

ПРОФЕСІЙНИЙ СТАНДАРТ
“Кухар з приготування піци (Піцайоло)”

*(дата внесення до Реєстру
кваліфікацій)*

Затверджено

Розробником _____

(найменування розробника, рішення (може оформлятися
протоколом),
наказ, розпорядження, яким затверджено професійний
стандарт)

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

- висновку суб'єкта перевірки (СПО роботодавців/ Національного агентства кваліфікацій) від _____ 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 репрезентативних всеукраїнських об'єднань професійних спілок на галузевому рівні від _____ щодо погодження проекту професійного стандарту (у разі коли розробниками не є галузеві ради з питань розроблення професійних стандартів)

I. Назва професійного стандарту

Кухар з приготування піци (Піцайоло)

II. Загальні відомості про професійний стандарт

• Мета діяльності за професією

Приготування, відпуск, презентація та/або подача піци відповідно до затверджених технологічних карт, стандартів якості та безпеки харчових продуктів з метою забезпечення високого рівня смакових, естетичних та споживчих характеристик страви, задоволення потреб та очікувань споживачів.

• 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 56.21	Постачання готових страв для подій
						Клас 56.29	Постачання інших готових страв

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

Кухар 5122

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

Кухар з приготування піци (Піцайоло) I рівня професійної кваліфікації (4 кваліфікаційний розряд), 4 рівень НРК.

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

- свідоцтво про присвоєння (підвищення) робітничої кваліфікації з додатком до нього за професійною кваліфікацією: «Кухар з приготування піци (Піцайоло)»
- диплом кваліфікованого робітника з додатком до нього за професійною кваліфікацією: «Кухар з приготування піци (Піцайоло)»
- сертифікат про присвоєння/підтвердження повної професійної та часткової професійної кваліфікації: «Кухар з приготування піци (Піцайоло)»

- інші документи, що підтверджують професійну та/або часткову професійну кваліфікацію.

III. Здобуття професійної кваліфікації та професійний розвиток

• 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
Кухар з приготування піци (Піцайоло)	базова середня освіта або повна загальна середня освіта, без вимог до стажу роботи	професійне (професійно-технічне) навчання, базова середня освіта або повна загальна середня освіта; перепідготовка з інших професій / спеціальностей без вимог до стажу роботи
	перепідготовка з інших професій / спеціальностей без вимог до стажу роботи	первинна професійна підготовка, базова середня освіта або повна загальна середня освіта (з одночасним здобуттям повної загальної середньої освіти)

• Професійний розвиток без присвоєння наступної професійної кваліфікації

а) для вдосконалення (підтримання) професійної кваліфікації, у тому числі шляхом набуття нових/додаткових умінь/компетентностей; підвищення кваліфікації не рідше одного разу на 5 років або за потреби виробництва, або на запит роботодавця;

б) для підтвердження наявної професійної кваліфікації:

- підтримання наявної професійної кваліфікації в межах професії;
- набуття компетентностей для виконання робіт/виробів з новим обладнанням, інструментами, сировиною, у межах удосконалених технологічних процесів, з дотриманням правил, нормативно-правових актів, вимог безпеки праці.

IV. Аббревіатури, скорочення

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

ISO – міжнародна організація, метою діяльності якої є ратифікація стандартів, розроблених спільними зусиллями делегатів від різних країн.

ДСНС – Державна служба України з надзвичайних ситуацій

WACS – Всесвітня Асоціація Кулінарних Союзів

ДСТУ – Державний стандарт України

СанПіН – санітарні правила і норми

ДсанПіН – Державні санітарні правила і норми

SOP – стандарт операційної процедури

V. Опис трудових функцій

Трудові функції	Компетентності	Результати навчання			
		Знання	Уміння/навички	Комунікація	Відповідальність і автономія
КП-А. Здатність дотримуватися вимог охорони праці, безпеки життєдіяльності та пожежної безпеки, санітарного законодавства, норм НАССР на робочих місцях	A1. Здатність дотримуватися санітарного законодавства, норм НАССР на робочих місцях	A1.31. Основні вимоги до особистої гігієни кухаря і санітарії та гігієни виробництва A1.32. Основні вимоги до підготовки робочого місця кухаря A1.33. Стандарти ISO 9001, ISO 22000, НАССР та інші в частині підготовки робочого місця кухаря до роботи	A1.У1. Перевіряти стан санітарного одягу та дотримуватись правил особистої гігієни A1.У2. Перевіряти санітарний стан робочого місця та своєчасно усувати недоліки A1.У3. Контролювати стан зони зберігання та прибирання сміття та відходів	A1.К1. Спілкуватись у професійному середовищі	A1.В1. Самостійно підготувати своє робоче місце A1.В2. Оцінювати якість санітарного стану робочого місця, вести журнал з фіксації обробки робочих поверхонь та інших ділянок згідно вимог НАССР
<p>Предмети та засоби праці (за потреби):</p> <p>- Обладнання: <i>Механічне:</i> універсальна кухонна машина, кутер, слайсер, овочерізка, міксер, м'ясорубка, тістомісильна машина, тісторозкатувальна машина, блендер тощо. <i>Теплове:</i> пароконвектомати, плити (газові, електричні, індукційні), гриль, сковорідка з електричним нагрівом, пекарська шафа, піца-піч, пароварка, термоміксер тощо. <i>Холодильне:</i> холодильна шафа/камера, морозильна камера/скриня, камера шокової заморозки, столи температурні з охолодженням тощо. <i>Інше:</i> ваговимірювальне обладнання, вакууматор, виробничі столи та робочі поверхні, мийні ванни, дозатори, мийка для овочів, витяжні зонти тощо.</p> <p>- Матеріали: Інструкція з організації робочого місця, Журнали прибирання робочих зон, Технічні паспорти на обладнання, Інструкції з експлуатації обладнання тощо</p> <p>- Інструмент: кухонне приладдя та інвентар відповідно до виробничого завдання</p>					
	A2. Здатність	A2.31. Правила поведінки при	A2.У1. Дотримуватис	A1.К1. Спілкувати	A2.В1. Контролюват

	<p>дотримуватись та виконувати вимоги охорони праці і безпеки життєдіяльності та пожежної безпеки</p>	<p>виникненні пожежі та в надзвичайних ситуаціях, шляхи евакуації і місце знаходження плану евакуації A2.32. Засоби пожежогасіння та правила користування ними A2.33. Правила і норми електробезпеки A2.34. Правила надання домедичної допомоги A2.35. Правила безпеки праці під час первинної обробки харчових продуктів та приготування кулінарних виробів, що готуються на кухні</p>	<p>ь правил безпеки праці під час первинної обробки харчових продуктів, приготування, оформлення, подачі страв, кулінарних виробів, що готуються на кухні A2.У2. Дотримуватись основних правил і норм поведінки електробезпек и, протипожежного захисту та в надзвичайних ситуаціях A2.У3. Користуватись засобами протипожежного захисту та пожежогасіння. A2.У4. Надавати собі та оточуючим працівникам кухні первинну медичну допомогу</p>	<p>сь у професійному середовищі A1.К2. Ведення діалогу з колегами і фахівцями для виявлення і запобігання критичних ситуацій A1.К3. Користуватись засобами комунікації для контактування з ДСНС та іншими службами A2.К4. Комунікувати з фахівцями стосовно обслуговування обладнання</p>	<p>и дотримання підпорядкованими працівникам и вимог охорони праці, безпеки життєдіяльності, пожежної та електробезпеки A2.В2. Діяти у надзвичайних ситуаціях різного роду згідно інструкцій</p>
--	---	---	--	---	--

Предмети та засоби праці (за потреби):
- **Обладнання:** Захисні екрани, блокування небезпечних зон обладнання, системи пожежогасіння, системи аварійного сповіщення тощо.
- **Матеріали:** План евакуації, Журнал інструктажів з охорони праці, Інструкції з безпеки праці на кожному робочому місці тощо
- **Інструмент:** аптечка першої допомоги, вогнегасники та інші предмети пожежогасіння тощо

	<p>A3. Здатність дотримуватись вимог особистої гігієни і виробничої санітарії перед і під час технологічного процесу</p>	<p>A3.31. Порядок проходження медичного огляду працівників A3.32. Правила і норми особистої гігієни і виробничої санітарії A3.33. Вимоги до гігієни та санітарії під час підготовки устаткування, кухонного посуду, інвентарю, сировини і технологічного процесу A3.34. Наслідки недотримання правил гігієни і санітарії на робочому місці A3.35. Вимоги стандартів ISO 9001, ISO 22000, HACCP та інших і WACS A3.36. Правила користування і зберігання миючих та дезінфікуючих засобів для виробничого устаткування, інвентарю, інструменту та кухонного посуду</p>	<p>A3.U1. Підтримувати охайний зовнішній вигляд, утримувати робочий одяг у належному санітарному стані A3.U2. Підтримувати чистоту у виробничих приміщеннях A3.U3. Перевіряти санітарний стан робочого місця, своєчасно усувати недоліки A3.U4. Користуватися і зберігати у належному стані миючі та дезінфікуючі засоби для виробничого устаткування, інвентарю, інструменту та кухонного посуду A3.U5. Підтримувати устаткування, технологічне обладнання, інвентар та кухонний посуд в належному санітарному стані, уникати їх забруднення</p>	<p>A1.K1. Спілкуватися у професійному середовищі</p>	<p>A3.B1. Контролювати і дотримання вимог санітарії і гігієни, в тому числі стандартів ISO 9001, ISO 22000, HACCP та інших і WACS</p>
--	---	---	--	---	--

			<p>та здійснювати своєчасне очищення під час виробничого процесу</p> <p>A3.U6. Проводити санітарну обробку устаткування, обладнання, інвентарю, кухонного посуду, підтримувати його належний санітарний стан по завершенню виробничого процесу</p> <p>A3.U7. Забезпечувати правильне зберігання чистого устаткування, обладнання, інвентарю, кухонного посуду</p>		
	<p>Предмети та засоби праці (за потреби):</p> <ul style="list-style-type: none"> - Обладнання: Інсектицидні лампи, рукомийники і сушарки для рук тощо - Матеріали: Журнал контролю санітарного стану працівників, нормативи щодо особистої гігієни персоналу, медичні книжки тощо - Інструмент: Пірометр, термометр, дезінфекційні засоби, дозатори рідкого мила тощо 				
<p>КП-Б. Здатність підбирати та раціонально використовувати технологічн</p>	<p>Б1. Здатність аналізувати технологічн і процеси приготуван ня піци</p>	<p>Б1.31. Основні види тіста для піци та способи його приготування</p> <p>Б1.32. Технологічні карти</p>	<p>Б1.U1. Здійснювати аналіз кожного етапу приготування піци (заміс, розкачування, начинення,</p>	<p>Б1.K1. Чітко передавати інформацію щодо технологічн их вимог колегам по</p>	<p>Б1.V1. Відповідати за якість і безпечність готової продукції згідно з технологічно</p>

<p>е обладнання, столовий та кухонний посуд, інвентар</p>		<p>приготування класичних та авторських видів піци Б1.33. Властивості основних інгредієнтів (муки, соусів, сирів, м'ясних виробів, овочів Б1.34. Режими випікання піци у різних типах печей (дров'яна, електрична, газова) Б1.35. Вимоги до організації технологічного процесу згідно з санітарно-гігієнічними нормами та НАССР</p>	<p>випікання) Б1.У2. Оцінювати якість сировини та готової продукції за органолептичними показниками Б1.У3. Виявляти технологічні порушення у процесі приготування та усувати їх Б1.У4. Оптимізувати технологічні процеси з урахуванням типу обладнання та режиму роботи закладу Б1.У5. Застосовувати сучасні методи приготування (наприклад, холодна ферментація, використання заквасок тощо).</p>	<p>зміні Б1.К2. Взаємодіяти з іншими членами кухні з метою дотримання послідовності приготування піци Б1.К3. Аргументовано пояснювати свої рішення щодо змін у рецептурі або способі приготування за потреби Б1.К4. Вести технологічну документацію, інструкції тощо</p>	<p>ю картою Б1.В2. Дотримуватись дисципліни та стандартів підприємства Б1.В3. Контролювати правильне використання сировини та дотримуватись норм списання</p>
<p>Предмети та засоби праці (за потреби): - Обладнання: <i>Механічне:</i> кутер, слайсер, овочерізка, тістомісильна машина, тісторозкатувальна машина, блендер, міксер тощо. <i>Теплове:</i> пароконвектомати, плити (газові, електричні, індукційні), пекарська шафа, піца-піч, гриль, термоміксер тощо. <i>Холодильне:</i> холодильна шафа/камера, морозильна камера/скриня, камера</p>					

	<p>шокової заморозки, столи температурні з охолодженням тощо. <i>Інше:</i> ваговимірювальне обладнання, вакууматор, виробничі столи та робочі поверхні, мийні ванни, дозатори, мийка для овочів, витяжні зонти тощо. - Матеріали: Технологічні картки, збірники рецептур, довідники норм виходу, накладні на отримання сировини, Журнал обліку сировини, специфікації постачальників - Інструмент: Кухонне приладдя та інвентар відповідно до виробничого завдання</p>				
	<p>Б2. Здатність обирати та використовувати устаткування, виробничий інвентар, інструмент і кухонний посуд для приготування піци</p>	<p>Б2.31. Класифікація устаткування, виробничого інвентарю, інструменту, кухонного посуду та виробничих поверхонь Б2.32. Правила підбору різних типів устаткування, виробничого інвентарю, інструменту і кухонного посуду Б2.33. Правила експлуатації устаткування, виробничого інвентарю, їх догляду, визначення їх справності, усунення дрібних несправностей Б2.34. Способи упаковки та гігієнічні вимоги до пакувальних матеріалів</p>	<p>Б2.У1. Підібрати та підготовлювати устаткування, виробничий інвентар, інструменти, кухонний посуд до роботи Б2.У2. Перевіряти справність і дотримуватись правил експлуатації устаткування Б2.У3. Забезпечувати енергоефективність, дотримуватися енергозберігаючих принципів, раціональної і безпечної експлуатації устаткування Б2.У4. Використовувати пакувальні матеріали згідно їх призначення з дотриманням гігієнічних вимог</p>	<p>Б2.К1. Спілкуватись у професійному середовищі</p>	<p>Б2.В1. Самостійно обирати та підготовлювати до експлуатації устаткування, виробничий інвентар, інструменти, кухонний посуд Б2.В2. Контролювати дотримання принципів енергоефективності при експлуатації устаткування</p>
<p>Предмети та засоби праці (за потреби):</p>					

	<p align="center">- Обладнання:</p> <p><i>Механічне:</i> кутер, слайсер, овочерізка, тістомісильна машина, тісторозкатувальна машина, блендер, міксер тощо.</p> <p><i>Теплове:</i> пароконвектомати, плити (газові, електричні, індукційні), пекарська шафа, гриль, термоміксер, піца-піч тощо.</p> <p><i>Холодильне:</i> холодильна шафа/камера, морозильна камера/скриня, камера шокової заморозки, столи температурні з охолодженням тощо.</p> <p><i>Інше:</i> ваговимірювальне обладнання, вакууматор, виробничі столи та робочі поверхні, мийні ванни, дозатори, мийка для овочів, витяжні зонти тощо.</p> <p>- Матеріали: Технічні паспорти на обладнання, Інструкції з експлуатації обладнання, пакувальні матеріали тощо</p> <p>- Інструмент: кухонне приладдя та інвентар відповідно до виробничого завдання</p>				
	<p>Б3. Здатність визначати кількість та тип посуду та інвентарю, необхідних для ефективної роботи при приготуванні піци</p>	<p>Б3.31. Види посуду та інвентарю, що використовуються при приготуванні піци вимоги до кількості та якості інвентарю відповідно до обсягів виробництва</p> <p>Б3.32. Властивості матеріалів посуду та інвентарю (нержавіюча сталь, дерево, харчовий пластик, камінь)</p> <p>Б3.33. Санітарно-гігієнічні вимоги до експлуатації кухонного інвентарю</p> <p>Б3.34. Правила організації робочого місця на піцерійній ділянці</p>	<p>Б3.У1. Правильно добирати інвентар відповідно до виду тіста, рецептури та способу приготування піци</p> <p>Б3.У2. Визначати необхідну кількість посуду для ефективної безперервної роботи в зміні</p> <p>Б3.У3. Оцінювати стан та придатність інвентарю до використання</p> <p>Б3.У4. Забезпечувати своєчасну підготовку та розміщення посуду згідно з правилами організації виробничого процесу</p>	<p>Б3.К1. Координувати дії з колегами щодо використання спільного інвентарю на кухні</p> <p>Б3.К2. Інформувати і відповідальних осіб про необхідність заміни, ремонту або закупівлі інвентарю</p> <p>Б3.К3. Надавати рекомендації щодо оптимального використання посуду з метою зменшення витрат та покращення</p>	<p>Б3.В1. Відповісти за наявність та готовність посуду та інвентарю для приготування піци</p> <p>Б3.В2. Дотримуватись правил експлуатації та догляду за обладнанням та посудом</p> <p>Б3.В3. Рационально використовувати кухонний інвентар</p> <p>Б3.В4. Підтримувати порядок на робочому місці відповідно до стандартів харчового виробництва</p>

			Б3.У5. Здійснювати контроль за санітарною обробкою та зберіганням інвентарю	організації роботи Б3.К4. Дотримуватись внутрішніх стандартів та правил комунікації у колективі.	
<p>Предмети та засоби праці (за потреби):</p> <p>- Обладнання:</p> <p><i>Механічне:</i> кутер, слайсер, овочерізка, тістомісильна машина, тісторозкатувальна машина, блендер, міксер тощо.</p> <p><i>Теплове:</i> пароконвектомати, плити (газові, електричні, індукційні), пекарська шафа, піца-піч, гриль, термоміксер тощо.</p> <p><i>Холодильне:</i> холодильна шафа/камера, морозильна камера/скриня, камера шокової заморозки, столи температурні з охолодженням тощо.</p> <p><i>Інше:</i> ваговимірювальне обладнання, вакууматор, виробничі столи та робочі поверхні, мийні ванни, дозатори, мийка для овочів, витяжні зонти тощо.</p> <p>- Матеріали: Технологічні картки, збірники рецептур, довідники норм виходу, накладні на отримання сировини тощо.</p> <p>- Інструмент: Кухонний посуд: миски, гастроемності, мірний посуд, сотейники, каструлі тощо.</p> <p>- Інвентар: піцерна лопатка, роликовий ніж, скалка, шпатель, терка, дошки, лопатки та ложки тощо.</p>					
Б4. Здатність вибирати ваговимірювальне обладнання для точного дозування інгредієнтів	Б4.31. Основні типи ваговимірювального обладнання (електронні, механічні, настільні, платформні, з таруванням тощо) Б4.32. Принципи роботи вагового обладнання та його призначення залежно від процесу (замішування тіста, дозування начинки, соусу,	Б4.У1. Обирати відповідний тип вагів залежно від характеру інгредієнтів та обсягу виробництва Б4.У2. Використовувати ваговимірювальне обладнання для точного дозування сухих, рідких та сипучих компонентів Б4.У3.	Б4.К1. Узгоджувати з колегами використання спільного вагового обладнання в умовах виробництва Б4.К2. Повідомляти і відповідальних осіб про необхідність ремонту або заміни	Б4.В1. Відповісти за правильне дозування інгредієнтів згідно з технологічними картами Б4.В2. Забезпечувати точність зважування Б4.В3. Дотримуватись правил експлуатації, технічної безпеки та санітарного стану ваговимірюв	

	<p>контролювання порцій) Б4.33. Допустимі помилки при зважуванні інгредієнтів у кулінарному виробництві Б4.34. Вимоги до калібрування, догляду та технічного стану ваговимірювальних приладів Б4.35. Нормативні вимоги до точності дозування інгредієнтів у харчовій промисловості</p>	<p>Проводити контроль точності зважування та, за потреби, коригувати дозування вручну Б4.У4. Виявляти ознаки несправності обладнання та вживати заходів щодо їх усунення Б4.У5. Налагоджувати та обслуговувати вагове обладнання згідно з інструкціями виробника</p>	<p>ваговимірювальне обладнання Б4.К3. Інструктувати стажерів щодо правил експлуатації і ваговимірювальних приладів Б4.К4. Вести облік або контрольні записи зважування (у разі впровадження систем НАССР або внутрішнього контролю якості)</p>	<p>альне обладнання Б4.В4. Запобігати перевитратам сировини або порушення рецептур через неточне дозування</p>
--	--	--	--	---

Предмети та засоби праці (за потреби):

- **Обладнання:**

Ваговимірювальне обладнання тощо.

- **Матеріали:** Технічні паспорти на обладнання, Інструкції з експлуатації обладнання, Інструкції з безпеки праці на кожному робочому місці, пакувальні матеріали тощо

- **Інструмент:** кухонне приладдя та інвентар відповідно до виробничого завдання

<p>Б5. Здатність вибирати електромеханічне обладнання для очищення, подрібнення та змішування інгредієнтів</p>	<p>Б5.31. Види електромеханічного обладнання, що використовується у технології приготування піци Б5.32. Технічні характеристики обладнання (продуктивність,</p>	<p>Б5.У1. Добирати оптимальне обладнання відповідно до виду технологічного процесу (очищення, нарізання, подрібнення, змішування);</p>	<p>Б5.К1. Узгоджувати з колегами порядок та графік використання обладнання за потреби в умовах змінної</p>	<p>Б5.В1. Відповісти за правильний вибір та раціональне використання електромеханічного обладнання Б5.В2.</p>
--	--	--	--	---

		<p>режими роботи, потужність, об'єм тощо) Б5.33. Вимоги до безпечної експлуатації обладнання (інструкції, індикатори несправності, блокування) Б5.34. Особливості обробки різних інгредієнтів (твердих, рідких, волокнистих, дрібнозернистих) Б5.35. Правила догляду, очищення, дезінфекції та зберігання обладнання</p>	<p>Б5.У2. Налаштовувати параметри роботи обладнання (година, швидкість, напрямок руху тощо) Б5.У3. Оцінювати доцільність використання певного виду техніки залежно від обсягів виробництва Б5.У4. Здійснювати контроль правильності та ефективності роботи пристроїв Б5.У5. Оперативно виявляти та усувати дрібні технічні неполадки або повідомляти про серйозні</p>	<p>роботи кухні Б5.К2. Інформувати про необхідність техобслуговування, ремонту або заміни електромеханічного обладнання Б5.К3. Передавати інструкції з безпечної експлуатації молодшим працівникам або стажерам Б5.31. Взаємодіяти з технічним персоналом щодо підключення або налагодження обладнання</p>	<p>Дотримуватись правил техніки безпеки та експлуатації згідно з технічними характеристиками Б5.В3. Зберігати обладнання в робочому стані, брати участь у профілактичних заходах та обліку техніки Б5.В4. Запобігати порушенням санітарно-гігієнічних вимог при використанні обладнання</p>
--	--	---	--	--	---

	<p>Предмети та засоби праці (за потреби): - Обладнання: <i>Механічне:</i> кутер, слайсер, овочерізка, тістомісильна машина, тісторозкатувальна машина, блендер, міксер тощо. <i>Теплове:</i> пароконвектомати, плити (газові, електричні, індукційні), пекарська шафа, піца-піч, гриль, термоміксер тощо. <i>Холодильне:</i> холодильна шафа/камера, морозильна камера/скриня, камера шокової заморозки, столи температурні з охолодженням тощо. <i>Інше:</i> ваговимірювальне обладнання, вакууматор, виробничі столи та робочі поверхні, мийні ванни, дозатори, мийка для овочів, витяжні зонти тощо. - Матеріали: Технічні паспорти на обладнання, Інструкції з експлуатації обладнання, Інструкції з безпеки праці на кожному робочому місці, пакувальні матеріали, Правила догляду, очищення, дезінфекції та зберігання</p>
--	---

	<p>обладнання тощо - Інструмент: кухонне приладдя та інвентар відповідно до виробничого завдання</p>				
<p>Б6. Здатність вибирати печі для випікання піци</p>	<p>Б6.31. Види печей для випікання піци та їх особливості Б6.32. Технічні характеристики печей (максимальна температура, потужність, швидкість нагрівання, енергоефективність) Б6.33. Вплив типу печі на якість готового виробу (текстура тіста, рівень пропікання, аромат) Б6.34. Вимоги до монтажу, експлуатації та безпеки при роботі з різними типами печей Б6.35. Нормативні документи, що регламентують роботу теплового обладнання у харчовому виробництві</p>	<p>Б6.У1. Визначати відповідний тип печі залежно від технології приготування, рецептури, умов виробництва та обсягів випуску піци Б6.У2. Аналізувати технічні характеристик и та порівнювати моделі печей перед вибором при такій можливості Б6.У3. Оцінювати переваги та недоліки різного типу печей з урахуванням економічної доцільності Б6.У4. Контролювати параметри роботи печі (температурний режим, час випікання, рівномірність теплового впливу) Б6.У5. Забезпечувати правильну підготовку</p>	<p>Б6.К1. Узгоджуват и вибір обладнання з технічним персоналом , адміністрацією Б6.К2. Обґрунтовувати вибір типу печі для випікання піци за такої можливості колегам чи керівництву Б6.К3. Інформувати і співробітників про особливості експлуатації обраного типу печі Б6.К4. Консультувати стажерів з правил безпечної роботи з піччю</p>	<p>Б6.В1. Відповідати за правильний вибір печі за такої можливості, що забезпечує стабільну якість продукції та ефективність виробництва Б6.В2. Дотримуватися техніки безпеки під час роботи з тепловим обладнанням Б6.В3. Відповідати за економне використання енергоносіїв при експлуатації печі Б6.В4. Здійснювати контроль за технічним станом печі та повідомляти про необхідність її ремонту або обслуговування</p>	

			печі до роботи (розпалювання / розігрів, очищення)		
<p>Предмети та засоби праці (за потреби):</p> <p>- Обладнання:</p> <p><i>Механічне:</i> кутер, слайсер, овочерізка, тістомісильна машина, тісторозкатувальна машина, блендер, міксер тощо.</p> <p><i>Теплове:</i> пароконвектомати, плити (газові, електричні, індукційні), пекарська шафа, піца-піч, гриль, термоміксер тощо.</p> <p><i>Холодильне:</i> холодильна шафа/камера, морозильна камера/скриня, камера шокової заморозки, столи температурні з охолодженням тощо.</p> <p><i>Інше:</i> ваговимірювальне обладнання, вакууматор, виробничі столи та робочі поверхні, мийні ванни, дозатори, мийка для овочів, витяжні зонти тощо.</p> <p>- Матеріали: Технічні паспорти на обладнання, Інструкції з експлуатації обладнання, Інструкції з безпеки праці на кожному робочому місці, пакувальні матеріали, Правила догляду, очищення, дезінфекції та зберігання обладнання тощо</p> <p>- Інструмент: кухонне приладдя та інвентар відповідно до виробничого завдання</p>					
Б7. Здатність вибирати спеціалізований інвентар для приготування піци	Б7.31. Види спеціалізованого інвентарю для приготування піци Б7.32. Призначення кожного виду інвентарю та правила його використання на різних етапах приготування піци Б7.33. Матеріали, з яких виготовляється інвентар (дерево, нержавіюча сталь, харчовий пластик, алюміній, камінь), та їх вплив на процес приготування Б7.34. Вимоги	Б7.У1. Добирати відповідний інвентар залежно від виду тіста, рецептури, способу випікання та особливостей технологічного процесу Б7.У2. Оцінювати якість та функціональність інвентарю, обираючи найдоцільніші варіанти Б7.У3. Ефективно використовувати спеціалізований інвентар для оптимізації	Б7.К1. Взаємодіяти з колегами щодо розподілу та правильного використання спеціалізованого інвентарю Б7.К2. Обґрунтовувати вибір інвентарю керівництву у разі потреби/зак упівлі нового Б7.К3.Надавати інструкції стажерам	Б7.В1. Відповісти за правильний вибір, використання та збереження спеціалізованого інвентарю Б7.В2. Дотримуватися гігієнічних норм та вимог безпеки під час роботи з інвентарем Б7.В3. Здійснювати контроль за технічним та санітарним станом інвентарю Б7.В4.	

	до гігієни, миття та зберігання кухонного інвентарю Б7.35. Критерії вибору якісного та безпечного інвентарю відповідно до виробничих умов	робочого процесу (скорочення часу, підвищення точності, збереження якості продукту) Б7.У4. Забезпечувати належну підготовку інвентарю до роботи Б7.У5. Дотримуватися санітарних норм під час використання інвентарю та контролювати його стан	щодо правильного використання та догляду за інвентарем Б7.К4. Передавати інформацію про несправність чи потребу в оновленні/докупівлі інвентарю	Відповісти за організацію ефективного робочого місця за допомогою правильно підбраного інвентарю
--	---	---	---	--

Предмети та засоби праці (за потреби):

- Обладнання:

Механічне: кутер, слайсер, овочерізка, тістомісильна машина, тісторозкатувальна машина, блендер, міксер тощо.

Теплове: пароконвектомати, плити (газові, електричні, індукційні), пекарська шафа, піца-піч, гриль, термоміксер тощо.

Холодильне: холодильна шафа/камера, морозильна камера/скриня, камера шокової заморозки, столи температурні з охолодженням тощо.

Інше: ваговимірювальне обладнання, вакууматор, виробничі столи та робочі поверхні, мийні ванни, дозатори, мийка для овочів, витяжні зонти тощо.

- Матеріали: Технологічні картки, збірники рецептур, довідники норм виходу, накладні на отримання сировини тощо

- Інструмент: Кухонний посуд : миски, гастроемності, мірний посуд, сотейники, каструлі тощо.

- Інвентар: шеф - ніж, ножі кухарської трійки, піцерна лопатка, роликівий ніж, скалка, шпатель для тіста, терка, дошки, лопатки та ложки тощо.

Б8. Здатність заточувати ножі при підготовці до роботи	Б8.31. Види кухонних ножів та їх призначення Б8.32. Основні способи та інструменти для заточування	Б8.У1. Визначати потребу у заточуванні ножів на основі візуального огляду або під	Б8.К1. Повідомляти відповідальних осіб або адміністрацію про	Б8.В1. Відповісти за стан особистого ножового інвентарю під час роботи
--	---	---	--	--

		<p>ножів</p> <p>Б8.33. Кути заточування залежно від типу ножа та матеріалу леза</p> <p>Б8.34. Правила безпечної роботи з ножами під час їх заточування та використання</p> <p>Б8.35. Вплив стану ножа на якість нарізання продуктів та ефективність роботи</p>	<p>час роботи</p> <p>Б8.У2. Правильно використовувати інструменти для заточування залежно від типу ножа та ступеня затуплення</p> <p>Б8.33. Дотримуватися оптимального кута та техніки заточування для збереження якості леза</p> <p>Б8.34. Перевіряти гостроту ножа після заточування безпечними методами</p> <p>Б8.35. Підтримувати ножі у належному робочому стані протягом усього робочого дня</p>	<p>потребу у професійному заточуванні або заміні ножів</p> <p>Б8.К2. Ділитися знаннями та навичками заточування з колегами чи стажерами</p> <p>Б8.К3. Узгоджувати використання спільного інструменту для заточування в межах кухонної команди</p>	<p>Б8.В2. Дотримуватися правил безпеки під час заточування та зберігання ножів</p> <p>Б8.В3. Забезпечувати точність та якість нарізання інгредієнтів завдяки належній підготовці ножів</p> <p>Б8.В4. Дотримуватися внутрішніх стандартів щодо обігу та зберігання ножів у закладі</p> <p>Б8.К5. Відповідати за збереження ножів у належному стані для безперебійної роботи кухні</p>
	<p>Предмети та засоби праці (за потреби):</p> <p>- Інвентар: шеф - ніж, ножі кухарської трійки, роликівий ніж, мусат, точильний камінь, електрична точилка, абразивні системи тощо.</p>				
	<p>Б9. Здатність вибору кухонного посуду для приготування піци</p>	<p>Б9.31. Основні види кухонного посуду, що використовуються при приготуванні піци</p> <p>Б9.32.</p>	<p>Б9.У1. Обирати відповідний тип і розмір кухонного посуду залежно від етапу</p>	<p>Б9.К1. Погоджувати з колегами використання спільного кухонного</p>	<p>Б9.В1. Відповідати за правильний вибір та раціональне використання кухонного</p>

		<p>Матеріали виготовлення посуду (нержавіюча сталь, алюміній, чугун, харчовий пластик, кераміка) та їх особливості у кулінарній обробці</p> <p>Б9.33. Вимоги до кухонного посуду щодо харчової безпеки, термостійкості, міцності та легкості очищення</p> <p>Б9.34. Вплив обраного посуду на якість тіста, начинок, соусів та готової піци</p> <p>Б9.35. Нормативи та санітарно-гігієнічні вимоги до використання кухонного посуду у професійній кухні</p>	<p>приготування (замішування, ферментація, зберігання, випікання)</p> <p>Б9.У2. Оцінювати технічний стан та придатність посуду до використання (відсутність пошкоджень, чистота, відповідність об'єму)</p> <p>Б9.У3. Комбінувати використання різного посуду для підвищення ефективності виробничого процесу</p> <p>Б9.У4. Дотримуватися стандартів з догляду, миття та зберігання посуду</p> <p>Б9.У5. Адаптувати вибір посуду під наявне обладнання (печі, столи, холодильники)</p>	<p>посуду для уникнення затримок у роботі</p> <p>Б9.К2. Повідомляти і адміністрацію про необхідність оновлення, заміни посуду</p> <p>Б9.К3. Консультувати стажерів щодо правильного вибору та експлуатації кухонного посуду</p> <p>Б9.К4. Взаємодіяти з колегами при підборі посуду відповідно до специфіки піцерії</p>	<p>посуду при приготуванні піци</p> <p>Б9.В2. Дотримуватися правил експлуатації та гігієнічних вимог під час роботи з посудом</p> <p>Б9.В3. Забезпечувати належний стан посуду та участь у його обліку та інвентаризації</p> <p>Б9.В4. Зберігати якість продуктів завдяки правильному використанню відповідного посуду</p>
--	--	---	---	--	---

Предмети та засоби праці (за потреби):

- Обладнання:

Механічне: кутер, слайсер, овочерізка, тістомісильна машина, тісторозкатувальна машина, блендер, міксер тощо.

Теплове: пароконвектомати, плити (газові, електричні, індукційні), пекарська шафа, піца-піч, термоміксер, гриль тощо.

Холодильне: холодильна шафа/камера, морозильна камера/скриня, камера шокової заморозки, столи температурні з охолодженням тощо.

Інше: ваговимірювальне обладнання, вакууматор, виробничі столи та робочі

	<p>поверхні, мийні ванни, дозатори, мийка для овочів, витяжні зонти тощо. - Матеріали: Технологічні картки, збірники рецептур, довідники норм виходу тощо - Інструмент: Кухонний посуд: миски, гастроемності, мірний посуд, сотейники, каструлі, дека, форми, сковороди, ємності для соусів тощо) - Інвентар: шеф - ніж, ножі кухарської трійки, піцерна лопатка, роликовий ніж, скалка, шпатель для тіста, терка, дошки , лопатки та ложки тощо.</p>				
<p>Б10. Здатність вибору столового посуду для подачі піци</p>	<p>Б10.31. Види столового посуду, що використовується для подачі піци (дерев'яні підставки, керамічні та фарфорові тарілки, металеві сітки, каміння для подачі, пательні тощо) Б10.32. Особливості матеріалів посуду (теплотозбереження, вологостійкість, естетичність, безпечність) Б10.33. Правила естетичної подачі піци відповідно до формату закладу (фаст-фуд, кафе, ресторан, доставка) Б10.34. Вимоги до гігієни, міцності та відповідності посуду стандартам харчової безпеки Б10.35. Вплив обраного посуду на презентацію,</p>	<p>Б10.У1. Добирати відповідний столовий посуд залежно від розміру, типу, стилю піци та концепції закладу Б10.У2. Поєднувати функціональність та естетику при виборі посуду для подачі (зручність нарізання, подачі, вживання) Б10.У3. Враховувати дизайн та бренд закладу під час підбору посуду для подачі Б10.У4. Оцінювати стан посуду перед подачею страви (чистота, цілісність, відсутність пошкоджень) Б10.У5. Дотримуватися стандартів</p>	<p>Б10.К1. Узгоджувати і вибрати столового посуду з офіціантами, адміністрацією або шеф-кухарем відповідно до формату подачі Б10.К2. Консультувати молодших працівників щодо правильного використання та догляду за посудом Б10.К3. Надавати зворотний зв'язок щодо зручності або доцільності використання певних видів посуду Б10.К4. Взаємодіяти з</p>	<p>Б10.В1. Відповісти за правильний вибір посуду, що забезпечує презентабельний вигляд та комфортне споживання піци Б10.В2. Дотримуватися стандартів подачі відповідно до типу закладу та побажань клієнтів Б10.В3. Підтримувати чистоту, цілісність та гігієнічний стан столового посуду Б10.В4. Брати участь у збереженні та раціональному використанні матеріально-технічних ресурсів закладу</p>	

		збереження температури та враження гостей	сервірування та гігієнічних вимог до подачі піци	постачальниками та/або відповідальними особами щодо закупівлі або заміни посуду	
--	--	---	--	---	--

Предмети та засоби праці (за потреби):
- Обладнання:
Механічне: кутер, слайсер, овочерізка, тістомісильна машина, тісторозкатувальна машина, блендер, міксер тощо.
Теплове: пароконвектомати, плити (газові, електричні, індукційні), пекарська шафа, піца-піч, термоміксер, гриль тощо.
Холодильне: холодильна шафа/камера, морозильна камера/скриня, камера шокової заморозки, столи температурні з охолодженням тощо.
Інше: ваговимірювальне обладнання, вакууматор, виробничі столи та робочі поверхні, мийні ванни, дозатори, мийка для овочів, витяжні зонти тощо.
- Матеріали: Технологічні картки, збірники рецептур, довідники норм виходу, сертифікати відповідності посуду стандартам харчової безпеки тощо
- Інструмент:
кухонний посуд: миски, гастроемності, мірний посуд, сотейники, каструлі, дека, металеві сітки, форми, сковороди тощо;
столовий посуд: дерев'яні підставки, керамічні та фарфорові тарілки, каміння для подачі, пательні, металева підставка (диск) тощо
- Інвентар: шеф - ніж, ножі кухарської трійки, піцерна лопатка, роликовий ніж, скалка, шпатель для тіста, терка, дошки, лопатки та ложки тощо.

Б11. Здатність змащувати робочі елементи механічного обладнання	Б11.31. Будову та принцип роботи основного механічного обладнання на кухні Б11.32. Призначення та види мастильних матеріалів, які дозволено використовувати в харчовій промисловості Б11.33. Правила та періодичність змащування	Б11.У1. Визначати потребу у змащуванні на основі огляду або технічного графіка обслуговування Б11.У2. Самостійно проводити змащування рухомих елементів обладнання відповідними засобами	Б11.К1. Інформувати і відповідальних осіб або технічний персонал про зношення, витік чи несправність елементів обладнання Б11.К2. Вести фіксацію або усну	Б11.В1. Відповісти за технічно правильне, своєчасне та безпечне змащування обладнання Б11.В2. Дотримуватися санітарно-гігієнічних та пожежних вимог при роботі з мастильними речовинами Б11.В3.
---	---	---	--	--

		<p>рухомих частин обладнання згідно з технічними паспортами Б11.34. Технічні та санітарні вимоги щодо обслуговування обладнання на харчових виробництвах Б11.34. Основи техніки безпеки під час виконання змащувальних робіт</p>	<p>Б11.У3. Працювати з інструкціями виробника обладнання щодо правил технічного обслуговування Б11.У4. Користуватися базовими інструментами для змащування Б11.У5. Дотримуватись послідовності та правил безпеки при підготовці обладнання до змащування</p>	<p>передачу інформації про виконане технічне обслуговування в межах внутрішнього контролю Б11.К3. Консультувати стажерів щодо необхідності догляду за технікою та особливостей її обслуговування Б11.К4. Взаємодіяти з адміністрацією щодо закупівлі мастильних матеріалів, дозволених для харчового виробництва</p>	<p>Забезпечувати стабільну, безпечну та довготривалу експлуатацію обладнання шляхом правильного догляду Б11.В4. Недопущення попадання мастильних матеріалів до харчових продуктів у процесі експлуатації обладнання</p>
--	--	--	---	--	--

Предмети та засоби праці (за потреби):
- Обладнання:
Механічне: кутер, слайсер, овочерізка, тістомісильна машина, тісторозкатувальна машина, блендер, міксер тощо.
Теплове: пароконвектомати, плити (газові, електричні, індукційні), пекарська шафа, піца-піч, термоміксер, гриль тощо.
Холодильне: холодильна шафа/камера, морозильна камера/скриня, камера шокової заморозки, столи температурні з охолодженням тощо.
Інше: ваговимірювальне обладнання, вакууматор, виробничі столи та робочі поверхні, мийні ванни, дозатори, мийка для овочів, витяжні зонти тощо.
- Матеріали: технічні характеристики та правила експлуатації обладнання,

технічні та санітарні вимоги щодо обслуговування обладнання на харчових виробництвах тощо.					
<p>Б12. Здатність навчати персонал правильном у використанню та обслуговуванню обладнання</p>	<p>Б13.31. Принципи роботи основного технологічного обладнання для приготування піци</p> <p>Б13.32. Інструкції з експлуатації, технічного обслуговування та правил безпеки при роботі з кухонним обладнанням</p> <p>Б13.33. Вимоги санітарно-гігієнічних норм щодо обслуговування обладнання на харчовому виробництві</p> <p>Б13.34. Методи ефективного навчання дорослих (інструктаж, демонстрація, контроль виконання, зворотний зв'язок)</p> <p>Б13.35. Типові помилки в роботі з обладнанням та способи їх запобігання</p>	<p>Б13.У1. Пояснювати послідовність дій під час роботи з різними видами обладнання у доступній формі</p> <p>Б13.У2. Демонструвати правильне налаштування, запуск, використання та зупинку обладнання</p> <p>Б13.У3. Здійснювати інструктаж з техніки безпеки та нагляд за дотриманням правил експлуатації обладнання</p> <p>Б13.У4. Контролювати дотримання санітарних вимог при обслуговуванні обладнання</p> <p>Б13.У5. Коригувати дії персоналу та своєчасно надавати допомогу у разі помилок чи труднощів</p>	<p>Б13.К1. Встановлювати доброзичливий контакт із працівниками для ефективного сприйняття навчального матеріалу</p> <p>Б13.К2. Надавати зворотний зв'язок щодо правильності виконання інструкцій та роботи з обладнанням</p> <p>Б13.К3. Формулювати чіткі, зрозумілі та послідовні інструкції</p> <p>Б13.К4. Співпрацювати з адміністрацією чи технічним персоналом для організації технічного інструктажу чи навчальних сесій</p>	<p>Б13.В1. Відповісти за правильність і безпечність переданих знань та навичок</p> <p>Б13.В2. Контролювати за рівнем засвоєння інструкцій персоналом та якістю виконання виробничих завдань</p> <p>Б13.К3. Дотримуватись стандартів охорони праці та гігієни у процесі навчання</p> <p>Б13.К4. Сприяти зменшенню виробничих ризиків через підвищення професійної обізнаності працівників</p>	
					Предмети та засоби праці (за потреби):

	<p align="center">- Обладнання:</p> <p><i>Механічне:</i> кутер, слайсер, овочерізка, тістомісильна машина, тісторозкатувальна машина, блендер, міксер тощо. <i>Теплове:</i> пароконвектомати, плити (газові, електричні, індукційні), пекарська шафа, піца-піч, термоміксер, гриль тощо. <i>Холодильне:</i> холодильна шафа/камера, морозильна камера/скриня, камера шокової заморозки, столи температурні з охолодженням тощо. <i>Інше:</i> ваговимірювальне обладнання, вакууматор, виробничі столи та робочі поверхні, мийні ванни, дозатори, мийка для овочів, витяжні зонти тощо. - Матеріали: Технологічні картки, збірники рецептур, довідники норм виходу, технічні характеристики та правила експлуатації обладнання, технічні та санітарні вимоги щодо обслуговування обладнання на харчових виробництвах, інструктажі з охорони праці тощо</p>				
	<p>Б13. Здатність забезпечити регулярне технічне обслуговування та калібрування обладнання</p>	<p>Б14.31. Типи обладнання, що потребує регулярного технічного обслуговування та калібрування Б14.32. Графіки технічного обслуговування згідно з інструкціями виробника Б14.33. Основи калібрування ваговимірювального та температурного обладнання у харчовому виробництві Б14.34. Нормативно-санітарні вимоги до точності вимірювальних приладів на кухні Б14.35. Базові засади охорони праці при роботі з обладнанням, що обслуговується</p>	<p>Б14.У1. Перевіряти справність обладнання та своєчасно виявляти відхилення у його роботі Б14.У2. Організовувати або виконувати регулярне технічне обслуговування згідно з графіком (очищення, мастило, перевірка з'єднань, заміна деталей) Б14.У3. Здійснювати або ініціювати калібрування обладнання (ваг, термометрів) для забезпечення точності виробничих</p>	<p>Б14.К1. Повідомляти і адміністрацію або технічний персонал про потребу в обслуговуванні, калібруванні чи ремонті обладнання Б14.К2. Узгоджувати графіки обслуговування, щоб не порушувати виробничий процес Б14.К3. Інформувати колег про обмеження використання обладнання під час проведення технічних робіт</p>	<p>Б14.В1. Відповідати за технічну справність та точність обладнання, яке використовують у технологічному процесі Б14.В2. Забезпечувати дотримання санітарно-гігієнічних та виробничих норм через регулярне техобслуговування Б14.В3. Запобігати порушенням технологічного процесу через несправне або некаліброване обладнання Б14.В4. Брати участь у формуванні</p>

		або калібрується	процесів Б14.У4. Працювати з технічною документацією та вести облік проведених обслуговувань та калібрувань	Б14.К4. Вести фіксацію або передавати записи про технічний стан та точність обладнання відповідальним особам Б14.К5. Взаємодіяти з сервісними службами чи технічними спеціалістами	культури відповідального користування технічними засобами на кухні
--	--	------------------	--	---	--

Предмети та засоби праці (за потреби):

- Обладнання:

Механічне: кутер, слайсер, овочерізка, тістомісильна машина, тісторозкатувальна машина, блендер, міксер тощо.

Теплове: пароконвектомати, плити (газові, електричні, індукційні), пекарська шафа, піца-піч, термоміксер, гриль тощо.

Холодильне: холодильна шафа/камера, морозильна камера/скриня, камера шокової заморозки, столи температурні з охолодженням тощо.

Інше: ваговимірювальне обладнання, вакууматор, виробничі столи та робочі поверхні, мийні ванни, дозатори, мийка для овочів, витяжні зонти тощо.

- Матеріали: Технологічні картки, збірники рецептур, довідники норм виходу, технічні характеристики та правила експлуатації обладнання, технічні та санітарні вимоги щодо обслуговування обладнання на харчових виробництвах, інструктажі з охорони праці тощо.

Б14. Здатність впроваджувати стандартні операційні процедури (SOP) для ефективного використання	Б15.31. Поняття та структуру стандартних операційних процедур (SOP), їх роль у харчовому виробництві Б15.32. Основні SOP для роботи з кухонним обладнанням та	Б15.У1. Впроваджувати та дотримуватися SOP під час експлуатації, догляду та обслуговування обладнання Б15.У2. Адаптувати SOP до	Б15.К1. Інформувати команду про нові або оновлені стандартні операційні процедури Б15.К2. Надавати чіткі	Б15.В1. Відповісти за впровадження SOP відповідно до політики закладу та чинного законодавства Б15.В2.
---	--	--	---	--

обладнання та інвентарю	інвентарем (запуск, експлуатація, очищення, техобслуговування, зберігання) Б15.33. Вимоги законодавства, НАССР та внутрішніх стандартів щодо використання обладнання Б15.34. Типові помилки під час використання обладнання та інвентарю, які SOP допомагають уникнути Б15.35. Нормативи безпеки праці при роботі з електро механічним та тепловим обладнанням	специфіки кухні або окремих технологічних процесів (наприклад, приготування піци за різними рецептурами) Б15.У3. Навчати персонал застосовувати SOP для ефективної та безпечної роботи Б15.У4. Контролювати дотримання SOP іншими працівниками та надавати коригувальні інструкції при відхиленнях Б15.У5. Вести документацію щодо впроваджених процедур та результатів їх виконання	інструкції та пояснення персоналу щодо виконання SOP Б15.К3. Взаємодіятимуть з адміністрацією, технологам, технічним персоналом для погодження або удосконалення SOP Б15.К4. Мотивувати колег до дотримання процедур через приклад, демонстрацію та підтримку	Забезпечувати безперебійну, ефективну та безпечну роботу обладнання завдяки дотриманню процедур Б15.В3. Контролювати за дотриманням SOP усіма членами команди у межах своєї компетенції Б15.В4. Брати участь у підвищенні якості продукції та оптимізації виробничих процесів через стандартизацію дій
-------------------------	--	--	---	--

Предмети та засоби праці (за потреби):

- **Обладнання:**

Механічне: кутер, слайсер, овочерізка, тістомісильна машина, тісторозкатувальна машина, блендер, міксер тощо.

Теплове: пароконвектомати, плити (газові, електричні, індукційні), пекарська шафа, піца-піч, термоміксер, гриль тощо.

Холодильне: холодильна шафа/камера, морозильна камера/скриня, камера шоквої заморозки, столи температурні з охолодженням тощо.

Інше: ваговимірювальне обладнання, вакууматор, виробничі столи та робочі поверхні, мийні ванни, дозатори, мийка для овочів, витяжні зонти тощо.

- **Матеріали:** Технологічні картки, збірники рецептур, довідники норм виходу, технічні характеристики обладнання, інструктажі з охорони праці, письмові інструкції SOP для харчового виробництва, Інструкція з організації

	<p>робочого місця, Журнали прибирання робочих зон, Державні та галузеві санітарно-гігієнічні норми та правила експлуатації кухонного обладнання та інвентарю Технічні паспорти на обладнання, Інструкції з експлуатації обладнання, пакувальні матеріали тощо</p> <p>- Інструмент: Кухонний посуд : миски, гастроємності, мірний посуд, сотейники, каструлі тощо.</p> <p>- Інвентар: шеп - ніж, ножі кухарської трійки, піцерна лопатка, роликовий ніж, скалка, шпатель для тіста, терка, дошки , лопатки та ложки тощо.</p>				
<p>Б15. Здатність забезпечити дотримання санітарно-гігієнічних норм при використанні обладнання та інвентарю</p>	<p>Б16.31. Державні та галузеві санітарно-гігієнічні норми та правила, що стосуються експлуатації кухонного обладнання та інвентарю (ДСТУ, НАССР)</p> <p>Б16.32.Правила миття, дезінфекції, сушіння та зберігання обладнання та інвентарю</p> <p>Б16.33. Види мийних та дезінфекційних засобів, дозволених до використання на харчових підприємствах</p> <p>Б16.34. Порядок організації контрольних точок для забезпечення безпечного виробничого процесу</p> <p>Б16.35. Наслідки недотримання гігієнічних вимог</p>	<p>Б16.У1. Правильно очищувати, дезінфікувати та зберігати кухонне обладнання та інвентар відповідно до нормативів</p> <p>Б16.У2. Перевіряти стан чистоти обладнання та поверхонь перед і після роботи</p> <p>Б16.У3. Користуватися м'якими та дезінфікуючими засобами відповідно до інструкцій та дозування</p> <p>Б16.У4. Вести у разі потреби документацію з гігієнічного контролю</p> <p>Б16.У5. Організовувати робочий процес так, щоб мінімізувати перехресне забруднення</p>	<p>Б16.К1. Інформувати персонал про вимоги та зміни в санітарно-гігієнічних нормах</p> <p>Б16.К2. Проводити інструктажі та роз'яснення для нових співробітників щодо гігієнічних стандартів</p> <p>Б16.К3. Взаємодіяти з адміністрацією, контролюючими органами або службою НАССР у разі перевірок чи аудиту</p> <p>Б16.К4. Своєчасно повідомляти про виявлені порушення, несправність мийного</p>	<p>Б16.В1. Відповісти за дотримання установлених норм чистоти та гігієни при роботі з обладнанням та інвентарем</p> <p>Б16.В2. Підтримувати належний санітарний стан робочого місця, техніки та інструментів</p> <p>Б16.В3. Запобігати ризикам харчових отруєнь та псування продукції через забруднення</p> <p>Б16.В4. Брати участь у формуванні культури чистоти та санітарної дисципліни в колективі</p>	

				обладнання чи відсутність деззасобів		
<p>Предмети та засоби праці (за потреби):</p> <p>- Обладнання:</p> <p><i>Механічне:</i> кутер, слайсер, овочерізка, тістомісильна машина, тісторозкатувальна машина, блендер, міксер тощо.</p> <p><i>Теплове:</i> пароконвектомати, плити (газові, електричні, індукційні), пекарська шафа, піца-піч, термоміксер, гриль тощо.</p> <p><i>Холодильне:</i> холодильна шафа/камера, морозильна камера/скриня, камера шокової заморозки, столи температурні з охолодженням тощо.</p> <p><i>Інше:</i> ваговимірювальне обладнання, вакууматор, виробничі столи та робочі поверхні, мийні ванни, дозатори, мийка для овочів, витяжні зонти тощо.</p> <p>- Матеріали: технічні характеристики та правила експлуатації обладнання, інструктажі з охорони праці, письмові інструкції SOP для харчового виробництва, Інструкція з організації робочого місця, Журнали прибирання робочих зон, Державні та галузеві санітарно-гігієнічні норми та правила експлуатації кухонного обладнання та інвентарю (ДСТУ, НАССР) тощо.</p> <p>- Інструмент: Кухонний посуд : миски, гастрояємності, мірний посуд, сотейники, каструлі тощо.</p> <p>- Інвентар: шеф - ніж, ножі кухарської трійки, піцерна лопатка, роликовий ніж, скалка, шпатель для тіста, терка, дошки , лопатки та ложки тощо.</p>						
Б16. Здатність використовувати матеріали, які дозволені для контакту з харчовими продуктами	Б17.31. Вимоги до матеріалів, що контактують із харчовими продуктами (пластик, дерево, метал, силікон, скло, кераміка тощо) Б17.32. Державні та міжнародні стандарти щодо безпеки харчового контакту Б17.33. Маркування харчових матеріалів Б17.34. Ризики використання недозволених чи пошкоджених	Б17.У1. Визначати, чи придатні конкретні матеріали чи предмети для безпечного контакту з харчовими продуктами Б17.У2. Перевіряти маркування, сертифікацію або інструкції виробника щодо матеріалів Б17.У3. Правильно використовувати інвентар, упаковку та допоміжні	Б17.К1. Інформувати керівництво або закупівельника про необхідність у матеріалах, що відповідають вимогам харчової безпеки Б17.К2. Передавати колегам знання про безпечне використання та зберігання матеріалів	Б17.В1. Відповісти за використання лише безпечних та дозволених матеріалів при приготуванні, зберіганні та подачі піци Б17.В2. Дотримуватися гігієнічних норм при роботі з матеріалами для харчового контакту Б17.В3. Не допускати		

		матеріалів Б17.35. Правила експлуатації, очищення та зберігання інвентарю та посуду, що контактує з харчовими продуктами	матеріали (плівка, рукав, пергамент) згідно з їх призначенням Б17.У4. Своєчасно вилучати пошкоджений, зношений чи заборонений до використання інвентар Б17.У5. Дотримуватися правил догляду за харчовим обладнанням та матеріалами, щоб уникнути забруднень	для харчового контакту Б17.К3. Обговорювати з командою виявлені ризики або сумнівні матеріали та спільно приймати рішення про їх вилучення Б17.К4. Дотримуватись стандартів внутрішніх процедур (SOP, HACCP) у використанні харчових матеріалів	ризиків для здоров'я споживачів через порушення стандартів безпеки Б17.В4. Підтримувати високі стандарти харчової безпеки у межах своєї ділянки роботи
--	--	--	---	---	--

Предмети та засоби праці (за потреби):

- Обладнання:

Механічне: кутер, слайсер, овочерізка, тістомісильна машина, тісторозкатувальна машина, блендер, міксер тощо.

Теплове: пароконвектомати, плити (газові, електричні, індукційні), пекарська шафа, піца-піч, термоміксер, гриль тощо.

Холодильне: холодильна шафа/камера, морозильна камера/скриня, камера шокової заморозки, столи температурні з охолодженням тощо.

Інше: ваговимірювальне обладнання, вакууматор, виробничі столи та робочі поверхні, мийні ванни, дозатори, мийка для овочів, витяжні зонти тощо.

- Матеріали: письмові інструкції SOP для харчового виробництва, Державні та галузеві санітарно-гігієнічні норми та правила експлуатації кухонного обладнання та інвентарю (ДСТУ, HACCP, Санітарні правила і норми), Державні та міжнародні стандарти щодо безпеки харчового контакту, сертифікати якості на інвентар і обладнання, паспорти виробів, що підтверджують харчову безпечність тощо.

Технічні паспорти на обладнання, Інструкції з експлуатації обладнання, пакувальні матеріали тощо

- Інструмент: Кухонний посуд: миски, гастроємності, мірний посуд, сотейники, каструлі тощо.

- Інвентар: шеп - нїж, ножї кухарської трїйки, пїцерна лопатка, роликовий нїж, скалка, шпатель для тїста, терка, дошки , лопатки та ложки тощо.				
Б17. Здатність дотримуватися заходів безпеки для запобїгання травмам та нещасним випадкам	Б18.31. Основні вимоги охорони праці та техніки безпеки для працівників харчового виробництва Б18.32. Види небезпек, що можуть виникнути під час роботи з кухонним обладнанням Б18.33. Правила поведження з гострими, гарячими, електричними та рухомими предметами та механїзмами Б18.34. Вимоги до використання засобів індивідуальної захисту Б18.35. Порядок дій у разі нещасного випадку або виникнення аварійної ситуації (перша домедична допомога, повідомлення відповідальних осіб)	Б18.У1. Правильно організувати своє робоче місце для зниження ризиків Б18.У2. Безпечно користуватися гострим інвентарем, гарячим обладнанням, електроприладами та хїмічними засобами Б18.У3. Своєчасно виявляти та усувати потенційно небезпечні ситуації (проливання рїдини, пошкоджене обладнання тощо) Б18.У4. Надавати першу домедичну допомогу при незначних ушкодженнях (порїзи, опїки) Б18.У5. Дотримуватися інструкцій та правил внутрішнього розпорядку щодо безпеки праці	Б18.К1. Повідомляти керівництво або відповідальні особи про виявлені порушення техніки безпеки або несправне обладнання Б18.К2. Інформувати нових працівників або стажерів про правила безпечної поведінки на кухні Б18.К3. Взаємодїяти з колегами для дотримання безпечних умов праці на спільній території Б18.К4. Брати участь в інструктажах, навчаннях та тренінгах з охорони праці	Б18.В1. Відповідати за особисту безпеку та безпеку колег під час виконання професійних обов'язків Б18.В2. Дотримуватися правил техніки безпеки, пожежної безпеки та санітарії на робочому місці Б18.В3. Здїснювати профїлактику травм та нещасних випадків шляхом обережної та свідомої поведінки на виробництві Б18.В4. Брати участь у формуванні безпечної виробничої середовища в межах своєї компетенції

	<p>Предмети та засоби праці (за потреби): - Обладнання: <i>Механічне:</i> кутер, слайсер, овочерізка, тістомісильна машина, тісторозкатувальна машина, блендер, міксер тощо. <i>Теплове:</i> пароконвектомати, плити (газові, електричні, індукційні), пекарська шафа, піца-піч, термоміксер, гриль тощо. <i>Холодильне:</i> холодильна шафа/камера, морозильна камера/скриня, камера шокової заморозки, столи температурні з охолодженням тощо. <i>Інше:</i> ваговимірювальне обладнання, вакууматор, виробничі столи та робочі поверхні, мийні ванни, дозатори, мийка для овочів, витяжні зонти тощо. - Матеріали: Журнал інструктажів з охорони праці, Інструкції з охорони праці на робочому місці, типові галузеві інструкції, нормативні акти з охорони праці, міжнародні стандарти : ISO 45001, НАССР тощо. - Інструмент: Кухонний посуд: миски, гастроемності, мірний посуд, сотейники, каструлі тощо. - Інвентар: шеп - ніж, ножі кухарської трійки, піцерна лопатка, роликівий ніж, скалка, шпатель для тіста, терка, дошки , лопатки та ложки тощо.</p>				
<p>КП-В. Здатність організувати робоче місце</p>	<p>V1. Здатність дотримуватись санітарії та гігієни на підприємстві</p>	<p>V1.31. Норми та правила санітарії та гігієни в харчовій промисловості V1.32. Види харчових інфекцій та шляхи їхнього запобігання V1.33. Методи очищення, дезінфекції кухонного обладнання, інвентарю та робочих поверхонь V1.34. Технологічні особливості зберігання, обробки та термічної обробки продуктів відповідно до санітарних норм V1.35. Ознаки псування</p>	<p>V1.U1. Дотримуватись санітарних норм при приготуванні, зберіганні та подачі страв V1.U2. Виконувати щоденну гігієнічну обробку робочого місця, обладнання та інвентарю V1.U3. Правильно зберігати продукти відповідно до термінів та температурних режимів V1.U4. Користуватися засобами індивідуального захисту та санітарним</p>	<p>V1.K1. Дотримуватись культури професійного спілкування при обговоренні санітарних питань</p>	<p>V1.V1. Відповісти за особисту гігієну та санітарний стан робочого місця V1.V2. Контролювати дотримання санітарних норм під час усіх етапів приготування страв V1.V3. Відповісти за правильне використання та зберігання дезінфікуючих засобів</p>

		продуктів харчування	одягом В1.У5. Виявляти порушення гігієнічного стану та оперативно їх усувати		
--	--	----------------------	---	--	--

Предмети та засоби праці (за потреби)

- Обладнання

Механічне: кутер, слайсер, овочерізка, тістомісильна машина, тісторозкатувальна машина, блендер, міксер тощо.

Теплове: пароконвектомати, плити (газові, електричні, індукційні), пекарська шафа, піца-піч, термоміксер, гриль тощо.

Холодильне: холодильна шафа/камера, морозильна камера/скриня, камера шокової заморозки, столи температурні з охолодженням тощо.

Інше: ваговимірювальне обладнання, вакууматор, виробничі столи та робочі поверхні, мийні ванни, дозатори, мийка для овочів, витяжні зонти тощо.

- Матеріали: Інструкції з організації робочого місця, Журнал інструктажів з охорони праці, Інструкції з охорони праці для кухонного персоналу, Нормативні акти з охорони праці, Типові галузеві інструкції, Міжнародні стандарти: ISO 45001, НАССР

- Інструмент: Кухонний посуд: миски, гастроемності, мірний посуд, каструлі, сотейники, сковорідки тощо.

- Інвентар: шеф-ніж, ножі кухарської трійки, роликівий ніж, скалка, піцерна лопатка, шпатель, терка, дошки, лопатки, ложки, щипці.

В2. Здатність дотримуватись особистої санітарії та гігієни	В2.31. Основні вимоги до особистої гігієни працівників харчової галузі (відповідно до СанПіН, НАССР) В2.32. Види мікроорганізмів, що можуть передаватися через недотримання	В2.У1. Дотримуватись правил особистої гігієни В2.У2. Своєчасно мити та дезінфікувати руки перед початком роботи, після відвідування санвузла, після	В2.К1. Інформувати керівництво або відповідальну особу про симптоми захворювання чи погіршення самопочуття	В2.В1. Дотримуватись особистої гігієни під час усього робочого процесу. В2.В2. Здійснювати профілактику забруднення харчових продуктів через
--	--	--	--	---

	<p>особистої гігієни В2.33. Наслідки недотримання правил особистої гігієни для здоров'я споживачів В2.34. Вимоги до медичних оглядів та санітарних книжок В2.35. Норми зовнішнього вигляду та правила носіння спецодягу</p>	<p>роботи із сирими продуктами В2.У3. Правильно використовувати захисний одяг (фартух, головний убір, рукавички). В2.У4. Утримувати особисті речі та засоби гігієни у належному стані В2.У5. Своєчасно проходити медичні огляди та вести санітарну документацію</p>	<p>В2.К2. Показувати приклад належної гігієни для нових працівників або стажистів В2.К3. Вести ввічливе професійне спілкування у питаннях, що стосуються чистоти та порядку</p>	<p>порушення гігієнічних норм В2.В3. Повідомляти про хворобу або інші обставини, що можуть загрожувати безпеці харчової продукції В2.В4. Оберігати репутацію підприємства через особисту охайність та гігієнічність у роботі</p>
<p>Предмети та засоби праці (за потреби): - Обладнання: Умивальники, дозатори для мила, антисептиків, сушарки для рук або диспенсери паперових рушників, ємності для дезінфекції рук, контейнери використаного одягу, дзеркала та світильники для самоконтролю охайності; - Матеріали: нормативні акти СанПіН, НАССР, ISO 45001, внутрішні інструкції підприємства з особистої гігієни, плакати/листівки з правилами миття рук, пам'ятки про санітарні обов'язки працівника, медичні книжки, картки медоглядів, Журнал інструктажів з гігієни та охорони праці; інформаційні стенди щодо правил гігієни, візуальні нагадування (постери, маркування зон гігієни). - Індивідуальний захист: кітеля, фартухи, головні убори; рукавички (одноразові, термостійкі); маски за потреби.</p>				
<p>В3. Здатність отримувати сировину зі складу або від постачальника</p>	<p>В3.31. Хімічний склад, види, класифікацію і асортимент продовольчих товарів, методи визначення їх якості, умови</p>	<p>В3.У1. Розраховувати кількість необхідної сировини та інгредієнтів В3.У2. Отримувати</p>	<p>В3.К1. Спілкуватися у професійному середовищі</p>	<p>В3.В3. Самостійно вміти приймати сировину від постачальника та зі складу з</p>

		<p>зберігання та використання</p> <p>В3.32. Кількість необхідної сировини та інгредієнтів</p> <p>В3.33. Правила приймання сировини, інгредієнтів за кількістю та якістю</p> <p>В3.34. Правила та порядок дій при виявленні недоліків під час приймання сировини від постачальника та зі складу підприємства</p> <p>В3.35. Правила розміщення харчових продуктів на тимчасове зберігання</p> <p>В3.36. Тривалість зберігання продуктів між прийманням, зберіганням і використанням</p> <p>В3.37. Систему НАССР (Аналіз ризиків та критичні контрольні точки) за ЄС та WACS</p>	<p>харчові продукти за кількістю і якістю від постачальника або зі складу, з урахуванням температури транспортування та зберігання</p> <p>В3.У3. Читати й розуміти маркування, сертифікати якості</p> <p>В3.У4. Визначати якість продуктів, інгредієнтів відповідно до нормативно-технічної документації</p> <p>В3.У5. Дотримуватися правил товарного сусідства при зберіганні сировини та інгредієнтів</p> <p>В3.У6. Вирішувати нестандартні ситуації в процесі прийому продуктів, інгредієнтів та продукції</p> <p>В3.У7. Дотримуватись термінів зберігання продуктів під</p>		<p>урахуванням показників якості</p> <p>В3.В2. Оцінювати відповідність сировини</p>
--	--	---	--	--	--

			час приймання, зберігання і використання			
<p>Предмети та засоби праці (за потреби):</p> <p>- Обладнання:</p> <p><i>Холодильне:</i> холодильна шафа/камера, морозильна камера/скриня, камера шокової заморозки, столи температурні з охолодженням тощо.</p> <p><i>Інше:</i> ваговимірвальне обладнання, вакууматор, візки для транспортування харчових продуктів, столи приймання продуктів; витяжки над зоною контролю якості; пакувальне обладнання (плівка, термобокси).</p> <p>- Матеріали: інструкції з приймання сировини та інгредієнтів; нормативно-технічна документація щодо стандартів якості; картки технічних характеристик продовольчих товарів; НАССР-документація: карти ризиків, критичні точки, протоколи приймання; накази/розпорядження про терміни та умови зберігання; сертифікати якості, декларації відповідності, маркування товарів; журнал обліку прийнятої сировини, форми акту про виявлення дефектів; вказівки з розрахунку необхідної кількості сировини; міжнародні та європейські стандарти WACS, ISO 22000</p> <p>- Інвентар: ємності/контейнери для сировини (герметичні, термоізольовані), ємності для повернення/ утилізації бракованої продукції тощо.</p> <p>- Інструмент: калькулятор/електронна система обліку, ніж для розпакування продукції, маркери для позначення дат приймання та термінів.</p>						
В4. Здатність зважувати харчові продукти і тару при отриманні	В4.31. Правила перевірки контрольного зважування сировини В4.31. Типи виробничої тари та правила поведінки з тарою постачальника	В4.У1. Користуватися ваговимірвальним обладнанням при зважуванні харчових продуктів В4.У2. Виявляти нестачу, надлишок продукції	В4.К1. Взаємодіяти з постачальниками та адміністрацією	В4.В1. Відповісти за точність зважування харчових продуктів та тари відповідно до вимог обліку В4В2. Дотримуватись правил приймання продукції згідно з накладними та супровідною документацією В4.В3. Фіксувати		

					відхилення у масі отриманих товарів В4.В4. Зберігати вимірювальне обладнання у справному стані та правильно його використовувати
<p>Предмети та засоби праці (за потреби): - Обладнання:</p> <p>Ваговимірювальне обладнання, харчова тара (ящики, контейнери, бокси (із маркуванням); одноразова тара (пакети, картонна упаковка) - Матеріали: інструкція з контрольного зважування сировини; перелік типів виробничої тари та правила обігу з нею; накладні, товарно-супровідні документи; інструкції з фіксації відхилень у масі; вимоги до точності зважування у системах обліку; пам'ятки з етапами приймання продукції; протоколи приймання сировини зі складу або від постачальника; стандарти належного поводження з вагою та тарою; вказівки щодо обслуговування вагового обладнання.</p>					
В5. Здатність здійснювати органолептичну перевірку сировини, напівфабрикатів та відповідність сертифікатів, терміни зберігання	В5.31. Способи визначення якості продуктів В5.32. Вимоги до якості сировини та напівфабрикатів, що використовуються для приготування піци В5.33. Нормативна документація щодо термінів зберігання харчових продуктів. В5.34. Санітарно-	В5.У1. Візуально, на запах перевіряти якість сировини та напівфабрикатів. В5.У2. Визначати ознаки псування чи не придатності продуктів для вживання В5.У3. Зчитувати інформацію з маркування (дата виробництва,	В5.К1. Взаємодіяти з постачальниками та адміністрацією щодо якості отриманої продукції В5.К2. Повідомляти керівництво про виявлені порушення у якості сировини В5.К3. Уточнюват	В5.В1. Використовувати якісну та безпечну сировину у приготуванні піци В5.В2. Дотримуватись вимог до термінів зберігання та умов зберігання харчових продуктів В5.В3. Вилучати непридатну сировину	

		гігієнічні вимоги до харчової сировини. B5.35. Порядок перевірки відповідності сертифікатів якості та товарно-супровідної документації B5.36. Умови та режими зберігання різних груп продуктів	термін придатності, умови зберігання). B5.У4. Відбирати сировину, що відповідає встановленим вимогам якості	и інформацію у відповідальних осіб у разі виникнення сумнівів щодо якості або зберігання сировини	
<p>Предмети та засоби праці (за потреби):</p> <p>- Обладнання:</p> <p><i>Холодильне:</i> холодильна шафа/камера, морозильна камера/скриня, камера шокової заморозки, охолоджувальні контейнери для тимчасового зберігання відбраковки.</p> <p><i>Інше:</i> поверхні для огляду сировини, пристрої для контролю температури/вологості сировини тощо.</p> <p>- Матеріали: нормативна документація щодо термінів зберігання харчових продуктів (ДСТУ, СанПіН); технічні умови для харчової сировини та напівфабрикатів; стандарти НАССР щодо контролю якості; сертифікати якості, декларації відповідності; інструкції щодо відбору, оцінки та маркування продукції; таблиці ознак псування продукції за органолептичними показниками; пам'ятки про допустимі терміни й умови зберігання для різних груп товарів; журнал перевірок якості й документації на сировину; внутрішні протоколи комунікації з постачальниками при виявленні дефектів, бланки актів про непридатність або відхилення від норми; формуляри для запитів постачальнику або адміністрації тощо.</p> <p>- Інструмент: засоби для перевірки сировини, маркери/стікери для позначення перевіреної продукції; термометри для перевірки температури зберігання).</p>					
	B6. Здатність документально оформляти приймання сировини	B6.31. Правила оформлення приймання продуктів від постачальника та зі складу підприємства	B6.У1. Складати вимогу-накладну на необхідні інгредієнти та продукти B6.У2. Працювати з	B6.К1. Взаємодіяти з постачальниками та адміністрацією	B6.В1. Оцінювати відповідність супроводжуваних документів B6.В2. Вміти вирішувати нестандартні

			сертифікатами , накладними, супровідними документами та звіряти їх з фактичним товаром		ситуації в процесі прийому сировини
<p>Предмети та засоби праці (за потреби):</p> <p>- Обладнання:</p> <p>Ваговимірювальне обладнання, столи для перевірки та оформлення товару, маркери, прилади для етикеток, архівна шафа або сейф для зберігання документації, гаджет для роботи з електронною документацією тощо.</p> <p>- Матеріали: інструкція з документального оформлення приймання товарів; бланки вимог-накладних на сировину; зразки сертифікатів якості, накладних, рахунків-фактур; акти приймання-передачі продукції; пам'ятка щодо звірки фактичної кількості з документацією; нормативні положення щодо оформлення первинної документації; протоколи реагування на нестандартні ситуації (невідповідність, порушення).</p>					
	<p>В7. Здатність організувати робочий простір для оптимального розташування обладнання та інвентарю</p>	<p>В7.31. Принципи ергономіки та зонування виробничого простору на кухні</p> <p>В7.32. Нормативні вимоги до організації робочого місця кухаря (санітарно-гігієнічні норми, правила безпеки праці)</p> <p>В7.33. Оптимальні схеми розташування електромеханічного обладнання, робочих столів, пічного обладнання та інвентарю</p> <p>В7.35. Правила</p>	<p>В7.У1. Рационально планувати розміщення обладнання та інвентарю для забезпечення неперервного виробничого процесу</p> <p>В7.У2. Розподіляти зони праці (заміс тіста, підготовку інгредієнтів, випікання, зберігання) з урахуванням логістики та безпеки</p> <p>В7.У3. Організувати зберігання інвентарю з дотриманням гігієнічних норм</p>	<p>В7.К1. Узгоджувати розміщення обладнання з іншими працівниками кухні, адміністрацією, техперсоналом</p> <p>В7.К2. Передавати інформацію про проблеми, що виникають у робочому просторі (недостатнє місце, обмеження руху, перегрівання техніки тощо)</p>	<p>В7.В1. Відповісти за дотримання стандартів організації робочого простору та виробничої санітарії</p> <p>В7.В2. Забезпечувати безпечно, ефективно та зручне робоче середовище для себе та колег</p> <p>В7.В3. Зберігати обладнання та інвентарю в належному технічному стані завдяки правильному розміщенню</p>

		зберігання посуду, інвентарю, сировини та готової продукції В7.36. Вимоги до вентиляції, освітлення та безперешкодного доступу до основних елементів кухонного простору	В7.У4. Адаптувати розміщення елементів робочого простору відповідно до змін у потоці замовлень чи технічного оснащення В7.У5. Підтримувати порядок, чистоту та функціональність робочого місця протягом усього робочого дня	В7.К3. Навчати стажерів принципам організації робочого місця та правилам зберігання інвентарю В7.К4. Обговорювати та впроваджувати пропозиції щодо покращення організації кухонного середовища	та експлуатації В7.В4. Брати участь у впровадженні і раціональних рішень щодо оптимізації робочого простору на кухні
--	--	---	--	---	--

Предмети та засоби праці (за потреби):

- Обладнання:

Механічне: кутер, слайсер, овочерізка, тістомісильна машина, тісторозкатувальна машина, блендер, міксер тощо.

Теплове: пароконвектомати, плити (газові, електричні, індукційні), пекарська шафа, піца-піч, термоміксер, гриль тощо.

Холодильне: холодильна шафа/камера, морозильна камера/скриня, камера шокової заморозки, столи температурні з охолодженням тощо.

Інше: ваговимірювальне обладнання, вакууматор, виробничі столи та робочі поверхні, мийні ванни, дозатори, мийка для овочів, витяжні зонти, візки для переміщення інгредієнтів або готової продукції між зонами; підставки для обладнання із колесами або змінними позиціями; контейнери з маркуванням для різних зон кухні тощо.

- Матеріали: Інструкції з ергономіки та безпечної організації виробничого простору; нормативна документація (СанПіН, правила безпеки праці, інструкції з санітарії); схеми оптимального розташування обладнання та інвентарю; пам'ятки щодо правил зберігання посуду, сировини, інвентарю; регламенти щодо освітлення, вентиляції та вільного доступу до обладнання; журнал перевірки стану організації робочого простору, шаблони та схеми розміщення обладнання.

- Інструмент: Кухонний посуд: миски, гастроємності, мірний посуд, каструлі, сотейники, сковорідки тощо.

- Інвентар: шеф-ніж, ножі кухарської трійки, роликовий ніж, сито, скалка, піцерна лопатка, шпатель, терка, дошки, лопатки, ложки, щипці, дека,

	форми, сітки, роздільні ємності для категоризації інвентарю тощо.				
	<p>В8. Здатність дотримуватися правил поведження з відходами виробництва та сміттям (сортування, зберігання, утилізація)</p>	<p>В8.31. Санітарні та екологічні норми щодо поводження з харчовими відходами</p> <p>В8.32. Види виробничих відходів (харчові, пакувальні, біологічні тощо)</p> <p>та принципи їхнього сортування</p> <p>В8.33. Порядок тимчасового зберігання та вивезення відходів на харчовому підприємстві</p> <p>В8.34. Норми очищення тари та інвентарю, що контактували з відходами</p> <p>В8.35. Основи екологічної безпеки на підприємствах громадського харчування</p>	<p>В8.У1. Сортувати сміття відповідно до встановлених категорій (органіка, пластик, папір, скло тощо)</p> <p>В8.У2. Безпечно поводитися із харчовими відходами: зливання, пакування, тимчасове зберігання</p> <p>В8.У3. Використовувати спеціально відведені ємності та місця для зберігання відходів та сміття</p> <p>В8.У4. Підтримувати чистоту та гігієну в зонах збору відходів</p>	<p>В8.К1. Взаємодіяти з іншими працівниками для дотримання внутрішніх правил сортування та утилізації відходів</p>	<p>В8.В1. Правильно сортувати, зберігати та передати відходи на утилізацію</p> <p>В8.В2. Дотримуватися санітарних норм при поводженні з харчовими відходами та сміттям</p> <p>В8.В3. Не допускати забруднення робочих зон та харчових продуктів внаслідок неправильного поводження з відходами</p> <p>В8.В4. Дотримуватись графіків вивезення сміття та утилізації відходів</p>
<p>Предмети та засоби праці (за потреби):</p> <p>- Обладнання:</p> <p>Контейнери для різних категорій сміття (органіка, пластик, скло, папір, метал), візки/баки для переміщення сміття до зони утилізації, мийки для обробки тари та інвентарю після контакту з відходами, щітки, скребки, шланги для очищення сміттезбірників, дозатори з мийними засобами, витяжки та вентиляція у зонах поводження з відходами, системи фіксації порушень або переповнення сміттевих зон, засоби індивідуального захисту (рукавички, фартухи, маски, бахіли).</p> <p>- Матеріали: санітарні норми та правила (СанПіН, екологічні вимоги), інструкції щодо сортування та утилізації харчових відходів, графіки вивезення сміття, інструкції з поводження, внутрішні протоколи очищення</p>					

	<p>інвентарю, що контактував з відходами, постери/інфографіка з принципами сортування, рекомендації з екологічної безпеки на підприємстві, шаблони навчальних матеріалів для співробітників.</p> <p>- Інструменти: шпателі, совки, пакети для пакування сміття, маркери, наліпки для контейнерів відповідно до категорії відходів, ганчірки, серветки для очищення зон збору, засоби зв'язку з працівниками утилізаційної служби.</p>				
<p>КП-Г. Приготування тіста, начинок та соусів для піци</p>	<p>Г1. Здатність підготувати інгредієнти для замішування тіста</p>	<p>Г1.31. Види борошна, його властивості та вплив на структуру тіста Г1.32. Призначення та особливості дії дріжджів, солі, цукру, олії, води, додаткових домішок Г1.33. Технологічні вимоги до якості інгредієнтів (чистота, відсутність сторонніх домішок, термін придатності) Г1.34. Пропорції компонентів для різних видів тесту (класичне, тонке, на заквасці тощо) Г1.35. Умови зберігання інгредієнтів (температурний режим, вологість, тара) Г1.36. Правила дотримання санітарії під час роботи з сировиною</p>	<p>Г1.У1. Відбирати якісні інгредієнти для тіста відповідно до рецептури Г1.У2. Зважувати або вимірювати інгредієнти точно відповідно до технологічної карти Г1.У3. Перевіряти термін придатності, запах, колір, структуру борошна та інших компонентів Г1.У4. Просіювати борошно Г1.У5. Правильно зберігати підготовлені інгредієнти до моменту замішування Г1.У6. Вести облік використаних компонентів та залишків</p>	<p>Г1.К1. Узгоджувати з колегами обсяги та рецептуру підготовки тіста</p>	<p>Г1.В1. Відповісти за якість підготовлених інгредієнтів для тіста Г1.В2. Дотримуватися рецептурних пропорцій Г1.В3. Дотримуватися санітарних вимог у процесі підготовки компонентів Г1.В4. Відповісти за збереження сировини та запобігання її псування</p>
<p>Предмети та засоби праці (за потреби):</p>					

	<p>- Обладнання:</p> <p><i>Холодильне:</i> холодильна шафа/камера, морозильна камера/скриня тощо. <i>Інше:</i> ваговимірювальне обладнання, просіювачі (ручні або електричні) для борошна, шафи з контролем вологості, термометри, гігromетри для контролю умов зберігання.</p> <p>- Матеріали: технологічні карти; етикетки, маркери для ідентифікації партій сировини, інструкції з використання додаткових інгредієнтів (глутен, розпушувачі, закваски), стандарти якості харчової сировини, нормативна документація щодо зберігання харчової сировини (ДСанПіН), пам'ятки з дотримання санітарії при підготовці компонентів.</p> <p>- Інструмент: Кухонний посуд: миски, гастроемності, посуд для просіювання борошна, мірний посуд, сухі ємності для тимчасового зберігання відміряної сировини тощо.</p> <p>- Інвентар: ножі, сито, дошки, лопатки, ложки тощо.</p>				
<p>Г2. Здатність замісити тісто на тістомісильній машині або вручну</p>	<p>Г2.31. Види тіста, що використовуються для приготування піци, та його особливості (класичне, неаполітанське, римське, на заквасці тощо)</p> <p>Г2.32. Технологічні процеси приготування тіста вручну та на тістомісильній машині</p> <p>Е2.33. Вимоги до консистенції, вологості, температури та тривалості замішування</p> <p>Г2.34. Принципи роботи тістомісильної машини, правила експлуатації та техніки безпеки</p>	<p>Г2.У1. Правильно завантажувати інгредієнти у відповідній послідовності</p> <p>Г2.У2. Керувати тістомісильною машиною відповідно до технологічного процесу</p> <p>Г2.У3. Контролювати процес замішування: година, швидкість, структура тіста</p> <p>Г2.У4. Замішувати тісто вручну до однорідного стану з дотриманням рецептури</p> <p>Г2.У5. Оцінювати готовність тіста за</p>	<p>Г2.К1. Узгоджувати з колегами кількість тіста, яку необхідно приготувати</p> <p>Г2.К2. Повідомляти керівництво або технічного спеціаліста про несправність тістомісильної машини у разі потреби</p> <p>Г2.К3. Дотримуватись чіткої координації з іншими членами команди в процесі приготування тіста</p>	<p>Г2.В1. Відповісти за якість замішаного тіста відповідно до рецептури та технологічних вимог</p> <p>Г2.В2. Правильно використовувати тістомісильну машину відповідно до інструкції</p> <p>Г2.В3. Дотримуватися санітарних норм при ручному чи машинному замішуванні тіста</p> <p>Г2.В4. Своєчасно готувати тісто для забезпечення безперебійного виробництва</p>	

		<p>Г2.35. Ознаки якісно замішаного тесту (еластичність, гладкість, структура).</p> <p>Г2.36. Вимоги до санітарної обробки обладнання та робочого місця після замішування</p>	<p>зовнішніми ознаками та на дотик</p> <p>Г2.У6. Підтримувати чистоту обладнання після завершення роботи</p>	<p>(особливо під час великого потоку замовлень)</p>	
<p>Предмети та засоби праці (за потреби):</p> <p>- Обладнання</p> <p><i>Механічне:</i> тістомісильна машина тощо.</p> <p><i>Теплове:</i> пароконвектомати, плити (газові, електричні, індукційні) тощо.</p> <p><i>Холодильне:</i> холодильна шафа/камера, морозильна камера/скриня тощо.</p> <p><i>Інше:</i> ваговимірювальне обладнання, вакууматор, виробничі столи та робочі поверхні, мийні ванни, дозатори, термометр, витяжні зонти тощо.</p> <p>- Матеріали: технологічні карти для різних видів тіста (класичного, неаполітанського, римського, на заквасці тощо), інструкції з експлуатації тістомісильної машини (техніка безпеки, правила завантаження)</p> <p>- Інструмент: Кухонний посуд: миски, гастроємності, мірний посуд, каструлі, контейнери/ємності для тимчасового зберігання тіста або залишків тощо.</p> <p>- Інвентар: ложки, шпателі, скребки для обробки тіста, дошки, терка, лопатки тощо.</p>					
<p>Г3. Здатність органолептичного визначення якості замішаного тіста</p>	<p>Г3.31. Основи органолептичної оцінки</p> <p>Г3.32. Характеристики якісного тіста для піци: еластичність, однорідність, вологість, гладкість поверхні</p> <p>Г3.33. Причини можливих відхилень у структурі тіста (надлишок або нестача рідини,</p>	<p>Г3.У1. Здійснювати органолептичну перевірку тіста вручну: оцінити м'якість, пластичність, однорідність</p> <p>Г3.У2. Визначати на дотик та візуально ступінь готовності тіста до вистоювання або</p>	<p>Г3.К1. Спілкуватися в професійно му середовищі</p>	<p>Г3.В1. Відповідати за об'єктивну оцінку якості замішаного тіста перед передачею на дозрівання чи формування</p> <p>Г3.В2. Своєчасне виявлення дефектів тіста, що можуть вплинути на якість</p>	

		недоміс, перегрівання тощо) Г3.34. Вплив якості інгредієнтів на кінцевий результат Г3.35. Умови та норми дозрівання тіста (як тісто зміна тіста після замішування і під час вистоювання)	формування Г3.У3. Виявляти типові помилки у замішуванні (липкість, сухість, надмірна пружність чи слабкість) Г3.У4. Приймати рішення щодо необхідності корекції тіста Г3.У5. Вести спостереження за змінами тіста під час вистоювання або ферментації		готової продукції Г3.В3. Дотримувати ся стандартів підприємства під час контролю якості тіста Г3.В4. Приймати рішення щодо подальшого використання чи корекції тіста на основі результатів перевірки
--	--	--	---	--	--

Предмети та засоби праці (за потреби):

- Обладнання:

Термометр для перевірки температури тіста та приміщення; гігрометр для вимірювання вологості тіста і повітря.

- Матеріали: технологічні карти; таблиці типових дефектів та їх причин (липкість, сухість, слабкість); рекомендації для корекції тіста (додавання води, додаткове вимішування тощо).

- Інвентар: контейнери з прозорими кришками для спостереження за вистоюванням тіста.

Г4. Здатність відбирати та готувати сировину для приготування начинок для піци згідно з рецептурою	Г4.31. Види сировини, що використовується для приготування начинок для піци (овочі, м'ясні продукти, морепродукти, сири, соуси, зелень) Г4.32. Вимоги до якості та безпеки харчової	Г4.У1. Відбирати сировину відповідно до рецептури та стандартів якості Г4.У2. Перевіряти терміни придатності та зовнішній вигляд сировини	Г4.К1. Спілкуватися в професійно му середовищі Г4.К2. Співпрацювати в команді під час заготівлі великих обсягів	Г4.В1. Правильний відбір та підготовку сировини згідно з рецептурним и та санітарними вимогами Г4.В2. Відповідати за якість підготовлени
--	--	--	--	---

		<p>сировини (свіжість, цілісність, органолептичні властивості) Г4.33. Основи органолептичної оцінки харчових продуктів Г4.34. Норми та правила зберігання харчових продуктів відповідно до типу сировини Г4.35. Технологічні карти та рецептури начинок Г4.36. Санітарно-гігієнічні вимоги до обробки харчових продуктів</p>	<p>Г4.У3. Мити, чистити, нарізати, подрібнювати продукти для подальшого використання Г4.У4. Здійснювати первинну термічну обробку (за потреби) Г4.У5. Дотримуватися послідовності та способу підготовки продуктів згідно з технологічною картою Г4.У6. Змішувати інгредієнти для складних начинок Г4.У7. Організовувати робоче місце відповідно до вимог безпечної та ефективної підготовки сировини</p>	<p>начинок</p>	<p>х продуктів, що безпосередньо впливає на смак та безпеку готової страви. Г4.В3. Дотримуватись правил зберігання сировини до моменту її використання Г4.В4. Запобігати перевитрат та псуванню продуктів у процесі підготовки</p>
--	--	--	---	----------------	--

Предмети та засоби праці (за потреби):
- Обладнання

Механічне: кутер, слайсер, овочерізка, тістомісильна машина, тісторозкатувальна машина, блендер, міксер тощо.

Теплове: пароконвектомати, плити (газові, електричні, індукційні), пекарська шафа, піца-піч, термоміксер, гриль тощо.

Холодильне: холодильна шафа/камера, морозильна камера/скриня, камера шокової заморозки, столи температурні з охолодженням тощо.

Інше: ваговимірювальне обладнання, вакууматор, виробничі столи та робочі поверхні, мийні ванни, дозатори, мийка для овочів, витяжні зонти тощо.

	<p>- Матеріали: технологічні карти, норми зберігання харчових продуктів.</p> <p>-Інструмент: Кухонний посуд: миски, гастроемності, мірний посуд, каструлі, сотейники, сковорідки, контейнери з маркуванням для зберігання підготовлених продуктів тощо.</p> <p>-Інвентар: шеф-ніж, ножі кухарської трійки, роликовий ніж, скалка, шпатель, терка, дошки для нарізання з маркуванням, лопатки, ложки, щипці тощо.</p>				
	<p>Г5. Здатність термічно обробляти компоненти начинки</p>	<p>Г5.31. Види та особливості термічної обробки харчових продуктів (смаження, тушкування, запікання, бланшування тощо) Г5.32. Технологічні картки та інструкції з приготування компонентів начинки Г5.33. Властивості сировини (м'ясо, овочі, гриби, морепродукти тощо) та їх змін під час термічної обробки Г5.34. Вимоги до температурного режиму та тривалості приготування різних продуктів Г5.35. Основи харчової безпеки, гігієни та санітарії Г5.36. Методи збереження смакових та</p>	<p>Г5.У1. Обирати відповідні методи термічної обробки згідно з технологічною картою Г5.У2. Дотримуватись температурного режиму та часу приготування Г5.У3. Виконувати смаження, тушкування, запікання, грилювання тощо у відповідності до вимог рецептури Г5.У4. Контролювати ступінь готовності продуктів Г5.У5. Працювати з професійним обладнанням (плити, жарочні шафи, сковороди, грилі тощо) Г5.У6.</p>	<p>Г5.К1. Узгоджувати дії з іншими членами кухонної команди щодо підготовки інгредієнтів</p>	<p>Г5.В1. Правильно проводити термічну обробку відповідно до технологічних карт Г5.В2. Відповідати за якість, безпечність та придатність термічно оброблених компонентів для подальшого використання Г5.В3. Дотримуватись норм гігієни та санітарії під час приготування Г5.В3. Безпечно використовувати кухонне обладнання Г5.В4. Не допускати псування страв через неправильну обробку продуктів</p>

		поживних якостей інгредієнтів після термічної обробки.	Забезпечувати збереження якості та безпечності продукту після термічної обробки		
<p>Предмети та засоби праці (за потреби):</p> <p>-Обладнання: <i>Механічне:</i> кутер, слайсер, овочерізка, тістомісильна машина, тісторозкатувальна машина, блендер, міксер тощо. <i>Теплове:</i> пароконвектомати, плити (газові, електричні, індукційні), пекарська шафа, піца-піч, термоміксер, гриль тощо. <i>Холодильне:</i> холодильна шафа/камера, морозильна камера/скриня, камера шокової заморозки, столи температурні з охолодженням тощо. <i>Інше:</i> ваговимірювальне обладнання, вакууматор, виробничі столи та робочі поверхні, мийні ванни, дозатори, мийка для овочів, витяжні зонти тощо.</p> <p>-Матеріали: технологічні карти; інструкції з харчової безпеки (НАССР, СанПіН).</p> <p>-Інструмент: Кухонний посуд: миски, гастроємності, мірний посуд, каструлі, сотейники, сковорідки тощо.</p> <p>-Інвентар: шеф-ніж, ножі кухарської трійки, роликовий ніж, скалка, піцерна лопатка, шпатель, терка, дошки, лопатки, ложки, щипці тощо.</p>					
Г6. Здатність готувати соуси для піци	Г6.31. Види соусів для піци (томатний, вершковий, песто, часниковий, гострий тощо) та їх основні складники Г6.32. Класичні та авторські рецептури соусів, їх склад та пропорції Г6.33. Технологічні карти приготування соусів Г6.34. Технології підготовки інгредієнтів для соусів (подрібнення,	Г6.У1. Підбирати сировину для приготування соусів відповідно до технологічної карти Г6.У2. Дотримуватись технологічного процесу приготування різних видів соусів Г6.У3. Використовувати обладнання для подрібнення, змішування, термічної обробки	Г6.К2. Співпрацювати з колегами щодо уточнення обсягів та типу соусів, які потрібно приготувати Г6.К3. Консультуватися щодо заміни інгредієнтів у разі їх відсутності чи сумнівної якості Г6.К3. Веде чітке внутрішнє	Г6.В1. Відповісти за якість підготовленої сировини, що впливає на смак, текстуру та безпечність готового соусу Г6.В2. Дотримуватись технології та рецептур у підготовці компонентів Г6.В3. Дотримуватись правил зберігання, обліку та використання харчових продуктів	

		<p>пасерування, змішування тощо) Г6.35. Вимоги до якості харчової сировини, що використовується для приготування соусів Г6.36. Основи органолептичної оцінки готових соусів Г6.37. Правила зберігання соусів та строки їх придатності</p>	<p>Г6.У4. Забезпечувати однорідну консистенцію, відповідний смак, аромат та зовнішній вигляд соусу Г6.У5. Адаптувати рецептуру залежно від специфіки замовлення (вегетаріанський, безглютеновий, пікантний тощо) Г6.У6. Змішувати інгредієнти для багатоконпонентних соусів Г6.У7. Контролювати температуру, консистенцію та смак соусів Г6.У8. Дотримуватись норм харчової безпеки під час приготування соусів</p>	<p>інформування щодо наявності та обігу соусів, залишків</p>	<p>Г6.В4. Запобігати псуванню та перевитраті продуктів у процесі підготовки</p>
--	--	---	--	--	--

**Предмети та засоби праці (за потреби):
- Обладнання**

Механічне: кутер, слайсер, овочерізка, тістомісильна машина, тісторозкатувальна машина, блендер, міксер тощо.

Теплове: пароконвектомати, плити (газові, електричні, індукційні), пекарська шафа, піца-піч, термоміксер, гриль тощо.

Холодильне: холодильна шафа/камера, морозильна камера/скриня, камера шокової заморозки, столи температурні з охолодженням тощо.

Інше: ваговимірювальне обладнання, вакууматор, виробничі столи та робочі

<p>поверхні, мийні ванни, дозатори, мийка для овочів, витяжні зонти тощо.</p> <p>- Матеріали: технологічні карти; таблиці заміни інгредієнтів; інструкції щодо правил зберігання та маркування (НАССР, СанПіН)</p> <p>- Інструмент: Кухонний посуд: миски, гастроемності, мірний посуд, каструлі, сотейники, сковорідки, посуд для змішування багатокомпонентних соусів тощо.</p> <p>- Інвентар: шеф-ніж, ножі кухарської трійки, роликівий ніж, скалка, піцерна лопатка, шпатель, терка, дошки, лопатки, ложки, дозатори, щипці тощо.</p>				
<p>Г7. Здатність охолоджувати та зберігати готові начинки та соуси згідно з вимогами до харчової безпеки</p>	<p>Г7.31. Основи мікробіологічних процесів, пов'язаних зі зберіганням харчових продуктів</p> <p>Г7.32. Температурні режими охолодження та зберігання різних типів начинок та соусів (м'ясних, овочевих, сирних тощо)</p> <p>Г7.33. Вимоги НАССР щодо зберігання готової продукції</p> <p>Г7.34. Норми термінів зберігання соусів та начинок відповідно до їхнього складу</p> <p>Г7.35. Умови пакування та маркування охолоджених продуктів</p>	<p>Г7.У1. Охолоджувати готові соуси та начинки до необхідної температури</p> <p>Г7.У2. Забезпечувати правильне зберігання продуктів у холодильному обладнанні з урахуванням зони ризику</p> <p>Г7.У3. Використовувати відповідну тару для зберігання з урахуванням захисту від забруднення</p> <p>Г7.У4. Вести облік термінів придатності, маркування та обігу готових продуктів</p> <p>Г7.У5. Контролювати дотримання санітарно-гігієнічних вимог під час зберігання продукції</p>	<p>Г7.К1. Взаємодіяти з колегами щодо своєчасного використання, заміни або утилізації готових начинок та соусів</p> <p>Г7.К2. Повідомляти про виявлені порушення умов зберігання або несправність холодильного обладнання</p>	<p>Г7.В1. Дотримуватися температурного режиму та гігієнічних вимог при зберіганні готових начинок та соусів</p> <p>Г7.В2. Запобігати використанню продуктів із вичерпаним терміном придатності</p> <p>Г7.В3. Правильно вести облік залишків та маркування продуктів.</p> <p>Г7.В4. Підтримувати чистоту у холодильних зонах та забезпечувати санітарну безпеку харчової продукції</p>
<p>Предмети та засоби праці (за потреби):</p>				

	<p>- Обладнання:</p> <p><i>Холодильне:</i> холодильна шафа/камера, морозильна камера/скриня, камера шокової заморозки тощо.</p> <p>- Матеріали: методичні рекомендації щодо температурного режиму для різних видів сировини та готових продуктів; вимоги НАССР та СанПіН щодо зберігання харчової продукції; таблиці термінів придатності та ознак псування соусів і начинок; маркувальні етикетки м'ясних, овочевих, молочних продуктів.</p> <p>- Інструмент: контейнери з харчового пластику/нержавіючої сталі з герметичними кришками</p>				
	<p>Г8. Здатність маркувати продукцію та вести облік залишків</p>	<p>Г8.31. Вимоги до маркування харчової продукції відповідно до чинних нормативів (ДСТУ, НАССР, внутрішні правила закладу) Г8.32. Принципи організації складського обліку Г8.33. Стандарти термінів зберігання сировини, напівфабрикатів та готової продукції Г8.34. Основи ведення облікової документації (журнали, електронні системи, форми контролю) Г8.35. Види маркування (дата приготування, кінцевий термін</p>	<p>Г8.У1. Наносити повне та достовірне маркування на продукцію відповідно до внутрішніх стандартів підприємства Г8.У2. Здійснювати щоденний облік залишків продуктів, начинок та соусів Г8.У3. Правильно розміщувати продукцію з урахуванням черговості використання за термінами придатності Г8.У4. Використовувати електронні або паперові форми для реєстрації руху продукції Г8.У5. Проводити інвентаризаці</p>	<p>Г8.К1. Обмінюватися інформацією з іншими членами кухонної команди щодо кількості, якості та залишків продукції</p>	<p>Г8.В1. Відповісти за правильність та повноту маркування продукції, що готується чи зберігається Г8.В2. Дотримуватися порядку обороту продуктів відповідно до їх термінів придатності Г8.В3. Уникати харчових ризиків через неправильне маркування чи відсутність актуального обліку</p>

		використання, найменування, відповідальний працівник)	ю залишків відповідно до графіка		
<p>Предмети та засоби праці (за потреби): - Матеріали: вимоги ДСТУ, НАССР щодо маркування та обліку продукції; інструкції з використання облікової системи (паперової чи електронної); пам'ятки із правилами заповнення етикеток та розміщення продукції на складі.</p>					
<p>Г9. Здатність очищати та дезінфікувати робоче місце, інвентар та обладнання після завершення приготування тіста, начинок та соусів для піци</p>	<p>Г9.31. Вимоги санітарно-гігієнічних норм щодо очищення та дезінфекції на підприємствах громадського харчування Г9.32. Класифікація миючих та дезінфекційних засобів, правила їх безпечного використання Г9.33. Порядок миття та обробки робочих поверхонь, інвентарю, обладнання після контакту з харчовими продуктами Г9.34. Вимоги НАССР щодо прибирання виробничих зон Г9.35. Методи запобігання перехресних забруднень</p>	<p>Г9.У1. Правильно очищати та дезінфікувати робочі поверхні, обладнання, посуд, інвентар після приготування тіста, соусів та начинок. Г9.У2. Використовувати відповідні засоби для чищення з урахуванням типу поверхні чи обладнання Г9.У3. Дотримуватись встановлених алгоритмів очищення та обробки Г9.У4. Утилізувати харчові залишки згідно з санітарними вимогами Г9.У5. Вести облік або заповнювати контрольні</p>	<p>Г9.К1. Взаємодіяти з відповідальними особами за контроль санітарного стану Г9.К2. Дотримуватись правил командної роботи для забезпечення безпечної виробничої середовища</p>	<p>Г9.В1. Дотримуватися санітарних вимог щодо чистоти робочої зони після завершення виробничого процесу Г9.В2. Запобігати поширенню забруднень та харчових отруень через неочищене обладнання чи інвентар Г9.В3. Правильно використовувати миючі та дезінфікуючі засоби Г9.В4. Дотримуватись встановленого графіка прибирання та процедур очищення згідно з внутрішніми стандартами</p>	

			листи прибирання (у разі потреби)		
<p>Предмети та засоби праці (за потреби) - Обладнання</p> <p><i>Механічне:</i> кутер, слайсер, овочерізка, тістомісильна машина, тісторозкатувальна машина, блендер, міксер тощо. <i>Теплове:</i> пароконвектомати, плити (газові, електричні, індукційні), пекарська шафа, піца-піч, термоміксер, гриль тощо. <i>Холодильне:</i> холодильна шафа/камера, морозильна камера/скриня, камера шокової заморозки, столи температурні з охолодженням тощо. <i>Інше:</i> ваговимірювальне обладнання, вакууматор, виробничі столи та робочі поверхні, мийні ванни, дозатори, мийка для овочів, витяжні зонти тощо.</p> <p>Матеріали: перелік затверджених м'яких та дезінфекційних засобів; інструкції з використання засобів; нормативні документи (санітарні вимоги (ДСТУ, СанПіН, НАССР); алгоритми очищення поверхонь, інвентарю, обладнання (перед/після роботи); матеріали щодо запобігання перехресному забрудненню</p>					
КЦ-Д. Випікання та подача піци	Д1. Здатність підготувати робоче місце та обладнання до випікання піци	Д1.31. Вимоги до організації робочого місця на підприємствах громадського харчування Д1.32. Призначення та правила експлуатації обладнання для випікання піци (електричні, газові, дров'яні печі, конвекційні шафи тощо). Д1.33. Види інвентарю та посуду, що використовуються для випікання піци Д1.34. Норми санітарної обробки обладнання, інвентарю та	Д1.У1. Перевіряти справність печі та іншого обладнання перед початком роботи Д1.У2. Встановлювати та регулювати необхідний температурний режим Д1.У3. Проводити очищення та дезінфекцію інвентарю та робочих поверхонь Д1.У4. Розміщувати інструменти та інвентар згідно з ергономікою та санітарними	Д1.К1. Спілкуватися в професійному середовищі	Д1.В1. Дотримуватися правил безпеки праці та санітарії під час підготовки робочого місця Д1.В2. Відповідати за безперебійну роботу пекарної зони Д1.В3. Зберігати інвентар та обладнання у належному стані

		поверхонь перед початком роботи Д1.35. Основи техніки безпеки та охорони праці під час роботи з тепловим обладнанням	вимогами Д1.У5. Оцінювати готовність обладнання до роботи (розігрів, відсутність сторонніх запахів, чистота тощо)		
<p>Предмети та засоби праці (за потреби):</p> <p>- Обладнання:</p> <p><i>Теплове:</i> пароконвектомати, плити (газові, електричні, індукційні), пекарська шафа, гриль, піца-піч, термоміксер тощо.</p> <p><i>Холодильне:</i> холодильна шафа/камера, морозильна камера/скриня, камера шокової заморозки, столи температурні з охолодженням тощо.</p> <p><i>Інше:</i> ваговимірювальне обладнання, вакууматор, виробничі столи та робочі поверхні, мийні ванни, витяжні зонти тощо.</p> <p>- Матеріали: Інструкція з організації робочого місця, Журнал інструктажів з охорони праці, Інструкції з охорони праці на робочому місці, типові галузеві інструкції, нормативні акти з охорони праці, міжнародні стандарти : ISO 45001, НАССР тощо.</p> <p>- Інструмент: Кухонний посуд : миски, гастроемності, мірний посуд, сотейники, каструлі тощо.</p> <p>-Інвентар : шеф - ніж, ножі кухарської трійки, піцерна лопатка, роликівий ніж, скалка, шпатель для тіста, терка, дошки , лопатки та ложки тощо.</p>					
	Д2. Здатність формувати виріб перед випіканням	Д2.31. Основні технології формування основи (ручне розтягування, розкачування, пресування) Д2.32. Правила розподілу соусів, начинки та сиру на тісто для рівномірного пропікання Д2.33. Вплив розміщення інгредієнтів на якість готового виробу Д2.34.	Д2.У1. Формувати тістову основу згідно з типом піци та рецептурними вимогами Д2.У2. Рівномірно наносити соус, розподіляти начинку та сир відповідно до технічної карти Д2.У3. Дотримуватися пропорцій, вагових норм та	Д2.К1. Взаємодіят и з колегами щодо готовності інгредієнтів для формування піци	Д2.В1. Відповідати за форму, склад, вагу та зовнішній вигляд піци Д2.В2. Дотримуватися послідовності нанесення компонентів для забезпечення якісного випікання Д2.В3. Оцінювати естетичну привабливість

		Технологічна карта або рецептурна інструкція для конкретного виду піци Д2.35. Особливості формування бортиків (наприклад, сирні, подвійні, відкриті) Д2.36. Основи дотримання стандартів ваги, форми та товщини за типом піци	послідовності викладання інгредієнтів Д2.У4. Використовувати інвентар для формування піци або працювати вручну Д2.У5. Візуально оцінювати якість сформованої піци перед випіканням Д2.У6. Підготувати піцу до безпечного переміщення в піч (на сітку, лопатку тощо)		ь виробу перед розміщенням в піч
--	--	---	---	--	----------------------------------

Предмети та засоби праці (за потреби):

- Обладнання:

Механічне: кутер, слайсер, овочерізка, тістомісильна машина, тісторозкатувальна машина, блендер, міксер тощо.

Теплове: пароконвектомати, плити (газові, електричні, індукційні), пекарська шафа, піца-піч, термоміксер, гриль тощо.

Холодильне: холодильна шафа/камера, морозильна камера/скриня, камера шокової заморозки, столи температурні з охолодженням тощо.

Інше: ваговимірювальне обладнання, вакууматор, виробничі столи та робочі поверхні, мийні ванни, витяжні зонти тощо.

- Матеріали: Інструкція з організації робочого місця, Журнал інструктажів з охорони праці, Інструкції з охорони праці на робочому місці, типові галузеві інструкції, нормативні акти з охорони праці, міжнародні стандарти : ISO 45001, НАССР тощо

- Інструмент: Кухонний посуд : миски, гастроємності, мірний посуд, сотейники, каструлі тощо.

- Інвентар : шеп - ніж, ножі кухарської трійки, піцерна лопатка, роликівий ніж, скалка, щипці, шпатель для тіста, терка, дошки , лопатки та ложки, лист пекарський, лист перфорований пекарський тощо

Д3. Здатність переносити	Д3.31. Технологічні особливості	Д3.У1. Акуратно переносити	Д3.К1. Узгоджувати і черговість	Д3.В1. Відповісти за
------------------------------------	---	--------------------------------------	---	--------------------------------

	піцу в піч	перенесення сирої піци в піч ДЗ.32. Види інвентарю для перенесення та правила їх використання ДЗ.33. Вимоги до підготовки поверхні для перенесення ДЗ.34. Основи техніки безпеки при роботі з розігрітими поверхнями	сформовану сиру піцу на лопатку або в піч, не порушуючи структуру тіста та начинки. ДЗ.У2. Користуватися інвентарем для завантаження піци в піч ДЗ.У3. Розміщувати піцу в печі відповідно до технології (центр/ край печі залежно від типу випікання) ДЗ.У4. Запобігати залипанню тіста, перекошуванню начинки або деформації виробу ДЗ.У5. Працювати швидко та точно, не порушуючи черговості замовлень	завантаження піци з колегами ДЗ.К2. Повідомляти про проблеми при перенесенні піци	збереження форми та цілісності виробу під час перенесення до печі ДЗ.В2. Безпечно поводитися з гарячим обладнанням під час завантаження піци ДЗ.В3. Дотримуватися технології перенесення з урахуванням вимог до якості готового виробу ДЗ.В3. Запобігати псуванню піци через механічне пошкодження під час перенесення
--	------------	---	--	--	---

Предмети та засоби праці (за потреби):
- Обладнання:
Теплове: пекарська шафа, піца-піч тощо.
Інше: виробничі столи та робочі поверхні, мийні ванни, витяжні зонти тощо.
- Матеріали: Інструкція з організації робочого місця, Журнал інструктажів з охорони праці, Інструкції з охорони праці на робочому місці, типові галузеві інструкції, нормативні акти з охорони праці, міжнародні стандарти : ISO 45001, НАССР тощо
- Інвентар : шеф - ніж, ножі кухарської трійки, піцерна лопатка, роликівий ніж, скалка, шпатель для тіста, терка, дошки , сітка, дека, форми, лопатки та

	<p>ложки тощо</p> <p>Д4. Здатність контролювати процес випікання піци</p>	<p>Д4.31. Технологічні режими випікання різних типів піци (температура, час, вологість, тип теплової обробки)</p> <p>Д4.32. Особливості роботи з різними видами печей (електричні, газові, дров'яні, конвекційні).</p> <p>Д4.33. Вплив товщини тіста, вологості начинки та кількості сиру на годину та якість випікання</p> <p>Д4.34. Ознаки готовності піци (золотистий колір бортиків, рівномірне розплавлення сиру)</p> <p>Д4.35. Основи техніки безпеки при роботі з високотемпературним обладнанням</p>	<p>Д4.У1. Своєчасно розпочинати процес випікання відповідно до встановлених параметрів</p> <p>Д4.У2. Візуально та інструментально контролювати ступінь готовності піци (колір, текстура, запах, консистенція)</p> <p>Д4.У3. При необхідності регулювати температуру, годину або положення виробу в печі для досягнення рівномірного випікання</p> <p>Д4.У3. Обертати піцу в печі вручну для уникнення підгоряння (за необхідності)</p> <p>Д4.У4. Вчасно виймати готову піцу, не допускаючи підгоряння або недопікання</p>	<p>Д4.К1. Повідомляти про збої в роботі печі, коливання температур і або інші несправності</p> <p>Д4.К2. Взаємодіяти за потреби з іншими працівниками кухні щодо черговості випікання замовлень.</p> <p>Д4.К3. Узгоджувати особливі вимоги до випікання при індивідуальних чи дієтичних замовленнях</p>	<p>Д4.В1. Дотримуватися встановлених технологічних параметрів випікання</p> <p>Д4.В2. Відповідати за якість готової піци</p> <p>Д4.В3. Безпечно поводитися з обладнанням високої температури</p> <p>Д4.В4. Не допускати псування продукції через порушення режиму випікання</p>
	<p>Предмети та засоби праці (за потреби): - Обладнання:</p> <p><i>Теплове:</i> пекарська шафа, піца-піч тощо. <i>Інше:</i> ваговимірвальне обладнання, виробничі столи та робочі поверхні,</p>				

	<p>мийні ванни, витяжні зонти тощо.</p> <p>- Матеріали: Інструкція з організації робочого місця, Журнал інструктажів з охорони праці, Інструкції з охорони праці на робочому місці, типові галузеві інструкції, нормативні акти з охорони праці, міжнародні стандарти : ISO 45001, НАССР тощо</p> <p>- Інвентар : піцерна лопатка, роликівий ніж, дошки , лопатки тощо</p>				
	<p>Д5. Здатність виймати готову піцу з печі</p>	<p>Д5.31. Ознаки готовності піци до виймання Д5.32. Види лопаток, щипців та іншого інвентарю для безпечного виймання з різних типів печей Д5.33. Температурні режими, за яких піца досягає оптимальної готовності Д5.34. Особливості конструкції печей, що впливають на техніку виймання Д5.35. Вимоги охорони праці та техніки безпеки при роботі з високотемпературним обладнанням</p>	<p>Д5.У1. Безпечно та акуратно виймати піцу з печі, не порушуючи її структуру чи зовнішній вигляд Д5.У2. Користуватися професійним інвентарем для виймання піци Д5.У3. Швидко оцінювати готовність піци та приймати рішення щодо завершення випікання Д5.У4. Розміщувати готову піцу на поверхню для нарізання чи подачі згідно з санітарними вимогами Д5.У5. Уникати травм та опіків завдяки правильній техніці рухів та використанню захисного спорядження</p>	<p>Д5.К1. Повідомлення колегам про готовність замовлення Д5.К2. Узгодження черговості виймання кількох піц із печі в разі одночасного приготування</p>	<p>Д5.В1. Зберігати естетичний вигляд, структури та цілісності піци під час виймання Д5.В2. Визначати момент завершення випікання Д5.В3. Дотримуватися техніки безпеки під час роботи з гарячим обладнанням Д5.В4. Дотримуватися швидкості та чіткості роботи, необхідної для обслуговування замовлень без затримок</p>
<p>Предмети та засоби праці (за потреби):</p>					

<p>- Обладнання:</p> <p><i>Теплове:</i> пекарська шафа, піца-піч тощо. <i>Інше:</i> ваговимірвальне обладнання, виробничі столи та робочі поверхні, витяжні зонти тощо.</p> <p>- Матеріали: Інструкція з організації робочого місця, Журнал інструктажів з охорони праці, Інструкції з охорони праці на робочому місці, типові галузеві інструкції, нормативні акти з охорони праці, міжнародні стандарти : ISO 45001, НАССР тощо</p> <p>- Інструмент: Кухонний посуд : миски, гастроемності, мірний посуд, сотейники, каструлі;</p> <p>- Інвентар : піцерна лопатка, роликівий ніж, дошки , лопатки, рукавиці термостійкі або прихватки тощо</p>				
<p>Д6. Здатність нарізати та оформляти піцу перед подачею</p>	<p>Д6.31. Вимоги до подачі піци відповідно до стандартів закладу або технологічної картки Д6.32. Основи презентації та оформлення готових страв (естетика, симетрія, чистота) Д6.33. Види інструментів для нарізання піци та правила їх використання Д6.34. Норми подачі порцій: кількість шматочків, розмір, форма (класична, квадратна, порційна) Д6.35. Особливості оформлення піци перед подачею (зелень, олія, спеції, прикраси, додаткові соуси)</p>	<p>Д6.У1. Нарізати піцу акуратно та рівномірно, з урахуванням типу тіста та начинки Д6.32. Користуватися інструментом для нарізання без пошкодження структури виробу Д6.33. Оформляти піцу відповідно до рецептури або вимог подачі (додавання свіжої зелені, соусу, присипок тощо) Д6.34. Викладати піцу на відповідний посуд (тарілку, дошку, підкладку або коробку).</p>	<p>Д6.К1. Отримання інформації про індивідуальні побажання клієнта щодо оформлення чи порційності Д6.К2. Взаємодіяти з колегами щодо конкретного замовлення Д6.К3. Передавати готові страви з чітким дотриманням внутрішніх правил подачі</p>	<p>Д6.В1. Відповісти за естетичний вигляд, точність та якість оформлення піци Д6.В2. Нарізати піцу відповідно до вимог до порцій (рівні шматки, без пошкоджень) Д6.В3. Дотримуватись санітарно-гігієнічних норм при роботі з готовою продукцією Д6.В3. Своєчасно оформляти піцу для уникнення затримки видачі замовлення</p>

		Д6.36. Санітарно-гігієнічні вимоги до роботи з готовими стравами	Д6.У5. Дотримуватись чистоти при оформленні		
<p>Предмети та засоби праці (за потреби): - Обладнання: Ваговимірювальне обладнання, виробничі столи та робочі поверхні, витяжні зонти тощо. - Матеріали: Інструкція з організації робочого місця, Журнал інструктажів з охорони праці, Інструкції з охорони праці на робочому місці, типові галузеві інструкції, нормативні акти з охорони праці, міжнародні стандарти : ISO 45001, НАССР тощо - Інструмент: столовий посуд : плоскі великі тарілки, дерев'яні, кам'яні підставки, тощо - Інвентар: роликівий ніж, шеф - ніж, ножі кухарської трійки, розбірні ножиці для різання піци, лопатка для піци, роликівий ніж, лопатки та ложки тощо</p>					
	Д7. Здатність пакувати піцу	Д7.31. Вимоги до пакування готової піци згідно з санітарно-гігієнічними нормами та стандартами закладу Д7.32. Види пакування для піци та їх характеристики Д7.33. Температурні режими для збереження якості піци під час доставки або самовиносу Д7.34. Особливості укладання піци в коробку для уникнення зміщення начинки, прилипання або	Д7.У1. Обережно переносити готову піцу до упаковки, зберігаючи її форму, цілісність та естетичний вигляд Д7.У2. Правильно укладати піцу в коробку, уникаючи зміщення начинки та деформації виробу. Д7.У3. Закривати пакування герметично, але без пошкодження піци. Д7.У4. У разі потреби	Д7.К1. Узгоджувати з колегами або працівниками доставки щодо черговості пакування та особливих умов (дієтична піца, піца без нарізки тощо). Д7.К2. Взаємодіяти з колегами щодо вмісту коробки (наприклад, вкладення соусу чи	Д7.В1. Дотримуватись чистоти та гігієни під час пакування Д7.В2. Зберігати товарний вигляд піци після пакування (не пошкодити, не допустити запарювання чи розтікання) Д7.В3. Правильно обирати та використовувати пакування згідно з розміром та типом піци Д7.В4.

		розмокання основи Д7.35. Знання вимог щодо маркування пакованої продукції (якщо передбачено внутрішніми стандартами або НАССР) Д7.36. Основи поводження з одноразовим пакуванням як харчовим матеріалом	додавати вкладення (салфетки, соус, маркування, тощо) Д7.У5. Діяти швидко для збереження температури та якості готового виробу	аксесуарів).	Вчасно передавати замовлення для видачі чи доставки без затримок
<p>Предмети та засоби праці (за потреби):</p> <p>- Обладнання:</p> <p>Ваговимірювальне обладнання, виробничі робочі поверхні тощо.</p> <p>- Матеріали: Інструкція з організації робочого місця, Журнал інструктажів з охорони праці, Інструкції з охорони праці на робочому місці, типові галузеві інструкції, нормативні акти з охорони праці, міжнародні стандарти : ISO 45001, НАССР тощо.</p> <p>- Інвентар: роликовий ніж, шеф - ніж, ножі кухарської трійки, розбірні ножиці для різання піци, лопатка для піци, роликовий ніж, дошки, термоізоляційні рукавиці, пакувальна тара тощо</p>					