



**KULTUSMINISTER
KONFERENZ**

Рамкова навчальна програма для Стажування

**Спеціалізований
кухар та шеф-кухар**

(Резолюція Конференції міністрів освіти і культури від 17.12.2021)

Секретаріат Постійної конференції міністрів освіти і культури
Департамент професійної освіти, підвищення кваліфікації та
спорту Taubenstraße 10

10117 Берлін

Тел. 030 25418-499

berufsbildung@kmk.org

<http://www.kmk.org>

Частина I Попередні зауваження

Ця рамкова навчальна програма для професійної освіти і навчання в професійних школах була прийнята Постійною конференцією міністрів освіти і культури земель і узгоджена з відповідними федеральними правилами навчання (виданими Федеральним міністерством економіки та захисту клімату або компетентним міністерством за погодженням з Федеральним міністерством освіти і досліджень).

Рамкова навчальна програма в основному базується на рівні атестата про повну загальну середню освіту або аналогічної кваліфікації. Вона не містить жодних методичних вказівок щодо викладання. Рамкова навчальна програма описує пов'язані з професією мінімальні вимоги щодо кваліфікацій, які необхідно здобути.

Цілі та зміст професійного навчання регулюються федеральним положенням про навчання та рамковою навчальною програмою Постійної конференції міністрів освіти та культури земель, а також навчальними програмами земель для міжпрофесійного навчання. На цій основі учні отримують кваліфікацію за визнаною навчальною професією та свідоцтво про закінчення професійно-технічного навчального закладу.

Землі приймають рамкову навчальну програму безпосередньо або імплементують її у власні навчальні програми. У другому випадку вони забезпечують дотримання специфікацій рамкової навчальної програми щодо предметної та часової координації з відповідними положеннями про навчання.

Частина II Освітня місія професійної школи

Професійна школа та навчальні компанії виконують спільний освітній мандат у дуальному професійному навчанні.

Професійна школа є незалежним навчальним закладом, який діє на основі рамкової угоди про професійну школу (постанова Постійної конференції міністрів освіти та культури земель Федеративної Республіки Німеччина від 12 березня 2015 року, зі змінами). Вона працює як рівноправний партнер з іншими сторонами, що беруть участь у професійній освіті та навчанні, і має завдання надати учням можливість зміцнити навички, пов'язані з роботою та міжпрофесійні навички. Таким чином, учні отримують можливість виконувати свої завдання на роботі та робити сталий внесок у формування світу праці та суспільства в соціально, економічно, екологічно та індивідуально відповідальний спосіб, особливо на тлі мінливих вимог. Це включає в себе сприяння розвитку компетенцій молодих людей

- для особистої та структурної рефлексії,
- відповідально та автономно працювати з технологіями, орієнтованими на майбутнє, цифровими мережевими засобами масової інформації, даними та інформаційними системами,
- діяти адекватно в професійних і технічних мовних ситуаціях,
- до навчання впродовж життя, а також до професійної та індивідуальної гнучкості, щоб впоратися з мінливими вимогами у світі праці та суспільства,
- про професійну мобільність у Європі та глобалізованому світі

увімкнено.

Навчання в професійній школі базується на єдиних федеральних правилах, встановлених для кожної визнаної державою професії. Крім того, діють положення та шкільні закони земель, видані для професійної школи.

Для того, щоб виконати свій освітній мандат, професійно-технічний навчальний заклад повинен забезпечити диференційовану освітню пропозицію, яка

- розробляти орієнтовані на дію навчальні заходи в дидактичному плануванні на навчальний рік, які узгоджуються з внутрішньофірмовим навчанням,
- уможлиблює викладання з відповідною індивідуальною підтримкою на тлі різного досвіду, здібностей і талантів усіх учнів,
- сприяє індивідуальному та самоорганізованому навчанню в цифровому світі,
- враховує сприяння розвитку освітньої, професійної та технічної мовної компетенції,
- підтримує сталий розвиток робочого та життєвого середовища та самостійну участь у житті суспільства,
- обізнані щодо збереження здоров'я та ризиків нещасних випадків,
- надає огляд перспектив освітнього та професійного розвитку, включаючи підприємництво, для підтримки відповідального планування кар'єри та життя,
- узгоджується з відповідними науковими висновками та результатами щодо розвитку та оцінювання компетентностей.

Головною метою професійної школи є сприяння розвитку всебічної компетентності дії. Діяльнісна компетентність розуміється як готовність і здатність особистості поводитися в професійних, соціальних і приватних ситуаціях належним чином продумано, індивідуально і соціально відповідально.

Діяльнісна **компетентність** розгортається у вимірах професійної компетентності, самокомпетентності та соціальної компетентності.

Професійна компетентність

Готовність і здатність цілеспрямовано, адекватно, методично і самостійно вирішувати завдання і проблеми на основі професійних знань і навичок та оцінювати результат.

Самокомпетентність¹

Готовність і здатність особистості з'ясувати, обмірковувати та оцінювати можливості розвитку, вимоги та обмеження в сімейному, робочому та суспільному житті, розвивати власні таланти, складати та розвивати життєві плани. Вона включає в себе такі якості, як незалежність, критичні здібності, впевненість у собі, надійність, почуття відповідальності та обов'язку. Вона також включає, зокрема, розвиток добре продуманих цінностей і самостійну відданість цінностям.

Соціальна компетентність

Готовність і здатність жити і формувати соціальні відносини, усвідомлювати і розуміти увагу і напруженість, а також раціонально і відповідально взаємодіяти і спілкуватися з іншими. Це включає, зокрема, розвиток соціальної відповідальності та солідарності.

Методологічна компетентність, комунікативна компетентність і навчальна компетентність є іманентними складовими професійної компетентності, самокомпетентності та соціальної компетентності.

Методологічна компетентність

Готовність і здатність діяти цілеспрямовано, сплановано при вирішенні завдань і проблем (наприклад, при плануванні робочих етапів).

Комунікативна компетентність

Готовність і здатність розуміти та формувати комунікативні ситуації. Це включає сприйняття, розуміння та представлення власних намірів і потреб, а також намірів і потреб партнерів.

Компетентність у навчанні

Готовність і здатність розуміти й оцінювати інформацію про факти та контексти самостійно та разом з іншими, а також класифікувати її в ментальних структурах. Компетентність у навчанні також включає, зокрема, здатність і готовність розвивати навчальні техніки та навчальні стратегії на роботі та поза професійною сферою, а також використовувати їх для навчання впродовж життя.

¹ Термін "самокомпетентність" замінює термін "людська компетентність", що використовувався раніше. Він більшою мірою враховує специфічний освітній мандат професійної школи і продовжує систематизацію НРК.

Частина III Дидактичні принципи

Для того, щоб виконати освітній мандат професійної школи, молоді люди мають можливість самостійно планувати, виконувати та оцінювати робочі завдання в рамках своєї професії.

Навчання у професійній школі має на меті розвиток всебічної компетентності дії. Завдяки дидактично обґрунтованому практичному виконанню - або, принаймні, ментальному проникненню - всіх фаз професійної дії в навчальних ситуаціях, навчання здійснюється в процесі роботи і поза нею.

Діяльнісно-орієнтоване навчання в рамках концепції навчального поля орієнтоване насамперед на діяльнісно-системні структури і являє собою змінену перспективу порівняно з переважно предметно-системним навчанням. Відповідно до теорії навчання та дидактичних висновків, при плануванні та впровадженні діяльнісно орієнтованого навчання в навчальних ситуаціях слід враховувати наступні орієнтири:

- Дидактичні орієнтири - це ситуації, які є значущими для професійної діяльності.
- Навчання відбувається у завершених діях, які бажано виконувати самостійно або принаймні подумки відтворювати.
- Заходи сприяють цілісному розумінню професійної реальності у все більш глобалізованому та діджиталізованому світі життя та роботи (наприклад, екологічні, правові, технічні, пов'язані з безпекою, професійні, технічні та іноземні мовні, соціальні та етичні аспекти).
- Дії спираються на досвід учнів та осмислюють його з точки зору їхнього соціального впливу.
- Дії також враховують соціальні процеси, наприклад, декларування інтересів або вирішення конфліктів, а також різні погляди на планування кар'єри та життя.

Частина IV Попередні зауваження, пов'язані з роботою

Дана рамкова навчальна програма для професійного навчання за спеціальністю "Кухар" відповідає чинному Постанові про професійне навчання від 09 березня 2021 року (BGBl.I. с. 389) та чинному Постанові про професійне навчання за спеціальністю "Шеф-кухар" (BGBl.I. р. 389).

09 березня 2021 року (BGBl.I. с. 398).

Рамкова навчальна програма для професії кухаря (постанова КМК від 5 грудня 1997 року) скасовується цією рамковою навчальною програмою.

Компетенції, необхідні для екзаменаційної області економіки та суспільствознавства, викладаються на основі "Компетентісно орієнтованого кваліфікаційного профілю для викладання в професійній школі в галузі економіки та суспільствознавства для професій виробничо-технічної підготовки" (постанова Постійної конференції міністрів освіти та культури земель у Федеративній Республіці Німеччина від 17.06.2021 р.).

На додаток до профілю професії (Федеральний інститут професійної освіти і навчання на сайті <http://www.bibb.de>), наступні аспекти є важливими для викладання у професійно-технічних навчальних закладах:

Професії фахівця з кухні та кухаря характеризуються привабливим і сучасним професійним профілем, що має соціальну та економічну значущість. Іншою характерною рисою є різноманітність гастрономічних підприємств, таких як кафе і бари, ресторани і ресторани готелів у містах і сільській місцевості, екскурсійні ресторани, кейтерингові підприємства, системні гастрономічні компанії, фірмові ресторани, підприємства транспортної і торгової гастрономії, а також гастрономія подій і вражень. Після завершення навчання студенти мають широкий спектр кар'єрних можливостей як вдома, так і за кордоном. Привабливим є також шлях до професійної самозайнятості.

В обох професіях працівники дбають про добробут гостей. Вони керують потоком товарів і допомагають у зберіганні запасів. Вони підбирають продукти харчування за поживними, сенсорними та технологічними властивостями. Розраховують кількість продуктів і рецептуру страв. Готують страви, використовуючи різні способи підготовки та приготування, і презентують їх у гастрономічному вигляді. У своїй діяльності враховують санітарно-гігієнічні норми, харчове законодавство та охорону праці. Крім того, кухар відповідає за планування та проведення заходів. Вони консультують гостей і враховують їхні побажання та потреби при виборі страв і меню. Вони впроваджують специфікації планування персоналу та витрат і аналізують результати з точки зору бізнесу. Таким чином, вони роблять свій внесок в успіх компанії.

Усі навчальні професії у сфері готельного та ресторанного господарства отримують загальну базову технічну підготовку на першому році навчання. Таким чином, навчальні галузі з 1 по 5 на першому році навчання викладаються на перехресній основі з професіями спеціаліста готельного господарства, клерка готельного господарства, спеціаліста ресторанного та кейтерингового обслуговування, спеціаліста системного кейтерингу та спеціаліста ресторанного та кейтерингового обслуговування.

На другому році навчання пропонується спільна спеціалізована підготовка за професіями шеф-кухар і помічник кухаря.

Навчання поділяється на два навчальні етапи тривалістю 18 місяців кожен. Компетенції навчальних областей 1-8 рамкової навчальної програми узгоджені з кваліфікаціями, передбаченими навчальним регламентом, і, таким чином, є основою для частини 1 розширеного підсумкового іспиту. При плануванні термінів вивчення навчальних областей на другому році навчання необхідно враховувати, що зміст навчальних областей LF6: *Приготування та презентація супів і соусів*, LF7: *Приготування та презентація страв з м'ясних частин та* LF8: *Приготування та презентація страв з риби не входить до підсумкового іспиту.*

є основою для розширеного випускного іспиту Частина 1 і, отже, повинні викладатися на початку другого року навчання.

Учні, які навчаються на кухаря, завершують цю професійну підготовку лише через два роки. Вони мають можливість доповнити своє навчання одним роком "професійно-технічної підготовки", а потім закінчити навчання за спеціальністю "кухар".

Завдання професійного навчання у професійно-технічному училищі полягає в тому, щоб дати учням змогу набути міцної професійної компетентності. Типовими сферами діяльності є приготування та презентація їжі, організація роботи кухні та співпраця з іншими відділами.

Навчальні області орієнтовані на ці професійні сфери діяльності. Вони повинні бути реалізовані методично та дидактично таким чином, щоб привести до всебічної професійної компетентності. Викладання кваліфікаційних та освітніх цілей є значною мірою міждисциплінарним та орієнтованим на практичну діяльність, включаючи елементи професійної практики. Особливу увагу слід приділяти координації окремих сфер діяльності у функціонуючий загальний процес та співпраці із сусідніми сферами відповідальності.

Компетенції, сформульовані в навчальних галузях, описують рівень кваліфікації в кінці навчального процесу і представляють мінімальний обсяг. Навчальний зміст повинен викладатися в аспекті діяльності, орієнтованої на гостя. Курсивом виділено лише ті теми, які конкретизують компетентності, описані у формулюванні цілей. Зміст навчальних галузей спирається один на одного у спіралеподібній навчальній програмі.

Наступні компетентності вищого рівня повинні інтегровано розвиватися в навчальних галузях згідно з відповідними положеннями:

- Враховуйте сталий розвиток у всіх робочих процесах
- працювати в команді
- Спілкуйтеся та рефлексуйте з вдячністю
- діяти в манері, орієнтованій на гостей
- Використовуйте технічну та іноземну мову
- Впровадження заходів з гігієни та захисту від нещасних випадків і охорони здоров'я
- Враховуйте ергономічні міркування
- Впровадити управління якістю
- Використовуйте можливості діджиталізації
- Застосовуйте правила та інструкції щодо захисту даних та безпеки даних

Кожна освітня галузь охоплює повний курс професійної підготовки. У межах своїх можливостей навчальні заклади самостійно приймають рішення про реалізацію виконавчої фази. Тут можуть бути використані можливості співпраці місця навчання з установами, що беруть участь у навчальному процесі. Крім того, існує можливість реалізувати або подумки відтворити цю фазу на моделі або у вигляді симуляції.

Існує тісний фактичний зв'язок між рамковою навчальною програмою та рамковим навчальним планом для внутрішньофірмового навчання. Рекомендується використовувати обидва плани як основу для розробки зразкових навчальних ситуацій в окремих сферах навчання.

Частина V Сфери навчання

Огляд навчальних галузей для навчальної професії Спеціаліст з кухні				
Галузі навчання		Часові орієнтири на уроках		
Ні.		Рік 1	Рік 2	Рік 3
1	Допомагає сформувати власну роль у компанії та представляти професію і компанію	40		
2	Замовляйте, отримуйте, зберігайте та обслуговуйте товари	40		
3	Робота на кухні	120		
4	Підготовка та обслуговування ресторану	40		
5	Здійснювати обслуговування гостей у ресторані	80		
6	Приготування та презентація супів і соусів		40	
7	Готуйте страви з м'ясної нарізки та теперішній		60	
8	Готуйте страви з риби та теперішній		40	
9	Переробка рослинної сировини та грибів		80	
10	Приготування та презентація десертів		60	
Всього: 600 годин в цілому		320	280	

Огляд навчальних галузей для навчальної професії Готувати і готувати				
Галузі навчання		Часові орієнтири на уроках		
Ні.		Рік 1	Рік 2	Рік 3
1	Допомагає сформувати власну роль у компанії та представляти професію і компанію	40		
2	Замовляйте, отримуйте, зберігайте та обслуговуйте товари	40		
3	Робота на кухні	120		
4	Підготовка та обслуговування ресторану	40		
5	Виконуйте обслуговування гостей у ресторані	80		
6	Готуйте супи, соуси та теперішній		40	
7	Готувати та презентувати страви з м'ясної нарізки		60	
8	Приготування та презентація страв з риби		40	
9	Переробка рослинної сировини та грибів		80	
10	Приготування та презентація десертів		60	
11	Виробництво морозива та хлібобулочних виробів та Розкладіть десерти			40
12	Пропозиції харчування для заходів планування, орієнтоване на гостей			80
13	Шведські столи з риби та морепродуктів створюємо та презентуємо			60
14	Організуйте тиждень дій та оцінювати економічно			100
Всього: 880 годин в цілому		320	280	280

Навчальна область 1: Допомога у формуванні власної ролі в компанії та представлення професії та компанії

1. Рік навчання
Базове значення часу: 40
годин

Учні мають компетенції, які допоможуть їм визначити свою роль на підприємстві та представляти своє підприємство.

Учні **аналізують** професії в індустрії гостинності, а також формулюють місію та організаційну структуру свого підприємства. Вони шукають і оцінюють інформацію та джерела її представлення (*організаційні структури, розподіл праці*), а також розробляють асортимент послуг свого підприємства.

Учні дізнаються про вимоги до ролі господаря та господині, а також до роботи в команді. Вони досліджують аналогові та цифрові форми комунікації та визначають комунікаційні проблеми. Учні отримують уявлення про сфери роботи в індустрії гостинності та міжнародний характер галузі. Вони визначають можливості та шанси для особистого та професійного розвитку (*кар'єрні можливості, подальша освіта та навчання*), а також професійні виклики (*особисте здоров'я*).

Студенти отримують огляд управління якістю компанії (*безпека праці, персонал, гігієна компанії та продукції*) та заходів сталого розвитку компанії (*соціальні, екологічні, економічні*).

Учні **планують** презентацію про свою компанію та її діяльність. Вони розробляють критерії оцінювання презентацій та дотримуються захисту даних, а також авторських та особистих прав.

Учні **обирають** відповідні засоби презентації та створюють презентацію.

Учні презентують свою компанію та її діяльність у відповідний спосіб, також іноземною мовою.

Учні **рефлексують над** процесом роботи за критеріями, а також над презентаціями. Вони дають і приймають зворотній зв'язок. Вони **отримують** рекомендації щодо своєї ролі в компанії та по відношенню до гостя.

Навчальна зона 2: Замовлення, отримання, зберігання та обслуговування товарів

1. Рік навчання
Базове значення часу: 40
годин

Учні мають компетенції замовляти, отримувати, зберігати та доглядати за товарами.

Учні **аналізують** операційні процедури замовлення, отримання, зберігання та обслуговування товарів. Вони розрізняють типи товарів та описують функції складу для бізнесу.

Учні отримують **інформацію** про джерела постачання, процедури замовлення та види зберігання. Вони розуміють зв'язок між властивостями товарів і гігієною при зберіганні товарів, а також між псуванням і часом закупівлі. З цією метою вони знайомляться з основами договору купівлі-продажу.

Учні **планують** закупівлю, зберігання та надання товарів, також у цифровому форматі. Для цього вони визначають попит на товари та враховують аспекти сталого управління. Вони визначають необхідний час замовлення та доставки, а також кількість замовлення (*рівень повторного замовлення, мінімальний запас, максимальний запас*).

Учні **замовляють** товари, приймають їх і зберігають. Вони перевіряють товари, перевіряють накладні та реагують на збої в доставці. Вони документують отримання і повернення порожньої тари і перевозять товари.

Учні ведуть облік (*зважають, рахують, вимірюють*) запасів товарів і готують товари до подальшого використання. Розпізнають причини псування товарів та вживають заходів для їх усунення. У процесі роботи дотримуються правил охорони праці та техніки безпеки.

Учні **розмірковують** над процесом і показують можливості оптимізації з огляду на соціальні, економічні та екологічні аспекти, а також конфлікти цілей.

Навчальна зона 3:	Робота на кухні 1-й рік навчання
Відведений час: 120 годин	
Учні мають компетенції для підготовки робочого місця на кухні, приготування та презентації простих страв, а також для виконання робіт з прибирання.	
Учні аналізують завдання з виконання робіт на кухні. Для цього вони знайомляться з робочим місцем на кухні, гігієнічними правилами (гігієна <i>персоналу</i> , виробнича <i>гігієна та гігієна продуктів</i>) та прибиранням на кухні (<i>зберігання, використання та утилізація миючих та дезінфікуючих засобів</i>).	
Учні знайомляться з робочим обладнанням, машинами та пристроями. Вони отримують уявлення про яйця та овочеву сировину, їх підготовку (<i>способи приготування</i>) та виводять харчові та кухонно-технологічні властивості. Дізнаються про підготовку (<i>миття, очищення, чищення</i>) та обробку продуктів харчування (<i>способи нарізання, форми нарізання, безпека праці</i>).	
Учні планують етапи підготовки та готують прості страви.	
Учні визначаються з рецептами, відбирають продукти харчування (якість, <i>регіональність, сезонність, екологічність</i>), а також робочі матеріали, розраховують використання матеріалів і товарів, складають списки товарів і потреб у матеріалах. Вони облаштовують своє робоче місце (<i>ергономіка робочого місця</i>).	
Учні готують прості страви (<i>салати, страви з яєць, овочеві страви, овочеві гарніри, гарніри з начинкою</i>). Застосовують техніку нарізання та змішування, дотримуються ощадливого поводження з продуктами харчування та правил гігієни. Готують та презентують страви.	
Учні прибирають робоче місце, інструменти та утилізують відходи, беручи до уваги гігієну та безпеку праці. Вони дотримуються правил гігієни та сталого розвитку.	
Учні рефлексують свій робочий процес, аналізують результати та знаходять можливості для оптимізації.	

Навчальна зона 4:
обслуговування ресторану

Підготовка та
1-й рік навчання
Базове значення часу: 40 годин

Студенти мають компетенції для підготовки та обслуговування ресторану.

Учні аналізують важливість гостьових кімнат для добробуту гостей. Для цього вони записують умови, характерні для компанії, а також потреби та побажання гостей.

За допомогою аналогових і цифрових медіа учні знайомляться з меблями та обладнанням (*столами, формами столів, столовою білизною, формами серветок, посудом, посудинами для пиття, столовими приборами, кухонним приладдям, машинами*). Вони досліджують специфікації для прибирання та дезінфекції приміщень закладів громадського харчування, текстилю та предметів, беручи до уваги правила охорони навколишнього середовища, сталого розвитку та охорони праці та техніки безпеки.

Учні планують підготовку гостьової та ресторанної кімнат відповідно до нагоди. Вони підбирають відповідне робоче приладдя, визначають необхідну кількість і готують його до використання.

Учні **готують** гостьові та службові приміщення, сервірують столи. Вони розглядають варіанти меблювання, обладнання та дизайну, беручи до уваги індивідуальні, естетичні, економічні, екологічні та функціональні вимоги і стандарти. Вони документують процес і результат.

Учні прибирають, дезінфікують та доглядають за гостьовими та службовими приміщеннями, а також за посудом компанії. Вони перевіряють заходи та документують їх у цифровому форматі. Вони визначають потребу в ремонті та заміні і вживають звичайних заходів.

Учні **перевіряють** і оцінюють результати, розмірковують над процесом і знаходять можливості для вдосконалення.

Навчальна зона 5: **Обслуговування гостей у ресторані**

1. Рік навчання
Базове значення часу: 80
годин

Учні мають компетенції для надання ресторанних послуг з урахуванням побажань гостей та специфічних умов бізнесу.

Студенти **аналізують** потреби гостей, групи гостей, типи гостей та операційні вимоги. При цьому вони беруть до уваги тенденції, правила спілкування та свою роль господаря по відношенню до національних та іноземних гостей.

Учні дізнаються про правила обслуговування шведського столу, безалкогольні холодні та гарячі напої, пиво (*види*) та вино (*види*). Вони отримують загальне уявлення про касові системи та організацію бронювання столиків.

Учні **планують** послуги, пов'язані з обслуговуванням гостей, з урахуванням конкретних умов бізнесу. При цьому вони беруть до уваги екологічні, економічні процедури та гігієнічні принципи, а також технічну мову. Вони розраховують потреби відповідно до кількості гостей.

Студенти **обслуговують** гостей і працюють у команді. Вони перевіряють товарний вигляд продуктів, подають їжу та напої, прибирають посуд, столові прилади та келихи. Використовуючи документи компанії, вони інформують гостей про форми харчування, алергії, препарати, а також інгредієнти та добавки до простих страв і напоїв. Вони здійснюють заходи зі стимулювання продажів, а також спілкуються іноземною мовою.

Учні **розмірковують над** своєю роллю господарів і членів команди, а також над власними діями.

Студенти **оцінюють** обслуговування в ресторані, а також відгуки гостей і визначають можливості для оптимізації.

2. Рік навчання
Спеціаліст з кухні та кухар

Навчальна зона 6: Приготування супів та соусів	2. Рік навчання Базове значення часу: 40 годин
і сьогодні	
Учні вміють готувати та презентувати супи та соуси.	
Учні аналізують завдання з приготування супів та соусів до страв.	
Учні дізнаються про види супів (<i>прозорі супи, тушковані супи, в'язкі супи, холодні супи</i>) та соусів (<i>світлі та темні основні соуси, збиті теплі та холодні основні соуси, холодні соуси, соуси, овочеві соуси</i>), а також про способи їх приготування (<i>зручність приготування</i>).	
Учні планують виробництво супів та соусів. При цьому вони беруть до уваги сталий підхід та гігієнічні вимоги. Вони враховують регіональність і сезонність, а також харчові та економічні аспекти.	
Учні обирають інгредієнти для супів та соусів, що супроводжують страви. Вони беруть до уваги типи пропонованих інгредієнтів і способи виробництва. Вони приймають рішення щодо рецептів і розраховують використання матеріалів і товарів у цифровому форматі.	
Учні готують супи, супові інгредієнти та соуси. Вони застосовують вимоги безпеки праці та гігієни. Спілкуються з іншими працівниками на кухні, а також з обслуговуючим персоналом та працюють в команді. Готують супи та соуси для подальшого використання.	
Учні рефлексують над своїм робочим процесом, а також сенсорно оцінюють результати роботи. Вони знаходять можливості для оптимізації.	

Навчальна область 7: Приготування та презентація страв з м'ясної нарізки

2. Рік навчання
Базове значення часу: 60
годин

Учні мають компетенції для приготування та презентації страв з м'яса.

Учні **аналізують** завдання з приготування та презентації страв з м'ясної нарізки (*свинини, яловичини та домашньої птиці*).

Учні **розрізняють** види м'яса, частини м'яса та субпродукти. Вони отримують загальне уявлення про обробку м'яса (*розбирання, обвалювання, порціонування*) та способи приготування страв. Учні отримують інформацію про походження та вирощування продуктів тваринного походження.

Учні **планують** виробництво страв з частин м'яса, консультуючись з іншими трудовими ділянками. При цьому вони враховують раціональну технологію та гігієнічні вимоги. Вони враховують регіональні, культурні та харчово-фізіологічні аспекти.

Учні **обирають** відповідні сорти м'яса, форми подачі та способи приготування, а також відповідні соуси та гарніри для страв. Вони обирають рецепти та розраховують витрати матеріалів і продуктів.

Учні **готують** м'ясні частини та оформлюють їх як повноцінну страву. При цьому вони дотримуються вимог безпеки та гігієни праці та спілкуються в команді. Презентують страву.

Учні **рефлексують над** своїм робочим процесом, а також сенсорно оцінюють результати роботи. Вони **знаходять** можливості для оптимізації.

Навчальна зона 8: Виготовлення страв з риби та теперішній

2-й рік навчання
Базове значення часу: 40 годин

Учні володіють компетенціями приготування та презентації страв з риби.

Учні **аналізують** завдання на приготування страв з цілої риби та її частин.

Учні розрізняють види риби та визначають ознаки свіжості. Вони отримують **інформацію** про різні види риби, способи її приготування та страви, які з неї готують.

Учні в команді **планують** виробництво страв з риби. При цьому вони враховують гігієнічні вимоги та сталий підхід. Вони враховують регіональні, культурні та харчові аспекти.

Учні **обирають** відповідну рибу, посуд та способи приготування, а також відповідні соуси та гарніри для запропонованих страв. Вони обирають рецепти та розраховують використання матеріалів і продуктів.

Учні перевіряють якість обраної риби та її частин. Готують рибу (*чистять від луски, чистять*), обробляють та порціонують її. **Готують** з риби закуски та основні страви, дотримуючись правил гігієни, і оформляють їх як повноцінну страву. **Презентують** страву.

Учні **рефлексують над** своїм робочим процесом, а також сенсорно оцінюють результати роботи. Вони знаходять можливості для оптимізації.

Навчальна зона 9: Рослинна сировина та гриби	2-й рік навчання Базове значення часу: 80 годин
<p style="text-align: center;">Процес</p> <p>Учні мають компетенції з виробництва, обробки та презентації гарнірів і страв з овочевої сировини та грибів.</p> <p>Учні аналізують завдання з приготування гарнірів та страв з овочевої сировини, готового тіста та грибів.</p> <p>Учні дізнаються про гриби та бобові, зернові та продукти їх переробки, а також про трави та спеції. Вони отримують уявлення про заготовки з тіста. Засвоюють форми приготування перших страв, гарнірів, основних компонентів страв та самостійних страв. Вони класифікують рослинну сировину як альтернативу продуктам тваринного походження.</p> <p>Учні планують виготовлення закусок, гарнірів, основних частин страв та самостійних страв з овочевої сировини, заздалегідь підготовленого тіста та грибів у кухонній бригаді. При цьому вони враховують гігієнічні вимоги та сталий підхід. Враховують сезонні, регіональні, культурні та харчові аспекти.</p> <p>Учні підбирають рецепти приготування закусок, гарнірів, основних інгредієнтів страв та самостійних страв з овочевої сировини, збірного тіста та грибів. При цьому вони враховують форми постачання та способи виробництва, розраховують використання матеріалів і продуктів.</p> <p>Учні готують, оформляють та презентують закуски, гарніри, основні інгредієнти страв та самостійні страви з овочевої сировини, заздалегідь приготованого тіста та грибів. При цьому вони застосовують правила безпеки та гігієни праці та спілкуються в команді.</p> <p>Учні рефлексують над своїм робочим процесом, а також сенсорно оцінюють результати роботи. Вони знаходять можливості для оптимізації.</p>	

Навчальна зона 10:**2-й рік навчання****Приготування****Базове значення часу: 60 годин****десертів****і сьогоднішня****Учні мають компетенції щодо приготування та презентації десертів.**

Учні **аналізують** завдання з приготування десертів (*кремових страв, солодких яєчних страв*), обробки фруктів та приготування десертів і готового морозива.

Учні отримують інформацію про молоко, молочні продукти та сир. Вони розрізняють види десертів та супутні компоненти (*фрукти, соуси, начинки*), способи приготування та страви з них.

Учні **планують** виробництво десертів та супутніх компонентів разом у кухонній команді. Вони беруть до уваги гігієнічні вимоги та сталий підхід. Вони враховують сезонні, регіональні, культурні та харчові аспекти.

Учні **обирають** десерти та супутні компоненти. При цьому вони враховують форми постачання та способи виробництва. Вони обирають рецептуру та розраховують витрати матеріалів і продуктів.

Учні **готують** десерти та супутні компоненти. При цьому вони дотримуються вимог безпеки та гігієни праці. Презентують десерти, заздалегідь приготоване морозиво та супутні компоненти відповідно до нагоди.

Учні **рефлексують над** своїм робочим процесом, а також сенсорно **оцінюють** результати роботи. Вони знаходять можливості для оптимізації.

3. Рік навчання
Готувати і готувати

Навчальна зона 11: Приготування морозива, випічки та оформлення десертів	3. Рік навчання Базове значення часу: 40
<p style="text-align: right;">годин</p> <p>Учні вміють виготовляти морозиво та випічку, а також готувати десерти.</p> <p>Учні аналізують завдання зі складання десертів та виготовлення морозива і випічки з тіста та сумішей.</p> <p>Учні дізнаються про склад десертів (<i>свіжі продукти, напівфабрикати</i>), а також про форми подачі та приготування морозива і випічки.</p> <p>Учні планують виробництво морозива та випічки разом у кухонній команді. Вони беруть до уваги гігієнічні вимоги та сталий підхід. Вони враховують сезонні, регіональні, культурні та харчові аспекти.</p> <p>Учні об'єднують відповідні десерти, сири та хлібобулочні вироби як компоненти десертного асортименту. При цьому вони беруть до уваги форми постачання, способи виробництва та норми харчового законодавства. Вони обирають рецепти та розраховують використання матеріалів і продуктів.</p> <p>Учні готують морозиво та випічку. При цьому вони дотримуються вимог безпеки праці та гігієни. Вони презентують вибір десерту та випічку у відповідному вигляді.</p> <p>Учні рефлексують над своїм робочим процесом, а також сенсорно оцінюють результати роботи. Вони знаходять можливості для оптимізації.</p>	

Навчальна зона 12: **Планування пропозицій харчування для заходів, орієнтованих на гостей** 3-й рік навчання
Орієнтовне значення часу: 80

годин

Студенти мають компетенції консультиувати гостей щодо пропозиції харчування на заході, готувати та презентувати страви.

Учні **аналізують** завдання зі складання меню для заходу.

Учні називають характеристики різних груп гостей та визначають їхні різні потреби. Вони **отримують огляд** різних етапів консультації та визначають правила ведення бесіди. Учні отримують інформацію про склад страв, алергени та добавки, що містяться в них, а також про їхнє маркування в меню та на інших носіях інформації, що відповідає законодавству. Вони знайомляться з принципом сталості на кухні при закупівлі, зберіганні, переробці та утилізації продуктів.

Учні **планують** страви для заходу, враховуючи ресурсозберігаюче використання рослинної та тваринної сировини (*баранина, дичина*).

Учні обирають страви з урахуванням побажань та потреб гостей (*непереносимості, алергії, дієти*), **визначаються** з рецептами та документують їх. Складають меню, визначають потребу в товарах та розробляють графік роботи. Розраховують ціну продажу за калькуляційною схемою та пояснюють пропозицію гостю відповідно до вимог компанії.

Учні **обробляють** туші тварин, відокремлюють м'ясні частини (спина, лопатка, нога) і готують їх як повноцінні страви (тушкують, смажать на грилі). Вони презентують страви відповідно до типу заходу.

Учні **оцінюють** захід з точки зору консультативної бесіди, процесу роботи та результату роботи, а також з точки зору сталого розвитку. Вони **визначають** можливості для покращення.

Навчальна зона 13: **Створення та презентація фуршетів з рибою та морепродуктами** 3-й рік навчання
Базове значення часу: 60 годин

Учні мають компетенції приготування та презентації страв з риби, рибних продуктів та морепродуктів для фуршету.

Учні **аналізують** завдання на підготовку шведського столу зі стравами з риби, рибопродуктів та морепродуктів.

Учні дізнаються про різні види риби, рибних продуктів і морепродуктів (*свіжі продукти, напівфабрикати*), способи їх приготування та страви, які з них готують. Вони дізнаються про структуру шведського столу, а також про можливості презентації та консультування.

Учні планують приготування страв з риби, рибних продуктів та морепродуктів для фуршету разом у кухонній команді. Вони враховують сезонні, регіональні, культурні та харчово-фізіологічні аспекти. Вони беруть до уваги гігієнічні вимоги до конкретних продуктів та сталий підхід.

Учні **обирають** відповідну рибу, рибні продукти та морепродукти, а також відповідні соуси та гарніри до страв. Впроваджують заходи для підтримання якості в особливих умовах шведського столу. Вони розробляють план розміщення для шведського столу. Складають меню для фуршету і представляють його в аналоговому або цифровому вигляді. Вибирають рецепти страв і розраховують витрати матеріалів і продуктів. Вони розраховують остаточну ціну за фуршет на одну особу з урахуванням операційних витрат (*енергія, вода, утилізація*).

Учні готують страви з риби, рибопродуктів та морепродуктів для фуршету, враховуючи відповідні способи приготування (*філе, соління, копчення, низькотемпературна обробка*) та оформлюють їх. При цьому вони застосовують вимоги безпеки та гігієни праці та документують вжиті заходи. Представляють рибу, рибні продукти та страви з морепродуктів гостям на шведському столі та консультують гостей.

Учні **рефлексують над** своїм робочим процесом та **оцінюють** результати роботи з чуттєвої та ділової точки зору. Вони знаходять можливості для оптимізації.

Навчальна область 14: Організуйте тиждень дій
та

3-й рік навчання
Часовий орієнтир: 100 годин

оцінювати економічно

Учні мають компетенцію планувати та проводити агітаційний тиждень з типовими стравами країни, беручи до уваги організацію кухні, розрахунок та розподіл персоналу.

Учні **аналізують** завдання з виробництва типових (*регіональних, міжнародних*) страв для агітаційного тижня. Вони знайомляться зі специфічними для компанії процесами на кухні (*потік товарів, розрахунок, персонал*).

Учні дізнаються про культуру харчування та різноманітність типових національних страв. Вони отримують загальне уявлення про організацію процесів на кухні та планування персоналу з урахуванням правових норм. Вони знайомляться з прикладами оформлення змісту меню та преїскурантів, беручи до уваги правові принципи та аспекти стимулювання збуту.

Учні **планують** виробництво типових національних страв як тиждень дій разом у кухонній команді. При цьому вони беруть до уваги економічну ефективність та розподіл персоналу. Вони обирають обладнання, машини та робочі матеріали, проводять інструктажі, організовують технічне обслуговування, розпізнають несправності та ініціюють контрзаходи.

Учні **обирають** відповідні страви. Роблять замовлення і надсилають накладні та рахунки-фактури відповідним адресатам. Вони підраховують використання товарів і розраховують ціни продажу.

Учні створюють меню або меню в аналоговій або цифровій формі та використовують їх як інструмент просування продажів. Вони **готують** типові місцеві страви та презентують їх. Розподіляють завдання між працівниками відповідно до їхньої кваліфікації та компетенцій. При цьому вони координують робочі процеси в команді, застосовують правила вдячного спілкування, розпізнають конфлікти та працюють над їх вирішенням відповідно до ситуації. Здійснюють економічний розрахунок тижня дій.

Студенти **розмірковують над** своїми діями щодо якості, задоволеності гостей та операційного успіху. Вони **знаходять** можливості для вдосконалення.

Частина VI Вказівки до прочитання

<p>порядковий номер</p>	<p>Основна компетенція професійної діяльності вищого рівня описується у спосіб, що відповідає рівню.</p>	<p>Вказівка на рік навчання; еталонне значення часу</p>	
<p>Сфера навчання 1 компанії.</p>	<p>Розуміння власної ролі в і представляти професію та компанію</p>	<p>1 рік навчання Базове значення часу: 40 годин</p>	
<p>Учні мають компетентність розуміти свої Працівники мають можливість відігравати певну роль у компанії та представляти свою компанію.</p>			<p>1-е речення містить узагальнений опис ключової компетентності (див. назву навчальної галузі) в кінці курсу.</p>
<p>Учні аналізують професії в індустрії гостинності, а також формулюють місію та організаційну структуру свого підприємства. Вони шукають і оцінюють інформацію та її джерела для презентації (<i>організаційні структури, розподіл праці</i>), а також розробляють асортимент послуг свого підприємства.</p>			<p>Процес навчання у навчальній галузі</p>
<p>Учні дізнаються про вимоги до ролі господаря та господині, а також до роботи в команді. Вони досліджують аналогові та цифрові форми комунікації та визначають комунікаційні проблеми. Учні отримують уявлення про сфери роботи в індустрії гостинності та міжнародний характер галузі. Вони визначають можливості та шанси для особистого та професійного розвитку (<i>кар'єрні можливості, подальша освіта та навчання</i>), а також професійні виклики (<i>особисте здоров'я</i>).</p>			<p>Курсивом виділено обов'язковий мінімум змісту.</p>
<p>Учні отримують огляд управління якістю компанії (<i>безпека праці, персонал, гігієна компанії та продукції</i>) та заходів сталого розвитку компанії (<i>соціальні, екологічні, економічні</i>).</p>			<p>Враховується комплексність та взаємодія дій</p>
<p>Учні планують презентацію про свою компанію та її діяльність. Вони розробляють критерії оцінювання презентацій та дотримуються захисту даних, а також авторських та особистих прав.</p>			<p>Відкриті формулювання дозволяють включати організаційні та технологічні зміни.</p>
<p>Учні обирають відповідні засоби презентації і створити презентацію.</p>			<p>Враховується сталість у навчальному та робочому процесах.</p>
<p>Учні презентують свою компанію та її діяльність у відповідний спосіб, в тому числі іноземною мовою.</p>			<p>Враховується захист та безпека даних</p>
<p>Учні рефлектують над процесом роботи та презентаціями, керуючись певними критеріями. Вони дають і приймають зворотній зв'язок. Вони отримують рекомендації щодо своєї ролі в компанії та по відношенню до гостя.</p>			<p>Відкриті формулювання дозволяють застосовувати різні методичні підходи,</p>
<p></p>			<p>враховуючи матеріальні ресурси шкіл.</p>

враховувати ситуації професійної мовленнєвої діяльності

Враховується іноземна мова

*До уваги беруться професійна,
особистісна та соціальна
компетентність; методологічна,
навчальна та комунікативна
компетентність.*

*Текст в цілому надає інформацію
про те, як створювати цілісні
навчальні ситуації на всіх етапах
діяльності.*

Список кореспонденцій

між

**рамкову навчальну програму для
професійно-технічного навчального закладу
та рамкову навчальну програму для компанії**

у навчанні за професією спеціаліста кухні та шеф-кухаря

Перелік листування документує координацію змісту навчання між навчальними закладами - професійно-технічними навчальними закладами та навчальними компаніями.

Характерною рисою дуальної професійної освіти і навчання є те, що учні здобувають свої компетенції у двох навчальних закладах - професійно-технічному навчальному закладі та навчальному підприємстві. Для цього існують різні правові норми:

- Навчальна програма в професійно-технічному училищі базується на рамковій навчальній програмі Постійної конференції міністрів освіти і культури.
- Внутрішньофірмове навчання ґрунтується на рамковому плані навчання, який є частиною регламенту навчання.

Обидва плани були розроблені експертами-викладачами та тренерами в постійних консультаціях один з одним відповідно до процедури, розробленої спільно Федеральним урядом та Конференцією міністрів освіти і культури для координації навчальних положень та рамкових навчальних програм у сфері професійної освіти і навчання ("Протокол спільних результатів").

У наведеному нижче переліку відповідностей навчальні області рамкової навчальної програми співвіднесені з позиціями навчальної рамкової програми таким чином, що стає зрозумілою часова та фактична координація. Таким чином, це може бути інструментом для покращення та інтенсифікації співпраці між навчальними закладами на місці.

BIBB: д-р Йоганна Теліпс
 КМК: Барбара Теобальд

Список кореспонденцій
між рамковим планом навчання та рамковою
навчальною програмою
 професійно-технічної
 освіти за спеціальністю
 "кухар" станом на 25
 листопада 2021 року

Розділ А: Навички, знання та вміння за професійним профілем

Рамки навчання Посади професійного профілю		Завершення навчання в середньому за місяць		Рамкова навчальна програма Навчальний рік	
		1-12	13-24	1	2
1. спілкування з гостями та членами команди (§ 5 абзац 2 номер 1)					
a) Створіть свій зовнішній вигляд і поведінку таким чином, щоб це відповідало інтересам компанії та виправдовувало її вплив.	4			НЧ 1	
b) дотримуватися операційних та юридичних вимог при інформуванні про діяльність компанії, особливо через цифрові медіа				НЧ 1, НЧ 2	
c) Враховувати завдання, повноваження та обов'язки в рамках організаційної та процедурної структури, зокрема на стиках з іншими підрозділами.				LF 1, LF 2, LF 5	
d) Рефлексувати над своєю поведінкою щодо колег і керівництва та поводитися в команді; приймати та осмислювати зворотній зв'язок, надавати конструктивні відгуки.				НЧ 1, НЧ 5	
e) Отримувати, класифікувати та належним чином реагувати на повідомлення та замовлення				LF 1, LF 2, LF 5	
f) Отримувати та відповідати на запити та очікування гостей, які були передані				LF 1, LF 4, LF 5	
g) Отримувати та класифікувати реакції гостей, зокрема скарги, та реагувати на них відповідно до операційних інструкцій.				LF 1, LF 3, LF 5	
2. приймання та зберігання товарів (§ 5 абзац 2 номер 2)					
a) Контролюйте запаси за кількістю та якістю, документуйте різницю між плановими та фактичними запасами та ініціюйте стандартні коригувальні заходи, допомагайте з інвентаризацією та замовленнями.				НЧ 2	

b) Приймання товару, прикріплення накладних до замовлень і перевірка товару на основі замовлення і накладних на вагу, кількість, якість і видимі дефекти, а також ініціювання звичайних заходів у разі виявлення відхилень.	4		НЧ 2, НЧ 3	
---	---	--	---------------	--

Рамки навчання		Завершення навчання в середньому за місяць		Рамкова навчальна програма	
		1-12	13-24	Навчальний рік	
Посади професійного профілю		1	2	1	2
<p>с) Перевіряйте товари на відповідність гігієнічним і правовим нормам, а також експлуатаційним вимогам, зокрема, щодо дотримання холодового ланцюга і терміну придатності, в тому числі з використанням технічних засобів; у разі виявлення відхилень ініціюйте звичайні експлуатаційні заходи.</p>				НЧ 2	
<p>d) документувати отримання товарів, отримання порожньої тари і транспортних вантажів, а також повернення порожньої тари і транспортних вантажів.</p>				НЧ 2	
<p>е) Зберігайте товари у спосіб, що зберігає їхню цінність, відповідно до їхніх вимог і з дотриманням інструкцій компанії.</p>				НЧ 2	
<p>f) дотримуватися правил охорони здоров'я, безпеки та гігієни на складі, перевіряти та прибирати склад відповідно до специфікацій компанії.</p>				НЧ 2	
<p>3. підготовка та контроль роботи з приготування їжі, а також використання обладнання, машин та робочого інвентарю (§ 5 абзац 2 номер 3)</p>					
<p>a) Записуйте робочі завдання</p>		10		НЧ 3	НЧ 6 - НЧ 10
<p>b) Плануйте робочі процеси</p>				НЧ 3	НЧ 6 - НЧ 10
<p>с) Визначте потреби в товарах або матеріалах</p>				НЧ 3	НЧ 6 - НЧ 10
<p>d) Обирайте пристрої, машини та робоче обладнання з урахуванням їх можливого використання</p>				НЧ 3	
<p>е) підготувати та облаштувати робоче місце відповідно до вимог гігієни, охорони праці та ергономіки.</p>				НЧ 3	НЧ 6 - НЧ 10
<p>f) Визначати та реалізовувати можливості для економічної та безпечної роботи, в тому числі за рахунок використання машин, обладнання та інструментів.</p>				НЧ 3	
<p>g) готувати, прибирати та обслуговувати робоче місце, машини, пристрої та робоче обладнання відповідно до специфікацій компанії.</p>				НЧ 3	
<p>h) контролювати та оцінювати результати роботи</p>				НЧ 3	НЧ 6 - НЧ 10
<p>4. застосування основних робочих технік на кухні (§ 5 абзац 2 номер 4)</p>					
<p>a) Застосовуйте методи роботи та редагування</p>				НЧ 3	
<p>b) Перевірте якість продукції та розподіліть можливі варіанти використання.</p>				НЧ 3	
<p>с) Бланшування, варіння та приготування на пару</p>				НЧ 3	

d) Застосовуйте та конвертуйте рецепти	8	НЧ 3	НЧ 6 - НЧ 10
е) Готувати їжу та страви в різних формах відповідно до специфікацій компанії.		НЧ 3	
ф) використовувати професійну термінологію іноземними мовами		НЧ 3	

Рамки навчання Посади професійного профілю	Завершення навчання в середньому за місяць		Рамкова навчальна програма Навчальний рік	
	1-12	13-24	1	2
g) розрізняти та застосовувати різні методи приготування, особливо бланшування, варіння, смаження, фритюру та приготування на пару		2	НЧ 3	НЧ 6 - НЧ 9
5. виконання основних завдань у сфері обслуговування та господарського обслуговування (§ 5 абзац 2 номер 5)				
a) брати участь у служінні відповідно до форми оперативного обслуговування	4		НЧ 5	
b) Перевірка придатності продукції до продажу			НЧ 5	
c) Здійснювати, перевіряти та документувати заходи з прибирання, дезінфекції та технічного обслуговування в готельних або ділових приміщеннях, беручи до уваги аспекти сталого розвитку.			НЧ 4	
d) Визначте вимоги до посуду та столових приборів відповідно до специфікацій компанії та використовуйте посуд і столові прилади відповідно до нагоди.			НЧ 4	
6. приготування салатів, яєчних страв та простих страв і страв з рослинної їжі та грибів. (§ 5 абзац 2 номер 6)				
a) Розрізняти, готувати та переробляти овочі, фрукти та зелень	10		НЧ 3	
b) Відбирайте та обробляйте збірні вироби відповідно до етапів обробки			НЧ 3	
c) Готувати салати з рослинних продуктів, особливо листових салатів, овочів і фруктів, а також заправки і маринади для салатів.			НЧ 3	
d) Готуйте яєчні страви, особливо варені яйця, яєчню, яєчню, омлети та яєчні млинці.			НЧ 3	
e) Готуйте з овочів гарніри та самостійні страви та страви			НЧ 3	
f) Приготування салатів, яєчних та овочевих страв			НЧ 3	
g) Підготовка та оформлення грибів і бобових для приготування гарнірів та окремих страв		2		НЧ 9
7. аранжування та гарнірування холодних страв, десертів та солодких страв (§ 5 абзац 2 номер 7)				
a) Аранжування та прикрашання холодних страв різними продуктами відповідно до специфікацій компанії	4		НЧ 3	НЧ 10
b) Оформляйте та прикрашайте десерти та морозиво відповідно до інструкцій компанії.			НЧ 3	НЧ 10
c) Застосовуйте гігієну продукту			НЧ 3	LF 9, LF 10
8. приготування простих супів, соусів та рагу (§ 5 абзац 2 номер 8)				
a) Приготування бульйонів та відварів	4			НЧ 6

b) Приготуйте в'язкі супи, крем-супи та супи-пюре		16		НЧ 6
---	--	----	--	------

Рамки навчання Посади професійного профілю	Завершення навчання в середньому за місяць		Рамкова навчальна програма Навчальний рік	
	1-12	13-24	1	2
с) Приготувати овочеві соуси, особливо томатний соус				НЧ 6
д) Приготуйте легкі базові соуси, особливо соус бешамель.				НЧ 6
е) Готуйте прості рагу, враховуючи час приготування інгредієнтів.				НЧ 6
9. приготування гарнірів для ситості (§ 5 абзац 2 номер 9)				
а) Приготуйте наповнювальні гарніри з рису та інших круп'яних продуктів, зі збірного тіста та з готових виробів.			НЧ 3	НЧ 9
б) готувати прості страви з картоплі, особливо варену картоплю, картоплю на пару, смажену картоплю, пюре та картопляний салат		14	НЧ 3	НЧ 9
10. приготування простих м'ясних та рибних страв (§ 5 абзац 2 номер 10)				
а) Вибирати види м'яса і частини м'яса, розрізняти їх характеристики і розподіляти за можливими варіантами використання.				НЧ 7
б) париувати, нарізати за розміром, порціонувати та обробляти обрізки м'яса від забійного м'яса				НЧ 7
с) Приготуйте м'ясні нарізки із зарізаного м'яса				НЧ 7
д) Париування, обрізання та портування домашньої птиці		18		НЧ 7
е) Підготуйте птицю				НЧ 7
ф) переробляти філе, попередньо порціоновану або цілу рибу на прості рибні страви				НЧ 8
г) Готуйте прості м'ясні та рибні страви				НЧ 7, НЧ 8
х) Застосовуйте гігієну продукту				НЧ 7, НЧ 8

Розділ В: Навички, знання та вміння, які слід викладати інтегровано

Рамки навчання		Середній показник тренувань за місяць nat		Рамкова навчальна програма	
		1-12	13-24	Навчальний рік	
Посади професійного профілю				1	2
1. організація навчальної компанії, професійне навчання та трудове і колективно-договірне право (§ 5 абзац 3 номер 1)					
a) пояснити структуру та основні робочі та бізнес-процеси тренінгової компанії	Протягом усього тренінгу			LF 1 + WiSo	WiSo
b) Пояснити права та обов'язки, що впливають з договору про навчання, а також тривалість та припинення відносин у сфері навчання, описати завдання учасників системи дуальної професійної освіти.				LF 1 + WiSo	WiSo
c) пояснювати значення, функції та зміст положень про навчання та плану навчання компанії, а також сприяти їх впровадженню				LF 1 + WiSo	WiSo
d) пояснити трудове, соціальне законодавство, колективний договір та правила співуправління, що застосовуються до компанії, яка проводить тренінг				LF 1 + WiSo	WiSo
e) Пояснити основи, завдання та методи роботи органів навчальної компанії відповідно до статуту підприємства або закону про представництво персоналу.				LF 1 + WiSo	WiSo
f) Пояснить відносини тренінгової компанії та її співробітників з бізнес-організаціями та профспілками.				LF 1 + WiSo	WiSo
g) Пояснить позиції вашого власного обліку заробітної плати				LF 1 + WiSo	WiSo
h) пояснити основний зміст трудових договорів				LF 1 + WiSo	WiSo
i) Пояснить можливості для кар'єрного зростання та професійного розвитку.				LF 1 + WiSo	WiSo
2. безпека та здоров'я на робочому місці (§ 5 абзац 3 номер 2)					
a) Знати права та обов'язки, що впливають з правил охорони праці та запобігання нещасним випадкам, і застосовувати ці правила.	Протягом усього тренінгу			ЯКЩО 1, 2, 3, 4, 5	ЯКЩО 6, 7, 8, 9, 10
b) Перевіряйте та оцінюйте ризики для безпеки та здоров'я на робочому місці та по дорозі на роботу.				ЯКЩО 1, 2, 3, 4, 5	ЯКЩО 6, 7, 8, 9, 10
c) пояснювати безпечні та здорові методи роботи				ЯКЩО 1, 2, 3, 4, 5	ЯКЩО 6, 7, 8, 9, 10
d) вживати технічних та організаційних заходів для уникнення небезпек, а також психічного та фізичного стресу для себе та інших, включаючи профілактичні заходи.				ЯКЩО 1, 2, 3, 4, 5	ЯКЩО 6, 7, 8, 9, 10

е) Дотримуйтесь і застосовуйте ергономічні методи роботи	ЯКЩО 1, 2, 3, 4, 5	ЯКЩО 6, 7, 8, 9, 10
ф) Описати поведінку в разі нещасних випадків та ініціювати перші заходи в разі нещасних випадків	Оперативне посередництво	

Рамки навчання		Середній показник тренувань за місяць nat		Рамкова навчальна програма	
		1-12	13-24	Навчальний рік	
Посади професійного профілю		1	2		
g) Застосовувати правила профілактичного протипожежного захисту компанії, описувати поведінку під час пожежі та вживати першочергових заходів пожежогасіння.				Оперативне посередництво	
3. захист довкілля та сталий розвиток (§ 5 абзац 3 номер 3)					
a) Визначати можливості уникнення операційного навантаження на навколишнє середовище та суспільство у власній зоні відповідальності та сприяти їх подальшому розвитку.	Протягом усього тренінгу	ЯКЦО 1, 2, 3, 4, 5		ЯКЦО 6, 7, 8, 9, 10	
b) Використовувати матеріали та енергію в робочих процесах і щодо продуктів, товарів чи послуг відповідно до економічних, екологічних та соціальних аспектів сталого розвитку.		ЯКЦО 1, 2, 3, 4, 5		ЯКЦО 6, 7, 8, 9, 10	
c) дотримуватися правил охорони навколишнього середовища, що застосовуються до компанії, яка проводить навчання		ЯКЦО 1, 2, 3, 4, 5		ЯКЦО 6, 7, 8, 9, 10	
d) Уникайте відходів і переробляйте або утилізуйте речовини та матеріали в екологічно безпечний спосіб.		ЯКЦО 1, 2, 3, 4, 5		ЯКЦО 6, 7, 8, 9, 10	
e) Розробляти пропозиції щодо сталого розвитку для власної сфери діяльності		ЯКЦО 1, 2, 3, 4, 5		ЯКЦО 6, 7, 8, 9, 10	
f) Працювати разом, дотримуючись правил компанії в сенсі економічного, екологічного та соціального сталого розвитку, а також належним чином комунікувати з цільовою групою.		ЯКЦО 1, 2, 3, 4, 5		ЯКЦО 6, 7, 8, 9, 10	
4. оцифрований робочий світ (§ 5 абзац 3 номер 4)					
a) обробляти власні та пов'язані з компанією дані, а також дані третіх осіб і тим самим дотримуватися вимог законодавства про захист та безпеку даних	Протягом усього тренінгу	ЯКЦО 1, 2, 3, 4, 5		ЯКЦО 6, 7, 8, 9, 10	
b) Оцінювати ризики при використанні цифрових медіа та інформаційно-технологічних систем і дотримуватися правил компанії при їх використанні.		ЯКЦО 1, 2, 3, 4, 5		ЯКЦО 6, 7, 8, 9, 10	
c) Комунікувати ефективно, економлячи ресурси та відповідно до потреб цільової групи, а також документувати результати комунікації.		ЯКЦО 1, 2, 3, 4, 5		ЯКЦО 6, 7, 8, 9, 10	
d) Розпізнавати порушення в комунікаційних процесах та сприяти їх вирішенню		ЯКЦО 1, 2, 3, 4, 5		ЯКЦО 6, 7, 8, 9, 10	
e) Пошук інформації в цифрових мережах та отримання інформації з цифрових мереж, а також перевірка, оцінка та відбір інформації, в тому числі з інших джерел.		ЯКЦО 1, 2, 3, 4, 5		ЯКЦО 6, 7, 8, 9, 10	

f) Застосовувати методи навчання та роботи, а також методи самостійного навчання, використовувати цифрові засоби навчання та визнавати і виводити вимоги до навчання впродовж життя.	ЯКЩО 1, 2, 3, 4, 5	ЯКЩО 6, 7, 8, 9, 10
g) Завдання разом із зацікавленими сторонами, а саме Нарешті, учасники інших робочих	ЯКЩО 1, 2, 3, 4, 5	ЯКЩО 6, 7, 8, 9, 10

Рамки навчання Посади професійного профілю	Середній показник тренувань за місяць nat		Рамкова навчальна програма Навчальний рік	
	1-12	13-24	1	2
та бізнес-сферах, а також з використанням цифрових медіа, планувати, обробляти та проектувати				
h) Практикуйте цінувати інших, враховуючи соціальне розмаїття			ЯКЩО 1, 2, 3, 4, 5	ЯКЩО 6, 7, 8, 9, 10
5. впровадження гігієнічних заходів (§ 5 абзац 3 номер 5)				
a) застосовувати принципи та правила гігієни персоналу, виробничої гігієни та гігієни продукції, а також охорони праці та здоров'я	4		ЯКЩО 1, 2, 3, 4, 5	ЯКЩО 6, 7, 8, 9, 10
b) Впроваджуйте правові норми гігієни та концепцію гігієни компанії, зокрема концепцію НАССР.			ЯКЩО 1, 2, 3, 4, 5	ЯКЩО 6, 7, 8, 9, 10
c) Розпізнати зараження шкідниками та вжити заходів			НЧ 2	
d) Зберігайте дезінфікуючі та миючі засоби, обирайте їх з урахуванням впливу на навколишнє середовище та економно використовуйте.			НЧ 4	
e) Дотримуватися зобов'язань щодо звітності та дотримуватися заборон на працевлаштування.			НЧ 1	

BIBB: д-р Йоганна Теліпс
 КМК: Барбара Теобальд

Список кореспонденцій
між рамковим планом навчання та рамковою
навчальною програмою
 професійно-технічної освіти
кухареві та
кухареві

Статус 25 листопада 2021 року

Розділ А: Навички, знання та вміння за професійним профілем

Рамки навчання Посади професійного профілю	Завершення навчання в середньому за місяць		Рамкова навчальна програма Навчальний рік		
	1-18	19-36	1	2	3
1. спілкування з гостями та членами команди (§ 5 абзац 2 номер 1)					
а) Створюйте свій зовнішній вигляд і поведінку таким чином, щоб це відповідало інтересам компанії та виправдовувало її вплив.	4		НЧ 1		
б) дотримуватися операційних та юридичних вимог при інформуванні про діяльність компанії, особливо через цифрові медіа			НЧ 1, НЧ 2		
в) Враховувати завдання, повноваження та обов'язки в рамках організаційної та процедурної структури, зокрема на стиках з іншими підрозділами.			НЧ 1, НЧ 2, НЧ 5		
г) Рефлексувати свою поведінку щодо колег і керівництва та поводитися в команді; приймати і осмислювати зворотний зв'язок, давати конструктивний зворотний зв'язок.			НЧ 1, НЧ 5		
д) Визначати причини конфліктів і комунікаційних проблем та сприяти їх вирішенню, а також розпізнавати конфліктний потенціал та уникати конфліктів.			НЧ 1		
е) Отримувати, класифікувати та належним чином реагувати на повідомлення та замовлення			НЧ 1, НЧ 2, НЧ 5		
ж) Отримувати та відповідати на запити та очікування гостей, які були передані			НЧ 1, НЧ 4		
з) Отримувати та класифікувати реакції гостей, зокрема скарги, та реагувати на них відповідно до операційних інструкцій.			НЧ 1, НЧ 3, НЧ 5		
2. приймання та зберігання товарів (§ 5 абзац 2 номер 2)					

а) Контролюйте запаси за кількістю та якістю, документуйте різницю між плановими та фактичними запасами та ініціюйте стандартні коригувальні заходи, допомагайте з інвентаризацією та замовленнями.			НЧ 2		
б) Приймання товару, прикріплення накладних до замовлень та перевірка товару на відповідність Замовлення та накладна на вагу,			НЧ 2, НЧ 3		

Рамки навчання	Завершення навчання в середньому за місяць		Рамкова навчальна програма		
			Навчальний рік		
	1-18	19-36	1	2	3
Посади професійного профілю					
Перевірте кількість, якість і видимі дефекти та ініціюйте звичайні заходи у разі відхилень.	4				
с) Перевірте товари на відповідність гігієнічним і правовим нормам, а також експлуатаційним специфікаціям, зокрема, на відповідність холодового ланцюга і терміну придатності, в тому числі з використанням технічних засобів; і в разі відхилень ініціюйте звичайні операційні заходи.			НЧ 2		
д) документувати приймання товарів, порожньої тари і транспортних вантажів, а також повернення порожньої тари і транспортних вантажів.			НЧ 2		
е) Зберігайте товари у спосіб, що зберігає їхню цінність, відповідно до їхніх вимог і з дотриманням інструкцій компанії.			НЧ 2		
ф) дотримуватися правил охорони здоров'я, безпеки та гігієни на складі, перевіряти та прибирати склад відповідно до специфікацій компанії.			НЧ 2		
3. підготовка та контроль роботи з приготування їжі, а також використання обладнання, машин та робочого інвентарю (§ 5 абзац 2 номер 3)					
а) Записуйте робочі завдання	6		НЧ 3	НЧ 6 - НЧ 10	НЧ 13
б) Плануйте робочі процеси			НЧ 3	НЧ 6 - НЧ 10	НЧ 13
с) Визначте потреби в товарах або матеріалах			НЧ 3	НЧ 6 - НЧ 10	НЧ 13
д) Обирайте пристрої, машини та робоче обладнання з урахуванням їхнього можливого використання			НЧ 3		
е) підготувати та облаштувати робоче місце відповідно до вимог гігієни, охорони праці та ергономіки.			НЧ 3	НЧ 6 - НЧ 10	НЧ 13
ф) Визначати та реалізовувати можливості для економічної та безпечної роботи, в тому числі за рахунок використання машин, обладнання та інструментів.			НЧ 3		
г) готувати, прибирати та обслуговувати робоче місце, машини, пристрої та робоче обладнання відповідно до специфікацій компанії.			НЧ 3		
х) контролювати та оцінювати результати роботи			НЧ 3	НЧ 6 - НЧ 10	НЧ 13
4. застосування основних робочих технік на кухні (§ 5 абзац 2 номер 4)					
а) Застосовуйте методи роботи та редагування			НЧ 3		

b) Перевірте якість продукції та розподіліть можливі варіанти використання.	10		НЧ 3		
c) Розрізняти та застосовувати методи приготування, особливо бланшування, варіння, смаження, фритюру та приготування на пару		НЧ 3			
d) Застосовуйте та конвертуйте рецепти		НЧ 3	НЧ 6 - НЧ 10	НЧ 13	
e) Готувати їжу та страви в різних формах відповідно до специфікацій компанії.		НЧ 3			

Рамки навчання Посади професійного профілю	Завершення навчання в середньому за місяць		Рамкова навчальна програма Навчальний рік		
	1-18	19-36	1	2	3
	f) використовувати професійну термінологію іноземними мовами			НЧ 3	
5. виконання основних завдань у сфері обслуговування та господарського обслуговування (§ 5 абзац 2 номер 5)					
a) брати участь у служінні відповідно до форми оперативного обслуговування	4		НЧ 5		
b) Перевірка придатності продукції до продажу			НЧ 5		
c) Здійснювати, перевіряти та документувати заходи з прибирання, дезінфекції та технічного обслуговування в готельних або ділових приміщеннях, беручи до уваги аспекти сталого розвитку.			НЧ 4		
d) Визначте вимоги до посуду та столових приборів відповідно до специфікацій компанії та використовуйте посуд і столові прилади відповідно до нагоди.			НЧ 4		
6. приготування простих страв та обідів (§ 5 абзац 2 номер 6)					
a) Відбирайте та обробляйте збірні вироби відповідно до етапів обробки	12		НЧ 3		
b) Готуйте і подавайте страви з яєць, особливо варені яйця, яєчню, яєчню, омлети і яєчні млинці.			НЧ 3		
c) готувати, оформляти та гарнірувати холодні та гарячі дрібні страви та страви, зокрема закуски, з різними продуктами відповідно до специфікацій підприємства			НЧ 3		
7. приготування овочевих страв та грибів (§ 5 абзац 2 номер 7)					
a) Розрізняти, готувати та переробляти овочі, фрукти та зелень	10		НЧ 3	НЧ 9	
b) Готувати салати з рослинних продуктів, особливо листових салатів, овочів і фруктів, а також заправки і маринади для салатів.			НЧ 3		
c) Готуйте овочі та гриби як закуски, гарніри, основні інгредієнти та самостійні страви.			НЧ 3	НЧ 9	
d) Готуйте картоплю для закусок, гарнірів та основних компонентів страв, а також як самостійну страву			НЧ 3	НЧ 9	
e) Класифікуйте та готуйте бобові, крупи та продукти з них відповідно до їх використання.			НЧ 3	НЧ 9	
f) Приготуйте рис як гарнір і як самостійну страву			НЧ 3	НЧ 9	
g) Готуйте гарніри, а також самостійні страви з готових макаронних виробів			НЧ 3	НЧ 9	
h) Заправка для страв з рослинної їжі та грибів					НЧ 9

і) готувати вегетаріанські та веганські страви		5		НЧ 9	
--	--	---	--	------	--

Рамки навчання		Завершення навчання в середньому за місяць		Рамкова навчальна програма		
		1-18	19-36	Навчальний рік		
Посади професійного профілю		1	2	3		
8. приготування супів, соусів та рагу (§ 5 абзац 2 номер 8)						
a) Готуйте бульйони та відвари з рослинних і тваринних продуктів, особливо з овочів, риби, м'яса та кісток.	12				НЧ 6	
b) Готуйте загущені супи, крем-супи, супи-пюре та холодні супи.					НЧ 6	
c) готувати прозорі супи з процесом освітлення та без нього					НЧ 6	
d) Готуємо супові гарніри					НЧ 6	
e) готувати готові світлі та темні базові соуси та їх похідні					НЧ 6	
f) приготувати збиті теплі соуси					НЧ 6	
g) готувати холодні соуси, заправки та масляні суміші					НЧ 6	
h) Приготувати овочеві соуси					НЧ 6	
i) Приготуйте рагу, враховуючи час приготування інгредієнтів, зокрема					НЧ 6	
9. переробка та приготування м'яса (§ 5 абзац 2 номер 9)						
a) Вибирати види м'яса і частини м'яса, розрізняти їх характеристики і розподіляти за можливими варіантами використання.	6				НЧ 7	
b) парувати, нарізати за розміром, порціонувати та обробляти обрізки м'яса від забійного м'яса					НЧ 7	
c) Приготуйте м'ясні нарізки, використовуючи різні способи приготування					НЧ 7	
d) Парування, обрізання та портування домашньої птиці					НЧ 7	
e) Підготуйте птицю					НЧ 7	
f) Розкладіть м'ясні страви					НЧ 7	
g) Застосовуйте гігієну продукту					НЧ 7	
h) Спусковий гачок спина, плече і нога	11				НЧ 7	НЧ 12
i) Переробляйте забійне м'ясо, дичину та птицю на закуски та основні страви, використовуючи різні методи приготування, зокрема тушкування, приготування на грилі та низькотемпературне приготування, а також враховуючи різні етапи приготування.					НЧ 7	НЧ 12
j) Розрізняють субпродукти та способи їх приготування					НЧ 7	
10. переробка та приготування риби (§ 5 абзац 2 номер 10)						

а) Розрізняйте види риби та характеристики свіжості				НЧ 8	
---	--	--	--	------	--

Рамки навчання Посади професійного профілю	Завершення навчання в середньому за місяць		Рамкова навчальна програма Навчальний рік		
	1-18	19-36	1	2	3
b) Підготуйте рибу, очистивши її від луски	4			НЧ 8	
c) переробляти філе, попередньо порціоновану та цілу рибу на прості рибні страви				НЧ 8	НЧ 13
d) Розставити рибні страви				НЧ 8	НЧ 13
e) Застосовуйте гігієну продукту				НЧ 8	НЧ 13
f) Філе та порційна риба	4			НЧ 8	НЧ 13
g) Готуйте з риби закуски та основні страви, використовуючи різні способи приготування.				НЧ 8	НЧ 13
h) пояснювати моллюсків і ракоподібних та їх приготування					НЧ 13
11. виробництво та обробка тіста та тістових мас (§ 5 абзац 2 номер 11)					
a) Виготовлення та обробка пісочного, дріжджового та здобного тіста		6			НЧ 11
b) Приготування макаронного тіста та переробка його на макаронні вироби				НЧ 9	
c) Обробка тіста для штруделя та листкового тіста					НЧ 11
d) Пояснити виробництво та переробку маси					НЧ 11
12. приготування солодощів та десертів (§ 5 абзац 2 номер 12)					
a) Оформляйте та прикрашайте десерти та морозиво відповідно до інструкцій компанії.	2			НЧ 10	
b) Приготуйте кремові страви, використовуючи різні зв'язуючі речовини.		8		НЧ 10	
c) готувати солодкі страви з яєць				НЧ 10	
d) Переробляйте фрукти та плоди на десерти				НЧ 10	
e) Готуйте заморожені або напівзаморожені продукти				НЧ 10	НЧ 11
f) Застосовуйте гігієну продукту					НЧ 10
13. планування та впровадження сталого використання обладнання, робочих матеріалів, продуктів харчування та ресурсів (§ 5 абзац 2 номер 13)					
a) Визначити енергоспоживання машин та обладнання, а також споживання води під час робочих процесів		6			LF 13, LF 14
b) Розраховувати та аналізувати витрати на споживання окремих робочих процесів, виявляти та реалізовувати потенціал економії за рахунок організації праці та робочого середовища, а також оцінювати досягнуті таким чином результати.					LF 13, LF 14

с) Вибір і планування використання обладнання, машин, інструментів та витратних матеріалів відповідно до замовлення та з урахуванням екологічних, природоохоронних та ергономічних аспектів.					LF 13, LF 14
--	--	--	--	--	--------------

Рамки навчання Посади професійного профілю	Завершення навчання в середньому за місяць		Рамкова навчальна програма		
			Навчальний рік		
	1-18	19-36	1	2	3
d) Виявляти несправності в обладнанні та машинах і вживати заходів для їх усунення.					LF 14
e) організувати технічне обслуговування обладнання та машин і ремонт робочого інвентарю					LF 14
f) Оцініть використання та придбання обладнання, техніки та робочих матеріалів.					LF 14
g) Звертайте увагу на сталість у роботі з продуктами харчування з точки зору походження, сезону, комплексної переробки та маршрутів транспортування.			НЧ 1, НЧ 3, НЧ 6	НЧ 9	LF 12 - LF 14
h) Уникайте відходів та відокремлюйте утворені відходи, зокрема харчові відходи, жири, мастила, картон, пластмаси, композитну упаковку, скло та залишкові відходи, для подальшої переробки та повторного використання відповідно до законодавчих норм.					LF 12 - LF 14
14. застосування спеціальних правил гігієни на кухні (§ 5 абзац 2 номер 14)					
a) Застосовуйте та контролюйте дотримання спеціальних гігієнічних правил, зокрема тих, що стосуються птиці, м'ясного фаршу, м'яса, риби, яєць, вершків та кремів.				LF 6 - LF 8, LF 10	LF 12, LF 13
b) застосовувати гігієнічні правила, характерні для обладнання, зокрема для м'ясорубок і слайсерів, і контролювати їх дотримання.					LF 12, LF 13
c) дотримуватися гігієнічних вимог щодо подачі та зберігання їжі в теплі, а також контролювати дотримання цих вимог.		6			LF 12, LF 13
d) допомагати у підготовці та проведенні навчальних курсів з гігієни					LF 12, LF 13
e) Брати участь у створенні та подальшому розвитку гігієнічної концепції компанії, зокрема концепції НАССР.					LF 12, LF 13
15. склад та маркування страв і продуктів харчування (§ 5 абзац 2 номер 15)					
a) Створюйте меню, беручи до уваги науку про меню та аспекти сталого розвитку, зокрема сезонні та регіональні аспекти.					LF 12 - LF 14
b) Створюйте меню, також у команді					LF 12 - LF 14
c) Ідентифікувати алергени та добавки в продуктах харчування та стравах і позначати їх у відповідності до законодавства в меню та іншій інформації, прийнятій у закладі.			4		LF 12 - LF 14

d) Враховувати та інформувати про дієти, особливо вегетаріанські та веганські, алергії та непереносимість, а також можливості зменшення цукру, жиру та солі у складі страв.					LF 12 - LF 14
---	--	--	--	--	---------------

Рамки навчання		Рамкова навчальна програма		
		Навчальний рік		
Посади професійного профілю	Завершення навчання в середньому за місяць	1	2	3
	1-18	19-36		
16. забезпечення товаропотоку та розрахунків витрат і цін (§ 5 абзац 2 номер 16)				
a) Підготовка закупівель товарів з урахуванням запасів, інвентаризації та замовлень, отримання цінових пропозицій та їх порівняння з урахуванням цін, якості та умов, а також підготовка замовлень.			НЧ 2	LF 14
b) Оцініть відмінності в якості продуктів харчування			НЧ 2	LF 14
c) Розробляти різні альтернативи використання харчових продуктів і забезпечувати їхню переробку у сталий спосіб.				LF 12, LF 14
d) Враховуйте сезонні та регіональні особливості в управлінні товарами				LF 9, LF 10 LF 13, LF 14
e) Організуйте зберігання та поясніть відповідні умови зберігання, щоб зберегти та збільшити цінність товару.		8	НЧ 2	LF 14
f) Визначте відпускні ціни на продукти харчування, страви та напої відповідно до прийнятої в компанії калькуляційної схеми.				LF 14
g) Розраховуйте витрати та доходи від наданих послуг, зокрема від проведення внутрішніх та зовнішніх заходів.				LF 14
h) враховувати взаємозв'язок між якістю, задоволеністю гостей та успіхом бізнесу при прийнятті рішень і здійсненні дій, виконувати роботу економічно та орієнтовано на гостей і власною поведінкою сприяти успішній підприємницькій діяльності.				LF 14
17. процеси управління кухнею (§ 5 абзац 2 номер 17)				
a) Документуйте товарні потоки, зокрема реєструйте рахунки-фактури та накладні в аналоговій або цифровій формі, а також запускайте замовлення та зберігайте списки споживання			НЧ 2	LF 13, LF 14
b) Вести необхідну за законом та специфічну для компанії документацію, зокрема щодо гігієнічних вимог, охорони праці та захисту здоров'я.		4		LF 13, LF 14
c) Планування документообігу в аналоговій або цифровій формі				LF 13, LF 14
18. консультування гостей та продаж продуктів і послуг (§ 5 абзац 2 номер 18)				
a) Подумайте над зовнішнім виглядом і роллю по відношенню до гостей і зробіть його орієнтованим на гостей			НЧ 1, НЧ 5	LF 12, LF 13
b) допомагати з сервісом			НЧ 5	НЧ 12

с) Інформуйте гостей про асортимент послуг та продуктів компанії, особливо щодо продуктів харчування та страв.			НЧ 5		НЧ 12
--	--	--	------	--	-------

Рамки навчання Посади професійного профілю	Завершення навчання в середньому за місяць		Рамкова навчальна програма Навчальний рік		
	1-18	19-36	1	2	3
d) Співпрацювати з сусідніми зонами відповідальності у сфері інформування гостей.		8	НЧ 5		НЧ 12
e) давати просту інформацію іноземною мовою			НЧ 5		НЧ 12
f) Консультуйте гостей, враховуючи їхні побажання та особливі потреби, зокрема алергії та непереносимість, а також спеціальні дієти.			НЧ 5		НЧ 12
19. керівництво та лідерство персоналу (§ 5 абзац 2 номер 19)					
a) Адаптуйтеся до різних особистостей у команді та надавайте конструктивний зворотній зв'язок		8	НЧ 1		LF 14
b) Інструкуйте та мотивуйте співробітників, орієнтуючись на завдання та команду					LF 14
c) Повідомляйте працівникам про визнання та вдячність					LF 14
d) Створіть списки чергувань					LF 14
e) Брати участь у плануванні, проведенні та контролі за результатами оцінювання персоналу.					LF 14
f) брати участь у заходах з розвитку персоналу					LF 14
g) Проведення інструктажу та навчання з використання машин, обладнання та експлуатаційних ресурсів.					LF 14
h) Визначити потребу в обов'язковій підготовці та навчанні з питань інфекційного контролю та охорони праці та вжити заходів.					LF 14

Розділ В: Навички, знання та вміння, які слід викладати інтегровано

Рамки навчання Посади професійного профілю		Завершення навчання в середньому за місяць		Рамкова навчальна програма		
		1-18	19-36	Навчальний рік		
		1	2	3		
1. організація навчальної компанії, професійне навчання та трудове і колективно-договірне право (§ 5 абзац 3 номер 1)						
a) пояснити структуру та основні робочі та бізнес-процеси тренінгової компанії	Протягом усього тренінгу	LF 1 + WiSo	WiSo	WiSo		
b) Поясніть права та обов'язки, що випливають з договору про навчання, а також тривалість і припинення відносин у сфері навчання, і опишіть обов'язки учасників системи дуальної професійної освіти.		LF 1 + WiSo	WiSo	WiSo		
c) пояснювати значення, функції та зміст положень про навчання та навчального плану компанії, а також сприяти їх виконанню.		LF 1 + WiSo	WiSo	WiSo		
d) пояснити трудове, соціальне законодавство, колективний договір та правила співуправління, що застосовуються до компанії, яка проводить тренінг		LF 1 + WiSo	WiSo	WiSo		
e) пояснити основи, завдання та методи роботи органів навчальної компанії відповідно до статуту підприємства або закону про представництво трудового колективу		LF 1 + WiSo	WiSo	WiSo		
f) Поясніть відносини тренінгової компанії та її співробітників з бізнес-організаціями та профспілками.		LF 1 + WiSo	WiSo	WiSo		
g) Уточнити позиції власного обліку заробітної плати		LF 1 + WiSo	WiSo	WiSo		
h) пояснити основний зміст трудових договорів		LF 1 + WiSo	WiSo	WiSo		
i) Поясніть можливості для кар'єрного зростання та професійного розвитку		LF 1 + WiSo	WiSo	WiSo		
2. безпека та здоров'я на робочому місці (§ 5 абзац 3 номер 2)						
a) Знати права та обов'язки, що випливають з правил охорони праці та запобігання нещасним випадкам, і застосовувати ці правила.	Протягом усього тренінгу	ЯКЩО 1, 2, 3, 4, 5	НЧ 6, 7, 8, 9, 10	НЧ 11, 12, 13, 14		
b) Вивчайте та оцінюйте ризики для здоров'я та безпеки на робочому місці та по дорозі на роботу.		ЯКЩО 1, 2, 3, 4, 5	НЧ 6, 7, 8, 9, 10	НЧ 11, 12, 13, 14		
c) пояснювати безпечні та здорові методи роботи		ЯКЩО 1, 2, 3, 4, 5	НЧ 6, 7, 8, 9, 10	НЧ 11, 12, 13, 14		
d) вживати технічних та організаційних заходів для уникнення небезпек, а також психічних і фізичних навантажень для себе та інших, у тому числі превентивно		ЯКЩО 1, 2, 3, 4, 5	НЧ 6, 7, 8, 9, 10	НЧ 11, 12, 13, 14		
e) Дотримуйтесь і застосовуйте ергономічні методи роботи		ЯКЩО 1, 2, 3, 4, 5	НЧ 6, 7, 8, 9, 10	НЧ 11, 12, 13, 14		

f) Описати поведінку в разі нещасних випадків та ініціювати перші заходи в разі нещасних випадків	Оперативне посередництво
g) Застосовувати прийняті на підприємстві правила профілактичного протипожежного захисту, поводитися описати методи, що застосовуються під час пожеж та	Оперативне посередництво

Рамки навчання Посади професійного профілю	Завершення навчання в середньому за місяць		Рамкова навчальна програма Навчальний рік		
	1-18	19-36	1	2	3
Вжити первинних заходів пожежогасіння					
3. захист довкілля та сталий розвиток (§ 5 абзац 3 номер 3)					
а) Визначати можливості уникнення операційного навантаження на навколишнє середовище та суспільство у власній зоні відповідальності та сприяти їх подальшому розвитку.	Протягом усього тренінгу		ЯКЩО 1, 2, 3, 4, 5	НЧ 6, 7, 8, 9, 10	НЧ 11, 12, 13, 14
б) Використовувати матеріали та енергію в робочих процесах і щодо продуктів, товарів чи послуг відповідно до економічних, екологічних та соціальних аспектів сталості.			ЯКЩО 1, 2, 3, 4, 5	НЧ 6, 7, 8, 9, 10	НЧ 11, 12, 13, 14
с) дотримуватися правил охорони навколишнього середовища, що застосовуються до компанії, яка проводить тренінг			ЯКЩО 1, 2, 3, 4, 5	НЧ 6, 7, 8, 9, 10	НЧ 11, 12, 13, 14
д) Уникайте відходів і переробляйте або утилізуйте речовини та матеріали в екологічно безпечний спосіб.			ЯКЩО 1, 2, 3, 4, 5	НЧ 6, 7, 8, 9, 10	НЧ 11, 12, 13, 14
е) Розробляти пропозиції щодо сталого розвитку для власної сфери діяльності			ЯКЩО 1, 2, 3, 4, 5	НЧ 6, 7, 8, 9, 10	НЧ 11, 12, 13, 14
ф) працювати разом, дотримуючись правил компанії в сенсі економічного, екологічного та соціального сталого розвитку, а також спілкуватися у спосіб, прийнятний для цільової групи.			ЯКЩО 1, 2, 3, 4, 5	НЧ 6, 7, 8, 9, 10	НЧ 11, 12, 13, 14
4. оцифрований робочий світ (§ 5 абзац 3 номер 4)					
а) обробляти власні та пов'язані з компанією дані, а також дані третіх осіб і тим самим дотримуватися правил захисту та безпеки даних	Протягом усього тренінгу		ЯКЩО 1, 2, 3, 4, 5	НЧ 6, 7, 8, 9, 10	НЧ 11, 12, 13, 14
б) Оцінювати ризики, пов'язані з використанням цифрових медіа та інформаційно-технологічних систем, і дотримуватися правил компанії при їх використанні.			ЯКЩО 1, 2, 3, 4, 5	НЧ 6, 7, 8, 9, 10	НЧ 11, 12, 13, 14
с) Комунікувати ефективно, економлячи ресурси та відповідно до потреб цільової групи, а також документувати результати комунікації.			ЯКЩО 1, 2, 3, 4, 5	НЧ 6, 7, 8, 9, 10	НЧ 11, 12, 13, 14
д) Виявляти збої в комунікаційних процесах та сприяти їх вирішенню.			ЯКЩО 1, 2, 3, 4, 5	НЧ 6, 7, 8, 9, 10	НЧ 11, 12, 13, 14
е) Пошук інформації в цифрових мережах та отримання інформації з цифрових мереж, а також перевірка, оцінка та відбір інформації, в тому числі іноземної.			ЯКЩО 1, 2, 3, 4, 5	НЧ 6, 7, 8, 9, 10	НЧ 11, 12, 13, 14
ф) Застосовувати методи навчання та роботи, а також методи самостійного навчання, використовувати цифрові засоби навчання та визнавати і виводити вимоги до навчання впродовж життя.			ЯКЩО 1, 2, 3, 4, 5	НЧ 6, 7, 8, 9, 10	НЧ 11, 12, 13, 14

g) Плануйте, обробляйте та розробляйте завдання разом із зацікавленими сторонами, в тому числі із зацікавленими сторонами з інших сфер роботи та бізнесу, також використовуючи цифрові медіа.	ЯКЩО 1, 2, 3, 4, 5	НЧ 6, 7, 8, 9, 10	НЧ 11, 12, 13, 14
h) Практика цінувати інших, беручи до уваги соціальне розмаїття	ЯКЩО 1, 2, 3, 4, 5	НЧ 6, 7, 8, 9, 10	НЧ 11, 12, 13, 14

Рамки навчання Посади професійного профілю	Завершення навчання в середньому за місяць		Рамкова навчальна програма Навчальний рік		
	1-18	19-36	1	2	3
5. впровадження гігієнічних заходів (§ 5 абзац 3 номер 5)					
a) застосовувати принципи та правила особистої, виробничої та продуктової гігієни, а також гігієни та безпеки праці.	4		ЯКЩО 1, 2, 3, 4, 5	НЧ 6, 7, 8, 9, 10	НЧ 11, 12, 13, 14
b) Впроваджуйте правові норми гігієни та концепцію гігієни компанії, зокрема концепцію НАССР.			ЯКЩО 1, 2, 3, 4, 5	НЧ 6, 7, 8, 9, 10	НЧ 11, 12, 13, 14
c) Виявити зараження шкідниками та вжити заходів			НЧ 2		
d) Зберігайте дезінфікуючі та миючі засоби, обирайте їх з урахуванням екологічних наслідків та економно використовуйте.			НЧ 4		
e) Дотримуйтесь зобов'язань щодо звітності відповідно до Закону про захист від інфекцій та дотримуйтесь умов трудових договорів.			НЧ 1		LF 14