http://zakonst.rada.gov.ua/images/gerb.gif

**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ**

**ДЕПАРТАМЕНТ ОСВІТИ І НАУКИ ЧЕРНІВЕЦЬКОЇ ОБЛАСНОЇ ДЕРЖАВНОЇ АДМІНІСТРАЦІЇ**

**КЕЛЬМЕНЕЦЬКИЙ ПРОФЕСІЙНИЙ ЛІЦЕЙ**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **ПОГОДЖЕНО**  **Керівник м\комісії**  **\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Китайгородська А.В.**  **« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_\_ 2019р.** | **ПОГОДЖЕНО**    **ПП Андрущак Ю.І.**  **\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_Андрущак Ю.І.**  **«\_\_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_\_\_\_\_ 2019р.** | **ЗАТВЕРДЖУЮ**  **Директор КПЛ**  **\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Чура Я.Т.**  **«\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 2019р.** |

**Освітня програма**

**для підготовки кваліфікованих робітників**

**за професією:7412 Кондитер**

**освітньо - кваліфікаційний рівень - 3 розряд**

**І. Інформація про освітню програму**

Освітня програма розроблена на основі стандарту професійної (професійно-технічної) освіти 7412.С.10.70 – 2017 з 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 ліцею від 29 червня 2019,протокол №11

Розробники освітньої програми:

Перстинчик Л.О. ‒ заступник директора з навчально-виробничої роботи

Базюк Р.В. ‒ старший майстер

Китагородська А.В. ‒ голова методичної комісії, викладач спецдисциплін

Макаровська А.А.‒ голова методичної комісії гуманітарних дисциплін

Погоріловська Я.І.- викладач спецдисциплін

Андрущак Ю.І. ‒ представник роботодавців

**ІІ. Загальна характеристика**

Рівень кваліфікації – кваліфікований робітник ‒ кондитер 3 розряду.

Назва галузі – громадське харчування

Назва професії ‒ кондитер

Обмеження щодо форм навчання – медичні обмеження

Кваліфікація в документі про освіту ‒ кондитер

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

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

**ІІІ. Загально професійний блок та зміст загально професійних компетентностей**

**Професія: Кондитер**

**Рівень кваліфікації: 3 розряд**

**Професійний базовий навчальний модуль (БНМ)**

**Бюджет навчального часу** - **177 год.**

**Загальнопрофесійна підготовка** - **69 год.**

Основи трудового законодавства - 12 год.

Основи галузевої економіки - 12 год.

Правила дорожньо горуху - 8 год.

Основи інформаційних технологій - 14 год.

Основип професійної етики і психології - 8 год.

Іноземна мова за професійним спрямуванням - 15 год.

**Професійно-теоретична підготовка** - **65 год.**

Облік, калькуляція і звітність - 4 год.

Організація виробництва - 4 год.

Технологія приготування кондитерських виробів - 7 год.

Устаткування підприємств харчування і енергозбереження - 6 год.

Гігієна і санітарія - 6 год.

Малювання і ліплення - 8 год.

Охорона праці - 30 год.

**Професійно-практична підготовка 43 год.**

Виробниче навчання - 36 год.

Виробнича практика - 7 год.

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

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Код** | **Загальнопрофесійні компетентності** | **Зміст компетентностей** | **Предмети і години** |
| ЗПК.1 | Оволодіння основами трудового законодавства | **Знати:** систему трудового права в Україні, яка регулює трудові відносини в Україні; основні права і свободи громадян, закріплені в Конституції України, що визначають принципи правового регулювання трудових відносин; положення, зміст, форми та строки укладання трудового договору, підстави його припинення; основні трудові права та обов’язки працівників; соціальні гарантії та чинний соціальний захист на підприємстві; умови та порядок застосування у трудовому праві дисциплінарної та матеріальної відповідальності.  **Уміти:** застосовувати в практичній діяльності норми трудового законодавства, відстоювати власні трудові права | Основи трудового законодавства  **12 год.** |
| ЗПК.2 | Оволодіння основами галузевої економіки та підприємництва | **Знати:** основні економічні процеси, відносини та явища, які функціонують та виникають між суб’єктами економіки (підприємствами, державою та громадянами); організаційно-економічні форми підприємництва; основи діяльності підприємництва; основи менеджменту; основи маркетингу; поняття конкуренція (її види та прояви в економічних відносинах); основні фактори впливу держави (нормативно-законодавчу базу, податки, пільги, дотації).  **Уміти:** складати бізнес-план; вибирати найоптимальніші рішення із багатьох можливих варіантів рішень; організувати та відкрити власне приватне підприємство на засвоєних знаннях | Основи галузевої економіки  **12 год.** |
| ЗПК.3 | Оволодіння та дотримання Правил дорожнього руху | **Знати:** Правила дорожнього руху.  **Уміти:** застосовувати вимоги Правил дорожнього руху, відповідно до Закону України «Про дорожній рух» | Правила дорожнього руху  **8 год.** |
| ЗПК.4 | Оволодіння основами інформаційних технологій | **Знати:** основи роботи на персональному комп’ютері; вимоги до влаштування робочого місця та правила безпеки роботи на персональному комп’ютері; мультимедійні сучасні технології; технології пошуку необхідної інформації в мережі internet, її збереження, обробка, друк; використання сучасних технологій в галузі.  **Уміти:** вільно працювати на персональному комп’ютері; користуватись програмами для створення текстових документів, графічних документів в межах необхідних у кондитерській справі; здійснювати пошук в мережі internet; використовувати ПК у моделюванні ескізів кондитерських виробів | Основи інформаційних технологій  **14 год.** |
| ЗПК.5 | Оволодіння професійною етикою та основами психології | **Знати:** індивідуальні психологічні властивості особистості; особливості спілкування в сфері послуг; психологічні властивості поведінки людини; основні психологічні та моральні вимоги до кондитера; підходи до забезпечення сприятливого психологічного клімату в колективі, причини і способи розв’язання конфліктних ситуацій у колективі.  **Уміти:** визначати індивідуальні психологічні особливості (самодіагностика); володіти технікою ведення ділових індивідуальних бесід, слухати і переконувати; дотримуватись норм професійної поведінки кондитера, кодексу культури; розв’язувати конфліктні ситуації, знаходити спільну мову зі співробітниками | Основи професійноїетики і психології  **8 год.** |
| ЗПК.6 | Оволодіння основами енергозбереження, вимог бережливого виробництва | **Знати:** основи раціонального використання енергоресурсів та матеріалозбереження у професійній діяльності; принципи раціональної роботи кухонних машин та електрообладнання; перспективи застосування новітніх технологій в енергозбереженні.  **Уміти:** раціонально використовувати енергетичні та сировинні матеріали; раціонально і ефективно експлуатувати обладнання | \*об’єднано із предметом «Устаткування підприємств харчування» |
| ЗПК.7 | Оволодіння основами англійської мови за професійним спрямуванням | **Знати:** назви технологічних процесів; кухонні механізми, обладнання, інструменти, посуд, меблі, відповідно до закладів ресторанного господарства; назви овочів, фруктів, ягід, грибів, напоїв, спецій та пряних трав; назви борошняних і кондитерських виробів, видів тіста, начинок; тематичні вислови і діалоги з професійної спрямованості.  **Уміти:** заповнити анкету, складати резюме при прийомі на роботу; використовувати професійну лексику при спілкуванні; складати технологічні картки; перекласти рецепти; описати технологію приготування кондитерського виробу; використовувати тематичні вислови під час обслуговування відвідувачів узакладах ресторанного господарства | Іноземна мова за професійним спрямуванням  **15 год.** |
| ЗПК.8 | Оволодіння основами нормативних документів господарського обліку, калькуляції та звітності | **Знати:** загальні відомості про господарський облік; нормативні документи, документи обліку, калькуляції, звітності для підприємств ресторанного господарства: їх види, призначення, використання.  **Уміти:** користуватись нормативно-технологічною документацією, збірниками для господарського обліку; користуватись збірником рецептур, технологічною карткою, калькуляційною карткою; визначити процентні величини; робити розрахунок сировини на необхідну кількість виробів | Облік і калькуляція  **4 год.** |
| ЗПК.9 | Оволодіння основами організації виробництва та обслуговування | **Знати:** кваліфікаційні вимоги до професійних працівників різних розрядів з професії; класифікацію закладів підприємств ресторанного господарства; характеристику типів підприємств, специфіку їх роботи; організацію виробництва кондитерського цеху, його призначення, характеристики; організацію постачання підприємств галузі; знання основ проведення бракеражу виробів.  **Уміти:** поєднувати торгівельні та виробничі функції; організувати робоче місце відповідно до типу виконання робіт | Організація виробництва  **4 год.** |
| ЗПК.  10 | Оволодіння основами товарознавства та технології приготування борошняних кондитерських виробів | **Знати**: основні речовини харчових продуктів; характеристику основної та допоміжної сировини та підготовка її до виробництва; види сировини та вимоги до якості сировини і напівфабрикатів; терміни, умови зберігання сировини, напівфабрикатів, готової продукції; правила та порядок складання та оздоблення готових борошняних кондитерських виробів готовими напівфабрикатами; режим і тривалість випікання (смаження).  **Уміти**: дотримуватись норм технологічного процесу; користуватись нормативно-технологічною документацією; визначати якість сировини, давати органолептичну оцінку якості; розраховувати кількість сировини; підготувати сировину до виробництва; штампувати, формувати та відсаджувати вироби на листи; готувати сиропи до просочування; обробляти отримані напівфабрикати; складати та оздоблювати готові борошняні кондитерські вироби готовими напівфабрикатами | Технологія приготування кондитерських виробів  **7 год.** |
| ЗПК.  11 | Оволодіння основами технічного оснащення (устаткування) підприємств харчування | **Знати:** технічне оснащення підприємств харчування; загальні відомості про кухонні машини, універсальні кухонні машини, машини з електроприводом, ваговимірювального устаткування, машини для замісу тіста та збивання продуктів, машин для обробки тіста та напівфабрикатів, холодильного устаткування, теплового устаткування та правила експлуатації.  **Уміти**: підготувати до роботи, безпечно розташувати та безпечно користуватись устаткуванням: кухонними машинами, універсальними кухонними машинами, машинами з електроприводом; ваговимірювальним устаткуванням, механізмами для підготовки сировини, машинами для замісу тіста та збивання продуктів, машинами для обробки тіста та напівфабрикатів, холодильним устаткуванням, тепловим устаткуванням; вирішувати проблемні ситуації, при виникненні їх в процесі роботи | Устаткування підприємств харчування і енергозбереження  **6 год.** |
| ЗПК.  12 | Оволодіння основами гігієни та санітарних вимог виробництва | **Знати:** основи гігієни та санітарії на виробництві; основи мікробіології; загальні характеристики мікроорганізмів; харчові інфекції та їх профілактику; харчові отруєння та їх профілактику; глистяні захворювання та їх профілактику; гігієнічні вимоги, санітарні вимоги до утримання підприємств ресторанного господарства; вимоги до виробничої санітарії та особистої гігієни працівників галузі; гігієнічні вимоги до обладнання, інвентарю, посуду та пакувального матеріалу; санітарні вимоги до кулінарної обробки харчових продуктів.  **Уміти**: виконувати вимоги гігієни і санітарії при роботі на підприємствах, при виробництві кондитерських виробів; дотримуватись норм особистої гігієни | Гігієна і санітарія  **6 год.** |
| ЗПК.  13 | Оволодіння основами малювання та ліплення за професійним спрямуванням | **Знати**: основи малювання та ліплення; мати поняття про колір; техніку малювання геометричних фігур; техніку малювання орнаменту; техніку малювання рослин.  **Уміти:** малювати геометричні фігури; малювати орнамент, прикраси з орнаменту; малювати листя різної форми, квіти, фрукти, овочі; наносити трафаретний малюнок однією фарбою та з нескладним поєднанням фарб | Малювання і ліплення  **8 год.** |
| ЗПК.  14 | Дотримання вимог охорони праці | **Знати:** вимоги нормативних актів про охорону праці; вимоги інструкцій підприємства з охорони праці та пожежної безпеки; вимоги ОП до організації робочого місця;правила технічної експлуатації устаткування, що обслуговується; вимоги до електробезпеки; вимоги пожежної безпеки; вимоги санітарії і гігієни; причини нещасних випадків на підприємстві; план ліквідації аварійних ситуацій та їх наслідків; правила та засоби надання долікарської допомоги потерпілим у разі нещасних випадків на виробництві.  **Уміти:** організовувати робоче місце відповідно до вимог ОП в галузі; забезпечувати особисту безпеку в процесі виконання робіт; застосовувати первинні засоби пожежогасіння; безпечно експлуатувати машини та обладнання на робочому місці, в процесі виконання посадових обов’язків; визначати необхідні засоби індивідуального та колективного захисту, їх справність; правильно застосовувати засоби індивідуального захисту; розрізняти види аварій, діяти при аваріях та усувати їх наслідки; надавати долікарську допомогу потерпілим у разі нещасних випадків на виробництві; використовувати, в разі необхідності, засоби попередження і усунення виробничих, природних непередбачених явищ (пожежі, аварії, повені тощо) | Охорона праці  **30 год.** |

**IV.Навчальні модулі та зміст професійних компетентностей**

**Всього(професійно-теоретична і професійно-практична підготовка**

**Бюджет навчального часу –784 год.**

**Професійно-теоретична підготовка - 160 год.**

Технологія приготування кондитерських виробів - 87 год.

Устаткування підприємств харчування і енергозбереження - 38 год. Гігієна і санітарія - 11 год.

Організація виробництва - 15 год.

Облік, калькуляція та звітність - 9 год.

**Професійно – практична підготовка – 624 год.**

Виробниче навчання - 204 год.

Виробнича практика - 420 год.

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

***КНД 3.1 Приготування напівфабрикатів для борошняних кондитерських і булочних виробів***

**Бюджет навчального часу - 34 год.**

**Професійно-теоретична підготовка 8 год.**

Технологія приготування кондитерських виробів - 3 год.

Устаткування підприємств харчування і енергозбереження - 2 год.

Гігієна і санітарія -1 год.

Організація виробництва -1 год.

Облік, калькуляція та звітність - 1 год.

**Професійно-практична підготовка - 26 год.**

Виробниче навчання - 12 год

Виробнича практика - 14 год.

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

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Позна-чення** | **Професійні компетентності** | **Зміст професійних компетентностей** | **Назви предметів і кількість годин** |
| КНД-  3.1.1 | Приготування начинок | **Знати:** асортимент начинок в залежності від сировини; види начинок; хімічний склад, харчову цінність продуктів, які входять до складу начинок, їх кулінарну обробку, підготовку до використання;  вимоги до якості; технологію приготування різних видів начинок; терміни використання, зберігання, реалізації; правила експлуатації відповідних видів технологічного устаткування, виробничого інвентарю, інструменту; норми санітарії і гігієни; вимоги охорони праці.  **Умiти:** організувати робоче місце; працювати з технологічною документацією; робити розрахунок сировини; виготовляти різні види начинок з дотриманням технологічних вимог; визначати якість начинок органолептичним методом; користуватись устаткуванням та інвентарем; вирішувати проблемні ситуації; дотримуватись вимог охорони праці, санітарії, особистої гігієни | Технологія приготування кондитерських виробів  **2 год.**  Устаткування підприємств харчування і енергозбереження  **1 год.**  Гігієна і санітарія  **1 год.**  Організація виробництва  **1 год.**  Облік, калькуляція та звітність  **1 год.**  Виробниче навчання  **6 год.**  Виробнича практика  **7 год.** |
| КНД-  3.1.2 | Приготування фаршів | **Знати:** асортиментфаршів в залежності від сировини; види фарші, їх кулінарну обробку, підготовку до використання;  технологію приготування різних видів фаршів;  вимоги до якості; використання, зберігання, терміни реалізації; правила експлуатації відповідних видів технологічного устаткування, виробничого інвентарю, інструменту; норми санітарії і гігієни; вимоги охорони праці.  **Умiти:** організувати робоче місце; працювати з технологічною документацією; робити розрахунок сировини;виготовляти різні види фаршів з дотриманням технологічних вимог; визначати якість фаршів органолептичним методом; користуватись устаткуванням та інвентарем; вирішувати проблемні ситуації; дотримуватись вимог охорони праці, санітарії, особистої гігієни | Технологія приготування кондитерських виробів  **1 год.**  Устаткування підприємств харчування і енергозбереження  **1 год.**  Виробниче навчання  **6 год.**  Виробнича практика  **7 год.** |

**КНД 3.2 Приготування оздоблювальних напівфабрикатів для борошняних кондитерських виробів**

**Бюджет навчального часу - 116 год.**

**Професійно-теоретична підготовка - 32 год.**

Технологія приготування кондитерських виробів - 16 год.

Устаткуванняі енергозбереження - 10 год.

Гігієна і санітарія - 2 год.

Організація виробництва - 2 год.

Облік і звітність - 2 год.

**Професійно-практична підготовка - 84 год.**

Виробниче навчання - 42 год

Виробнича практика - 42 год.

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

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| КНД-3.2.1 | Приготування сиропів | **Знати:** види напівфабрикатів для оздоблення, їх характеристику та призначення; технологію приготування, вимоги до якості різних видів сиропів; використання, зберігання, терміни реалізації; правила експлуатації відповідних видів технологічного устаткування, виробничого інвентарю, інструменту; норми санітарії і гігієни; вимоги охорони праці  **Уміти:** організувати робоче місце; працювати з технологічною документацією; робити розрахунок сировини; виготовляти різні види сиропів з дотриманням технологічних вимог; визначати якість сиропів органолептичним методом; користуватись устаткуванням та інвентарем; вирішувати проблемні ситуації; дотримуватись вимог охорони праці, санітарії, особистої гігієни | Технологія приготування кондитерських виробів  **2 год.**  Устаткування підприємств харчування і енергозбереження  **1 год.**  Гігієна і санітарія  **1 год.**  Організація виробництва  **1 год.**  Облік, калькуляція та звітність  **1 год.**  Виробниче навчання  **6 год.**  Виробнича практика  **7 год.** |
| КНД-3.2.2 | Приготування помади | **Знати:** асортимент; технологію приготування різних видів помади; вимоги до якості; використання; умови зберігання та терміни реалізації; правила експлуатації відповідних видів технологічного устаткування, виробничого інвентарю, інструменту; норми санітарії і гігієни; вимоги охорони праці.  **Уміти:** організувати робоче місце; працювати з технологічною документацією; робити розрахунок сировини; виготовляти різні види помад з дотриманням технологічних вимог; визначати якість помади органолептичним методом; користуватись устаткуванням та інвентарем; вирішувати проблемні ситуації; дотримуватись вимог охорони праці, санітарії, особистої гігієни | Технологія приготування кондитерських виробів  **2 год.**  Устаткування підприємств харчування і енергозбереження  **1 год.**  Гігієна і санітарія  **1 год.**  Організація виробництва  **1 год.**  Облік, калькуляція та звітність  **1 год.**  Виробниче навчання  **6 год.**  Виробнича практика  **7 год.** |
| КНД-3.2.3 | Приготування желе та прикрас з нього | **Знати:** технологічний процес виготовлення, вимоги до якості желе на желатині, агарі; асортимент та технологію приготування прикрас з желе: нарізних, виїмних, багатошарових, мозаїчних; вимоги до якості; використання, зберігання, терміни реалізації;правила експлуатації відповідних видів технологічного устаткування, виробничого інвентарю, інструменту; норми санітарії і гігієни; вимоги охорони праці.  **Уміти:** організувати робоче місце; працювати з технологічною документацією; робити розрахунок сировини; виготовляти желе та прикраси з нього: нарізні, виїмні, багатошарові, мозаїчні; користуватись устаткуванням та інвентарем; вирішувати проблемні ситуації; дотримуватись норм санітарії і гігієни, вимог охорони праці | Технологія приготування кондитерських виробів  **2 год.**  Устаткування підприємств харчування і енергозбереження  **2 год.**  Виробниче навчання  **6 год.**  Виробнича практика  **7 год.** |
| КНД-3.2.4 | Приготування масляних кремів | **Знати:** асортимент кремів; технологію приготування, вимоги до якості масляних кремів: основного, особливого, нового, їх використання; способи та правила оздоблення кремом борошняних кондитерських виробів; зберігання, терміни реалізації; правила експлуатації відповідних видів технологічного устаткування, виробничого інвентарю, інструменту; норми санітарії і гігієни; вимоги охорони праці.  **Уміти:** організувати робоче місце; працювати з технологічною документацією; робити розрахунок сировини; готувати основний, особливий, новий креми; визначати якість кремів органолептичним методом; користуватись устаткуванням та інвентарем; вирішувати проблемні ситуації; дотримуватись норм санітарії і гігієни, вимог охорони праці | Технологія приготування кондитерських виробів  **4 год.**  Устаткуванняпідприємств харчування і енергозбереження  **2 год.**  Виробниче навчання  **12 год.**  Виробнича практика  **7 год.** |
| КНД-3.2.5 | Приготування вершкових, сметанних кремів | **Знати:** технологію приготування, вимоги до якості вершкових, сметанних кремів, їх використання; способи та правила оздоблення кремом борошняних кондитерських виробів; умови зберігання, терміни реалізації; правила експлуатації відповідних видів технологічного устаткування, виробничого інвентарю, інструменту; норми санітарії і гігієни; вимоги охорони праці.  **Уміти:** організувати робоче місце; працювати з технологічною документацією; робити розрахунок сировини; готувати вершковий та сметаннийкреми; визначати якість кремів органолептичним методом; користуватись устаткуванням та інвентарем; вирішувати проблемні ситуації; дотримуватись норм санітарії і гігієни, вимог охорони праці | Технологія приготування кондитерських виробів  **4 год.**  Устаткування підприємств харчування і енергозбереження  **2 год.**  Виробниче навчання  **6 год.**  Виробнича практика  **7 год.** |
| КНД-3.2.6 | Приготування посипок | **Знати:** асортимент посипок; технологію їх приготування, вимоги до якості; використання, умови зберігання, терміни реалізації; правила експлуатації відповідних видів технологічного устаткування, виробничого інвентарю, інструменту; норми санітарії і гігієни; вимоги охорони праці.  **Уміти:** організувати робоче місце; працювати з технологічною документацією; робити розрахунок сировини; виготовляти різні види посипок; визначати якість посипок органолептичним методом; користуватись устаткуванням та інвентарем; вирішувати проблемні ситуації; дотримуватись норм санітарії і гігієни, вимог охорони праці | Технологія приготування кондитерських виробів  **2 год.**  Устаткування підприємств харчування і енергозбереження  **2 год.**  Виробниче навчання  **6 год.**  Виробнича практика  **7 год.** |

**КНД 3.3 Приготування дріжджового тіста та виробів з нього**

**Бюджет навчального часу - 168 год.**

**Професійно-теоретична підготовка - 34 год.**

Технологія приготування кондитерських виробів  **-** 24 год.

Устаткуванняі енргозбереження  **-** 6 год.

Санітарія і гігієна  **-** 2 год.

Організація виробництва  **-** 2 год.

**Професійно-практинчапідготовка - 134 год.**

Виробниче навчання  **-** 36 год

Виробнича практика  **-** 98 год.

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

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| КНД-3.3.1 | Приготування дріжджового тіста безопарним способом та виробів з нього | **Знати:** технологію приготування дріжджового тіста безопарним способом та виробів з нього; вимоги до якості; правила розрахунку сировини; процеси, що відбуваються при замішуванні, бродінні, випіканні; втрати маси виробів під час випікання і зберігання;правила експлуатації відповідних видів технологічного устаткування, виробничого інвентарю, інструменту; норми санітарії і гігієни; вимоги охорони праці.  **Уміти:** організувати робоче місце; працювати з технологічною документацією; робити розрахунок сировини; готувати дріжджове тісто безопарним способом та вироби з нього; визначати якість виробів органолептичним методом; користуватись устаткуванням та інвентарем; вирішувати проблемні ситуації; дотримуватись норм санітарії і гігієни, вимог охорони праці | Технологія приготування кондитерських виробів  **12 год.**  Устаткуванняпідприємств харчування і енергозбереження  **3 год.**  Гігієна і санітарія  **1 год.**  Організація виробництва  **1 год.**  Виробниче навчання  **18 год.**  Виробнича практика  **49 год.** |
| КНД-3.3.2 | Приготування дріжджового тіста опарним способом та виробів з нього | **Знати:** технологію приготування дріжджового тіста опарним способом та виробів з нього; вимоги до якості; правила розрахунку сировини; процеси, що відбуваються при замішуванні, бродінні, випіканні; втрати маси виробів під час випікання і зберігання; правила експлуатації відповідних видів технологічного устаткування, виробничого інвентарю, інструменту; норми санітарії і гігієни; вимоги охорони праці.  **Уміти:** організувати робоче місце; працювати з технологічною документацією; робити розрахунок сировини; готувати дріжджове тісто опарним способом та вироби з нього; визначати якість виробів органолептичним методом; користуватись устаткуванням та інвентарем; вирішувати проблемні ситуації; дотримуватись норм санітарії і гігієни, вимог охорони праці | Технологія приготування кондитерських виробів  **12 год.**  Устаткування підприємств харчування і енергозбереження  **3 год.**  Гігієна і санітарія  **1 год.**  Організація виробництва  **1 год.**  Виробниче навчання  **18 год.**  Виробнича практика  **49 год.** |

**КНД 3.4 Приготування бездріжджових видів тіста та виробів з нього**

**Бюджет навчального часу - 330 год.**

**Професійно-теоретична підготовка - 58 год.**

Технологія приготування кондитерських виробів **-**  24 год.

Устаткування підприємств харчування і енергозбереження  **-** 16 год.

Санітарія і гігієна **-**  4 год.

Організація виробництва  **-** 8 год.

Облік і звітність 6 год.

**Професійно-практична підготовка - 272 год.**

Виробниче навчання  **-** 90 год

Виробнича практика  **-** 182 год.

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

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| КНД-3.4.1 | Приготування тіста для млинчиків та виробів з нього | **Знати:** технологію приготування тіста для млинчиків та виробів з нього; вимоги до якості; правила розрахунку сировини; терміни та умови зберігання виробів; правила експлуатації відповідних видів технологічного устаткування, виробничого інвентарю, інструменту; норми санітарії і гігієни; вимоги охорони праці.  **Уміти:** організувати робоче місце; працювати з технологічною документацією; робити розрахунок сировини; готувати тісто для млинчиків та вироби з нього; визначати якість виробів органолептичним методом; вирішувати проблемні ситуації; дотримуватись норм санітарії і гігієни, вимог охорони праці | Технологія приготування кондитерських виробів  **2 год.**  Устаткування підприємств харчування і енергозбереження  **4 год.**  Гігієна і санітарія  **2 год.**  Організація виробництва  **2 год.**  Облік, калькуляція та звітність  **2 год.**  Виробниче навчання  **12 год.**  Виробнича практика  **28 год.** |
| КНД-3.4.2 | Приготування вафельного тіста та виробів з нього | **Знати:** технологію приготування вафельного тіста та виробів з нього; правила розрахунку сировини; вихід виробів, вимоги до якості; терміни та умови зберігання виробів; правила експлуатації відповідних видів технологічного устаткування, виробничого інвентарю, інструменту; норми санітарії і гігієни; вимоги охорони праці.  **Уміти:** організувати робоче місце; працювати з технологічною документацією; робити розрахунок сировини; готувати вафельне тісто та вироби з нього; визначати якість виробів органолептичним методом; користуватись устаткуванням та інвентарем; вирішувати проблемні ситуації; дотримуватись норм санітарії і гігієни, вимог охорони праці | Технологія приготування кондитерських виробів  **4 год.**  Устаткування підприємств харчування і енергозбереження  **4 год.**  Гігієна і санітарія  **2 год.**  Організація виробництва  **2 год.**  Облік, калькуляція та звітність  **2 год.**  Виробниче навчання  **12 год.**  Виробнича практика  **28 год.** |
| КНД-3.4.3 | Приготування пісочного тіста та виробів з нього | **Знати:** технологію приготування пісочного тіста та виробів з нього; вихід виробів, вимоги до якості; правила розрахунку сировини; терміни та умови зберігання виробів; підбір устаткування та інвентарю; норми санітарії і гігієни; вимоги охорони праці.  **Уміти:** організувати робоче місце; працювати з технологічною документацією; робити розрахунок сировини; готувати пісочне тісто та вироби з нього; штампувати, формувати та відсаджувати вироби на листи; оздоблювати вироби, випікати вироби; визначати якість виробів органолептичним методом; користуватись устаткуванням та інвентарем; вирішувати проблемні ситуації; дотримуватись норм санітарії і гігієни, вимог охорони праці | Технологія приготування кондитерських виробів  **4 год.**  Устаткування підприємств харчування і енергозбереження  **2 год.**  Організація виробництва  **1 год.**  Облік, калькуляція та звітність  **1 год.**  Виробниче навчання  **18 год.**  Виробнича практика  **35 год.** |
| КНД-3.4.4 | Приготування прісного здобного тіста та виробів з нього | **Знати:** технологію приготування прісного здобного тіста та виробів з нього; правила розрахунку сировини; вихід виробів, вимоги до якості; терміни та умови зберігання виробів; правила експлуатації відповідних видів технологічного устаткування, виробничого інвентарю, інструменту; норми санітарії і гігієни; вимоги охорони праці.  **Уміти:** організувати робоче місце; працювати з технологічною документацією; робити розрахунок сировини; готувати прісне здобне тісто та вироби з нього; визначати якість виробів органолептичним методом; користуватись устаткуванням та інвентарем; вирішувати проблемні ситуації; дотримуватись норм санітарії і гігієни, вимог охорони праці | Технологія приготування кондитерських виробів  **4 год.**  Устаткування підприємств харчування і енергозбереження  **2 год.**  Організація виробництва  **1 год.**  Облік, калькуляція та звітність  **1 год.**  Виробниче навчання  **12 год.**  Виробнича практика  **28 год.** |
| КНД-3.4.5 | Приготування пряничного тіста та виробів з нього | **Знати:** технологію приготування пряничного тіста та виробів з нього; правила розрахунку сировини; вихід виробів, вимоги до якості; терміни та умови зберігання виробів правила експлуатації відповідних видів технологічного устаткування, виробничого інвентарю, інструменту; норми санітарії і гігієни; вимоги охорони праці.  **Уміти:** організувати робоче місце; працювати з технологічною документацією; робити розрахунок сировини; готувати пряничне тісто та вироби з нього; визначати якість виробів органолептичним методом; користуватись устаткуванням та інвентарем; вирішувати проблемні ситуації; дотримуватись норм санітарії і гігієни, вимог охорони праці | Технологія приготування кондитерських виробів  **4 год.**  Устаткування підприємств харчування і енергозбереження  **2 год.**  Організація виробництва  **1 год.**  Виробниче навчання  **18 год.**  Виробнича практика  **28 год.** |
| КНД-3.4.6 | Приготування основного бісквітного тіста та вироби з нього | **Знати:** технологію приготування основного бісквітного тіста та виробів з нього; правила розрахунку сировини; вихід виробів, вимоги до якості; терміни та умови зберігання виробів; правила експлуатації відповідних видів технологічного устаткування, виробничого інвентарю, інструменту; норми санітарії і гігієни; вимоги охорони праці.  **Уміти:** організувати робоче місце; працювати з технологічною документацією; робити розрахунок сировини; готувати основне бісквітне тісто та вироби з нього з використанням оздоблювальних напівфабрикатів; визначати якість виробів органолептичним методом; користуватись устаткуванням та інвентарем; вирішувати проблемні ситуації; дотримуватись норм санітарії і гігієни, вимог охорони праці | Технологія приготування кондитерських виробів  **6 год.**  Устаткування підприємств харчування і енергозбереження  **2 год.**  Організація виробництва  **1 год.**  Виробниче навчання  **18 год.**  Виробнича практика  **35 год.** |

**КНД 3.5 Приготування тістечок і тортів массового попиту**

**Бюджет навчального часу-136 год.**

**Професійно-теоретична підготовка -28 год.**

Технологія приготування кондитерських виробів  **-** 20 год.

Устаткуванняі енергозбереження **-** 4 год.

Санітарія і гігієна - 2 год.

Організація виробництва **-**  2 год.

**Професійно-практинча підготовка - 108 год.**

Виробниче навчання  **-** 24 год

Виробнича практика  **-** 84 год.

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

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| КНД-3.5.1 | Приготування простихнарізних і поштучних тістечок з різних видів тіста | **Знати:** асортимент і класифікацію тістечок, їх характеристику; технологію приготування простих нарізних і поштучних тістечок масового попиту з різних видів тіста; вимоги до їх якості; терміни та умови зберігання готових виробів; правила експлуатації відповідних видів технологічного устаткування, виробничого інвентарю, інструменту; норми санітарії і гігієни; вимоги охорони праці.  **Уміти:** організувати робоче місце; працювати з технологічною документацією; робити розрахунок сировини; виготовляти прості нарізні і поштучні тістечка з різних видів тіста з нанесенням трафаретного малюнку, визначати якість готових виробів; користуватись устаткуванням та інвентарем; вирішувати проблемні ситуації; дотримуватись норм санітарії і гігієни, вимог охорони праці | Технологія приготування кондитерських виробів  **10 год.**  Устаткування підприємств харчування і енергозбереження  **2 год.**  Гігієна і санітарія  **1 год.**  Організація виробництва  **1 год.**  Виробниче навчання  **12 год.**  Виробнича практика  **42 год.** |
| КНД-3.5.2 | Приготування простих тортів массового попиту з різних видівтіста | **Знати:** асортимент і класифікацію тортів, технологію приготування простих тортів масового попиту з різних видів тіста; порядок нанесення на торти оздоблення та прикрас одного або декількох видів; поєднання напівфабрикатів для оздоблення в залежності від їх виду та смакових якостей; вимоги до якості тортів; терміни та умови зберігання готових виробів; правила експлуатації відповідних видів технологічного устаткування, виробничого інвентарю, інструменту; норми санітарії і гігієни; вимоги охорони праці.  **Уміти:** організувати робоче місце; працювати з технологічною документацією; робити розрахунок сировини; виготовляти прості торти з нанесенням трафаретного малюнку за еталоном однією фарбою, або з нескладним поєднанням фарб із різного виду сировини, визначати якість готових виробів; вирішувати проблемні ситуації; користуватись устаткуванням та інвентарем; дотримуватись норм санітарії і гігієни; вимог охорони праці | Технологія приготування кондитерських виробів  **10 год.**  Устаткування підприємств харчування і енергозбереження  **2 год.**  Гігієна і санітарія  **1 год.**  Організація виробництва  **1 год.**  Виробниче навчання  **12 год.**  Виробнича практика  **42 год.** |

**V. Перелік компетентностей**

**Перелік ключових компетентностей**

Усвідомлення важливості свого трудового внеску в досягнення колективу.

Оперативність в прийнятті правильних рішень у позаштатних ситуаціях під час роботи.

Здатність відповідально ставитися до професійної діяльності.

Здатність діяти в нестандартних ситуаціях.

Здатність працювати в команді.

Дотримання професійної етики.

Здатність запобігати конфліктних ситуацій.

Здатність до адаптивності та стресостійкості.

Дотримання професійних та етичних норм поведінки.

**Загальнопрофесійні компетентності**

|  |  |
| --- | --- |
| ***Загальнопрофесійні компетентності*** | **Зміст загальнопрофесійних компетентностей** |
| Оволодіння основами трудового законодавства | **Знати:** систему трудового права в Україні, яка регулює трудові відносини в Україні; основні права і свободи громадян, закріплені в Конституції України, що визначають принципи правового регулювання трудових відносин; положення, зміст, форми та строки укладання трудового договору, підстави його припинення; основні трудові права та обов’язки працівників; соціальні гарантії та чинний соціальний захист на підприємстві; умови та порядок застосування у трудовому праві дисциплінарної та матеріальної відповідальності.  **Уміти:** застосовувати в практичній діяльності норми трудового законодавства, відстоювати власні трудові права |
| Оволодіння основами галузевої економіки та підприємництва | **Знати:** основні економічні процеси, відносини та явища, які функціонують та виникають між суб’єктами економіки (підприємствами, державою та громадянами); організаційно-економічні форми підприємництва; основи діяльності підприємництва; основи менеджменту; основи маркетингу; поняття конкуренція (її види та прояви в економічних відносинах); основні фактори впливу держави (нормативно-законодавчу базу, податки, пільги, дотації).  **Уміти:** складати бізнес-план; вибирати найоптимальніші рішення із багатьох можливих варіантів рішень; організувати та відкрити власне приватне підприємство на засвоєних знаннях |
| Оволодіння та дотримання Правил дорожнього руху | **Знати:** Правила дорожнього руху.  **Уміти:** застосовувати вимоги Правил дорожнього руху, відповідно до Закону України «Про дорожній рух» |
| Оволодіння основами інформаційних технологій | **Знати:** основи роботи на персональному комп’ютері; вимоги до влаштування робочого місця та правила безпеки роботи на персональному комп’ютері; мультимедійні сучасні технології; технології пошуку необхідної інформації в мережі internet, її збереження, обробка, друк; використання сучасних технологій в галузі.  **Уміти:** вільно працювати на персональному комп’ютері; користуватись програмами для створення текстових документів, графічних документів в межах необхідних у кондитерській справі; здійснювати пошук в мережі internet; використовувати ПК у моделюванні ескізів кондитерських виробів |
| Оволодіння професійною етикою та основами психології | **Знати:** індивідуальні психологічні властивості особистості; особливості спілкування в сфері послуг; психологічні властивості поведінки людини; основні психологічні та моральні вимоги до кондитера; підходи до забезпечення сприятливого психологічного клімату в колективі, причини і способи розв’язання конфліктних ситуацій у колективі.  **Уміти:** визначати індивідуальні психологічні особливості (самодіагностика); володіти технікою ведення ділових індивідуальних бесід, слухати і переконувати; дотримуватись норм професійної поведінки кондитера, кодексу культури; розв’язувати конфліктні ситуації, знаходити спільну мову зі співробітниками |
| Оволодіння основами енергозбереження, вимог бережливого виробництва | **Знати:** основи раціонального використання енергоресурсів та матеріалозбереження у професійній діяльності; принципи раціональної роботи кухонних машин та електрообладнання; перспективи застосування новітніх технологій в енергозбереженні.  **Уміти:** раціонально використовувати енергетичні та сировинні матеріали; раціонально і ефективно експлуатувати обладнання |
| Оволодіння основами англійської мови за професійним спрямуванням | **Знати:** назви технологічних процесів; кухонні механізми, обладнання, інструменти, посуд, меблі, відповідно до закладів ресторанного господарства; назви овочів, фруктів, ягід, грибів, напоїв, спецій та пряних трав; назви борошняних і кондитерських виробів, видів тіста, начинок; тематичні вислови і діалоги з професійної спрямованості.  **Уміти:** заповнити анкету, складати резюме при прийомі на роботу; використовувати професійну лексику при спілкуванні; складати технологічні картки; перекласти рецепти; описати технологію приготування кондитерського виробу; використовувати тематичні вислови під час обслуговування відвідувачів узакладах ресторанного господарства |
| Оволодіння основами нормативних документів господарського обліку, калькуляції та звітності | **Знати:** загальні відомості про господарський облік; нормативні документи, документи обліку, калькуляції, звітності для підприємств ресторанного господарства: їх види, призначення, використання.  **Уміти:** користуватись нормативно-технологічною документацією, збірниками для господарського обліку; користуватись збірником рецептур, технологічною карткою, калькуляційною карткою; визначити процентні величини; робити розрахунок сировини на необхідну кількість виробів |
| Оволодіння основами організації виробництва та обслуговування | **Знати:** кваліфікаційні вимоги до професійних працівників різних розрядів з професії; класифікацію закладів підприємств ресторанного господарства; характеристику типів підприємств, специфіку їх роботи; організацію виробництва кондитерського цеху, його призначення, характеристики; організацію постачання підприємств галузі; знання основ проведення бракеражу виробів.  **Уміти:** поєднувати торгівельні та виробничі функції; організувати робоче місце відповідно до типу виконання робіт |
| Оволодіння основами товарознавства та технології приготування борошняних кондитерських виробів | **Знати**: основні речовини харчових продуктів; характеристику основної та допоміжної сировини та підготовка її до виробництва; види сировини та вимоги до якості сировини і напівфабрикатів; терміни, умови зберігання сировини, напівфабрикатів, готової продукції; правила та порядок складання та оздоблення готових борошняних кондитерських виробів готовими напівфабрикатами; режим і тривалість випікання (смаження).  **Уміти**: дотримуватись норм технологічного процесу; користуватись нормативно-технологічною документацією; визначати якість сировини, давати органолептичну оцінку якості; розраховувати кількість сировини; підготувати сировину до виробництва; штампувати, формувати та відсаджувати вироби на листи; готувати сиропи до просочування; обробляти отримані напівфабрикати; складати та оздоблювати готові борошняні кондитерські вироби готовими напівфабрикатами |
| Оволодіння основами технічного оснащення (устаткування) підприємств харчування | **Знати:** технічне оснащення підприємств харчування; загальні відомості про кухонні машини, універсальні кухонні машини, машини з електроприводом, ваговимірювального устаткування, машини для замісу тіста та збивання продуктів, машин для обробки тіста та напівфабрикатів, холодильного устаткування, теплового устаткування та правила експлуатації.  **Уміти**: підготувати до роботи, безпечно розташувати та безпечно користуватись устаткуванням: кухонними машинами, універсальними кухонними машинами, машинами з електроприводом; ваговимірювальним устаткуванням, механізмами для підготовки сировини, машинами для замісу тіста та збивання продуктів, машинами для обробки тіста та напівфабрикатів, холодильним устаткуванням, тепловим устаткуванням; вирішувати проблемні ситуації, при виникненні їх в процесі роботи |
| Оволодіння основами гігієни та санітарних вимог виробництва | **Знати:** основи гігієни та санітарії на виробництві; основи мікробіології; загальні характеристики мікроорганізмів; харчові інфекції та їх профілактику; харчові отруєння та їх профілактику; глистяні захворювання та їх профілактику; гігієнічні вимоги, санітарні вимоги до утримання підприємств ресторанного господарства; вимоги до виробничої санітарії та особистої гігієни працівників галузі; гігієнічні вимоги до обладнання, інвентарю, посуду та пакувального матеріалу; санітарні вимоги до кулінарної обробки харчових продуктів.  **Уміти**: виконувати вимоги гігієни і санітарії при роботі на підприємствах, при виробництві кондитерських виробів; дотримуватись норм особистої гігієни |
| Оволодіння основами малювання та ліплення за професійним спрямуванням | **Знати**: основи малювання та ліплення; мати поняття про колір; техніку малювання геометричних фігур; техніку малювання орнаменту; техніку малюваннярослин.  **Уміти:** малювати геометричні фігури; малювати орнамент, прикраси з орнаменту; малювати листя різної форми, квіти, фрукти, овочі; наносити трафаретний малюнок однією фарбою та з нескладним поєднанням фарб |
| Дотримання вимог охорони праці | **Знати:** вимоги нормативних актів про охорону праці; вимоги інструкцій підприємства з охорони праці та пожежної безпеки; вимоги ОП до організації робочого місця;правила технічної експлуатації устаткування, що обслуговується; вимоги до електробезпеки; вимоги пожежної безпеки; вимоги санітарії і гігієни; причини нещасних випадків на підприємстві; план ліквідації аварійних ситуацій та їх наслідків; правила та засоби надання долікарської допомоги потерпілим у разі нещасних випадків на виробництві.  **Уміти:** організовувати робоче місце відповідно до вимог ОП в галузі; забезпечувати особисту безпеку в процесі виконання робіт; застосовувати первинні засоби пожежогасіння; безпечно експлуатувати машини та обладнання на робочому місці, в процесі виконання посадових обов’язків; визначати необхідні засоби індивідуального та колективного захисту, їх справність; правильно застосовувати засоби індивідуального захисту; розрізняти види аварій, діяти при аваріях та усувати їх наслідки; надавати долікарську допомогу потерпілим у разі нещасних випадків на виробництві; використовувати, в разі необхідності, засоби попередження і усунення виробничих, природних непередбачених явищ (пожежі, аварії, повені тощо) |

**Професійно-теоретичні компетентності**

**3 розряд**

Знати: асортимент начинок в залежності від сировини; види начинок; хімічний склад, харчову цінність продуктів, які входять до складу начинок, їх кулінарну обробку, підготовку до використання;

вимоги до якості; технологію приготування різних видів начинок; терміни використання, зберігання, реалізації; правила експлуатації відповідних видів технологічного устаткування, виробничого інвентарю, інструменту; норми санітарії і гігієни; вимоги охорони праці.

Знати: асортимент фаршів в залежності від сировини; види фарші, їх кулінарну обробку, підготовку до використання;

технологію приготування різних видів фаршів;

вимоги до якості; використання, зберігання, терміни реалізації; правила експлуатації відповідних видів технологічного устаткування, виробничого інвентарю, інструменту; норми санітарії і гігієни; вимоги охорони праці.

Знати: види напівфабрикатів для оздоблення, їх характеристику та призначення; технологію приготування, вимоги до якості різних видів сиропів; використання, зберігання, терміни реалізації; правила експлуатації відповідних видів технологічного устаткування, виробничого інвентарю, інструменту; норми санітарії і гігієни; вимоги охорони праці

Знати: асортимент; технологію приготування різних видів помади; вимоги до якості; використання; умови зберігання та терміни реалізації; правила експлуатації відповідних видів технологічного устаткування, виробничого інвентарю, інструменту; норми санітарії і гігієни; вимоги охорони праці.

Знати: технологічний процес виготовлення, вимоги до якості желе на желатині, агарі; асортимент та технологію приготування прикрас з желе: нарізних, виїмних, багатошарових, мозаїчних; вимоги до якості; використання, зберігання, терміни реалізації; правила експлуатації відповідних видів технологічного устаткування, виробничого інвентарю, інструменту; норми санітарії і гігієни; вимоги охорони праці.

Знати: асортимент кремів; технологію приготування, вимоги до якості масляних кремів: основного, особливого, нового, їх використання; способи та правила оздоблення кремом борошняних кондитерських виробів; зберігання, терміни реалізації; правила експлуатації відповідних видів технологічного устаткування, виробничого інвентарю, інструменту; норми санітарії і гігієни; вимоги охорони праці.

Знати: технологію приготування, вимоги до якості вершкових, сметанних кремів, їх використання; способи та правила оздоблення кремом борошняних кондитерських виробів; умови зберігання, терміни реалізації; правила експлуатації відповідних видів технологічного устаткування, виробничого інвентарю, інструменту; норми санітарії і гігієни; вимоги охорони праці.

Знати: асортимент посипок; технологію їх приготування, вимоги до якості; використання, умови зберігання, терміни реалізації; правила експлуатації відповідних видів технологічного устаткування, виробничого інвентарю, інструменту; норми санітарії і гігієни; вимоги охорони праці.

Знати: технологію приготування дріжджового тіста безопарним способом та виробів з нього; вимоги до якості; правила розрахунку сировини; процеси, що відбуваються при замішуванні, бродінні, випіканні; втрати маси виробів під час випікання і зберігання;правила експлуатації відповідних видів технологічного устаткування, виробничого інвентарю, інструменту; норми санітарії і гігієни; вимоги охорони праці.

Знати: технологію приготування дріжджового тіста опарним способом та виробів з нього; вимоги до якості; правила розрахунку сировини; процеси, що відбуваються при замішуванні, бродінні, випіканні; втрати маси виробів під час випікання і зберігання; правила експлуатації відповідних видів технологічного устаткування, виробничого інвентарю, інструменту; норми санітарії і гігієни; вимоги охорони праці.

Знати: технологію приготування тіста для млинчиків та виробів з нього; вимоги до якості; правила розрахунку сировини; терміни та умови зберігання виробів; правила експлуатації відповідних видів технологічного устаткування, виробничого інвентарю, інструменту; норми санітарії і гігієни; вимоги охорони праці.

Знати: технологію приготування вафельного тіста та виробів з нього; правила розрахунку сировини; вихід виробів, вимоги до якості; терміни та умови зберігання виробів; правила експлуатації відповідних видів технологічного устаткування, виробничого інвентарю, інструменту; норми санітарії і гігієни; вимоги охорони праці.

Знати: технологію приготування пісочного тіста та виробів з нього; вихід виробів, вимоги до якості; правила розрахунку сировини; терміни та умови зберігання виробів; підбір устаткування та інвентарю; норми санітарії і гігієни; вимоги охорони праці.

Знати: технологію приготування прісного здобного тіста та виробів з нього; правила розрахунку сировини; вихід виробів, вимоги до якості; терміни та умови зберігання виробів; правила експлуатації відповідних видів технологічного устаткування, виробничого інвентарю, інструменту; норми санітарії і гігієни; вимоги охорони праці.

Знати: технологію приготування пряничного тіста та виробів з нього; правила розрахунку сировини; вихід виробів, вимоги до якості; терміни та умови зберігання виробів правила експлуатації відповідних видів технологічного устаткування, виробничого інвентарю, інструменту; норми санітарії і гігієни; вимоги охорони праці.

Знати: технологію приготування основного бісквітного тіста та виробів з нього; правила розрахунку сировини; вихід виробів, вимоги до якості; терміни та умови зберігання виробів; правила експлуатації відповідних видів технологічного устаткування, виробничого інвентарю, інструменту; норми санітарії і гігієни; вимоги охорони праці.

Знати: асортимент і класифікацію тістечок, їх характеристику; технологію приготування простих нарізних і поштучних тістечок масового попиту з різних видів тіста; вимоги до їх якості; терміни та умови зберігання готових виробів; правила експлуатації відповідних видів технологічного устаткування, виробничого інвентарю, інструменту; норми санітарії і гігієни; вимоги охорони праці.

Знати: асортимент і класифікацію тортів, технологію приготування простих тортів масового попиту з різних видів тіста; порядок нанесення на торти оздоблення та прикрас одного або декількох видів; поєднання напівфабрикатів для оздоблення в залежності від їх виду та смакових якостей; вимоги до якості тортів; терміни та умови зберігання готових виробів; правила експлуатації відповідних видів технологічного устаткування, виробничого інвентарю, інструменту; норми санітарії і гігієни; вимоги охорони праці.

**Професійно-практичні компетентності**

**3 розряд**

Умiти: організувати робоче місце; працювати з технологічною документацією; робити розрахунок сировини; виготовляти різні види начинок з дотриманням технологічних вимог; визначати якість начинок органолептичним методом; користуватись устаткуванням та інвентарем; вирішувати проблемні ситуації; дотримуватись вимог охорони праці, санітарії, особистої гігієни

Умiти: організувати робоче місце; працювати з технологічною документацією; робити розрахунок сировини;виготовляти різні види фаршів з дотриманням технологічних вимог; визначати якість фаршів органолептичним методом; користуватись устаткуванням та інвентарем; вирішувати проблемні ситуації; дотримуватись вимог охорони праці, санітарії, особистої гігієни

Уміти: організувати робоче місце; працювати з технологічною документацією; робити розрахунок сировини; виготовляти різні види сиропів з дотриманням технологічних вимог; визначати якість сиропів органолептичним методом; користуватись устаткуванням та інвентарем; вирішувати проблемні ситуації; дотримуватись вимог охорони праці, санітарії, особистої гігієни

Уміти: організувати робоче місце; працювати з технологічною документацією; робити розрахунок сировини; виготовляти різні види помад з дотриманням технологічних вимог; визначати якість помади органолептичним методом; користуватись устаткуванням та інвентарем; вирішувати проблемні ситуації; дотримуватись вимог охорони праці, санітарії, особистої гігієни

Уміти: організувати робоче місце; працювати з технологічною документацією; робити розрахунок сировини; виготовляти желе та прикраси з нього: нарізні, виїмні, багатошарові, мозаїчні; користуватись устаткуванням та інвентарем; вирішувати проблемні ситуації; дотримуватись норм санітарії і гігієни, вимог охорони праці

Уміти: організувати робоче місце; працювати з технологічною документацією; робити розрахунок сировини; готувати основний, особливий, новий креми; визначати якість кремів органолептичним методом; користуватись устаткуванням та інвентарем; вирішувати проблемні ситуації; дотримуватись норм санітарії і гігієни, вимог охорони праці

Уміти: організувати робоче місце; працювати з технологічною документацією; робити розрахунок сировини; готувати вершковий та сметаннийкреми; визначати якість кремів органолептичним методом; користуватись устаткуванням та інвентарем; вирішувати проблемні ситуації; дотримуватись норм санітарії і гігієни, вимог охорони праці

Уміти: організувати робоче місце; працювати з технологічною документацією; робити розрахунок сировини; виготовляти різні види посипок; визначати якість посипок органолептичним методом; користуватись устаткуванням та інвентарем; вирішувати проблемні ситуації; дотримуватись норм санітарії і гігієни, вимог охорони праці

Уміти: організувати робоче місце; працювати з технологічною документацією; робити розрахунок сировини; готувати дріжджове тісто безопарним способом та вироби з нього; визначати якість виробів органолептичним методом; користуватись устаткуванням та інвентарем; вирішувати проблемні ситуації; дотримуватись норм санітарії і гігієни, вимог охорони праці

Уміти: організувати робоче місце; працювати з технологічною документацією; робити розрахунок сировини; готувати дріжджове тісто опарним способом та вироби з нього; визначати якість виробів органолептичним методом; користуватись устаткуванням та інвентарем; вирішувати проблемні ситуації; дотримуватись норм санітарії і гігієни, вимог охорони праці

Уміти: організувати робоче місце; працювати з технологічною документацією; робити розрахунок сировини; готувати тісто для млинчиків та вироби з нього; визначати якість виробів органолептичним методом; вирішувати проблемні ситуації; дотримуватись норм санітарії і гігієни, вимог охорони праці

Уміти: організувати робоче місце; працювати з технологічною документацією; робити розрахунок сировини; готувати вафельне тісто та вироби з нього; визначати якість виробів органолептичним методом; користуватись устаткуванням та інвентарем; вирішувати проблемні ситуації; дотримуватись норм санітарії і гігієни, вимог охорони праці

Уміти: організувати робоче місце; працювати з технологічною документацією; робити розрахунок сировини; готувати пісочне тісто та вироби з нього; штампувати, формувати та відсаджувати вироби на листи; оздоблювати вироби, випікати вироби; визначати якість виробів органолептичним методом; користуватись устаткуванням та інвентарем; вирішувати проблемні ситуації; дотримуватись норм санітарії і гігієни, вимог охорони праці

Уміти: організувати робоче місце; працювати з технологічною документацією; робити розрахунок сировини; готувати прісне здобне тісто та вироби з нього; визначати якість виробів органолептичним методом; користуватись устаткуванням та інвентарем; вирішувати проблемні ситуації; дотримуватись норм санітарії і гігієни, вимог охорони праці

Уміти: організувати робоче місце; працювати з технологічною документацією; робити розрахунок сировини; готувати пряничне тісто та вироби з нього; визначати якість виробів органолептичним методом; користуватись устаткуванням та інвентарем; вирішувати проблемні ситуації; дотримуватись норм санітарії і гігієни, вимог охорони праці

Уміти: організувати робоче місце; працювати з технологічною документацією; робити розрахунок сировини; готувати основне бісквітне тісто та вироби з нього з використанням оздоблювальних напівфабрикатів; визначати якість виробів органолептичним методом; користуватись устаткуванням та інвентарем; вирішувати проблемні ситуації; дотримуватись норм санітарії і гігієни, вимог охорони праці

Уміти: організувати робоче місце; працювати з технологічною документацією; робити розрахунок сировини; виготовляти прості нарізні і поштучні тістечка з різних видів тіста з нанесенням трафаретного малюнку, визначати якість готових виробів; користуватись устаткуванням та інвентарем; вирішувати проблемні ситуації; дотримуватись норм санітарії і гігієни, вимог охорони праці

Уміти: організувати робоче місце; працювати з технологічною документацією; робити розрахунок сировини; виготовляти прості торти з нанесенням трафаретного малюнку за еталоном однією фарбою, або з нескладним поєднанням фарб із різного виду сировини, визначати якість готових виробів; вирішувати проблемні ситуації; користуватись устаткуванням та інвентарем; дотримуватись норм санітарії і гігієни; вимог охорони праці

**VІ. 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.

http://zakonst.rada.gov.ua/images/gerb.gif

**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ**

**ДЕПАРТАМЕНТ ОСВІТИ І НАУКИ ЧЕРНІВЕЦЬКОЇ ОБЛАСНОЇ ДЕРЖАВНОЇ АДМІНІСТРАЦІЇ**

**КЕЛЬМЕНЕЦЬКИЙ ПРОФЕСІЙНИЙ ЛІЦЕЙ**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **ПОГОДЖЕНО**  **Керівник м\комісії**  **\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Китайгородська А.В.**  **« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_\_ 2019** | **ПОГОДЖЕНО**    **ПП Андрущак Ю.І.**  **\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_Андрущак Ю.І.**  **«\_\_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_\_\_\_\_ 2019** | **ЗАТВЕРДЖУЮ**  **Директор КПЛ**  **\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Чура Я.Т.**  **«\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 2019** |

**Таблиця відповідності компетентностей**

**освітнім компонентам (навчальним предметам)**

**Професія:** 7412 Кондитер

**Рівень кваліфікації:** 3 розряд

**Професійний базовий навчальний модуль**

**Бюджет навчального часу** - **177 год.**

**Загально професійна підготовка** - **69 год.**

Основи трудового законодавства - 12 год.

Основи галузевої економіки - 12 год.

Правила дорожньо горуху - 8 год.

Основи інформаційних технологій - 14 год.

Основи професійної етики і психології - 8 год.

Іноземна мова за професійним спрямуванням - 15 год.

**Професійно-теоретична підготовка** -  **65 год.**

Облік, калькуляція та звітність - 4 год.

Організаціявиробництва - 4 год.

Технологія приготування кондитерських виробів - 7 год.

Устаткуванняпідприємств харчування і енергозбереження - 6 год.

Гігієна і санітарія - 6 год.

Малювання і ліплення - 8 год.

Охорона праці - 30 год.

**Професійно-практична підготовка** - **43 год.**

Виробниче навчання - 36 год.

Виробнича практика - 7 год.

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

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Код** | **Загальнопрофесійні компетентності** | **Зміст компетентностей** | **Назви предметів** | **Кількість годин** | |
| ЗПК.1 | Оволодіння основами трудового законодавства | **Знати:** систему трудового права в Україні, яка регулює трудові відносини в Україні; основні права і свободи громадян, закріплені в Конституції України, що визначають принципи правового регулювання трудових відносин; положення, зміст, форми та строки укладання трудового договору, підстави його припинення; основні трудові права та обов’язки працівників; соціальні гарантії та чинний соціальний захист на підприємстві; умови та порядок застосування у трудовому праві дисциплінарної та матеріальної відповідальності.  **Уміти:** застосовувати в практичній діяльності норми трудового законодавства, відстоювати власні трудові права | Основи трудового законодавства | **12 год.** | |
| ЗПК.2 | Оволодіння основами галузевої економіки та підприємництва | **Знати:** основні економічні процеси, відносини та явища, які функціонують та виникають між суб’єктами економіки (підприємствами, державою та громадянами); організаційно-економічні форми підприємництва; основи діяльності підприємництва; основи менеджменту; основи маркетингу; поняття конкуренція (її види та прояви в економічних відносинах); основні фактори впливу держави (нормативно-законодавчу базу, податки, пільги, дотації).  **Уміти:** складати бізнес-план; вибирати найоптимальніші рішення із багатьох можливих варіантів рішень; організувати та відкрити власне приватне підприємство на засвоєних знаннях | Основи галузевої економіки | | **12 год.** |
| ЗПК.3 | Оволодіння та дотримання Правил дорожнього руху | **Знати:** Правила дорожнього руху.  **Уміти:** застосовувати вимоги Правил дорожнього руху, відповідно до Закону України «Про дорожній рух» | Правила дорожнього руху | **8 год.** | |
| ЗПК.4 | Оволодіння основами інформаційних технологій | **Знати:** основи роботи на персональному комп’ютері; вимоги до влаштування робочого місця та правила безпеки роботи на персональному комп’ютері; мультимедійні сучасні технології; технології пошуку необхідної інформації в мережі internet, її збереження, обробка, друк; використання сучасних технологій в галузі.  **Уміти:** вільно працювати на персональному комп’ютері; користуватись програмами для створення текстових документів, графічних документів в межах необхідних у кондитерській справі; здійснювати пошук в мережі internet; використовувати ПК у моделюванні ескізів кондитерських виробів | Основи інформаційних технологій | **14 год.** | |
| ЗПК.5 | Оволодіння професійною етикою та основами психології | **Знати:** індивідуальні психологічні властивості особистості; особливості спілкування в сфері послуг; психологічні властивості поведінки людини; основні психологічні та моральні вимоги до кондитера; підходи до забезпечення сприятливого психологічного клімату в колективі, причини і способи розв’язання конфліктних ситуацій у колективі.  **Уміти:** визначати індивідуальні психологічні особливості (самодіагностика); володіти технікою ведення ділових індивідуальних бесід, слухати і переконувати; дотримуватись норм професійної поведінки кондитера, кодексу культури; розв’язувати конфліктні ситуації, знаходити спільну мову зі співробітниками | Основи професійної етики і психології | **8 год.** | |
| ЗПК.6 | Оволодіння основами енергозбереження, вимог бережливого виробництва | **Знати:** основи раціонального використання енергоресурсів та матеріалозбереження у професійній діяльності; принципи раціональної роботи кухонних машин та електрообладнання; перспективи застосування новітніх технологій в енергозбереженні.  **Уміти:** раціонально використовувати енергетичні та сировинні матеріали; раціонально і ефективно експлуатувати обладнання | \*об’єднано із предметом «Устаткування підприємств харчування» |  | |
| ЗПК.7 | Оволодіння основами англійської мови за професійним спрямуванням | **Знати:** назви технологічних процесів; кухонні механізми, обладнання, інструменти, посуд, меблі, відповідно до закладів ресторанного господарства; назви овочів, фруктів, ягід, грибів, напоїв, спецій та пряних трав; назви борошняних і кондитерських виробів, видів тіста, начинок; тематичні вислови і діалоги з професійної спрямованості.  **Уміти:** заповнити анкету, складати резюме при прийомі на роботу; використовувати професійну лексику при спілкуванні; складати технологічні картки; перекласти рецепти; описати технологію приготування кондитерського виробу; використовувати тематичні вислови під час обслуговування відвідувачів узакладах ресторанного господарства | Іноземна мова за професійним спрямуванням | **15 год.** | |
| ЗПК.8 | Оволодіння основами нормативних документів господарського обліку, калькуляції та звітності | **Знати:** загальні відомості про господарський облік; нормативні документи, документи обліку, калькуляції, звітності для підприємств ресторанного господарства: їх види, призначення, використання.  **Уміти:** користуватись нормативно-технологічною документацією, збірниками для господарського обліку; користуватись збірником рецептур, технологічною карткою, калькуляційною карткою; визначити процентні величини; робити розрахунок сировини на необхідну кількість виробів | Облік і калькуляція | **4 год.** | |
| ЗПК.9 | Оволодіння основами організації виробництва та обслуговування | **Знати:** кваліфікаційні вимоги до професійних працівників різних розрядів з професії; класифікацію закладів підприємств ресторанного господарства; характеристику типів підприємств, специфіку їх роботи; організацію виробництва кондитерського цеху, його призначення, характеристики; організацію постачання підприємств галузі; знання основ проведення бракеражу виробів.  **Уміти:** поєднувати торгівельні та виробничі функції; організувати робоче місце відповідно до типу виконання робіт | Організація виробництва | **4 год.** | |
| ЗПК.  10 | Оволодіння основами товарознавства та технології приготування борошняних кондитерських виробів | **Знати**: основні речовини харчових продуктів; характеристику основної та допоміжної сировини та підготовка її до виробництва; види сировини та вимоги до якості сировини і напівфабрикатів; терміни, умови зберігання сировини, напівфабрикатів, готової продукції; правила та порядок складання та оздоблення готових борошняних кондитерських виробів готовими напівфабрикатами; режим і тривалість випікання (смаження).  **Уміти**: дотримуватись норм технологічного процесу; користуватись нормативно-технологічною документацією; визначати якість сировини, давати органолептичну оцінку якості; розраховувати кількість сировини; підготувати сировину до виробництва; штампувати, формувати та відсаджувати вироби на листи; готувати сиропи до просочування; обробляти отримані напівфабрикати; складати та оздоблювати готові борошняні кондитерські вироби готовими напівфабрикатами | Технологія приготування кондитерських виробів | **7 год.** | |
| ЗПК.  11 | Оволодіння основами технічного оснащення (устаткування) підприємств харчування | **Знати:** технічне оснащення підприємств харчування; загальні відомості про кухонні машини, універсальні кухонні машини, машини з електроприводом, ваговимірювального устаткування, машини для замісу тіста та збивання продуктів, машин для обробки тіста та напівфабрикатів, холодильного устаткування, теплового устаткування та правила експлуатації.  **Уміти**: підготувати до роботи, безпечно розташувати та безпечно користуватись устаткуванням: кухонними машинами, універсальними кухонними машинами, машинами з електроприводом; ваговимірювальним устаткуванням, механізмами для підготовки сировини, машинами для замісу тіста та збивання продуктів, машинами для обробки тіста та напівфабрикатів, холодильним устаткуванням, тепловим устаткуванням; вирішувати проблемні ситуації, при виникненні їх в процесі роботи | Устаткування підприємств харчування і енергозбереження | **6 год.** | |
| ЗПК.  12 | Оволодіння основами гігієни та санітарних вимог виробництва | **Знати:** основи гігієни та санітарії на виробництві; основи мікробіології; загальні характеристики мікроорганізмів; харчові інфекції та їх профілактику; харчові отруєння та їх профілактику; глистяні захворювання та їх профілактику; гігієнічні вимоги, санітарні вимоги до утримання підприємств ресторанного господарства; вимоги до виробничої санітарії та особистої гігієни працівників галузі; гігієнічні вимоги до обладнання, інвентарю, посуду та пакувального матеріалу; санітарні вимоги до кулінарної обробки харчових продуктів.  **Уміти**: виконувати вимоги гігієни і санітарії при роботі на підприємствах, при виробництві кондитерських виробів; дотримуватись норм особистої гігієни | Гігієна і санітарія | **6 год.** | |
| ЗПК.  13 | Оволодіння основами малювання та ліплення за професійним спрямуванням | **Знати**: основи малювання та ліплення; мати поняття про колір; техніку малювання геометричних фігур; техніку малювання орнаменту; техніку малюваннярослин.  **Уміти:** малювати геометричні фігури; малювати орнамент, прикраси з орнаменту; малювати листя різної форми, квіти, фрукти, овочі; наносити трафаретний малюнок однією фарбою та з нескладним поєднанням фарб | Малювання і ліплення | **8 год.** | |
| ЗПК.  14 | Дотримання вимог охорони праці | **Знати:** вимоги нормативних актів про охорону праці; вимоги інструкцій підприємства з охорони праці та пожежної безпеки; вимоги ОП до організації робочого місця;правила технічної експлуатації устаткування, що обслуговується; вимоги до електробезпеки; вимоги пожежної безпеки; вимоги санітарії і гігієни; причини нещасних випадків на підприємстві; план ліквідації аварійних ситуацій та їх наслідків; правила та засоби надання долікарської допомоги потерпілим у разі нещасних випадків на виробництві.  **Уміти:** організовувати робоче місце відповідно до вимог ОП в галузі; забезпечувати особисту безпеку в процесі виконання робіт; застосовувати первинні засоби пожежогасіння; безпечно експлуатувати машини та обладнання на робочому місці, в процесі виконання посадових обов’язків; визначати необхідні засоби індивідуального та колективного захисту, їх справність; правильно застосовувати засоби індивідуального захисту; розрізняти види аварій, діяти при аваріях та усувати їх наслідки; надавати долікарську допомогу потерпілим у разі нещасних випадків на виробництві; використовувати, в разі необхідності, засоби попередження і усунення виробничих, природних непередбачених явищ (пожежі, аварії, повені тощо) | Охорона праці | **30 год.** | |

**Навчальні модулі та зміст професійних компетентностей**

**Всього: професійно-теоретична і професійно-практична підготовка**

**Бюджет навчального часу –784 год.**

**Професійно-теоретична підготовка - 160 год.**

Технологія приготування ко ндитерських виробів - 87 год.

Устаткуванняпідприємств харчування і енергозбереження - 38 год.

Санітарія і гігієна - 11 год.

Організація виробництва - 15 год.

Облік і калькуляція - 9 год.

**Професійно – практична підготовка – 624 год.**

Виробниче навчання - 204 год.

Виробнича практика - 420 год.

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

**КНД 3.1 Приготування напівфабрикатів для борошняних кондитерських і булочних виробів**

**Бюджет навчального часу - 34 год.**

**Професійно-теоретична підготовка** - **8 год.**

Технологія приготування кондитерських виробів- 3 год.

Устаткування і енергозбереження - 2 год.

Гігієна і санітарія -1 год.

Організаціявиробництва - 1 год.

Облік і звітність - 1 год.

**Професійно-практинчапідготовка** - **26 год.**

Виробниче навчання - 12 год

Виробнича практика - 14 год.

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

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Позна-чення** | **Професійні компетентності** | **Зміст професійних компетентностей** | **Назви предметів** | **Кількість годин** |
| КНД-  3.1.1 | Приготування начинок | **Знати:** асортимент начинок в залежності від сировини; види начинок; хімічний склад, харчову цінність продуктів, які входять до складу начинок, їх кулінарну обробку, підготовку до використання;  вимоги до якості; технологію приготування різних видів начинок; терміни використання, зберігання, реалізації; правила експлуатації відповідних видів технологічного устаткування, виробничого інвентарю, інструменту; норми санітарії і гігієни; вимоги охорони праці.  **Умiти:** організувати робоче місце; працювати з технологічною документацією; робити розрахунок сировини; виготовляти різні види начинок з дотриманням технологічних вимог; визначати якість начинок органолептичним методом; користуватись устаткуванням та інвентарем; вирішувати проблемні ситуації; дотримуватись вимог охорони праці, санітарії, особистої гігієни | Технологія приготування кондитерських виробів  Устаткування підприємств харчування і енергозбереження  Гігієна і санітарія  Організація виробництва  Облік і звітність  Виробниче навчання  Виробнича практика | **2 год.**  **1 год.**  **1 год.**  **1 год.**  **1 год.**  **6 год.**  **7 год.** |
| КНД-  3.1.2 | Приготування фаршів | **Знати:** асортиментфаршів в залежності від сировини; види фарші, їх кулінарну обробку, підготовку до використання;  технологію приготування різних видів фаршів;  вимоги до якості; використання, зберігання, терміни реалізації; правила експлуатації відповідних видів технологічного устаткування, виробничого інвентарю, інструменту; норми санітарії і гігієни; вимоги охорони праці.  **Умiти:** організувати робоче місце; працювати з технологічною документацією; робити розрахунок сировини;виготовляти різні види фаршів з дотриманням технологічних вимог; визначати якість фаршів органолептичним методом; користуватись устаткуванням та інвентарем; вирішувати проблемні ситуації; дотримуватись вимог охорони праці, санітарії, особистої гігієни | Технологія приготування кондитерських виробів  Устаткування підприємств харчування і енергозбереження  Виробниче навчання  Виробнича практика | **1 год.**  **1 год.**  **6 год.**  **7 год.** |

**КНД 3.2 Приготування оздоблювальних напівфабрикатів для борошняних кондитерських виробів**

Бюджет навчального часу - 116 год.

**Професійно-теоретична підготовка** - **32 год.**

Технологія приготування кондитерських виробів- 16 год.

Устаткуванняі енргозбереження - 10 год.

Гігієна і санітарія - 2 год.

Організаціявиробництва - 2 год.

Облік і звітність - 2 год.

**Професійно-практична підготовка** - **84 год.**

Виробниче навчання - 42 год

Виробнича практика - 42 год.

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

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| КНД-3.2.1 | Приготування сиропів | **Знати:** види напівфабрикатів для оздоблення, їх характеристику та призначення; технологію приготування, вимоги до якості різних видів сиропів; використання, зберігання, терміни реалізації; правила експлуатації відповідних видів технологічного устаткування, виробничого інвентарю, інструменту; норми санітарії і гігієни; вимоги охорони праці  **Уміти:** організувати робоче місце; працювати з технологічною документацією; робити розрахунок сировини; виготовляти різні види сиропів з дотриманням технологічних вимог; визначати якість сиропів органолептичним методом; користуватись устаткуванням та інвентарем; вирішувати проблемні ситуації; дотримуватись вимог охорони праці, санітарії, особистої гігієни | Технологія приготування кондитерських виробів  Устаткування підприємств харчування і енергозбереження  Гігієна і санітарія  Організація виробництва  Облік і звітність  Виробниче навчання  Виробнича практика | **2 год.**  **1 год.**  **1 год.**  **1 год.**  **1 год.**  **6 год.**  **7 год.** |
| КНД-3.2.2 | Приготування помади | **Знати:** асортимент; технологію приготування різних видів помади; вимоги до якості; використання; умови зберігання та терміни реалізації; правила експлуатації відповідних видів технологічного устаткування, виробничого інвентарю, інструменту; норми санітарії і гігієни; вимоги охорони праці.  **Уміти:** організувати робоче місце; працювати з технологічною документацією; робити розрахунок сировини; виготовляти різні види помад з дотриманням технологічних вимог; визначати якість помади органолептичним методом; користуватись устаткуванням та інвентарем; вирішувати проблемні ситуації; дотримуватись вимог охорони праці, санітарії, особистої гігієни | Технологія приготування кондитерських виробів  Устаткуванняпідприємств харчування і енергозбереження  Гігієна і санітарія  Організація виробництва  Облік і звітність  Виробниче навчання  Виробнича практика | **2 год.**  **1 год.**  **1 год.**  **1 год.**  **1 год.**  **6 год.**  **7 год.** |
| КНД-3.2.3 | Приготування желе та прикрас з нього | **Знати:** технологічний процес виготовлення, вимоги до якості желе на желатині, агарі; асортимент та технологію приготування прикрас з желе: нарізних, виїмних, багатошарових, мозаїчних; вимоги до якості; використання, зберігання, терміни реалізації;правила експлуатації відповідних видів технологічного устаткування, виробничого інвентарю, інструменту; норми санітарії і гігієни; вимоги охорони праці.  **Уміти:** організувати робоче місце; працювати з технологічною документацією; робити розрахунок сировини; виготовляти желе та прикраси з нього: нарізні, виїмні, багатошарові, мозаїчні; користуватись устаткуванням та інвентарем; вирішувати проблемні ситуації; дотримуватись норм санітарії і гігієни, вимог охорони праці | Технологія приготування кондитерських виробів  Устаткуванняпідприємств харчування і енергозбереження  Виробниче навчання  Виробнича практика | **2 год.**  **2 год.**  **6 год.**  **7 год.** |
| КНД-3.2.4 | Приготування масляних кремів | **Знати:** асортимент кремів; технологію приготування, вимоги до якості масляних кремів: основного, особливого, нового, їх використання; способи та правила оздоблення кремом борошняних кондитерських виробів; зберігання, терміни реалізації; правила експлуатації відповідних видів технологічного устаткування, виробничого інвентарю, інструменту; норми санітарії і гігієни; вимоги охорони праці.  **Уміти:** організувати робоче місце; працювати з технологічною документацією; робити розрахунок сировини; готувати основний, особливий, новий креми; визначати якість кремів органолептичним методом; користуватись устаткуванням та інвентарем; вирішувати проблемні ситуації; дотримуватись норм санітарії і гігієни, вимог охорони праці | Технологія приготування кондитерських виробів  Устаткуванняпідприємств харчування і енергозбереження  Виробниче навчання  Виробнича практика | **4 год.**  **2 год.**  **12 год.**  **7 год.** |
| КНД-3.2.5 | Приготування вершкових, сметаннихкремів | **Знати:** технологію приготування, вимоги до якості вершкових, сметанних кремів, їх використання; способи та правила оздоблення кремом борошняних кондитерських виробів; умови зберігання, терміни реалізації; правила експлуатації відповідних видів технологічного устаткування, виробничого інвентарю, інструменту; норми санітарії і гігієни; вимоги охорони праці.  **Уміти:** організувати робоче місце; працювати з технологічною документацією; робити розрахунок сировини; готувати вершковий та сметаннийкреми; визначати якість кремів органолептичним методом; користуватись устаткуванням та інвентарем; вирішувати проблемні ситуації; дотримуватись норм санітарії і гігієни, вимог охорони праці | Технологія приготування кондитерських виробів  Устаткування підприємств харчування і енергозбереження  Виробниче навчання  Виробнича практика | **4 год.**  **2 год.**  **6 год.**  **7 год.** |
| КНД-3.2.6 | Приготування посипок | **Знати:** асортимент посипок; технологію їх приготування, вимоги до якості; використання, умови зберігання, терміни реалізації; правила експлуатації відповідних видів технологічного устаткування, виробничого інвентарю, інструменту; норми санітарії і гігієни; вимоги охорони праці.  **Уміти:** організувати робоче місце; працювати з технологічною документацією; робити розрахунок сировини; виготовляти різні види посипок; визначати якість посипок органолептичним методом; користуватись устаткуванням та інвентарем; вирішувати проблемні ситуації; дотримуватись норм санітарії і гігієни, вимог охорони праці | Технологія приготування кондитерських виробів  Устаткування підприємств харчування і енергозбереження  Виробниче навчання  Виробнича практика | **2 год.**  **2 год.**  **6 год.**  **7 год.** |

**КНД 3.3 Приготування дріжджового тіста та виробів з нього**

**Бюджет навчального часу** - **168 год.**

**Професійно-теоретична підготовка** - **34 год.**

Технологія приготування кондитерських виробів - 24 год.

Устаткуванняі енргозбереження- 6 год.

Санітарія і гігієна - 2 год.

Організаціявиробництва - 2 год.

**Професійно-практинчапідготовка**-  **134 год.**

Виробниченавчання - 36 год

Виробнича практика- 98 год.

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

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| КНД-3.3.1 | Приготування дріжджового тіста безопарним способом та виробів з нього | **Знати:** технологію приготування дріжджового тіста безопарним способом та виробів з нього; вимоги до якості; правила розрахунку сировини; процеси, що відбуваються при замішуванні, бродінні, випіканні; втрати маси виробів під час випікання і зберігання;правила експлуатації відповідних видів технологічного устаткування, виробничого інвентарю, інструменту; норми санітарії і гігієни; вимоги охорони праці.  **Уміти:** організувати робоче місце; працювати з технологічною документацією; робити розрахунок сировини; готувати дріжджове тісто безопарним способом та вироби з нього; визначати якість виробів органолептичним методом; користуватись устаткуванням та інвентарем; вирішувати проблемні ситуації; дотримуватись норм санітарії і гігієни, вимог охорони праці | Технологія приготування кондитерських виробів  Устаткування підприємств харчування і енергозбереження  Гігієна і санітарія  Організація виробництва  Виробниче навчання  Виробнича практика | **12 год.**  **3 год.**  **1 год.**  **1 год.**  **18 год.**  **18 год.** |
| КНД-3.3.2 | Приготування дріжджового тіста опарним способом та виробів з нього | **Знати:** технологію приготування дріжджового тіста опарним способом та виробів з нього; вимоги до якості; правила розрахунку сировини; процеси, що відбуваються при замішуванні, бродінні, випіканні; втрати маси виробів під час випікання і зберігання; правила експлуатації відповідних видів технологічного устаткування, виробничого інвентарю, інструменту; норми санітарії і гігієни; вимоги охорони праці.  **Уміти:** організувати робоче місце; працювати з технологічною документацією; робити розрахунок сировини; готувати дріжджове тісто опарним способом та вироби з нього; визначати якість виробів органолептичним методом; користуватись устаткуванням та інвентарем; вирішувати проблемні ситуації; дотримуватись норм санітарії і гігієни, вимог охорони праці | Технологія приготування кондитерських виробів  Устаткування підприємств харчування і енергозбереження  Гігієна і санітарія  Організація виробництва  Виробниче навчання  Виробнича практика | **12 год.**  **3 год.**  **1 год.**  **1 год.**  **18 год.**  **49 год.** |

**КНД 3.4 Приготування бездріжджових видів тіста та виробів з нього**

**Бюджет навчального часу** - **330 год.**

**Професійно-теоретична підготовка** - **58 год.**

Технологія приготування кондитерських виробів- 24 год.

Устаткування підприємств харчування і енергозбереження - 16 год.

Санітарія і гігієна - 4 год.

Організаціявиробництва- 8 год.

Облік і звітність - 6 год.

**Професійно-практинчапідготовка** - **272 год.**

Виробниче навчання - 90 год

Виробнича практика - 182 год.

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

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| КНД-3.4.1 | Приготування тіста для млинчиків та виробів з нього | **Знати:** технологію приготування тіста для млинчиків та виробів з нього; вимоги до якості; правила розрахунку сировини; терміни та умови зберігання виробів; правила експлуатації відповідних видів технологічного устаткування, виробничого інвентарю, інструменту; норми санітарії і гігієни; вимоги охорони праці.  **Уміти:** організувати робоче місце; працювати з технологічною документацією; робити розрахунок сировини; готувати тісто для млинчиків та вироби з нього; визначати якість виробів органолептичним методом; вирішувати проблемні ситуації; дотримуватись норм санітарії і гігієни, вимог охорони праці | Технологія приготування кондитерських виробів  Устаткуванняпідприємств харчування і енергозбереження  Гігієна і санітарія  Організація виробництва  Облік, калькуляція та звітність  Виробниче навчання  Виробнича практика | **2 год.**  **4 год.**  **2 год.**  **2 год.**  **2 год.**  **12 год.**  **28 год.** | |
| КНД-3.4.2 | Приготування вафельноготіста та виробів з нього | **Знати:** технологію приготування вафельного тіста та виробів з нього; правила розрахунку сировини; вихід виробів, вимоги до якості; терміни та умови зберігання виробів; правила експлуатації відповідних видів технологічного устаткування, виробничого інвентарю, інструменту; норми санітарії і гігієни; вимоги охорони праці.  **Уміти:** організувати робоче місце; працювати з технологічною документацією; робити розрахунок сировини; готувати вафельне тісто та вироби з нього; визначати якість виробів органолептичним методом; користуватись устаткуванням та інвентарем; вирішувати проблемні ситуації; дотримуватись норм санітарії і гігієни, вимог охорони праці | Технологія приготування кондитерських виробів  Устаткування підприємств харчування і енергозбереження  Гігієна і санітарія  Організація виробництва  Облік і звітність  Виробниче навчання  Виробнича практика | | **4 год.**  **4 год.**  **2 год.**  **2 год.**  **2 год.**  **12 год.**  **28 год.** |
| КНД-3.4.3 | Приготування пісочноготіста та виробів з нього | **Знати:** технологію приготування пісочного тіста та виробів з нього; вихід виробів, вимоги до якості; правила розрахунку сировини; терміни та умови зберігання виробів; підбір устаткування та інвентарю; норми санітарії і гігієни; вимоги охорони праці.  **Уміти:** організувати робоче місце; працювати з технологічною документацією; робити розрахунок сировини; готувати пісочне тісто та вироби з нього; штампувати, формувати та відсаджувати вироби на листи; оздоблювати вироби, випікати вироби; визначати якість виробів органолептичним методом; користуватись устаткуванням та інвентарем; вирішувати проблемні ситуації; дотримуватись норм санітарії і гігієни, вимог охорони праці | Технологія приготування кондитерських виробів  Устаткування підприємств харчування і енергозбереження  Організація виробництва  Облік, калькуляція та звітність  Виробниче навчання  Виробнича практика | | **4 год.**  **2 год.**  **1 год.**  **1 год.**  **18 год.**  **35 год.** |
| КНД-3.4.4 | Приготування прісного здобноготіста та виробів з нього | **Знати:** технологію приготування прісного здобного тіста та виробів з нього; правила розрахунку сировини; вихід виробів, вимоги до якості; терміни та умови зберігання виробів; правила експлуатації відповідних видів технологічного устаткування, виробничого інвентарю, інструменту; норми санітарії і гігієни; вимоги охорони праці.  **Уміти:** організувати робоче місце; працювати з технологічною документацією; робити розрахунок сировини; готувати прісне здобне тісто та вироби з нього; визначати якість виробів органолептичним методом; користуватись устаткуванням та інвентарем; вирішувати проблемні ситуації; дотримуватись норм санітарії і гігієни, вимог охорони праці | Технологія приготування кондитерських виробів  Устаткування підприємств харчування і енергозбереження  Організація виробництва  Облік, калькуляція та звітність  Виробниче навчання  Виробнича практика | | **4 год.**  **2 год.**  **1 год.**  **1 год.**  **12 год.**  **28 год.** |
| КНД-3.4.5 | Приготування пряничного тіста та виробів з нього | **Знати:** технологію приготування пряничного тіста та виробів з нього; правила розрахунку сировини; вихід виробів, вимоги до якості; терміни та умови зберігання виробів правила експлуатації відповідних видів технологічного устаткування, виробничого інвентарю, інструменту; норми санітарії і гігієни; вимоги охорони праці.  **Уміти:** організувати робоче місце; працювати з технологічною документацією; робити розрахунок сировини; готувати пряничне тісто та вироби з нього; визначати якість виробів органолептичним методом; користуватись устаткуванням та інвентарем; вирішувати проблемні ситуації; дотримуватись норм санітарії і гігієни, вимог охорони праці | Технологія приготування кондитерських виробів  Устаткування підприємств харчування і енергозбереження  Організація виробництва  Виробниче навчання  Виробнича практика | | **4 год.**  **2 год.**  **1 год.**  **18 год.**  **28 год.** |
| КНД-3.4.6 | Приготування основного бісквітноготіста та вироби з нього | **Знати:** технологію приготування основного бісквітного тіста та виробів з нього; правила розрахунку сировини; вихід виробів, вимоги до якості; терміни та умови зберігання виробів; правила експлуатації відповідних видів технологічного устаткування, виробничого інвентарю, інструменту; норми санітарії і гігієни; вимоги охорони праці.  **Уміти:** організувати робоче місце; працювати з технологічною документацією; робити розрахунок сировини; готувати основне бісквітне тісто та вироби з нього з використанням оздоблювальних напівфабрикатів; визначати якість виробів органолептичним методом; користуватись устаткуванням та інвентарем; вирішувати проблемні ситуації; дотримуватись норм санітарії і гігієни, вимог охорони праці | Технологія приготування кондитерських виробів  Устаткування підприємств харчування і енергозбереження  Організація виробництва  Виробниче навчання  Виробнича практика | | **6 год.**  **2 год.**  **1 год.**  **18 год.**  **35 год.** |

**КНД 3.5 Приготування тістечок і тортів масового попиту**

**Бюджет навчального часу** - **136 год.**

**Професійно-теоретична підготовка** -  **28 год.**

Технологія приготування кондитерських виробів - 20 год.

Устаткування і енергозбереження - 4 год.

Санітарія і гігієна - 2 год.

Організація виробництва - 2 год.

**Професійно-практинчапідготовка** - **108 год.**

Виробниче навчання - 24 год

Виробнича практика - 84 год.

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

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| КНД-3.5.1 | Приготування простих нарізних і поштучних тістечок з різних видів тіста | **Знати:** асортимент і класифікацію тістечок, їх характеристику; технологію приготування простих нарізних і поштучних тістечок масового попиту з різних видів тіста; вимоги до їх якості; терміни та умови зберігання готових виробів; правила експлуатації відповідних видів технологічного устаткування, виробничого інвентарю, інструменту; норми санітарії і гігієни; вимоги охорони праці.  **Уміти:** організувати робоче місце; працювати з технологічною документацією; робити розрахунок сировини; виготовляти прості нарізні і поштучні тістечка з різних видів тіста з нанесенням трафаретного малюнку, визначати якість готових виробів; користуватись устаткуванням та інвентарем; вирішувати проблемні ситуації; дотримуватись норм санітарії і гігієни, вимог охорони праці | Технологія приготування кондитерських виробів  Устаткування підприємств харчування і енергозбереження  Гігієна і санітарія  Організація виробництва  Виробниче навчання  Виробнича практика | **10 год.**  **2 год.**  **1 год.**  **1 год.**  **12 год.**  **42 год.** |
| КНД-3.5.2 | Приготування простих тортів массового попиту з різних видів тіста | **Знати:** асортимент і класифікацію тортів, технологію приготування простих тортів масового попиту з різних видів тіста; порядок нанесення на торти оздоблення та прикрас одного або декількох видів; поєднання напівфабрикатів для оздоблення в залежності від їх виду та смакових якостей; вимоги до якості тортів; терміни та умови зберігання готових виробів; правила експлуатації відповідних видів технологічного устаткування, виробничого інвентарю, інструменту; норми санітарії і гігієни; вимоги охорони праці.  **Уміти:** організувати робоче місце; працювати з технологічною документацією; робити розрахунок сировини; виготовляти прості торти з нанесенням трафаретного малюнку за еталоном однією фарбою, або з нескладним поєднанням фарб із різного виду сировини, визначати якість готових виробів; вирішувати проблемні ситуації; користуватись устаткуванням та інвентарем; дотримуватись норм санітарії і гігієни; вимог охорони праці | Технологія приготування кондитерських виробів  Устаткування підприємств харчування і енергозбереження  Гігієна і санітарія  Організація виробництва  Виробниче навчання  Виробнича практика | **10 год.**  **2 год.**  **1 год.**  **1 год.**  **12 год.**  **42 год.** |