

РОЗГЛЯНУТО

на засіданні методичної комісії
викладачів та майстрів виробничого
навчання «Сфери послуг»
Протокол № 10 від 15.06.2020

ПОГОДЖЕНО
Голова правління
КВКП «ФАГ»



В.І. Загарічук

СХВАЛЕНО

Педагогічною радою ЧВКУ КНТЕУ
протокол №11 від 30.06.2020
освітньо-професійна програма введена в дію
01.09.2020 року

ЗАТВЕРДЖУЮ

Директор  В.Кирилюк
30 червня 2020



Освітня програма за СП(ПТ)О 7412.С.10.70-2017,
затвердженим наказом Міністерства освіти і науки України від 27.12.2017 року №1691

Професія: 7412 Кондитер

Вимоги до особи, що здобуватиме освіту: базова (або повна) загальна середня освіта

Кваліфікація випускника: кондитер 3-го розряду

Загальний фонд навчального часу: 997 годин

II. Передмова

Освітня програма розроблена на основі стандарту професійної (професійно-технічної) освіти 7412.C.10.70 - 2017з професії кондитер, затвердженого наказом Міністерства освіти і науки України від 27.12. 2017 № 1691 та Типової базисної структури навчальних планів для підготовки кваліфікованих робітників у професійно-технічних навчальних закладів, затвердженої наказом Міністерства освіти і науки України від 13.10.2010 №947.

Освітня програма схвалена рішенням педагогічної ради училища від __ червня 2020 року, протокол № __.

Розробники освітньої програми:

Верстюк Т.І. – перший заступник-заступник директора з навчально-виробничої роботи

Ботук М.В. – старший майстер

Корбут Г.М. – голова методичної комісії сфери обслуговування

Федорович К.К. – голова методичної комісії харчового профілю

Белан М.І. – голова методичної комісії економіко-географічного профілю

Гуцул І.П. – голова методичної комісії суспільно-гуманітарних дисциплін

Самборська Л.І. – голова методичної комісії природничо-математичних дисциплін

Загарічук В.В. – представник роботодавців

Викладачі: Реус М.П., Андріцька Р.В., Кондрат'єва Л.А., Шевчук В.В., Швець А.В., Горук І.Р., Мартинюк В.А.

III. Загальна характеристика

Рівень кваліфікації – кваліфікований робітник – кондитер 3 розряду

Назва галузі – громадське харчування

Назва професії – кондитер

Обмеження щодо форм навчання – медичні обмеження

Кваліфікація в документі про освіту – кондитер 3 розряду

Вимоги до рівня освіти осіб, які можуть розпочати навчання за цією програмою - повна або базова загальна середня освіта.

Сфера професійної діяльності

КВЕД ДК 009:2010: Переробна промисловість. Виробництво хліба, хлібобулочних виробів, виробництво сухарів, печива, пирогів, тістечок з тривалим терміном зберігання.

IV. Перелік компетентностей випускника (таблиця відповідності компетентностей освітнім компонентам)

№ з/п	Освітні компоненти (навчальні предмети) за видами підготовки	Загальний обсяг навчального навантаження	у тому числі	ЛПР	Обсяг часу за модулями											
					ЗПБ		КНД 3.1		КНД 3.2		КНД 3.3		КНД 3.4		КНД 3.5	
					усього	із них ЛПР	усього	із них ЛПР	усього	із них ЛПР	усього	із них ЛПР	усього	із них ЛПР	усього	із них ЛПР
1	Загальнопрофесійна підготовка	69		8	69	8	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
1.1	Основи трудового законодавства	12		-	12	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
1.2	Основи галузевої економіки та підприємництва	12		-	12	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
1.3	Правила дорожнього руху	8		-	8	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
1.4	Інформаційні технології	14		8	14	8	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
1.5	Професійна етика та основи психології	8			8	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
1.6	Іноземна мова за професійним спрямуванням	15		4	15	4										
2	Професійно-теоретична підготовка	225		62	65	10	8	-	32	6	34	13	58	21	28	12
2.1	Технологія приготування борошняних кондитерських виробів з основами товарознавства	93		24	7	-	7	-	16	4	20	8	23	8	20	8
2.2	Технічне оснащення (устаткування) підприємств харчування	40		16	6	-	1	-	10	2	6	6	13	8	4	-
2.3	Охорона праці	30		-	26	-	-	-	2	-	-	-	2	-	-	-
2.4	Організація виробництва та обслуговування	20		-	4	-	-	-	2	-	2	-	10	-	2	-
2.5	Гігієна та санітарія виробництва	16		-	10	-	-	-	2	-	2	-	2	-	-	-
2.6	Облік, калькуляція та звітність	14		6	6	-	-	-	-	-	4	3	4	3	-	-
2.7	Малювання та ліплення	12		12	6	6	-	-	-	-	-	-	4	4	2	2
3	Професійно-практична підготовка	667		-	43	-	26	-	84	-	134	-	272	-	108	-
3.1	Виробниче навчання	210		-	12	-	12	-	36	-	36	-	90	-	24	-
3.2	Виробнича практика	457		-	31	-	14	-	48	-	98	-	182	-	84	-
4	Кваліфікаційна пробна робота	7														
5	Консультації	30			4		3		3		7		8		5	
6	Державна (або поетапна) кваліфікаційна атестація	7														
	Загальний обсяг навчального часу (без п. 4, 5)	968		70	177	18	34	-	116	6	168	13	330	21	136	12

Позначення	Загальнопрофесійні компетентності	Зміст загальнопрофесійних компетентностей	Назви предметів	К-ть годин	Примітка
ЗПК.1	Оволодіння основами трудового законодавства	Знати: систему трудового права в Україні, яка регулює трудові відносини в Україні; основні права і свободи громадян, закріплені в Конституції України, що визначають принципи правового регулювання трудових відносин; положення, зміст, форми та строки укладання трудового договору, підстави його припинення; основні трудові права та обов'язки працівників; соціальні гарантії та чинний соціальний захист на підприємстві; умови та порядок застосування у трудовому праві дисциплінарної та матеріальної відповідальності. Уміти: застосовувати в практичній діяльності норми трудового законодавства, відстоювати власні трудові права	Основи трудового законодавства	12	0
ЗПК.2	Оволодіння основами галузевої економіки та підприємництва	Знати: основні економічні процеси, відносини та явища, які функціонують та виникають між суб'єктами економіки (підприємствами, державою та громадянами); організаційно-економічні форми підприємництва; основи діяльності підприємництва; основи менеджменту; основи маркетингу; поняття конкуренція (її види та прояви в економічних відносинах); основні фактори впливу держави (нормативно-законодавчу базу, податки, пільги, дотації). Уміти: складати бізнес-план; вибирати найоптимальніші рішення із багатьох можливих варіантів рішень; організувати та відкрити власне приватне підприємство на засвоєних знаннях	Основи галузевої економіки та підприємництва	12	0
ЗПК.3	Оволодіння та дотримання Правил дорожнього руху	Знати: Правила дорожнього руху. Уміти: застосовувати вимоги Правил дорожнього руху, відповідно до Закону України «Про дорожній рух»	Правила дорожнього руху	8	0
ЗПК.4	Оволодіння основами інформаційних технологій	Знати: основи роботи на персональному комп'ютері; вимоги до влаштування робочого місця та правила безпеки роботи на персональному комп'ютері; мультимедійні сучасні технології; технології пошуку необхідної інформації в мережі internet, її збереження, обробка, друк; використання сучасних технологій в галузі. Уміти: вільно працювати на персональному комп'ютері; користуватись програмами для створення текстових документів, графічних документів в межах необхідних у кондитерській справі; здійснювати пошук в мережі internet; використовувати ПК у моделюванні ескізів кондитерських виробів	Основи інформаційних технологій	14	0
ЗПК.5	Оволодіння професійною етикою та основами психології	Знати: індивідуальні психологічні властивості особистості; особливості спілкування в сфері послуг; психологічні властивості поведінки людини; основні психологічні та моральні вимоги до кондитера; підходи до забезпечення сприятливого психологічного клімату в колективі, причини і способи розв'язання конфліктних ситуацій у колективі.	Професійна етика та основами психології	8	8

Позначення	Загальнопрофесійні компетентності	Зміст загальнопрофесійних компетентностей	Назви предметів	К-ть годин	Примітка
		Уміти: визначати індивідуальні психологічні особливості (самодіагностика); володіти технікою ведення ділових індивідуальних бесід, слухати і переконувати; дотримуватись норм професійної поведінки кондитера, кодексу культури; розв'язувати конфліктні ситуації, знаходити спільну мову зі співробітниками			
ЗПК.6	Оволодіння основами енергозбереження, вимог бережливого виробництва	Знати: основи раціонального використання енергоресурсів та матеріалозбереження у професійній діяльності; принципи раціональної роботи кухонних машин та електрообладнання; перспективи застосування новітніх технологій в енергозбереженні. Уміти: раціонально використовувати енергетичні та сировинні матеріали; раціонально і ефективно експлуатувати обладнання	Технічне оснащення (устаткування) підприємств харчування	4	0
ЗПК.7	Оволодіння основами англійської мови за професійним спрямуванням	Знати: назви технологічних процесів; кухонні механізми, обладнання, інструменти, посуд, меблі, відповідно до закладів ресторанного господарства; назви овочів, фруктів, ягід, грибів, напоїв, спецій та пряних трав; назви борошняних і кондитерських виробів, видів тіста, начинок; тематичні вислови і діалоги з професійної спрямованості. Уміти: заповнити анкету, скласти резюме при прийомі на роботу; використовувати професійну лексику при спілкуванні; скласти технологічні картки; перекласти рецепти; описати технологію приготування кондитерського виробу; використовувати тематичні вислови під час обслуговування відвідувачів у закладах ресторанного господарства	Основи англійської мови за професійним спрямуванням	15	15
ЗПК.8	Оволодіння основами нормативних документів господарського обліку, калькуляції та звітності	Знати: загальні відомості про господарський облік; нормативні документи, документи обліку, калькуляції, звітності для підприємств ресторанного господарства: їх види, призначення, використання. Уміти: користуватись нормативно-технологічною документацією, збірниками для господарського обліку; користуватись збірником рецептур, технологічною карткою, калькуляційною карткою; визначити процентні величини; робити розрахунок сировини на необхідну кількість виробів	Облік, калькуляція та звітність	6	0
ЗПК.9	Оволодіння основами організації виробництва та обслуговування	Знати: кваліфікаційні вимоги до професійних працівників різних розрядів з професії; класифікацію закладів підприємств ресторанного господарства; характеристику типів підприємств, специфіку їх роботи; організацію виробництва кондитерського цеху, його призначення, характеристики; організацію постачання підприємств галузі; знання основ проведення бракеражу виробів.	Організація виробництва та обслуговування	4	3
		Уміти: поєднувати торгівельні та виробничі функції; організувати робоче місце відповідно до типу виконання робіт	Виробнича практика	3	3
ЗПК.10	Оволодіння основами товарознавства та	Знати: основні речовини харчових продуктів; характеристику основної та допоміжної сировини та підготовка її до виробництва; види сировини та вимоги до якості сировини і напівфабрикатів; терміни, умови зберігання сировини, напівфабрикатів, готової продукції;	Технологія приготування борошняних	7	7

Позначення	Загальнопрофесійні компетентності	Зміст загальнопрофесійних компетентностей	Назви предметів	К-ть годин	Примітка
	технології приготування борошняних кондитерських виробів	правила та порядок складання та оздоблення готових борошняних кондитерських виробів готовими напівфабрикатами; режим і тривалість випікання (смаження).	кондитерських виробів з основами товарознавства		
		Уміти: дотримуватись норм технологічного процесу; користуватись нормативно-технологічною документацією; визначати якість сировини, давати органолептичну оцінку якості; розраховувати кількість сировини; підготувати сировину до виробництва; штампувати, формувати та відсаджувати вироби на листи; готувати сиропи до просочування; обробляти отримані напівфабрикати; складати та оздоблювати готові борошняні кондитерські вироби готовими напівфабрикатами	Виробнича практика	7	7
ЗПК.11	Оволодіння основами технічного оснащення (устаткування) підприємств харчування	Знати: технічне оснащення підприємств харчування; загальні відомості про кухонні машини, універсальні кухонні машини, машини з електроприводом, ваговимірювального устаткування, машини для замісу тіста та збивання продуктів, машин для обробки тіста та напівфабрикатів, холодильного устаткування, теплового устаткування та правила експлуатації.	Технічне оснащення (устаткування) підприємств харчування	2	2
		Уміти: підготувати до роботи, безпечно розташувати та безпечно користуватись устаткуванням: кухонними машинами, універсальними кухонними машинами, машинами з електроприводом; ваговимірювальним устаткуванням, механізмами для підготовки сировини, машинами для замісу тіста та збивання продуктів, машинами для обробки тіста та напівфабрикатів, холодильним устаткуванням, тепловим устаткуванням; вирішувати проблемні ситуації, при виникненні їх в процесі роботи	Виробниче навчання	3	3
			Виробнича практика	7	7
ЗПК.12	Оволодіння основами гігієни та санітарних вимог виробництва	Знати: основи гігієни та санітарії на виробництві; основи мікробіології; загальні характеристики мікроорганізмів; харчові інфекції та їх профілактику; харчові отруєння та їх профілактику; глистяні захворювання та їх профілактику; гігієнічні вимоги, санітарні вимоги до утримання підприємств ресторанного господарства; вимоги до виробничої санітарії та особистої гігієни працівників галузі; гігієнічні вимоги до обладнання, інвентарю, посуду та пакувального матеріалу; санітарні вимоги до кулінарної обробки харчових продуктів.	Основами гігієни та санітарних вимог виробництва	10	0
		Уміти: виконувати вимоги гігієни і санітарії при роботі на підприємствах, при виробництві кондитерських виробів; дотримуватись норм особистої гігієни	Виробниче навчання	3	3
			Виробнича практика	7	4

Позначення	Загальнопрофесійні компетентності	Зміст загальнопрофесійних компетентностей	Назви предметів	К-ть годин	Примітка
ЗПК.13	Оволодіння основами малювання та ліплення за професійним спрямуванням	Знати: основи малювання та ліплення; мати поняття про колір; техніку малювання геометричних фігур; техніку малювання орнаменту; техніку малювання рослин. Уміти: малювати геометричні фігури; малювати орнамент, прикраси з орнаменту; малювати листя різної форми, квіти, фрукти, овочі; наносити трафаретний малюнок однією фарбою та з нескладним поєднанням фарб	Основи малювання та ліплення за професійним спрямуванням	6	6
ЗПК.14	Дотримання вимог охорони праці	Знати: вимоги нормативних актів про охорону праці; вимоги інструкцій підприємства з охорони праці та пожежної безпеки; вимоги ОП до організації робочого місця; правила технічної експлуатації устаткування, що обслуговується; вимоги до електробезпеки; вимоги пожежної безпеки; вимоги санітарії і гігієни; причини нещасних випадків на підприємстві; план ліквідації аварійних ситуацій та їх наслідків; правила та засоби надання долікарської допомоги потерпілим у разі нещасних випадків на виробництві.	Охорона праці	26	0
		Уміти: організувати робоче місце відповідно до вимог ОП в галузі; забезпечувати особисту безпеку в процесі виконання робіт; застосовувати первинні засоби пожежогасіння; безпечно експлуатувати машини та обладнання на робочому місці, в процесі виконання посадових обов'язків; визначати необхідні засоби індивідуального та колективного захисту, їх справність; правильно застосовувати засоби індивідуального захисту; розрізняти види аварій, діяти при аваріях та усувати їх наслідки; надавати долікарську допомогу потерпілим у разі нещасних випадків на виробництві; використовувати, в разі необхідності, засоби попередження і усунення виробничих, природних непередбачених явищ (пожежі, аварії, повені тощо)	Виробниче навчання	6	6
			Виробнича практика	7	7

* Виробнича практика буде проведена в кінці вивчення всіх модулів даного кваліфікаційного рівня.

Розглянуто на засіданні методичної комісії

Протокол № 10 від 15.06. 2020 р.

Голова комісії:  Г.М.Корбут

Навчальний модуль

КНД –3.1. Приготування напівфабрикатів для борошняних кондитерських і булочних виробів

№ з/п	Освітні компоненти (навчальні предмети)	Кількість годин		
		Всього	З примітки	З них ЛПР
1.	Професійно-теоретична підготовка	8	6	
1.1	Технічне оснащення (устаткування) підприємств харчування	1	1	
1.2	Технологія приготування борошняних кондитерських виробів	7	5	
2	Професійно-практична підготовка	26*	26	
2.1	Виробниче навчання	12	12	
2.2	Виробнича практика	14*	14	
	Бюджет навчального часу	34	32	

* Виробнича практика буде проведена в кінці вивчення всіх модулів даного кваліфікаційного рівня.

Позначення	Професійні компетентності	Зміст професійних компетентностей	Назва предметів	К-ть годин	Примітка
КНД-3.1.1	Приготування начинок	Знати: асортимент начинок в залежності від сировини; види начинок; хімічний склад, харчову цінність продуктів, які входять до складу начинок, їх кулінарну обробку, підготовку до використання; вимоги до якості; технологію приготування різних видів начинок; терміни використання, зберігання, реалізації; норми санітарії і гігієни	Технологія приготування борошняних кондитерських виробів	4	3
		Знати: правила експлуатації відповідних видів технологічного устаткування, виробничого інвентарю, інструменту; норми санітарії і гігієни; вимоги охорони праці.	Технічне оснащення (устаткування) підприємств харчування	0,5	0,5
		Уміти: організувати робоче місце; працювати з технологічною документацією; робити розрахунок сировини; виготовляти різні види начинок з дотриманням технологічних вимог; визначати якість начинок органолептичним методом; користуватись устаткуванням та інвентарем; вирішувати проблемні ситуації; дотримуватись вимог охорони праці, санітарії, особистої гігієни	Виробниче навчання	6	6
			Виробнича практика	7	7

Позначення	Професійні компетентності	Зміст професійних компетентностей	Назва предметів	К-ть годин	Примітка
КНД-3.1.2	Приготування фаршів	Знати: асортимент фаршів в залежності від сировини; види фарші, їх кулінарну обробку, підготовку до використання; технологію приготування різних видів фаршів; вимоги до якості; використання, зберігання, терміни реалізації; норми санітарії і гігієни;	Технологія приготування борошняних кондитерських виробів	3	2
		Знати: правила експлуатації відповідних видів технологічного устаткування, виробничого інвентарю, інструменту; норми санітарії і гігієни; вимоги охорони праці.	Технічне оснащення (устаткування) підприємств харчування	0,5	0,5
		Уміти: організувати робоче місце; працювати з технологічною документацією; робити розрахунок сировини; виготовляти різні види фаршів з дотриманням технологічних вимог; визначати якість фаршів органолептичним методом; користуватись устаткуванням та інвентарем; вирішувати проблемні ситуації; дотримуватись вимог охорони праці, санітарії, особистої гігієни	Виробниче навчання	6	6
			Виробнича практика	7	7

Розглянуто на засіданні методичної комісії

Протокол № 10 від 15.06. 2020 р.

Голова комісії:  Г.М.Корбут

Навчальний модуль

КНД –3.2. Приготування оздоблювальних напівфабрикатів для борошняних кондитерських виробів

№ з/п	Освітні компоненти (навчальні предмети)	Кількість годин		
		Всього	З примітки	З них ЛПР
1.	Професійно-теоретична підготовка	32	26	6
1.1	Технологія приготування борошняних кондитерських виробів	16	16	4
1.2	Технічне оснащення (устаткування) підприємств харчування	10	10	2
1.3.	Охорона праці	2	0	
1.4.	Організація виробництва та обслуговування	2	0	
1.5.	Гігієна та санітарія виробництва	2	0	
2	Професійно-практична підготовка	84*	84	
2.1	Виробниче навчання	36	36	
2.2	Виробнича практика	48*	48	
	Бюджет навчального часу	116	116	

* Виробнича практика буде проведена в кінці вивчення всіх модулів даного кваліфікаційного рівня.

Позначення	Професійні компетентності	Зміст професійних компетентностей	Назва предметів	К-ть годин	Примітка
КНД-3.2.1	Приготування сиропів	Знати: види напівфабрикатів для оздоблення, їх характеристику та призначення; технологію приготування, вимоги до якості різних видів сиропів; використання, зберігання, терміни реалізації	Технологія приготування борошняних кондитерських виробів	2	2
		Знати: правила експлуатації відповідних видів технологічного устаткування, виробничого інвентарю, інструменту; норми санітарії і гігієни; вимоги охорони праці	Технічне оснащення (устаткування) підприємств харчування	1	1
		Знати: вимоги охорони праці	Охорона праці	1	0

Позначення	Професійні компетентності	Зміст професійних компетентностей	Назва предметів	К-ть годин	Примітка
		Знати: використання, зберігання, терміни реалізації	Організація виробництва та обслуговування	1	0
		Знати: норми санітарії і гігієни	Гігієна та санітарія виробництва	1	0
		Уміти: організувати робоче місце; працювати з технологічною документацією; робити розрахунок сировини; виготовляти різні види сиропів з дотриманням технологічних вимог; визначати якість сиропів органолептичним методом; користуватись устаткуванням та інвентарем; вирішувати проблемні ситуації; дотримуватись вимог охорони праці, санітарії, особистої гігієни	Виробниче навчання	3	3
			Виробнича практика	7	7
КНД-3.2.2	Приготування помади	Знати: асортимент; технологію приготування різних видів помади; вимоги до якості; використання; умови зберігання та терміни реалізації; правила експлуатації відповідних видів технологічного устаткування, виробничого інвентарю, інструменту; норми санітарії і гігієни; вимоги охорони праці.	Технологія приготування борошняних кондитерських виробів	2	2
		Знати: правила експлуатації відповідних видів технологічного устаткування, виробничого інвентарю, інструменту.	Технічне оснащення (устаткування) підприємств харчування	1	1
		Знати: вимоги охорони праці	Охорона праці	1	0
		Знати: використання, зберігання, терміни реалізації	Організація виробництва та обслуговування	1	0
		Знати: норми санітарії і гігієни	Гігієна та санітарія виробництва	1	0
		Уміти: організувати робоче місце; працювати з технологічною документацією; робити розрахунок сировини; виготовляти різні види помад з дотриманням технологічних вимог;	Виробниче навчання	3	3

Позначення	Професійні компетентності	Зміст професійних компетентностей	Назва предметів	К-ть годин	Примітка
		начати якість помади органолептичним методом; користуватись устаткуванням та інвентарем; вирішувати проблемні ситуації; дотримуватись вимог охорони праці, санітарії, особистої гігієни	Виробнича практика	13	13
КНД-3.2.3	Приготування желе та прикрас з нього	Знати: технологічний процес виготовлення, вимоги до якості желе на желатині, агарі; асортимент та технологію приготування прикрас з желе: нарізних, виїмних, багатошарових, мозаїчних; вимоги до якості; використання, зберігання, терміни реалізації; норми санітарії і гігієни; вимоги охорони праці.	Технологія приготування борошняних кондитерських виробів	2	2
		Знати: правила експлуатації відповідних видів технологічного устаткування, виробничого інвентарю, інструменту.	Технічне оснащення (устаткування) підприємств харчування	2	2
		Уміти: організувати робоче місце; працювати з технологічною документацією; робити розрахунок сировини; виготовляти желе та прикраси з нього: нарізні, виїмні, багатошарові, мозаїчні; користуватись устаткуванням та інвентарем; вирішувати проблемні ситуації; дотримуватись норм санітарії і гігієни, вимог охорони праці	Виробниче навчання	6	6
			Виробнича практика	7	7
КНД-3.2.4	Приготування масляних кремів	Знати: асортимент кремів; технологію приготування, вимоги до якості масляних кремів: основного, особливого, нового, їх використання; способи та правила оздоблення кремом борошняних кондитерських виробів; зберігання, терміни реалізації; норми санітарії і гігієни; вимоги охорони праці.	Технологія приготування борошняних кондитерських виробів	4	4
		Знати: правила експлуатації відповідних видів технологічного устаткування, виробничого інвентарю, інструменту; норми санітарії і гігієни; вимоги охорони праці.	Технічне оснащення (устаткування) підприємств харчування	2	2
		Уміти: організувати робоче місце; працювати з технологічною документацією; робити розрахунок сировини; готувати основний, особливий, новий креми;	Виробниче навчання	12	12

Позначення	Професійні компетентності	Зміст професійних компетентностей	Назва предметів	К-ть годин	Примітка
		визначати якість кремів органолептичним методом; користуватись устаткуванням та інвентарем; вирішувати проблемні ситуації; дотримуватись норм санітарії і гігієни, вимог охорони праці	Виробнича практика	7	7
КНД-3.2.5	Приготування вершкових, сметанних кремів	Знати: технологію приготування, вимоги до якості вершкових, сметанних кремів, їх використання; способи та правила оздоблення кремом борошняних кондитерських виробів; умови зберігання, терміни реалізації; норми санітарії і гігієни; вимоги охорони праці.	Технологія приготування кондитерських виробів	4	4
		Знати: правила експлуатації відповідних видів технологічного устаткування, виробничого інвентарю, інструменту.	Технічне оснащення (устаткування) підприємств харчування	2	2
		Уміти: організувати робоче місце; працювати з технологічною документацією; робити розрахунок сировини; готувати вершковий та сметанний креми; визначати якість кремів органолептичним методом; користуватись устаткуванням та інвентарем; вирішувати проблемні ситуації; дотримуватись норм санітарії і гігієни, вимог охорони праці	Виробниче навчання	6	6
			Виробнича практика	7	7
КНД-3.2.6	Приготування посипок	Знати: асортимент посипок; технологію їх приготування, вимоги до якості; використання, умови зберігання, терміни реалізації; правила експлуатації відповідних видів технологічного устаткування, виробничого інвентарю, інструменту; норми санітарії і гігієни; вимоги охорони праці.	Технологія приготування борошняних кондитерських виробів	2	2
		Знати: правила експлуатації відповідних видів технологічного устаткування, виробничого інвентарю, інструменту.	Технічне оснащення (устаткування) підприємств харчування	2	2
		Уміти: організувати робоче місце; працювати з технологічною документацією; робити розрахунок сировини; виготовляти різні види посипок; визначати якість посипок органолептичним методом; користуватись устаткуванням та інвентарем; вирішувати проблемні ситуації; дотримуватись норм санітарії і гігієни, вимог охорони праці	Виробниче навчання	6	6
			Виробнича практика	7	7

Навчальний модуль

КНД –3.3. Приготування дріжджового тіста та виробів з нього.

№ з/п	Освітні компоненти (навчальні предмети)	Кількість годин		
		Всього	З примітки	З них ЛПР
1.	Професійно-теоретична підготовка	34	34	13
1.1	Технологія приготування борошняних кондитерських виробів	20	20	4
1.2	Технічне оснащення (устаткування) підприємств харчування	6	6	6
1.3.	Організація виробництва та обслуговування	2	0	0
1.4.	Гігієна та санітарія виробництва	2	0	0
1.5.	Облік, калькуляція і звітність	4	0	3
2	Професійно-практична підготовка	134*	134*	
2.1	Виробниче навчання	36	36	
2.2	Виробнича практика	98*	98*	
	Бюджет навчального часу	168	168	

* Виробнича практика буде проведена в кінці вивчення всіх модулів даного кваліфікаційного рівня.

Позначення	Професійні компетентності	Зміст професійних компетентностей	Назва предметів	К-ть годин	Примітка
КНД-3.3.1	Приготування дріжджового тіста безопарним способом та виробів з нього	Знати: технологію приготування дріжджового тіста безопарним способом та виробів з нього; вимоги до якості; процеси, що відбуваються при замішуванні, бродінні, випіканні; втрати маси виробів під час випікання і зберігання; вимоги охорони праці.	Технологія приготування борошняних кондитерських виробів	10	10
		Знати: правила експлуатації відповідних видів технологічного устаткування, виробничого інвентарю, інструменту.	Технічне оснащення (устаткування) підприємств харчування	4	0
		Знати: використання, зберігання, терміни реалізації	Організація виробництва та	2	0

Позначення	Професійні компетентності	Зміст професійних компетентностей	Назва предметів	К-ть годин	Примітка
			обслуговування		
		Знати: норми санітарії і гігієни	Гігієна та санітарія виробництва	2	0
		Знати: правила розрахунку сировини.	Облік, калькуляція та звітність	2	0
		Уміти: організувати робоче місце; працювати з технологічною документацією; робити розрахунок сировини; готувати дріжджове тісто безопарним способом та виробити з нього; визначати якість виробів органолептичним методом; користуватись устаткуванням та інвентарем; вирішувати проблемні ситуації; дотримуватись норм санітарії і гігієни, вимог охорони праці	Виробниче навчання	18	18
			Виробнича практика	48	48
КНД-3.3.2	Приготування дріжджового тіста опарним способом та виробів з нього	Знати: технологію приготування дріжджового тіста опарним способом та виробів з нього; вимоги до якості; процеси, що відбуваються при замішуванні, бродінні, випіканні; втрати маси виробів під час випікання і зберігання.	Технологія приготування борошняних кондитерських виробів	10	10
		Знати: правила експлуатації відповідних видів технологічного устаткування, виробничого інвентарю, інструменту; норми санітарії і гігієни; вимоги охорони праці.	Технічне оснащення (устаткування) підприємств харчування	2	2
		Знати: правила розрахунку сировини.	Облік, калькуляція та звітність	2	0
		Уміти: організувати робоче місце; працювати з технологічною документацією; робити розрахунок сировини; готувати дріжджове тісто опарним способом та виробити з нього; визначати якість виробів органолептичним методом; користуватись устаткуванням та інвентарем; вирішувати проблемні ситуації; дотримуватись норм санітарії і гігієни, вимог охорони праці	Виробниче навчання	18	18
Виробнича практика	48		48		

Розглянуто на засіданні методичної комісії
 Протокол №10 від 15.06. 2020 р.

Голова комісії:  Г.М.Корбут

Навчальний модуль

КНД –3.4. Приготування без дріжджових видів тіста та виробів з нього.

№ з/п	Освітні компоненти (навчальні предмети)	Кількість годин		
		Всього	З примітки	З них ЛПР
1.	Професійно-теоретична підготовка	58	52	9
1.1	Технологія приготування борошняних кондитерських виробів	23	23	9
1.2	Технічне оснащення (устаткування) підприємств харчування	6	6	6
1.3.	Охорона праці	2	0	0
1.4.	Організація виробництва та обслуговування	10	0	0
1.5.	Гігієна та санітарія виробництва	2	0	0
1.6	Облік, калькуляція і звітність	4	0	3
1.7	Малювання та ліплення	4	4	4
2	Професійно-практична підготовка	272*	272*	
2.1	Виробниче навчання	90	90	
2.2	Виробнича практика	182*	182*	
	Бюджет навчального часу	330	324	

* Виробнича практика буде проведена в кінці вивчення всіх модулів даного кваліфікаційного рівня.

Позначення	Професійні компетентності	Зміст професійних компетентностей	Назва предметів	К-ть годин	Примітка
КНД-3.4.1	Приготування тіста для млинчиків та виробів з нього	Знати: технологію приготування тіста для млинчиків та виробів з нього; вимоги до якості; правила розрахунку сировини; терміни та умови зберігання виробів.	Технологія приготування борошняних кондитерських виробів	3	2
		Знати: правила експлуатації відповідних видів технологічного устаткування, виробничого інвентарю, інструменту.	Технічне оснащення (устаткування) підприємств харчування	3	0
		Знати: вимоги охорони праці.	Охорона праці	1	0

Позначення	Професійні компетентності	Зміст професійних компетентностей	Назва предметів	К-ть годин	Примітка
		Знати: використання, зберігання, терміни реалізації	Організація виробництва та обслуговування	2	0
		Знати: норми санітарії і гігієни	Гігієна та санітарія виробництва	1	0
		Знати: правила розрахунку сировини.	Облік, калькуляція та звітність	2	0
		Уміти: організувати робоче місце; працювати з технологічною документацією; робити розрахунок сировини; готувати тісто для млинчиків та виробити з нього; визначати якість виробів органолептичним методом; вирішувати проблемні ситуації; дотримуватись норм санітарії і гігієни, вимог охорони праці	Виробниче навчання	12	12
Виробнича практика	24		24		
КНД-3.4.2	Приготування вафельного тіста та виробів з нього	Знати: технологію приготування вафельного тіста та виробів з нього; правила розрахунку сировини; вихід виробів, вимоги до якості; терміни та умови зберігання виробів; правила експлуатації відповідних видів технологічного устаткування, виробничого інвентарю, інструменту; норми санітарії і гігієни; вимоги охорони праці.	Технологія приготування борошняних кондитерських виробів	4	4
		Знати: правила експлуатації відповідних видів технологічного устаткування, виробничого інвентарю, інструменту.	Технічне оснащення (устаткування) підприємств харчування	2	0
		Знати: вимоги охорони праці.	Охорона праці	1	0
		Знати: використання, зберігання, терміни реалізації	Організація виробництва та обслуговування	2	0
		Знати: норми санітарії і гігієни	Гігієна та санітарія виробництва	1	0
		Знати: правила розрахунку сировини.	Облік, калькуляція	2	0

Позначення	Професійні компетентності	Зміст професійних компетентностей	Назва предметів	К-ть годин	Примітка
			та звітність		
		Уміти: організувати робоче місце; працювати з технологічною документацією; робити розрахунок сировини; готувати вафельне тісто та вироби з нього; визначати якість виробів органолептичним методом; користуватись устаткуванням та інвентарем; вирішувати проблемні ситуації; дотримуватись норм санітарії і гігієни, вимог охорони праці	Виробниче навчання	12	12
			Виробнича практика	24	24
КНД-3.4.3	Приготування пісочного тіста та виробів з нього	Знати: технологію приготування пісочного тіста та виробів з нього; вихід виробів, вимоги до якості; правила розрахунку сировини; терміни та умови зберігання виробів; норми санітарії і гігієни; вимоги охорони праці.	Технологія приготування борошняних кондитерських виробів	4	4
		Знати: правила експлуатації відповідних видів технологічного устаткування, виробничого інвентарю, інструменту.	Технічне оснащення (устаткування) підприємств харчування	2	0
		Знати: підбір устаткування та інвентарю.	Організація виробництва та обслуговування	2	0
		Уміти: організувати робоче місце; працювати з технологічною документацією; робити розрахунок сировини; готувати пісочне тісто та вироби з нього; штампувати, формувати та відсаджувати вироби на листи; оздоблювати вироби, випікати вироби; визначати якість виробів органолептичним методом; користуватись устаткуванням та інвентарем; вирішувати проблемні ситуації; дотримуватись норм санітарії і гігієни, вимог охорони праці	Виробниче навчання	18	18
			Виробнича практика	35	35
КНД-3.4.4	Приготування прісного здобного тіста та виробів з нього	Знати: технологію приготування прісного здобного тіста та виробів з нього; правила розрахунку сировини; вихід виробів, вимоги до якості; терміни та умови зберігання виробів; правила експлуатації відповідних видів технологічного устаткування, виробничого інвентарю, інструменту; норми санітарії і гігієни; вимоги охорони праці.	Технологія приготування борошняних кондитерських виробів	4	4
		Знати: правила експлуатації відповідних видів технологічного устаткування, виробничого інвентарю, інструменту.	Технічне оснащення (устаткування) підприємств харчування	2	0

Позначення	Професійні компетентності	Зміст професійних компетентностей	Назва предметів	К-ть годин	Примітка
		Знати: підбір устаткування та інвентарю.	Організація виробництва та обслуговування	2	0
		Знати: приготувати виробів з прісного тіста	Малювання та ліплення	2	2
		Уміти: організувати робоче місце; працювати з технологічною документацією; робити розрахунок сировини; готувати прісне здобне тісто та вироби з нього; визначати якість виробів органолептичним методом; користуватись устаткуванням та інвентарем; вирішувати проблемні ситуації; дотримуватись норм санітарії і гігієни, вимог охорони праці	Виробниче навчання	12	12
			Виробнича практика	28	28
КНД-3.4.5	Приготування пряничного тіста та виробів з нього	Знати: технологію приготування пряничного тіста та виробів з нього; правила розрахунку сировини; вихід виробів, вимоги до якості; терміни та умови зберігання виробів правила експлуатації відповідних видів технологічного устаткування, виробничого інвентарю, інструменту; норми санітарії і гігієни; вимоги охорони праці.	Технологія приготування борошняних кондитерських виробів	4	4
		Знати: правила експлуатації відповідних видів технологічного устаткування, виробничого інвентарю, інструменту.	Технічне оснащення (устаткування) підприємств харчування	2	0
		Знати: підбір устаткування та інвентарю.	Організація виробництва та обслуговування	1	0
		Знати: приготувати виробів з пряничного тіста	Малювання та ліплення	2	2
		Уміти: організувати робоче місце; працювати з технологічною документацією; робити розрахунок сировини; готувати пряничне тісто та вироби з нього; визначати якість виробів органолептичним методом; користуватись устаткуванням та інвентарем; вирішувати проблемні ситуації; дотримуватись норм санітарії і гігієни, вимог охорони праці	Виробниче навчання	18	18
Виробнича практика	28		28		
КНД-3.4.6	Приготування основного бісквітного тіста та вироби з	Знати: технологію приготування основного бісквітного тіста та виробів з нього; правила розрахунку сировини; вихід виробів, вимоги до якості; терміни та умови зберігання виробів; правила експлуатації відповідних видів технологічного устаткування, виробничого інвентарю, інструменту; норми санітарії і гігієни; вимоги охорони праці.	Технологія приготування борошняних кондитерських	4	4

Позначення	Професійні компетентності	Зміст професійних компетентностей	Назва предметів	К-ть годин	Примітка
	НЬОГО		виробів		
		Знати: правила експлуатації відповідних видів технологічного устаткування, виробничого інвентарю, інструменту.	Технічне оснащення (устаткування) підприємств харчування	2	0
		Знати: підбір устаткування та інвентарю.	Організація виробництва та обслуговування	1	0
		Уміти: організувати робоче місце; працювати з технологічною документацією; робити розрахунок сировини; готувати основне бісквітне тісто та вироби з нього з використанням оздоблювальних напівфабрикатів; визначати якість виробів органолептичним методом; користуватись устаткуванням та інвентарем; вирішувати проблемні ситуації; дотримуватись норм санітарії і гігієни, вимог охорони праці	Виробниче навчання	18	18
			Виробнича практика	43	43

Розглянуто на засіданні методичної комісії

Протокол № 10 від 15.06. 2020 р.

Голова комісії:  Г.М. Корбут

Навчальний модуль

КНД –3.5. Приготування тістечок і тортів масового попиту.

№ з/п	Освітні компоненти (навчальні предмети)	Кількість годин		
		Всього	З примітки	З них ЛПР
1.	Професійно-теоретична підготовка	28	28	4
1.1	Технологія приготування борошняних кондитерських виробів	20	20	8
1.2	Технічне оснащення (устаткування) підприємств харчування	4	0	0
1.3	Організація виробництва та обслуговування	2	0	0
1.4	Малювання та ліплення	6	6	6
2	Професійно-практична підготовка	108*	108*	
2.1	Виробниче навчання	24	24	
2.2	Виробнича практика	84*	84*	
	Державна кваліфікаційна атестація (або поетапна атестація при продовженні навчання)	7	7	
	Бюджет навчального часу	143	143	

* Виробнича практика буде проведена в кінці вивчення всіх модулів даного кваліфікаційного рівня.

Позначення	Професійні компетентності	Зміст професійних компетентностей	Назва предметів	К-ть годин	Примітка
КНД-3.5.1	Приготування простих нарізних і поштучних тістечок з різних видів тіста	Знати: асортимент і класифікацію тістечок, їх характеристику; технологію приготування простих нарізних і поштучних тістечок масового попиту з різних видів тіста; вимоги до їх якості; терміни та умови зберігання готових виробів; правила експлуатації відповідних видів технологічного устаткування, виробничого інвентарю, інструменту; норми санітарії і гігієни; вимоги охорони праці.	Технологія приготування борошняних кондитерських виробів	14	14
		Знати: правила експлуатації відповідних видів технологічного устаткування, виробничого інвентарю, інструменту.	Технічне оснащення (устаткування) підприємств харчування	2	0

Позначення	Професійні компетентності	Зміст професійних компетентностей	Назва предметів	К-ть годин	Примітка
		Знати: підбір устаткування та інвентарю.	Організація виробництва та обслуговування	1	0
		Знати: приготувати виробів з пряничного тіста	Малювання та ліплення	2	2
		Уміти: організувати робоче місце; працювати з технологічною документацією; робити розрахунок сировини; виготовляти прості нарізні і поштучні тістечка з різних видів тіста з нанесенням трафаретного малюнку, визначати якість готових виробів; користуватись устаткуванням та інвентарем; вирішувати проблемні ситуації; дотримуватись норм санітарії і гігієни, вимог охорони праці	Виробниче навчання	12	12
			Виробнича практика	42	42
КНД-3.5.2	Приготування простих тортів масового попиту з різних видів тіста	Знати: асортимент і класифікацію тортів, технологію приготування простих тортів масового попиту з різних видів тіста; порядок нанесення на торти оздоблення та прикрас одного або декількох видів; поєднання напівфабрикатів для оздоблення в залежності від їх виду та смакових якостей; вимоги до якості тортів; терміни та умови зберігання готових виробів; правила експлуатації відповідних видів технологічного устаткування, виробничого інвентарю, інструменту; норми санітарії і гігієни; вимоги охорони праці.	Технологія приготування борошняних кондитерських виробів	14	14
		Знати: правила експлуатації відповідних видів технологічного устаткування, виробничого інвентарю, інструменту.	Технічне оснащення (устаткування) підприємств харчування	2	0
		Знати: підбір устаткування та інвентарю.	Організація виробництва та обслуговування	1	0
		Уміти: організувати робоче місце; працювати з технологічною документацією; робити розрахунок сировини; виготовляти прості торти з нанесенням трафаретного	Виробниче навчання	12	12

Позначення	Професійні компетентності	Зміст професійних компетентностей	Назва предметів	К-ть годин	Примітка
		малюнку за еталоном однією фарбою, або з нескладним поєднанням фарб із різного виду сировини, визначати якість готових виробів; вирішувати проблемні ситуації; користуватись устаткуванням та інвентарем; дотримуватись норм санітарії і гігієни; вимог охорони праці	Виробнича практика	42	42

Розглянуто на засіданні методичної комісії

Протокол № 10 від 15.06. 2020 р.

Голова комісії:  Г.М.Корбут

V. Перелік компетентностей

Ключові компетентності

- ✓ Усвідомлення важливості свого трудового внеску в досягнення колективу.
- ✓ Оперативність в прийнятті правильних рішень у позаштатних ситуаціях під час роботи.
- ✓ Здатність відповідально ставитися до професійної діяльності.
- ✓ Здатність діяти в нестандартних ситуаціях.
- ✓ Здатність працювати в команді.
- ✓ Дотримання професійної етики.
- ✓ Здатність запобігати конфліктних ситуацій.
- ✓ Здатність до адаптивності та стресостійкості.
- ✓ Дотримання професійних та етичних норм поведінки.

Загальнопрофесійні компетентності

- ✓ Оволодіння основами трудового законодавства
- ✓ Оволодіння основами галузевої економіки та підприємництва
- ✓ Оволодіння та дотримання Правил дорожнього руху
- ✓ Оволодіння основами інформаційних технологій
- ✓ Оволодіння основами інформаційних технологій
- ✓ Оволодіння професійною етикою та основами психології
- ✓ Оволодіння основами енергозбереження, вимог бережливого виробництва
- ✓ Оволодіння основами англійської мови за професійним спрямуванням
- ✓ Оволодіння основами нормативних документів господарського обліку, калькуляції та звітності
- ✓ Оволодіння основами організації виробництва та обслуговування
- ✓ Оволодіння основами товарознавства та технології приготування борошняних кондитерських виробів
- ✓ Оволодіння основами технічного оснащення (устаткування) підприємств харчування
- ✓ Оволодіння основами гігієни та санітарних вимог виробництва
- ✓ Оволодіння основами малювання та ліплення за професійним спрямуванням
- ✓ Дотримання вимог охорони праці

Професійно-теоретичні компетентності

- ✓ асортимент, рецептури і технологію виготовлення простих тортів, тістечок, поштучних кондитерських і хлібобулочних виробів масового попиту, включає заміс тіста, виготовлення тіста і виготовлення кремів, начинок, вимог до їх якості;
- ✓ гатунок борошна, його хлібопекарські якості;
- ✓ способи і прийоми оформлення виробів, техніку нанесення трафаретного малюнка за еталоном однією фарбою або з нескладним поєднанням фарб;
- ✓ техніку і способи оздоблення виробів помадкою, кремом;
- ✓ режим і тривалість випікання (смаження) виробів;
- ✓ правила експлуатації відповідних видів технологічного обладнання, виробничого інвентарю, інструменту, ваговимірювальних приладів, посуду, їх призначення та використання в технологічному процесі;
- ✓ правила роботи підприємств громадського харчування;
- ✓ основи раціональної організації робочих місць;
- ✓ правила безпеки і охорони праці, протипожежного захисту, виробничої санітарії та особистої гігієни.

Професійно-практичні компетентності

- ✓ організація робочого місця;
- ✓ робота з технологічною документацією;
- ✓ розрахунок сировини;
- ✓ використання устаткуванням та інвентарю;
- ✓ вирішення проблемних ситуацій;
- ✓ дотримання норм санітарії і гігієни, вимог охорони праці;
- ✓ приготування простих масових тортів, тістечок та інших поштучних кондитерських і хлібобулочних виробів з нанесенням трафаретного малюнка за еталоном однією фарбою або з нескладним поєднанням фарб із різних видів сировини (борошняної, сирної маси або посипок);
- ✓ приготування різних видів тіста, кремів, начинок, фаршів;

- ✓ приготування напівфабрикатів, штампування, формування та викладення виробів на листи;
- ✓ оздоблення виробів помадкою, кремом тощо;
- ✓ випікання (смаження) виробів;
- ✓ визначення готовності тістових заготовок до випікання, саджання їх у піч або у варильні (пекарські) шафи, спостереження за процесом випікання, закінченням (варіння) виробів, виймання їх, охолодження;

VI. Форми кваліфікаційної атестації здобувачів професійної освіти

– Форми та зміст (поетапної, державної) кваліфікаційної, атестації:

поетапна атестація: кваліфікаційна пробна робота і залік

державна кваліфікаційна атестація: кваліфікаційна пробна робота і державний кваліфікаційний іспит.