

ПОГОДЖЕНО  
Директор НМК ПТО  
у Київській області  
\_\_\_\_\_ Марина СТАСЄЄВА  
« \_\_\_ » \_\_\_\_\_ 2022 р.

ЗАТВЕРДЖУЮ  
Директор ДПТЗ  
«Броварський професійний ліцей»  
\_\_\_\_\_ Микола ЛАДАН  
« \_\_\_ » \_\_\_\_\_ 2022 р.

### РОБОЧА ОСВІТНЯ ПРОГРАМА

**Професія:** Кондитер  
**Код:** 7412  
**Кваліфікація:** кондитер 3-го розряду

СХВАЛЕНО  
Протокол засідання  
педагогічної ради  
27.06.2022\_№ 11

Робоча освітня програма складена на базі стандарту професійної (професійно-технічної) освіти **7412.С.10.70–2017** з професії «**Кондитер**», затвердженого наказом Міністерства освіти і науки України від «27» грудня 2017 р. № 1691 на модульно-компетентнісній основі.

**Укладачі:**

Святницька Т.В. – заступник директора з НВР, викладач спеціальних предметів;

Стащук А.М. – викладач;

Белова С.М. – викладач;

Лавнікович Г.М. – голова методичної комісії професій громадського харчування, майстер виробничого навчання, викладач спеціальних предметів;

Гончар І.М. – майстер виробничого навчання, викладач спеціальних предметів

## ЗМІСТ

<i>Назва розділу</i>	<i>Сторінк а</i>
Пояснювальна записка	4
Зведена таблиця по темам, що дублюються у суміжній професії «Кухар»	9
Зведена таблиця по розрядам, модулям та предметам	19
Таблиця відповідності компетентностей навчальним предметам	20
Навчальна програма з предмета «Інформаційні технології»	42
Навчальна програма з предмета «Основи трудового законодавства»	44
Навчальна програма з предмета «Основи галузевої економіки та підприємництва»	46
Навчальна програма з предмета «Основи енергоефективності та екології»	48
Навчальна програма з предмета «Іноземна мова професійного спрямування»	50
Навчальна програма з предмета «Професійна етика і психологія»	53
Навчальна програма з предмета «Правила дорожнього руху»	55
Навчальна програма з предмета «Охорона праці»	57
Навчальна програма з предмета «Облік і калькуляція»	61
Навчальна програма з предмета «Технологія приготування борошняних кондитерських виробів з основами товарознавства»	63
Навчальна програма з предмета «Гігієна і санітарія»	71
Навчальна програма з предмета «Організація виробництва»	73
Навчальна програма з предмета «Устаткування підприємств харчування»	75
Навчальна програма з предмета «Основи малювання та ліплення»	79
Навчальна програма виробничого навчання	82
Навчальна програма виробничої практики	90
Перелік кваліфікаційних пробних робіт з професії «Кондитер» 3 розряду	91

## ПОЯСНЮВАЛЬНА ЗАПИСКА

Робоча освітня програма складена на базі робочого навчального плану ДПТНЗ «Броварський професійний ліцей» для підготовки кваліфікованих робітників на основі базової загальної середньої освіти з отриманням повної загальної середньої освіти за професією «Кондитер» відповідно до затвердженого СП(ПТ)О з робітничої професії «**Кондитер**» СП(ПТ)О 7412.С.10.70–2017. Кваліфікація кондитер 3-го розряду.

За типовим навчальним планом 968 годин, із них: загально-професійна підготовка – 69 год.; професійно-теоретична підготовка – 225 год.; професійно-практична підготовка – 667 год.; ДКА – 7 год.

У робочому навчальному плані: загально професійна підготовка (компетентності/навчальні предмети) – 72 год.; професійно-теоретична підготовка (професійні компетентності/навчальні предмети) - 170 год.; професійно-практична підготовка (професійні компетентності) – 548 год.; ДКА – 7 год.

У робочому навчальному плані предмети «Іноземна мова професійного спрямування» та «Професійна етика і психологія» із професійно-теоретичного напрямку підготовки перенесено у загально професійний напрям підготовки.

З метою уникнення дублювання тем навчальних предметів, зміст яких міститься у навчальних предметах за професією «Кухар», кількість годин у загально професійній та професійно-теоретичній підготовках за професією «Кондитер», зменшено на 52 год. (18 %): «Основи товарознавства та технології» - 9 год.; «Гігієна і санітарія» - 4 год.; «Організація виробництва» - 4 год.; «Устаткування підприємств харчування» - 3 год.; «Іноземна мова професійного спрямування» - 2 год.; з предмета «Охорона праці» знято 15 год., що входять у зміст тем предметів професійно-теоретичної підготовки. Відповідно кількість годин у професійно-практичній підготовці зменшено на 119 год. (18%) у модулях: ЗПК - 12 год; КНД 3.3 - 95 год.; КНД 3.4 - 13 год. З метою виконання норм часу виробничої практики 7 годин/день, модуль КНД-3.5 збільшено на 1 год. ДКА – 7 год.

Підготовка за професійною кваліфікацією ґрунтується 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, новітніх матеріалів.

Структура навчального модуля включає перелік компетентностей та їх зміст. Засвоєння навчального модуля може підтверджуватися відповідним документом (сертифікат/посвідчення/свідоцтво), що видається закладом освіти.

СП(ПТ)О визначає три групи компетентностей: загальнопрофесійні, ключові та професійні. Компетентність/компетентності – здатність здобувача

освіти 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 здобувача освіти, які дають їй змогу виконувати трудові функції, швидко адаптуватися до змін у професійній діяльності та є складовими відповідної професійної кваліфікації.

Навчальний час здобувача освіти визначається обліковими одиницями часу, передбаченого для виконання навчальних програм закладів 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 в період проходження виробничої практики встановлюється залежно від режиму роботи підприємства, установи, організації відповідно до законодавства.

Професійно-практична підготовка здійснюється в навчальних майстернях ліцею та безпосередньо на робочих місцях підприємств.

Робоча освітня програма підготовки кваліфікованих робітників за професією «Кондитер» визначає перелік навчальних модулів, перелік та зміст професійних компетентностей, зміст навчальних предметів відповідно до компетентностей та тематичний погодинний розподіл відповідно до робочих навчальних планів.

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

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

У ДПТНЗ «Броварський професійний ліцей» здійснюється поточний, тематичний, проміжний і вихідний контроль знань, умінь та навичок здобувачів освіти, їх кваліфікаційну атестацію. Представники роботодавців, їх організацій та об'єднань долучаються до тематичного, вихідного контролю знань, умінь та

навичок здобувачів освіти та безпосередньо беруть участь у кваліфікаційній атестації.

Після завершення навчання кожен здобувач освіти повинен уміти самостійно виконувати всі роботи, передбачені кваліфікаційною характеристикою, технологічними умовами і нормами, встановленими у галузі.

До самостійного виконання робіт здобувачі освіти допускаються лише після навчання й перевірки знань із охорони праці.

Кваліфікаційна пробна робота проводиться за рахунок часу, відведеного на виробничу практику. Перелік кваліфікаційних пробних робіт розробляється закладом 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 освіти разом з роботодавцями і ґрунтуються на компетентнісному підході відповідно до вимог кваліфікаційної характеристики, потреб роботодавців, сучасних технологій та новітніх матеріалів та погоджуються з регіональними органами освіти.

Здобувачу освіти, який опанував освітню програму й успішно пройшов 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.

Здобувачу освіти, який опанував освітню програму й успішно пройшов кваліфікаційну атестацію за двома і більше професійними кваліфікаціями, присвоюється освітньо-кваліфікаційний рівень «кваліфікований робітник» з набутої професії та видається диплом державного зразка.

Здобувачу освіти, який достроково припиняє 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 у навчальній програмі:

ЗПК – загальнопрофесійна компетентність;

КК – ключова компетентність;

ПК – професійна компетентність;

ЛПР – лабораторно-практична робота;

ПР – практична робота;

КНД 3 – кондитер 3-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.

### **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 заготовок 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; гатунок борошна, його хлібопекарські якості; способи і прийоми оформлення виробів, техніку нанесення трафаретного малюнка за еталоном однією фарбою або з нескладним поєднанням фарб; техніку і способи оздоблення виробів помадкою, кремом; режим і тривалість випікання (смаження) виробів; правила експлуатації відповідних видів технологічного обладнання, виробничого інвентарю, інструменту, ваговимірювальних приладів, посуду, їх призначення та використання в технологічному процесі; правила роботи підприємств громадського харчування; основи раціональної організації робочих

місце; 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.

**Зведена таблиця по темам, що дублюються у суміжній професії «Кухар»**

№ п/п	Кухар		Кондитер			
	Назва предмету	Кількість годин	Назва предмету		Кількість годин	
1	<i>Технологія приготування їжі з основами товарознавства</i>		<i>Технологія приготування борошняних кондитерських виробів з основами товарознавства</i>			
	ЗЗ	Харчові жири: види, класифікація, характеристика, використання.	1	<b>ЗПК 3.10</b>	<b>Характеристика сировини та підготовка її до виробництва</b> Жири:види, класифікація, хімічний склад, харчова цінність, вимоги до якості, підготовка до використання.	1
	РН 3 ПК2	<b>Готувати страви з яєць, молока та молочних продуктів</b> <b>Здатність готувати страви з яєць, молока та молочних продуктів</b> Будова та хімічний склад яйця. Види яєць за строками зберігання та категоріями. Вимоги до якості, ознаки та органолептичні методи визначення доброякісності яєць.	1	<b>ЗПК 3.10</b>	<b>Характеристика сировини та підготовка її до виробництва</b> Яйця: будова, хімічний склад, харчова цінність. Види яєць за способом і терміном зберігання, вимоги до якості. Санітарна обробка яєць.	1
		Яєчні продукти, їх асортимент. Механічна Кулінарна обробка яєць, яєчних продуктів.	1	<b>ЗПК 3.10</b>	Продукти переробки яєць - меланж, яєчний порошок: хімічний склад, харчова цінність, вимоги до якості, кулінарна обробка, взаємозамінність, підготовка до використання в кондитерському виробництві.	1

	Молоко: харчова цінність, класифікація та асортимент питного молока. Молочні консерви. Вимоги до якості, ознаки та органолептичні методи визначення якості молока та молочних продуктів. Продукти переробки молока -кисломолочний сир, вершки, сметана_ харчова цінність. Класифікація.	1	<b>ЗПК 3.10</b>	<b>Характеристика сировини та підготовка її до виробництва</b> Молоко, молочні продукти: хімічний склад, харчова цінність, види, вимоги до якості, використання. Продукти переробки молока – кисломолочний сир, вершки, сметана: характеристика, види, хімічний склад, харчова цінність, вимоги до якості, використання в кондитерському виробництві. Взаємозамінність.	1
<b>33</b>	Значення теплової кулінарної обробки продуктів. Класифікація. Характеристика способів теплової обробки: основних, комбінованих, допоміжних	1	<b>КНД-3 .1</b>	<b>Приготування напівфабрикатів для борошняних кондитерських і булочних виробів</b> Види та значення теплової обробки. Класифікація.	1
<b>РН10</b> <b>ПК2</b>	<b>Готувати тісто та вироби з нього</b> <b>Здатність виготовляти різні види прісного тіста та виробів з нього, в тому числі з різними начинками: вареників, пельменів, млинчиків, тощо</b> Технологія приготування начинок та фаршів, використання.	1	<b>КНД-3 .1</b>	<b>Приготування напівфабрикатів для борошняних кондитерських і булочних виробів</b> Технологія приготування начинок , фаршів їх характеристика та використання (фруктово-ягідні, плодово-ягідні, горіхи . мак, сирні, сушених), плодів, овочеві, рибні з м' яса та м' ясо продуктів, вимоги до якості, термін реалізації та умови зберігання.	1
<b>РН10</b> <b>ПК2</b>	<b>Готувати тісто та вироби з нього</b> <b>Здатність виготовляти різні види прісного тіста та виробів з нього, в тому числі з різними начинками: вареників, пельменів, млинчиків, тощо.</b> Технологія приготування млинчиків: приготування тіста, начинок; смаження та подавання млинчиків	1	<b>КНД-3.4</b>	<b>Приготування без дріжджових видів тіста та виробів з нього</b> Технологія приготування млинцевого тіста та виробів з нього. Вихід, вимоги до якості, термін зберігання.	1
			<b>КНД-3.4</b>	<b>Приготування без дріжджових видів тіста та виробів з нього</b> Технологія приготування млинчиків з різними начинками. Вихід, вимоги до якості, термін зберігання.	1

				<b>КНД-3.4</b>	<b>Приготування без дріжджових видів тіста та виробів з нього</b> <i>Лабораторно-практична робота № 5. Технологія приготування тіста для млинчиків.</i>	1
				<b>КНД-3.4</b>	<b>Приготування без дріжджових видів тіста та виробів з нього</b> <i>Лабораторно-практична робота № 6. Технологія приготування млинчиків з різними начинками</i>	1
		<b>Всього годин по предмету</b>	<b>7</b>		<b>Всього годин по предмету</b>	<b>10</b>
<b>2</b>	<b>Устаткування підприємств харчування</b>			<b>Устаткування підприємств харчування</b>		
	<b>РН 1</b>	<b>Обробляти овочі, гриби, фрукти, ягоди, горіхоплідні та готувати напівфабрикати з них</b>	<b>1</b>	<b>КНД-3.3</b>	<b>Машини та механізми для приготування оздоблювальних напівфабрикатів для борошняних кондитерських виробів.</b> Холодильне обладнання. Призначення, види, будова, принцип роботи, правила експлуатації з дотриманням технічних вимог охорони праці. Холодильне обладнання, камери шокового заморожування. Призначення, види, будова, принцип роботи, правила експлуатації з дотриманням технічних вимог охорони праці.	<b>1</b>
	<b>ПК 1</b>	<b>Здатність підготуватися до обробки овочів, грибів, ягід, організувати робоче місце</b> Сучасне холодильне устаткування. Значення холодильної техніки для підприємств харчування. Види та способи охолодження. Характеристика способів охолодження: льодяного, льодяно-соляного, охолодження за допомогою сухого льоду. Холодильне устаткування з машинним охолодженням. Характеристика холодильних машин. Класифікація холодильного устаткування за конструкцією, температурою зберігання, способом охолодження, Види холодильного обладнання. Сучасні збірно-розбірні холодильні камери, холодильні шафи, шафи-вітрини, холодильні прилавки-вітрини, фризери, камери, шокового заморожування, бонети та ін.				

	<b>PH 10</b>	<b>Готувати тісто та вироби з нього</b> <b>Здатність підготуватися до робочого процесу, організувати робоче місце</b>	1	<b>КНД-3.4.2</b>	<b>Машини та механізми для приготування бездріжджових видів тіста та виробів з нього.</b> Машини для просіювання борошна. Призначення, види, будова, принцип роботи, правила експлуатації з дотриманням технічних вимог охорони праці.	1
	<b>ПК 1</b>	Характеристика машин для приготування тіста, їх призначення та класифікація. Машини для просіювання борошна. призначення даного устаткування, будова, підготовка до роботи, принцип дії. Правила експлуатації з дотриманням технічних вимог безпеки праці. Неполадки в роботі машин та способи їх усунення.				
	<b>ПК 1</b>	<b>Здатність підготуватися до робочого процесу, організувати робоче місце</b> Машини для замішування та розкачування тіста призначення даного устаткування, будова, підготовка до роботи, принцип дії. Правила експлуатації з дотриманням технічних вимог безпеки праці. Неполадки в роботі машин та способи їх усунення.	1	<b>КНД 3.4.2</b>	<b>Машини та механізми для приготування бездріжджових видів тіста та виробів з нього.</b> Машини та механізми для замісу тіста, Призначення, види, будова, принцип роботи, правила експлуатації з дотриманням технічних вимог охорони праці. Машини та механізми для збивання продуктів Призначення, види, будова, принцип роботи, правила експлуатації з дотриманням технічних вимог охорони праці.	1
		<i>Всього годин по предмету</i>	3		<i>Всього годин по предмету</i>	3
3	<b>Основи організації виробництва та обслуговування</b>		<b>Основи організації виробництва та обслуговування</b>			
	<b>ЗЗ</b>	<b>Загальні знання</b> <b>Тема 1. Типи закладів ресторанного господарства та оперативне планування їх роботи</b> Загальна характеристика закладів ресторанного господарства. Поєднання виробничих та торговельних функцій та організація споживання їжі, як основна особливість підприємств харчування.	1	<b>ЗПК 9.1</b>	<b>Тема 1. Типи закладів ресторанного господарства.</b> Загальна характеристика закладів ресторанного господарства.	1

	<b>ЗЗ</b>	<b>Тема 1. Типи закладів ресторанного господарства та оперативне планування їх роботи</b> Класифікація закладів ресторанного господарства за різними ознаками. Основи оперативного планування роботи закладу ресторанного господарства, значення та види меню.	1	<b>ЗПК 9.1</b>	<b>Тема 1. Типи закладів ресторанного господарства</b> Поєднання виробничих та торговельних функцій та організація споживання їжі, як основна особливість підприємств харчування. Класифікація закладів ресторанного господарства за різними ознаками	1
				<b>ЗПК 9.1</b>	<b>Тема 1. Типи закладів ресторанного господарства</b> Основи оперативного планування роботи закладу ресторанного господарства.	1
		<i>Всього годин по предмету</i>	2		<i>Всього годин по предмету</i>	3
4.	<i>Іноземна мова професійного спрямування</i>			<i>Іноземна мова професійного спрямування</i>		
	<b>РН1</b>	<b>Обробляти овочі, гриби, фрукти, ягоди, горіхоплідні та готувати напівфабрикати з них</b> <b>Страви з овочів, грибів, фруктів, ягід, горіхоплідних</b> Лексичний матеріал: назви овочів, фруктів, ягід, грибів, горіхоплідних; страви з них; відповідних технологічних процесів. Переклад рецептів овочевих страв, страв з грибів, фруктів, ягід та горіхоплідних.	1	<b>КНД 3.3</b>	<b>Характеристика напоїв, страв і виробів.</b> Назви овочів, фруктів, ягід та грибів .	1
	<b>РН 12</b>	<b>Готувати тісто та вироби з нього</b> <b>Готувати солодкі страви та напої</b> Лексичний матеріал: назви солодких страв та напоїв; відповідних технологічних процесів. Перелік рецептів приготування солодких страв і напоїв. Солодкі страви та напої	1	<b>КНД3. 3</b>	<b>Характеристика напоїв, страв і виробів</b> Характеристика напоїв	1

		<i>Всього годин по предмету</i>	2		<i>Всього годин по предмету</i>	2
5	<b>Гігієна та санітарія</b>			<b>Гігієна та санітарія</b>		
	<b>ЗЗ</b>	Харчові захворювання та їх профілактика	2	<b>ЗПК 12.1</b>	Харчові захворювання та їх профілактика	2
	<b>ЗЗ</b>	Санітарно-гігієнічні вимоги до закладів ресторанного господарства	1	<b>ЗПК 12.4</b>	Санітарно-гігієнічні вимоги до утримання закладів ресторанного господарства	1
	<b>РН1 ПК1</b>	Основи гігієни та санітарії	1	<b>ЗПК 12.3</b>	Основи гігієни та санітарії на виробництві	1
		<i>Всього годин по предмету</i>	3		<i>Всього годин по предмету</i>	4
6	<b>Виробниче навчання</b>			<b>Виробниче навчання</b>		
	<b>ЗЗ</b>	Ознайомлення із закладом рестосторанного господарства. Інструктажі з безпеки праці та пожежної безпеки на виробництві	6	<b>ЗПК</b>	Інструктаж за змістом занять. Ознайомлення з правилами ведення інструктажів з питань охорони праці, журналів реєстрації вступних, повторних, поточних, позапланових інструктажів. Інструктаж за змістом занять, організації робочого місця, безпеки праці. Устаткування, посуд, інструмент, інвентар для приготування напівфабрикатів для борошняних кондитерських виробів, вимоги до якості.	6
	<b>РН10 ПК3</b>	<b>Готувати тісто та вироби з нього</b> <b>Здатність готувати дріжджове тісто та вироби з нього</b>  Інструктаж за змістом занять, організації робочого місця, безпеки праці. Організація роботи в борошняному цеху для приготування тіста та виробів з нього: підбір посуду, інструменту, інвентарю. Робота із Збірником рецептур. Перерахунок сировини.	6	<b>КНД-3.3</b>	<b>Приготування дріжджового тіста та виробів з нього</b>  Інструктаж за змістом занять, організації робочого місця, безпеки праці. Устаткування, посуд, інструмент, інвентар для приготування дріжджового тіста та виробів з нього. Вимоги до якості. Терміни та умови зберігання виробів. Робота із Збірником рецептур. Розрахунок рецептур. Вправи. Приготування дріжджового тіста безопарним та опарним способом (підготовка сировини; послідовне з'єднання борошна і	6

	Приготування безопарного та опарного дріжджового тіста. Технологія приготування виробів з дріжджового тіста: розбирання тіста, вистоювання сформованих виробів, оздоблення та випікання виробів, недоліки випечених виробів та способи їх усунення.			продуктів; замішування тіста; визначення готовності замісу тіста, часу бродіння, готовності виброженого тіста);	
<b>РН10 ПКЗ</b>	<b>Готувати тісто та вироби з нього Здатність готувати дріжджове тісто та вироби з нього</b> Інструктаж за змістом занять, організації робочого місця, безпеки праці. Приготування печених борошняних виробів з дріжджового тіста: булочок, пиріжків печених, ватрушок, розтягаїв, пампушок тощо. Вимоги до якості. Відпуск.	6	<b>КНД-3.3</b>	<b>Приготування дріжджового тіста та виробів з нього</b> Інструктаж за змістом занять, організації робочого місця, безпеки праці. Приготування печених борошняних виробів (пиріжків печених з м'ясним фаршем, лівером, горохом, повидлом, курагою, яблуками та ін.; ватрушок з сиром, повидлом; розтягаїв; хлібобулочних виробів в асортименті, піци): порціонування тіста; формування шматків тіста; розкачування тіста; підготовка начинки (фаршу); розкладання начинки (фаршу) на підготовлене тісто; формування виробів; викладання на листи для випікання; розстоювання виробів; визначення готовності виробів після розстоювання; оздоблювання виробів до випікання; підготовка печі для випікання; визначення температури печі; випікання виробів з дотриманням температурного режиму випікання; визначення готовності виробів; охолодження виробів;	6
<b>РН10 ПКЗ</b>	<b>Готувати тісто та вироби з нього Здатність готувати дріжджове тісто та вироби з нього</b> Інструктаж за змістом занять, організації робочого місця, безпеки праці. Приготування	6	<b>КНД-3.3</b>	<b>Приготування дріжджового тіста та виробів з нього</b> Інструктаж за змістом занять, організації робочого місця, безпеки праці. Борошняних виробів смажених у фритюрі (пончиків, пиріжків з горохом, лівером, капостою та ін.): формування шматків тіста; розкачування тіста; підготовка начинки (фаршу);	6

	РН10 ПК 2	дріжджового тіста безопарним способом та виробів смажених у фритюрі. Вимоги до якості.  Готувати тісто та вироби з нього Здатність виготовляти різні види прісного тіста та виробів з нього, в тому числі з різними начинками: вареників, пельменів, млинчиків, тощо. Інструктаж за змістом занять, організації робочого місця, безпеки праці. Приготування млинчиків з різним фаршем. Вимоги до якості. Відпуск Приготування фаршів та начинок: з м'яса (3 способи), риби, сиру, капусти; з яблука, маку, ягід. Вимоги до якості	6	КНД-3 .4	розкладання начинки (фаршу) на підготовлене тісто; формування виробів; викладання на листи; розстоювання виробів; підготовка жиру для фритюру; визначення готовності жиру; смаження виробів з дотриманням температурного режиму; визначення готовності виробів; охолодження виробів; <b>Приготування бездріжджових видів тіста та виробів з нього. Інструктажі з безпеки праці та пожежної безпеки на виробництві.</b> Інструктаж за змістом занять. Ознайомлення з правилами ведення інструктажів з питань охорони праці, журналів реєстрації вступних, повторних, поточних, позапланових інструктажів. Млинцеве тісто та вироби з нього: послідовне з'єднання продуктів; змішування тіста; смаження млинців на сковорідках; підготовка начинки (фаршу); розкладання начинки (фаршу) на млинцевий напівфабрикат; формування виробів; викладання виробів на листи; смаження виробів;	6
		<i>Всього годин по виробничому навчанні</i>	30		<i>Всього годин по виробничому навчанні</i>	30
7	<i>Виробнича практика</i>			<i>Виробнича практика</i>		
	РН10 ПК3	Готувати тісто та вироби з нього  Здатність готувати дріжджове тісто та вироби з нього Інструктаж за змістом занять, організації робочого місця, безпеки праці. Організація роботи в борошняному цеху для приготування тіста та виробів з нього: підбір посуду, інструменту, інвентарю. Робота із Збірником рецептур. Перерахунок сировини.	7	КНД-3 .3	<b>Приготування дріжджового тіста та виробів з нього. Інструктажі з безпеки праці та пожежної безпеки на виробництві.</b> Інструктаж за змістом занять. Ознайомлення з правилами ведення інструктажів з питань охорони праці, журналів реєстрації вступних, повторних, поточних, позапланових інструктажів.	7

<b>ПК 3</b>	<b>Здатність готувати дріжджове тісто та вироби з нього</b> Інструктаж за змістом занять, організації робочого місця, безпеки праці. Приготування безопарного та опарного дріжджового тіста. Технологія приготування виробів з дріжджового тіста: розбирання тіста, вистоювання сформованих виробів, оздоблення та випікання виробів, недоліки випечених виробів та способи їх усунення.	7	<b>КНД-3 .3.1</b>	Інструктаж за змістом занять. Закріплення навичок при організації робочого місця, безпеки праці та технологічний процес приготування дріжджового тіста безопарним способом.	14
			<b>КНД-3 .3.2</b>	Інструктаж за змістом занять. Закріплення навичок при організації робочого місця, безпеки праці та технологічний процес приготування дріжджового тіста опарним способом.	14
<b>ПК 3</b>	<b>Здатність готувати дріжджове тісто та вироби з нього</b> Інструктаж за змістом занять, організації робочого місця, безпеки праці. Приготування печених борошняних виробів з дріжджового тіста: булочок, пиріжків печених, ватрушок, розтягаїв, пампушок тощо. Вимоги до якості. Відпуск.	7	<b>КНД-3 .3.1</b>	Інструктаж за змістом занять. Закріплення навичок при організації робочого місця, безпеки праці та технологічний процес приготування печених борошняних виробів (пиріжків печених з м'ясним фаршем, лівером, горохом, повидлом, курагою, яблуками та ін.порціонування тіста; формування шматків тіста; розкачування тіста; підготовка начинки (фаршу); розкладання начинки (фаршу) на підготовлене тісто; формування виробів; викладання на листи для випікання; розстоювання виробів; визначення готовності виробів після розстоювання; оздоблювання виробів до випікання; підготовка печі для випікання; визначення температури печі; випікання виробів з дотриманням температурного режиму випікання; визначення готовності виробів; охолодження виробів.	14
<b>ПК 3</b>	<b>Здатність готувати дріжджове тісто та вироби з нього</b> Інструктаж за змістом занять, організації робочого місця, безпеки праці. Приготування виробів з дріжджового тіста, смажених у фритюрі: пиріжків смажених , чебуреків, пончиків, біляшів та ін. Вимоги до якості. Відпуск.	7	<b>КНД-3 .3.1</b>	Інструктаж за змістом занять. Закріплення навичок при організації робочого місця, безпеки праці та технологічний процес приготування борошняних виробів смажених у фритюрі (пончиків, пиріжків з горохом, лівером, капустою та ін.): формування шматків тіста; розкачування тіста; підготовка начинки (фаршу); розкладання начинки (фаршу) на підготовлене тісто; формування виробів; викладання на листи;	14

					розстоювання виробів; підготовка жиру для фритюру; визначення готовності жиру; смаження виробів з дотриманням температурного режиму; визначення готовності виробів; охолодження виробів.	
<b>ПК 3</b>	<b>Здатність готувати дріжджове тісто та вироби з нього</b> Інструктаж за змістом занять, організації робочого місця, безпеки праці. Приготування багато порційних виробів з дріжджового тіста: пирогів, рулету з маком, кулеб'яки, піци, тощо. Вимоги до якості. Відпуск.	7	<b>КНД-3 .3.2</b>	Інструктаж за змістом занять. Закріплення навичок при організації робочого місця, безпеки праці та технологічний процес приготування закритих і відкритих пирогів: розкачування шматків тіста; укладання тіста на листи або у форми; розкладання начинки (фаршу) на підготовлене тісто; нанесення узору з тіста на поверхню виробів; розстоювання; обробка поверхні; випікання виробів з дотриманням температурного режиму випікання; визначення готовності виробів; охолодження виробів. Визначення та виправлення дефектів під час виготовлення тіста, випіканні та смажені виробів.	14	
<b>РН10</b> <b>ПК2</b>	<b>Готувати тісто та вироби з нього</b> <b>Здатність виготовляти різні види прісного тіста та виробів з нього, в тому числі з різними начинками: вареників, пельменів, млинчиків, тощо.</b> Інструктаж за змістом занять, організації робочого місця, безпеки праці Технологія приготування млинчиків: приготування тіста, начинок; смаження та подавання млинчиків. Вимоги до якості.	7	<b>КНД-3 .4</b>  <b>КНД-3 .4.1</b>	<b>Приготування бездріжджових видів тіста та виробів з нього. Інструктажі з безпеки праці та пожежної безпеки на виробництві.</b> Інструктаж за змістом занять. Закріплення навичок при організації робочого місця, безпеки праці та технологічний процес приготування млинцевого тіста та виробів з нього: послідовне з'єднання продуктів; замішування тіста; визначення готовності тіста; смаження млинців на сковорідках; підготовка начинки (фаршу); розкладання начинки (фаршу) на млинцевий напівфабрикат; формування виробів; викладання виробів на листи; смаження виробів.	7	
	<b>Всього годин по виробничій практиці</b>	42		<b>Всього годин по виробничій практиці</b>	84	

**Зведена таблиця по розрядам, модулям та предметам**  
**Навчальний план підготовки кваліфікованих робітників із суміжною професією кухар**

Професія: 7412 Кондитер

Професійна кваліфікація: кондитер 3-го розряду

Загальний фонд навчального часу – **797 годин**

№з/п	Напрямок підготовки	Кількість годин						
		Всього годи	ЗПК	КНД 3.1	КНД 3.2	КНД 3.3	КНД 3.4	КНД 3.5
<b>1</b>	<b>Загальнопрофесійна підготовка</b>	<b>72</b>	<b>54</b>		<b>8</b>	<b>10</b>		
1.1	Інформаційні технології	4	4					
1.2	Основи трудового законодавства	4	4					
1.3	Основи галузевої економіки та підприємництва	4	4					
1.4	Основи енергоефективності та екології	4	4					
1.5	Іноземна мова професійного спрямування	18			8	10		
1.6	Професійна етика і психологія	15	15					
1.7	Правила дорожнього руху	8	8					
1.8	Охорона праці	15	15					
<b>2</b>	<b>Професійно-теоретична підготовка</b>	<b>170</b>	<b>38</b>	<b>6</b>	<b>24</b>	<b>21</b>	<b>53</b>	<b>28</b>
2.1	Облік і калькуляція	10	10					
2.2	Технологія приготування борошняних кондитерських виробів з основами товарознавства	91	5	2	9	8	39	28
2.3	Гігієна і санітарія	12	12					
2.4	Організація виробництва	11	11					
2.5	Устаткування підприємств харчування	29		4	6	7	12	
2.6	Основи малювання та ліплення	17			9	6	2	
<b>3</b>	<b>Професійно-практична підготовка</b>	<b>548</b>	<b>31</b>	<b>26</b>	<b>84</b>	<b>39</b>	<b>259</b>	<b>109</b>
3.1	Виробниче навчання	240	24	12	42	18	84	60
3.2	Виробнича практика	308	7	14	42	21	175	49

4	Кваліфікаційна пробна робота	7						
5	Консультації	30						
6	ДКА (або ПКА при продовженні навчання)	7						
7	<b>Загальний обсяг навчального часу (без п.4, 5)</b>	<b>797</b>	<b>123</b>	<b>32</b>	<b>116</b>	<b>70</b>	<b>312</b>	<b>137</b>

Освітня програма за стандартами професійної (професійно-технічної) освіти на основі компетентнісного підходу

з професії

**КОНДИТЕР**

**Таблиця відповідності компетентностей навчальним предметам**

Рівень кваліфікації: 3 розряд

**Професійний базовий навчальний модуль**

**Бюджет навчального часу – 797 год.**

**Загально професійна підготовка - 72 год.**

Інформаційні технології – 4 год.

Основи трудового законодавства – 4 год.

Основи галузевої економіки та підприємництва – 4 год.

Основи енергоефективності та екології – 4 год.

Іноземна мова професійного спрямування – 18 год.

Професійна етика і психологія – 15 год.

Правила дорожнього руху – 8 год.

Охорона праці – 15 год.

**Професійно-теоретична підготовка – 170 год.**

Облік і калькуляція – 10 год.

Технологія приготування борошняних кондитерських виробів з основами товарознавства – 91 год.

Гігієна і санітарія – 12 год.

Організація виробництва – 11 год.

Устаткування підприємств харчування – 29 год.

Основи малювання та ліплення – 17 год.

**Професійно-практична підготовка – 548 год.**

Виробниче навчання – 240 год.

Виробнича практика – 308 год.

Державна кваліфікаційна атестація – 7 год.

Загальнопрофесійний блок та зміст загальнопрофесійних компетентностей				
Код	Професійні профільні компетентності	Зміст компетентностей	Назви предметів	Кількість годин
ЗПК.1	Оволодіння основами трудового законодавства	<b>Знати:</b> 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. <b>Уміти:</b> застосовувати в практичній діяльності норми трудового законодавства, відстоювати власні трудові права.	Основи трудового законодавства	4
ЗПК.2	Оволодіння основами галузевої економіки та підприємства	<b>Знати:</b> 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). <b>Уміти:</b> складати бізнес-план; вибирати найоптимальніші рішення із багатьох можливих варіантів рішень; організувати та відкрити власне приватне підприємство на засвоєних знаннях.	Основи галузевої економіки та підприємництва	4

ЗПК.3	Оволодіння правилами дорожнього руху	<b>Знати:</b> Правила дорожнього руху. <b>Уміти:</b> застосовувати вимоги Правил дорожнього руху, відповідно до Закону України «Про дорожній рух»	Правила дорожнього руху	8
ЗПК.4	Оволодіння основами інформаційних технологій	<b>Знати:</b> 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. <b>Уміти:</b> 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	Інформаційні технології	4
ЗПК.5	Оволодіння професійною етикою та основами психології	<b>Знати:</b> 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. <b>Уміти:</b> 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.	Професійна етика і психологія	15
ЗПК. 6	Оволодіння основами енергозбереження, вимог бережливого виробництва	<b>Знати:</b> основи раціонального використання енергоресурсів та матеріалозбереження у професійній діяльності; принципи раціональної роботи кухонних машин та електрообладнання; перспективи застосування новітніх технологій в енергозбереженні. <b>Уміти:</b> раціонально використовувати енергетичні та сировинні матеріали; раціонально і ефективно експлуатувати обладнання.	Основи енергоефективності та екології	4

ЗПК.8	Оволодіння основами нормативних документів господарського обліку і калькуляції	<p><b>Знати:</b> загальні відомості про господарський облік; нормативні документи, документи обліку, калькуляції, звітності для підприємств ресторанного господарства: їх види, призначення, використання.</p> <p><b>Уміти:</b> 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.</p>	Облік і калькуляція	10
ЗПК.9	Оволодіння основами організації виробництва та обслуговування	<p><b>Знати:</b> 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.</p> <p><b>Уміти:</b> поєднувати торгівельні та виробничі функції; організувати робоче місце відповідно до типу виконання робіт.</p>	Організація виробництва	11
ЗПК.10	Оволодіння основами товарознавства та технології приготування борошняних кондитерських виробів	<p><b>Знати:</b> 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.</p> <p><b>Уміти:</b> дотримуватись норм технологічного процесу; користуватись нормативно-технологічною документацією; визначати якість сировини, давати органолептичну оцінку якості; розраховувати кількість сировини; підготувати сировину до виробництва.</p>	<p>Технологія приготування борошняних кондитерських виробів з основами товарознавства</p> <p>Виробниче навчання</p> <p>Виробнича практика</p>	<p>5</p> <p>12</p> <p>7</p>

ЗПК.11	Оволодіння основами технічного оснащення (устаткування) підприємств харчування	<b>Уміти:</b> підготувати до роботи, безпечно розташувати та безпечно користуватись устаткуванням; вирішувати проблемні ситуації, при виникненні їх в процесі роботи.	Виробниче навчання	6
ЗПК.1 2	Оволодіння основами гігієни та санітарних вимог виробництв	<b>Знати:</b> 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. <b>Уміти:</b> виконувати вимоги гігієни і санітарії при роботі на підприємствах, при виробництві кондитерських виробів; дотримуватись норм особистої гігієни.	Гігієна і санітарія	12

ЗПК.14	Дотримання вимог охорони праці	<p><b>Знати:</b> 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.</p> <p><b>Уміти:</b> організувати робоче місце відповідно до вимог ОП в галузі; забезпечувати особисту безпеку в процесі виконання робіт; застосовувати первинні засоби пожежогасіння; безпечно експлуатувати машини та обладнання на робочому місці, в процесі виконання посадових обов'язків; визначати необхідні засоби індивідуального та колективного захисту, їх справність; правильно застосовувати засоби індивідуального захисту; розрізняти види аварій, діяти при аваріях та усувати їх наслідки; надавати долікарську допомогу потерпілим у разі нещасних випадків на виробництві; використовувати, в разі необхідності, засоби попередження і усунення виробничих, природних непередбачених явищ (пожежі, аварії, повені тощо)</p>	Охорона праці	15
			Виробниче навчання	6

**Перелік навчальних модулів та професійних компетентностей  
(КНД – кондитер 3 розряду)**

<b>Навчальний модуль</b>	<b>Професійна компетентність</b>	<b>Найменування навчального модуля та компетентності</b>	<b>Назва предмета</b>	<b>К-сть годин</b>
<b>КНД-3.1</b>	<b>Приготування напівфабрикатів для борошняних кондитерських і булочних виробів</b>			
КНД-3.1.1	<b>Приготування начинок</b>	<b>Знати:</b> технологію приготування начинок, їх характеристику та використання.	Технологія приготування борошняних кондитерських виробів з основами товарознавства	1
		<b>Знати:</b> технічне оснащення підприємств харчування, загальні відомості про кухонні машини, машини з електроприводом. <b>Уміти:</b> підготувати до роботи, безпечно розташувати та безпечно користуватись кухонними машинами.	Устаткування підприємств харчування	2
		<b>Уміти:</b> організувати робоче місце; працювати з технологічною документацією; робити розрахунок сировини; виготовляти різні види начинок з дотриманням технологічних вимог; визначати якість начинок органолептичним методом; підготувати до роботи, безпечно розташувати та користуватись кухонними машинами, інвентарем; вирішувати проблемні ситуації; дотримуватись вимог охорони праці, санітарії, особистої гігієни.	Виробниче навчання  Виробнича практика	6  7
КНД-3.1.2	<b>Приготування фаршів</b>	<b>Знати:</b> технологію приготування фаршів, вимоги до якості, використання.	Технологія приготування борошняних кондитерських виробів з основами товарознавства	1
		<b>Знати:</b> загальні відомості про універсальні кухонні машини, їх класифікація, призначення, будова, комплектація змінними механізмами; правила експлуатації та технічні вимоги безпеки праці. <b>Уміти:</b> підготувати до роботи, безпечно розташувати та безпечно користуватись універсальними кухонними машинами.	Устаткування підприємств харчування	2

		<b>Уміти:</b> організувати робоче місце; працювати з технологічною документацією; робити розрахунок сировини; виготовляти різні види фаршів з дотриманням технологічних вимог; визначати якість начинок органолептичним методом; підготувати до роботи, безпечно розташувати та користуватись універсальними кухонними машинами, інвентарем; вирішувати проблемні ситуації; дотримуватись вимог охорони праці, санітарії, особистої гігієни.	Виробниче навчання	6
			Виробнича практика	7
<b>КНД-3.2</b>	<b>Приготування оздоблювальних напівфабрикатів для борошняних кондитерських виробів</b>			
КНД-3.2.1	<b>Приготування сиропів</b>	<b>Знати:</b> назви технологічних процесів, кухонні механізми відповідно до закладів ресторанного господарства. <b>Уміти:</b> перекладати рецепти приготування солодких напоїв та сиропів.	Іноземна мова професійного спрямування	2
		<b>Знати:</b> технологію приготування сиропів, вимоги до якості сиропів для просочування, глазурування; технологію приготування тиражного та інвертного сиропів, вимоги до якості, використання.	Технологія приготування борошняних кондитерських виробів з основами товарознавства	2
		<b>Знати:</b> основи малювання та ліплення; мати поняття про колір.	Основи малювання та ліплення	2
		<b>Знати:</b> експлуатація теплового обладнання; електричні плити: види, будова, вирішення проблемних ситуацій, які можуть виникати під час роботи з плитами; сироповарильні котли; пристрої для уварювання. <b>Уміти:</b> підготувати до роботи, безпечно розташувати та безпечно користуватись тепловим обладнанням.	Устаткування підприємств харчування	2
		<b>Уміти:</b> організувати робоче місце; працювати з технологічною документацією; робити розрахунок сировини; готувати сиропи для просочування, глазурування; готувати сироп тиражний, інвертний; визначати якість сиропу органолептичним методом; підготувати до роботи, безпечно розташувати та користуватись обладнанням, інвентарем для приготування сиропів; вирішувати проблемні ситуації; дотримуватись вимог охорони праці, санітарії, особистої	Виробниче навчання	6

		гігієни.	Виробнича практика	7
КНД-3.2.2	<b>Приготування помади</b>	<b>Знати:</b> обладнання, інструменти, посуд, меблі відповідно до закладів ресторанного господарства. <b>Уміти:</b> перекладати рецепти приготування помади.	Іноземна мова професійного спрямування	2
		<b>Знати:</b> технологію приготування помадок, вимоги до якості помадок; порядок підготовки готової помади для оздоблення борошняних кондитерських виробів.	Технологія приготування борошняних кондитерських виробів з основами товарознавства	1
		<b>Знати:</b> техніку малювання геометричних фігур. <b>Уміти:</b> малювати геометричні фігури.	Основи малювання та ліплення	2
		<b>Уміти:</b> організувати робоче місце; працювати з технологічною документацією; робити розрахунок сировини; готувати помади основну та шоколадну; визначати якість помад органолептичним методом; підготувати до роботи, безпечно розташувати та користуватись обладнанням й інвентарем для приготування помад; вирішувати проблемні ситуації; дотримуватись вимог охорони праці, санітарії, особистої гігієни.	Виробниче навчання	6
			Виробнича практика	7
КНД-3.2.3	<b>Приготування желе та прикрас з нього</b>	<b>Знати:</b> назви овочів, фруктів, ягід, грибів, напоїв. <b>Уміти:</b> перекладати рецепти приготування желе та прикрас з нього.	Іноземна мова професійного спрямування	1
		<b>Знати:</b> технологію приготування, вимоги до якості желе; прикраси з желе: нарізні, виємні; способи та правила оздоблення желе.	Технологія приготування борошняних кондитерських виробів з основами товарознавства	1
		<b>Знати:</b> холодильне обладнання; класифікація холодильного устаткування за конструкцією, температурою зберігання, способом охолодження: збірно-розбірні камери для охолодження продуктів, шафи для охолодження продуктів, їх	Устаткування підприємств харчування	2

		<p>типи, призначення, будова, прилади автоматики; пристрої для приготування пюре, протертих плодів з додаванням драгледоподібних речовин; машини для фасування желе; заходи щодо забезпечення надійності роботи та економії електроенергії під час експлуатації холодильного устаткування.</p> <p><b>Уміти:</b> підготувати до роботи, безпечно розташувати та безпечно користуватись холодильним обладнанням.</p>		
		<p><b>Знати:</b> техніку малювання рослин.</p> <p><b>Уміти:</b> малювати листя різної форми, квіти, фрукти, овочі;</p>	Основи малювання та ліплення	5
		<p><b>Уміти:</b> організувати робоче місце; працювати з технологічною документацією; робити розрахунок сировини; готувати желе на желатині, агарі; готувати прикраси з желе (нарізні, виїмні, багат шарові, мозаїчні); визначати якість желе органолептичним методом; підготувати до роботи, безпечно розташувати та користуватись обладнанням й інвентарем для приготування желе; вирішувати проблемні ситуації; дотримуватись вимог охорони праці, санітарії, особистої гігієни.</p>	<p>Виробниче навчання</p> <p>Виробнича практика</p>	<p>6</p> <p>7</p>
КНД-3.2.4	<b>Приготування масляних кремів</b>	<p><b>Знати:</b> молоко та молочні продукти.</p> <p><b>Уміти:</b> заповнити анкету, скласти резюме при прийомі на роботу.</p>	Іноземна мова професійного спрямування	1
		<p><b>Знати:</b> технологію приготування, вимоги до якості масляних кремів: основного, особливого, нового; їх використання, способи та правила оздоблення кремом.</p>	Технологія приготування борошняних кондитерських виробів з основами товарознавства	2
		<p><b>Знати:</b> машини для збивання та перемішування продуктів; машини для збивання продуктів з індивідуальним та універсальним приводом: призначення, будова, принцип роботи, регулювання швидкості, складання та розбирання робочих деталей.</p> <p><b>Уміти:</b> підготувати до роботи, безпечно розташувати та безпечно користуватись машинами для збивання продуктів.</p>	Устаткування підприємств харчування	2

		<b>Уміти:</b> організувати робоче місце; працювати з технологічною документацією; робити розрахунок сировини; готувати масляні креми (особливий та новий); оздоблювати кремом борошняні кондитерські вироби; визначати якість крему органолептичним методом; підготувати до роботи, безпечно розташувати та користуватись обладнанням й інвентарем для приготування крему; вирішувати проблемні ситуації; дотримуватись вимог охорони праці, санітарії, особистої гігієни.	Виробниче навчання	6
			Виробнича практика	7
КНД-3.2.5	<b>Приготування вершкових, сметанних кремів</b>	<b>Знати:</b> тематичні вислови з професійної спрямованості; приймання замовлення; складові частини меню, прейскуранту. Сировина для приготування кремів. <b>Уміти:</b> використовувати професійну лексику при спілкуванні.	Іноземна мова професійного спрямування	1
		<b>Знати:</b> технологію приготування, вимоги до якості кремів з вершків, вершковий крем на желатиновій основі; технологію приготування сметанних кремів; способи та правила оздоблення кремом.	Технологія приготування борошняних кондитерських виробів з основами товарознавства	2
		<b>Уміти:</b> організувати робоче місце; працювати з технологічною документацією; робити розрахунок сировини; готувати вершковий та сметанний креми; оздоблювати кремом борошняні кондитерські вироби; визначати якість крему органолептичним методом; підготувати до роботи, безпечно розташувати та користуватись обладнанням для приготування крему, інвентарем; вирішувати проблемні ситуації; дотримуватись вимог охорони праці, санітарії, особистої гігієни.	Виробниче навчання	12
			Виробнича практика	7
КНД-3.2.6	<b>Приготування посипок</b>	<b>Знати:</b> види посипок, назви спецій та пряних трав.	Іноземна мова професійного спрямування	1
		<b>Знати:</b> характеристику, технологію приготування, вимоги до якості крихти: бісквітної, горіхової, цукрової; способи та правила оздоблення посипками.	Технологія приготування борошняних кондитерських виробів з основами товарознавства	1

		<b>Уміти:</b> організувати робоче місце; працювати з технологічною документацією; робити розрахунок сировини; готувати посипки (крихти) з різних видів тіста (протирання обрізків крізь сито для отримання крихти; підсушування крихти; охолодження), шоколадної, горіхової та ін.; визначати якість посипок органолептичним методом; підготувати до роботи, безпечно розташувати та користуватись обладнанням для приготування посипок, інвентарем; вирішувати проблемні ситуації; дотримуватись вимог охорони праці, санітарії, особистої гігієни.	Виробниче навчання	6
			Виробнича практика	7
<b>КНД-3.3</b>	<b>Приготування дріжджового тіста та виробів з нього</b>			
КНД-3.3.1	Приготування дріжджового тіста безопарним способом та виробів з нього	<b>Знати:</b> назви борошняних і кондитерських виробів, видів тіста, начинок; тематичні вислови і діалоги професійної спрямованості.	Іноземна мова професійного спрямування	4
		<b>Знати:</b> технологію приготування дріжджового тіста безопарним способом; підготовку сировини для замішування тіста; розробку тіста, формування напівфабрикатів, розстоювання, випікання, оздоблення виробів; недоліки тіста, причини, способи усунення; процеси, що відбуваються під час випікання виробів; визначення готовності випечених виробів. Терміни та умови зберігання виробів; технологію приготування виробів з дріжджового тіста безопарним способом. Вихід, вимоги до якості, відсоток втрат виробів під час теплової обробки.	Технологія приготування борошняних кондитерських виробів з основами товарознавства	4
		<b>Знати:</b> ваговимірювальне устаткування; класифікація та принцип дії ваг різних типів; вимоги до ваговимірювального устаткування. <b>Уміти:</b> підготувати до роботи, безпечно розташувати та безпечно користуватись ваговимірювальним устаткуванням.	Устаткування підприємств харчування	2
		<b>Знати:</b> техніку малювання орнаменту; техніку малювання прикрас з орнаменту. <b>Уміти:</b> малювати орнамент; малювати прикраси з орнаменту	Основи малювання та ліплення	2

		<p><b>Уміти:</b> організувати робоче місце; працювати з технологічною документацією; робити розрахунок сировини; готувати тісто безопарним способом та виробити з нього; визначати якість тіста та виробів з нього органолептичним методом; готувати відкриті пироги: розкачувати шматки тіста, укладати тісто на листи або у форми, розкладати начинки (фаршу) на підготовлене тісто, наносити узор з тіста на поверхню виробів, здійснювати розстоювання, обробку поверхні; випікати вироби з дотриманням температурного режиму випікання; визначати готовність виробів; охолоджувати вироби; визначати та виправляти дефекти під час виготовлення тіста, випікати та смажити вироби; підготувати до роботи, безпечно розташувати та користуватись обладнанням, інвентарем для приготування тіста та виробів з нього; вирішувати проблемні ситуації; дотримуватись вимог охорони праці, санітарії, особистої гігієни.</p>	<p>Виробниче навчання</p> <p>Виробнича практика</p>	<p>6</p> <p>7</p>
КНД-3.3.2	Приготування дріжджового тіста опарним способом та виробів з нього	<p><b>Уміти:</b> скласти технологічні картки; перекласти рецепти; описати технологію приготування кондитерського виробу; використовувати тематичні вислови під час обслуговування відвідувачів у закладах ресторанного господарства.</p>	Іноземна мова професійного спрямування	6
		<p><b>Знати:</b> характеристики дріжджового опарного тіста, підготовку сировини, приготування; різновид опар; співвідношення сировини на опари; час бродіння; недоліки тіста, причини, способи усунення; розробка тіста, формування напівфабрикатів, розстоювання, випікання, оздоблення виробів; процеси, що відбуваються під час випікання виробів; визначення готовності випечених виробів; терміни та умови зберігання виробів; технологію приготування виробів з дріжджового тіста опарним способом; вихід, вимоги до якості, відсоток втрат виробів під час теплової обробки.</p>	Технологія приготування борошняних кондитерських виробів з основами товарознавства	4

		<p><b>Знати:</b> техніку нанесення трафаретного малюнка однією фарбою та з нескладним поєднанням фарб.</p> <p><b>Уміти:</b> наносити трафаретний малюнок однією фарбою та з нескладним поєднанням фарб.</p>	Основи малювання та ліплення	4
		<p><b>Знати:</b> машини та механізми для замісу та поділу тіста, тістодільник, тістоформовочні та тісторозкачувальні машини, лінії для виробництва дрібношматкових виробів; теплові апарати для виготовлення пончиків та виробів смажених в фритюрі; теплові апарати для виготовлення оладків, шафи та конвеєри попереднього та остаточного розстоювання; пакувальне обладнання; призначення, види, будова, принцип роботи, правила експлуатації з дотриманням технічних вимог охорони праці; можливі проблеми під час роботи устаткування та методи їх вирішення.</p> <p><b>Уміти:</b> підготувати до роботи, безпечно розташувати та безпечно користуватись устаткуванням: механізмами для підготовки сировини, машинами для просіювання борошна та замісу тіста.</p>	Устаткування підприємств харчування	5
		<p><b>Уміти:</b> організувати робоче місце; працювати з технологічною документацією; робити розрахунок сировини; готувати тісто опарним способом та вироби з нього; визначати якість тіста та виробів з нього органолептичним методом; готувати закриті пироги: розкачувати шматки тіста, укладати тісто на листи або у форми, розкладати начинки (фаршу) на підготовлене тісто, наносити узор з тіста на поверхню виробів, здійснювати розстоювання, обробку поверхні; випікати вироби з дотриманням температурного режиму випікання; визначати готовність виробів; охолоджувати вироби; визначати та виправляти дефекти під час виготовлення тіста, випікати та смажити вироби; підготувати до роботи, безпечно розташувати та користуватись обладнанням, інвентарем для приготування тіста та виробів з нього; вирішувати проблемні ситуації; дотримуватись вимог охорони праці, санітарії, особистої гігієни.</p>	<p>Виробниче навчання</p> <p>Виробнича практика</p>	<p>12</p> <p>14</p>

КНД-3.4	Приготування бездріжджових видів тіста та виробів з нього			
КНД-3.4.1	Приготування тіста для млинчиків та виробів з нього	<p><b>Знати:</b> класифікацію бездріжджових видів тіста; їх характеристику; технологію приготування млинцевого тіста та виробів з нього; вихід, вимоги до якості, термін зберігання; технологію приготування млинчиків з різними начинками; вихід, вимоги до якості, термін зберігання.</p>	Технологія приготування борошняних кондитерських виробів з основами товарознавства	4
		<p><b>Знати:</b> відсадочні машини (депозитори), машини для формування виробів з начинками, глазуровані машини, декоруюче обладнання; теплові апарати для млинчиків з різними начинками; холодильне обладнання, камери шокового заморожування, охолоджуючий тунель, пакувальне обладнання. Призначення, види, будова, принцип роботи, правила експлуатації з дотриманням технічних вимог охорони праці.</p> <p><b>Уміти:</b> підготувати до роботи, безпечно розташувати та безпечно користуватись машинами для обробки тіста та напівфабрикатів, холодильним і тепловим устаткуванням; вирішувати проблемні ситуації, при виникненні їх в процесі роботи.</p>	Устаткування підприємств харчування	4
		<p><b>Уміти:</b> організувати робоче місце; працювати з технологічною документацією; робити розрахунок сировини; готувати тісто для млинчиків та вироби з нього (млинці, млинчики звичайні, ажурні, пиріжки млинцеві та ін.); визначати якість тіста для млинчиків та виробів з нього органолептичним методом; підготувати до роботи, безпечно розташувати та користуватись обладнанням, інвентарем для приготування млинчиків та виробів з нього; вирішувати проблемні ситуації; дотримуватись вимог охорони праці, санітарії, особистої гігієни.</p>	Виробниче навчання  Виробнича практика	12  21
КНД-3.4.2	Приготування вафельного тіста та виробів з нього	<p><b>Знати:</b> технологію приготування, особливості вафельного тіста та виробів з нього; технологію приготування листових напівфабрикатів; технологію приготування вафельних трубочок з начинкою.</p>	Технологія приготування борошняних кондитерських виробів з основами товарознавства	4

		<p><b>Знати:</b> обладнання для приготування виробів з вафельного тіста; види, будова, принцип роботи, правила експлуатації з дотриманням технічних вимог охорони праці.</p> <p><b>Уміти:</b> підготувати до роботи, безпечно розташувати та безпечно користуватись обладнання для приготування виробів з вафельного тіста; вирішувати проблемні ситуації, при виникненні їх в процесі роботи.</p>	Устаткування підприємств харчування	2
		<p><b>Уміти:</b> організувати робоче місце; працювати з технологічною документацією; робити розрахунок сировини; готувати вафельне тісто та вироби з нього: послідовно з'єднувати продукти згідно рецептури; замішувати тісто; випікати вафельні листи; охолоджувати; склеювати вафельні листи і оздоблювати поверхні вафель; нарізати напівфабрикати на вироби; виявляти та виправляти дефекти; визначати якість вафельного тіста та виробів з нього органолептичним методом; підготувати до роботи, безпечно розташувати та користуватись обладнанням, інвентарем для приготування вафельного тіста та виробів з нього; вирішувати проблемні ситуації; дотримуватись вимог охорони праці, санітарії, особистої гігієни.</p>	<p>Виробниче навчання</p> <p>Виробнича практика</p>	<p>12</p> <p>28</p>
КНД-3.4.3	Приготування пісочного тіста та виробів з нього	<p><b>Знати:</b> технологію приготування пісочного тіста: підготовка сировини, послідовність введення сировини під час замішування тіста; визначення готовності тіста; технологію приготування, режим випікання, оздоблення виробів з пісочного тіста: нарізне та виємне печиво; вимоги до якості виробів.</p>	Технологія приготування борошняних кондитерських виробів з основами товарознавства	8
		<p><b>Уміти:</b> організувати робоче місце; працювати з технологічною документацією; робити розрахунок сировини; готувати пісочне тісто та виробів з нього: послідовно з'єднувати продукти згідно рецептури; замішувати тісто; визначати готовність тіста; ділити тісто на шматки; розкачувати тісто; формувати тісто в залежності від призначення, виду виробів; викладати вироби на листи;</p>	<p>Виробниче навчання</p> <p>Виробнича практика</p>	<p>18</p> <p>28</p>

		випікати вироби з дотриманням температурного режиму випікання; визначати готовність виробів; охолоджувати вироби; визначати якість пісочного тіста та виробів з нього органолептичним методом; підготувати до роботи, безпечно розташувати та користуватись обладнанням, інвентарем для приготування пісочного тіста та виробів з нього; вирішувати проблемні ситуації; дотримуватись вимог охорони праці, санітарії, особистої гігієни.		
КНД-3.4.4	Приготування прісного здобного тіста та виробів з нього	<b>Знати:</b> технологію приготування виробів з прісного здобного тіста; вихід, вимоги до якості виробів; термін зберігання виробів, готової продукції, правила та порядок складання технологічних карток для виготовлення різних виробів з тіста.	Технологія приготування борошняних кондитерських виробів з основами товарознавства	7
		<b>Знати:</b> техніку ліплення фігурок з прісного тіста. <b>Уміти:</b> ліпити фігурки з тіста.	Основи малювання та ліплення	2
		<b>Уміти:</b> організувати робоче місце; працювати з технологічною документацією; робити розрахунок сировини; готувати прісне здобне тісто та вироби з нього; визначити готовність тіста; здійснити розробку тіста; формувати вироби; викладати вироби на листи; завантажувати листи у піч; випікати вироби з дотриманням температурного режиму випікання; визначати готовність виробів; охолоджувати вироби; визначати якість пісочного тіста та виробів з нього органолептичним методом; підготувати до роботи, безпечно розташувати та користуватись обладнанням, інвентарем для приготування пісочного тіста та виробів з нього; вирішувати проблемні ситуації; дотримуватись вимог охорони праці, санітарії, особистої гігієни.	Виробниче навчання  Виробнича практика	12  28
КНД-3.4.5	Приготування пряничного тіста та виробів з нього	<b>Знати:</b> характеристику пряничного тіста, способи його приготування; підготовку сировини для замішування тіста; технологію приготування пряничного тіста сирцевим способом та виробів з нього; визначення готовності тіста та	Технологія приготування борошняних кондитерських виробів з основами товарознавства	8

		вимоги до його якості; вихід, вимоги до якості готових виробів.		
		<p><b>Знати:</b> печі тунельні, конвекційні, ротаційні, подові, індукційні; машини для декорування кондитерських виробів шоколадом та глазурями; харчові принтери; призначення, види, будова, принцип роботи, правила експлуатації з дотриманням технічних вимог охорони праці.</p> <p><b>Уміти:</b> підготувати до роботи, безпечно розташувати та безпечно користуватись тепловим обладнанням, харчовими принтерами; вирішувати проблемні ситуації, при виникненні їх в процесі роботи.</p>	Устаткування підприємств харчування	6
		<p><b>Уміти:</b> організувати робоче місце; працювати з технологічною документацією; робити розрахунок сировини; готувати пряничне тісто сирцевим способом і виробити з нього; замішувати тісто; визначати готовність та якість тіста органолептичним методом; формувати тісто; розкачувати; вирізати вироби в залежності від виду; викладати вироби на сухі листи; випікати вироби з дотриманням температурного режиму випікання; визначати готовність виробів; охолоджувати вироби; глазурувати; виявляти та виправляти дефекти; підготувати до роботи, безпечно розташувати та користуватись обладнанням, інвентарем для приготування пряничного тіста та виробів з нього; вирішувати проблемні ситуації; дотримуватись вимог охорони праці, санітарії, особистої гігієни.</p>	<p>Виробниче навчання</p> <p>Виробнича практика</p>	<p>12</p> <p>35</p>
КНД-3.4.6	Приготування бісквітного основного тіста та виробів з нього	<p><b>Знати:</b> характеристику бісквітного тіста; способи приготування бісквітного тіста; визначення готовності тіста; способи формування бісквітного тіста, температурний режим випікання, визначення готовності н/ф.</p>	Технологія приготування борошняних кондитерських виробів з основами товарознавства	8

		<p><b>Уміти:</b> організувати робоче місце; працювати з технологічною документацією; робити розрахунок сировини; готувати бісквітне тісто холодним способом та з підігрівом; визначати готовність збитої маси; замішувати тісто; визначати готовність тіста; формувати бісквітне тісто; випікати заготовки з дотриманням температурного режиму; визначати готовність бісквітного напівфабрикату; охолоджувати випечений напівфабрикат; визначати та виправляти дефекти під час виготовлення тіста та виробів з нього; підготувати до роботи, безпечно розташувати та користуватись обладнанням, інвентарем для приготування бісквітного тіста та виробів з нього; вирішувати проблемні ситуації; дотримуватись вимог охорони праці, санітарії, особистої гігієни.</p>	<p>Виробниче навчання</p> <p>Виробнича практика</p>	<p>18</p> <p>35</p>
<b>КНД-3.5</b>	<b>Приготування тістечок і тортів масового попиту</b>			
КНД-3.5.1	Приготування простих нарізних і поштучних тістечок з різних видів тіста	<p><b>Знати:</b> технологічний процес приготування тістечок: розрізання пластів, просочування сиропом, прошарування начинкою або кремом; ґрунтування поверхні та бічних сторін кремом, глазурування поверхні, оздоблення тістечок; розрізання прошарованих пластів на частини для тістечок, обсипання крихтами, подрібненими горіхами, цукровою пудрою; асортимент і класифікація тістечок, їх характеристика; розміри, форма, маса тістечок; технологію приготування простих нарізних і поштучних тістечок масового попиту з різних видів тіста; терміни та умови зберігання готових виробів; технологію приготування простих нарізних і поштучних тістечок масового попиту з бісквітного тіста, вимоги до їх якості; технологію приготування простих нарізних і поштучних тістечок масового попиту з пісочного тіста, вимоги до їх якості; терміни та умови зберігання готових виробів.</p>	<p>Технологія приготування борошняних кондитерських виробів з основами товарознавства</p>	<p>12</p>

		<p><b>Уміти:</b> організувати робоче місце; працювати з технологічною документацією; робити розрахунок сировини; <i>готувати прості нарізні тістечка з пісочного тіста;</i> готувати пісочне тісто, готувати начинки, розкачувати тісто в пласт, випікати, склеювати 2-3 пластів начинкою, нарізати у відповідності до форми тістечка; готувати прості поштучні тістечка з пісочного тіста; готувати пісочне тісто, відсаджувати поштучні заготовки на листи, змащувати яйцем; випікати;</p> <p><i>готувати прості нарізні тістечка з бісквітного тіста;</i> готувати бісквітні напівфабрикати, готувати оздоблюючі напівфабрикати, готувати сироп для просочування, випікати пласти, просочувати бісквітні напівфабрикати, склеювати оздоблюючим напівфабрикатом, вирівнювати краї, нарізати тістечка.</p> <p><i>готувати прості поштучні тістечка з бісквітного тіста;</i> готувати бісквітний напівфабрикат, випікати поштучно у формах, вистоювати, готувати оздоблюючий напівфабрикат, готувати сироп для просочування, просочувати, використовувати оздоблюючий напівфабрикат, обкачувати у бісквітних крихтах, оздоблювати.</p> <p><i>готувати прості нарізні тістечка з десертного тіста;</i> готувати десертний напівфабрикат, готувати оздоблюючий напівфабрикат, готувати сироп для просочування, випікати пласти, просочувати бісквітні напівфабрикати, склеювати оздоблюючим напівфабрикатом, вирівнювати краї, нарізати тістечка;</p> <p><i>готувати прості поштучні тістечка з десертного тіста;</i> готувати десертні напівфабрикати, випікати поштучно у формах, вистоювати, готувати оздоблюючі напівфабрикати, готувати сироп для просочування, просочувати, використовувати оздоблюючий напівфабрикат, обкачувати у бісквітних крихтах, оздоблювати; визначати якість тіста та простих нарізних і поштучних тістечок з різних видів тіста</p>	Виробниче навчання	30
			Виробнича практика	21

		органолептичним методом; підготувати до роботи, безпечно розташувати та користуватись обладнанням, інвентарем для приготування простих нарізних і поштучних тістечок з різних видів тіста; вирішувати проблемні ситуації; дотримуватись вимог охорони праці, санітарії, особистої гігієни.		
КНД-3.5.2	Приготування простих тортів масового попиту з різних видів тіста	<p><b>Знати:</b> технологічний процес приготування тортів: розрізання пластів, просочування сиропом, прошарування начинкою або кремом; ґрунтування поверхні та бічних сторін кремом, глазурування поверхні, оздоблення тортів кремом, фруктами, цукатами, горіхами, тощо; розрізання прошарованих пластів на частини для тортів, обсипання крихтами, подрібненими горіхами, цукровою пудрою; асортимент і класифікацію тортів, їх характеристика; розміри, форма, маса бісквітних тортів; види тортів в залежності від оздоблювальних н/ф; технологію приготування простих тортів масового попиту з прісно здобного, пісочного, вафельного тіста; вимоги до їх якості; терміни та умови зберігання готових виробів; порядок нанесення на торти оздоблення та прикрас одного або декількох видів; поєднання н/ф для оздоблення в залежності від їх виду та смакових якостей.</p>		16
		<p><b>Уміти:</b> організувати робоче місце; працювати з технологічною документацією; робити розрахунок сировини; <i>готувати прості торти масового попиту з пісочного тіста;</i> готувати торт пісочно-фруктовий; готувати пісочний напівфабрикат, фруктову начинку, випікати, склеювати фруктову начинкою гарячих пластів, охолоджувати, підрівнювати ножем, змащувати поверхні та бокову сторону фруктову начинкою, розкласти фрукти на поверхні, готувати желе, заливати прозорим желе фруктів, охолоджувати, готувати пісочну крихту, обсипати крихтами бічну сторону;</p> <p><i>готувати прості торти масового попиту з бісквітного тіста;</i> готувати торт бісквітно-кремовий; готувати бісквітний напівфабрикат, випікати, охолоджувати, розрізати на 2-3</p>	Виробниче навчання	30

		<p>пласти, готувати крем, сироп для просочування, бісквітну крихту, просочувати пласти, склеювати пласти кремом, намащувати кремом поверхні тортової заготовки та бічну сторону, обсипати бічну сторону крихтами, оздоблювати; <i>готувати торти в асортименті</i>; готувати напівфабрикати, випікати, охолоджувати, розрізати, готувати крем, сироп для просочування, оздоблювальні напівфабрикати, збирати торти. визначати якість тіста та тортів органолептичним методом; підготувати до роботи, безпечно розташувати та користуватись обладнанням, інвентарем для приготування простих тортів масового попиту з різних видів тіста; вирішувати проблемні ситуації; дотримуватись вимог охорони праці, санітарії, особистої гігієни.</p>	Виробнича практика	28
--	--	--	--------------------	----

## НАВЧАЛЬНА ПРОГРАМА З ПРЕДМЕТА

## Інформаційні технології

Професія: Кондитер

Рівень кваліфікації: кондитер 3-го розряду

### Тематичний план

Навчальний модуль	Назва теми (компетентності)	Кількість годин	
		Всього	З них ЛПР
<b>ЗПК.3.4.1</b>	Інформаційні технології в галузі. Використання текстових, графічних редакторів та мультимедіа у кондитерській справі	3	2
<b>ЗПК.3.4.2</b>	Комп'ютерні мережі	1	
<b>Разом</b>		<b>4</b>	<b>2</b>

Зміст

Навчальний модуль	<p align="center"><b>Назва теми (компетентності)</b></p> <p align="center"><b>Зміст навчального матеріалу</b></p>
ЗПК.3.4.1	<p align="center"><b>Інформаційні технології в галузі. Використання текстових, графічних редакторів та мультимедіа у кондитерській справі.</b></p> <p>Стан сучасного розвитку інформаційних технологій в галузі. Основи роботи на персональному комп'ютері. Вимоги до влаштування робочого місця та правила безпеки роботи на персональному комп'ютері. Текстовий редактор MS Word. Знайомство з графічним редактором CorelDRAW. Характеристика CorelDRAW. Інтерфейс графічного редактору. Мультимедіа: компоненти і засоби мультимедіа, сценарій мультимедійного проекту.</p> <p><i>Лабораторно-практична робота № 1.</i> Робота з текстовим редактором MS Word.</p> <p><i>Лабораторно-практична робота № 2.</i> Застосування графічного редактору CorelDRAW у кондитерській справі.</p>
ЗПК.3.4.2	<p align="center"><b>Комп'ютерні мережі</b></p> <p>Локальні та глобальні мережі. Технології пошуку необхідної інформації в мережі Internet. ЛПР №3. Пошук потрібної інформації, її збереження, друк.</p>

**НАВЧАЛЬНА ПРОГРАМА З ПРЕДМЕТА  
Основи трудового законодавства**

Професія: Кондитер

Рівень кваліфікації: кондитер 3-го розряду

**Тематичний план**

Навчальний модуль	Назва теми (компетентності)	Кількість годин	
		Всього	З них ЛПР
<b>ЗПК.3.1.1</b>	Предмет і система трудового права. Джерела трудового права. Основні принципи трудового права. Суб'єкти трудового права.	1	
<b>ЗПК.3.1.2</b>	Трудові правовідносини. Трудовий договір. Колективні договори та угоди.	1	
<b>ЗПК.3.1.3</b>	Робочий час і час відпочинку. Правове регулювання оплати праці. Матеріальна відповідальність.	1	
<b>ЗПК.3.1.4</b>	Трудова дисципліна. Трудові спори.	1	
<b>Разом</b>		<b>4</b>	

## Зміст

Навчальний модуль	Назва теми (компетентності) Зміст навчального матеріалу
ЗПК.3.1.1	<p style="text-align: center;"><b>Предмет і система трудового права. Джерела трудового права. Основні принципи трудового права. Суб'єкти трудового права</b></p> <p>Предмет трудового права. Функції трудового права. Сутність джерел трудового права. Нормативні акти трудового права. Класифікація джерел трудового права. Значення основних принципів трудового права. Класифікація принципів трудового права. Основні суб'єкти трудового права. Класифікація суб'єктів трудового права. Трудовий колектив. Профспілки.</p>
ЗПК.3.1.2	<p style="text-align: center;"><b>Трудові правовідносини. Трудовий договір. Колективні договори та угоди</b></p> <p>Підстави виникнення трудових правовідносин. Ознаки трудових правовідносин. Поняття, умови укладення, форма, строк і види трудового договору. Види колективних угод. Ознаки колективних договорів, їх зміст, сфера поширення, строк дії та порядок укладення.</p>
ЗПК.3.1.3	<p style="text-align: center;"><b>Робочий час і час відпочинку. Правове регулювання оплати праці. Матеріальна відповідальність</b></p> <p>Тривалість робочого часу. Облік робочого часу. Час відпочинку. Види відпочинку. Соціальні відпустки. Відпустки без збереження заробітної плати. Законодавчі акти, що регулюють оплату праці. Заробітна плата, її складові. Правові норми матеріальної відповідальності. Суб'єкти та підстави матеріальної відповідальності.</p>
ЗПК.3.1.4	<p style="text-align: center;"><b>Трудова дисципліна. Трудові спори</b></p> <p>Зміст трудової дисципліни. Основні трудові обов'язки працівників. Причини виникнення трудових конфліктів. Правова база для вирішення конфліктів.</p>

**НАВЧАЛЬНА ПРОГРАМА З ПРЕДМЕТА**  
**Основи галузевої економіки та підприємництва**

Професія: Кондитер

Рівень кваліфікації: кондитер 3-го розряду

**Тематичний план**

Навчальний модуль	Назва теми (компетентності)	Кількість годин	
		Всього	З них ЛПП
<b>ЗПК.3.2.1</b>	Економічна наука та її роль у розвитку ресторанного господарства в Україні.	1	
<b>ЗПК.3.2.2</b>	Економічні системи, ринкова економіка та її функціонування.	1	
<b>ЗПК. 3.2.3</b>	Підприємництво у сфері ресторанного господарства на сучасному етапі.	1	
<b>ЗПК. 3.2.4</b>	Роль і функції маркетингу, менеджменту в підприємницькій діяльності.	1	
<b>Разом</b>		<b>4</b>	

## Зміст

Навчальний модуль	Назва теми (компетентності) Зміст навчального матеріалу
ЗПК.3.2.1	<b>Економічна наука та її роль у розвитку ресторанного господарства в Україні</b> Предмет економічної науки. Основні економічні потреби, відноси та явища, які функціонують та виникають між суб'єктами економіки Виробництво та його фактори. Економічні потреби та ефективне використання виробничих ресурсів у сфері ресторанного господарства.
ЗПК.3.2.2	<b>Економічні системи, ринкова економіка та її функціонування</b> Сутність та основні компоненти економічної системи. Права власності в економіці. Вплив зміни економічної системи на розвиток ресторанного господарства в Україні. Принципи, на яких базується ринкова економіка. Попит, пропозиція та чинники, що їх визначають. Ринкова ціна. Поняття конкуренції, її види та прояви в економічних відносинах. Види та інфраструктура ринку.
ЗПК.3.2.3	<b>Підприємництво у сфері ресторанного господарства на сучасному етапі</b> Сутність підприємництва, його функції та умови розвитку в Україні. Мета підприємницької діяльності. Основи діяльності підприємництва.
ЗПК.3.2.4	<b>Роль і функції маркетингу, менеджменту в підприємницькій діяльності</b> Роль і функції маркетингу. Менеджменту його функції в підприємницькій діяльності. Бізнес-план, вимоги до його складання.

**НАВЧАЛЬНА ПРОГРАМА З ПРЕДМЕТА**  
**Основи енергоефективності та екології**

Професія: Кондитер

Рівень кваліфікації: кондитер 3-го розряду

**Тематичний план**

Навчальний модуль	Назва теми (компетентності)	Кількість годин	
		Всього	З них ЛПР
<b>ЗПК.3.6.1</b>	Енергоспоживання. Аналіз енергоспоживання в Україні. Проблеми екології, пов'язані з енергетикою	1	
<b>ЗПК.3.6.2</b>	Енергозбереження на підприємстві. Основи раціонального використання енергоресурсів та матеріалозбереження в професійній діяльності	1	
<b>ЗПК.3.6.3</b>	Принципи раціональної роботи кухонних машин та електрообладнання	1	
<b>ЗПК.3.6.4</b>	Перспективи застосування новітніх технологій в енергозбереженні	1	
<b>Разом</b>		<b>4</b>	

## Зміст

Навчальний модуль	Назва теми (компетентності)  Зміст навчального матеріалу
ЗПК.3.6.1	<p style="text-align: center;"><b>Енергоспоживання. Аналіз енергоспоживання в Україні. Проблеми екології, пов'язані з енергетикою</b></p> <p>Споживання енергії в світі, світові запаси енергоресурсів. Актуальність переходу людства на ефективне використання енергетичних ресурсів та альтернативних джерел енергії. Енергоресурси України, її використання. Баланс між видобуванням енергоресурсів та їх споживанням. Енергетична залежність країни та шляхи її подолання. Програма розвитку енергетики України. Енергоємність вітчизняної продукції. Потенціал енергозбереження в Україні. Джерела забруднення довкілля. Вплив використання енергоресурсів на стан довкілля. Парниковий ефект. Зміни клімату. Забруднення природи. Енергозбереження і охорона довкілля.</p>
ЗПК.3.6.2	<p style="text-align: center;"><b>Енергозбереження на підприємстві. Основи раціонального використання енергоресурсів та матеріалозбереження в професійній діяльності.</b></p> <p>Потоки енергій, що споживаються на підприємстві, шляхи з енергозбереження на підприємстві. Організація енергозбереження на підприємстві та місце в цьому процесі конкретного робітника. Частка енергоресурсів у собівартості продукції підприємства. Альтернативні джерела енергії, що використовуються на підприємстві. Аналіз можливості використання альтернативних джерел енергії на підприємстві. Вплив підприємства на екологію довкілля і визначення шляхів його зменшення.</p> <p>Сучасний стан раціонального використання енергоресурсів та матеріалозбереження в професійній діяльності кондитера в Україні та світі. Аналіз енергетичних ресурсів, що використовуються в харчовій промисловості. Організація робіт із енергозбереження у галузі. Шляхи економії енергії. Альтернативні джерела енергії в галузі. Нормативні документи щодо енергозбереження в галузі. Актуальність раціонального використання енергоресурсів. Структура сучасного матеріалозбереження та раціонального використання енергоресурсів.</p>
ЗПК.3.6.3	<p style="text-align: center;"><b>Принципи раціональної роботи кухонних машин та електрообладнання</b></p> <p>Аналіз роботи кухонного обладнання, що використовуються в харчовій промисловості. Принципи використання раціональної роботи електрообладнання в галузі. Аналіз трудових процесів на робочому місці та визначення видів енергоресурсів, що потрібні для їх виконання (енергетичний аудит робочого місця). Розроблення заходів з енергозбереження на робочому місці з урахуванням дотримання правил і норм безпеки та гігієни праці.</p>
ЗПК.3.6.4	<b>Перспективи застосування новітніх технологій в енергозбереженні</b>

Впровадження та використання новітніх енергозберігаючих технологій. Застосування інформаційних технологій (ІТ) для вирішення проблем енергоефективності та енергозбереження. Впровадження інноваційних новітніх технологій в енергозбереженні як засіб підтримання енергетичної безпеки України. Доцільність впровадження енергозберігаючих технологій на підприємствах України.

## НАВЧАЛЬНА ПРОГРАМА З ПРЕДМЕТА Іноземна мова професійного спрямування

Професія: Кондитер

Рівень кваліфікації: кондитер 3-го розряду

### Тематичний план

Навчальний модуль	Професійна компетентність	Назва теми (компетентності)	К-сть годин	
			Всього	З них ЛПР
<b>КНД-3.2</b>	<b>Приготування оздоблювальних напівфабрикатів для борошняних кондитерських виробів</b>		<b>8</b>	
КНД-3.2.1	Приготування сиропів	Назви технологічних процесів, кухонні механізми відповідно до закладів ресторанного господарства. Рецепти приготування солодких напоїв та сиропів.	2	1
КНД-3.2.2	Приготування помади	Обладнання, інструменти, посуд, меблі відповідно до закладів ресторанного господарства. Рецепти приготування помади.	2	1
КНД-3.2.3	Приготування желе та прикрас з нього	Назви овочів, фруктів, ягід, грибів, напоїв. Рецепти приготування желе та прикрас з нього.	1	
КНД-3.2.4	Приготування масляних кремів	Молоко та молочні вироби. Заповнення анкет, складання резюме при прийомі на роботу.	1	
КНД-3.2.5	Приготування вершкових сметанних кремів	Тематичні вислови з професійної спрямованості, приймання замовлення, складові частини меню, прейскуранту. Назви яєць, молока, різних молочних продуктів. Використання професійної лексики при спілкуванні.	1	
КНД-3.2.6	Приготування посипок	Види посипок, назви спецій та пряних трав.	1	
<b>КНД-3.3</b>	<b>Приготування дріжджового тіста та виробів з нього</b>		<b>10</b>	
КНД-3.3.1	Приготування дріжджового тіста безопарним способом та виробів з нього	Назви борошняних і кондитерських виробів, видів тіста, начинок. Тематичні вислови і діалоги з професійної спрямованості.	4	1

КНД-3.3.2	Приготування дріжджового тіста опарним способом та виробів з нього	Складання технологічних карток, переклад рецептів, опис технології приготування кондитерського виробу. Використання тематичних висловів під час обслуговування відвідувачів у закладах ресторанного господарства.	6	2
<b>Разом</b>			<b>18</b>	<b>5</b>

### ЗМІСТ

Навчальний модуль	Професійна компетентність	Назва теми (компетентності) Зміст навчального матеріалу
<b>КНД-3.2</b>	<b>Приготування оздоблювальних напівфабрикатів для борошняних кондитерських виробів</b>	
КНД-3.2.1	Приготування сиропів	<p><b>Назви технологічних процесів, кухонні механізми відповідно до закладів ресторанного господарства. Рецепти приготування сиропів.</b></p> <p><b>Лексичний матеріал:</b> назви солодких напоїв та сиропів; відповідних технологічних процесів, кухонних механізмів відповідно до закладів ресторанного господарства.</p> <p><b>Граматичний матеріал:</b> артиклі, іменники у функції означення; відмінювання іменників.</p> <p><i>Практична робота 1.</i> Переклад рецептів приготування солодких напоїв та сиропів.</p>
КНД-3.2.2	Приготування помади	<p><b>Обладнання, інструменти, посуд, меблі відповідно до закладів ресторанного господарства. Рецепти приготування помади.</b></p> <p><b>Лексичний матеріал:</b> кухонна техніка і обладнання; столові прибори, посуд та правила сервірування столу; кухонний інструмент та інвентар; меблі відповідно до закладів ресторанного господарства.</p> <p><b>Граматичний матеріал:</b> Особові і присвійні займенники.</p> <p><i>Практична робота 2.</i> Переклад рецептів приготування помади.</p>
КНД-3.2.3	Приготування желе та прикрас з нього	<p><b>Назви овочів, фруктів, ягід, грибів, напоїв. Рецепти приготування желе та прикрас з нього.</b></p> <p><b>Лексичний матеріал:</b> назви овочів, фруктів, ягід, грибів, горіхоплідних; страви з них; відповідних технологічних процесів. Рецепти приготування желе з фруктів та ягід.</p> <p><b>Граматичний матеріал:</b> артиклі, іменники у функції означення; відмінювання іменників; неозначені та кількісні займенники.</p>

КНД-3.2.4	Приготування масляних кремів	<p align="center"><b>Молоко та молочні вироби.</b></p> <p align="center"><b>Заповнення анкет, складання резюме при прийомі на роботу.</b></p> <p><b>Лексичний матеріал:</b> заповнення анкет; складання резюме. Молоко та молочні вироби; технологія приготування масляних кремів.</p> <p><b>Граматичний матеріал:</b> наказовий спосіб дієслова</p>
КНД-3.2.5	Приготування вершкових сметанних кремів	<p align="center"><b>Тематичні вислови з професійної спрямованості, приймання замовлення, складові частини меню, преїскуранту. Назви яєць, молока, різних молочних продуктів.</b></p> <p align="center"><b>Використання професійної лексики при спілкуванні.</b></p> <p><b>Лексичний матеріал:</b> тематичні вислови з професійної спрямованості; приймання замовлення; складові частини меню, преїскуранту. Назви яєць, молока, різних молочних продуктів; Приготування вершкових сметанних кремів з них; відповідних технологічних процесів.</p> <p><b>Граматичний матеріал:</b> відмінювання іменників.</p>
КНД-3.2.6	Приготування посипок	<p align="center"><b>Види посипок, назви спецій та пряних трав.</b></p> <p><b>Лексичний матеріал:</b> види посипок; назви спецій та пряних трав; органолептичний метод оцінки харчових продуктів.</p> <p><b>Граматичний матеріал:</b> прикметники.</p>
<b>КНД-3.3</b>	<b>Приготування дріжджового тіста та виробів з нього</b>	
КНД-3.3.1	Приготування дріжджового тіста безопарним способом та виробів з нього	<p align="center"><b>Назви борошняних і кондитерських виробів, видів тіста, начинок. Тематичні вислови і діалоги з професійної спрямованості.</b></p> <p><b>Лексичний матеріал:</b> назви видів тіста, начинок, технологічних операцій з приготування тіста та начинок; борошняних виробів. Тематичні вислови і діалоги з професійної спрямованості.</p> <p><b>Граматичний матеріал:</b> часові форми дієслова (майбутній час); питальні та заперечні речення.</p> <p><i>Практична робота № 3.</i> Переклад рецепту приготування дріжджового тіста безопарним способом та виробів з нього.</p>

КНД-3.3.2	Приготування дріжджового тіста опарним способом та виробів з нього	<p><b>Складання технологічних карток, переклад рецептів, опис технології приготування кондитерського виробу. Використання тематичних висловів під час обслуговування відвідувачів у закладах ресторанного господарства.</b></p> <p><b>Лексичний матеріал:</b> хлібобулочні і кондитерські вироби; технологічні операції з приготування хлібобулочних виробів; скласти технологічні картки; описати технологію приготування кондитерського виробу; використовувати тематичні вислови під час обслуговування відвідувачів у закладах ресторанного господарства.</p> <p><b>Граматичний матеріал:</b> дієприкметники</p> <p><i>Практична робота № 4.</i> Переклад рецепту приготування дріжджового тіста опарним способом та виробів з нього.</p> <p><i>Практична робота № 5.</i> Складання технологічної картки.</p>
-----------	--	---

## НАВЧАЛЬНА ПРОГРАМА З ПРЕДМЕТА Професійна етика і психологія

Професія: Кондитер

Рівень кваліфікації: кондитер 3-го розряду

### Тематичний план

Навчальний модуль	Назва теми (компетентності)	Кількість годин	
		Всього	З них ЛПР
ЗПК.3.5.1	Індивідуальні психологічні властивості особистості.	5	
ЗПК.3.5.2	Особливості спілкування в сфері послуг.	6	
ЗПК.3.5.3	Підходи до забезпечення сприятливого психологічного клімату в колективі.	2	
ЗПК.3.5.4	Причини і способи розв'язання конфліктних ситуацій у колективі.	2	

<b>Разом</b>		<b>15</b>	

### Зміст

Навчальний модуль	Назва теми (компетентності) Зміст навчального матеріалу
<b>ЗПК.3.5.1</b>	<b>Індивідуальні психологічні властивості особистості.</b> Вміти визначати індивідуальні психологічні особливості (самодіагностика). Поняття темпераменту та його типів. Вплив темпераменту на поведінку людини. Будувати спілкування та обирати тактику поведінки з оточуючими, спираючись на отримані знання.
<b>ЗПК.3.5.2</b>	<b>Особливості спілкування в сфері послуг.</b> Основні психологічні та моральні вимоги до кондитера. Правила спілкування в колективі. Вербальне та невербальне спілкування. Принципи професійної етики.
<b>ЗПК.3.5.3</b>	<b>Підходи до забезпечення сприятливого психологічного клімату в колективі.</b> Правила володіння технікою ведення ділових індивідуальних бесід. Причини несприятливого мікроклімату. Методи налагодження сприятливих відносин з колегами.

<b>ЗПК.3.5.4</b>	<p align="center"><b>Причини і способи розв’язання конфліктних ситуацій у колективі.</b></p> <p>Навчитися розв’язувати конфліктні ситуації, знаходити спільну мову зі співробітниками. Види конфліктів. Причини конфліктів. Способи вирішення та виходи з конфліктних ситуацій.</p>
------------------	---

**НАВЧАЛЬНА ПРОГРАМА З ПРЕДМЕТА  
Правила дорожнього руху**

Професія: Кондитер

Рівень кваліфікації: кондитер 3-го розряду

**Тематичний план**

<b>Навчальний модуль</b>	<b>Назва теми (компетентності)</b>	<b>Кількість годин</b>	
		Всього	З них ЛПР
<b>ЗПК.3.3.1</b>	Загальне положення, терміни та визначення. Обов’язки і права пішоходів і пасажирів.	2	
<b>ЗПК.3.3.2</b>	Вимоги до водіїв мопедів і велосипедів	2	

<b>ЗПК.3.3.3</b>	Рух транспорту і безпека пішоходів та пасажирів	2	
<b>ЗПК.3.3.4</b>	Відповідальність за порушення Правил дорожнього руху	2	
<b>Разом</b>		<b>8</b>	

### Зміст

Навчальний модуль	Назва теми (компетентності)  Зміст навчального матеріалу
<b>ЗПК.3.3.1</b>	<p style="text-align: center;"><b>Загальне положення, терміни та визначення. Обов'язки і права пішоходів і пасажирів.</b></p> <p>Закон України «Про дорожній рух». Правила дорожнього руху як правова основа дорожнього руху, що має за мету створення безпечних умов для цього учасників. Закон України «Про дорожній рух» про порядок вивчення різними групами населення Правил дорожнього руху. Аналіз дорожньо-транспортних пригод у населеному пункті, області та причини їх виникнення. Загальна структура і основні вимоги Правил дорожнього руху. Порядок уведення обмежень у дорожньому русі, відповідність обмежень, інструкцій та інших нормативних актів вимогам Правил дорожнього руху. Терміни та визначення, що містять Правила дорожнього руху Порядок руху пішоходів у населених пунктах. Особливості руху пішоходів, які переносять громіздкі предмети, або осіб, які пересуваються в інвалідних колясках без двигуна, ведуть велосипед, мопед чи мотоцикл, везуть санки, візок тощо. Порядок руху пішохода за межами населених пунктів. Рух пішоходів у темну пору доби та в умовах недостатньої видимості. Рух дорогою організованих груп людей. Особливості руху організованих груп дітей. Пішохідний перехід. Порядок переходу проїзної частини дороги. Дії пішоходів у разі наближення транспортного засобу з увімкненим проблісковим маячком і спеціальним звуковим сигналом. Дії пішоходів у разі причетності до дорожньо-транспортної пригоди. Поведінка пасажирів на</p>

	зупинках маршрутного транспорту. Правила посадки і висадки. Правила й обов'язки пасажирів під час користування транспортними засобами. Дії пасажирів у разі дорожньо-транспортної пригоди.
<b>ЗПК.3.3.2</b>	<b>Вимоги до водіїв мопедів і велосипедів.</b> Вимоги до водіїв велосипедів, мопедів, гужового транспорту та погоничів тварин. Технічний стан і обладнання вказаних транспортних засобів. Розміщення транспортних засобів на проїзній частині. Правила користування велосипедною доріжкою. Випадки, коли рух вказаних транспортних засобів і прогін тварин забороняється. Небезпечні наслідки порушення вимог до руху велосипедів, мопедів, гужового транспорту і прогону тварин.
<b>ЗПК.3.3.3</b>	<b>Рух транспорту і безпека пішоходів та пасажирів.</b> Правосторонній рух транспорту. Рух у декілька рядів. Взаємна увага-умова безпеки руху. Види і призначення попереджувальних сигналів, правила подачі сигналів світлофорами показниками або рукою. Небезпечні наслідки порушення правил подавання попереджувальних сигналів. Швидкість руху, дистанція та інтервал. Поняття про гальмовий шлях. Фактори, які впливають на величину гальмового шляху. Види перехресть. Порядок руху на перехрестях. Зупинка і стоянка.
<b>ЗПК.3.3.4</b>	<b>Відповідальність за порушення Правил дорожнього руху.</b> Соціально-економічні і правові наслідки дорожньо-транспортних пригод і порушень Правил дорожнього руху. Поняття і види адміністративних порушень. Кримінальна відповідальність. Відповідальність за нанесення матеріальної шкоди та шкоди природі.

### **НАВЧАЛЬНА ПРОГРАМА З ПРЕДМЕТА Охорона праці**

Професія: Кондитер

Рівень кваліфікації: кондитер 3-го розряду

#### **Тематичний план**

Навчальний модуль	Назва теми (компетентності)	Кількість годин	
		Всього	З них ЛПП
ЗПК.3.14.1	Основи безпеки праці у галузі. Загальні відомості про потенціал небезпек. Психологія безпеки праці. Організація роботи з охорони праці	5	
ЗПК.3.14.2	Основи пожежної безпеки. Вибухонебезпека виробництва і вибухозахист	4	

ЗПК.3.14.3	Основи електробезпеки	2	
ЗПК.3.14.4	Основи гігієни праці. Медичні огляди	2	
ЗПК.3.14.5	Надання першої допомоги потерпілим при нещасних випадках	2	
<b>Разом</b>		<b>15</b>	

### Зміст

Навчальний модуль	Назва теми (компетентності) Зміст навчального матеріалу
ЗПК.3.14.1	<p style="text-align: center;"><b>Основи безпеки праці у галузі. Загальні відомості про потенціал небезпек. Психологія безпеки праці. Організація роботи з охорони праці</b></p> <p>Загальні питання безпеки праці. Перелік робіт з підвищеною небезпекою, для проведення яких потрібне спеціальне навчання і щорічна перевірка знань з охорони праці. Загальні відомості про потенціал небезпек. Основні небезпеки під час проведення робіт за професіями в галузі. Роботи з підвищеною небезпекою в галузі. Вимоги безпеки праці при експлуатації машин, механізмів, обладнання та устаткування, які відносяться до даної професії. Захист від дії хімічних і біологічних чинників. Зони безпеки та їх огороження. Світлова і звукова сигналізація. Попереджувальні надписи, сигнальні фарбування. Знаки безпеки. Засоби колективного та індивідуального захисту від небезпечних і шкідливих виробничих факторів у галузі. 6 Спецодяг, спецвзуття та інші засоби індивідуального захисту. Захист від шуму, пилу, газу, вібрацій, несприятливих метеорологічних умов. Мікроклімат виробничих приміщень. У Прилади контролю безпечних умов праці, порядок їх використання. Правила та заходи</p>

	<p>щодо попередження нещасних випадків і аварій. Вимоги безпеки у навчальних, навчально-виробничих приміщеннях навчальних закладів. Фізіологічна та психологічна основа трудового процесу (безумовні та умовні рефлекси, їх вплив на безпеку праці). Психологія безпеки праці. Пристосування людини до навколишніх умов в процесі праці (почуття, сприймання, увага, пам'ять, уява, емоції) та їх вплив на безпеку праці. Психофізичні фактори умов праці (промислова естетика, ритм і темп роботи, виробнича гімнастика, кімнати психологічного розвантаження) та їх вплив на Безпеку праці. Вимоги нормативно-правових актів про охорону праці щодо безпеки виробничих процесів, обладнання, будівель і споруд. Перелік робіт з підвищеною небезпекою та робіт, для яких є потреба в професійному доборі; організація безпеки праці на таких роботах згідно з нормами та правилами. Прилади контролю безпечних умов праці. Світлова та звукова сигналізація. Запобіжні написи, сигнальне пофарбування. Знаки безпеки. Організація роботи з охорони праці. Організація ведення робіт з підвищеною небезпекою або таких, де є потреба в професійному доборі. Запобігання виникненню аварій техногенного характеру. План евакуації з приміщень у разі аварії</p>
<p><b>ЗПК.3.14.2</b></p>	<p style="text-align: center;"><b>Основи пожежної безпеки. Вибухонебезпека виробництва і вибухозахист</b></p> <p>Характерні причини виникнення пожеж: порушення правил використання відкритого вогню і електричної енергії, використання непідготовленої техніки в пожежонебезпечних місцях; порушення правил використання опалюваних систем, електронагрівальних прикладів, відсутність захисту від блискавки, дитячі пустощі. Пожежонебезпечні властивості речовин. Організаційні та технічні протипожежні заходи. Пожежна сигналізація. Горіння речовин і способи його припинення. Умови горіння. Спалах, запалення, самоzapалення, горіння, тління. Легкозаймисті і горючі рідини. Займисті, важкозаймисті і незаймисті речовини, матеріали та конструкції. Поняття вогнестійкості. Вогнегасильні речовини та матеріали: рідина, піна, вуглекислота, пісок, покривала, їх вогнегасильні властивості. Пожежна техніка для захисту об'єктів: пожежні машини, автомобілі та мотопомпи, установки для пожежегасіння, вогнегасники, ручний пожежний інструмент, їх призначення, будова, використання на пожежі. Особливості гасіння пожежі на об'єктах галузі. Організація пожежної охорони в галузі. Стан та динаміка аварійності в світовій індустрії. Аналіз характерних, значних промислових аварій, пов'язаних з викидами, вибухами та пожежами хімічних речовин. Загальні закономірності залежності масштабів руйнувань і тяжкості наслідків аварій від кількості, фізико-хімічних властивостей і параметрів паливних речовин, що використовуються у технологічній системі. Теоретичні основи механізму горіння та вибуху. Особливості горіння та вибуху в апаратурі, виробничому приміщенні, неорганізованих газових викидів в незамкнутому просторі. Механізм горіння аерозолів. Параметри і властивості, що характеризують вибухонебезпеку середовища. Основні характеристики вибухонебезпеки; показники рівня руйнування промислових аварій. Вимоги щодо професійного відбору та навчання персоналу для виробництв підвищеної вибухонебезпеки. Загальні відомості про великі виробничі аварії, їх типи, причини та наслідки. Вплив техногенних чинників на екологічну безпеку та безпеку життя і здоров'я людей. Приклади великих техногенних аварій і катастроф та їх наслідки.</p>
<p><b>ЗПК.3.14.3</b></p>	<p style="text-align: center;"><b>Основи електробезпеки</b></p> <p>Електрика промислова, статична і атмосферна. Особливості ураження електричним струмом. Вплив електричного струму на організм людини. Фактори, які впливають на ступінь ураження людини електрикою: величина 7 напруги, частота струму, шлях і тривалість дії, фізичний стан людини, вологість повітря. Безпечні методи звільнення потерпілого від дії електричного струму. Загальні відомості про 4-провідну електричну мережу живлення. Фазова та лінійна напруга. Електричний потенціал Землі.</p>

	<p>Електрична напруга доторкання. Класифікація виробничих приміщень відносно небезпеки ураження працюючих електричним струмом. Допуск до роботи з електрикою і електрифікованими машинами. Колективні та індивідуальні засоби захисту в електроустановках. Попереджувальні надписи, плакати та пристрої, ізолюючі прилади. Занулення та захисне заземлення, їх призначення. Робота з переносними електро-світільниками. Правила безпечної експлуатації електроустановок споживачів. Правила роботи на електронно-обчислювальних машинах і персональних комп'ютерах. Захист від статичної електрики. Захист будівель та споруд від блискавки. Правила поведінки під час грози.</p>
ЗПК.3.14.4	<p style="text-align: center;"><b>Основи гігієни праці. Медичні огляди</b></p> <p>Поняття про гігієну праці як систему організаційних, гігієнічних та санітарно-технічних заходів. Шкідливі виробничі фактори (шум, вібрація, іонізуючі випромінювання тощо), основні шкідливі речовини, їх вплив на організм людини. Дії вірусів, інфекцій, що передаються через кров, біологічні рідини і спричиняють порушення нормальної життєдіяльності людини, викликають гострі та хронічні захворювання. Лікувально-профілактичне харчування. Фізіологія праці. Чергування праці і відпочинку. Виробнича гімнастика. Додержання норм піднімання і переміщення важких речей неповнолітніми і жінками. Основні гігієнічні особливості праці за даною професією. Вимоги до опалення, вентиляції та кондиціонування повітря виробничих, навчальних та побутових приміщень. Правила експлуатації систем опалення та вентиляції. Види освітлення. Природне освітлення. Штучне освітлення: робоче та аварійне. Правила експлуатації освітлення. Санітарно-побутове забезпечення працівників. Щорічні медичні огляди працюючих неповнолітніх, осіб віком до 21 року.</p>
ЗПК.3.14.5	<p style="text-align: center;"><b>Надання першої допомоги потерпілим при нещасних випадках</b></p> <p>Основи анатомії людини. Послідовність, принципи й засоби надання першої допомоги. Основні принципи надання першої допомоги: правильність, доцільність дії, швидкість, рішучість, спокій. Запобіжні заходи щодо інфікування СНІДом під час надання першої допомоги при пораненнях, припиненні кровотечі з ран, носа, вуха тощо. Засоби надання першої допомоги. Медична аптечка, її склад, призначення, правила користування. Способи реанімації. Штучне дихання способом „з рота в рот" чи „з носа в ніс". Положення потерпілого і дії особи, яка надає допомогу. Непрямий масаж серця. Порядок одночасного виконання масажу серця та штучного дихання. Види електротравм. Правила надання першої допомоги при ураженні електричним струмом. Перша допомога при ударах, вивихах, переломах, розтягненні зв'язок. Припинення кровотечі з рани, носа, вуха, легень, стравоходу тощо. Перша допомога при пораненнях. Правила накладання пов'язок, їх типи. Надання першої допомоги при знепритомленні (втраті свідомості), шоку, тепловому та сонячному ударі, обмороженні. Опіки, їх класифікація. Перша допомога при хімічних і термічних опіках, опіку очей. Перша допомога при запорошуванні очей. Способи промивання очей. Ознаки отруєння і перша допомога потерпілому. Способи надання допомоги при отруєнні чадним газом, алкоголем, ніотином. Транспортування потерпілого. Підготовка потерпілого до транспортування. Вимоги до транспортних засобів</p>

**НАВЧАЛЬНА ПРОГРАМА З ПРЕДМЕТА**  
**Облік і калькуляція**

Професія: Кондитер

Рівень кваліфікації: кондитер 3-го розряду

**Тематичний план**

Навчальний модуль	Назва теми (компетентності)	Кількість годин	
		Всього	З них ПР, ЛПР
<b>ЗПК.3.8.1</b>	Господарський облік у закладах ресторанного господарства.	2	

<b>ЗПК.3.8.2</b>	Нормативно-технологічні документи: види, призначення, використання.	8	4
<b>Разом</b>		<b>10</b>	4

### Зміст

Навчальний модуль	Назва теми (компетентності) Зміст навчального матеріалу
<b>ЗПК.3.8.1</b>	<b>Господарський облік у закладах ресторанного господарства</b> Поняття про господарський облік. Завдання господарського обліку, вимоги до обліку.
<b>ЗПК.3.8.2</b>	<b>Нормативно-технологічні документи: види, призначення, використання</b> Збірник рецептур страв та кулінарних виробів: призначення, зміст, порядок користування. Збірник технологічних карток: призначення, зміст, порядок користування. Користування нормативно-технологічною документацією, збірником рецептур, технологічною картою, калькуляційною картою.

	<p>Визначення процентних величин для приготування оздоблювальних напівфабрикатів для борошняних кондитерських виробів.</p> <p>Визначення процентних величин для приготування дріжджового тіста та виробів з нього.</p> <p>Визначення процентних величин для приготування бездріжджових видів тіста та виробів з нього.</p> <p>Визначення процентних величин для приготування тістечок та тортів масового попиту.</p> <p><i>Практична робота 1. Ознайомлення із змістом збірника рецептур, збірника технологічних карток. Розрахунок сировини на необхідну кількість виробів.</i></p> <p><i>Практична робота 2. Розрахунок сировини на необхідну кількість виробів.</i></p> <p><i>Практична робота 3. Розрахунок сировини на необхідну кількість виробів.</i></p> <p><i>Практична робота 4. Розрахунок сировини на необхідну кількість виробів.</i></p>
--	--

## НАВЧАЛЬНА ПРОГРАМА З ПРЕДМЕТА

### Технологія приготування борошняних кондитерських виробів з основами товарознавства

Професія: Кондитер

Рівень кваліфікації: кондитер 3-го розряду

#### Тематичний план

Навчальний модуль	Професійна компетентність	Назва теми (компетентності)	К-сть годин	
			Всього	З них ЛПР
ЗПК.3.10	Загальнопрофесійні компетентності	Характеристика сировини та підготовка її до виробництва	5	
КНД-3.1	Приготування напівфабрикатів для борошняних кондитерських і булочних виробів		2	

КНД-3.1.1	Приготування начинок	Технологія приготування начинок, їх характеристика та використання.	1	
КНД-3.1.2	Приготування фаршів	Технологія приготування фаршів, вимоги до якості, використання.	1	
<b>КНД-3.2</b>	<b>Приготування оздоблювальних напівфабрикатів для борошняних кондитерських виробів</b>		<b>9</b>	
КНД-3.2.1	Приготування сиропів	Технологія приготування сиропів, вимоги до якості сиропів, використання.	2	
КНД-3.2.2	Приготування помади	Технологія приготування помадок, вимоги до якості помадок. Порядок підготовки готової помади для оздоблення борошняних кондитерських виробів.	1	
КНД-3.2.3	Приготування желе та прикрас з нього	Технологія приготування, вимоги до якості желе. Прикраси з желе.	1	
КНД-3.2.4	Приготування масляних кремів	Технологія приготування, вимоги до якості масляних кремів, їх використання, способи та правила оздоблення кремом.	2	
КНД-3.2.5	Приготування вершкових сметанних кремів	Технологія приготування, вимоги до якості кремів з вершків. Технологія приготування сметанних кремів, способи та правила оздоблення кремом.	2	
КНД-3.2.6	Приготування посипок	Технологія приготування, характеристика, вимоги до якості крихти. Способи та правила оздоблення посипками.	1	
<b>КНД-3.3</b>	<b>Приготування дріжджового тіста та виробів з нього</b>		<b>8</b>	
КНД-3.3.1	Приготування дріжджового тіста безопарним способом та виробів з нього	Технологія приготування дріжджового тіста безопарним способом та виробів з нього.	4	2
КНД-3.3.2	Приготування дріжджового тіста опарним способом та виробів з нього	Технологія приготування дріжджового тіста опарним способом та виробів з нього.	4	2
<b>КНД-3.4</b>	<b>Приготування бездріжджових видів тіста та виробів з нього</b>		<b>39</b>	
КНД-3.4.1	Приготування тіста для млинчиків та виробів з нього	Класифікація бездріжджових видів тіста, їх характеристика. Технологія приготування млинцевого тіста та виробів з нього.	4	
КНД-3.4.2	Приготування вафельного тіста та виробів з нього	Технологія приготування, особливості вафельного тіста та виробів з нього.	4	
КНД-3.4.3	Приготування пісочного тіста та виробів з нього	Технологія приготування пісочного тіста. Технологія приготування, режим випікання, оздоблення виробів з пісочного тіста.	8	2
КНД-3.4.4	Приготування прісного здобного тіста та виробів з нього	Технологія приготування виробів з прісного здобного тіста. Правила та порядок складання технологічних карток для виготовлення різних виробів з тіста.	7	

КНД-3.4.5	Приготування пряничного тіста та виробів з нього	Технологія приготування пряничного тіста та виробів з нього. Характеристика пряничного тіста, способи його приготування.	8	2
КНД-3.4.6	Приготування бісквітного основного тіста та виробів з нього	Технологія приготування бісквітного основного тіста та виробів з нього. Характеристика бісквітного тіста, способи приготування бісквітного тіста.	8	4
<b>КНД-3.5</b>	<b>Приготування тістечок і тортів масового попиту</b>		<b>28</b>	
КНД-3.5.1	Приготування простих нарізних і поштучних тістечок з різних видів тіста	Технологія приготування простих нарізних і поштучних тістечок масового попиту з різних видів тіста; асортимент і класифікація тістечок, їх характеристика.	12	
КНД-3.5.2	Приготування простих тортів масового попиту з різних видів тіста	Технологічний процес приготування простих тортів. Асортимент і класифікація тортів, їх характеристика. Види тортів в залежності від оздоблювальних н/ф.	16	
<b>Разом</b>			<b>91</b>	<b>12</b>

### Зміст

Навчальний модуль	Професійна компетентність	Назва теми (компетентності) Зміст навчального матеріалу
ЗПК.3.10	Загальнопрофесійні компетентності	<p><b>Характеристика сировини та підготовка її до виробництва</b></p> <p>Значення борошняних кондитерських виробів у харчуванні. Поняття про технологічний процес приготування борошняних кондитерських і булочних виробів.</p> <p>Поняття про якість харчових продуктів, сировини, що використовується для приготування борошняних кондитерських виробів. Фактори, що впливають на якість. Органолептичне визначення якості харчових продуктів.</p> <p>Правила, умови зберігання харчових продуктів. Вплив температури, вологості та ін. факторів на якість харчових продуктів в процесі зберігання.</p>

		<p>Підготовка сировини до кондитерського виробництва.</p> <p>Борошно: виробництво, види та сорти, хімічний склад, харчова цінність, властивості, вимоги до якості, підготовка до використання. Поняття про силу борошна.</p> <p>Крохмаль: виробництво, види та сорти, хімічний склад, харчова цінність, властивості, вимоги до якості, підготовка до використання.</p> <p>Цукор: хімічний склад, харчова цінність, властивості, вимоги до якості, підготовка до використання в кондитерському виробництві.</p> <p>Мед, патока: хімічний склад, харчова цінність, властивості, вимоги до якості, підготовка до використання в кондитерському виробництві.</p> <p>Розпушувачі: види, характеристика, властивості, вимоги до якості, підготовка до використання. Допоміжна сировина для кондитерського виробництва.</p> <p>Харчові кислоти: види, характеристика, вимоги до якості, використання.</p> <p>Прянощі, смакові товари, ароматизатори, барвники: види, характеристика, вимоги до якості, використання.</p> <p>Драглеутворюючі речовини: види, характеристика, вимоги до якості, використання.</p> <p>Продукти переробки плодів і ягід.</p>
<b>КНД-3.1</b>	<b>Приготування напівфабрикатів для борошняних кондитерських і булочних виробів</b>	
КНД-3.1.1	Приготування начинок	<p><b>Технологія приготування начинок, їх характеристика та використання</b></p> <p>Асортимент начинок в залежності від сировини. Види начинок. Хімічний склад, харчова цінність продуктів, які входять до складу начинок, їх кулінарна обробка, підготовка до використання, вимоги до якості. Технологія приготування різних видів начинок. Терміни використання, зберігання, реалізації, норми санітарії та гігієни.</p>
КНД-3.1.2	Приготування фаршів	<p><b>Технологія приготування фаршів, вимоги до якості, використання</b></p> <p>Асортимент фаршів в залежності від сировини. Види фаршів, їх кулінарна обробка, підготовка до використання. Технологія приготування різних видів фаршів. Вимоги до якості фаршів, використання, зберігання, терміни реалізації, норми санітарії та гігієни.</p>
<b>КНД-3.2</b>	<b>Приготування оздоблювальних напівфабрикатів для борошняних кондитерських виробів</b>	
КНД-3.2.1	Приготування сиропів	<p><b>Технологія приготування сиропів, вимоги до якості сиропів, використання</b></p> <p>Види напівфабрикатів для оздоблення, їх характеристика та призначення. Технологія приготування сиропів для просочування, глазурування. Технологія приготування сиропу тиражного. Технологія приготування сиру інвертного. Вимоги до якості різних видів сиропів, використання, зберігання, терміни реалізації, норми санітарії та гігієни.</p>
КНД-3.2.2	Приготування помади	<p><b>Технологія приготування помадок, вимоги до якості помадок. Порядок підготовки готової помади для оздоблення борошняних кондитерських виробів.</b></p>

		Асортимент, технологія приготування різних видів помади. Технологія приготування різних видів помади основної. Технологія приготування різних видів помади шоколадної. Порядок підготовки готової помади для оздоблення борошняних кондитерських виробів. Вимоги до якості, використання, умови зберігання та терміни реалізації, норми санітарії і гігієни.
КНД-3.2.3	Приготування желе та прикрас з нього	<b>Технологія приготування, вимоги до якості желе. Прикраси з желе.</b> Технологічний процес виготовлення желе на желатині, агарі. Асортимент та технологія приготування прикрас з желе: нарізних, виїмних, багатошарових, мозаїчних. Технологія приготування різного виду желе на желатині, агарі тощо. Прикраси з желе: нарізні, виїмні, багатошарові, мозаїчні. Вимоги до якості; використання, зберігання, терміни реалізації; норми санітарії і гігієни
КНД-3.2.4	Приготування масляних кремів	<b>Технологія приготування, вимоги до якості масляних кремів, їх використання, способи та правила оздоблення кремом.</b> Асортимент кремів. Технологія приготування, вимоги до якості масляних кремів: основного, особливого, нового. Використання кремів. Способи та правила оздоблення кремом борошняних кондитерських виробів. Зберігання, терміни реалізації, норми санітарії і гігієни.
КНД-3.2.5	Приготування вершкових сметанних кремів	<b>Технологія приготування, вимоги до якості кремів з вершків. Технологія приготування сметанних кремів, способи та правила оздоблення кремом.</b> Технологія приготування вершкових кремів, їх використання. Технологія приготування сметанних кремів, їх використання. Способи та правила оздоблення кремом борошняних кондитерських виробів. Умови зберігання вершкових та сметанних кремів, терміни реалізації, норми санітарії і гігієни.
КНД-3.2.6	Приготування посипок	<b>Технологія приготування, характеристика, вимоги до якості крихти. Способи та правила оздоблення посипками.</b> Асортимент посипок. Технологія їх приготування. Вимоги до якості посипок, використання, умови зберігання, терміни реалізації. Норми санітарії і гігієни при приготуванні посипок.
<b>КНД-3.3</b>	<b>Приготування дріжджового тіста та виробів з нього</b>	
КНД-3.3.1	Приготування дріжджового тіста безопарним способом та виробів з нього	<b>Технологія приготування дріжджового тіста безопарним способом та виробів з нього</b> Вимоги до якості, норми санітарії і гігієни. Правила розрахунку сировини для приготування дріжджового безопарного тіста. Процеси, що відбуваються при замішуванні, бродінні, випіканні тіста. Втрати маси виробів з дріжджового безопарного тіста під час випікання і зберігання. Норми санітарії і гігієни при приготуванні дріжджового тіста та виробів з нього. Технологія приготування виробів з дріжджового тіста безопарним способом. Приготування пиріжків, ватрушок, розтягаїв, піци, пирогів закритих та відкритих з різними начинками, кулеб'яки.

		<p><i>Лабораторно-практична робота № 1. Технологія приготування булочки бутербродної.</i></p> <p><i>Лабораторно-практична робота № 2. Технологія приготування кулеб'яки.</i></p>
КНД-3.3.2	Приготування дріжджового тіста опарним способом та виробів з нього	<p><b>Технологія приготування дріжджового тіста опарним способом та виробів з нього</b></p> <p>Технологія приготування дріжджового тіста опарним способом. Приготування опари, приготування тіста. Технологія приготування виробів з дріжджового тіста опарним способом. Вимоги до якості дріжджового опарного тіста та виробів з нього. Правила розрахунку сировини для приготування дріжджового опарного тіста та виробів з нього. Процеси, що відбуваються при замішуванні, бродінні та випіканні виробів з дріжджового опарного тіста. Втрати маси виробів під час випікання і зберігання виробів з дріжджового опарного тіста. Розрахунок маси втрат виробів. Норми санітарії і гігієни виробництва під час приготування виробів з дріжджового опарного тіста. Розробка тіста, формування напівфабрикатів, розстоювання, випікання та оздоблення виробів.</p> <p>Технологія приготування, формування та особливості оздоблення до й після випікання виробів з дріжджового тіста: дитячої здоби, кренделів, кексів, рулетів та ін.</p> <p>Технологія приготування, формування та особливості оздоблення до й після випікання виробів з дріжджового тіста: короваїв.</p> <p>Технологія приготування, формування та особливості оздоблення до й після випікання виробів з дріжджового тіста: кулешів.</p> <p><i>Лабораторно-практична робота № 3. Технологія приготування булочки здобної «Бріюш».</i></p> <p><i>Лабораторно-практична робота № 4. Технологія приготування булочки з маком (рулет).</i></p>
<b>КНД-3.4</b>	<b>Приготування бездріжджових видів тіста та виробів з нього</b>	
КНД-3.4.1	Приготування тіста для млинчиків та виробів з нього	<p><b>Класифікація бездріжджових видів тіста, їх характеристика. Технологія приготування млинцевого тіста та виробів з нього.</b></p> <p>Класифікація бездріжджових видів тіста, їх характеристика. Технологія приготування млинцевого тіста та виробів з нього. Технологія приготування млинчиків, млинцевого напівфабрикату та виробів з нього. Млинці, млинчики звичайні, ажурні, піріжки млинцеві та ін. Правила розрахунку сировини для приготування млинцевого напівфабрикату, млинчиків, піріжків млинцевих. Терміни та умови зберігання виробів, норми санітарії і гігієни.</p>
КНД-3.4.2	Приготування вафельного тіста та виробів з нього	<p><b>Технологія приготування, особливості вафельного тіста та виробів з нього</b></p> <p>Технологія приготування, особливості вафельного тіста. Технологія приготування виробів з вафельного тіста: вафельні трубочки та ін. Режим та особливості випікання. Трубочки вафельні з начинкою. Правила розрахунку сировини для вафельного тіста та виробів з нього. Вихід виробів, вимоги до якості, терміни та умови зберігання виробів, норми санітарії і гігієни.</p>

КНД-3.4.3	Приготування пісочного тіста та виробів з нього	<p><b>Технологія приготування пісочного тіста. Технологія приготування, режим випікання, оздоблення виробів з пісочного тіста.</b></p> <p>Технологія приготування пісочного тіста: підготовка сировини, послідовність введення сировини під час замішування тіста. Визначення готовності тіста. Технологія приготування, режим випікання, оздоблення виробів з пісочного тіста. Технологія приготування печива нарізного та виємного, кошики тощо. Правила розрахунку сировини для приготування пісочного тіста та виробів з нього. Вихід виробів, вимоги до якості, правила розрахунку сировини, терміни та умови зберігання виробів. Норми санітарії і гігієни при приготуванні пісочного тіста та виробів з нього.</p> <p><i>Лабораторно-практична робота № 5. Технологія приготування пісочного тіста.</i>  <i>Лабораторно-практична робота № 6. Технологія приготування виробів із пісочного тіста.</i></p>
КНД-3.4.4	Приготування прісного здобного тіста та виробів з нього	<p><b>Технологія приготування виробів з прісного здобного тіста. Правила та порядок складання технологічних карток для виготовлення різних виробів з тіста.</b></p> <p>Технологія приготування прісного здобного тіста та виробів з нього Технологія приготування прісного здобного тіста в залежності від рецептури (2 способи) з великою кількістю рідини та малою кількістю рідини. Технологія приготування виробів з прісного здобного тіста: тарталетки, сочники, пироги з різними начинками тощо. Правила розрахунку сировини для приготування приготування прісного здобного тіста та виробів з нього. Вихід виробів, вимоги до якості; терміни та умови зберігання виробів; норми санітарії і гігієни.</p>
КНД-3.4.5	Приготування пряничного тіста та виробів з нього	<p><b>Технологія приготування пряничного тіста та виробів з нього. Характеристика пряничного тіста, способи його приготування.</b></p> <p>Технологія приготування пряничного тіста сирцевим способом та виробів з нього. Правила розрахунку сировини для приготування пряничного тіста та виробів з нього. Вихід виробів, вимоги до якості, терміни та умови зберігання виробів, норми санітарії і гігієни.</p> <p><i>Лабораторно-практична робота № 7. Технологія приготування пряничного тіста сирцевим способом.</i>  <i>Лабораторно-практична робота № 8. Технологія приготування виробів із пряничного тіста.</i></p>
КНД-3.4.6	Приготування бісквітного основного тіста та виробів з нього	<p><b>Технологія приготування бісквітного основного тіста та виробів з нього. Характеристика бісквітного тіста, способи приготування бісквітного тіста.</b></p> <p>Характеристика бісквітного тіста. Способи приготування бісквітного тіста: холодний, тепловий. Визначення готовності тіста. Способи формування бісквітного тіста, температурний режим випікання, визначення готовності напівфабрикатів, недоліки тіста, причини та способи їх усунення. Технологія приготування бісквіту основного та виробів з нього Технологія приготування виробів з бісквітного тіста: печива, рулетів тощо. Вимоги до їх якості. Правила</p>

		<p>розрахунку сировини для приготування бісквітного тіста та виробів з нього. Вихід виробів, вимоги до якості, терміни та умови зберігання виробів, норми санітарії і гігієни.</p> <p><i>Лабораторно-практична робота № 9.</i> Технологія приготування бісквіту основного.</p> <p><i>Лабораторно-практична робота №10.</i> Технологія приготування бісквіту з наповнювачами.</p> <p><i>Лабораторно-практична робота № 11.</i> Технологія приготування бісквіту «Буше».</p> <p><i>Лабораторно-практична робота № 12.</i> Технологія приготування масляного бісквіту.</p>
<b>КНД-3.5</b>	<b>Приготування тістечок і тортів масового попиту</b>	
КНД-3.5.1	Приготування простих нарізних і поштучних тістечок з різних видів тіста	<p><b>Технологія приготування простих нарізних і поштучних тістечок масового попиту з різних видів тіста; асортимент і класифікація тістечок, їх характеристика.</b></p> <p>Асортимент і класифікація тістечок, їх характеристика. Розміри, форма, маса тістечок. Технологічний процес виготовлення тістечок: розрізання, просочування сиропом тістового напівфабрикату. Технологічний процес виготовлення тістечок: прошарування напівфабрикатів кремом начинкою. Технологічний процес виготовлення тістечок: ґрунтування поверхні та бічних сторін кремом, глазурування поверхні. Технологічний процес виготовлення тістечок: оздоблення тістечок кремом. Технологічний процес виготовлення тістечок: оздоблення тістечок фруктами, цукатами, горіхами тощо Розрізання прошарованих пластів на частини для тістечок, обсипання крихтами, подрібненими горіхами, цукровою пудрою тощо. Правила розрахунку сировини для приготування тістечок масового попиту Технологія приготування простих нарізних і поштучних тістечок масового попиту з прісного здобного тіста. Технологія приготування простих нарізних і поштучних тістечок масового попиту з пісочного тіста. Технологія приготування простих нарізних і поштучних тістечок масового попиту з вафельного тіста. Технологія приготування простих нарізних і поштучних тістечок масового попиту з бісквітного тіста. Вимоги до їх якості; терміни та умови зберігання готових виробів; норми санітарії і гігієни.</p>
КНД-3.5.2	Приготування простих тортів масового попиту з різних видів тіста	<p><b>Технологічний процес приготування простих тортів. Асортимент і класифікація тортів, їх характеристика. Види тортів в залежності від оздоблювальних н/ф.</b></p> <p>Асортимент і класифікація тортів, їх характеристика. Розміри, форма, маса тортів. Види тортів в залежності від оздоблювальних напівфабрикатів. Технологічний процес виготовлення тортів масового попиту з різних видів тіста: розрізання, просочування сиропом тістового напівфабрикату. Технологічний процес виготовлення тортів масового попиту з різних видів тіста: прошарування напівфабрикатів кремом начинкою. Технологічний процес виготовлення тортів масового попиту з різних видів тіста: ґрунтування поверхні та бічних сторін кремом, глазурування поверхні. Технологічний процес виготовлення тортів: оздоблення тортів кремом. Технологічний процес виготовлення тортів: порядок нанесення на торти оздоблення та прикрас</p>

		<p>одного або декількох видів. Технологічний процес виготовлення тортів: поєднання напівфабрикатів для оздоблення в залежності від їх виду та смакових якостей. Технологічний процес виготовлення тортів: оздоблення тортів фруктами, цукатами, горіхами тощо; розрізання прошарованих пластів на частини для тортів, обсипання крихтами, подрібненими горіхами, цукровою пудрою тощо. Правила розрахунку сировини для приготування тортів масового попиту. Технологія приготування простих тортів масового попиту з прісного здобного та вафельного тіста. Технологія приготування простих тортів масового попиту з пісочного тіста. Технологія приготування простих тортів масового попиту з бісквітного тіста. Вимоги до їх якості; терміни та умови зберігання готових виробів; норми санітарії і гігієни.</p>
--	--	--

## НАВЧАЛЬНА ПРОГРАМА З ПРЕДМЕТА Гігієна і санітарія

Професія: Кондитер

Рівень кваліфікації: кондитер 3-го розряду

### Тематичний план

Навчальний модуль	Назва теми (компетентності)	Кількість годин	
		Всього	З них ЛПП

<b>ЗПК 3.12.1</b>	Основи мікробіології. Спеціальна мікробіологія хлібопекарського та кондитерського виробництва	4	
<b>ЗПК 3.12.2</b>	Основи гігієни та санітарії на кондитерському виробництві	1	
<b>ЗПК 3.12.3</b>	Гігієнічні вимоги до утримання закладів ресторанного господарства	1	
<b>ЗПК 3.12.4</b>	Гігієнічні вимоги до обладнання, інвентарю, посуду та пакувального матеріалу	2	
<b>ЗПК 3.12.5</b>	Гігієнічні вимоги до транспортування та зберігання харчових продуктів	2	
<b>ЗПК 3.12.6</b>	Санітарні вимоги до кулінарної обробки харчових продуктів	2	
<b>Разом</b>		<b>12</b>	

## Зміст

Навчальний модуль	Назва теми (компетентності) Зміст навчального матеріалу
<b>ЗПК 3.12.1</b>	<b>Основи мікробіології. Спеціальна мікробіологія хлібопекарського та кондитерського виробництва.</b> Основи мікробіології, загальні характеристики мікроорганізмів. Мікрофлора сировини. Мікробіологія хлібопекарського та кондитерського виробництва.
<b>ЗПК 3.12.2</b>	<b>Основи гігієни та санітарії на кондитерському виробництві</b> Вимоги до виробничої санітарії та особистої гігієни працівників кондитерської галузі згідно стандартів ISO 9001, ISO 22000, НАССР.
<b>ЗПК 3.12.3</b>	<b>Гігієнічні вимоги до утримання підприємств харчування</b>

	Гігієнічні вимоги до вибору земельної ділянки підприємств харчування. Вимоги до водопостачання, опалення, вентиляції, каналізації та освітлення.
<b>ЗПК 3.12.4</b>	<b>Гігієнічні вимоги до обладнання, інвентарю, посуду та пакувального матеріалу</b> Гігієнічні вимоги до матеріалу для виготовлення інвентарю посуду, тари. Вимоги до обладнання, інвентарю, посуду, тари. Вимоги до миття та знезараження посуду, обладнання, інвентарю. Санітарна характеристика механічного обладнання. Санітарна характеристика не механічного обладнання, інвентарю. Гігієнічні вимоги до пакувальних матеріалів.
<b>ЗПК 3.12.5</b>	<b>Гігієнічні вимоги до транспортування та зберігання харчових продуктів</b> Вимоги до транспорту для перевезення харчових продуктів. Вимоги до складських приміщень для зберігання харчових продуктів. Вимоги до прийому харчових продуктів. Санітарні вимоги до зберігання харчових продуктів, які швидко псуються. Гігієнічні вимоги до зберігання та транспортування харчових продуктів.
<b>ЗПК 3.12.6</b>	<b>Санітарні вимоги до кулінарної обробки харчових продуктів</b> Санітарні гігієнічні вимоги до механічної обробки харчових продуктів (м'яса, м'ясних субпродуктів, сільськогосподарських птахів, риби, овочів, сипучих продуктів, молоко та молочних продуктів, яєць). Гігієнічні вимоги до теплової обробки продуктів та процесу приготування страв і виробів, які швидко псуються. Санітарні вимоги до приготування кондитерських, кремових виробів. Вимоги до ароматичних речовин і харчових барвників. Гігієнічні вимоги до реалізації готової продукції, умови та терміни її зберігання.

## НАВЧАЛЬНА ПРОГРАМА З ПРЕДМЕТА Організації виробництва

Професія: Кондитер

Рівень кваліфікації: кондитер 3-го розряду

### Тематичний план

Навчальний модуль	Назва теми (компетентності)	Кількість годин
-------------------	-----------------------------	-----------------

		Всього	З них ЛПР
<b>ЗПК 3.9.1</b>	Типи закладів ресторанного господарства.	3	
<b>ЗПК 3.9.2</b>	Організація виробництва кондитерського цеху.	8	
<b>Разом</b>		<b>11</b>	

### Зміст

<b>Навчальний модуль</b>	<b>Назва теми (компетентності) Зміст навчального матеріалу</b>
--------------------------	--

ЗПК.3.9.1	<p style="text-align: center;"><b>Типи закладів ресторанного господарства.</b></p> <p>Ознайомлення з „Довідником кваліфікованих характеристик професійних працівників”, який являється основою визначення та присвоєння розряду кондитерам. Основні положення, порядок підготовки, перепідготовки та підвищення кваліфікації працівників. Кваліфікаційна характеристика кондитера 3 розряду.</p>
ЗПК.3.9.2	<p style="text-align: center;"><b>Організація виробництва кондитерського цеху.</b></p> <p>Структура кондитерського цеху та загальні вимоги до виробничих цехів та організація робочих місць. Організація роботи кондитерського цеху, його призначення, характеристика. Склад приміщень кондитерського цеху та вимоги до них. Комора добового зберігання продуктів, її устаткування, інвентар.</p> <p>Відділення для замісу дріжджового, прісно-здобного, бісквітного, пісочного, заварного тіста, організація робочих місць.</p> <p>Відділення для виготовлення помадки, сиропу, кремів. Організація робочих місць. Характеристика інструментів, інвентарю, посуду та устаткування.</p> <p>Відділення для випікання. Організація робочих місць . Характеристика інструментів, інвентарю, посуду та устаткування.</p> <p>Відділення для оформлення напівфабрикатів та для зберігання готових виробів. Організація робочих місць. Характеристика інструментів, інвентарю, посуду та устаткування.</p> <p>Експедиція.</p>

**НАВЧАЛЬНА ПРОГРАМА З ПРЕДМЕТА  
Устаткування підприємств харчування**

Професія: Кондитер

Рівень кваліфікації: кондитер 3-го розряду

### Тематичний план

Навчальний модуль	Професійна компетентність	Назва теми (компетентності)	К-сть годин	
			Всього	З них ЛПР
<b>КНД-3.1</b>	<b>Приготування напівфабрикатів для борошняних кондитерських і булочних виробів</b>		<b>4</b>	
КНД-3.1.1	Приготування начинок	Технічне оснащення підприємств харчування. Загальні відомості про кухонні машини. Машини з електроприводом.	2	
КНД-3.1.2	Приготування фаршів	Загальні відомості про універсальні кухонні машини	2	1
<b>КНД-3.2</b>	<b>Приготування оздоблювальних напівфабрикатів для борошняних кондитерських виробів</b>		<b>6</b>	
КНД-3.2.1	Приготування сиропів	Експлуатація теплового обладнання	2	1
КНД-3.2.3	Приготування желе та прикрас з нього	Експлуатація холодильного обладнання	2	
КНД-3.2.4	Приготування масляних кремів	Машини для збивання та перемішування продуктів	2	1
<b>КНД-3.3</b>	<b>Приготування дріжджового тіста та виробів з нього</b>		<b>7</b>	
КНД-3.3.1	Приготування дріжджового тіста безопарним способом та виробів з нього	Ваговимірювальне устаткування	2	1
КНД-3.3.2	Приготування дріжджового тіста опарним способом та виробів з нього	Машини та механізми для замісу та поділу тіста	5	1
<b>КНД-3.4</b>	<b>Приготування бездріжджових видів тіста та виробів з нього</b>		<b>12</b>	
КНД-3.4.1	Приготування тіста для млинчиків та виробів з нього	Обладнання для приготування млинчиків	4	1
КНД-3.4.2	Приготування вафельного тіста та виробів з нього	Обладнання для приготування виробів з вафельного тіста	2	
КНД-3.4.5	Приготування пряничного тіста та виробів з нього	Печі для випікання кондитерських виробів. Машини для декорування кондитерських виробів.	6	1
<b>Разом</b>			<b>29</b>	<b>7</b>

### Зміст

Навчальний модуль	Професійна компетентність	Назва теми (компетентності) Зміст навчального матеріалу
<b>КНД-3.1</b>	<b>Приготування напівфабрикатів для борошняних кондитерських і булочних виробів</b>	
КНД-3.1.1	Приготування начинок	<p><b>Технічне оснащення підприємств харчування. Загальні відомості про кухонні машини. Машини з електроприводом.</b></p> <p>Загальні відомості про машини та механізми. Класифікація машин, які використовуються на підприємствах харчування, в кондитерських цехах.</p> <p>Поняття про електричний привод, його призначення, типи і складові частини. Апарати ручного керування та захисту електричних ланцюгів. Захисне заземлення, занулення. Заходи електробезпеки.</p> <p>Технічна документація машин, загальні правила експлуатації машин, загальні правила експлуатації устаткування і основні вимоги техніки безпеки праці.</p>
КНД-3.1.2	Приготування фаршів	<p><b>Загальні відомості про універсальні кухонні машини</b></p> <p>Загальні відомості про універсальні кухонні машини, їх класифікація, призначення, будова, комплектація змінними механізмами; правила експлуатації та технічні вимоги безпеки праці.</p> <p><i>Лабораторно-практична робота № 1.</i> Універсальні кухонні машини. Вивчення будови, принципу роботи, правил експлуатації машин і механізмів.</p>
<b>КНД-3.2</b>	<b>Приготування оздоблювальних напівфабрикатів для борошняних кондитерських виробів</b>	
КНД-3.2.1	Приготування сиропів	<p><b>Експлуатація теплового обладнання</b></p> <p>Електричні плити: види, будова, вирішення проблемних ситуацій, які можуть виникати під час роботи з плитами; сироповарильні котли; пристрої для уварювання.</p> <p><i>Лабораторно-практична робота № 2.</i> Теплове обладнання. Вивчення будови, принципу роботи, правил експлуатації обладнання.</p>
КНД-3.2.3	Приготування желе та прикрас з нього	<p><b>Експлуатація холодильного обладнання</b></p> <p>Класифікація холодильного устаткування за конструкцією, температурою зберігання, способом охолодження: збірно-розбірні камери для охолодження продуктів, шафи для охолодження продуктів, їх типи, призначення, будова, прилади автоматики. Заходи щодо забезпечення надійності роботи та економії електроенергії під час експлуатації холодильного устаткування. Пристрої для приготування пюре, протертих плодів з додаванням драгледоподібних речовин; машини для фасування желе.</p>
КНД-3.2.4	Приготування масляних кремів	<p><b>Машини для збивання та перемішування продуктів</b></p>

		<p>Машини для збивання та перемішування продуктів з індивідуальним та універсальним приводом: призначення, будова, принцип роботи, регулювання швидкості.</p> <p><i>Лабораторно-практична робота № 3.</i> Машини для збивання та перемішування продуктів. Вивчення будови, принципу роботи, правил експлуатації обладнання.</p>
<b>КНД-3.3</b>	<b>Приготування дріжджового тіста та виробів з нього</b>	
КНД-3.3.1	Приготування дріжджового тіста безопарним способом та виробів з нього	<p><b>Ваговимірювальне устаткування</b></p> <p>Класифікація та принцип дії ваг різних типів. Вимоги до ваговимірювального устаткування.</p> <p><i>Лабораторно-практична робота № 4.</i> Ваговимірювальне устаткування. Вивчення будови, принципу роботи, правил експлуатації ваговимірювального устаткування.</p>
КНД-3.3.2	Приготування дріжджового тіста опарним способом та виробів з нього	<p><b>Машини та механізми для замісу та поділу тіста</b></p> <p>Тістодільник, тістоформовочні та тісторозкачувальні машини, лінії для виробництва дрібношматкових виробів. Теплові апарати для виготовлення пончиків та виробів смажених в фритюрі. Теплові апарати для виготовлення оладків, шафи та конвесери попереднього та остаточного розстоювання. Пакувальне обладнання. Призначення, види, будова, принцип роботи, правила експлуатації з дотриманням технічних вимог охорони праці. Можливі проблеми під час роботи устаткування та методи їх вирішення.</p> <p><i>Лабораторно-практична робота № 5.</i> Машини та механізми для замісу та поділу тіста. Вивчення будови, принципу роботи, правил експлуатації машин та механізмів для замісу та поділу тіста.</p>
<b>КНД-3.4</b>	<b>Приготування бездріжджових видів тіста та виробів з нього</b>	
КНД-3.4.1	Приготування тіста для млинчиків та виробів з нього	<p><b>Машини для приготування млинчиків</b></p> <p>Відсадочні машини (депозитори), машини для формування виробів з начинками, глазуrowані машини, декоруюче обладнання. Теплові апарати для млинчиків з різними начинками; холодильне обладнання, камери шокового заморожування, охолоджуючий тунель, пакувальне обладнання. Призначення, види, будова, принцип роботи, правила експлуатації з дотриманням технічних вимог охорони праці.</p> <p><i>Лабораторно-практична робота № 6.</i> Теплові апарати для млинчиків. Вивчення будови, принципу роботи, правил експлуатації апаратів.</p>
КНД-3.4.2	Приготування вафельного тіста та виробів з нього	<p><b>Обладнання для приготування виробів з вафельного тіста</b></p> <p>Види, будова, принцип роботи, правила експлуатації обладнання для приготування виробів з вафельного тіста з дотриманням технічних вимог охорони праці.</p>

КНД-3.4.5	Приготування пряничного тіста та виробів з нього	<p><b>Печі для випікання кондитерських виробів. Машини для декорування кондитерських виробів.</b></p> <p>Печі тунельні, конвекційні, ротаційні, подові, індукційні; машини для декорування кондитерських виробів шоколадом та глазурями; харчові принтери; призначення, види, будова, принцип роботи, правила експлуатації з дотриманням технічних вимог охорони праці.</p> <p><i>Лабораторно-практична робота № 7.</i> Машини для декорування кондитерських виробів. Вивчення будови, принципу роботи, правил експлуатації машин.</p>
-----------	--	--

**НАВЧАЛЬНА ПРОГРАМА З ПРЕДМЕТА  
Основи малювання та ліплення**

Професія: Кондитер

Рівень кваліфікації: кондитер 3-го розряду

**Тематичний план**

Навчальний модуль	Професійна компетентність	Назва теми (компетентності)	К-сть годин	
			Всього	З них ЛПР
<b>КНД-3.2</b>	<b>Приготування оздоблювальних напівфабрикатів для борошняних кондитерських виробів</b>		<b>9</b>	
КНД-3.2.1	Приготування сиропів	Основи малювання та ліплення. Поняття про колір	2	
КНД-3.2.2	Приготування помади	Техніка малювання геометричних фігур	2	1
КНД-3.2.3	Приготування желе та прикрас з нього	Техніка малювання рослин	5	3
<b>КНД-3.3</b>	<b>Приготування дріжджового тіста та виробів з нього</b>		<b>6</b>	
КНД-3.3.1	Приготування дріжджового тіста безопарним способом та виробів з нього	Техніка малювання орнаменту та прикрас з орнаменту	2	1
КНД-3.3.2	Приготування дріжджового тіста опарним способом та виробів з нього	Техніка нанесення трафаретного малюнка однією фарбою та з нескладним поєднанням фарб	4	2
<b>КНД-3.4</b>	<b>Приготування бездріжджових видів тіста та виробів з нього</b>		<b>2</b>	
КНД-3.4.4	Приготування прісного здобного тіста та виробів з нього	Техніка ліплення фігурок з прісного тіста	2	1
<b>Разом</b>			<b>17</b>	<b>8</b>

## Зміст

Навчальний модуль	Професійна компетентність	Назва теми (компетентності) Зміст навчального матеріалу
<b>КНД-3.2</b>	<b>Приготування оздоблювальних напівфабрикатів для борошняних кондитерських виробів</b>	
КНД-3.2.1	Приготування сиропів	<b>Основи малювання та ліплення. Поняття про колір</b> Мета та задачі малювання та ліплення. Малюнок як вид образотворчого мистецтва. Поняття про колір. Колір у природі, його властивості. Колірний спектр. Кольори теплі та холодні, близькі та контрастні. Матеріали та приналежності для малювання та ліплення. Техніка малювання та її різновидності.
КНД-3.2.2	Приготування помади	<b>Техніка малювання геометричних фігур</b> Техніка проведення ліній від руки, поділ ліній на пропорційні відрізки. Правила малювання геометричних тіл і фігур. Малювання кулі, піраміди, куба, циліндра, еліпса, конуса. <i>Практична робота № 1.</i> Малювання предметів геометричних фігур.
КНД-3.2.3	Приготування желе та прикрас з нього	<b>Техніка малювання рослин</b> Малювання предметів з природи. Освітленість. Принципи переходу від одного тону до іншого. Тіні. Світлотінь. Об'єм у графіці. Прийоми замальовки окремих об'ємних предметів із передачею колірних і тональних відношень об'єму та локального кольору предмета. Ознайомлення з різними формами рослинного світу, які застосовуються при оздобленні борошняних кондитерських виробів. <i>Практична робота № 2.</i> Малювання листя різної форми. <i>Практична робота № 3.</i> Малювання квітів. <i>Практична робота № 4.</i> Малювання фруктів, овочів.
<b>КНД-3.3</b>	<b>Приготування дріжджового тіста та виробів з нього</b>	
КНД-3.3.1	Приготування дріжджового тіста безопарним способом та виробів з нього	<b>Техніка малювання орнаменту та прикрас з орнаменту</b> Малювати орнамент, малювати прикраси з орнаменту. Поняття "орнамент", види орнаменту (лінійний, бордюрний, кайма, композиційно-замкнутий, сітчастий). Правила та прийоми малювання орнаменту. <i>Практична робота № 5.</i> Малювання орнаменту, прикрас з орнаменту.

КНД-3.3.2	Приготування дріжджового тіста опарним способом та виробів з нього	<p><b>Техніка нанесення трафаретного малюнка однією фарбою та з нескладним поєднанням фарб</b></p> <p>Види трафаретів. Фарби для трафаретного малюнку. Техніка нанесення трафаретного малюнка однією фарбою. Техніка нанесення трафаретного малюнку з нескладним поєднанням фарб.  <i>Практична робота № 6.</i> Нанесення трафаретного малюнка однією фарбою.  <i>Практична робота № 7.</i> Нанесення трафаретного малюнку з нескладним поєднанням фарб.</p>
<b>КНД-3.4</b>	<b>Приготування бездріжджових видів тіста та виробів з нього</b>	
КНД-3.4.4	Приготування прісного здобного тіста та виробів з нього	<p><b>Техніка ліплення фігурок з прісного тіста</b></p> <p>Технологія приготування солоного прісного тіста для ліплення фігурок. Техніка ліплення фігурок з прісного тіста.  <i>Практична робота № 8.</i> Ліплення фігурок з солоного прісного тіста.</p>

## НАВЧАЛЬНА ПРОГРАМА ВИРОБНИЧОГО НАВЧАННЯ

Професія: Кондитер

Рівень кваліфікації: кондитер 3-го розряду

### Тематичний план

Навчальний модуль	Назва теми (професійні компетентності)	К-сть годин
		Виробниче навчання
<b>ЗПК.3.10</b>	Вступне заняття. Ознайомлення з кваліфікаційною характеристикою кондитера 3 розряду. Ознайомлення з сировиною та підготовка її до виробництва.	<b>24</b>
<b>КНД-3.1</b>	<b>Приготування напівфабрикатів для борошняних кондитерських і булочних виробів</b>	<b>12</b>
КНД-3.1.1	Приготування начинок	6
КНД-3.1.2	Приготування фаршів	6
<b>КНД-3.2</b>	<b>Приготування оздоблювальних напівфабрикатів для борошняних кондитерських виробів</b>	<b>42</b>
КНД-3.2.1	Приготування сиропів	6
КНД-3.2.2	Приготування помади	6
КНД-3.2.3	Приготування желе та прикрас з нього	6
КНД-3.2.4	Приготування масляних кремів	6
КНД-3.2.5	Приготування вершкових, сметанних кремів	12
КНД-3.2.6	Приготування посипок	6
<b>КНД-3.3</b>	<b>Приготування дріжджового тіста та виробів з нього</b>	<b>18</b>
КНД-3.3.1	Приготування дріжджового тіста безопарним способом та виробів з нього	6
КНД-3.3.2	Приготування дріжджового тіста опарним способом та виробів з нього	12
<b>КНД-3.4</b>	<b>Приготування бездріжджових видів тіста та виробів з нього</b>	<b>84</b>
КНД-3.4.1	Приготування тіста для млинчиків та виробів з нього	12
КНД-3.4.2	Приготування вафельного тіста та виробів з нього	12
КНД-3.4.3	Приготування пісочного тіста та виробів з нього	18
КНД-3.4.4	Приготування прісного здобного тіста та виробів з нього	12
КНД-3.4.5	Приготування пряничного тіста та виробів з нього	12
КНД-3.4.6	Приготування бісквітного основного тіста та виробів з нього	18
<b>КНД-3.5</b>	<b>Приготування тістечок і тортів масового попиту</b>	<b>60</b>
КНД-3.5.1	Приготування простих нарізних і поштучних тістечок з різних видів тіста	30

КНД-3.5.2	Приготування простих тортів масового попиту з різних видів тіста	30
<b>Разом</b>		<b>240</b>

### Зміст

Навчальний модуль	Назва теми (професійної компетентності)  Зміст навчального матеріалу
<b>ЗПК.3.10</b>	<p style="text-align: center;"><b>Вступне заняття. Ознайомлення з кваліфікаційною характеристикою кондитера 3 розряду. Ознайомлення з сировиною та підготовка її до виробництва.</b></p> <p>Інструктаж з безпеки праці та організації робочого місця за змістом занять. Устаткування, посуд, інструмент, інвентар для приготування напівфабрикатів для борошняних кондитерських виробів, вимоги до якості. Ознайомлення із сировиною, яка використовується у кондитерському виробництві. Ознайомлення з методами визначення якості сировини. Ознайомлення з асортиментом та технологією приготування різноманітних напівфабрикатів. Ознайомлення з технологічними режимами приготування кондитерських виробів.</p>
<b>КНД-3.1</b>	<b>Приготування напівфабрикатів для борошняних кондитерських і булочних виробів</b>
КНД-3.1.1	<p style="text-align: center;"><b>Приготування начинок</b></p> <p>Інструктаж з безпеки праці та організації робочого місця за змістом занять. Робота з інструкційно-технологічними, технологічними та калькуляційними картками, збірником рецептур. <b>ВПРАВИ</b> Приготування сирної начинки з родзинками. Протирання сиру, додавання спецій, родзинок, масла. Перемішування. Приготування начинки з яблук. Підготовка та обробка яблук, додавання цукру, перемішування, припускання, охолодження. Приготування начинки з повидла, повидла та кориці, повидла та горіхів Протирання повидла. Додавання компонентів. Перемішування. Приготування начинки з маку, цукатів та цедри. Запарювання маку, проціджування, протирання з цукром. Перемішування.</p>

КНД-3.1.2	<p style="text-align: center;"><b>Приготування фаршів</b></p> <p>Інструктаж з безпеки праці та організації робочого місця за змістом занять. Робота з інструкційно-технологічними, технологічними та калькуляційними картками, збірником рецептур.</p> <p><b>ВПРАВИ</b></p> <p>Приготування фаршу з м'яса.</p> <p>І спосіб: різання, обсмажування, тушкування, подрібнення, додавання пасерованої цибулі, подрібнення, додавання білого соусу, з'єднання з м'ясною масою, додавання спеці, перемішування.</p> <p>ІІ спосіб: подрібнювання, обсмаження, додавання пасерованої цибулі, подрібнювання, додавання білого соусу, спецій, перемішування.</p> <p>ІІІ спосіб: відварювання, відокремлення від кісток, додавання пасерованої цибулі, подрібнення (2 рази), додавання спецій, перемішування.</p> <p>Приготування фаршу з ліверу. Розрізування, відварювання, подрібнення, об смаження, додавання пасерованої цибулі, подрібнення, додавання білого соусу, спецій, перемішування. Приготування фаршу з риби. Нарізання, припускання, подрібнення, додавання пасерованої цибулі, білого соусу, спецій, перемішування.</p> <p>Приготування фаршу зі свіжої капусти. Шинкування, об смаження, охолодження. Доведення до смаку.</p> <p>Приготування фаршу з квашеної капусти. Віджимання капусти, січення, промивання, обсмаження, тушкування з бульйоном. Додавання пасерованої цибулі, спецій. Перемішування. Приготування фаршу з картоплі. Чищення, промивання, варіння, протирання в гарячому вигляді. Додавання пасерованої цибулі, спецій. Перемішування.</p>
<b>КНД-3.2</b>	<b>Приготування оздоблювальних напівфабрикатів для борошняних кондитерських виробів</b>
КНД-3.2.1	<p style="text-align: center;"><b>Приготування сиропів</b></p> <p>Інструктаж з безпеки праці та організації робочого місця за змістом занять. Робота з інструкційно-технологічними, технологічними та калькуляційними картками, збірником рецептур.</p> <p><b>ВПРАВИ</b></p> <p>Приготування сиропу для просочування. Розчинення цукру, доведення до кипіння, видалення піни, охолодження, додавання ароматизаторів.</p> <p>Приготування інвертного сиропу. Розчинення цукру, доведення до кипіння, видалення піни, додавання кислоти, уварювання, визначення готовності.</p> <p>Приготування сиропу для глазурування. Розчинення цукру, доведення до кипіння, видалення піни, уварювання, визначення готовності, охолодження, додавання ароматизаторів.</p>
КНД-3.2.2	<p style="text-align: center;"><b>Приготування помади</b></p> <p>Інструктаж з безпеки праці та організації робочого місця за змістом занять. Робота з інструкційно-технологічними, технологічними та калькуляційними картками, збірником рецептур.</p> <p><b>ВПРАВИ</b></p>

	<p>Приготування помади білої основної. Розчинення цукру, доведення до кипіння, видалення піни, уварювання, додавання антикристалізаторів, уварювання, швидке охолодження, збивання, охолодження, досягання.</p> <p>Приготування помади шоколадної. Розігрівання помади білої основної, додавання какао порошку, ванільної пудри, коньячної есенції, перемішування</p>
КНД-3.2.3	<p style="text-align: center;"><b>Приготування желе та прикрас з нього</b></p> <p>Інструктаж з безпеки праці та організації робочого місця за змістом занять. Робота з інструкційно-технологічними, технологічними та калькуляційними картками, збірником рецептур.</p> <p><b>ВПРАВИ</b></p> <p>Приготування желе. Промивання, замочування, зливання, приготування цукрово-патокового сиропу, додавання до сиропу есенції, коньяку, лимонної кислоти, барвнику, желатину, перемішування до розчинення, охолодження.</p> <p>Приготування прикрас з желе. Розливання, охолодження, нарізання або штампування.</p>
КНД-3.2.4	<p style="text-align: center;"><b>Приготування масляних кремів</b></p> <p>Інструктаж з безпеки праці та організації робочого місця за змістом занять. Робота з інструкційно-технологічними, технологічними та калькуляційними картками, збірником рецептур.</p> <p><b>ВПРАВИ</b></p> <p>Приготування крему масляного. Збивання масла, додавання цукрової пудри, додавання ароматичних речовин, збивання.</p> <p>Приготування крему масляного на згущеному молоці. Збивання масла, додавання цукрової пудри, додавання згущеного молока, додавання ароматичних речовин, збивання.</p> <p>Приготування крему масляного шоколадного. Збивання масла, додавання цукрової пудри, додавання згущеного молока, додавання ароматичних речовин, додавання какао порошку, збивання.</p> <p>Приготування крему масляно-горіхового. Збивання масла, додавання цукрової пудри, додавання згущеного молока, додавання ароматичних речовин, збивання, додавання подрібнених горіхів.</p>
КНД-3.2.5	<p style="text-align: center;"><b>Приготування вершкових, сметаних кремів</b></p> <p>Інструктаж з безпеки праці та організації робочого місця за змістом занять. Робота з інструкційно-технологічними, технологічними та калькуляційними картками, збірником рецептур.</p> <p><b>ВПРАВИ</b></p> <p>Приготування крему з вершків. Збивання, додавання цукрової та ванільної пудри, збивання до готовності.</p> <p>Приготування крему вершкового на желатиновій основі. Промивання же лату, заливання вершками, набрякання, прогрівання до повного розчинення; збивання охолоджених вершків, додавання цукрової пудри, вливання теплового розчину желатину, збивання (швидко).</p> <p>Приготування крему з сметани. Збивання, додавання цукрової та ванільної пудри, збивання до готовності.</p> <p>Приготування крему сметанного на желатиновій основі. Промивання же лату, заливання сметаною, набрякання, прогрівання до повного розчинення; збивання охолодженої сметани, додавання цукрової пудри, вливання теплового розчину желатину, збивання (швидко).</p>

	Приготування крему вершково-сметанного. Перемішування вершків та сметани, збивання, додавання цукрової і ванільної пудри, збивання.
КНД-3.2.6	<p align="center"><b>Приготування посипок</b></p> <p>Інструктаж з безпеки праці та організації робочого місця за змістом занять. Робота з інструкційно-технологічними, технологічними та калькуляційними картками, збірником рецептур.</p> <p><b>ВПРАВИ</b></p> <p>Приготування бісквітно-смаженої крихти. Протирання напівфабрикату через сито, підсушування у жаровій шафі.</p> <p>Приготування бісквітно-фісташкових крихт. Перетирання через сито, додавання барвників, протирання, підсушування.</p> <p>Приготування пісочної крихти. Подрібнення, пересівання через сито.</p> <p>Приготування крихти з повітряного напівфабрикату. Подрібнення, використання.</p> <p>Приготування шоколадної посипки (шоколадна посипка, трюфельна крупка, порошок какао).</p> <p>Приготування горіхової посипки (грецький горіх, фісташкова крупка, арахісова посипка).</p>
<b>КНД-3.3</b>	<b>Приготування дріжджового тіста та виробів з нього</b>
КНД-3.3.1	<p align="center"><b>Приготування дріжджового тіста безопарним способом та виробів з нього.</b></p> <p>Інструктаж з безпеки праці та організації робочого місця за змістом занять. Робота з інструкційно-технологічними, технологічними та калькуляційними картками, збірником рецептур.</p> <p><b>ВПРАВИ</b></p> <p>Приготування пиріжків, ватрушок, розтягаїв. Приготування дріжджового тіста, розстоювання, обминання, розважування, приготування начинки, формування виробів, розстоювання, змащення поверхні виробу льезоном, випікання.</p> <p>Приготування пирогів відкритих, закритих. Приготування дріжджового тіста, розстоювання, обминання, розважування, приготування начинки, формування виробів, розстоювання, змащення поверхні виробу льезоном, випікання.</p> <p>Приготування кулеб'як. Приготування дріжджового тіста, розстоювання, обминання, розважування, приготування начинки, формування виробів, розстоювання, змащення поверхні виробу льезоном, випікання.</p> <p>Приготування піц. Приготування дріжджового тіста, розстоювання, обминання, розважування, приготування начинки, формування виробів, розстоювання, змащення поверхні виробу льезоном, випікання.</p>
КНД-3.3.2	<p align="center"><b>Приготування дріжджового тіста опарним способом та виробів з нього.</b></p> <p>Інструктаж з безпеки праці та організації робочого місця за змістом занять. Робота з інструкційно-технологічними, технологічними та калькуляційними картками, збірником рецептур.</p> <p><b>ВПРАВИ</b></p> <p>Приготування здоби дитячої, кренделів. Приготуванням дріжджового тіста опарним способом, розстоювання, обминання 2-3 рази, розважування, формування виробів, розстоювання, змащення льезоном, випікання.</p> <p>Приготування короваїв, куличів. Замішуванням дріжджового тіста опарним способом, розстоювання, обминання 2-3 рази, розважування, формування виробів, розстоювання, змащення льезоном, оформлення, випікання.</p>

	<p>Приготування ромової баби, кексів. Приготуванням дріжджового тіста опарним способом, розстоювання, обминання 2-3 рази, розважування, формування виробів, розстоювання, змащення льезоном, випікання.</p> <p>Приготування хлібобулочних виробів. Приготуванням дріжджового тіста опарним способом, розстоювання, обминання 2-3 рази, розважування, формування виробів, розстоювання, випікання.</p>
<b>КНД-3.4</b>	<b>Приготування бездріжджових видів тіста та виробів з нього</b>
КНД-3.4.1	<p style="text-align: center;"><b>Приготування тіста для млинчиків та виробів з нього</b></p> <p>Інструктаж з безпеки праці та організації робочого місця за змістом занять. Робота з інструкційно-технологічними, технологічними та калькуляційними картками, збірником рецептур.</p> <p><b>ВПРАВИ</b></p> <p>Приготування млинців, пирога з млинчиків. Приготування млинцевого тіста, розстоювання, смаження млинців, приготування начинки, збирання млинцевого пирога, запікання у духовій шафі.</p> <p>Приготування пиріжків з млинчиків з різними начинками, налисників. Приготування млинцевого тіста, розстоювання, приготування начинки, смаження млинців, формування пиріжків, панірування, смаження у фритюрі або обсмажити на пательні, запікання у духовій шафі.</p>
КНД-3.4.2	<p style="text-align: center;"><b>Приготування вафельного тіста та виробів з нього</b></p> <p>Інструктаж з безпеки праці та організації робочого місця за змістом занять. Робота з інструкційно-технологічними, технологічними та калькуляційними картками, збірником рецептур.</p> <p><b>ВПРАВИ</b></p> <p>Приготування вафельних листів. Приготування вафельного тіста, розстоювання, випікання у електровафельниці, охолодження виробів.</p> <p>Приготування вафельних трубочок. Приготування вафельного тіста, розстоювання, смаження у вафельниці, формування трубочок, охолодження виробів.</p>
КНД-3.4.3	<p style="text-align: center;"><b>Приготування пісочного тіста та виробів з нього</b></p> <p>Інструктаж з безпеки праці та організації робочого місця за змістом занять. Робота з інструкційно-технологічними, технологічними та калькуляційними картками, збірником рецептур.</p> <p><b>ВПРАВИ</b></p> <p>Приготування пісочного напівфабрикату. Збивання жиру з цукром, додавання яєць з розпушувачем та есенцією, введення борошна, розкачування тіста в пласт, випікання.</p> <p>Приготування печива нарізного. Приготування пісочного тіста, охолодження, розкачування, змашування яйцем, штампування виїмкою, випікання.</p>
КНД-3.4.4	<p style="text-align: center;"><b>Приготування прісного здобного тіста та виробів з нього</b></p> <p>Інструктаж з безпеки праці та організації робочого місця за змістом занять. Робота з інструкційно-технологічними, технологічними та калькуляційними картками, збірником рецептур.</p> <p><b>ВПРАВИ</b></p>

	<p>Приготування сочників. Приготування прісного здобного тіста, охолодження 1 год., розкачування, штампування заготовок, приготування начинки, формування сочників, змащення яйцем, випікання.</p> <p>Приготування пиріжків прісних здобних. Приготування прісного здобного тіста, охолодження, розкачування, штампування круглих заготовок, приготування начинки, формування пиріжків, змащення яйцем, випікання.</p>
КНД-3.4.5	<p style="text-align: center;"><b>Приготування пряничного тіста та виробів з нього</b></p> <p>Інструктаж з безпеки праці та організації робочого місця за змістом занять. Робота з інструкційно-технологічними, технологічними та калькуляційними картками, збірником рецептур.</p> <p><b>ВПРАВИ</b></p> <p>Приготування пряників. Сирцевий спосіб: приготування цукрово-патокового сиропу, охолодження, додавання яєць, прянощів, розпушувачів, жирів та борошна, замішування тіста, охолодження, штампування заготовок, випікання.</p> <p>Приготування пряників. Заварний спосіб: приготування цукрового сиропу, заварювання борошна у сиропі, охолодження заварки, додавання прянощів, яєць, жиру, замішування тіста, охолодження, штампування заготовок, випікання.</p>
КНД-3.4.6	<p style="text-align: center;"><b>Приготування бісквітного основного тіста та виробів з нього</b></p> <p>Інструктаж з безпеки праці та організації робочого місця за змістом занять. Робота з інструкційно-технологічними, технологічними та калькуляційними картками, збірником рецептур.</p> <p><b>ВПРАВИ</b></p> <p>Приготування бісквітного напівфабрикату. Збивання яєчно-цукрової маси гарячим або холодним способом, додавання борошна, заливання тіста у форми, випікання.</p> <p>Приготування бісквітного рулету. Приготування бісквітного напівфабрикату холодним способом, випікання бісквітної розмазки, приготування оздоблюючого напівфабрикату, вистоювання випеченого напівфабрикату, рівномірне змащення оздоблюючим н/ф., скручування у рулет, зрізування країв рулету.</p>
<b>КНД-3.5</b>	<b>Приготування тістечок і тортів масового попиту</b>
КНД-3.5.1	<p style="text-align: center;"><b>Приготування простих нарізних і поштучних тістечок з різних видів тіста</b></p> <p>Інструктаж з безпеки праці та організації робочого місця за змістом занять. Робота з інструкційно-технологічними, технологічними та калькуляційними картками, збірником рецептур.</p> <p><b>ВПРАВИ</b></p> <p>Приготування нарізних пісочних тістечок. Приготування пісочного тіста, приготування начинки, розкачування тіста в пласт, випікання, склеювання 2-3 пластів начинкою, нарізання у відповідності до форми тістечка.</p> <p>Приготування поштучних пісочних тістечок. Приготування пісочного тіста, відсаджування поштучно заготовок на листи, змащення яйцем, випікання.</p> <p>Приготування нарізних бісквітних тістечок. Приготування бісквітного напівфабрикату, приготування оздоблюючого напівфабрикату, приготування сиропу для просочування, випікання пластів, просочування бісквітних 22 напівфабрикатів, склеювання оздоблюючим напівфабрикатом, вирівнювання країв, нарізування тістечок.</p>

	<p>Приготування поштучних бісквітних тістечок. Приготування бісквітного напівфабрикату, випікання поштучно у формах, вистоювання, приготування оздоблюючого напівфабрикату, приготування сиропу для просочування, просочування, використання оздоблюючого напівфабрикату, обкачування у бісквітних крихтах, оздоблення.</p> <p>Приготування нарізних десертних тістечок. Приготування десертного напівфабрикату, приготування оздоблюючого напівфабрикату, приготування сиропу для просочування, випікання пластів, просочування бісквітних напівфабрикатів, склеювання оздоблюючим напівфабрикатом, вирівнювання країв, нарізування тістечок.</p> <p>Приготування поштучних десертних тістечок. Приготування десертного напівфабрикату, випікання поштучно у формах, вистоювання, приготування оздоблюючого напівфабрикату, приготування сиропу для просочування, просочування, використання оздоблюючого напівфабрикату, обкачування у бісквітних крихтах, оздоблення.</p>
КНД-3.5.2	<p style="text-align: center;"><b>Приготування простих тортів масового попиту з різних видів тіста</b></p> <p>Інструктаж з безпеки праці та організації робочого місця за змістом занять. Робота з інструкційно-технологічними, технологічними та калькуляційними картками, збірником рецептур.</p> <p><b>ВПРАВИ</b></p> <p>Приготування тарту пісочно-фруктового. Приготування пісочного напівфабрикату, приготування фруктової начинки, випікання, склеювання фруктовою начинкою гарячих пластів, охолодження, підрівнювання ножем, змащування поверхні та бокової сторони фруктовою начинкою, розкладання фруктів на поверхні, приготування желе, заливання прозорим желе фруктів, охолодження, приготування пісочної крихти, обсипання крихтами бічної сторони.</p> <p>Приготування тарту бісквітно-кремового. Приготування бісквітного напівфабрикату капсуль, випікання, охолодження, розрізання на 2-3 пласти, приготування крему, приготування сиропу для просочування, приготування бісквітної крихти, просочування пластів, склеювання пластів кремом, намащування кремом поверхні тартової заготовки та бічної сторони, обсипання бічної сторони крихтами, оздоблення.</p> <p>Приготування тортів в асортименті. Приготування напівфабрикатів, випікання, охолодження, розрізання, 23 приготування крему, приготування сиропу для просочування, приготування оздоблювальних напівфабрикатів, збирання тортів.</p>

## НАВЧАЛЬНА ПРОГРАМА ВИРОБНИЧОЇ ПРАКТИКИ

Професія: Кондитер

Рівень кваліфікації: кондитер 3-го розряду

### Тематичний план

Навчальний модуль	Назва теми (професійні компетентності)	К-сть годин
		Виробнича практика
<b>ЗПК.3.10</b>	Вступне заняття. Ознайомлення з кваліфікаційною характеристикою кондитера 3 розряду. Ознайомлення з сировиною та підготовка її до виробництва.	7
<b>КНД-3.1</b>	<b>Приготування напівфабрикатів для борошняних кондитерських і булочних виробів</b>	<b>14</b>
КНД-3.1.1	Приготування начинок	7
КНД-3.1.2	Приготування фаршів	7
<b>КНД-3.2</b>	<b>Приготування оздоблювальних напівфабрикатів для борошняних кондитерських виробів</b>	<b>42</b>
КНД-3.2.1	Приготування сиропів	7
КНД-3.2.2	Приготування помади	7
КНД-3.2.3	Приготування желе та прикрас з нього	7
КНД-3.2.4	Приготування масляних кремів	7
КНД-3.2.5	Приготування вершкових, сметанних кремів	7
КНД-3.2.6	Приготування посипок	7
<b>КНД-3.3</b>	<b>Приготування дріжджового тіста та виробів з нього</b>	<b>21</b>
КНД-3.3.1	Приготування дріжджового тіста безопарним способом та виробів з нього	7
КНД-3.3.2	Приготування дріжджового тіста опарним способом та виробів з нього	14
<b>КНД-3.4</b>	<b>Приготування бездріжджових видів тіста та виробів з нього</b>	<b>175</b>
КНД-3.4.1	Приготування тіста для млинчиків та виробів з нього	21
КНД-3.4.2	Приготування вафельного тіста та виробів з нього	28
КНД-3.4.3	Приготування пісочного тіста та виробів з нього	28
КНД-3.4.4	Приготування прісного здобного тіста та виробів з нього	28
КНД-3.4.5	Приготування пряничного тіста та виробів з нього	35
КНД-3.4.6	Приготування бісквітного основного тіста та виробів з нього	35
<b>КНД-3.5</b>	<b>Приготування тістечок і тортів масового попиту</b>	<b>49</b>

КНД-3.5.1	Приготування простих нарізних і поштучних тістечок з різних видів тіста	21
КНД-3.5.2	Приготування простих тортів масового попиту з різних видів тіста	28
<b>Разом</b>		<b>308</b>

## Перелік кваліфікаційних пробних робіт з професії «Кондитер» 3 розряду

### Приклади робіт:

1. Торт «Кавовий»
2. Торт «Казка»
3. Торт «Бісквітно-кремовий»
4. Торт «Перлина»
5. Торт «Вишиванка»
6. Торт «Бісквітний з білково-ягідним кремом»
7. Торт «Ніжність»
8. Торт «Ювілейний альбом»
9. Торт «Вишенька»
10. Торт «Горіховий»
11. Торт «Берізка»
12. Торт «Бісквітно-кремовий з полуницею»
13. Торт «Бісквітний з консервованими фруктами»
14. Торт «Прага»
15. Торт «Трюфель»
16. Торт «Пісочно-кремовий»
17. Торт «Пісочно-фруктовий»
18. Торт «Чорносмородиновий»
19. Торт «Бісквітний кремовий-полуничний асорті»
20. Торт «Подарунковий»
21. Тістечко «Пісочне кільце»
22. Тістечко «Пісочне кошик з зефіром»
23. Тістечко «Бісквітне з білковим кремом, глазуrowане помадкою»
24. Тістечко «Бісквітне з масляним кремом, глазуrowане помадкою»
25. Тістечко «Улюблене»
26. Тістечко «Бісквітне з масляно-шоколадним кремом»
27. Тістечко «Рулєт з масляним кремом і желе»
28. Тістечко «Рулєт з масляно-горіховим кремом»
29. Тістечко «Пісочна смужка з фруктовою начинкою»
30. Тістечко «Пісочне, глазуrowане помадкою»
31. Тістечко «Пісочне з кремом»
32. Тістечко «Пісочне з білковим кремом»
33. Тістечко «Пісочне з фруктовою начинкою і кремом»
34. Тістечко «Віночок»
35. Тістечко «Листочок»
36. Тістечко «Метелик»
37. Тістечко «Кошик літній»
38. Тістечко «Краківське»
39. Перекладанець «Прикарпацький»
40. Перекладанець з фруктами
41. Перекладанець з маком
42. Тістечко «Пісочне кільце»
43. Сочники з сирною начинкою
44. Пряники медові (фірмові)
45. Торт «Медівник»
46. Булочка з маком (рулєт)

- 47.Булочка «Плюшка»
- 48.Булочка «Равлик»
- 49.Булочка «Ватрушка»
- 50.Розтягаї з рибною начинкою
- 51.Пиріг домашній з фруктовою начинкою
- 52.Пиріг домашній з повидлом
- 53.Вергуни
- 54.Пиріжки печені
- 55.Пиріжки смажені у фритюрі

## РОБОЧИЙ НАВЧАЛЬНИЙ ПЛАН

Державного професійно-технічного навчального закладу «Броварський професійний ліцей»  
для підготовки кваліфікованих робітників на основі базової загальної середньої освіти з  
отриманням повної загальної середньої освіти  
за професією: "Кухар" 5122, 3, 4 розряди; "Кондитер" 7412, 3 розряд  
кваліфікація: кухар 3, 4 розрядів, кондитер 3 розряду

Ступінь навчання: II

Вид професійної підготовки: первинна професійна підготовка

Форма навчання: денна

Термін навчання: 3 роки

### РОЗДІЛ I. ГРАФІК ОСВІТНЬОГО ПРОЦЕСУ

Ступінь	курс	Вересень				29.09 - 5.10	Жовтень			27.10 - 2.11	Листопад				Грудень				29.12 - 4.01	Січень			26.01 - 1.02	Лютий			23.02 - 01.03	
		1-7	8-14	15-21	22-28		6-12	13-19	20-26		3-9	10-16	17-23	24-30	1-7	8-14	15-21	22-28		5-11	12-18	19-25		2-8	9-15	16-22		
II	1	Т	Т	Т	Т	ВТ	ВТ	ВТ	ВТ	ВТ	ВТ	ВТ	ВТ	ВТ	ВТ	ВТ	ВТ	ВТ	ВТ	К	К	ВТ	ВТ	ВТ	ВТ	ВТ	ВТ	ВТ
	2	П	П	П	П	П/ПА	ВТ	ВТ	ВТ	ВТ	ВТ	ВТ	ВТ	ВТ	ВТ	ВТ	ВТ	ВТ	ВТ	К	К	ВТ	ВТ	ВТ	ВТ	ВТ	ВТ	ВТ
	3	ВТ	ВТ	ВТ	ВТ	Т	ВТ	ВТ	ВТ	ВТ	ВТ	ВТ	ВТ	ВТ	ВТ	ВТ	ВТ	Т	К	К	ВТ	ВТ	ВТ	ВТ	ВТ	ВТ	ВТ	ВТ

Ступінь	курс	Березень				30.03 - 05.04	Квітень			27.04 - 03.05	Травень				Червень				29.06 - 5.07	Липень			27.07 - 2.08	Серпень			
		2-8	9-15	16-22	23-29		6-12	13-19	20-26		4-10	11-17	18-24	25-31	1-7	8-14	15-21	22-28		6-12	13-19	20-26		3-9	10-16	17-23	24-31
II	1	ВТ	ВТ	ВТ	ВТ	ВТ	ВТ	ВТ	ВТ	ВТ	ВТ	ВТ	ВТ	ВТ	ВТ	П	П	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К
	2	ВТ	ВТ	ВТ	ВТ	ВТ	Т	ВТ	ВТ	ВТ	ВТ	П	П	П	П	П	П	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К
	3	ВТ	ВТ	ВТ	ВТ	ВТ	ВТ	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П

Умовні позначення: Т – теоретичне навчання, В – виробниче навчання, П – виробнича практика, ПКА – постанова кваліфікаційна атестація, ДПА – державна підсумкова атестація, ДКА – державна кваліфікаційна атестація, К – канікули

### РОЗДІЛ II. ЗВЕДЕНІ ДАНІ ЗА БЮДЖЕТОМ ЧАСУ (в тижнях і годинах)

Курс	Професійно-теоретична підготовка		Професійно - практична підготовка						Поетапна кваліфікаційна атестація, (державна кваліфікаційна атестація)		Державна підсумкова атестація		Святкові	Канікули	Кількість роб. в тижнях	Всього часу разом з канікулами та святами
			Виробниче навчання в навчальному закладі		Виробниче навчання на виробництві чи в сфері послуг		Виробнича практика на робочих місцях на виробництві чи в сфері послуг									
	Тиж.	Год.	Тиж.	Год.	Тиж.	Год.	Тиж.	Год.	Дні	Год.	Тиж.	Год.	Тиж.	Тиж.	Тиж.	Тиж.
I	38	272	34	204			2	70					1	11	40	52
II	28	149	27	174			12	406	2	14			1	11	40	52
III	29	242	27	240			9	308	1	7	2	70	1	2	40	43

### РОЗДІЛ III. РІВНІ КВАЛІФІКАЦІЇ

Ступінь навчання	Курс	Код за ДК	Професія (спеціальність)	Кваліфікація (розряд)
II	I	5122	Кухар	Базовий блок
	II	5122	Кухар	3, 4 розряди
	III	7412	Кондитер	3 розряд

### РОЗДІЛ IV. ПОЯСНЕННЯ ДО ПЛАНУ ОСВІТНЬОГО ПРОЦЕСУ

Робочий навчальний план ДПТНЗ «Броварський професійний ліцей» для підготовки кваліфікованих робітників на базі базової загальної середньої освіти з отриманням повної загальної середньої освіти за професією «Кухар, Кондитер» розроблений відповідно до затверджених СП(ПТ)О з робітничих професій для професії «Кухар» - СП(ПТ)О 5122.І.56.10-2021, для професії «Кондитер» - СП(ПТ)О 7412.С.10.70-2017.

**1. I блок за професією «Кухар»,** кваліфікація: кухар 3 розряду

У робочому навчальному плані: загально професійна підготовка (компетентності/навчальні предмети) – 58 год.; професійно-теоретична підготовка (професійні компетентності/навчальні предмети) - 214 год.; професійно-практична підготовка (професійні компетентності) – 442 год.; ДКА – 7 год.

**2. II блок за професією «Кухар»,** кваліфікація: кухар 4 розряду

У робочому навчальному плані: загально професійна підготовка (компетентності/навчальні предмети) – 16 год.; професійно-теоретична підготовка (професійні компетентності/навчальні предмети) - 133 год.; професійно-практична підготовка (професійні компетентності) – 412 год.; ДКА – 7 год.

**3. III блок за професією «Кондитер»,** кваліфікація: кондитер 3 розряду

У робочому навчальному плані: загально професійна підготовка (компетентності/навчальні предмети) – 72 год.; професійно-теоретична підготовка (професійні компетентності/навчальні предмети) - 170 год.; професійно-практична підготовка (професійні компетентності) – 548 год.; ДКА – 7 год.

У робочому навчальному плані предмети «Іноземна мова професійного спрямування» та «Професійна етика та психологія» із професійно-теоретичного напрямку підготовки перенесено у загально професійний напрям підготовки.

З метою уникнення дублювання тем навчальних предметів, зміст яких міститься у навчальних предметах I та II блоках, кількість годин у загально професійній та професійно-теоретичній підготовках за професією «Кондитер», зменшено на 52 год. (18 %): «Основи товарознавства та технології» - 9 год.; «Гігієна та санітарія» - 4 год.; «Організація виробництва» - 4 год.; «Устаткування підприємств харчування» - 3 год.; «Іноземна мова професійного спрямування» - 2 год.; з предмета «Охорона праці» знято 15 год., що входять у зміст тем предметів професійно-теоретичної та професійно-практичної підготовки. Відповідно кількість годин у професійно-практичній підготовці зменшено на 119 год. (18%) у модулях: ЗПК - 12 год; КНД 3.3 - 95 год.; КНД 3.4 - 13 год. З метою виконання норм часу виробничої практики 7 годин/день, модуль КНД-3.5 збільшено на 1 год. ДКА – 7 год.

**4.** Освітні компоненти/навчальні предмети, кількість годин на їх вивчення, розподіл та зміни в кількості годин між результатами навчання, компетентностями та навчальними модулями розглянуто та схвалено на засіданні методичної комісії громадського харчування та за участю роботодавців (протокол від 27.06.2022 року № 11).

