

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 *М.В. Кирилюк* М.В. Кирилюк
30 червня 2020 року



**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

Кваліфікація випускника: кондитер 4-го розряду

Загальний фонд навчального часу: 730 годин

II. Передмова

Освітня програма розроблена на основі стандарту професійної (професійно-технічної) освіти 7412.С.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 30 червня 2020 року, протокол № 11.

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

Горук І.Р. – 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., Мартинюк В.А.

III. Загальна характеристика

Рівень кваліфікації – кваліфікований робітник – кондитер 4 розряду

Назва галузі – громадське харчування

Назва професії – кондитер

Обмеження щодо форм навчання – медичні обмеження

Кваліфікація в документі про освіту – кондитер 4 розряду

Вимоги до рівня освіти осіб, які можуть розпочати навчання за цією програмою

– При продовженні навчання: повна або базова загальна середня освіта.

– При підвищенні професійної кваліфікації: освітньо-кваліфікаційний рівень «кваліфікований робітник» за професією

Кондитер 3-го розряду; стаж роботи за професією Кондитер 3-го розряду - не менше 1 року

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

IV.Перелік освітніх компетентностей (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											
				КНД 4.1		КНД 4.2		КНД 4.3		КНД 4.4		КНД 4.5		КНД 4.6	
				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	Професійно-теоретична підготовка	204	64	40	8	21	6	27	11	22	10	58	23	36	6
1.1	Технологія приготування борошняних кондитерських виробів з основами товарознавства	82	30	6	-	-	-	-	-	18	10	40	14	18	6
1.2	Технологія приготування кондитерських виробів харчової промисловості	32	6	12	-	8	-	12	6	-	-	-	-	-	-
1.3	Організація виробництва та обслуговування	22	-	4	-	2	-	3	-	1	-	4	-	8	-
1.4	Устаткування підприємств харчування	18	6	4	-	2	2	2	2	2	-	2	2	6	-
1.5	Санітарія і гігієна виробництва	16	-	2	-	3	-	4	-	1	-	4	-	2	-
1.6	Облік, калькуляція і звітність	16	6	4	2	4	2	4	1	-	-	2	1	2	-
1.7	Малювання та ліплення	18	16	8	6	2	2	2	2	-	-	6	6	-	-
2	Професійно-практична підготовка	489	-	118	-	46	-	60	-	46	-	125	-	94	-
2.1	Виробниче навчання	174	-	48	-	18	-	18	-	18	-	48	-	24	-
2.2	Виробнича практика	315	-	70	-	28	-	42	-	28	-	77	-	70	-
3	Кваліфікаційна пробна робота	7													
4	Консультації	30													
5	Державна (або поетапна) кваліфікаційна атестація	7													
	Загальний обсяг навчального часу (без п. 3, 4)	700	64	158	8	67	6	87	11	68	10	183	23	130	6

Навчальний модуль

КНД –4.1. Приготування оздоблювальних напівфабрикатів для борошняних кондитерських

№ з/п	Освітні компоненти (навчальні предмети)	Кількість годин		
		Всього	З примітки	З них ЛПР
1.	Професійно-теоретична підготовка	40		8
1.1	Технологія приготування борошняних кондитерських виробів з основами товарознавства	6		
1.2	Технологія приготування кондитерських виробів харчової промисловості	12		
1.3	Організації виробництва та обслуговування	4		
1.4	Технічне оснащення (устаткування) підприємств харчування	4		
1.5	Санітарія і гігієна виробництва	2		
1.6	Облік, калькуляція та звітність	4		2
1.7	Малювання та ліплення	8		6
2	Професійно-практична підготовка	118*	118*	
2.1	Виробниче навчання	48	48	
2.2	Виробнича практика	70*	70*	
	Бюджет навчального часу	158	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-4.1.1	Приготування кремів масляних на основі сиропів	Знати: технологію приготування кремів масляних на основі сиропів; вимоги до якості; можливі дефекти кремів та причини виникнення; терміни та умови зберігання	Технологія приготування борошняних кондитерських виробів основами товарознавства 3	2	2

Позначення	Професійні компетентності	Зміст професійних компетентностей	Назва предметів	К-ть годин	При-мітка
		Знати: правила розрахунку сировини	Облік, калькуляція та звітність	1	1
		Знати: правила експлуатації відповідних видів технологічного устаткування, виробничого інвентарю, інструменту	Технічне оснащення (устаткування) підприємств харчування	0,5	0,5
		Знати: норми санітарії і гігієни; вимоги охорони праці.	Санітарія і гігієна виробництва		
		Уміти: організувати робоче місце; працювати з технологічною документацією; робити розрахунок сировини; виготовляти основні масляні креми на основі сиропів та їх похідні; визначати якість 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-4.1.2	Приготування заварного крему, його різновидів	Знати: технологію приготування заварного крему; вимоги до якості; можливі дефекти крему та причини виникнення; умови і терміни зберігання крему;	Технологія приготування борошняних кондитерських виробів з основами товарознавства	2	2
		Знати: правила розрахунку сировини	Облік, калькуляція та звітність	1	1
		Знати: правила експлуатації відповідних видів технологічного устаткування, виробничого інвентарю, інструменту;	Технічне оснащення (устаткування) підприємств харчування	0,5	0,5

Позначення	Професійні компетентності	Зміст професійних компетентностей	Назва предметів	К-ть годин	При-мітка
		Знати: норми санітарії і гігієни; вимоги охорони праці.	Санітарія і гігієна виробництва		
		Уміти: організувати робоче місце; працювати з технологічною документацією, робити розрахунок сировини; виготовляти заварний крем; визначати якість; вирішувати проблемні ситуації; користуватись устаткуванням та інвентарем; дотримуватись норм санітарії і гігієни, вимог охорони праці	Виробниче навчання	3	3
			Виробнича практика	7	7
КНД-4.1.3.	Приготування білкового крему, його різновидів	Знати: технологію приготування білкового крему та його різновидів; вимоги до якості; можливі дефекти крему та причини виникнення; умови і терміни зберігання крему	Технологія приготування кондитерських виробів харчової промисловості	2	2
		Знати: правила розрахунку сировини	Облік, калькуляція та звітність	2	2
		Знати: правила експлуатації відповідних видів технологічного устаткування, виробничого інвентарю, інструменту	Технічне оснащення (устаткування) підприємств харчування	0.5	0.5
		Знати: норми санітарії і гігієни; вимоги охорони праці.	Санітарія і гігієна виробництва		
		Уміти: організувати робоче місце; працювати з технологічною документацією, робити розрахунок сировини; виготовляти білковий крем та його різновиди; визначати якість; вирішувати проблемні ситуації; користуватись устаткуванням та інвентарем; дотримуватись норм санітарії і гігієни, вимог охорони праці	Виробниче навчання	3	3
Виробнича практика	7		7		
КНД-4.1.4	Приготування карамелі, її різновидів, оздоблювальних	Знати: технологію приготування карамелі та її різновидів; можливі дефекти та причини їх виникнення; вимоги до якості; умови та терміни зберігання;	Технологія приготування кондитерських виробів харчової	2	2

Позначення	Професійні компетентності	Зміст професійних компетентностей	Назва предметів	К-ть годин	При-мітка
	виробів з неї		промисловості		
		Знати: правила виготовлення деталей малюнків різних по формі та за кольором, декоративних виробів	Малювання та ліплення	1	1
		Знати: правила експлуатації відповідних видів технологічного устаткування, виробничого інвентарю, інструменту	Технічне оснащення (устаткування) підприємств харчування	0,5	0,5
		Знати: правила і норми охорони праці, виробничої санітарії та особистої гігієни.	Санітарія і гігієна виробництва		
		Уміти: організувати робоче місце; працювати з технологічною документацією, робити розрахунок сировини; виготовляти різні види карамелі та деталі малюнків з неї; визначати якість; вирішувати проблемні ситуації; користуватись устаткуванням та інвентарем; дотримуватись норм санітарії і гігієни, вимог охорони праці	Виробниче навчання	3	3
			Виробнича практика	7	7
КНД-4.1.5	Приготування грильязу, марципанової маси та елементів оздоблення з них	Знати: технологію приготування грильязу, марципанової маси та елементів оздоблення з них; правила виготовлення елементів оздоблення; можливі дефекти та причини їх виникнення; вимоги до якості; умови та терміни зберігання	Технологія приготування кондитерських виробів харчової промисловості	2	2
		Знати: правила виготовлення елементів оздоблення	Малювання та ліплення	1	1
		Знати: правила експлуатації відповідних видів технологічного устаткування, виробничого інвентарю, інструменту	Технічне оснащення (устаткування) підприємств харчування	0,5	0,5

Позначення	Професійні компетентності	Зміст професійних компетентностей	Назва предметів	К-ть годин	При-мітка
		Знати: правила і норми охорони праці, виробничої санітарії та особистої гігієни	Санітарія і гігієна виробництва		
		Уміти: організувати робоче місце; працювати з технологічною документацією, робити розрахунок сировини; виготовляти грильяж, марципанову масу та елементи оздоблення з них; визначати якість; вирішувати проблемні ситуації; користуватись устаткуванням та інвентарем; дотримуватись норм санітарії і гігієни, вимог охорони праці	Виробниче навчання	3	3
			Виробнича практика	7	7
КНД-4.1.6	Приготування цукрових мастик та елементів оздоблення з них	Знати: технологію приготування цукрових мастик та елементів оздоблення з них; можливі дефекти та причини їх виникнення; вимоги до якості; умови та терміни зберігання	Технологія приготування кондитерських виробів харчової промисловості	2	2
		Знати: правила виготовлення елементів оздоблення	Малювання та ліплення	1	1
		Знати: правила експлуатації відповідних видів технологічного устаткування, виробничого інвентарю, інструменту	Технічне оснащення (устаткування) підприємств харчування	0,5	0,5
		Знати: правила і норми охорони праці, виробничої санітарії та особистої гігієни	Санітарія і гігієна виробництва		
		Уміти: організувати робоче місце; працювати з технологічною документацією, робити розрахунок сировини; виготовляти цукрові мастики та елементи оздоблення з них; визначати якість; вирішувати проблемні ситуації; користуватись устаткуванням та інвентарем; дотримуватись норм санітарії і гігієни, вимог охорони праці	Виробниче навчання	6	6
Виробнича практика	7		7		
КНД-4.1.7	Приготування різних видів глазури та елементів	Знати: технологію приготування різних видів глазури та елементів оздоблення з неї; можливі дефекти та причини їх виникнення; вимоги до якості; умови та терміни зберігання	Технологія приготування кондитерських виробів харчової	2	2

Позначення	Професійні компетентності	Зміст професійних компетентностей	Назва предметів	К-ть годин	При-мітка
	оздоблення з неї		промисловості		
		Знати: правила виготовлення елементів оздоблення, декоративних виробів	Малювання та ліплення	1	1
		Знати: правила експлуатації відповідних видів технологічного устаткування, виробничого інвентарю, інструменту	Технічне оснащення (устаткування) підприємств харчування	0,5	0,5
		Знати: правила і норми охорони праці, виробничої санітарії та особистої гігієни	Санітарія і гігієна виробництва		
		Уміти: організувати робоче місце; працювати з технологічною документацією, робити розрахунок сировини; виготовляти різні види глазури та елементи оздоблення з неї, декоративні вироби; визначати якість; вирішувати проблемні ситуації; користуватись устаткуванням та інвентарем; дотримуватись норм санітарії і гігієни, вимог охорони праці	Виробниче навчання	6	6
	Виробнича практика		7	7	
КНД-4.1.8	Приготування мусів, суфле	Знати: технологію приготування мусів, суфле; можливі дефекти та причини їх виникнення; вимоги до якості; умови та терміни зберігання;	Технологія приготування кондитерських виробів харчової промисловості	1	1
		Знати: правила експлуатації відповідних видів технологічного устаткування, виробничого інвентарю, інструменту	Технічне оснащення (устаткування) підприємств харчування	0,5	0,5
		Знати: правила і норми охорони праці, виробничої санітарії та особистої гігієни	Санітарія і гігієна виробництва		
		Уміти: організувати робоче місце; працювати з технологічною документацією, робити розрахунок сировини; виготовляти муси і суфле; визначати якість;	Виробниче навчання	6	6

Позначення	Професійні компетентності	Зміст професійних компетентностей	Назва предметів	К-ть годин	При-мітка
		вирішувати проблемні ситуації; користуватись устаткуванням та інвентарем; дотримуватись норм санітарії і гігієни, вимог охорони праці	Виробнича практика	7	7
КНД-4.1.9	Виготовлення оздоблень з шоколаду	Знати: технологію приготування оздоблень з шоколаду, декоративних виробів з нього; можливі дефекти та причини їх виникнення; вимоги до якості; умови та терміни зберігання	Технологія приготування кондитерських виробів харчової промисловості	1	1
		Знати: виготовлення декоративних виробів	Малювання та ліплення	1	1
		Знати: правила експлуатації відповідних видів технологічного устаткування, виробничого інвентарю, інструменту	Технічне оснащення (устаткування) підприємств харчування	0.5	0,5
		Знати: правила і норми охорони праці, виробничої санітарії та особистої гігієни	Санітарія і гігієна виробництва		
		Уміти: організувати робоче місце; працювати з технологічною документацією, робити розрахунок сировини; виготовляти оздоблення з шоколаду, декоративні вироби з нього; проводити процес темперування шоколаду; визначати якість; вирішувати проблемні ситуації; користуватись устаткуванням та інвентарем; дотримуватись норм санітарії і гігієни, вимог охорони праці	Виробниче навчання	6	6
			Виробнича практика	7	7
КНД-4.1.10	Виготовлення оздоблень з кремів з застосуванням кондитерських інструментів	Знати: технологію приготування оздоблень з кремів із застосуванням кондитерських інструментів; можливі дефекти та причини їх виникнення; вимоги до якості; умови та терміни зберігання;	Технологія приготування борошняних кондитерських виробів з основами товарознавства	2	2
		Знати: способи і техніки нанесення складного багатокольорового малюнку	Малювання та ліплення	1	1

Позначення	Професійні компетентності	Зміст професійних компетентностей	Назва предметів	К-ть годин	При-мітка
		Знати: правила експлуатації відповідних видів технологічного устаткування, виробничого інвентарю, інструменту	Технічне оснащення (устаткування) підприємств харчування	0,5	0,5
		Знати: правила і норми охорони праці, виробничої санітарії та особистої гігієни	Санітарія і гігієна виробництва		
		Уміти: організувати робоче місце; працювати з технологічною документацією, робити розрахунок сировини; працювати з кондитерським інвентарем, виконувати різні види оздоблення із застосуванням кондитерських інструментів, наносити складний багатокольоровий візерунок на поверхню кондитерських виробів, з роздільним розміщенням дрібних та середніх деталей малюнку та з різними традиційними переходами тонів, підбирати крем за кольорами, візуально перевіряти суміщення кольорових елементів і деталей малюнка; визначати якість; вирішувати проблемні ситуації; користуватись устаткуванням та інвентарем; дотримуватись норм санітарії і гігієни, вимог охорони праці	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 –4.2.Приготування помадних,фруктових, желейних цукерок, мармеладу

№ з/п	Освітні компоненти (навчальні предмети)	Кількість годин		
		Всього	З примітки	З них ЛПР
1.	Професійно-теоретична підготовка	21	21	6
1.1	Технологія приготування борошняних кондитерських виробів з основами товарознавства	-	-	
1.2	Технологія приготування кондитерських виробів харчової промисловості	8	8	
1.3	Організації виробництва та обслуговування	2	2	
1.4	Технічне оснащення (устаткування) підприємств харчування	2	2	2
1.5	Санітарія і гігієна виробництва	3	3	
1.6	Облік, калькуляція та звітність	4	4	2
1.7	Малювання та ліплення	2	2	2
2	Професійно-практична підготовка	46*	46*	
2.1	Виробниче навчання	18	18	
2.2	Виробнича практика	28*	28*	
	Бюджет навчального часу	67	67	

* 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-4.2.1	Виготовлення різноманітних цукрових мас	Знати: технологію виготовлення різноманітних цукрових мас; можливі дефекти та причини їх виникнення; вимоги до якості; умови та терміни зберігання;	Технологія приготування кондитерських виробів харчової промисловості	3	3
		Знати: правила експлуатації відповідних видів технологічного устаткування, виробничого інвентарю, інструменту	Технічне оснащення (устаткування) підприємств	1	1

Позначення	Професійні компетентності	Зміст професійних компетентностей	Назва предметів	К-ть годин	При-мітка
			харчування		
		Знати: правила і норми охорони праці, виробничої санітарії та особистої гігієни	Санітарія і гігієна виробництва	1	1
		Уміти: організувати робоче місце; працювати з технологічною документацією; робити розрахунок сировини; виготовляти основні масляні креми на основі сиропів та їх похідні; визначати якість 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-4.2.2	Виготовлення мармеладу	Знати: технологію виготовлення мармеладу; можливі дефекти та причини їх виникнення; терміни та умови зберігання; вимоги до якості	Технологія приготування кондитерських виробів харчової промисловості	3	3
		Знати: правила експлуатації відповідних видів технологічного устаткування, виробничого інвентарю, інструменту; норми охорони праці	Технічне оснащення (устаткування) підприємств харчування	0,5	0,5
		Знати: правила розрахунку сировини	Облік, калькуляція та звітність	2	2
		Знати: правила і норми виробничої санітарії та особистої гігієни	Санітарія і гігієна виробництва	1	1
		Уміти: організувати робоче місце; працювати з технологічною документацією; робити розрахунок сировини; виготовляти мармелад; визначати якість; вирішувати проблемні ситуації; користуватись устаткуванням та інвентарем; дотримуватись норм санітарії і гігієни, вимог охорони праці	Виробниче навчання	6	6
Виробнича практика	7		7		

Позначення	Професійні компетентності	Зміст професійних компетентностей	Назва предметів	К-ть годин	При-мітка
КНД-4.2.3.	Виготовлення фруктових та желейних мас	Знати: технологію виготовлення фруктових та желейних мас; можливі дефекти та причини їх виникнення; терміни та умови зберігання; вимоги до якості	Технологія приготування кондитерських виробів харчової промисловості	2	2
		Знати: правила експлуатації відповідних видів технологічного устаткування, виробничого інвентарю, інструменту; норми охорони праці	Технічне оснащення (устаткування) підприємств харчування	0,5	0,5
		Знати: правила розрахунку сировини	Облік, калькуляція та звітність	2	2
		Знати: правила і норми виробничої санітарії та особистої гігієни	Санітарія і гігієна виробництва	1	1
		Уміти: організувати робоче місце; працювати з технологічною документацією; робити розрахунок сировини; виготовляти фруктові та желейні маси; визначати якість; вирішувати проблемні ситуації; користуватись устаткуванням та інвентарем; дотримуватись норм санітарії і гігієни, вимог охорони праці	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 –4.3. Приготування десертів

№ з/п	Освітні компоненти (навчальні предмети)	Кількість годин		
		Всього	З примітки	З них ЛПР
1.	Професійно-теоретична підготовка	27	27	11
1.1	Технологія приготування борошняних кондитерських виробів з основами товарознавства	-	-	
1.2	Технологія приготування кондитерських виробів харчової промисловості	12	12	6
1.3	Організації виробництва та обслуговування	3	3	
1.4	Технічне оснащення (устаткування) підприємств харчування	2	2	2
1.5	Санітарія і гігієна виробництва	4	4	
1.6	Облік, калькуляція та звітність	4	4	1
1.7	Малювання та ліплення	2	2	2
2	Професійно-практична підготовка	60*	60*	
2.1	Виробниче навчання	18	18	
2.2	Виробнича практика	42*	42*	
	Бюджет навчального часу	87	87	

* 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-4.3.1	Виготовлення десертів з утворенням драглі	Знати: технологію виготовлення десертів з утворенням драглі; можливі дефекти та причини їх виникнення; правила подавання десертів; терміни та умови зберігання; вимоги до якості	Технологія приготування кондитерських виробів харчової промисловості	4	4
		Знати: правила експлуатації відповідних видів технологічного устаткування, виробничого інвентарю, інструменту; норми охорони праці	Технічне оснащення (устаткування)	0,5	0,5

Позначення	Професійні компетентності	Зміст професійних компетентностей	Назва предметів	К-ть годин	При-мітка
			підприємств харчування		
		Знати: правила розрахунку сировини	Облік, калькуляція та звітність	1	1
		Знати: норми виробничої санітарії та особистої гігієни.	Санітарія і гігієна виробництва	1	1
		Уміти: організувати робоче місце; працювати з технологічною документацією; робити розрахунок сировини; виготовляти десерти з утворенням драглів; визначати якість; вирішувати проблемні ситуації; користуватись устаткуванням та інвентарем; підбирати посуд для подавання десерту; дотримуватись норм санітарії і гігієни, вимог охорони праці	Виробниче навчання	6	6
			Виробнича практика	7	7
КНД-4.3.2	Виготовлення гарячих десертів	Знати: технологію виготовлення гарячих десертів; можливі дефекти та причини їх виникнення; терміни та умови зберігання; вимоги до якості;	Технологія приготування кондитерських виробів харчової промисловості	4	4
		Знати: правила експлуатації відповідних видів технологічного устаткування, виробничого інвентарю, інструменту; норми охорони праці	Технічне оснащення (устаткування) підприємств харчування	0,5	0,5
		Знати: правила розрахунку сировини	Облік, калькуляція та звітність	1	1
		Знати: правила подавання десертів	Організація виробництва та обслуговування	1	1
		Знати: правила і норми виробничої санітарії та особистої гігієни	Санітарія і гігієна	1	1

Позначення	Професійні компетентності	Зміст професійних компетентностей	Назва предметів	К-ть годин	Примітка
			виробництва		
		Уміти: організувати робоче місце; працювати з технологічною документацією; робити розрахунок сировини; виготовляти гарячі десерти; визначати якість; вирішувати проблемні ситуації; користуватись устаткуванням та інвентарем; підбирати посуд для подавання десерту; дотримуватись норм санітарії і гігієни, вимог охорони праці	Виробниче навчання	6	6
			Виробнича практика	7	7
КНД-4.3.3.	Виготовлення заморожених десертів	Знати: технологію виготовлення заморожених десертів; можливі дефекти та причини їх виникнення; терміни та умови зберігання; вимоги до якості	Технологія приготування кондитерських виробів харчової промисловості	2	2
		Знати: правила експлуатації відповідних видів технологічного устаткування, виробничого інвентарю, інструменту; норми охорони праці	Технічне оснащення (устаткування) підприємств харчування	0,5	0,5
		Знати: правила розрахунку сировини	Облік, калькуляція та звітність	1	1
		Знати: правила подавання десертів	Організація виробництва та обслуговування	1	1
		Знати: правила і норми виробничої санітарії та особистої гігієни	Санітарія і гігієна виробництва	1	1
		Уміти: організувати робоче місце; працювати з технологічною документацією; робити розрахунок сировини; виготовляти заморожені десерти; визначати якість; вирішувати проблемні ситуації; користуватись устаткуванням та інвентарем; підбирати посуд для подавання десерту; дотримуватись норм санітарії і гігієни, вимог охорони праці	Виробниче навчання	6	6
		Виробнича практика	7	7	

Позначення	Професійні компетентності	Зміст професійних компетентностей	Назва предметів	К-ть годин	При-мітка
КНД-4.3.4	Виготовлення десертів з плодів і ягід	Знати: технологію виготовлення десертів з плодів і ягід; можливі дефекти та причини їх виникнення; терміни та умови зберігання; вимоги до якості;	Технологія приготування кондитерських виробів харчової промисловості	2	2
		Знати: правила експлуатації відповідних видів технологічного устаткування, виробничого інвентарю, інструменту; норми охорони праці	Технічне оснащення (устаткування) підприємств харчування	0,5	0,5
		Знати: правила розрахунку сировини	Облік, калькуляція та звітність	1	1
		Знати: правила подавання десертів	Організація виробництва та обслуговування	1	1
		Знати: правила і норми виробничої санітарії та особистої гігієни	Санітарія і гігієна виробництва	1	1
		Уміти: організувати робоче місце; працювати з технологічною документацією; робити розрахунок сировини; виготовляти десерти з плодів і ягід; визначати якість; застосовувати елементи карвінгу; виконувати прийоми карамелізації та фламбування; вирішувати проблемні ситуації; користуватись устаткуванням та інвентарем; підбирати посуд для подавання десерту; дотримуватись норм санітарії і гігієни, вимог охорони праці	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 –4.4.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	22	22	10
1.1	Технологія приготування борошняних кондитерських виробів з основами товарознавства	18	18	10
1.2	Технологія приготування кондитерських виробів харчової промисловості	-	-	-
1.3	Організації виробництва та обслуговування	1	1	
1.4	Технічне оснащення (устаткування) підприємств харчування	2	2	
1.5	Санітарія і гігієна виробництва	1	1	
1.6	Облік, калькуляція та звітність	-	-	-
1.7	Малювання та ліплення	-	-	-
2	Професійно-практична підготовка	46*	46*	
2.1	Виробниче навчання	18	18	
2.2	Виробнича практика	28*	28*	
	Бюджет навчального часу	68	68	

* 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-4.4.1	Приготування дріжджового шарового тіста та виробів з нього	Знати: технологію приготування дріжджового шарового тіста, способи прошаровування тіста; асортимент виробів; формування та особливості оздоблення виробів до і після випікання, вихід та вимоги до якості виробів; можливі дефекти та способи усунення їх; терміни та умови зберігання	Технологія приготування борошняних кондитерських виробів з основами товарознавства	8	8

Позначення	Професійні компетентності	Зміст професійних компетентностей	Назва предметів	К-ть годин	При-мітка
		Знати: правила експлуатації відповідних видів технологічного устаткування, виробничого інвентарю, інструменту; норми охорони праці	Технічне оснащення (устаткування) підприємств харчування	1	1
		Знати: формування та особливості оздоблення виробів до і після випікання, вихід та вимоги до якості виробів	Організація виробництва та обслуговування	0,5	0,5
		Знати: норми виробничої санітарії та особистої гігієни.	Санітарія і гігієна виробництва	0,5	0,5
		Уміти: організувати робоче місце; працювати з технологічною документацією; робити розрахунок сировини; готувати дріжджове шарове тісто та вироби з нього; визначати якість; вирішувати проблемні ситуації; користуватись устаткуванням та інвентарем; дотримуватись норм санітарії і гігієни, вимог охорони праці	Виробниче навчання	6	6
			Виробнича практика	7	7
КНД-4.4.2	Приготування швидкозаморожених напівфабрикатів з дріжджового тіста	Знати: технологію приготування швидкозаморожених напівфабрикатів з дріжджового тіста; методи консервування напівфабрикатів; асортимент виробів; різні види пакувальних матеріалів; вихід та вимоги до якості виробів; можливі дефекти та способи усунення їх; терміни та умови зберігання	Технологія приготування борошняних кондитерських виробів з основами товарознавства	10	10
		Знати: правила експлуатації відповідних видів технологічного устаткування, виробничого інвентарю, інструменту; норми охорони праці	Технічне оснащення (устаткування) підприємств харчування	1	1
		Знати: норми виробничої санітарії та особистої гігієни.	Санітарія і гігієна виробництва	0,5	0,5

Позначення	Професійні компетентності	Зміст професійних компетентностей	Назва предметів	К-ть годин	При-мітка
		Уміти: організувати робоче місце; працювати з технологічною документацією; робити розрахунок сировини; готувати швидкозаморожені напівфабрикати з дріжджового тіста; визначати якість; підбирати пакувальний матеріал; вирішувати проблемні ситуації; користуватись устаткуванням та інвентарем; дотримуватись норм санітарії і гігієни, вимог охорони праці	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 –4.5. Приготування бездріжджових 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	58	23
1.1	Технологія приготування борошняних кондитерських виробів з основами товарознавства	40	40	14
1.2	Технологія приготування кондитерських виробів харчової промисловості	-	-	-
1.3	Організації виробництва та обслуговування	4	4	
1.4	Технічне оснащення (устаткування) підприємств харчування	2	2	2
1.5	Санітарія і гігієна виробництва	4	4	
1.6	Облік, калькуляція та звітність	2	2	1
1.7	Малювання та ліплення	6	6	6
2	Професійно-практична підготовка	125*	125*	
2.1	Виробниче навчання	48	48	
2.2	Виробнича практика	77*	77*	
	Бюджет навчального часу	183	183	

* 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-4.5.1	Приготування медового тіста та виробів з нього	Знати: технологію приготування медового тіста, асортимент виробів з нього; вихід та вимоги до якості виробів; можливі дефекти та способи усунення їх; терміни та умови зберігання;	Технологія приготування борошняних кондитерських виробів з основами товарознавства	5	5

Позначення	Професійні компетентності	Зміст професійних компетентностей	Назва предметів	К-ть годин	При-мітка
		Знати: правила експлуатації відповідних видів технологічного устаткування, виробничого інвентарю, інструменту; норми охорони праці, виробничої санітарії та особистої гігієни.	Технічне оснащення (устаткування) підприємств харчування	0,5	0,5
		Знати: норми виробничої санітарії та особистої гігієни.	Санітарія та гігієна виробництва	0,5	0,5
		Уміти: організувати робоче місце; працювати з технологічною документацією; робити розрахунок сировини; готувати медове тісто та вироби з нього; визначати якість; вирішувати проблемні ситуації; користуватись устаткуванням та інвентарем; дотримуватись норм санітарії і гігієни, вимог охорони праці	Виробниче навчання	6	6
Виробнича практика	7		7		
КНД-4.5.2	Приготування білкового тіста різних видів та виробів з нього	Знати: технологію приготування різних видів білкового тіста та виробів з нього; формування і випікання; вихід та вимоги до якості виробів; можливі дефекти та способи усунення їх; терміни та умови зберігання	Технологія приготування борошняних кондитерських виробів з основами товарознавства	5	5
		Знати: правила експлуатації відповідних видів технологічного устаткування, виробничого інвентарю, інструменту; норми охорони праці, виробничої санітарії та особистої гігієни.	Технічне оснащення (устаткування) підприємств харчування	0,5	0,5
		Уміти: організувати робоче місце; працювати з технологічною документацією; робити розрахунок сировини; готувати різні види білкового тіста та вироби з нього; визначати якість;вирішувати проблемні ситуації; користуватись устаткуванням та інвентарем; дотримуватись норм санітарії і гігієни, вимог охорони праці	Виробниче навчання	6	6
Виробнича практика	7		7		
КНД-4.5.3.	Приготування різних видів	Знати: технологію приготування різних видів бісквітного тіста та виробів з нього; вихід та вимоги до якості виробів; можливі дефекти та способи усунення	Технологія приготування	5	5

Позначення	Професійні компетентності	Зміст професійних компетентностей	Назва предметів	К-ть годин	При-мітка
	бісквітного тіста та виробів з нього	їх; терміни та умови зберігання	борошняних кондитерських виробів з основами товарознавства		
		Знати: правила експлуатації відповідних видів технологічного устаткування, виробничого інвентарю, інструменту; норми охорони праці	Технічне оснащення (устаткування) підприємств харчування	0,5	0,5
		Знати: формування та особливості оздоблення виробів	Малювання та ліплення	1	1
		Знати: норми виробничої санітарії та особистої гігієни.	Санітарія та гігієна виробництва	0,5	0,5
		Уміти: організувати робоче місце; працювати з технологічною документацією; робити розрахунок сировини; готувати різні види бісквітного тіста та вироби з нього; вводити в тісто натуральні харчових барвники; визначати якість; вирішувати проблемні ситуації; користуватись устаткуванням та інвентарем; дотримуватись норм санітарії і гігієни, вимог охорони праці	Виробниче навчання	6	6
	Виробнича практика	7	7		
КНД-4.5.4	Приготування заварного тіста та виробів з нього	Знати: технологію приготування заварного тіста та виробів з нього; вихід та вимоги до якості виробів; можливі дефекти та способи усунення їх; терміни та умови зберігання;	Технологія приготування борошняних кондитерських виробів з основами товарознавства	5	5
		Знати: правила експлуатації відповідних видів технологічного устаткування, виробничого інвентарю, інструменту; норми охорони праці	Технічне оснащення (устаткування) підприємств харчування	0,5	0,5

Позначення	Професійні компетентності	Зміст професійних компетентностей	Назва предметів	К-ть годин	При-мітка
		Знати: формування та особливості оздоблення виробів	Малювання та ліплення	1	1
		Знати: норми виробничої санітарії та особистої гігієни.	Санітарія та гігієна виробництва	0,5	0,5
		Уміти: організувати робоче місце; працювати з технологічною документацією; робити розрахунок сировини; готувати заварне тісто та вироби з нього; визначати якість; вирішувати проблемні ситуації; користуватись устаткуванням та інвентарем; дотримуватись норм санітарії і гігієни, вимог охорони праці	Виробниче навчання	6	6
			Виробнича практика	7	7
КНД-4.5.5	Приготування прісного шарового тіста та виробів з нього	Знати: технологію приготування прісного шарового тіста та виробів з нього; вихід та вимоги до якості виробів; можливі дефекти та способи усунення їх; терміни та умови зберігання;	Технологія приготування борошняних кондитерських виробів з основами товарознавства	5	5
		Знати: правила експлуатації відповідних видів технологічного устаткування, виробничого інвентарю, інструменту; норми охорони праці	Технічне оснащення (устаткування) підприємств харчування		
		Знати: формування та оздоблення виробів після випікання	Малювання та ліплення	1	1
		Знати: норми виробничої санітарії та особистої гігієни.	Санітарія та гігієна виробництва	0,5	0,5
		Уміти: організувати робоче місце; працювати з технологічною документацією; робити розрахунок сировини; готувати прісне шарове тісто та вироби з нього; визначати якість; вирішувати проблемні ситуації; користуватись устаткуванням та інвентарем; дотримуватись норм санітарії і гігієни, вимог охорони праці	Виробниче навчання	6	6
			Виробнича практика	7	7

Позначення	Професійні компетентності	Зміст професійних компетентностей	Назва предметів	К-ть годин	При-мітка
КНД-4.5.6	Приготування мигдального тіста та виробів з нього	Знати: технологію приготування мигдального тіста та асортимент виробів з нього; особливості формування, випікання та оздоблення виробів після випікання, вихід та вимоги до якості виробів; можливі дефекти та способи усунення їх; терміни та умови зберігання; правила експлуатації відповідних видів технологічного устаткування, виробничого інвентарю, інструменту; норми охорони праці, виробничої санітарії та особистої гігієни.	Технологія приготування борошняних кондитерських виробів з основами товарознавства	5	5
		Знати: правила експлуатації відповідних видів технологічного устаткування, виробничого інвентарю, інструменту; норми охорони праці	Технічне оснащення (устаткування) підприємств харчування		
		Знати: формування та оздоблення виробів після випікання	Організація виробництва та обслуговування	2	2
		Знати: формування та оздоблення виробів після випікання	Малювання та ліплення	2	2
		Знати: норми виробничої санітарії та особистої гігієни.	Санітарія та гігієна виробництва	0,5	0,5
		Уміти: організувати робоче місце; працювати з технологічною документацією; робити розрахунок сировини; готувати мигдальне тісто та вироби з нього; визначати якість; вирішувати проблемні ситуації; користуватись устаткуванням та інвентарем; дотримуватись норм санітарії і гігієни, вимог охорони праці	Виробниче навчання	6	6
	Виробнича практика	7	7		
КНД-4.5.7	Приготування крихтового тіста та виробів з нього	Знати: технологію приготування крихтового тіста та виробів з нього; вихід та вимоги до якості виробів; можливі дефекти та способи усунення їх; терміни та умови зберігання;	Технологія приготування борошняних кондитерських виробів з основами товарознавства	5	5

Позначення	Професійні компетентності	Зміст професійних компетентностей	Назва предметів	К-ть годин	Примітка
		Знати: правила експлуатації відповідних видів технологічного устаткування, виробничого інвентарю, інструменту; норми охорони праці	Технічне оснащення (устаткування) підприємств харчування		
		Знати: норми виробничої санітарії та особистої гігієни.	Санітарія та гігієна виробництва	0,5	0,5
		Уміти: організувати робоче місце; працювати з технологічною документацією; робити розрахунок сировини; готувати крихтове тісто та вироби з нього; визначати якість; вирішувати проблемні ситуації; користуватись устаткуванням та інвентарем; дотримуватись норм санітарії і гігієни, вимог охорони праці	Виробниче навчання	6	6
			Виробнича практика	7	7
КНД-4.5.8	Приготування українських національних кондитерських виробів	Знати: асортимент, технологію приготування українських національних кондитерських виробів; формування та особливості оздоблення виробів; вимоги до якості виробів; можливі дефекти та способи усунення їх; терміни та умови зберігання	Технологія приготування борошняних кондитерських виробів з основами товарознавства	5	5
		Знати: правила експлуатації відповідних видів технологічного устаткування, виробничого інвентарю, інструменту; норми охорони праці	Технічне оснащення (устаткування) підприємств харчування		
		Знати: формування та оздоблення виробів після випікання	Організація виробництва та обслуговування	2	2
		Знати: формування та оздоблення виробів після випікання	Малювання та ліплення	1	1
		Знати: норми виробничої санітарії та особистої гігієни.	Санітарія та гігієна	1	1

Позначення	Професійні компетентності	Зміст професійних компетентностей	Назва предметів	К-ть годин	При-мітка
			виробництва		
		Уміти: організувати робоче місце; працювати з технологічною документацією; робити розрахунок сировини; готувати українські національні вироби з різних видів тіста; визначати якість; вирішувати проблемні ситуації; користуватись устаткуванням та інвентарем; дотримуватись норм санітарії і гігієни, вимог охорони праці	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 –4.6. Приготування складних тортів різних видів

№ з/п	Освітні компоненти (навчальні предмети)	Кількість годин		
		Всього	З примітки	З них ЛПР
1.	Професійно-теоретична підготовка	36	36	23
1.1	Технологія приготування борошняних кондитерських виробів з основами товарознавства	18	18	6
1.2	Технологія приготування кондитерських виробів харчової промисловості	-	-	-
1.3	Організації виробництва та обслуговування	8	8	
1.4	Технічне оснащення (устаткування) підприємств харчування	6	6	
1.5	Санітарія і гігієна виробництва	2	2	
1.6	Облік, калькуляція та звітність	2	2	
1.7	Малювання та ліплення	-	-	-
2	Професійно-практична підготовка	94*	94*	
2.1	Виробниче навчання	24	24	
2.2	Виробнича практика	70*	70*	
	Бюджет навчального часу	130	130	

* 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-4.6.1	Приготування тортів з пісочного тіста з різними наповнювачами	Знати: асортимент; технологію приготування тортів з пісочного тіста з різними наповнювачами; формування та особливості оздоблення виробів; вимоги до якості виробів; можливі дефекти та способи усунення їх; терміни та умови зберігання	Технологія приготування борошняних кондитерських виробів з основами товарознавства	3	3

Позначення	Професійні компетентності	Зміст професійних компетентностей	Назва предметів	К-ть годин	При-мітка
		Знати: правила експлуатації відповідних видів технологічного устаткування, виробничого інвентарю, інструменту; норми охорони праці, виробничої санітарії та особистої гігієни.	Технічне оснащення (устаткування) підприємств харчування	1	1
		Знати: норми виробничої санітарії та особистої гігієни.	Санітарія та гігієна виробництва	1	1
		Уміти: організувати робоче місце; працювати з технологічною документацією; робити розрахунок сировини; готувати торти з пісочного тіста з різними наповнювачами; виконувати складне художнє оформлення поверхні та бічної сторони; визначати якість; вирішувати проблемні ситуації; користуватись устаткуванням та інвентарем; дотримуватись норм санітарії і гігієни, вимог охорони праці	Виробниче навчання	6	6
			Виробнича практика	7	7
КНД-4.6.2	Приготування бісквітних тортів з різними видами оздоблень	Знати: асортимент; технологію приготування бісквітних тортів з різними видами оздоблень; формування та особливості оздоблення виробів; вимоги до якості виробів; можливі дефекти та способи усунення їх; терміни та умови зберігання;	Технологія приготування борошняних кондитерських виробів з основами товарознавства	3	3
		Знати: правила експлуатації відповідних видів технологічного устаткування, виробничого інвентарю, інструменту; норми охорони праці, виробничої санітарії та особистої гігієни.	Технічне оснащення (устаткування) підприємств харчування	1	1
		Знати: норми виробничої санітарії та особистої гігієни.	Санітарія та гігієна виробництва	0,5	0,5

Позначення	Професійні компетентності	Зміст професійних компетентностей	Назва предметів	К-ть годин	При-мітка
		Уміти: організувати робоче місце; працювати з технологічною документацією; робити розрахунок сировини; готувати бісквітні торти з різними видами оздоблень; виконувати складне художнє оформлення поверхні та бічної сторони; визначати якість; вирішувати проблемні ситуації; користуватись устаткуванням та інвентарем; дотримуватись норм санітарії і гігієни, вимог охорони праці	Виробниче навчання	6	6
			Виробнича практика	7	7
КНД-4.6.3.	Приготування білкових та білково-горіхових тортів	Знати: асортимент; технологію приготування білкових та білково-горіхових тортів; вимоги до якості виробів; можливі дефекти та способи усунення їх; терміни та умови зберігання; правила експлуатації відповідних видів технологічного устаткування, виробничого інвентарю, інструменту; норми охорони праці, виробничої санітарії та особистої гігієни.	Технологія приготування борошняних кондитерських виробів з основами товарознавства	3	3
		Знати: правила експлуатації відповідних видів технологічного устаткування, виробничого інвентарю, інструменту; норми охорони праці, виробничої санітарії та особистої гігієни.	Технічне оснащення (устаткування) підприємств харчування	1	1
		Знати: формування та особливості оздоблення виробів	Організація виробництва та обслуговування	4	4
		Знати: норми виробничої санітарії та особистої гігієни.	Санітарія та гігієна виробництва	0,5	0,5
		Уміти: організувати робоче місце; працювати з технологічною документацією; робити розрахунок сировини; готувати білкові та білково-горіхові торти зі складним художнім оформленням поверхні та бічної сторони; визначати якість; вирішувати проблемні ситуації; користуватись устаткуванням та інвентарем; дотримуватись норм санітарії і гігієни, вимог охорони праці	Виробниче навчання	6	6
		Виробнича практика	7	7	

Позначення	Професійні компетентності	Зміст професійних компетентностей	Назва предметів	К-ть годин	При-мітка
КНД-4.6.4	Приготування тортів з медового тіста з різними наповнювачами	Знати: асортимент; технологію приготування тортів з медового тіста з різними наповнювачами; формування та особливості оздоблення виробів; вимоги до якості виробів; можливі дефекти та способи усунення їх; терміни та умови зберігання; правила експлуатації відповідних видів технологічного устаткування, виробничого інвентарю, інструменту; норми охорони праці, виробничої санітарії та особистої гігієни.	Технологія приготування борошняних кондитерських виробів з основами товарознавства	3	3
		Знати: правила експлуатації відповідних видів технологічного устаткування, виробничого інвентарю, інструменту; норми охорони праці, виробничої санітарії та особистої гігієни.	Технічне оснащення (устаткування) підприємств харчування	1	1
		Знати: робити розрахунок сировини	Облік, калькуляція і звітність	2	2
		Уміти: організувати робоче місце; працювати з технологічною документацією; робити розрахунок сировини; готувати торти з медового тіста з різними наповнювачами та складним художнім оформленням поверхні та бічної сторони; визначати якість; вирішувати проблемні ситуації; користуватись устаткуванням та інвентарем; дотримуватись норм санітарії і гігієни, вимог охорони праці	Виробниче навчання	6	6
Виробнича практика	7		7		
КНД-4.6.5	Приготування тортів з шарованого тіста	Знати: асортимент; технологію приготування тортів з шарованого тіста; формування та особливості оздоблення виробів; вимоги до якості виробів; можливі дефекти та способи усунення їх; терміни та умови зберігання	Технологія приготування борошняних кондитерських виробів з основами товарознавства	3	3
		Знати: правила експлуатації відповідних видів технологічного устаткування, виробничого інвентарю, інструменту; норми охорони праці, виробничої санітарії та особистої гігієни.	Технічне оснащення (устаткування) підприємств харчування	1	1

Позначення	Професійні компетентності	Зміст професійних компетентностей	Назва предметів	К-ть годин	При-мітка
		Уміти: організувати робоче місце; працювати з технологічною документацією; робити розрахунок сировини; готувати торти з шарованого тіста зі складним художнім оформленням поверхні та бічної сторони; визначати якість; вирішувати проблемні ситуації; користуватись устаткуванням та інвентарем; дотримуватись норм санітарії і гігієни, вимог охорони праці	Виробниче навчання	6	6
			Виробнича практика	7	7
КНД-4.6.6	Приготування фігурних тортів, тортів асорті	Знати: асортимент; технологію приготування фігурних тортів, тортів асорті; вимоги до якості виробів; можливі дефекти та способи усунення їх; терміни та умови зберігання	Технологія приготування борошняних кондитерських виробів з основами товарознавства	3	3
		Знати: формування та особливості оздоблення виробів	Організація виробництва та обслуговування	4	4
		Знати: правила експлуатації відповідних видів технологічного устаткування, виробничого інвентарю, інструменту; норми охорони праці, виробничої санітарії та особистої гігієни.	Технічне оснащення (устаткування) підприємств харчування	1	1
		Уміти: організувати робоче місце; працювати з технологічною документацією; робити розрахунок сировини; готувати фігурні торти, торти асорті зі складним художнім оформленням; визначати якість; вирішувати проблемні ситуації; користуватись устаткуванням та інвентарем; дотримуватись норм санітарії і гігієни, вимог охорони праці	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

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.

Професійно-теоретичні компетентності

- ✓ асортимент, рецептури, технологію виготовлення різноманітних кондитерських виробів, в т.ч. складних видів тортів і тістечок;
- ✓ способи і техніку оздоблення кремами, глазуррю, шоколадом;
- ✓ правила експлуатації відповідних видів технологічного обладнання, виробничого інвентарю, інструменту, посуду ваговимірювальних приладів, їх призначення та використання в технологічному процесі;
- ✓ 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;

- ✓ виготовлення різноманітних кексів, рулетів, печива вищого гатунку роздрібного асортименту, тортів і тістечок з різноманітної сировини (борошняного тіста, сирної маси, морозива) зі складним багатокольоровим візерунком, з роздільним розміщенням дрібних та середніх деталей малюнка та з різними традиційними переходами тонів
- ✓ здійснення фігурного нарізування випечених напівфабрикатів, формування, виготовлення деталі малюнка, оздоблень для тортів з шоколаду, крему, бізе.
- ✓ підбирання крему за кольорами, нанесення малюнка.
- ✓ складання малюнка з різних дрібних та середніх деталей.
- ✓ візуальна перевірка суміщення кольорових елементів і деталей малюнка, а також ваги готових тортів і тістечок.

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.