

РОЗГЛЯНУТО

на засіданні методичної комісії
викладачів та майстрів виробничого
навчання «Сфери обслуговування»
Протокол № 9 від 25.05.2022

ПОГОДЖЕНО

Голова правління
КВКП «ФАБ»



В.І. Загарічук

СХВАЛЕНО

Педагогічною радою ЧВКУ ДТЕУ
Протокол № 7 від 30.05.2022р.
освітньо-професійна програма введена в дію
01.09.2022 року

ЗАТВЕРДЖУЮ

Директор  Микола КИРИЛЮК
30 травня 2022р.



**Освітня програма за СП(ПТ)О 7412.С.10.70-2018,
затвердженим наказом Міністерства освіти і науки України від 04.03.2019 року №284**

Професія: 7412 Пекар

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

Професійна кваліфікація: пекар 2-го розряду, пекар 3-го розряду

Загальний фонд навчального часу: 461 година, 572 години

II. Передмова

Освітня програма розроблена на основі стандарту професійної (професійно-технічної) освіти СП(ПТ)О 7412.С.10.70 -2018 з професії пекар, затвердженого наказом Міністерства освіти і науки України від 04березня 2019 р. № 284 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 30.05.2022, протокол № 7

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

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

Освітньо-кваліфікаційний рівень – кваліфікований робітник за професією Пекар 3-го розряду

Назва галузі – громадське харчування

Назва професії – Пекар

Обмеження щодо форм навчання – медичні обмеження

Кваліфікація в документі про освіту – кваліфікований робітник за професією Пекар 3-го 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. Виробництва хліба, хлібобулочних і борошняних виробів.

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

1	Освітні компоненти (навчальні предмети) за видами підготовки	Загальний обсяг навчального навантаження	у тому числі ЛПР	Обсяг часу за модулями															
				Пекар 2-го розр		ЗПБ		ПКР-2.1		ПКР-2.2		Пекар 3-го розр		ПКР-3.1		ПКР-3.2		ПКР-3.3.	
				усього	із них ЛПР	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	70		70		70													
1.1	Основи галузевої економіки та підприємництва	12		12		12													
1.2	Основи трудового законодавства	10		10		10													
1.3	Основи інформаційних технологій	10	8	10	8	10	8												
1.4	Охорона праці	30		30		30													
1.5	Правила дорожнього руху	8		8		8													
2	Професійно-теоретична підготовка	346		168		80		72		16		178		52		126			
2.1	Основи енергоефективності та енергозбереження	10		10		10													
2.2	Основи мікробіології, гігієни та санітарії виробництва	40		26		16		8		2		14		6		8			
2.3	Основи електротехніки	8		8		8													
2.4	Технологія хлібопекарського виробництва	176	34	68	12	20	4	44	8	4		108	22	24	10	84	12		
2.5	Технологічне обладнання (Устаткування хлібопекарського виробництва)	72	12	36		14	4	12	2	10	2	36	4	8		28	4		
2.6.	Сировина і матеріали	40		20		12		8				20		14		6			
3	Професійно-практична підготовка	573		206				66		140		367		42		90		235	
3.1	Виробниче навчання	288		66				24		42		222		42		90		90	
3.2	Виробнича практика	285		140				42		98		145						145	
4	Кваліфікаційна пробна робота																		
5	Консультації	30		10								20							
6	Державна (або поетапна) кваліфікаційна атестація			7								7							
	Загальний обсяг навчального часу (без п. 4, 5)	989				150		138				545				216		235	

Загальнопрофесійний блок

№ з/п	Освітні компоненти (навчальні предмети)	Кількість годин		
		Всього	З примітки	З них ЛПР
1	Загальнопрофесійна підготовка	70		
1.1	Основи галузевої економіки та підприємництва	12		
1.2	Основи трудового законодавства	10		
1.3	Основи інформаційних технологій	10		8
1.4	Охорона праці	30		
1.5	Правила дорожнього руху	8		
2	Професійно-теоретична підготовка	80		
2.1	Основи енергоефективності та енергозбереження	10		
2.2	Основи мікробіології, гігієни та санітарії	16		
2.3	Основи електротехніки	8		
2.4	Технологія хлібопекарського виробництва	20		4
2.5	Технологічне обладнання (Устаткування хлібопекарського виробництва)	14		4
2.6.	Сировина і матеріали	12		
	Бюджет навчального часу	150		

Загальнопрофесійний блок та зміст загальнопрофесійних компетентностей

Позначення	Загальнопрофесійні компетентності	Зміст загальнопрофесійних компетентностей	Назви предметів	К-ть годин	Примітка
ЗПК.1	Оволодіння основами трудового законодавства	<p>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.</p> <p>Уміти: застосовувати в практичній діяльності норми трудового законодавства, відстоювати власні трудові права</p>	Основи трудового законодавства	10	
ЗПК.2	Оволодіння основами галузевої економіки та підприємництва	<p>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 конкуренції (її види та прояви в економічних відносинах); основні фактори впливу держави (нормативно-законодавчу базу, податки, пільги, дотації).</p> <p>Уміти: складати бізнес-план; вибирати найоптимальніші рішення із багатьох можливих варіантів; організувати та відкрити власне приватне підприємство на засвоєних знаннях</p>	Основи галузевої економіки та підприємництва	12	

ЗПК.3	Оволодіння та дотримання Правил дорожнього руху для забезпечення безпеки.	<p>Знати: загальну структуру та основні вимоги Правил дорожнього руху, обов'язки і права учасників дорожнього руху, правила поведінки на дорозі, небезпечні наслідки порушення вимог Правил.</p> <p>Уміти: застосовувати вимоги Правил дорожнього руху відповідно до Закону України «Про дорожній рух»; орієнтуватись у конкретних умовах дорожнього руху, діяти згідно обов'язків щодо забезпечення безпеки руху й особистого життя</p>	Правила дорожнього руху	8	
ЗПК.4	Оволодіння основами інформаційних технологій	<p>Знати: основи роботи на персональному комп'ютері; вимоги до облаштування 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.</p> <p>Уміти: вільно працювати на персональному комп'ютері; користуватись програмами для створення текстових та графічних документів в обсязі, достатньому для виконання професійних обов'язків; створювати презентації; здійснювати пошук інформації в мережі Internet</p>	Основи інформаційних технологій	10 (8)	

ЗПК.5	Оволодіння основами енергоефективності та енергозбереження	<p>Знати: сутність понять енергія, енергоефективність і енергозбереження: види енергії, енергоспоживання в цілому, на підприємстві, на робочих місцях з професії, у побуті; проблеми екології, пов'язані з енергоспоживанням.</p> <p>Уміти: розрізняти джерела енергії, досліджувати характеристики видів освітлення; розробляти проекти з енергозбереження в будинку (квартирі), ефективного використання енергії в закладі з урахуванням дотримання правил енергетичної та екологічної безпеки; проводити аналіз енергоспоживання в галузі, на робочих місцях з професії, в побуті; визначати шляхи економії енергії, способи подолання шкідливого впливу енергоспоживання на стан довкілля</p>	Основи енергоефективності та енергозбереження	10	
ЗПК.6	Оволодіння основами технології хлібопекарського виробництва	<p>Знати: характеристику основної та додаткової сировини, особливості підготовки сировини до виробництва; технологічні схеми виробництва хлібобулочних виробів; характеристику основних технологічних процесів; технологію приготування пшеничного тіста безопарним і опарним способом; технологію приготування здобного тіста; технологію приготування рідких дріжджів і заквасок; технологію приготування житнього, житньо-пшеничного тіста; приготування виробів, смажених у фритюрі; технологію приготування бездріжджових видів тіста; технологію приготування бубличних і сухарних виробів; технологічний процес розробки тіста механізованим, частково механізованим та ручним способами; способи укладання виробів на під печі, на листи, у форми; вистоювання тістових заготовок перед випіканням і способи оздоблення їх поверхні; методи визначення готовності тістових заготовок до випікання; технологію випікання хліба подового та формового, хлібобулочних виробів, здобних, борошняно-кондитерських; режими</p>	Технологія хлібопекарського виробництва	20 (4)	

		<p>випікання заморожених напівфабрикатів з листкового, листково-дріжджового та пісочного тіста; особливості випікання бубличних і сухарних виробів; методи визначення готовності випечених виробів; правила відбраковування хлібобулочних виробів після випікання і охолодження; способи оздоблення поверхні випечених виробів; упакування, укладання, зберігання та транспортування хлібобулочних, здобних, борошняно-кондитерських, бубличних і сухарних виробів; види та причини браку, які виникають при випіканні та зберіганні хлібобулочних виробів; нормування виходу хлібобулочних виробів.</p> <p>Уміти: дотримуватись норм технологічного процесу; користуватись нормативно-технологічною документацією; визначати якість сировини, давати органолептичну оцінку якості; розраховувати кількість сировини; здійснювати підготовку сировину до виробництва; замішувати пшеничне тісто безопарним, опарним або здобним способом; готувати рідкі дріжджі, заварки, закваски; замішувати житнє та житньо-пшеничне тісто; визначати готовність замішаного та вибродженого тіста; розробляти тісто для хліба, булочних, здобних, борошняно-кондитерських виробів; укладати тістові заготовки на під печі, на листи, у форми; визначати готовність виробів до випікання; оздоблювати поверхню тістових заготовок до і після випікання; встановлювати та контролювати параметри температурного і парового режиму випікання; визначати готовність випечених хлібобулочних виробів; випікати заморожені напівфабрикати з листкового, листково-дріжджового, пісочного тіста; готувати вироби, смажені у фритюрі; готувати бубличні та сухарні вироби; відбраковувати хлібобулочні вироби після випікання і охолодження; оздоблювати поверхню випечених виробів; упакувати,</p>			
--	--	---	--	--	--

		укладати, зберігати та транспортувати хлібобулочні, здобні, борошняно-кондитерські, бубличні і сухарні вироби; визначати види та причини браку, які виникають при випіканні та зберіганні хлібобулочних виробів			
ЗПК.7	Оволодіння основами технічного оснащення (устаткування) хлібопекарського виробництва	<p>Знати: основні види технічного оснащення хлібопекарського виробництва; види устаткування, що використовуються у хлібопекарській промисловості: ваговимірвальне, устаткування для зберігання сировини, для підготовки сировини, для дозування, для замісу тіста, для поділу тіста і формування тістових заготовок, устаткування для посадки і вистоювання тістових заготовок, устаткування хлібосховищ і виробництв, для спеціального асортименту, холодильне та теплове устаткування, правила його експлуатації, загальні відомості про хлібопекарські печі і правила безпечної експлуатації обслуговуючого устаткування; способи укладання виробів на лотки, вагонетки, транспортер, способи розкладання тістових заготовок на під, листи, у форми; способи регулювання тривалості випікання, зволоження пекарної камери; будову, принцип роботи та правила експлуатації устаткування; будову і конструктивні особливості устаткування, що використовується, правила регулювання його роботи; види обладнання, що застосовується для передачі хліба, булочних і здобних видів в експедицію, устаткування для обліку, запаковування, охолодження і замороження виробів.</p> <p>Уміти: підготувати до роботи, розташувати та безпечно використовувати устаткування; вирішувати проблемні ситуації, при виникненні їх в процесі роботи; укладати вироби на люльки печі, під (черінь печі), на лотки та вагонетки; транспортувати вагонетки з готовою</p>	Технологічне обладнання (Устаткування хлібопекарського виробництва)	14 (4)	

		<p>продукцією; подавати порожні вагонетки для завантаження, перевіряти стан лотків, змащувати вручну форми для випікання хлібобулочних виробів; випікати борошняно-кондитерські вироби в немеханізованих печах або в одній-двох механізованих конвеєрних печах; смажити вироби у фритюрі, укладати тістові заготовки на лопатки, листи, касети, форми; завантажувати тістові заготовки на під (або люльки) печі; вибирати готові вироби з печей та камер; при виробництві формового хліба – вибивати з форм, змащувати тістові заготовки; контролювати температурний режим за допомогою контрольно-вимірних приладів та паровий режим пекарної, сушильної камер; регулювати рух пічного конвеєра і роботу механізмів для завантажування, укладати вироби у тару, на вагонетки, транспортери; при садінні тістових заготовок у піч для виготовлення житніх сортів хліба – обслуговувати тістоділильні машини і контролювати процес вистоювання тіста, при виробництві формового хліба – звільняти з форм, штучних і дрібно штучних виробів – надрізувати вручну або механічним способом, змазувати тістові заготовки; при виробництві сухарних виробів – завантажувати сушильні камери вагонетками, печі листами, касетами з напівфабрикатами; при невеликому обсязі робіт – виконувати операції з підготовки борошна до виробництва, замішувати та формувати тісто; при випіканні виробів у жарових печах – спостерігати за роботою печей, готувати пекарні камери до випікання; на пекарнях, обладнаних електропечами – розкладати тістові заготовки на листи, зважувати їх, надрізувати вручну; заковувати вагонетки, укладати листи у шафи кінцевого вистоювання тістових заготовок у пекарній камері, викочувати вагонетки з камер; випікання</p>			
--	--	---	--	--	--

		<p>хліба в печах із садінням лопатами, випікання борошняно-кондитерських виробів у трьох і більше механізованих конвеєрних печах; вести технологічні процеси ошпарювання і випікання бубличних виробів на лініях, обладнаних вистоювально-пічними агрегатами; змазувати люльки, накладати тістові заготовки на люльки; підтримувати паровий і температурний режими в пекарній і ошпарювальній камерах; обслуговувати вистоювально-пічний агрегат; регулювати швидкість руху пічного конвеєра; обслуговувати автоматичні різальні пристрої на комплексно-механізованих лініях; випікати вироби з заморожених сформованих тістових заготовок; відбракувати та укласти готову продукцію у лотки</p>			
ЗПК.8	Оволодіти основами знань характеристики сировини і матеріали	<p>Знати: види, будову, хімічний склад хлібних злаків; види, гатунки, органолептичні, фізико-хімічні та хлібопекарські властивості пшеничного і житнього борошна; характеристику основної та додаткової сировини і підготовку її до виробництва; санітарно-гігієнічні вимоги до води; нетрадиційні та нові види сировини; харчові добавки; комплексні хлібопекарські поліпшувачі; регулятори консистенції; смакові добавки; консерванти.</p> <p>Уміти: органолептично визначати якість основної та додаткової сировини; використовувати нетрадиційні та нові види сировини; харчові добавки; комплексні хлібопекарські поліпшувачі; регулятори консистенції; смакові добавки; консерванти</p>	Сировина і матеріали	6	

ЗПК.9	Оволодіння основами технохімічного контролю хлібопекарського виробництва	<p>Знати: основні правила роботи в навчальних лабораторіях; значення, завдання та об'єм роботи лабораторій; правила відбору середніх проб та їх характеристику; види лабораторних аналізів; характеристику типового обладнання виробничих лабораторій; класифікацію основних журналів та їх призначення; основи стандартизації та управління якості продукції; загальні методи технохімічного контролю сировини, напівфабрикатів та готової продукції; відомості про кислотність, вологість, методи визначення цукру та жиру; методи та способи контролю якості основної сировини; технологічний процес виробництва та виходу хлібних виробів.</p> <p>Уміти: давати органолептичну оцінку якості сировини, напівфабрикатам, готовим хлібобулочним виробам, визначати вологість та кислотність борошна, кількість та якість клейковини, визначати вміст води та цукру в готових виробах, контролювати вихід готових виробів розрахунковим методом, відбраковувати готові вироби</p>	Сировина і матеріали	6	
ЗПК.10	Оволодіння основами мікробіології, гігієни та санітарних вимог виробництва	<p>Знати: основи мікробіології; загальні характеристики мікроорганізмів, їх морфологію та фізіологію, порядок розповсюдження мікроорганізмів у природі, вплив факторів зовнішнього середовища на мікроорганізми, типи та види бродіння, дихання мікроорганізмів, мікрофлору сировини, мікробіологію тістобного виробництва; основи гігієни та санітарії на виробництві; порядок проходження медичних оглядів; харчові інфекції та їх профілактику; харчові отруєння та їх профілактику, гігієнічні вимоги, вимоги до виробничої санітарії та особистої гігієни, поняття про дезінфекцію, дезінсекцію та дератизацію, санітарно-гігієнічний режим технологічного процесу на хлібопекарських підприємствах.</p>	Основи мікробіології, гігієни та санітарії виробництва	16	

		Уміти: виконувати вимоги гігієни і санітарії при роботі на підприємствах, при виробництві хліба та хлібобулочних виробів; дотримуватись норм особистої гігієни, давати органолептичну оцінку виробам та відрізняти ознаки, види їх псування			
ЗПК.11	Дотримання та виконання вимог з охорони праці (законодавчих актів, техніки безпеки, пожежної та електричної безпеки, виробничої санітарії, правил надання домедичної допомоги)	<p>Знати: правові та організаційні основи, законодавчі акти та нормативні документи з охорони праці; вимоги безпеки праці в галузі, зміст інструкцій, вимоги до організації робочого місця; правила електробезпеки під час експлуатації виробничого обладнання з професії; правила пожежної безпеки, виробничої санітарії та гігієни праці; правила та засоби надання першої долікарської допомоги потерпілим у разі нещасних випадків.</p> <p>Уміти: організувати робоче місце відповідно до вимог ОП в галузі; дотримуватись вимог законодавчих актів та нормативних документів з охорони праці; застосовувати правила безпеки під час праці, визначати необхідні засоби колективного та індивідуального захисту, вірно їх використовувати; діяти у разі пожежі, застосовувати засоби первинного пожежогасіння; дотримуватись вимог електробезпеки при експлуатації обладнання за професією; дотримуватись вимог виробничої санітарії та гігієни; надавати домедичну допомогу потерпілим при нещасних випадках</p>	Охорона праці	30	
ЗПК.12	Оволодіння основами електротехніки	<p>Знати: основні закони електротехніки, основні поняття про електричні кола постійного та змінного струму, магнітне коло, трьохфазний струм; призначення і класифікацію електровимірювальних приладів, види і методи електричних вимірювань; призначення, будову і принцип дії трансформаторів, їх основні параметри; будову і принцип дії машин змінного струму.</p> <p>Уміти: схематично зображати електричне коло</p>	Основи електротехніки	8	

Навчальний модуль

ПКР -2.1.Випікання хліба і хлібобулочних виробів у навчально-виробничій лабораторії

№ з/п	Освітні компоненти (навчальні предмети)	Кількість годин		
		Всього	З примітки	З них ЛПР
1.	Професійно-теоретична підготовка	72		
1.1	Основи мікробіології, гігієни та санітарії виробництва	8		
1.2	Технологія хлібопекарського виробництва	44		8
1.3	Технологічне обладнання (Устаткування хлібопекарського виробництва)	12		2
1.4	Сировина і матеріали	8		
2	Професійно-практична підготовка	66		
2.1	Виробниче навчання	24		
2.2	Виробнича практика	42		
	Бюджет навчального часу	138		

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

Позначення	Професійні компетентності	Зміст професійних компетентностей	Назва предметів	К-ть годин	Примітка
ПКР-2.1.1	Безпека праці та пожежна безпека у навчально-виробничій лабораторії. Підготовка основної сировини до виробництва	Знати: правила поведінки у навчальних майстернях, режими роботи, форми організації праці і правила внутрішнього розпорядку; безпечні умови праці та правила пожежної безпеки; правила внутрішнього трудового розпорядку; особливості підготовки борошна до виробництва; приготування дріжджової суспензії; приготування розчину солі потрібної концентрації; підготовку води до виробництва	Технологія хлібопекарського виробництва	10	
		Знати: правила обслуговування відповідних видів технологічного устаткування, виробничого інвентарю, інструменту	Технологічне обладнання (Устаткування хлібопекарського виробництва)	4	

Позначення	Професійні компетентності	Зміст професійних компетентностей	Назва предметів	К-ть годин	Примітка
		Знати: норми санітарії і гігієни; вимоги охорони праці	Основи мікробіології, гігієни та санітарії виробництва	2	
		Знати: особливості підготовки борошна до виробництва; приготування дріжджової суспензії; приготування розчину солі потрібної концентрації; підготовку води до виробництв	Сировина і матеріали	4	
		Уміти: організувати робоче місце; підготувати борошно до виробництва; змішувати (робити валку) борошна, просіювати, відокремлювати металеві домішки з борошна; приготувати дріжджову суспензію, розчин солі потрібної концентрації; підготувати воду до виробництва; обслуговувати відповідні види технологічного устаткування, користуватись виробничим інвентарем, інструментом; вирішувати проблемні ситуації, дотримуватись норм санітарії і гігієни; вимог охорони праці	Виробниче навчання	6	
			Виробнича практика	7	
ПКР-2.1.2	Приготування опари та тіста	Знати: поняття про рецептуру: уніфікована та виробнича рецептури; способи приготування тіста із пшеничного борошна: опарний та безопарний (однофазний); органолептичні ознаки готовності опари та тіста; вимоги охорони праці.	Технологія хлібопекарського виробництва	14	
		Знати: норми санітарії і гігієни	Основи мікробіології, гігієни та санітарії виробництва	2	
		Уміти: організувати робоче місце, працювати з технологічною документацією; приготувати пшеничне тісто опарним та безопарним способами згідно рецептури; органолептично визначати готовність опари та тіста; дотримуватись норм санітарії і гігієни, вимог охорони праці	Виробниче навчання	6	
			Виробнича практика	14	
ПКР-2.1.3	Формування та ручна розробка тістових заготовок	Знати: види та способи ручної розробки тіста для виробів простого асортименту; способи округлення тістових заготовок вручну; умови попереднього вистоювання тістових заготовок; особливості формування та остаточного вистоювання тістових заготовок; вимоги безпеки праці при розробці тіста вручну.	Технологія хлібопекарського виробництва	12	

Позначення	Професійні компетентності	Зміст професійних компетентностей	Назва предметів	К-ть годин	При-мітка
ПКР-2.1.4	Випікання хліба і хлібобулочних виробів у навчально-виробничій лабораторії	Знати: норми санітарії і гігієни.	Основи мікробіології, гігієни та санітарії виробництва	2	
		Знати: вистоювальні шафи	Технологічне обладнання (Устаткування хлібопекарського виробництва)	4	
		Уміти: організувати робоче місце, працювати з технологічною документацією; поділити тісто на шматки вручну; округлювати тістові заготовки вручну; попередньо вистоювати тістові заготовки, формувати та подавати їх на кінцеве вистоювання; контролювати температурний та паровий режими вистоювальної шафи; дотримуватись норм санітарії і гігієни, вимог охорони праці	Виробниче навчання	6	
			Виробнича практика	7	
		Знати: основи технологічного процесу випікання хлібобулочних та борошняних виробів; змазування тістових заготовок перед випіканням; рецептури яечних змазок та їх використання; тривалість, температуру, паровий режим випікання хлібобулочних виробів, ознаки їх готовності; норми санітарії і гігієни; вимоги охорони праці.	Технологія хлібопекарського виробництва	8	
Знати: устаткування для випікання хлібобулочних виробів, пекарська камера	Технологічне обладнання (Устаткування хлібопекарського виробництва)	4			
		Знати: види сировини для змащування хлібобулочних виробів	Сировина і матеріали	4	
		Знати: норми санітарії і гігієни	Основи мікробіології, гігієни та санітарії виробництва	2	
		Уміти: організувати робоче місце; працювати з технологічною документацією; підготувати лабораторні хлібопекарські печі до роботи; пересаджувати тістові	Виробниче навчання	6	
			Виробнича практика	14	

Позначення	Професійні компетентності	Зміст професійних компетентностей	Назва предметів	К-ть годин	При-мітка
		заготовки на під печі; робити надрізи та змащувати вручну яєчною сумішшю тістові заготовки перед випіканням; контролювати температурний та паровий режими пекарної камери, дотримуватись норм санітарії і гігієни, вимог охорони праці	практика		

Навчальний модуль
ПКР-2.2.Випікання хліба і хлібобулочних виробів на виробництві

№ з/п	Освітні компоненти (навчальні предмети)	Кількість годин		
		Всього	З примітки	З них ЛПР
1.	Професійно-теоретична підготовка	16		
1.1	Основи мікробіології, гігієни та санітарії виробництва	2		
1.2	Технологія хлібопекарського виробництва	4		
1.3	Технологічне обладнання (Устаткування хлібопекарського виробництва)	10		
2	Професійно-практична підготовка	140		
2.1	Виробниче навчання	42		
2.2	Виробнича практика	98		
	Бюджет навчального часу	156		

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

Позначення	Професійні компетентності	Зміст професійних компетентностей	Назва предметів	К-ть годин	Примітка
ПКР-2.2.1	Ознайомлення з підприємством. Інструктаж з охорони праці та пожежної безпеки на підприємстві	Знати: режим роботи, форми організації праці і правила внутрішнього розпорядку, порядку отримання та здачі інструменту, інвентарю; безпечні умови праці та правила пожежної безпеки на виробництві; норми санітарії і гігієни; правила експлуатації та вимоги безпеки праці при експлуатації машин, механізмів, обладнання; зони безпеки та їх огороження; попереджувальні надписи, сигнальні фарбування; знаки безпеки; правила використання засобів колективного та індивідуального захисту від небезпечних і шкідливих виробничих факторів. Уміти: організувати робоче місце; вирішувати проблемні ситуації; дотримуватись норм санітарії і гігієни, вимог охорони праці	Технологічне обладнання (Устаткування хлібопекарського виробництва))	4	
			Виробниче навчання	12	
			Виробнича практика	28	
ПКР-2.2.2	Випікання хліба і хлібобулочних виробів на виробництві	Знати: технологічні параметри випікання формового пшеничного хліба в конвеєрних печах та ознаки його готовності;; органолептичні ознаки закінчення випікання. Знати: особливості підготовки хлібопекарських печей різних типів до роботи у виробничих умовах; порядок підготовки конвеєрних печей до випікання, правила регулювання температури та парового режиму пекарної камери	Технологія хлібопекарського виробництва	2	
			Технологічне обладнання (Устаткування хлібопекарського	4	

Позначення	Професійні компетентності	Зміст професійних компетентностей	Назва предметів	К-ть годин	При-мітка
			виробництва)		
		Уміти: організувати робоче місце; підготувати хлібопекарські печі різних типів до роботи у виробничих умовах; пересаджувати тістові заготовки на під печі; надрізати та змащувати ячною сумішшю тістові заготовки перед випіканням вручну; регулювати та контролювати температурний та паровий режими пекарної камери; випікати формовий пшеничний хліб в конвеєрних печах; висаджувати форми з хлібом на колиски пічного конвеєра, визначати тривалість та закінчення випікання, виймати хліб з печі та форм на приймальний стіл; укладати хліб в лотки, на вагонетки, контейнери; користуватись устаткуванням та інвентарем	Виробниче навчання	12	
			Виробнича практика	35	
ПКР-2.2.3	Складання та транспортування хлібобулочних виробів	Знати: правила укладання готових виробів у лотки, вагонетки, ящики; умови і терміни зберігання готових виробів на підприємстві, умови транспортування готової продукції; норми санітарії і гігієни; вимоги охорони праці.	Технологія хлібопекарського виробництва	2	
		Знати: норми санітарії і гігієни	Основи мікробіології, гігієни та санітарії виробництва	2	
		Знати: правила експлуатації відповідних видів технологічного устаткування, виробничого інвентарю, інструменту; вистоювальної шафи	Технологічне обладнання (Устаткування хлібопекарського виробництва)	2	
		Уміти: організувати робоче місце, працювати з технологічною документацією; поділити тісто на шматки вручну; округлювати тістові заготовки вручну; попередньо вистоювати тістові заготовки, формувати та подавати їх на кінцеве вистоювання; контролювати температурний та паровий режими вистоювальної шафи; дотримуватись норм санітарії і гігієни, вимог охорони праці	Виробниче навчання	18	
			Виробнича практика	35	

Навчальний модуль
ПКР-3.1.Приготування хліба і хлібобулочних виробів на виробництві

№ з/п	Освітні компоненти (навчальні предмети)	Кількість годин		
		Всього	З примітки	З них ЛПР
1.	Професійно-теоретична підготовка	52		
1.1	Основи мікробіології, гігієни та санітарії виробництва	6		
1.2	Технологія хлібопекарського виробництва	24		
1.3	Технологічне обладнання (Устаткування хлібопекарського виробництва)	8		
1.4	Сировина і матеріали	14		
2	Професійно-практична підготовка	42		
2.1	Виробниче навчання	42		
2.2	Виробнича практика			
	Бюджет навчального часу	94		

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

Позначення	Професійні компетентності	Зміст професійних компетентностей	Назви предметів	Кількість годин
ПКР-3.1.				
Приготування хліба і хлібобулочних виробів на виробництві				
ПКР-3.1.1	Безпека праці та пожежна безпека на виробництві. Підготовка сировини до	Знати: режим роботи, форми організації праці і правила внутрішнього розпорядку; безпечні умови праці та правила пожежної безпеки на виробництві; зони безпеки та їх огороження; знаки безпеки; засоби колективного та індивідуального захисту від небезпечних і шкідливих виробничих факторів; вимоги до спецодягу, спецвзуття та інших засобів індивідуального захисту; порядок підготовки борошна до виробництва: змішування (валку) борошна, просіювання, відокремлення металевих домішок з борошна; правила приготування дріжджової суспензії, розчину солі потрібної концентрації, підготовки води до виробництва.	Технологія хлібопекарського виробництва	6

	виробництва	Знати: вимоги безпеки праці при експлуатації машин, механізмів, обладнання та устаткування; правила підготовки та експлуатації відповідних видів технологічного устаткування, виробничого інвентарю, інструменту; вимоги охорони праці.	Технологічне обладнання (Устаткування хлібопекарського виробництва)	2
		Знати: норми санітарії і гігієни	Основи мікробіології, гігієни та санітарії виробництва	2
		Знати: визначення якості основної та додаткової (цукру, жирів, яєць, маку, повидла, горіхів) сировини за органолептичними показниками і її зберігання; умови транспортування видів сировини у тістомісильне відділення;	Сировина і матеріали	8
		Уміти: організувати робоче місце; підготувати борошно до виробництва; змішувати (робити валку) борошна, просіювати, відокремлювати металеві домішки з борошна; приготувати дріжджову суспензію, розчин солі потрібної концентрації, підготувати воду до виробництва; підготувати додаткову сировину до виробництва та транспортувати їх у тістомісильне відділення; підготувати устаткування до роботи; вирішувати проблемні ситуації; дотримуватись норм санітарії і гігієни, вимог охорони праці	Виробниче навчання	6
ПКР-3.1.2	Приготування пшеничного тіста	Знати: технологію приготування тіста в тістомісильних машинах періодичної дії з підкатними діжами традиційним методом; приготування опари; визначення готовності опари за органолептичними показниками та кислотністю; порядок замішування тіста на опарі; приготування тіста для здобних виробів опарним способом; приготування опари, тіста, послідовність завантаження сировини, технологічні параметри бродіння опари і тіста для здобних виробів; порядок застосування обминки та здоблення тіста; технологію приготування пшеничного тіста безопарним (однофазним) способом; умови та ознаки завершення процесу замішування тіста;	Технологія хлібопекарського виробництва	6

		Знати: правила обслуговування технологічного устаткування з дотриманнями правил безпеки в тістомісильному відділенні; правила обслуговування відповідних видів технологічного устаткування, виробничого інвентарю, інструменту; вимоги охорони праці.	Технологічне обладнання (Устаткування хлібопекарського виробництва)	2
		Знати: норми санітарії і гігієни	Основи мікробіології, гігієни та санітарії виробництва	2
		Знати: способи дозування та порядок завантажування сировини	Сировина і матеріали	2
		Уміти: організувати робоче місце; працювати з технологічною документацією; готувати тісто в тістомісильних машинах періодичної дії з підкатними діжами традиційним методом; приготувати опару; визначати готовність опари за органолептичними показниками та кислотністю; замішувати тісто на опарі; дозувати та дотримуватись послідовності завантажування діжі сировиною; обслуговувати технологічне устаткування з дотриманням правил безпеки в тістомісильному відділенні; готувати тісто для здобних виробів опарним способом; дотримуватись послідовності завантаження діжі сировиною, контролювати процес бродіння опари і тіста для здобних виробів; робити обминки та здоблення тіста; готувати пшеничне тісто безопарним (однофазним) способом; визначати готовність процесу замішування тіста; користуватись устаткуванням та інвентарем; вирішувати проблемні ситуації; дотримуватись вимог охорони праці, санітарії, особистої гігієни	Виробниче навчання	12
ПКР-3.1.3	Приготування житнього і житньо-пшеничного тіста	Знати: особливості приготування житнього тіста на густих заквасках; правила приготування густих заквасок; рідких дріжджів та послідовність завантаження діжі сировиною; показники якості рідких дріжджів та заквасок; умови та ознаки завершення процесу замішування тіста; органолептичний контроль якості закваски і тіста; вимоги до особливостей замішування та бродіння тіста; способи визначення якості готового тіста та подавання його до розробки	Технологія хлібопекарського виробництва	6

		Знати: правила експлуатації технологічного обладнання для приготування житнього тіста	Технологічне обладнання (Устаткування хлібопекарського виробництва)	2
		Знати: норми санітарії і гігієни; вимоги охорони праці.	Основи мікробіології, гігієни та санітарії виробництва	1
		Знати: способи дозування та порядок завантажування сировини	Сировина і матеріали	4
		Уміти: організувати робоче місце; готувати житнє тісто на густих заквасках; готувати густі закваски; рідкі дріжджі; визначати якість рідких дріжджів та заквасок органолептично; визначати якість замішаного тіста органолептичним методом; обслуговувати технологічне обладнання для приготування житнього тіста; вести органолептичний контроль якості закваски і тіста; контроль за правильним дотриманням ритму замішування тіста; визначати якість вибродженого тіста та подавати його до розробки; користуватись устаткуванням та інвентарем; вирішувати проблемні ситуації; дотримуватись вимог охорони праці, санітарії, особистої гігієни	Виробниче навчання	12
ПКР-3.1.4	Приготування бубличних і сухарних виробів	Знати: технологію приготування бубличного тіста на опарі; натирання і відлежування бубличного тіста; способи формування тістових кілець; правила розкладання тістових заготовок на листи; параметри вистоювання тістових заготовок; порядок обварювання тістових заготовок, тривалість обварювання; укладання листів з заготовками на під печі; випікання тістових заготовок, параметри випікання; технологію приготування тіста для сухарних виробів; формування, змашування і вистоювання заготовок для сухарних плит; умови випікання і охолодження сухарних плит; вимоги до нарізання сухарних плит, розкладання їх на листи для висушування; способи фасування сухарів у пакети	Технологія хлібопекарського виробництва	6

		<p>Знати: правила обслуговування відповідних видів технологічного устаткування, виробничого інвентарю, інструменту; вимоги охорони праці.</p>	<p>Технологічне обладнання (Устаткування хлібопекарського виробництва)</p>	<p>2</p>
		<p>Знати: норми санітарії і гігієни</p>	<p>Основи мікробіології, гігієни та санітарії виробництва</p>	<p>1</p>
		<p>Уміти: організувати робоче місце; приготувати бубличне тісто на опарі; обслуговувати устаткування для натирання і відлежування бубличного тіста; формувати тістові кільця; розкладати тістові заготовки на листи; обслуговувати устаткування для вистоювання тістових заготовок, контролювати параметри вистоювання; обслуговувати устаткування для обварювання тістових заготовок, контролювати тривалість обварювання; укладати листи з заготовками на під печі; випікати тістові заготовки, контролювати параметри випікання; приготувати тісто для сухарних виробів; формувати, змащувати і вистоювати заготовки для сухарних плит; випікати і охолоджувати сухарні плити; нарізати сухарні плити, розкладати їх на листи для висушування; фасувати сухарі у пакети; обслуговувати відповідні види технологічного устаткування, виробничого інвентарю, інструменту; дотримуватись норм санітарії і гігієни; вимог охорони праці</p>	<p>Виробниче навчання</p>	<p>12</p>

Навчальний модуль
**ПКР-3.2. Приготування хлібобулочних та борошняно-кондитерських виробів
у лабораторії**

№ з/п	Освітні компоненти (навчальні предмети)	Кількість годин		
		Всього	З примітки	З них ЛПР
1.	Професійно-теоретична підготовка	126		
1.1	Основи мікробіології, гігієни та санітарії виробництва	8		
1.2	Технологія хлібопекарського виробництва	84		
1.3	Технологічне обладнання (Устаткування хлібопекарського виробництва)	28		
1.4	Сировина і матеріали	6		
2	Професійно-практична підготовка	90		
2.1	Виробниче навчання	90		
	Бюджет навчального часу	216		

Позначення	Професійні компетентності	Зміст професійних компетентностей	Назви предметів	Кількість годин
ПКР-3.2.				
Приготування хлібобулочних та борошняно-кондитерських виробів у лабораторії				
ПКР-3.2.1	Безпека праці та пожежна безпека у навчально-виробничій лабораторії. Приготування здобних виробів.	Знати: параметри температурного та парового режимів випікання, форми організації праці і правила внутрішнього розпорядку; безпечні умови праці та пожежну безпеку в навчально-виробничих майстернях; приготування тіста опарним та безопарним способами; особливості приготування опари і тіста; способи обробки здобного тіста; способи розділення тіста на великі шматки та закручування у джгут; способи ділення джгута на певні порції та умови попереднього вистоювання тістових заготовок; способи формування, складання на листи та кінцевого вистоювання тістових заготовок; умови випікання та оздоблення виробів; порядок відбраковування та укладання виробів;	Технологія хлібопекарського виробництва	16

		Знати: правила обслуговування відповідних видів технологічного устаткування, виробничого інвентарю, інструментів; вимоги охорони праці.	Технологічне обладнання (Устаткування хлібопекарського виробництва)	4
		Знати: ; норми санітарії і гігієни	Основи мікробіології, гігієни та санітарії виробництва	2
		Знати: способи дозування та порядок завантажування сировини	Сировина і матеріали	2
		Уміти: організувати робоче місце; працювати з технологічною документацією; готувати тісто опарним та безопарним способами; робити обминку та оздоблення для здобного тіста; обробляти здобне тісто; ділити на великі шматки та закручувати у джгут; ділити джгут на відповідні порції для їх попереднього вистоювання; формувати, укладати на листи для кінцевого вистоювання; випікати та оздоблювати вироби; відбракувати та укладати вироби; обслуговувати відповідні види технологічного устаткування, виробничого інвентарю, інструменту; вирішувати проблемні ситуації; дотримуватись норм санітарії і гігієни; вимог охорони праці	Виробниче навчання	18
ПКР-3.2.2	Відсаджування тістечок та печива на листи	Знати: порядок підготовки робочого інвентарю до роботи, змащування листів та дек для тістових заготовок; способи відсаджування тіста за допомогою кондитерського мішка; параметри випікання та правила оздоблення тістечок; вимоги до фасування тістечок у коробки	Технологія хлібопекарського виробництва	14
		Знати: правила експлуатації відповідних видів технологічного устаткування, виробничого інвентарю, інструментів; вимоги охорони праці.	Технологічне обладнання (Устаткування хлібопекарського виробництва)	2

		Знати: норми санітарії і гігієни	Основи мікробіології, гігієни та санітарії виробництва	2
		Уміти: організувати робоче місце; працювати з технологічною документацією; підготувати робочий інвентар до роботи; змащувати листи та деки для тістових заготовок; відсаджувати тісто за допомогою кондитерського мішка; випікати та оздоблювати тістечка; фасувати тістечка у коробки; вирішувати проблемні ситуації; дотримуватись норм санітарії і гігієни, вимог охорони праці	Виробниче навчання	12
ПКР-3.2.3	Розробка та вистоювання тістових заготовок	Знати: основні правила та способи ручної розробки тіста для виробів складного асортименту; особливості поділу тіста на шматки вручну; способи округлення тістових заготовок вручну; особливості попереднього вистоювання тістових заготовок; порядок формування та остаточного вистоювання тістових заготовок	Технологія хлібопекарського виробництва	18
		Знати: способи контролю за температурним та паровим режимами вистоювальної шафи; правила використання виробничого інвентарю, інструменту; норми санітарії і гігієни; вимоги охорони праці.	Технологічне обладнання (Устаткування хлібопекарського виробництва)	2
		Уміти: організувати робоче місце; працювати з технологічною документацією; використовувати прийоми ручної розробки для виробів складного асортименту; ділити тісто на шматки вручну; округлювати тістові заготовки вручну; укласти на стіл для попереднього вистоювання; формувати та обслуговувати устаткування для остаточного вистоювання тістових заготовок; контролювати температурний та паровий режим вистоювальної шафи; раціонально використовувати устаткування та інвентар; вирішувати проблемні ситуації; дотримуватись норм санітарії і гігієни, вимог охорони праці	Виробниче навчання	18

ПКР-3.2.4	Смаження виробів у фритюрі	Знати: зміни, які відбуваються з жиром при смаженні; сутність процесу; асортимент виробів, які смажать у жирі (пиріжки, пампухи (пончики), біляші та ін.); способи формування і смаження пончиків на автоматах для приготування пампухів (пончиків); правила підготовки фритюрниці до роботи; порядок обслуговування обладнання; види жирів для смаження тістових заготовок у фритюрниці; умови заповнення ємкості жиром; тривалість смаження тістових заготовок; способи визначення готовності виробів	Технологія хлібопекарського виробництва	12
		Знати: правила обслуговування відповідних видів технологічного устаткування, виробничого інвентарю, інструментів; вимоги охорони праці.	Технологічне обладнання (Устаткування хлібопекарського виробництва)	4
		Знати: норми санітарії і гігієни	Основи мікробіології, гігієни та санітарії виробництва	2
		Знати: способи дозування та порядок завантажування сировини	Сировина і матеріали	4
		Уміти: організувати робоче місце; працювати з технологічною документацією; формувати і смажити пончики на автоматах для приготування пампухів (пончиків); підготувати фритюрницю до роботи; заповнювати ємності жиром; контролювати тривалість смаження тістових заготовок; визначати готовність виробів; безпечно користуватись устаткуванням та інвентарем; вирішувати проблемні ситуації; дотримуватись норм санітарії і гігієни, вимог охорони праці	Виробниче навчання	12

ПКР-3.2.5	Контроль температурного режиму за допомогою контрольно-вимірювальних приладів у фритюрниці, та паровий режим пекарної та сушильної камери	Знати: види контрольно-вимірювальних приладів; температурний режим випікання виробів у фритюрниці; температурний та паровий режими пекарної та сушильної камери; правила експлуатації відповідних видів технологічного устаткування, виробничого інвентарю, інструменту; норми санітарії і гігієни; вимоги охорони праці.	Технологічне обладнання (Устаткування хлібопекарського виробництва)	10
		Уміти: організувати робоче місце; працювати з технологічною документацією; обслуговувати контрольно-вимірювальні прилади; контролювати температурний режим випікання виробів у фритюрниці; контролювати температурний та паровий режими пекарної та сушильної камери; користуватись устаткуванням та інвентарем; вирішувати проблемні ситуації; дотримуватись норм санітарії і гігієни, вимог охорони праці	Виробниче навчання	12
ПКР-3.2.6	Випікання хлібобулочних виробів	Знати: державні стандарти на готову продукцію, що виробляється; фактори, що впливають на вихід хліба та методи їх розрахунку; норми продуктивності печі; будову, принцип роботи та правила експлуатації обслуговуваного устаткування; порядок підготовки лабораторної пічі до роботи; раціональний режим випікання різних видів хлібобулочних виробів в залежності від виду виробу, стану тіста та інших факторів; способи регулювання режиму випікання в сучасних печах; характеристику хлібопекарських та кондитерських печей за технологічним призначенням та конструктивними особливостями; параметри випікання виробів із заморожених сформованих тістових заготовок; способи розкладання виробів на поді, листах; методи визначення готовності тістових заготовок до випікання та якості готової продукції; параметри випікання хлібобулочних виробів; вимоги до режиму та терміни випікання; способи регулювання тривалості випікання, зволоженості пекарної камери;	Технологія хлібопекарського виробництва	24

		Знати: правила обслуговування відповідних видів технологічного устаткування, виробничого інвентарю, інструменту; вимоги охорони праці.	Технологічне обладнання (Устаткування хлібопекарського виробництва)	6
		Знати: норми санітарії і гігієни	Основи мікробіології, гігієни та санітарії виробництва	2
		Уміти: організувати робоче місце; працювати з технологічною документацією; підготувати лабораторні печі до роботи; пересаджувати тістові заготовки на під печі; випікати хлібобулочні вироби згідно запланованого асортименту; контролювати температурний і паровий режими пекарної камери; визначати готовність процесу випікання; вибирати та зволожувати готові вироби із печі; надрізати вручну або на машині штучні та дрібноштучні вироби; вирішувати проблемні ситуації; дотримуватись норм санітарії і гігієни, вимог охорони праці	Виробниче навчання	18

Навчальний модуль

ПКР-3.3.Випікання хліба і хлібобулочних виробів на виробництві

№ з/п	Освітні компоненти (навчальні предмети)	Кількість годин		
		Всього	З примітки	З них ЛПР
1	Професійно-практична підготовка	235		
1.1	Виробниче навчання	90		
1.2	Виробнича практика	145		
	Бюджет навчального часу	235		

Позначення	Професійні компетентності	Зміст професійних компетентностей	Назви предметів	Кількість годин
ПКР-3.3.				
Випікання хліба і хлібобулочних виробів на виробництві				
ПКР-3.3.1	Інструктаж з охорони праці і пожежної безпеки на підприємстві. Випікання пшеничних та житніх сортів хліба та булочних виробів	Знати: порядок підготовки хлібопекарних печей різного типу до роботи; температурний і паровий режими пекарної камери; ознаки готовності виробів при випіканні; особливості випікання подового житнього та пшеничного хліба в конвеєрних печах; правила підготовки конвеєрних печей до випікання, способи регулювання температурного та парового режиму пекарної камери; органолептичні показники оцінки якості випечених виробів; правила експлуатації відповідного технологічного устаткування, виробничого інвентарю, інструментів; норми санітарії і гігієни; вимоги охорони праці.	Виробниче навчання	36
		Уміти: організувати робоче місце; підготувати хлібопекарні печі різного типу до роботи; насаджувати тістові заготовки на під (або люльки) печі; укладати тістові заготовки на лопати, листи, касети, форми; випікати хлібобулочні вироби згідно запланованого	Виробнича практика	49

		асортименту; контролювати температурний і паровий режими пекарної камери; визначати готовність виробів; випікати подовий житній та пшеничний хліба в конвеєрних печах; готувати конвеєрні печі до випікання, регулювати температурний та паровий режими пекарної камери; висаджувати тістові заготовки на під (або люльки) печі вручну або за допомогою спеціальних пристроїв; вибирати готові вироби з печі; закривати вагонетки, укладати листи у вистоювальні і пекарні камери, викочувати вагонетки з камер; спостерігати за режимом вистоювання і випікання; вибраковувати і укладати готову продукцію у лотки; органолептично оцінювати якість випечених виробів; вирішувати проблемні ситуації; дотримуватись норм санітарії і гігієни, вимог охорони праці		
ПКР-3.3.2	Обслуговування автоматів для виготовлення пончиків і пампушок	Знати: порядок підготовки автомату до роботи; послідовність завантаження автомату тістом; параметри випікання виробів у автоматі для виготовлення пампухів (пончиків), пампушок; правила обслуговування відповідних видів технологічного устаткування, виробничого інвентарю, інструменту; норми санітарії і гігієни; вимоги охорони праці.	Виробниче навчання	24
		Уміти: організувати робоче місце; працювати з технологічною документацією; підготувати автомат до роботи; завантажувати автомат тістом; контролювати та дотримуватись параметрів випікання виробів у автоматі для виготовлення пампухів (пончиків), пампушок; визначати якість виробів органолептичним методом; безпечно користуватись устаткуванням та інвентарем; вирішувати проблемні ситуації; дотримуватись норм санітарії і гігієни, вимог охорони праці	Виробнича практика	49

ПКР-3.3.3	Укладання та транспортування хлібобулочних, бубличних, сухарних та борошняних кондитерських виробів	Знати: порядок сортування випечених виробів; органолептичні показники якості випечених виробів; правила укладання виробів на лотки; передачу виробів в експедицію; способи механізації роботи у хлібосховищі та експедиції; санітарні вимоги до приміщень хлібосховища і експедиції; санітарну обробку лотків; санітарні вимоги до перевезення хліба і хлібобулочних виробів; терміни та умови зберігання виробів; підбір устаткування та інвентарю; норми санітарії і гігієни; вимоги охорони праці	Виробниче навчання	30
		Уміти: організувати робоче місце; сортувати випечені вироби; контролювати якість виробів за органолептичними показниками; відбракувати вироби; дотримуватись правил вкладання виробів на лотки, у ящики; передавати вироби в експедицію; безпечно користуватись устаткуванням та інвентарем; вирішувати проблемні ситуації; дотримуватись норм санітарії і гігієни, вимог охорони праці	Виробнича практика	47

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

- ✓ основи технологічного процесу випікання хлібобулочних та борошняно-кондитерських виробів;
- ✓ тривалість випікання виготовлюваних виробів, ознаки їх готовності;
- ✓ способи укладання виробів на лотки, вагонетки, транспортер
- ✓ технологічні процеси виробництва хлібобулочних та борошняно-кондитерських виробів;
- ✓ параметри температурного та парового режимів випікання;
- ✓ способи розкладання виробів на поді, листах;
- ✓ методи визначення готовності тістових заготовок до випікання та якості готової продукції;
- ✓ способи регулювання тривалості випікання, зволоженості пекарної камери;
- ✓ фактори, що впливають на вихід хліба та методи їх розрахунку;
- ✓ норми продуктивності печі;
- ✓ будову, принцип роботи та правила експлуатації обслуговуваного устаткування;
- ✓ державні стандарти на готову продукцію, що виробляється.

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 та випікання хлібобулочних та борошняно-кондитерських виробів

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.