведення технологічного процесу приготування страв, напоїв, кулінарних виробів</p>	<p>продуктів</p> <p>Б3.У8. Проводити у складі бракеражної комісії бракераж сировини та харчових продуктів, що надійшли від постачальника</p>		
	<p>Б4.Здатність проводити механічну обробку овочів, фруктів, ягід, злакових, зернових та бобових</p>	<p>Б4.31. Асортимент та основні характеристики овочів, фруктів, ягід, злакових, зернових та бобових</p> <p>Б4.32. Вимоги до технологічного оброблення овочів, фруктів, ягід, злакових, зернових та бобових для приготування страв, напоїв, кулінарних виробів</p> <p>Б4.33. Методи та способи механічного оброблення овочів, фруктів, ягід, злакових, зернових та бобових</p> <p>Б4.34. Норми виходу овочів, фруктів, ягід, злакових, зернових та бобових після механічного оброблення</p> <p>Б4.35. Правила зберігання овочів, фруктів, ягід, злакових, зернових та</p>	<p>Б4.У1. Застосовувати різні методи та способи механічного оброблення овочів, фруктів, ягід, злакових, зернових та бобових з урахуванням вимог до приготування страв, напоїв, кулінарних виробів</p> <p>Б4.У2. Застосовувати відповідне технологічне обладнання для механічного оброблення овочів, фруктів, ягід, злакових, зернових та бобових</p> <p>Б4.У3. Дотримуватися умов та термінів зберігання овочів, фруктів, ягід, злакових, зернових та бобових після</p>	<p>Б4.К1. Інформувати керівництво (відповідальних) про можливі порушення в роботі</p> <p>Б4.К2. Чітко доносити інформацію про виконані роботи та про особливі умови виконання робіт</p> <p>Б4.К3. Користуватися засобами зв'язку, інформаційними технологіями</p>	<p>Б4.В1. Визначати невідповідності нормам /показникам нормативних документів, за можливості усувати їх</p>

		<p>бобових після механічного оброблення</p> <p>Б4.36. Послідовність ведення технологічного процесу приготування дозволених для здобувачів освіти страв, напоїв, кулінарних виробів із овочів, фруктів, ягід, злакових, зернових та бобових</p>	<p>механічного оброблення</p>		
	<p>Б5. Здатність проводити механічну обробку різних видів м'яса, птиці та риби для приготування страв, кулінарних виробів для здобувачів освіти</p>	<p>Б5.31. Основні характеристики різних видів м'яса, птиці та риби, дозволених для використання у харчуванні здобувачів освіти</p> <p>Б5.32. Правила зберігання різних видів м'яса, птиці та риби</p> <p>Б5.33. Методи та способи механічного оброблення різних видів м'яса, птиці та риби</p> <p>Б5.34. Правила зберігання різних видів м'яса, птиці та риби після механічного оброблення</p>	<p>Б5.У1 Застосовувати різні методи та способи механічного оброблення різних видів м'яса, птиці та риби</p> <p>Б5.У2. Дотримуватись технологічних вимог при механічному обробленні різних видів м'яса, птиці та риби</p> <p>Б5.У3. Дотримуватись умов зберігання різних видів м'яса, птиці та риби після механічного оброблення</p>	<p>Б5.К1. Інформувати керівництво (відповідальних) про можливі порушення в роботі</p> <p>Б5.К2. Чітко доносити інформацію про виконані роботи та про особливі умови виконання робіт</p> <p>Б5.К3. Користуватися засобами зв'язку, інформаційними технологіями</p>	<p>Б5.В1. Визначати невідповідності нормам /показникам нормативних документів, за можливості усувати їх</p>
	<p>Б6. Здатність готувати страви, напої, кулінарні вироби, дозвалені</p>	<p>Б6.31. Технологію приготування перших страв з усіх видів сировини, дозволених</p>	<p>Б6.У1. Готувати перші страви з усіх видів сировини, дозволених для</p>	<p>Б6.К1. Інформувати керівництво (відповідальних)</p>	<p>Б6.В1. Визначати невідповідності нормам /показникам</p>

	<p>для організації харчування здобувачів освіти</p>	<p>для закладів освіти</p> <p>Б6.32. Технологію приготування гарнірів з усіх видів сировини, дозволених для закладів освіти</p> <p>Б6.33. Технологію приготування страв з різних видів м'яса, дозволених для закладів освіти</p> <p>Б6.34. Технологію приготування страв з птиці, дозволеної для закладів освіти</p> <p>Б6.35. Технологію приготування страв з риби, дозволеної для закладів освіти</p> <p>Б6.36. Технологію приготування страв з яєць і сиру</p> <p>Б6.37. Технологію приготування салатів з сировини, дозволеної для закладів освіти</p> <p>Б6.38. Технологію приготування соусів з сировини, дозволеної для закладів освіти</p> <p>Б6.39. Технологію приготування кулінарних виробів з сировини, дозволеної для закладів</p>	<p>закладів освіти, в тому числі з використанням сучасного технологічного обладнання, виробничих інструментів.</p> <p>Б6.У2. Готувати гарніри з усіх видів сировини, дозволених для закладів освіти, в тому числі з використанням сучасного технологічного обладнання, виробничих інструментів.</p> <p>Б6.У3. Готувати страви з різних видів м'яса, дозволених для закладів освіти, в тому числі з використанням сучасного технологічного обладнання, виробничих інструментів.</p> <p>Б6.У4. Готувати страви з птиці, дозволеної для закладів освіти, в тому числі з використанням сучасного технологічного</p>	<p>про можливі порушення в роботі</p> <p>Б6.К2. Чітко доносити інформацію про виконані роботи та про особливі умови виконання робіт</p> <p>Б6.К3. Користуватися засобами зв'язку, інформаційними технологіями</p>	<p>нормативних документів, за можливості усувати їх</p>
--	---	---	--	---	---

		<p>освіти</p> <p>Б6.310. Технологію приготування напоїв з усіх видів сировини, дозволених для закладів освіти</p> <p>Б6.311. Особливості застосування речовин з гострим смаком</p>	<p>обладнання, виробничих інструментів.</p> <p>Б6.У5. Готувати страви з риби, дозволеної для закладів освіти, в тому числі з використанням сучасного технологічного обладнання, виробничих інструментів.</p> <p>Б6.У6. Готувати страви з яєць і сиру, в тому числі з використанням сучасного технологічного обладнання, виробничих інструментів.</p> <p>Б6.У7. Готувати салати з сировини, дозволеної для закладів освіти, в тому числі з використанням сучасного технологічного обладнання, виробничих інструментів.</p> <p>Б6.У8. Готувати соуси з сировини,</p>		
--	--	--	--	--	--

			<p>дозволеної для закладів освіти, в тому числі з використанням сучасного технологічного обладнання, виробничих інструментів.</p> <p>Б6.У9. Готувати кулінарні вироби з сировини, дозволеної для закладів освіти, в тому числі з використанням сучасного технологічного обладнання, виробничих інструментів.</p> <p>Б6.У10. Готувати напої з усіх видів сировини, дозволених для закладів освіти, в тому числі з використанням сучасного технологічного обладнання, виробничих інструментів.</p> <p>Б6.У11. Здійснювати органолептичну оцінку якості готових страв.</p>		
--	--	--	--	--	--

<p>В. Видача страв, напоїв, кулінарних виробів здобувачам освіти</p>	<p>В1. Здатність видавати страви, напої, кулінарні вироби здобувачам освіти</p>	<p>В1.31. Основи композиції та кольорознавства при оформленні та презентації страв, напоїв, кулінарних виробів</p> <p>В1.32. Технології оздоблення страв, напоїв, кулінарних виробів</p> <p>В1.33. Способи оформлення готових страв, напоїв, кулінарних виробів</p> <p>В1.34. Способи збереження свіжості та якості готових страв, напоїв, кулінарних виробів</p> <p>В1.35. Правила видачі страв, напоїв, кулінарних виробів здобувачам в закладах освіти</p> <p>В1.36. Правила порціонування готових страв, напоїв, кулінарних виробів</p> <p>В1.37. Температуру видачі готових страв, напоїв, кулінарних виробів</p> <p>В1.38. Термін та температурний режим зберігання гарячих і холодних страв та напоїв</p>	<p>В1.У1. Застосовувати прийоми кольорознавства, оздоблення та оформлення страв, напоїв, кулінарних виробів для харчування в закладах освіти</p> <p>В1.У2. Порціонувати страви, напої, кулінарні вироби відповідно до норм харчування здобувачів освіти різного віку</p> <p>В1.У3. Дотримуватись температурного режиму під час видачі готових страв, напоїв, кулінарних виробів</p> <p>В1.У4. Зберігати при належних умовах готові страви, напої, кулінарні вироби</p> <p>В1.У5. Усувати дефекти у готових стравах, кулінарних виробках та напоях: органолептичні показники, маса порції, виробу</p> <p>В1.У6. Організувати роботу в зоні роздаткової лінії в</p>	<p>В1.К1. Інформувати керівництво (відповідальних) про можливі порушення в роботі</p> <p>В1.К2. Чітко доносити інформацію про виконані роботи та про особливі умови виконання робіт</p> <p>В1.К3. Користуватися засобами зв'язку, інформаційними технологіями</p> <p>В1.К4. Комунікувати зі здобувачами освіти під час видачі страв, напоїв, кулінарних виробів</p>	<p>В1.В1. Визначати невідповідності нормам /показникам нормативних документів, за можливості усувати їх</p>
---	--	--	---	---	--

		<p>з моменту приготування до моменту видачі</p> <p>V1.39. Способи усунення дефектів у готових стравах, кулінарних виробах та напоях: органолептичні показники, маса порції, виробу</p> <p>V1.310. Організація роботи в зоні роздаткової лінії в обідньому залі</p> <p>V1.311. Вимоги до зони видачі готових страв, напоїв, кулінарних виробів</p>	обідньому залі		
	<p>V2. Здатність пакувати страви, напої, кулінарні вироби</p>	<p>V2.31. Способи упакування та гігієнічні вимоги до пакувальних матеріалів</p> <p>V2.32. Умови та правила фасування страв, напоїв, кулінарних виробів, транспортування в холодному та гарячому вигляді, видача в інших навчальних закладах у разі моделей «опорна кухня» та «фабрика-кухня</p> <p>V2.33. Правила повернення тари для доставки їжі у випадку моделі «опорна кухня»</p>	<p>V2.У1. Працювати в зоні фасування і упакування готової гарячої їжі та зоні повернення тари для доставки їжі у випадку моделі «опорна кухня»</p> <p>V2.У2. Працювати в зоні приймання та зберігання охолодженої продукції, зоні для розігріву готової продукції харчоблоку у випадку моделі «фабрика-кухня»</p>	<p>V2.К1. Інформувати керівництво (відповідальних) про можливі порушення в роботі</p> <p>V2.К2. Чітко доносити інформацію про виконані роботи та про особливі умови виконання робіт</p> <p>V2.К3. Користуватися сучасними засобами зв'язку,</p>	<p>V2.V1. Визначати невідповідності нормам /показникам нормативних документів, за можливості усувати їх</p>

				інформаційними технологіями	
	В3. Здатність проводити бракераж готової продукції	<p>В3.31. Порядок проведення у складі бракеражної комісії бракеражу готових страв, напоїв, кулінарних виробів</p> <p>В3.32. Основи дегустаційної оцінки страв та напоїв</p> <p>В3.33. Порядок заповнення бракеражного журналу</p>	<p>В3.У1. Оцінювати ліквідну кількість готової продукції</p> <p>В3.У2. Проводити у складі бракеражної комісії бракераж готових страв та напоїв</p> <p>В3.У3. Заповнювати бракеражний журнал</p>	<p>В3.К1. Інформувати керівництво (відповідальних) про можливі порушення в роботі</p> <p>В3.К2. Чітко доносити інформацію про виконані роботи та про особливі умови виконання робіт</p> <p>В3.К3. Користуватися засобами зв'язку, інформаційними технологіями</p>	<p>В3.В1. Визначати невідповідності нормам /показникам нормативних документів, за можливості усувати їх</p> <p>В3.В2. Брати участь в роботі бракеражної комісії</p>
Г Приготування та видача страв, напоїв, кулінарних виробів для здобувачів освіти з особливими харчовими потребами	Г1. Здатність готувати страви лікувально-профілактичного та дієтичного призначення	<p>Г1.31. Значення дієтичної терапії у лікуванні та профілактиці захворювань</p> <p>Г1.32. Основи, вимоги та правила раціонального та лікувально-профілактичного харчування</p> <p>Г1.33. Характеристики дієт, алергенів харчових продуктів</p> <p>Г1.34. Особливості</p>	<p>Г1.У1. Готувати страви для здобувачів освіти різного віку відповідно до правил раціонального та лікувально-профілактичного харчування.</p> <p>Г1.У2. Розрізняти види дієт та їхні особливості, вимоги до виготовлення страв при різних дієтах</p>	<p>Г1.К1. Інформувати керівництво (відповідальних) про можливі порушення в роботі</p> <p>Г1.К2. Чітко доносити інформацію про виконані роботи та про особливі умови виконання</p>	<p>Г1.В1. Визначати невідповідності нормам нормативних документів, за можливості усувати їх</p>

		<p>приготування страв для різних груп діет</p> <p>Г1.35. Лікувальне дієтичне харчування здобувачів освіти з відхиленнями у стані здоров'я</p> <p>Г1.36. Характеристики речовин, які виводять радіонукліди та підвищують захисні функції організму дитини</p> <p>Г1.37. Вплив білків, жирів, вуглеводів, вітамінів, мінеральних речовин на здоров'я здобувачів освіти</p> <p>Г1.38. Характеристику, причини та ознаки харчових отруєнь</p>		<p>робіт</p> <p>Г1.К3. Користуватися засобами зв'язку, інформаційними технологіями</p>	
	<p>Г2. Здатність виготовляти страви, призначені для споживання при безглютеновій та безлактозній дієтах</p>	<p>Г2.31. Порядок організації харчування при безглютеновій та безлактозній дієтах</p> <p>Г2.32. Характеристики безглютенової та безлактозної дієт</p> <p>Г2.33. Вимоги до складання меню при безглютеновій та безлактозній дієтах</p> <p>Г2.34. Основні принципи побудови дієтичного харчування при</p>	<p>Г2.У1. Оброблювати сировину для приготування безглютенових та безлактозних страв</p> <p>Г2.У2. Готувати страви різними способами для з продуктового набору, дозволеного при безглютеновій та безлактозній дієтах.</p> <p>Г2.У3. Дотримуватись правил недопущення</p>	<p>Г2.К1. Інформувати керівництво (відповідальних) про можливі порушення в роботі</p> <p>Г2.К2. Чітко доносити інформацію про виконані роботи та про особливі умови виконання робіт</p>	<p>Г2.В1. Визначати невідповідності нормам /показникам нормативних документів, за можливості усувати їх</p>

		<p>безглютеновій та безлактозній дієтах</p> <p>Г2.35. Рецептури та технології приготування дієтичних страв при безглютеновій та безлактозній дієтах</p> <p>Г2.36. Види та способи оброблення сировини для дієтичних страв при безглютеновій та безлактозній дієтах</p> <p>Г2.37. Вимоги НАССР до зберігання, транспортування та використання сировини та напівфабрикатів для виготовлення страв та напоїв при безглютеновій і безлактозній дієтах та до готових страв та напоїв</p>	<p>перехресного забруднення сировини та готових страв</p> <p>Г2.У4. Оброблювати обладнання, посуд, інвентар для виготовлення безглютенових та безлактозних страв та дотримуватись правил його зберігання</p>	<p>Г2.К3. Користуватися засобами зв'язку, інформаційними технологіями</p>	
	<p>Г3. Здатність упроваджувати нетрадиційні, інноваційні технології організації харчування здобувачів освіти</p>	<p>Г3.31. Особливості надання послуг з харчування (кейтеринг)</p> <p>Г3.32. Можливості інтелектуальних, автоматичних та дистанційних систем керування обладнанням</p> <p>Г3.33. Перспективні методи діагностики та ідентифікації якості та безпечності сировини та харчових продуктів</p>	<p>В3.У1. Надавати послуги з харчування (кейтеринг)</p> <p>Г3.У2. Застосовувати традиційні та сучасні технології виготовлення страв та напоїв</p> <p>Г3.У3. Виготовляти страви та напої для забезпечення харчуванням в закладах освіти з</p>	<p>Г3.К1. Інформувати керівництво (відповідальних) про можливі порушення в роботі</p> <p>Г3.К2. Чітко доносити інформацію про виконані роботи та про особливі умови виконання робіт</p>	<p>Г3.В1. Визначати невідповідності нормам /показникам нормативних документів, за можливості усувати їх</p>

		<p>Г3.34. Вимоги, принцип роботи та особливості використання пароконвекційних технологій та обладнання</p> <p>Г3.35. Вимоги, принцип роботи та особливості використання мультифункціонального обладнання для теплового оброблення сировини, напівфабрикатів, готових страв, напоїв, кулінарних виробів</p> <p>Г3.36. Вимоги, принцип роботи та особливості використання холодильного обладнання з елементами автоматичного керування</p> <p>Г3.37. Вимоги, принцип роботи та особливості використання посудомийного обладнання з елементами автоматичного керування</p> <p>Г3.38. Особливості приготування страв під тиском, застосування вакуумного пакування, швидкого охолодження</p> <p>Г4.39. Вітамінозберігаючі технології виготовлення страв та напоїв</p>	<p>використанням пароконвекційних, мультифункціональних, електромеханічних технологій та обладнання</p> <p>Г3.У4. Користуватись новітнім холодильним та посудомийним обладнанням з елементами автоматичного керування</p>	<p>Г2.К3. Користуватися засобами зв'язку, інформаційними технологіями</p>	
--	--	---	--	--	--

<p>Д. Управління діяльністю підлеглих працівників</p>	<p>Д1. Здатність керувати діяльністю підлеглих працівників</p>	<p>Д1.31. Принципи керування виробничо-господарською діяльністю, технологічними процесами в харчоблоці</p> <p>Д1.32. Вимоги до підбору підлеглих працівників для виконання трудових обов'язків належним чином</p> <p>Д1.33. Основи проведення співбесід для підбору персоналу</p> <p>Д1.34. Способи та методи планування та координації діяльності підлеглих працівників</p> <p>Д1.35. Принципи організації роботи підлеглих працівників</p> <p>Д1.36. Основи мотивації підлеглих працівників до виконання трудових функцій належним чином</p> <p>Д1.37. Методи здійснення контролю за роботою підлеглих працівників</p> <p>Д1.38. Способи оцінювання виконання трудових функцій підлеглими працівниками</p> <p>Д1.39. Дотримання</p>	<p>Д1.У1. Проводити співбесіди з метою підбору персоналу</p> <p>Д1.У2. Підбирати і розміщувати на робочих місцях кухарів та інших підпорядкованих працівників</p> <p>Д1.У3. Скласти графіки виходу підпорядкованих працівників на роботу</p> <p>Д1.У4. Контролювати правильну експлуатацію технологічного обладнання, інвентарю</p> <p>Д1.У5. Здійснювати контроль за дотриманням підпорядкованими працівниками правил охорони праці, протипожежного захисту, виробничої санітарії та особистої гігієни, виробничої та трудової дисципліни, правил внутрішнього розпорядку</p> <p>Д1.У6. Регулювати і координувати діяльність</p>	<p>Д1.К1. Інформувати керівництво (відповідальних) про можливі порушення в роботі</p> <p>Д1.К2. Чітко доносити інформацію про виконані роботи та про особливі умови виконання робіт</p> <p>Д1.К3. Користуватися засобами зв'язку, інформаційними технологіями</p>	<p>Д1.В1. Визначати невідповідності нормам /показникам нормативних документів, за можливості усувати їх</p>
--	---	--	---	--	--

		<p>підпорядкованими працівниками правил охорони праці, протипожежного захисту, виробничої санітарії та особистої гігієни, виробничої та трудової дисципліни, правил внутрішнього розпорядку</p> <p>Д1.310. Правила регулювання і координації діяльності підпорядкованих працівників, основи організації та нормування праці</p>	<p>підпорядкованих працівників, основи організації та нормування праці</p> <p>Д1.У7. Здійснювати контроль за дотриманням послідовності технологічних процесів</p> <p>Д1.У8. Планувати та координувати діяльність підлеглих працівників</p> <p>Д1.У9. Організовувати роботу підлеглих працівників</p> <p>Д1.У10. Мотивувати підлеглих працівників до виконання трудових функцій належним чином</p> <p>Д1.У11. Проводити контроль виконання підлеглими працівниками своїх трудових функцій</p> <p>Д1.У12. Оцінювати виконання трудових функцій підлеглими працівниками</p>		
Е. Дотримання	Е1. Здатність дотримуватись	Е1.31. Основні права здобувачів освіти в	Е1.У1. Працювати в команді	Е1.К1. Інформувати	Е1.В1. Самостійно приймати рішення

<p>норм та принципів належної поведінки в професійній діяльності</p>	<p>професійних та культурних норм та принципів</p>	<p>зкладах освіти E1.32. Форми і методи обслуговування здобувачів освіти різного віку в закладах освіти E1.33. Професійну лексику та термінологію E1.34. Особливості сприйняття організації харчування здобувачами освіти різного віку в закладах освіти</p>	<p>E1.У2. Використовувати професійну лексику та термінологію E1.У3. Реалізовувати моделі толерантної поведінки в умовах культурних, мовних, релігійних та інших відмінностей між народами і націями E1.У4. Дотримуватись культурних основ комунікації зі здобувачами освіти в закладах освіти E1.У5. Презентувати страви та напої здобувачам освіти в закладах освіти E1.У6. Дотримуватись професійної етики та етикету E1.У7. Запобігати виникненню конфліктних ситуацій</p>	<p>керівництво (відповідальних) про можливі порушення в роботі E1.К2. Чітко доносити інформацію про виконані роботи та про особливі умови виконання робіт E1.К3. Користуватись засобами зв'язку, інформаційними технологіями</p>	<p>E1.В2. Відповідально ставитися до професійної діяльності</p>
	<p>E2. Здатність дотримуватись соціальних, громадянських норм та принципів</p>	<p>E2.31. Загальну характеристику закладів харчування для здобувачів освіти E2.32. Правила роботи закладів ресторанного господарства для забезпечення</p>	<p>E2.У1. Застосовувати в практичній діяльності норми законодавства, що стосуються харчування здобувачів закладу освіти E2.У2. Відстоювати</p>	<p>E2.К1. Інформувати керівництво (відповідальних) про можливі порушення в роботі</p>	<p>E2.В1. Самостійно приймати рішення; E2.В2. Оцінювати власні результати навчання E2.В3. Відповідально</p>

		<p>харчуванням здобувачів освіти в закладах освіти</p> <p>E2.33. Сучасні тенденції розвитку сфери харчування здобувачів закладу освіти</p> <p>E2.34. Особливості, умови укладання трудового договору (контракту) та припинення його дії</p> <p>E2.35. Соціальні гарантії та соціальний захист</p> <p>E2.36. Види та порядок надання відпусток</p> <p>E2.37. Способи вирішення трудових спорів</p> <p>E2.38. Способи професійного вдосконалення та кар'єрного зростання</p>	<p>власні права, права дитини</p> <p>E2.У3. Діяти в нестандартних ситуаціях</p> <p>E2.У4. Планувати трудову діяльність</p> <p>E2.У5. Набувати нових знань, умінь і навичок, визначати навчальні цілі та способи їх досягнення</p>	<p>E2.К2. Чітко доносити інформацію про виконані роботи та про особливі умови виконання робіт</p> <p>E2.К3. Користуватися засобами зв'язку, інформаційними технологіями</p>	<p>ставитися до професійної діяльності</p>
	<p>E3. Здатність дотримуватись комунікаційних норм та принципів</p>	<p>E3.31. Способи презентації нових страв, меню підпорядкованим працівникам, керівництву, батькам, здобувачам освіти</p> <p>E3.32. Способи роз'яснення принципів здорового харчування підпорядкованим працівникам, керівництву, батькам,</p>	<p>E3.У1. Презентувати власну ідею в напрямку харчування здобувачів освіти</p> <p>E3.У2. Презентувати нові страви, меню підпорядкованим працівникам, керівництву, батькам, здобувачам освіти</p> <p>E3.У3. Роз'яснювати</p>	<p>E3.К1. Користуватися сучасними засобами зв'язку, інформаційними технологіями</p>	<p>E3.В1. Самостійно приймати рішення;</p> <p>E3.В2. Відповідально ставитися до професійної діяльності</p>

		<p>здобувачам освіти</p> <p>Е3.33. Способи презентації власних ідей в напрямку харчування здобувачів освіти</p> <p>Е3.34. Аналітичні методи вивчення та аналізу попиту споживачів з метою забезпечення різноманітного актуального асортименту страв та напоїв</p>	<p>принципи здорового харчування підпорядкованим працівникам, керівництву, батькам, здобувачам освіти</p> <p>Е3.У4. Вивчати та аналізувати попит споживачів з метою забезпечення різноманітного актуального асортименту страв та напоїв</p>		
	<p>Е4. Здатність застосовувати цифрові технології та інструменти для професійної діяльності, комунікації та співпраці</p>	<p>Е4. 31. Порядок роботи із засобами цифрового зв'язку, інформаційними технологіями</p>	<p>Е4. У1. Застосовувати засоби цифрового зв'язку для професійної діяльності та комунікації</p> <p>Е4. У2. Поширювати та обмінюватись даними професійної діяльності із керівництвом та колегами</p>	<p>Е4. К1. Самостійно обирати засоби цифрового зв'язку, відповідати за якість даних, які поширює</p>	<p>Е4.В1. Інформувати керівництво щодо власної або колективної професійної діяльності, якості або порушень технологічних процесів, відповідати за достовірність інформації</p>
	<p>Е5. Здатність дотримуватись енергоефективних та екологічних норм та принципів</p>	<p>Е5.31. Основи енергоефективності при виготовленні страв та напоїв</p> <p>Е5.32. Основи раціонального використання і</p>	<p>Е5.У1. Дотримуватись основ енергоефективності при виготовленні страв та напоїв</p> <p>Е5.У2. Дотримуватись основ раціонального</p>	<p>Е5.К1. Інформувати керівництво (відповідальних) про можливі порушення в роботі</p> <p>Е5.К2. Чітко доносити</p>	<p>Е5.В1. Самостійно приймати рішення.</p> <p>Е5.В2. Відповідально ставитися до професійної діяльності щодо</p>

		<p>збереження природних ресурсів</p> <p>Е5.33. Способи збереження природних ресурсів та екологізація в професійній діяльності закладу ресторанного господарства</p>	<p>використання і збереження природних ресурсів</p> <p>Е5.У3. Дотримуватись основ екологізації в професійній діяльності</p> <p>Е5.У4. Використовувати енергозберігаючі та ресурсозберігаючі технології, енергоефективне технологічне обладнання</p>	<p>інформацію про виконані роботи та про особливі умови виконання робіт</p> <p>Е5.К3. Користуватися засобами зв'язку, інформаційними технологіями</p>	<p>екологізації виробничої діяльності</p>
--	--	--	---	--	---

VI. Розподіл трудових функцій та компетентностей за професійними кваліфікаціями

Трудова функція (умовне позначення)	Назва професійної(их) кваліфікації(ій) у межах професійного стандарту		
	Помічник кухаря закладу освіти	Кухар закладу освіти	Шеф-кухар закладу освіти
А	А1 – А5	А1 – А5	А1 – А5
Б	Б1, Б3 – Б5	Б1 – Б6	Б1 – Б6
В	В1, В2	В1 – В3	В1 – В3
Г	–	Г1 – Г3	Г1 – Г3
Д	–	–	Д1
Е	Е1 – Е4	Е1 – Е5	Е1 – Е5

VII. Відомості про розроблення та затвердження професійного стандарту

1. Повне найменування розробника професійного стандарту

Громадська організація «Національна асоціація громадського харчування»

Склад робочої групи з розроблення проекту професійного стандарту «Кухар закладу освіти»

Степаняк Орест Богданович	Голова Громадської організації «Національна асоціація громадського харчування», керівник робочої групи
Федоришин Василь Дмитрович	директор, Товариство з обмеженою відповідальністю «Фаст Кейтеринг»
Подгорна Алла Іллівна	директор, Комунальне підприємство «Шкільне»
Полташевська Галина Ігорівна	технолог, Комунальне підприємство «Шкільне»
Рибчун Віталій Володимирович	директор, Комунальне підприємство Громадського харчування «Продсервіс» Бучанської міської ради
Коваленко Наталя Дмитрівна	заступник директора/технолог, Комунальне підприємство Громадського харчування «Продсервіс» Бучанської міської ради
Мудра Галина Іванівна	завідуюча виробництвом/кухар 5 розряду, Комунальне підприємство Громадського харчування «Продсервіс» Бучанської міської ради
Журбенко Юрій Петрович	директор, Комунальне виробниче підприємство громадського харчування Ірпінської міської ради
Хитровська Олена Олександрівна	головний технолог, Комунальне виробниче підприємство громадського харчування Ірпінської міської ради
Титовець Надія Тимофіївна	кухар 5 розряду, Комунальне виробниче підприємство громадського харчування Ірпінської міської ради
Дрепіна Алла Василівна	директор/технолог, Комунальне підприємство Бородянської селищної ради «Об'єднання шкільного харчування»

Савенок Ірина Миколаївна	кухар, Комунальне підприємство Бородянської селищної ради «Об'єднання шкільного харчування»
Ясько Тетяна Дмитрівна	Голова Всеукраїнської профспілки працівників і підприємців торгівлі, громадського харчування та послуг, член Ради, Президії Федерації профспілок України
Любенюк Олена Борисівна	старший викладач кафедри технології харчування, завідувач лабораторії кафедри технології харчування Інженерно-технологічного інституту Відкритого міжнародного університету розвитку людини «Україна»
Лущик Катерина Миколаївна	головний спеціаліст відділу змісту освіти та організації освітнього процесу головного управління професійної освіти директорату професійної освіти Міністерства освіти і науки України
Проценко Наталія Дмитрівна	старша проектна менеджерка із змісту та якості професійної освіти Команди підтримки відновлення та реформ Міністерства освіти і науки України
Григоренко Алла Анатоліївна	начальник управління державного нагляду за дотриманням санітарного законодавства Державної служби України з питань безпеки харчових продуктів та захисту споживачів
Ламбріно Ілля Федорович	менеджер реалізації соціальних проєктів ГО «Культфуд» команди Євгена Клопотенка
Шевченко Анастасія Олександрівна	експерт Проєктного офісу реформи шкільного харчування, кандидат технічних наук
Сівак Дмитро Олександрович	проєктний менеджер з впровадження норм та стандартів харчування Проєктного офісу реформи шкільного харчування

2. Назва та реквізити документа, яким затверджено професійний стандарт Наказ Громадської організації «Національна асоціація громадського харчування» від ____ № ____ «Про затвердження професійного стандарту «Кухар закладу освіти».

3. Реквізити висновку суб'єкта перевірки про дотримання вимог Порядку розроблення, введення в дію та перегляду професійних стандартів під час підготовки проєкту професійного стандарту

Висновок Національного агентства кваліфікацій від ____ про дотримання під час підготовки проєкту професійного стандарту «Кухар закладу освіти» вимог Порядку розроблення, введення в дію та перегляду професійних стандартів, затвердженого постановою Кабінету Міністрів України від 31.05.2017 р. № 373.

4. Реквізити висновку репрезентативних всеукраїнських об'єднань професійних спілок на галузевому рівні про погодження проєкту професійного стандарту, у разі коли розробниками не є галузеві ради з питань розроблення професійних стандартів

Висновок Всеукраїнської профспілки працівників і підприємців торгівлі, громадського харчування та послуг від ____ щодо погодження проєкту професійного стандарту «Кухар закладу освіти».

VIII. Дата внесення професійного стандарту до Реєстру

IX. Рекомендована дата перегляду професійного стандарту

_____ 2029 року.