Міністерство освіти і науки України
Міністерство соціальної політики України

ЗАТВЕРДЖЕНО
Наказ Міністерства освіти і науки України
від « 27 » грудня 2017 р. № 1691

Стандарт професійної (професійно-технічної) освіти

СП(ПТ)О 7412.С.10.70 - 2017
(позначення стандарту)

Професія: Кондитер
Код: 7412
Кваліфікації:
кондитер 3-го розряду,
кондитер 4-го розряду,
кондитер 5-го розряду

Видання офіційне
Київ – 2017

Інформація про робочу групу

Розробники

Гончаров Е. В. - директор НМЦ ПТО у Донцькій області.
Багмут О. М. - завідувач сектору наукового та навчально-методичного забезпечення модернізації змісту професійної освіти ІМЗО МОН України.
Долініна Т. І. - завідувач кабінетом професійної підготовки НМЦ ПТО у Донецькій області.
Бондаренко Н. В. - методист НМЦ ПТО у Донецькій області.
Костюченко О. В. - викладач, методист Краматорського вищого професійного училища.
Панченко Н. П. - викладач, методист Маріупольський професійний ліцей сфери послуг і торгівлі.
Сенькіна М. М. - майстер виробничого навчання ДНЗ «Краматорське вище професійне торгово-кулінарне училище».

Науковий консультант

Паржницький В. В. - заступник начальника відділу наукового та навчально-методичного забезпечення змісту професійної освіти ІМЗО МОН України, канд. пед. наук.

Рецензент

Харлампова І. В. - головний технолог ПП «Історнік» м. Слов'янськ.

Літературний редактор

Кайтановська О. М. - науковий співробітник відділу наукового та навчально-методичного забезпечення змісту професійної освіти ІМЗО МОН України.

Технічний редактор

Васюхно Т. І. - заступник директора НМЦ ПТО у Донецькій області.

Керівники робочої групи

Кучинський М. С. - директор департаменту професійної освіти Міністерства освіти і науки України.
Мірошниченко К. Б. - заступник директора – начальник відділу змісту та організації навчального процесу департаменту професійної освіти Міністерства освіти і науки України.

Загальні положення

Стандарт професійної (професійно-технічної) освіти (далі – СП(ПТ)О) з професії 7412 Кондитер розроблено відповідно до Конституції України, законів України «Про освіту», «Про професійно-технічну освіту», «Про професійний розвиток працівників», «Про зайнятість населення», «Про організації роботодавців, їх об'єднання, права і гарантії їх діяльності», постанови Кабінету Міністрів України від 23.11.2011 № 1341 «Про затвердження Національної рамки кваліфікацій», розпорядження Кабінету Міністрів України від 14.12.2016 № 1077 «Про затвердження Плану заходів із впровадження Національної рамки кваліфікацій на 2016-2020 роки», розпорядження Кабінету Міністрів України від 03.04.2017 № 275-р «Про затвердження середньострокового плану пріоритетних дій Уряду до 2020 року», Довідника кваліфікаційних характеристик професій працівників: Випуску 65 «Торгівля і громадське харчування», затвердженого наказом Міністерства зовнішніх економічних зв'язків і торгівлі України від 20.08.1999 № 918, та інших нормативно-правових документів і є обов'язковим для виконання всіма закладами професійної (професійно-технічної) освіти, підприємствами, установами та організаціями, незалежно від їх підпорядкування та форми власності, що здійснюють (або забезпечують) підготовку (підвищення професійної кваліфікації, перепідготовку) кваліфікованих робітників.

Стандарт професійної (професійно-технічної) освіти містить:

титульну сторінку;
інформацію про робочу групу з розроблення СП(ПТ)О);
загальні вимоги щодо реалізації СП(ПТ)О);
загальнопрофесійний навчальний блок;
перелік навчальних модулів та професійних компетентностей;
перелік ключових компетентностей;
умовні позначення, що використовуються у СП(ПТ)О);
сферу професійної діяльності випускника;
специфічні вимоги до робітника з даної професії;
вимоги до кожної професійної кваліфікації.

Загальні вимоги щодо реалізації СП(ПТ)О)

Підготовка кваліфікованих робітників за професією Кондитер включає первинну професійну підготовку, перепідготовку та підвищення професійної кваліфікації. Підготовка за кожною професійною кваліфікацією грунтується на компетентнісному підході та структурується за модульним принципом. Навчальний модуль – логічно завершена складова СП(ПТ)О, що формується на основі кваліфікаційної характеристики (далі – КХ) та/або, за наявності, професійного стандарту (далі – ПС), потреб роботодавців галузі, сучасних технологій та новітніх матеріалів.

Структура навчального модуля включає перелік компетентностей та їх зміст. Засвоєння навчального модуля може підтверджуватися відповідним

документом (сертифікат/посвідчення/свідоцтво), що видається закладом професійної (професійно-технічної) освіти.

СП(ПТ)О визначає три групи компетентностей: загальнопрофесійні, ключові та професійні. Компетентність/компетентності – здатність особи до виконання певного виду діяльності, що виражається через знання, уміння, морально-етичні цінності та інші особистісні якості.

Загальнопрофесійні компетентності – знання та уміння, що є загальними (спільними) для професії. Якщо навчання здійснюється безперервно на декілька професійних кваліфікацій, то загальнопрофесійні компетентності набуваються один раз – перед оволодінням навчальним матеріалом початкової професійної кваліфікації.

Ключові компетентності – загальні здібності й уміння (психологічні, когнітивні, соціально-особистісні, інформаційні, комунікативні), що дають змогу особі розуміти ситуацію, досягати успіху в особистісному і професійному житті, набувати соціальної самостійності та забезпечують ефективну професійну й міжособистісну взаємодію (набуваються впродовж всього терміну навчання поза робочим навчальним планом).

Професійні компетентності – знання та уміння особи, які дають їй змогу виконувати трудові функції, швидко адаптуватися до змін у професійній діяльності та є складовими відповідної професійної кваліфікації.

У закладах професійної (професійно-технічної) освіти тривалість первинної професійної підготовки встановлюється відповідно до професійної кваліфікації, яку набуває учень (слухач), що визначається робочим навчальним планом.

При організації підвищення професійної кваліфікації, перепідготовки або професійної підготовки на виробництві строк професійного навчання визначається за результатами вхідного контролю. Вхідний контроль знань, умінь та навичок здійснюється відповідно до законодавства.

Навчальний час учня, (слухача) визначається обліковими одиницями часу, передбаченого для виконання навчальних програм професійної (професійно-технічної) освіти.

Обліковими одиницями навчального часу є:

академічна година тривалістю 45 хвилин;

урок виробничого навчання, тривалість якого не перевищує 6 академічних годин;

навчальний день, тривалість якого не перевищує 8 академічних годин;

навчальний тиждень, тривалість якого не перевищує 36 академічних годин.

Навчальний (робочий) час учня, (слухача) в період проходження виробничої практики встановлюється залежно від режиму роботи підприємства, установи, організації відповідно до законодавства.

Професійно-практична підготовка здійснюється в навчальних майстернях, лабораторіях, на навчальних полігонах, навчально-виробничих дільницях та безпосередньо на робочих місцях підприємств.

Вимоги до кожної професійної кваліфікації включають:

кваліфікаційну характеристику;
вимоги до освітнього, освітньо-кваліфікаційного рівня, професійної кваліфікації осіб;
типову навчальну програму;
типовий навчальний план;
перелік основних засобів навчання.

Типова програма підготовки кваліфікованих робітників для кожної професійної кваліфікації визначає перелік навчальних модулів, перелік та зміст професійних компетентностей.

Типовий навчальний план підготовки кваліфікованих робітників для кожної професійної кваліфікації включає розподіл навчального навантаження між загальнопрофесійною, професійно-теоретичною та професійно-практичною підготовкою; консультації; кваліфікаційну атестацію. У типовому навчальному плані визначено загальну кількість годин для оволодіння професійною кваліфікацією та розподіл годин між навчальними модулями.

Робочі навчальні плани та програми для підготовки кваліфікованих робітників розробляються закладами професійної (професійно-технічної) освіти за погодженням з роботодавцями та органами управління освітою на основі типових навчальних планів та типових навчальних програм.

Робочі навчальні плани підготовки кваліфікованих робітників визначають графік навчального процесу, навчальні предмети, їх погодинний розподіл та співвідношення між загальнопрофесійною, професійно-теоретичною та професійно-практичною підготовкою.

Робочі навчальні програми для підготовки кваліфікованих робітників визначають зміст навчальних предметів відповідно до компетентностей та тематичний погодинний розподіл відповідно до робочих навчальних планів.

Перелік основних засобів навчання за кожною професійною кваліфікацією розроблено відповідно до потреб роботодавців, сучасних технологій та матеріалів.

За результатами здобуття кожної професійної кваліфікації проводиться державна або проміжна (поетапна) кваліфікаційна атестація, що передбачає оцінювання набутих компетентностей й визначається параметрами: «знає – не знає»; «уміє – не вміє». Поточне оцінювання проводиться відповідно до чинної нормативно-правової бази.

Заклади професійної (професійно-технічної) освіти, органи управління освітою, засновники організовують та здійснюють поточний, тематичний, проміжний і вихідний контроль знань, умінь та навичок учнів (слухачів), їх кваліфікаційну атестацію. Представники роботодавців, їх організацій та об’єднань долучаються до тематичного, вихідного контролю знань, умінь та навичок учнів (слухачів) та безпосередньо беруть участь у кваліфікаційній атестації.

Після завершення навчання кожен учень (слухач) повинен уміти самостійно виконувати всі роботи, передбачені кваліфікаційною характеристикою, технологічними умовами і нормами, встановленими в галузі.

Навчання з охорони праці проводиться відповідно до вимог чинного законодавства Про охорону праці. При складанні робочих навчальних планів та програм необхідно врахувати, що для початкового навчання (професійної підготовки) на теоретичну частину предмета «охорона праці», що входить до загальнопрофесійного блоку, потрібно виділити не менше 30 годин навчального часу, а при підвищенні професійної кваліфікації та перепідготовці – не менше 15 годин навчального часу (п.2.3. Типового положення про порядок проведення навчання і перевірки знань з питань охорони праці, затвердженого наказом Державного комітету України з нагляду за охороною праці від 26.01.2005 № 15, зареєстрованого в Міністерстві юстиції України 15.02.2005 за № 231/10511 (із змінами).

Вивчення специфічних професійних питань з охорони праці необхідно здійснювати в курсах спеціальних та загальнотехнічних дисциплін – з метою поєднання технологічної підготовки з підготовкою з охорони праці, а робочі навчальні програми цих навчальних предметів повинні включати відповідні питання безпеки праці.

До самостійного виконання робіт учні, (слухачі) допускаються лише після навчання й перевірки знань з охорони праці.

Кваліфікаційна пробна робота проводиться за рахунок часу, відведеного на виробничу практику. Перелік кваліфікаційних пробних робіт розробляється закладами професійної (професійно-технічної) освіти, підприємствами, установами та організаціями відповідно до вимог кваліфікаційних характеристик, потреб роботодавців, сучасних технологій та новітніх матеріалів.

Критерії кваліфікаційної атестації випускників розробляються закладом професійної (професійно-технічної) освіти разом з роботодавцями і ґрунтуються на компетентнісному підході відповідно до вимог кваліфікаційної характеристики, потреб роботодавців, сучасних технологій та новітніх матеріалів і погоджуються з регіональними органами освіти.

Особі, яка опанувала освітню програму й успішно пройшла кваліфікаційну атестацію за однією професійною кваліфікацією, присвоюється освітньо-кваліфікаційний рівень «кваліфікований робітник» з набутої професії та видається свідоцтво державного зразка про присвоєння (підвищення) професійної кваліфікації.

Особі, яка опанувала освітню програму й успішно пройшла кваліфікаційну атестацію за двома й більше професійними кваліфікаціями, присвоюється освітньо-кваліфікаційний рівень «кваліфікований робітник» з набутої професії та видається диплом державного зразка.

Особам, які достроково припинили навчання в закладі професійної (професійно-технічної) освіти, присвоюється відповідна професійна кваліфікація за результатами попередньої кваліфікаційної атестації та видається свідоцтво державного зразка про присвоєння (підвищення) професійної кваліфікації.

Умовні позначення, що використовуються в цьому СП(ПТ)О):

ЗПК – загальнопрофесійна компетентність;

КК – ключова компетентність;
ПК – професійна компетентність;
КНД 3 – кондитер 3-го розряду;
КНД 4 – кондитер 4-го розряду;
КНД 5 – кондитер 5-го розряду.

Сфера професійної діяльності

КВЕД ДК 009:2010:

Переробна промисловість. Виробництво хліба, хлібобулочних виробів, виробництво сухарів, печива, пирогів, тістечок з тривалим терміном зберігання.

Специфічні вимоги

Вік: прийняття на роботу здійснюється відповідно до законодавства.

Стать: чоловіча, жіноча (обмеження отримання професії по статевій приналежності визначається переліком важких робіт і робіт зі шкідливими та небезпечними умовами праці, на яких забороняється використання праці жінок, затверджених МОЗ України № 256 від 29.12.1993).

Медичні обмеження.

Загальнопрофесійний блок та зміст загальнопрофесійних компетентностей

Позначення	***Загальнопрофесійні компетентності***	***Зміст загальнопрофесійних компетентностей***
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
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
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»
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
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
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
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
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
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
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
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
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
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

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 бслуговується; 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)

Перелік навчальних модулів та професійних компетентностей (КНД – кондитер 3, 4, 5-го розрядів)

Навчальний модуль	Професійна компетентність	Найменування навчального модуля та компетентності
КНД-3.1	**Приготування напівфабрикатів для борошняних кондитерських і булочних виробів**	
	КНД-3.1.1	Приготування начинок
	КНД-3.1.2	Приготування фаршів
КНД-3.2	**Приготування оздоблювальних напівфабрикатів для борошняних кондитерських виробів**	
	КНД-3.2.1	Приготування сиропів
	КНД-3.2.2	Приготування помади
	КНД-3.2.3	Приготування желе та прикрас з нього
	КНД-3.2.4	Приготування масляних кремів
	КНД-3.2.5	Приготування вершкових, сметанних кремів
	КНД-3.2.6	Приготування посипок
КНД-3.3	**Приготування дріжджового тіста та виробів з нього**	
	КНД-3.3.1	Приготування дріжджового тіста безопарним способом та виробів з нього
	КНД-3.3.2	Приготування дріжджового тіста опарним способом та виробів з нього
КНД-3.4	**Приготування бездріжджових видів тіста та виробів з нього**	
	КНД-3.4.1	Приготування тіста для млинчиків та виробів з нього
	КНД-3.4.2	Приготування вафельного тіста та виробів з нього
	КНД-3.4.3	Приготування пісочного тіста та виробів з нього
	КНД-3.4.4	Приготування прісного здобного тіста та виробів з нього
	КНД-3.4.5	Приготування пряничного тіста та виробів з нього
	КНД-3.4.6	Приготування бісквітного основного тіста та виробів з нього
КНД-3.5	**Приготування тістечок і тортів масового попиту**	

	КНД-3.5.1	Приготування простих нарізних і поштучних тістечок з різних видів тіста
	КНД-3.5.2	Приготування простих тортів масового попиту з різних видів тіста
КНД -4.1	**Приготування оздоблювальних напівфабрикатів для борошняних кондитерських виробів**	
	КНД-4.1.1	Приготування кремів масляних на основі сиропів
	КНД-4.1.2	Приготування заварного крему, його різновидів
	КНД-4.1.3	Приготування білкового крему, його різновидів
	КНД-4.1.4	Приготування карамелі, її різновидів, оздоблювальних виробів з неї
	КНД-4.1.5	Приготування грильяжу, марципанової маси та елементів оздоблення з них
	КНД-4.1.6	Приготування цукрових мастик та елементів оздоблення з них
	КНД-4.1.7	Приготування різних видів глазурі та елементів оздоблення з неї
	КНД-4.1.8	Приготування мусів, суфле
	КНД-4.1.9	Виготовлення оздоблень з шоколаду
	КНД-4.1.10	Виготовлення оздоблень з кремів із застосуванням кондитерських інструментів
КНД -4.2	**Приготування помадних, фруктових, желейних цукерок, мармеладу**	
	КНД -4.2.1	Виготовлення різноманітних цукрових мас
	КНД -4.2.2	Виготовлення мармеладу
	КНД -4.2.3	Виготовлення фруктових та желейних мас
КНД -4.3	**Приготування десертів**	
	КНД -4.3.1	Виготовлення десертів з утворенням драглів
	КНД -4.3.2	Виготовлення гарячих десертів
	КНД -4.3.3	Виготовлення заморожених десертів
	КНД -4.3.4	Виготовлення десертів з плодів і ягід
КНД -4.4	**Приготування дріжджового тіста та виробів з нього**	
	КНД -4.4.1	Приготування дріжджового шарового тіста та виробів з нього
	КНД -4.4.2	Приготування швидкозаморожених напівфабрикатів з дріжджового тіста
КНД -4.5	**Приготування бездріжджових видів тіста та виробів з нього**	
	КНД -4.5.1	Приготування медового тіста та виробів з нього
	КНД -4.5.2	Приготування білкового тіста різних видів та виробів з нього
	КНД -4.5.3	Приготування різних видів бісквітного тіста та виробів з нього
	КНД -4.5.4	Приготування заварного тіста та виробів з нього
	КНД -4.5.5	Приготування прісного шарового тіста та виробів з нього
	КНД -4.5.6	Приготування мигдального тіста та виробів з нього
	КНД -4.5.7	Приготування крихтового тіста та виробів з нього
	КНД -4.5.8	Приготування українських національних кондитерських виробів
КНД -4.6	**Приготування складних тортів різних видів**	
	КНД -4.6.1	Приготування тортів з пісочного тіста з різними наповнювачами
	КНД -4.6.2	Приготування бісквітних тортів з різними видами оздоблень
	КНД -4.6.3	Приготування білкових та білково-горіхових тортів

	КНД -4.6.4	Приготування тортів з медового тіста з різними наповнювачами
	КНД -4.6.5	Приготування тортів з шарованого тіста
	КНД -4.6.6	Приготування фігурних тортів, тортів асорті
КНД -5.1	**Приготування оригінальних оздоблювальних напівфабрикатів для борошняних кондитерських виробів, шоколадних цукерок**	
	КНД -5.1.1	Приготування оригінальних оздоблювальних напівфабрикатів, виробів і прикрас з різних видів сировини
	КНД -5.1.2	Приготування шоколадних цукерок
КНД -5.2	**Приготування високохудожніх оригінальних тістечок з різних видів тіста**	
	КНД -5.2.1	Приготування високохудожніх, оригінальних тістечок зрізних видів тіста
	КНД -5.2.2	Розробка рецептур і технології виготовлення фірмових тістечок
КНД -5.3	**Приготування оригінальних, високохудожніх тортів, тортів на замовлення, фірмових виробів. Приготування національних виробів**	
	КНД -5.3.1	Приготування оригінальних, високохудожніх тортів з різних видів тіста, асорті, тортів на замовлення, фірмових виробів
	КНД -5.3.2	Приготування високохудожніх національних кондитерських виробів
	КНД -5.3.3	Розробка рецептур і технології виготовлення фірмових тортів
КНД -5.4	**Приготування виробів з нетрадиційної сировини**	
	КНД -5.4.1	Приготування кондитерських виробів з використанням нетрадиційної сировини
КНД -5.5	**Приготування виробів арт-майстер-класу**	
	КНД -5.5.1	Приготування виробів арт – майстер –класу з підбором елементів оздоблення та прикрас з різних оздоблювальних матеріалів
КНД –5.6	**Розробка рецептур фірмових тортів та тістечок**	
	КНД – 5.6.1	Розробка рецептур і технології виготовлення оригінальних тортів, тортів на замовлення, фірмових виробів з застосуванням провідних новітніх технологій

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.

Професійна кваліфікація: кондитер 3-го розряду

1. ***Кваліфікаційна характеристика***
   3-й розряд

Завдання та обов'язки. Готує прості масові торти, тістечка та інші поштучні кондитерські і хлібобулочні вироби з нанесенням трафаретного малюнка за еталоном однією фарбою або з нескладним поєднанням фарб із різних видів сировини (борошняної, сирної маси або посипок). Виготовляє різні види тіста, кремів, начинок, фаршів; готує напівфабрикати, штампує, формує та викладає вироби на листи. Оздоблює вироби помадкою, кремом тощо. Випікає (смажить) вироби. Визначає готовність тістових заготівок до випікання, садить їх у піч або у варильні (пекарські) шафи, стежить за процесом випікання, закінченням (варіння) виробів, виймає їх, охолоджує.

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

Кваліфікаційні вимоги. Повна або базова середня освіта. Професійно-технічна освіта або одержання професії безпосередньо на виробництві. Без вимог до стажу роботи.

Приклади робіт: виготовлення деяких видів тіста; нанесення трафаретного малюнка за еталоном однією фарбою або з нескладним поєднанням фарб із різних видів сировини; випікання (смаження) виробів, визначення їх готовності.

2. ***Вимоги до освітнього, освітньо-кваліфікаційного рівнів, професійної кваліфікації осіб, які навчатимуться за професією Кондитер 3-го розряду***

2.1. При вступі до навчання

Повна або базова загальна середня освіта

2.2. Після закінчення навчання

Повна або базова загальна середня освіта, професійна (професійно-технічна) освіта або одержання професії безпосередньо на виробництві, освітньо-кваліфікаційний рівень «кваліфікований робітник» за професією Кондитер 3-го розряду.

3. Типовий навчальний план підготовки кваліфікованих робітників

Професія: 7412 Кондитер

Професійна кваліфікація: кондитер 3-го розряду

Загальний фонд навчального часу – **998 годин**

№ з/п	Напрям підготовки	Кількість годин						
		Всього годин	ЗПК	КНД 3.1	КНД 3.2	КНД 3.3	КНД 3.4	КНД 3.5
1	Загальнопрофесійна підготовка	**69**	69					
2	Професійно-теоретична підготовка	**225**	65	8	32	34	58	28
3	Професійно-практична підготовка	**667**	43	26	84	134	272	108
4	Кваліфікаційна пробна робота	**7**						
5	Консультації	30						
6	ДКА (або ПКА при продовженні навчання)	**7**						
7	Загальний обсяг навчального часу (без п.4,5)	**968**	**177**	**34**	**116**	**168**	**330**	**136**

Примітки

1. Кваліфікаційна пробна робота виконується за рахунок часу, відведеного на професійно-практичну підготовку.

2. Години, відведені на консультації, враховуються в загальному фонді навчального часу.

4. Типова програма з підготовки за професією Кондитер 3-го розряду (Зміст професійних компетентностей)

Позначення	Професійні компетентності	Зміст професійних компетентностей
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. **Уміти:** організувати робоче місце; працювати з технологічною документацією; робити розрахунок сировини; виготовляти різні види начинок з дотриманням технологічних вимог; визначати якість начинок органолептичним методом; користовуватись устаткуванням та інвентарем; вирішувати проблемні ситуації; дотримуватись вимог охорони праці, санітарії, особистої гігієни
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. **Уміти:** організувати робоче місце; працювати з технологічною документацією; робити розрахунок сировини;виготовляти різні види фаршів з дотриманням технологічних вимог; визначати якість фаршів органолептичним методом; користовуватись устаткуванням та інвентарем; вирішувати проблемні ситуації; дотримуватись вимог охорони праці, санітарії, особистої гігієни
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; користовуватись устаткуванням та інвентарем; вирішувати проблемні ситуації; дотримуватись вимог охорони праці, санітарії, особистої гігієни
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; користовуватись устаткуванням та інвентарем; вирішувати проблемні ситуації; дотримуватись вимог охорони праці, санітарії, особистої гігієни
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; користовуватись устаткуванням та інвентарем; вирішувати проблемні ситуації; дотримуватись норм санітарії і гігієни, вимог охорони праці
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; користовуватись устаткуванням та інвентарем; вирішувати проблемні ситуації; дотримуватись норм санітарії і гігієни, вимог охорони праці
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; користовуватись устаткуванням та інвентарем; вирішувати проблемні ситуації; дотримуватись норм санітарії і гігієни, вимог охорони праці
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; користовуватись устаткуванням та інвентарем; вирішувати проблемні ситуації; дотримуватись норм санітарії і гігієни, вимог охорони праці
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; користовуватись устаткуванням та інвентарем; вирішувати проблемні ситуації; дотримуватись норм санітарії і гігієни, вимог охорони праці
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; користовуватись устаткуванням та інвентарем; вирішувати проблемні ситуації; дотримуватись норм санітарії і гігієни, вимог охорони праці
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
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; користовуватись устаткуванням та інвентарем; вирішувати проблемні ситуації; дотримуватись норм санітарії і гігієни, вимог охорони праці
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; користовуватись устаткуванням та інвентарем; вирішувати проблемні ситуації; дотримуватись норм санітарії і гігієни, вимог охорони праці
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; користовуватись устаткуванням та інвентарем; вирішувати проблемні ситуації; дотримуватись норм санітарії і гігієни, вимог охорони праці
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; користовуватись устаткуванням та інвентарем; вирішувати проблемні ситуації; дотримуватись норм санітарії і гігієни, вимог охорони праці
КНД-3.4.6	Приготування основного	**Знати:** технологію приготування основного бісквітного тіста та виробів з нього; правила розрахунку сировини; вихід виробів,

	бісквітного тіста та вироби з нього	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 оздоблювальгих напівфабрикатів; визначати якість виробів органолептичним методом; користовуватись устаткуванням та інвентарем; вирішувати проблемні ситуації; дотримуватись норм санітарії і гігієни, вимог охорони праці
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; користовуватись устаткуванням та інвентарем; вирішувати проблемні ситуації; дотримуватись норм санітарії і гігієни, вимог охорони праці
КНД-3.5.2	Приготування простих тортів масового попиту з різних видів тіста	**Знати:** асортимент і класифікацію тортів, технологію приготування простих тортів масового попиту з різних видів тіста; порядок нанесення на торти оздоблення та прикрас одного або декількох видів; поєднання напівфабрикатів для оздоблення в залежності від їх виду та смакових якостей; вимоги до якості тортів; терміни та умови зберігання готових виробів; правила експлуатації відповідних видів технологічного устаткування, виробничого інвентарю, інструменту; норми санітарії і гігієни; вимоги охорони праці. **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; користовуватись устаткуванням та інвентарем; дотримуватись норм санітарії і гігієни; вимог охорони праці

5. Перелік основних засобів навчання

Професійна кваліфікація: кондитер 3-го розряду

№ з/п	Найменування	Кількість на групу з 15 осіб		Прим
		Для інд. корист.	Для групи	
Обладнання				
1	Універсальна кухонна машина сучасної моделі, що відповідає європейським та світовим стандартам з основних вимог безпеки праці та надійності, з комплектом змінних механізмів.		1	

2	Настільні циферблатні ваги		1	
3	Електронні ваги		2	
4	Кавомолка		1	
5	Тістомісильна машина малогабаритна		1	Якщо не входить у комплект
6	Збивальна машина		1	Якщо не входить у комплект
7	Електрична фритюрниця		1	
8	Столи виробничі		8	
9	Універсальна кухонна машина з комплектом змінних механізмів		1	
10	Плита електрична	1комф.	16комф.	
11	Шафа пекарська		1	З трьома секціями
12	Шафа холодильна		1	
13	Електрофритюрниця		1	
14	Чайник електричний		2	
Інструмент				
1	Виїмка для тіста		5 комп.	
2	Горіхокол		5	
3	Мусат		2	
4	Ніж – шкребок для масла		4	
5	Ножиці		2	
6	Ножі для глазурування	1	15	
7	Ножі для нарізання		8	
8	Ножі кухарської трійки	1	15	
9	Пристосування для видалення серцевин з яблук		2	
10	Рибочистки (скребки) різної конструкції		1	
11	Різець для тіста		8	
12	Тертка		8	
Інвентар				
1	Дошки розробні з відповідним маркуванням	1	15	
2	Друшляк		4	
3	Качалка	1	15	
4	Лоток глибокий		5	
5	Лоток мілкий		5	
6	Лопатка металева		5	
7	Лопатка дерев’яна (копистка)		5	
8	Ложки мірні		5	
9	Лопатка для торта		5	
10	Лопатка кондитерська		5	
11	Лист кондитерський		8	листи 2, 4-бортові
12	Пензлик для змащування виробів із тіста		5	
13	Мішок кондитерський з набором насадок	1	15	
14	Форми для тортів		10	
15	Сито волосяне		5	
16	Сито металеве		5	

17	Ступка з товкачиком		1	
18	Формочки для корзинок	3	45	
19	Розливна ложка 0,25-0,5 л		2	
20	Шкребки для тіста		5	
21	Шумівка		2	
22	Щипці для відпуску кондитерських виробів		5	
Кухонний посуд				
1	Каструлі різної ємності та матеріалу, який не вступає в реакцію з продуктами	1	15	
2	Миска глибока	1	15	
3	Сковорідки різного діаметру	1	15	
4	Чайник		2	
Столовий посуд				
1	Блюдо кругле, овальне	1	15	
2	Ваза плоска (плато)		5	
3	Тарілка пиріжкова	1	15	
4	Підноси	1	15	
5	Склянка чайна	1	15	
6	Цукорниця		2	
7	Чайник для заварювання чаю		2	
Столові прибори. Білизна				
1	Виделки	2	30	
2	Графин		1	
3	Ложки чайні	1	15	
4	Ножі	1	15	
5	Серветки з тканини	1	15	
6	Скатерті з тканини		5	

Професійна кваліфікація: кондитер 4-го розряду

1. Кваліфікаційна характеристика

4-й розряд

Завдання та обов'язки.

Виготовляє різноманітні кекси, рулети, печиво вищого гатунку роздрібного асортименту, торти і тістечка з різноманітної сировини (борошняного тіста, сирної маси, морозива) зі складним багатокольоровим візерунком, з роздільним розміщенням дрібних та середніх деталей малюнка та з різними традиційними переходами тонів. Здійснює фігурне нарізування випечених напівфабрикатів, формує, виготовляє деталі малюнка, оздоблень для тортів з шоколаду, крему, бізе. Підбирає крем за кольорами, наносить малюнок. Складає малюнок з різних дрібних та середніх деталей. Візуально перевіряє суміщення кольорових елементів і деталей малюнка, а також ваги готових тортів і тістечок.

Повинен знати: асортимент, рецептури, технологію виготовляння різноманітних кондитерських виробів, в т.ч. складних видів тортів і тістечок; способи і техніку оздоблення кремами, глазуррю, шоколадом; правила експлуатації відповідних видів технологічного обладнання, виробничого інвентарю, інструменту, посуду ваговимірювальних приладів, їх призначення та

використання в технологічному процесі; правила безпеки і охорони праці, протипожежного захисту, виробничої санітарії та особистої гігієни.

Кваліфікаційні вимоги. Повна або базова загальна середня освіта. Професійно-технічна освіта з присвоєнням кваліфікації за професією кондитера 4 розряду без вимог до стажу роботи або підвищення кваліфікації і стаж роботи за професією кондитера 3 розряду - не менше 1 року (та кваліфікаційна атестація на виробництві з присвоєнням 4 розряду).

Приклади робіт. Виготовляння кондитерських виробів зі складним оздобленням, фарбування, розташування малюнків на кондитерських виробах; порціювання, нанесення візерунку; перевіряння ваги кондитерських виробів.

2. Вимоги до освітнього, освітньо-кваліфікаційного рівнів, професійної кваліфікації осіб, які навчатимуться за професією кондитер 4-го розряду

2.1. При продовженні навчання

Повна або базова загальна середня освіта.

2.2. При підвищенні професійної кваліфікації

Освітньо-кваліфікаційний рівень «кваліфікований робітник» за професією Кондитер 3-го розряду; стаж роботи за професією Кондитер 3-го розряду - не менше 1 року.

2.3. Після закінчення навчання

Повна загальна середня освіта, професійна (професійно-технічна) освіта, освітньо-кваліфікаційний рівень «кваліфікований робітник» за професією Кондитер 4-го розряду.

3. Типовий навчальний план підготовки кваліфікованих робітників

Професія: 7412 Кондитер

Професійна кваліфікація: кондитер 4-го розряду

Загальний фонд навчального часу – **730 годин**

№ з/п	Напрям підготовки	Кількість годин						
		Всього годин	КНД 4.1	КНД 4.2	КНД 4.3	КНД 4.4	КНД 4.5	КНД 4.6
1	Загальнопрофесійна підготовка							
2	Професійно-теоретична підготовка	**204**	40	21	27	22	58	36
3	Професійно-практична підготовка	**489**	118	46	60	46	125	94
	Кваліфікаційна пробна робота	7						
4	Консультації	30						
5	ДКА (або ПКА при продовженні навчання)	**7**						
6	Загальний обсяг навчального часу(без п.4,5)	**700**	**158**	**67**	**87**	**68**	**183**	**130**

Примітки

1. Кваліфікаційна пробна робота виконується за рахунок часу, відведеного на професійно-практичну підготовку.

2. Години, відведені на консультації, враховуються в загальному фонді навчального часу.

3. При підвищенні кваліфікації та перепідготовці загальнопрофесійний блок вивчається в обсязі годин та компетентностей, визначених відповідно до результатів вхідного контролю, і додається до годин загального обсягу навчального часу та до годин загального фонду навчального часу (але не більше, ніж 177 годин).

4.Типова програма з підготовки за професією Кондитер 4-го розряду (Зміст професійних компетентностей)

Позначення	Професійні компетентності	Зміст професійних компетентностей
КНД-4.1.1	Приготування кремів масляних на основі сиропів	**Знати:** технологію приготування кремів масляних на основі сиропів; правила розрахунку сировини; вимоги до якості; можливі дефекти кремів та причини виникнення; терміни та умови 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; виготовляти основні масляні креми на основі сиропів та їх похідні; визначати якість органолептичним методом; користовуватись устаткуванням та інвентарем; вирішувати проблемні ситуації; дотримуватись норм санітарії і гігієни, вимог охорони праці
КНД-4.1.2	Приготування заварного крему, його різновидів	**Знати:** технологію приготування заварного крему; правила розрахунку сировини; вимоги до якості; можливі дефекти крему та причини виникнення; умови і терміни зберігання крему; правила експлуатації відповідних видів технологічного устаткування, виробничого інвентарю, інструменту; норми охорони праці, виробничої санітарії та особистої гігієни. **Уміти:** організувати робоче місце; працювати з технологічною документацією, робити розрахунок сировини; виготовляти заварнийкрем; визначати якість; вирішувати проблемні ситуації; користовуватись устаткуванням та інвентарем; дотримуватись норм санітарії і гігієни, вимог охорони праці
КНД-4.1.3	Приготування білкового крему, його різновидів	**Знати:** технологію приготування білкового крему та його різновидів; правила розрахунку сировини; вимоги до якості; можливі дефекти крему та причини виникнення; умови і терміни зберігання крему; правила експлуатації відповідних видів технологічного устаткування, виробничого інвентарю, інструменту; правила і норми охорони праці, виробничої санітарії та особистої гігієни. **Уміти:** організувати робоче місце; працювати з технологічною документацією, робити розрахунок сировини; виготовляти білковий крем та його різновиди; визначати якість; вирішувати проблемні ситуації; користуватись устаткуванням та інвентарем; дотримуватись норм санітарії і гігієни, вимог охорони праці
КНД-4.1.4	Приготування карамелі, її різновидів, оздоблювальних виробів з неї	**Знати:** технологію приготування карамелі та її різновидів; правила виготовлення деталей малюнків різних по формі та за кольором, декоративних виробів; можливі дефекти та причини їх виникнення; вимоги до якості; умови та терміни зберігання; правила експлуатації відповідних видів технологічного устаткування, виробничого інвентарю, інструменту; правила і норми охорони праці, виробничої санітарії та особистої гігієни. **Уміти:** організувати робоче місце; працювати з технологічною документацією, робити розрахунок сировини; виготовляти різні види карамелі та деталі малюнків з неї; визначати якість; вирішувати проблемні ситуації; користовуватись устаткуванням та інвентарем; дотримуватись норм санітарії і гігієни, вимог охорони праці
КНД-4.1.5	Приготування грильяжу, марципанової	**Знати:** технологію приготування грильяжу, марципанової маси та елементів оздоблення з них; правила виготовлення елементів оздоблення; можливі дефекти та причини їх виникнення; вимоги до

	маси та елементів оздоблення з них	якості; умови та терміни зберігання; правила експлуатації відповідних видів технологічного устаткування, виробничого інвентарю, інструменту; правила і норми охорони праці, виробничої санітарії та особистої гігієни. **Уміти:** організувати робоче місце; працювати з технологічною документацією, робити розрахунок сировини; виготовляти грильяж, марципанову масу та елементи оздоблення з них;визначати якість; вирішувати проблемні ситуації; користовуватись устаткуванням та інвентарем; дотримуватись норм санітарії і гігієни, вимог охорони праці
КНД-4.1.6	Приготування цукрових мастик та елементів оздоблення з них	**Знати:** технологію приготування цукрових мастик та елементів оздоблення з них; правила виготовлення елементів оздоблення; можливі дефекти та причини їх виникнення; вимоги до якості; умови та терміни зберігання; правила експлуатації відповідних видів технологічного устаткування, виробничого інвентарю, інструменту; правила і норми охорони праці, виробничої санітарії та особистої гігієни. **Уміти:** організувати робоче місце; працювати з технологічною документацією, робити розрахунок сировини; виготовляти цукрові мастики та елементи оздоблення з них; визначати якість; вирішувати проблемні ситуації; користовуватись устаткуванням та інвентарем; дотримуватись норм санітарії і гігієни, вимог охорони праці
КНД-4.1.7	Приготування різних видів глазурі та елементів оздоблення з неї	**Знати:** технологію приготування різних видів глазурі та елементів оздоблення з неї; правила виготовлення елементів оздоблення, декоративних виробів; можливі дефекти та причини їх виникнення; вимоги до якості; умови та терміни зберігання; правила експлуатації відповідних видів технологічного устаткування, виробничого інвентарю, інструменту; норми охорони праці, виробничої санітарії та особистої гігієни. **Уміти:** організувати робоче місце; працювати з технологічною документацією, робити розрахунок сировини;виготовляти різні види глазурі та елементи оздоблення з неї, декоративні вироби; визначати якість; вирішувати проблемні ситуації; користовуватись устаткуванням та інвентарем; дотримуватись норм санітарії і гігієни, вимог охорони праці
КНД-4.1.8	Приготування мусів, суфле	**Знати:** технологію приготування мусів, суфле; можливі дефекти та причини їх виникнення; вимоги до якості; умови та терміни зберігання; правила експлуатації відповідних видів технологічного устаткування, виробничого інвентарю, інструменту; норми охорони праці, виробничої санітарії та особистої гігієни. **Уміти:** організувати робоче місце; працювати з технологічною документацією, робити розрахунок сировини; виготовляти муси і суфле; визначати якість; вирішувати проблемні ситуації; користовуватись устаткуванням та інвентарем; дотримуватись норм санітарії і гігієни, вимог охорони праці
КНД-4.1.9	Виготовлення оздоблень з шоколаду	**Знати:** технологію приготування оздоблень з шоколаду, декоративних виробів з нього; можливі дефекти та причини їх виникнення; вимоги до якості; умови та терміни зберігання; правила експлуатації відповідних видів технологічного устаткування, виробничого інвентарю, інструменту; норми охорони праці, виробничої санітарії та особистої гігієни. **Уміти:** організувати робоче місце; працювати з технологічною документацією, робити розрахунок сировини; виготовляти оздоблення з шоколаду, декоративні вироби з нього; проводити процес темперування

		шоколаду; визначати якість; вирішувати проблемні ситуації; користовуватись устаткуванням та інвентарем; дотримуватись норм санітарії і гігієни, вимог охорони праці
КНД-4.1.10	Виготовлення оздоблень з кремів з застосуванням кондитерських інструментів	**Знати:** технологію приготування оздоблень з кремів із застосуванням кондитерських інструментів; способи і техніки нанесення складного багатокольорового малюнку; можливі дефекти та причини їх виникнення; вимоги до якості; умови та терміни зберігання; правила експлуатації відповідних видів технологічного устаткування, виробничого інвентарю, інструменту; норми охорони праці, виробничої санітарії та особистої гігієни. **Уміти:** організувати робоче місце; працювати з технологічною документацією, робити розрахунок сировини; працювати з кондитерським інвентарем, виконувати різні види оздоблення із застосуванням кондитерських інструментів, наносити складний багатокольоровий візерунок на поверхню кондитерських виробів, з роздільним розміщенням дрібних та середніх деталей малюнку та з різними традиційними переходами тонів, підбирати крем за кольорами, візуально перевіряти суміщення кольорових елементів і деталей малюнка; визначати якість; вирішувати проблемні ситуації; користовуватись устаткуванням та інвентарем; дотримуватись норм санітарії і гігієни, вимог охорони праці
КНД-4.2.1	Виготовлення різноманітних цукрових мас	**Знати:** технологію виготовлення різноманітних цукрових мас; можливі дефекти та причини їх виникнення; вимоги до якості; умови та терміни зберігання; правила експлуатації відповідних видів технологічного устаткування, виробничого інвентарю, інструменту; норми охорони праці, виробничої санітарії та особистої гігієни. **Уміти:** організувати робоче місце; працювати з технологічною документацією; робити розрахунок сировини; виготовляти різноманітні цукрові маси та елементи оздоблення з них; визначати якість; вирішувати проблемні ситуації; користовуватись устаткуванням та інвентарем; дотримуватись норм санітарії і гігієни, вимог охорони праці
КНД-4.2.2	Виготовлення мармеладу	**Знати:** технологію виготовлення мармеладу; правила розрахунку сировини; можливі дефекти та причини їх виникнення; терміни та умови зберігання; вимоги до якості; правила експлуатації відповідних видів технологічного устаткування, виробничого інвентарю, інструменту; норми охорони праці, виробничої санітарії та особистої гігієни. **Уміти:** організувати робоче місце; працювати з технологічною документацією; робити розрахунок сировини; виготовляти мармелад; визначати якість; вирішувати проблемні ситуації; користовуватись устаткуванням та інвентарем; дотримуватись норм санітарії і гігієни, вимог охорони праці
КНД-4.2.3	Виготовлення фруктових та желейних мас	**Знати:** технологію виготовлення фруктових та желейних мас; правила розрахунку сировини; можливі дефекти та причини їх виникнення; терміни та умови зберігання; вимоги до якості; правила експлуатації відповідних видів технологічного устаткування, виробничого інвентарю, інструменту; норми охорони праці, виробничої санітарії та особистої гігієни. **Уміти:** організувати робоче місце; працювати з технологічною документацією; робити розрахунок сировини; виготовляти фруктові та желейні маси; визначати якість; вирішувати проблемні ситуації; користовуватись устаткуванням та інвентарем; дотримуватись норм санітарії і гігієни, вимог охорони праці

КНД - 4.3.1	Виготовлення десертів з утворенням драглів	**Знати:** технологію виготовлення десертів з утворенням драглів; правила розрахунку сировини; можливі дефекти та причини їх виникнення; правила подавання десертів; терміни та умови зберігання; вимоги до якості; правила експлуатації відповідних видів технологічного устаткування, виробничого інвентарю, інструменту; норми охорони праці, виробничої санітарії та особистої гігієни. **Уміти:** організувати робоче місце; працювати з технологічною документацією; робити розрахунок сировини; виготовляти десерти з утворенням драглів; визначати якість; вирішувати проблемні ситуації; користовуватись устаткуванням та інвентарем; підбирати посуд для подавання десерту; дотримуватись норм санітарії і гігієни, вимог охорони праці
КНД - 4.3.2	Виготовлення гарячих десертів	**Знати:** технологію виготовлення горячих десертів; правила розрахунку сировини; можливі дефекти та причини їх виникнення; правила подавання десертів; терміни та умови зберігання; вимоги до якості; правила експлуатації відповідних видів технологічного устаткування, виробничого інвентарю, інструменту; норми охорони праці, виробничої санітарії та особистої гігієни. **Уміти:** організувати робоче місце; працювати з технологічною документацією; робити розрахунок сировини; виготовляти гарячідесерти; визначати якість; вирішувати проблемні ситуації; користовуватись устаткуванням та інвентарем; підбирати посуд для подавання десерту; дотримуватись норм санітарії і гігієни, вимог охорони праці
КНД - 4.3.3	Виготовлення заморожених десертів	**Знати:** технологію виготовлення заморожених десертів; правила розрахунку сировини; можливі дефекти та причини їх виникнення; правила подавання десертів; терміни та умови зберігання; вимоги до якості; правила експлуатації відповідних видів технологічного устаткування, виробничого інвентарю, інструменту; норми охорони праці, виробничої санітарії та особистої гігієни. **Уміти:** організувати робоче місце; працювати з технологічною документацією; робити розрахунок сировини; виготовляти замороженідесерти; визначати якість; вирішувати проблемні ситуації; користовуватись устаткуванням та інвентарем; підбирати посуд для подавання десерту; дотримуватись норм санітарії і гігієни, вимог охорони праці
КНД - 4.3.4	Виготовлення десертів з плодів і ягід	**Знати:** технологію виготовлення десертів з плодів і ягід; правила розрахунку сировини; можливі дефекти та причини їх виникнення; правила подавання десертів; терміни та умови зберігання; вимоги до якості; правила експлуатації відповідних видів технологічного устаткування, виробничого інвентарю, інструменту; норми охорони праці, виробничої санітарії та особистої гігієни. **Уміти:** організувати робоче місце; працювати з технологічною документацією; робити розрахунок сировини; виготовляти десерти з плодів і ягід; визначати якість; застосовувати елементи карвінгу; виконувати прийоми карамелізації та фламбування; вирішувати проблемні ситуації; користовуватись устаткуванням та інвентарем; підбирати посуд для подавання десерту; дотримуватись норм санітарії і гігієни, вимог охорони праці
КНД -4.4.1	Приготування дріжджового шарового тіста	**Знати:** технологію приготування дріжджового шарового тіста, способи прошаровування тіста; асортимент виробів; формування та особливості оздоблення виробів до і після випікання, вихід та вимоги до якості

	та виробів з нього	виробів; можливі дефекти та способи усунення їх; терміни та умови зберігання; правила експлуатації відповідних видів технологічного устаткування, виробничого інвентарю, інструменту; норми охорони праці, виробничої санітарії та особистої гігієни. **Уміти:** організувати робоче місце; працювати з технологічною документацією; робити розрахунок сировини; готувати дріжджове шарове тісто та вироби з нього; визначати якість; вирішувати проблемні ситуації; користуватись устаткуванням та інвентарем; дотримуватись норм санітарії і гігієни, вимог охорони праці
КНД -4.4.2	Приготування швидкозаморожених напівфабрикатів з дріжджового тіста	**Знати:** технологію приготування швидкозаморожених напівфабрикатів з дріжджового тіста; методи консервування напівфабрикатів; асортимент виробів; різні види пакувальних матеріалів; вихід та вимоги до якості виробів; можливі дефекти та способи усунення їх;терміни та умови зберігання; правила експлуатації відповідних видів технологічного устаткування, виробничого інвентарю, інструменту; норми охорони праці, виробничої санітарії та особистої гігієни. **Уміти:** організувати робоче місце; працювати з технологічною документацією; робити розрахунок сировини; готувати швидкозаморожені напівфабрикати з дріжджового тіста; визначати якість; підбирати пакувальний матеріал; вирішувати проблемні ситуації; користовуватись устаткуванням та інвентарем; дотримуватись норм санітарії і гігієни, вимог охорони праці
КНД -4.5.1	Приготування медовоготіста та виробів з нього	**Знати:** технологію приготування медового тіста, асортимент виробів з нього;вихід та вимоги до якості виробів; можливі дефекти та способи усунення їх; терміни та умови зберігання; правила експлуатації відповідних видів технологічного устаткування, виробничого інвентарю, інструменту; норми охорони праці, виробничої санітарії та особистої гігієни. **Уміти:** організувати робоче місце; працювати з технологічною документацією; робити розрахунок сировини; готувати медове тісто та вироби з нього; визначати якість; вирішувати проблемні ситуації; користуватись устаткуванням та інвентарем; дотримуватись норм санітарії і гігієни, вимог охорони праці
КНД -4.5.2	Приготування білкового тіста різних видів та виробів з нього	**Знати:** технологію приготування різних видів білкового тіста та виробів з нього; формування і випікання; вихід та вимоги до якості виробів; можливі дефекти та способи усунення їх; терміни та умови зберігання; правила експлуатації відповідних видів технологічного устаткування, виробничого інвентарю, інструменту; норми охорони праці, виробничої санітарії та особистої гігієни. **Уміти:**організувати робоче місце; працювати з технологічною документацією; робити розрахунок сировини; готувати різні види білкового тіста та вироби з нього; визначати якість;вирішувати проблемні ситуації; користуватись устаткуванням та інвентарем; дотримуватись норм санітарії і гігієни, вимог охорони праці
КНД -4.5.3	Приготування різних видів бісквітного тіста та виробів з нього	**Знати:** технологію приготування різних видів бісквітного тіста та виробів з нього; формування та особливості оздоблення виробів, вихід та вимоги до якості виробів; можливі дефекти та способи усунення їх; терміни та умови зберігання; правила експлуатації відповідних видів технологічного устаткування, виробничого інвентарю, інструменту; норми охорони праці, виробничої санітарії та особистої гігієни. **Уміти:** організувати робоче місце; працювати з технологічною документацією; робити розрахунок сировини; готуватирізні види

		бісквітного тісто та вироби з нього; вводити в тісто натуральні харчових барвники; визначати якість;вирішувати проблемні ситуації; користуватись устаткуванням та інвентарем; дотримуватись норм санітарії і гігієни, вимог охорони праці
КНД -4.5.4	Приготування заварного тіста та виробів з нього	**Знати:** технологію приготування заварного тіста та виробів з нього; формування та особливості оздоблення виробів, вихід та вимоги до якості виробів; можливі дефекти та способи усунення їх; терміни та умови зберігання; правила експлуатації відповідних видів технологічного устаткування, виробничого інвентарю, інструменту; норми охорони праці, виробничої санітарії та особистої гігієни. **Уміти:** організувати робоче місце; працювати з технологічною документацією; робити розрахунок сировини; готувати заварне тісто та вироби з нього; визначати якість; вирішувати проблемні ситуації; користуватись устаткуванням та інвентарем; дотримуватись норм санітарії і гігієни, вимог охорони праці
КНД -4.5.5	Приготування прісного шарового тіста та виробів з нього	**Знати:** технологію приготування прісного шарового тіста та виробів з нього; формування та оздоблення виробів після випікання, вихід та вимоги до якості виробів; можливі дефекти та способи усунення їх; терміни та умови зберігання; правила експлуатації відповідних видів технологічного устаткування, виробничого інвентарю, інструменту; норми охорони праці, виробничої санітарії та особистої гігієни. **Уміти:** організувати робоче місце; працювати з технологічною документацією; робити розрахунок сировини; готувати прісне шарове тісто та вироби з нього; визначати якість; вирішувати проблемні ситуації; користуватись устаткуванням та інвентарем; дотримуватись норм санітарії і гігієни, вимог охорони праці
КНД -4.5.6	Приготування мигдального тіста та виробів з нього	**Знати:** технологію приготування мигдального тіста та асортимент виробів з нього; особливості формування, випікання та оздоблення виробів після випікання, вихід та вимоги до якості виробів; можливі дефекти та способи усунення їх; терміни та умови зберігання; правила експлуатації відповідних видів технологічного устаткування, виробничого інвентарю, інструменту; норми охорони праці, виробничої санітарії та особистої гігієни. **Уміти:** організувати робоче місце; працювати з технологічною документацією; робити розрахунок сировини; готувати мигдальне тісто та вироби з нього; визначати якість; вирішувати проблемні ситуації; користуватись устаткуванням та інвентарем; дотримуватись норм санітарії і гігієни, вимог охорони праці
КНД -4.5.7	Приготування крихтового тіста та виробів з нього	**Знати:** технологію приготування крихтового тіста та виробів з нього; вихід та вимоги до якості виробів; можливі дефекти та способи усунення їх; терміни та умови зберігання; правила експлуатації відповідних видів технологічного устаткування, виробничого інвентарю, інструменту; норми охорони праці, виробничої санітарії та особистої гігієни. **Уміти:** організувати робоче місце; працювати з технологічною документацією; робити розрахунок сировини; готувати крихтове тісто та вироби з нього; визначати якість; вирішувати проблемні ситуації; користуватись устаткуванням та інвентарем; дотримуватись норм санітарії і гігієни, вимог охорони праці
КНД -4.5.7	Приготування українських національних	**Знати:** асортимент, технологію приготування українських національних кондитерських виробів; формування та особливості оздоблення виробів; вимоги до якості виробів; можливі дефекти та способи усунення їх;

	кондитерських виробів	терміни та умови зберігання; правила експлуатації відповідних видів технологічного устаткування, виробничого інвентарю, інструменту; норми охорони праці, виробничої санітарії та особистої гігієни. **Уміти:** організувати робоче місце; працювати з технологічною документацією; робити розрахунок сировини; готувати українські національні вироби з різних видів тіста; визначати якість; вирішувати проблемні ситуації; користуватись устаткуванням та інвентарем; дотримуватись норм санітарії і гігієни, вимог охорони праці
КНД -4.6.1	Приготування тортів з пісочного тіста з різними наповнювачами	**Знати:** асортимент; технологію приготування тортів з пісочного тіста з різними наповнювачами; формування та особливості оздоблення виробів; вимоги до якості виробів; можливі дефекти та способи усунення їх; терміни та умови зберігання; правила експлуатації відповідних видів технологічного устаткування, виробничого інвентарю, інструменту; норми охорони праці, виробничої санітарії та особистої гігієни. **Уміти:** організувати робоче місце; працювати з технологічною документацією; робити розрахунок сировини; готуватиторти з пісочного тіста з різними наповнювачами; виконувати складне художнє оформлення поверхні та бічної сторони; визначати якість; вирішувати проблемні ситуації; користуватись устаткуванням та інвентарем; дотримуватись норм санітарії і гігієни, вимог охорони праці
КНД -4.6.2	Приготування бісквітних тортів з різними видами оздоблень	**Знати:** асортимент; технологію приготування бісквітних тортів з різними видами оздоблень; формування та особливості оздоблення виробів; вимоги до якості виробів; можливі дефекти та способи усунення їх; терміни та умови зберігання; правила експлуатації відповідних видів технологічного устаткування, виробничого інвентарю, інструменту; норми охорони праці, виробничої санітарії та особистої гігієни. **Уміти:** організувати робоче місце; працювати з технологічною документацією; робити розрахунок сировини; готувати бісквітні торти з різними видами оздоблень; виконувати складне художнє оформлення поверхні та бічної сторони; визначати якість;вирішувати проблемні ситуації; користуватись устаткуванням та інвентарем; дотримуватись норм санітарії і гігієни, вимог охорони праці
КНД -4.6.3	Приготування білкових та білково-горіхових тортів	**Знати:** асортимент; технологію приготування білкових та білково-горіхових тортів; формування та особливості оздоблення виробів; вимоги до якості виробів; можливі дефекти та способи усунення їх; терміни та умови зберігання; правила експлуатації відповідних видів технологічного устаткування, виробничого інвентарю, інструменту; норми охорони праці, виробничої санітарії та особистої гігієни. **Уміти:** організувати робоче місце; працювати з технологічною документацією; робити розрахунок сировини; готувати білкові та білково-горіхові торти зі складним художнім оформленням поверхні та бічної сторони; визначати якість;вирішувати проблемні ситуації; користуватись устаткуванням та інвентарем; дотримуватись норм санітарії і гігієни, вимог охорони праці
КНД -4.6.4	Приготування тортів з медового тіста з різними наповнювачами	**Знати:** асортимент; технологію приготуваннятортів з медового тіста з різними наповнювачами; формування та особливості оздоблення виробів; вимоги до якості виробів; можливі дефекти та способи усунення їх; терміни та умови зберігання; правила експлуатації відповідних видів технологічного устаткування, виробничого інвентарю,

		інструменту; норми охорони праці, виробничої санітарії та особистої гігієни. **Уміти:** організувати робоче місце; працювати з технологічною документацією; робити розрахунок сировини; готувати торти з медового тіста з різними наповнювачами та складним художнім оформленням поверхні та бічної сторони; визначати якість; вирішувати проблемні ситуації; користуватись устаткуванням та інвентарем; дотримуватись норм санітарії і гігієни, вимог охорони праці
КНД -4.6.5	Приготування тортів з шарованого тіста	**Знати:** асортимент; технологію приготування тортів з шарованого тіста; формування та особливості оздоблення виробів; вимоги до якості виробів; можливі дефекти та способи усунення їх; терміни та умови зберігання; правила експлуатації відповідних видів технологічного устаткування, виробничого інвентарю, інструменту; норми охорони праці, виробничої санітарії та особистої гігієни. **Уміти:** організувати робоче місце; працювати з технологічною документацією; робити розрахунок сировини; готуватиторти з шарованого тіста зі складним художнім оформленням поверхні та бічної сторони; визначати якість; вирішувати проблемні ситуації; користуватись устаткуванням та інвентарем; дотримуватись норм санітарії і гігієни, вимог охорони праці
КНД -4.6.6	Приготування фігурних тортів, тортів асорті	**Знати:** асортимент; технологію приготування фігурних тортів, тортів асорті; формування та особливості оздоблення виробів; вимоги до якості виробів; можливі дефекти та способи усунення їх; терміни та умови зберігання; правила експлуатації відповідних видів технологічного устаткування, виробничого інвентарю, інструменту; норми охорони праці, виробничої санітарії та особистої гігієни. **Уміти:** організувати робоче місце; працювати з технологічною документацією; робити розрахунок сировини; готувати фігурні торти, торти асорті зі складним художнім оформленням; визначати якість; вирішувати проблемні ситуації; користуватись устаткуванням та інвентарем; дотримуватись норм санітарії і гігієни, вимог охорони праці

5. Перелік основних засобів навчання

Професійна кваліфікація: кондитер 4-го розряду

№ з/п	Найменування	Кількість на групу з 15 осіб, шт.		Примітка
		Для інд. корист.	Для групи	
Обладнання				
1	Столи виробничі		8	
2	Універсальна кухонна машина з комплектом змінних механізмів		1	
3	Плита електрична	1 комф.	16 комф.	
4	Шафа пекарна		1	З трьома камерами
5	Конвектомат		1	
6	Прибор шокової заморозки		1	
7	Електронні ваги		3	
8	Електроміксер (блендер)		2	
9	Шафа холодильна		1	
10	Електрофритюрниця		1	

11	Комбінована мікрохвильова піч		1	
12	Кавомолка		1	
13	Чайник електричний		2	
Інструмент				
1	Виїмка для тіста		1 комплект	
2	Горіхокол		5	
3	„Карвінг” – форми для художнього нарізання		8	
4	Мусат		2	
5	Набір для виготовлення виробів з мастики	1	15	
6	Набір інструментів для нарізання овочів та фруктів		8	
7	Ніж-шкребок для масла		4	
8	Ножиці		2	
9	Ножі для глазурування	1	15	
10	Ножі кухарської трійки	1	15	
11	Ножі для нарізання		8	
12	Пристосування для видалення серцевини з яблук		2	
13	Рибочистки (скребки) різної конструкції		1	
14	Різець для тіста		8	
15	Силіконові килимки для випікання виробів та для заливання суфле і шоколаду		5	
16	Силіконові форми для випікання виробів та для заливання суфле і шоколаду		5	
17	Тертка		8	
18	Шпажки пластмасові	2	30	
Інвентар				
1	Багатоярусні підставки для тортів		4	
2	Дошки розробні з відповідним маркуванням	1	15	
3	Друшляк		4	
4	Вінчик сталевий		8	
5	Качалка		14	
6	Лоток глибокий		5	
7	Лоток мілкий		5	
8	Лопатка металева		5	
9	Лопатка дерев’яна (копистка)		5	
10	Лопатка для торта		5	
11	Лопатка кондитерська		5	
12	Лист кондитерський		8	листи 2-х бортові, 4-х бортові
13	Ложки мірні		5	
14	Пензлик для змащування виробів із тіста		5	
15	Мішок кондитерський з набором насадок	1	15	
16	Форми для тортів		10	
17	Сито волосяне		5	
18	Сито металеве		5	

19	Ступка з товкачиком		1	
20	Форми для кексів	2	30	
21	Форми для ромових баб	1	15	
22	Формочки для корзинок	3	45	
23	Розливна ложка 0,25-0,5 л		2	
24	Шкребки для тіста		5	
25	Щипці для відпуску кондитерських виробів		5	
Кухонний посуд				
1	Каструлі різної ємності та матеріалу, який не вступає в реакцію з продуктами	1	15	
2	Миска глибока	1	15	
3	Сковорідка різного діаметру	1	15	
4	Турочка		2	
5	Чайник		2	
Столовий посуд				
1	Блюдо кругле, овальне	1	15	
2	Ваза плоска (плато)		5	
3	Кавовий набір		1	
4	Креманка скляна	1	15	
5	Лотки		5	
6	Підноси	1	15	
7	Тарілка десертна мілка	1	15	
8	Тарілка мілка столова	1	15	
9	Тарілка пиріжкова	1	15	
10	Чайний набір		1	
Столові прибори, білизна				
1	Виделки	2	30	
2	Графин		1	
3	Ложки десертні	1	15	
4	Ложки чайні	1	15	
5	Ножі	1	15	
6	Серветки з тканини	1	15	
7	Скатерті з тканини		5	

Професійна кваліфікація: кондитер 5-го розряду

1. Кваліфікаційна характеристика

5-й розряд

Завдання та обов'язки

Виготовляти оригінальні оздоблювальні напівфабрикати, вироби і прикраси з визначенням видів кондитерської сировини. Виконувати технологічні операції при приготуванні різних видів морозива та деяких видів шоколадних цукерок. Виготовляти високохудожні оригінальні тістечка з різних видів тіста. Розробляти рецептури і технології виготовлення фірмових тістечок. Виготовляти оригінальні високохудожні торти, торти на замовлення, фірмові вироби, національні вироби. Виготовляти вироби з використанням сучасних видів сировини. Розробляти рецептури і технології виготовлення фірмових тортів, тортів на замовлення, оригінальних тортів. Виготовляти вироби з

нетрадиційної сировини. Розробляти рецептури виробів з нетрадиційної сировини. Виготовляти вироби арт-майстер-класу з підбором елементів оздоблення та прикрас з різних оздоблювальних матеріалів.

Повинен знати

Асортимент, рецептури, технологію виготовлення високохудожніх, оригінальних, фігурних, національних тортів, тортів на замовлення; тістечок, наборів цукерок. Правила і прийоми розроблення рецептур виробів. Способи і прийоми художнього оздоблення виробів. Правила експлуатації відповідних видів технологічного обладнання, виробничого інвентарю, інструменту, їх призначення та використання. Порядок ведення обліку та складання товарних звітів.

Кваліфікаційні вимоги: неповна вища освіта (молодший спеціаліст) за напрямом підготовки «Технологія харчування», «Харчова промисловість» (спеціальність “Технік технолог") чи професійно-технічна освіта з присвоєнням кваліфікації за професією кондитера 5 розряду, без вимог до стажу роботи або підвищення кваліфікації і стаж роботи за професією кондитера 4 розряду - не менше 2 років та атестація на виробництві з присвоєнням кваліфікації кондитер 5 розряду.

Приклади робіт

Виготовлення високохудожніх, оригінальних, тістечок, тортів, тортів на замовлення, фірмових виробів, національних виробів.

Виготовлення шоколадних цукерок.

Виготовлення виробів арт-майстер-класу.

Розроблення рецептур виробів з застосуванням провідних новітніх технологій.

2. Вимоги до освітнього, освітньо-кваліфікаційного рівнів, професійної кваліфікації осіб, які навчатимуться за професією Кондитер 5-го розряду

2.1. При продовженні навчання

Повна загальна середня освіта.

2.2. При підвищенні професійної кваліфікації

Освітньо-кваліфікаційний рівень «кваліфікований робітник» за професією Кондитер 4-го розряду; стаж роботи за професією Кондитер 4-го розряду - не менше 2-х років.

2.3. Після закінчення навчання

Неповна вища освіта (молодший спеціаліст) чи професійна (професійно-технічна) освіта та освітньо-кваліфікаційний рівень «кваліфікований робітник» за професією Кондитер 5-го розряду.

2. ***Типовий навчальний план підготовки кваліфікованих робітників***

Професія: 7412 Кондитер

Професійна кваліфікація: кондитер 5-го розряду

Загальний фонд навчального часу – **600** годин

№ з/п	***Напрям підготовки***	Кількість годин							
		Всього годин		КНД 5.1	КНД 5.2	КНД 5.3	КНД 5.4	КНД 5.5	КНД 5.6
1	Загальнопрофесійна підготовка								
2	Професійно-теоретична підготовка	**177**		27	28	36	12	54	20

3	Професійно-практична підготовка	**396**		60	88	113	26	73	36
4	Кваліфікаційна пробна робота	**7**							
5	Консультації	20							
6	Державна кваліфікаційна атестація	**7**							
7	Загальний обсяг навчального часу (без п.п.4,5)	**580**		**87**	**116**	**149**	**38**	**127**	**56**

Примітки

1. Кваліфікаційна пробна робота виконується за рахунок часу, відведеного на професійно-практичну підготовку.

2. Години, відведені на консультації, враховуються в загальному фонді навчального часу.

3. При підвищенні кваліфікації та перепідготовці загальнопрофесійний блок вивчається в обсязі годин та компетентностей, визначених відповідно до результатів вхідного контролю, і додається до годин загального обсягу навчального часу та до годин загального фонду навчального часу (але не більше, ніж 177 годин).

4.Типова програма з підготовки за професією Кондитер 5 розряду (Зміст професійних компетентностей)

Позначення	**Професійні компетентності**	**Зміст професійних компетентностей**
КНД –5.1.1	Приготування оригінальних оздоблювальних напівфабрикатів, виробів і прикрас з різних видів сировини	**Знати:** технологію приготування оригінальних оздоблювальних напівфабрикатів, виробів і прикрас з різних видів сировини: з карамелі, грильяжу, шоколаду, прикрас з марципанової маси, мастики; технологію приготування оздоблювальних виробів і прикрас з нових видів напівфабрикатів; процес виливання об'ємних фігур з карамелі; формування; вихід та вимоги до якості; можливі дефекти та способи усунення їх; терміни та умови зберігання; правила експлуатації відповідних видів технологічного устаткування, виробничого інвентарю, інструменту; норми охорони праці, виробничої санітарії та особистої гігієни. **Уміти:** організувати робоче місце; працювати з технологічною документацією; робити розрахунок сировини; готувати оздоблювальні н/ф, вироби і прикраси з різних видів сировинивиливати об'ємні фігури з карамелі;визначати якість; вирішувати проблемні ситуації; користуватись устаткуванням та інвентарем; дотримуватись норм санітарії і гігієни, вимог охорони праці
КНД – 5.1.2	Приготування шоколадних цукерок та прикрас з шоколаду	**Знати:** асортимент; технологію приготування шоколадних цукерок та прикрас з шоколаду; процес виливання об'ємних фігур з шоколаду; формування; вихід та вимоги до якості; можливі дефекти та способи усунення їх; терміни та умови зберігання; правила пакування виробів; правила експлуатації відповідних видів технологічного устаткування, виробничого інвентарю, інструменту; норми охорони праці, виробничої санітарії та особистої гігієни. **Уміти:** організувати робоче місце; працювати з технологічною документацією; робити розрахунок сировини; готувати шоколадні цукерки та прикраси з шоколаду; виливати об'ємні фігури з шоколаду; визначати якість; вирішувати проблемні ситуації; користуватись устаткуванням та інвентарем; пакувати вироби; дотримуватись норм санітарії і гігієни, вимог охорони праці
КНД – 5.2.1	Приготування високохудожніх, оригінальних тістечок з	**Знати:** асортимент; технологію приготування високохудожніх, оригінальних тістечок з різних видів тіста; формування; способи і прийоми художнього оздоблення виробів; вихід та вимоги до якості; можливі дефекти та способи усунення їх; терміни та умови зберігання; правила пакування виробів;

	різних видів тіста	правила експлуатації відповідних видів технологічного устаткування, виробничого інвентарю, інструменту; норми охорони праці, виробничої санітарії та особистої гігієни. **Уміти:** організувати робоче місце; працювати з технологічною документацією; робити розрахунок сировини; готувати високохудожні, оригінальні тістечка з різних видів тіста; підбирати оздоблювальний матеріал за кольором, формою, розмірами; здійснювати складне художнє оформлення;складати малюнок з різних дрібних та середніх деталей; визначати якість; вирішувати проблемні ситуації; користуватись устаткуванням та інвентарем; пакувати вироби; дотримуватись норм санітарії і гігієни, вимог охорони праці
КНД – 5.2.2	Розробка рецептур і технології виготовлення фірмових тістечок	**Знати:** технологічні процеси виробництва кондитерських виробів; зміну основних харчових речовин в процесі кулінарної обробки; устаткування закладів ресторанного господарства, його класифікацію; методику розрахунку потреби і раціонального використання сировини і виходу готових виробів; вимоги нормативних документів до якості сировини; методику розробки рецептур фірмових тістечок; організацію виробництва кондитерської продукції; методику розрахунку харчової та енергетичної цінності сировинии готових виробів; фактори, що впливають на якість кулінарної продукції **Уміти:** обґрунтувати необхідність приготування нового виробу; адаптувати нестандартні рецепти, технологічні прийоми приготування фірмових тістечок в умовах реального виробництва на підприємствах ресторанного господарства; обґрунтувати вибір здійснення основних технологічних процесів приготування фірмових тістечок; підбирати устаткування, інвентар, посуд необхідні для приготування та оформлення фірмових тістечок; здійснювати розрахунки при розробці рецептур виробів для оформленні технологічної документації; формувати вимоги до якості фірмових тістечок
КНД – 5.3.1	Приготування оригінальних, високохудожніх тортів, тортів з різних видів тіста, асорті, тортів на замовлення, фірмових виробів	**Знати:** асортимент; технологію приготування оригінальних, високохудожніх тортів , тортів з різних видів тіста, асорті, тортів на замовлення, фірмових виробів, її особливості; формування; способи і прийоми художнього оздоблення виробів; вихід та вимоги до якості; можливі дефекти та способи усунення їх; терміни та умови зберігання; правила пакування виробів; правила експлуатації відповідних видів технологічного устаткування, виробничого інвентарю, інструменту, посуду; норми охорони праці, виробничої санітарії та особистої гігієни. **Уміти:** організувати робоче місце; працювати з технологічною документацією; робити розрахунок сировини; готувати оригінальні, високохудожні торти, торти з різних видів тіста, асорті, тортів на замовлення, фірмовівироби; підбирати оздоблювальний матеріал за кольором, формою, розмірами; здійснювати складне художнє оформлення; складати малюнок з різних дрібних та середніх деталей; визначати якість; вирішувати проблемні ситуації; користуватись устаткуванням та інвентарем, посудом; пакувати вироби; дотримуватись норм санітарії і гігієни, вимог охорони праці
КНД – 5.3.2	Приготування високохудожніх національних кондитерських виробів	**Знати:** асортимент; технологію приготування високохудожніх національних кондитерських виробів, їх особливості; формування, способи і прийоми художнього оздоблення виробів; вихід та вимоги до якості; можливі дефекти та способи усунення їх; терміни та умови зберігання; правила пакування виробів; правила експлуатації відповідних видів технологічного

		устаткування, виробничого інвентарю, інструменту, посуду; правила і норми охорони праці, виробничої санітарії та особистої гігієни. **Уміти:** організувати робоче місце; працювати з технологічною документацією; робити розрахунок сировини; готувати високохудожні національні кондитерські вироби; підбирати оздоблювальний матеріал за кольором, формою, розмірами; здійснювати складне художнє оформлення; складати національні малюнки з різних дрібних та середніх деталей; визначати якість; вирішувати проблемні ситуації; користуватись устаткуванням та інвентарем, посудом; дотримуватись норм санітарії і гігієни, вимог охорони праці
КНД – 5.3.3	Розробка рецептур і технології виготовлення фірмових тортів	**Знати:** технологічні процеси виробництва фірмових тортів; зміну основних харчових речовин в процесі кулінарної обробки; устаткування закладів ресторанного господарства, його класифікацію; методику розрахунку потреби і раціонального використання сировини і виходу готових виробів; вимоги нормативних документів до якості сировини; методику розробки рецептур фірмових тортів; організацію виробництва кондитерської продукції;методику розрахунку харчової и енергетичної цінності сировиниі готових виробів; фактори, що впливають на якість кулінарної продукції. **Уміти:** обґрунтувати необхідність приготування нового виробу; адаптувати нестандартні рецепти, технологічні прийоми приготування фірмових тортів в умовах реального виробництва на підприємствах ресторанного господарства; обґрунтувати вибір здійснення основних технологічних процесів приготування фірмових тортів;підбирати устаткування, інвентар, посуд необхідні для приготування та оформлення фірмових тортів;здійснювати розрахунки при розробці рецептур виробів для оформленні технологічної документації;формувати вимоги до якості фірмових тортів
КНД – 5.4.1	Приготування кондитерських виробів з використанням нетрадиційної сировини	**Знати:** асортимент і значення біологічно активних речовин (БАР), біологічно-активних добавок (БАД), нових видів поліпшувачів структури тіста, емульгаторів, загусників, ароматизаторів, сучасних сумішей; технологію приготування борошняно-кондитерських виробів з використанням нових видів поліпшувачів структури тіста, емульгаторів, загусників, ароматизаторів, сучасних сумішей, її особливості; сучасні аспекти оздоровчого харчування людини;технологію приготування кондитерських виробів з використанням нетрадиційної сировини; формування; способи і прийоми художнього оздоблення виробів; вихід та вимоги до якості; можливі дефекти та способи усунення їх; терміни та умови зберігання; правила експлуатації відповідних видів технологічного устаткування, виробничого інвентарю, інструменту, посуду; правила і норми охорони праці, виробничої санітарії та особистої гігієни. **Уміти:** організувати робоче місце; працювати з технологічною документацією; робити розрахунок сировини; виготовляти борошняно-кондитерські вироби з використанням нових видів поліпшувачів структури тіста, емульгаторів, загусників, ароматизаторів, сучасних сумішей тощо; визначати якість; вирішувати проблемні ситуації; користуватись устаткуванням та інвентарем, посудом; дотримуватись норм санітарії і гігієни, вимог охорони праці
КНД – 5.5.1	Приготування виробів арт-майстер-класу з підбором елементів оздоблення та прикрас з різних	**Знати:** асортимент; технологію приготування виробів арт – майстер –класу з підбором елементів оздоблення та прикрас з різних оздоблювальних матеріалів; способи і прийоми художнього оздоблення виробів арт-майстер-класу; вихід та вимоги до якості; можливі дефекти та способи усунення їх; терміни та умови зберігання; правила експлуатації відповідних видів технологічного устаткування, виробничого інвентарю, інструменту, посуду; правила і норми охорони праці, виробничої санітарії та особистої

	оздоблювальних матеріалів	гігієни; основні терміни та визначення англійською мовою за професійним спрямуванням для презентації виробу та представлення себе на міжнародних професійних конкурсах. **Уміти:** організувати робоче місце; працювати з технологічною документацією; робити розрахунок сировини; готувати вироби арт-майстер-класу з підбором елементів оздоблення та прикрас з різних оздоблювальних матеріалів за кольором, формою, розмірами; здійснювати складне художнє оформлення; визначати якість; вирішувати проблемні ситуації; користуватись устаткуванням та інвентарем, посудом; дотримуватись норм санітарії і гігієни, вимог охорони праці; робити презентацію конкурсних виробів та розповідати про себе при участі в професійному конкурсі або при влаштуванні на роботу англійською мовою
КНД – 5.6.1	Розробка рецептур і технології виготовлення оригінальних тортів та тістечок, тортів на замовлення, фірмових виробів з застосуванням провідних новітніх технологій	**Знати:** технологічні процеси виробництва кондитерських виробів; устаткування закладів ресторанного господарства, його класифікацію; методику розрахунку потреби і раціонального використання сировини і виходу готових виробів; вимоги нормативних документів до якості сировини; методику розробки рецептур кондитерських виробів; організацію виробництва кондитерської продукції; фактори, що впливають на якість кулінарної продукції; сутність методології проектування рецептур оригінальних тортів та тістечок, тортів на замовлення, фірмових виробів з застосуванням провідних новітніх технологій; основи стандартизації і сертифікації у ресторанному господарстві; загальні відомості про сертифікацію продукції в Україні; методи контролю та управління якістю продукції ресторанного господарства; програмне забезпечення ПК у вирішенні галузевих завдань. **Вміти:** обґрунтувати необхідність приготування оригінальних тортів та тістечок, тортів на замовлення, фірмових виробів з застосуванням провідних новітніх технологій; адаптувати нестандартні рецепти, технологічні прийоми виготовлення оригінальних тортів та тістечок, тортів на замовлення, фірмових виробів з застосуванням провідних новітніх технологій в умовах реального виробництва на підприємствах ресторанного господарства;підбирати устаткування, інвентар, посуд; здійснювати розрахунки при розробці рецептур виробів для оформленні технологічної документації; формувати вимоги до якості; застосувати програмні засоби ПК у вирішенні виробничих завдань

5. Перелік основних засобів навчання

Професійна кваліфікація: кондитер 5-го розряду

	Найменування	**Кількість на 15 осіб**		**Прим**
		для інд. корист.	**для групи**	
Обладнання				
	Столи виробничі з нержавіючою поверхнею		8	
	Шафа пекарська електрична		1	
	Плита електрична		4	
	Машина збивальна настільна		1	
	Міксер		5	

	Блендер		3	
	Мікрохвильова піч		2	
	Аерограф		2	
	Фризер		1	
	Електронні ваги		2	
	Шафа холодильна з морозильною камерою		2	
	Чайник електричний		2	
Інструменти				
	Шпатель	13		
	Ніж з хвилястим лезом	13		
	Ніж кондитерський	8		
	Миска з пластику	13		
	Миска з нержавіючої сталі	13		
	Лопатка силіконова	13		
	Щіточка силіконова	13		
	Маноп для тістечок		6	
	Килимок силіконовий для випічки	6		
	Килимок силіконовий для мастики	13		
	Мат для мастики	13		
	Мішки кондитерські (різної довжини)	13		
	Ніж роликовий	13		
	Форми роз’ємні для випічки		5	
	Кільце з нержавіючої сталі (різного розміру)		6	
	Перехідник кондитерський	13		
	Скребок для шоколаду	13		
	Праска для мастики	13		
	Вирубки для пряників в асортименті		20	
	Пензлики для малювання		20	
	Плунжер для мастики		20	
	Вирубки для мастики в асортименті		50	
	Ножиці		13	
	Сито		3	
	Проволока флористична		5 наборів	
	Молди		15	
	Вайнери		15	
	Форми силіконові для шоколаду		6	
	Трафарети для аерографії		6	
	Роз’ємні форми для тортів		6	
	Набір виделок для глазурування		6	
	Ножі для нарізання	13		
	Каструлі з н/с 2,4 л		6	
	Вінчик силіконовий		6	
	Качалка	13		
	Качалка для мастики	13		

	Лоток мілкий		6	
	Лоток глибокий		6	
	Листи кондитерські		10	
	Стакан мірний		3	
	Насадки кондитерські в асортименті	13		
	Гребінки кондитерські		13	
	Щипці кондитерські		3	
	Пінцет		3	
	Моделюючи палочки для мастики	13		
	Лінійка довга		3	
	Коврик для айсінгу		2	
Приладдя, пристрої				
	Підставка (скло) багатоярусна		3	
	Підставка для тортів	13		
	Форма (кукла) для випічки		1	
	Плоттер		1	
	Лампа для карамелі		1	
	Термометр для карамелі		1	
	Спиртовка для карамелі		1	
	Шаблони для карамелі		1	
Натуральні зразки				
	Квіти з мастики			
	Композиції з квітів			
	Квіти з квіткової пасти			
Зразки				
	Елементи оздоблення тортів			
	Торти (муляжі)			

Зауваження та пропозиції щодо змісту державного стандарту надсилати за адресою:
03035, м. Київ, вул. Митрополита Василя Липківського, 36,
Інститут модернізації змісту освіти Міністерства освіти і науки України.
Відділ наукового та навчально-методичного забезпечення змісту професійної освіти.
Телефон: (044)248-91-16