

Міністерство освіти і науки України  
Департамент освіти і науки  
Львівської обласної державної адміністрації

**Державний навчальний заклад  
«Вище професійне училище № 34 м. Стрий»**

ПОГОДЖЕНО

Підприємство

ЗАТВЕРДЖЕНО

Директор

---

Пилипів І.М.

## **ОСВІТНЯ ПРОГРАМА**

**Професія:** Кондитер

**Код:** 7412

**Кваліфікація:** 3 розряд

Схвалено на засіданні педагогічної педради

Протокол № 6 від 01.06.2018 р.

Львів-2018

Професія: 7412 Кондитер

Кваліфікація: 3 розряд

Загальний фонд навчального часу – 1014 годин

№ з/п	Освітні компоненти (навчальні предмети)	Кількість годин						
		Всього годин	ЗПК	КНД 3.1	КНД 3.2	КНД 3.3	КНД 3.4	КНД 3.5
<b>1.</b>	<b>Загальнопрофесійна підготовка</b>	<b>83</b>	<b>83</b>					
1.1	Основи трудового законодавства	6	6					
1.2	Професійна етика та основи психології	6	6					
1.3	Основи енергозбереження	6	6					
1.4	Іноземна мова за професійним спрямуванням	6	6					
<b>2.</b>	<b>Професійно-теоретична підготовка</b>	<b>313</b>	<b>42</b>	<b>24</b>	<b>54</b>	<b>39</b>	<b>100</b>	<b>54</b>
2.1	Устаткування підприємств харчування	64	12	3	7	7	17	18
2.2	Гігієна та санітарія виробництва	6		6				
2.3	Організація виробництва та обслуговування	89	18	3	13	6	31	18
2.4	Облік, калькуляція і звітність	9	6	3				
2.5	Технологія приготування борошняних кондитерських виробів з основами товарознавства	135	6	6	27	26	52	18
2.6	Малювання і ліплення	10		3	7			
<b>3.</b>	<b>Професійно-практична підготовка</b>	<b>743</b>						<b>419</b>
3.1	Виробниче навчання	<b>330</b>	36	18	42	42	114	78
3.3	Виробнича практика	<b>413</b>						413
<b>3.4</b>	<b>Кваліфікаційна пробна робота</b>	<b>7</b>						
4	Консультації	30						
<b>5.</b>	<b>Державна кваліфікаційна атестація</b>	<b>7</b>						<b>7</b>
	Загальний обсяг навчального часу (без .п.4)	<b>1087</b>	<b>102</b>	<b>42</b>	<b>96</b>	<b>81</b>	<b>214</b>	<b>545</b>

ПОГОДЖЕНО

ЗАТВЕРДЖЕНО

Підприємство

Директор

\_\_\_\_\_ Пилипів І.М.

**Таблиці відповідності компетентностей навчальним предметам**

Професія: 7412 Кондитер  
Рівень кваліфікації – 3 розряд

**БАЗОВИЙ БЛОК**

№ з/п	Освітні компоненти (навчальні предмети)	Кількість годин	
		Всього	З них ЛПР
<b>1.</b>	<b>Загальнопрофесійна підготовка</b>	<b>24</b>	
1.1	Основи трудового законодавства	6	
1.2	Професійна етика та основи психології	6	
1.3	Основи енергозбереження	6	
1.4	Іноземна мова за професійним спрямуванням	6	
<b>2.</b>	<b>Професійно-теоретична підготовка</b>	<b>42</b>	
2.1	Устаткування підприємств харчування	12	
2.2	Організація виробництва та обслуговування	18	
	Облік, калькуляція і звітність	6	
2.3	Технологія приготування борошняних кондитерських виробів з основами товарознавства	6	
<b>3.</b>	<b>Професійно-практична підготовка</b>	<b>36</b>	
3.1	Виробниче навчання	36	
	Загальний обсяг навчального часу (без п.п.4,5)	<b>102</b>	

**Загальнопрофесійний блок  
та зміст загальнопрофесійних компетентностей**

Позначення	Загальнопрофесійні компетентності	Зміст загальнопрофесійних компетентностей	Назва предмета	К-сть год	Примітка
ЗП К. 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	<b>6</b>	

ЗП К. 2	Оволодіння основами галузевої економіки та підприємництва	<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 підприємства; 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; вибрати найоптимальніші рішення із багатьох можливих варіантів рішень; організувати та відкрити власне приватне підприємство на засвоєних знаннях	Дублювання Професія: 5122 Кухар	<b>17</b>	
ЗП К. 3	Оволодіння та дотримання Правил дорожнього руху	<b>Знати:</b> Правила дорожнього руху. <b>Уміти:</b> застосовувати вимоги Правил дорожнього руху, відповідно до Закону України «Про дорожній рух»	Дублювання Професія: 5122 Кухар	<b>8</b>	
ЗП К. 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	Дублювання Професія: 5122 Кухар	<b>17</b>	
ЗП К. 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 та основи психології	<b>6</b>	
ЗП К. 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 енергозбереження	<b>6</b>	
ЗП К. 7	Оволодіння основами англійської мови за професійним спрямуванням	<b>Знати:</b> назви технологічних процесів; кухонні механізми, обладнання, інструменти, посуд, меблі, відповідно до закладів ресторанного господарства; назви овочів, фруктів, ягід, грибів, напоїв, спецій та пряних трав; назви борошняних і кондитерських виробів, видів тіста, начинок; тематичні вислови і діалоги з професійної спрямованості. <b>Уміти:</b> заповнити анкету, складати резюме при прийомі на роботу; використовувати професійну лексику при спілкуванні; складати технологічні картки; перекласти	Іноземна мова за професійним спрямуванням	<b>6</b>	

		рецепти; описати технологію приготування кондитерського виробу; використовувати тематичні вислови під час обслуговування відвідувачів у закладах ресторанного господарства			
ЗПК.8	Оволодіння основами нормативних документів господарського обліку, калькуляції та звітності	<b>Знати:</b> загальні відомості про господарський облік; нормативні документи, документи обліку, калькуляції, звітності для підприємств ресторанного господарства: їх види, призначення, використання. <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	Облік, калькуляція і звітність	<b>6</b>	
ЗПК.9	Оволодіння основами організації виробництва та обслуговування	<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. <b>Уміти:</b> поєднувати торговельні та виробничі функції; організувати робоче місце відповідно до типу виконання робіт	Організація виробництва та обслуговування	<b>18</b>	
ЗПК.10	Оволодіння основами товарознавства та технології приготування борошняних кондитерських виробів	<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; правила та порядок складання та оздоблення готових борошняних кондитерських виробів готовими напівфабрикатами; режим і тривалість випікання (смаження). <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; штампувати, формувати та відсаджувати вироби на листи; готувати сиропи до просочування; обробляти отримані напівфабрикати; складати та оздоблювати готові борошняні кондитерські вироби готовими напівфабрикатами	Технологія приготування борошняних кондитерських виробів з основами товарознавства	<b>6</b>	
ЗПК.11	Оволодіння основами технічного оснащення (устаткування) підприємств харчування	<b>Знати:</b> технічне оснащення підприємств харчування; загальні відомості про кухонні машини, універсальні кухонні машини, машини з електроприводом, ваговимірювального устаткування, машини для замісу тіста та збивання продуктів, машин для обробки тіста та напівфабрикатів, холодильного устаткування, теплового устаткування та правила експлуатації. <b>Уміти:</b> підготувати до роботи, безпечно розташувати та безпечно користуватись устаткуванням: кухонними машинами, універсальними кухонними машинами, машинами з електроприводом; ваговимірювальним устаткуванням, механізмами для підготовки сировини, машинами для замісу тіста та збивання продуктів, машинами для обробки тіста та напівфабрикатів, холодильним устаткуванням, тепловим устаткуванням; вирішувати проблемні ситуації, при виникненні їх в процесі роботи	Устаткування підприємств харчування	<b>12</b>	

ЗПК .12	Оволодіння основами гігієни та санітарних вимог виробництва	<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		<b>6</b>	
ЗП К.1 3	Оволодіння основами малювання та ліплення за професійним спрямуванням	<b>Знати:</b> основи малювання та ліплення; мати поняття про колір; техніку малювання геометричних фігур; техніку малювання орнаменту; техніку малювання рослин. <b>Уміти:</b> малювати геометричні фігури; малювати орнамент, прикраси з орнаменту; малювати листя різної форми, квіти, фрукти, овочі; наносити трафаретний малюнок однією фарбою та з нескладним поєднанням фарб	<b>Малювання і ліплення</b>	<b>10</b>	
ЗПК 14	Дотримання вимог охорони праці	<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 обслуговується; вимоги до електробезпеки; вимоги пожежної безпеки; вимоги санітарії і гігієни; причини нещасних випадків на підприємстві; план ліквідації аварійних ситуацій та їх наслідків; правила та засоби надання долікарської допомоги потерпілим у разі нещасних випадків на виробництві. <b>Уміти:</b> організовувати робоче місце відповідно до вимог ОП в галузі; забезпечувати особисту безпеку в процесі виконання робіт; застосовувати первинні засоби пожежогасіння; безпечно експлуатувати машини та обладнання на робочому місці, в процесі виконання посадових обов'язків; визначати необхідні засоби індивідуального та колективного захисту, їх справність; правильно застосовувати засоби індивідуального захисту; розрізняти види аварій, діяти при аваріях та усувати їх наслідки; надавати долікарську допомогу потерпілим у разі нещасних випадків на виробництві; використовувати, в разі необхідності, засоби попередження і усунення виробничих, природних непередбачених явищ (пожежі, аварії, повені тощо)	<b>Дублювання Професія: 5122 Кухар</b>	<b>30</b>	

Розглянуто на засіданні методичної комісії .....

Протокол № від 25.05.2018 р.

Голова комісії: \_\_\_\_\_

Розглянуто на засіданні методичної комісії .....

Протокол № від 25.05.2018 р.

Голова комісії: \_\_\_\_\_

## НАВЧАЛЬНИЙ МОДУЛЬ

### КНД – 3.1. Приготування напівфабрикатів для борошняних кондитерських і булочних виробів

№ з/п	Освітні компоненти (навчальні предмети)	Кількість годин	
		Всього	З них ЛПР
<b>1.</b>	<b>Загальнопрофесійна підготовка</b>		
<b>2.</b>	<b>Професійно-теоретична підготовка</b>	<b>24</b>	
2.1	Устаткування підприємств харчування	6	
2.2	Організація виробництва та обслуговування	9	
2.3	Технологія приготування борошняних кондитерських виробів основами товарознавства	9	
<b>3.</b>	<b>Професійно-практична підготовка</b>	<b>18</b>	
3.1	Виробниче навчання	18	
3.2	Виробнича практика		
	Кваліфікаційна пробна робота		
	Загальний обсяг навчального часу (без п.п.4,5)	<b>42</b>	

Код	Професійні профільні компетентності	Зміст компетентностей	Назви предметів	Кількість годин	Примітка
КНД-3.1.1	Приготування начинок	Знати: асортимент начинок в залежності від сировини; види начинок; хімічний склад, харчову цінність продуктів, які входять до складу начинок, їх кулінарну обробку, підготовку до використання; вимоги до якості; технологію приготування різних видів начинок; терміни використання, зберігання, реалізації; норми санітарії і гігієни.	Технологія приготування борошняних кондитерських виробів основами товарознавства	<b>5</b>	
		Знати: призначення, будову, правила експлуатації відповідних видів технологічного устаткування, виробничого інвентаря, інструменту.	Устаткування підприємств харчування	<b>3</b>	
		Знати Призначення виробничого інвентарю, інструменту та організацію робочого місця при приготування фаршів та начинок. Вимоги охорони праці щодо організації робочого місця	Організація виробництва та обслуговування	<b>5</b>	

		Уміти: організувати робоче місце; працювати з технологічною документацією; робити розрахунок сировини; виготовляти різні види начинок з дотриманням технологічних вимог; визначати якість начинок органолептичним методом; користуватись устаткуванням та інвентарем; вирішувати проблемні ситуації; дотримуватись вимог охорони праці, санітарії, особистої гігієни	Виробниче навчання	<b>12</b>	
КНД-3.1.2	Приготування фаршів	Знати: асортимент фаршів в залежності від сировини; види фаршів, їх кулінарну обробку, підготовку до використання; технологію приготування різних видів фаршів; вимоги до якості; використання, зберігання, терміни реалізації;	Технологія приготування борошняних кондитерських виробів з основами товарознавства	<b>4</b>	
		Призначення, будову, правила експлуатації відповідних видів технологічного устаткування, виробничого інвентарю, інструменту;	Устаткування підприємств харчування	<b>3</b>	
		Уміти: організувати робоче місце; працювати з технологічною документацією; робити розрахунок сировини; виготовляти різні види фаршів з дотриманням технологічних вимог; визначати якість фаршів органолептичним методом; користуватись устаткуванням та інвентарем; вирішувати проблемні ситуації; дотримуватись вимог охорони праці, санітарії, особистої гігієни	Виробниче навчання	<b>6</b>	

Розглянуто на засіданні методичної комісії

Протокол № 17 від 25.05.2018 р.

Голова комісії: \_\_\_\_\_



## НАВЧАЛЬНИЙ МОДУЛЬ

### КНД – 3.2 Приготування оздоблювальних напівфабрикатів для борошняних кондитерських виробів

№ з/п	Освітні компоненти (навчальні предмети)	Кількість годин	
		Всього	З них ЛПР
1.	Загальнопрофесійна підготовка		
2.	<b>Професійно-теоретична підготовка</b>	<b>54</b>	
2.1	Устаткування підприємств харчування	13	
2.2	Організація виробництва та обслуговування	17	
2.3	Технологія приготування борошняних кондитерських виробів основами товарознавства	24	
3.	<b>Професійно-практична підготовка</b>	<b>42</b>	
3.1	Виробниче навчання	42	
3.2	Виробнича практика		
	Кваліфікаційна пробна робота		
	Загальний обсяг навчального часу (без п.п.4,5)	<b>96</b>	

Код	Професійні профільні компетентності	Зміст компетентностей	Назви предметів	Кількість годин	
КНД-3.2.1	Приготування сиропів	Знати: Види цукристих напівфабрикатів для оздоблення, їх характеристику та призначення; технологію приготування, вимоги до якості різних видів сиропів, а саме: - сиропу для приготування виробів (звичайного) - кавового сиропу для приготування бісквіту - інвертний сироп - тиражний сироп використання, зберігання, терміни реалізації; Норми санітарії і гігієни.	Технологія приготування борошняних кондитерських виробів з основами товарознавства	3	
		Призначення, будову, правила експлуатації відповідних видів технологічного устаткування. Вимоги охорони праці.	Устаткування підприємств харчування	2	
		Призначення виробничого інвентарю, інструменту; організацію робочого місця при приготуванні цукристих напівфабрикатів.	Організація виробництва та обслуговування	8	
		Уміти: організувати робоче місце; працювати з технологічною документацією; робити розрахунок сировини; виготовляти різні види	Виробниче навчання	6	

		сиропів з дотриманням технологічних вимог; визначати якість сиропів органолептичним методом; користуватись устаткуванням та інвентарем; вирішувати проблемні ситуації; дотримуватись вимог	Виробнича практика	7	
КНД-3.2.2	Приготування помади	Знати: асортимент; технологію приготування різних видів помади; вимоги до якості, а саме: помада біла основна, помада шоколадна, помада кавова, помада молочна Використання; умови зберігання та терміни реалізації.	Технологія приготування борошняних кондитерських виробів з основами товарознавства	5	
		Призначення, будову, правила експлуатації відповідних видів технологічного устаткування.	Устаткування підприємств харчування	2	
		Уміти: організувати робоче місце; працювати з технологічною документацією; робити розрахунок сировини; виготовляти різні види помад з дотриманням технологічних вимог; визначати якість помади органолептичним методом; користуватись устаткуванням та інвентарем; вирішувати проблемні ситуації; дотримуватись вимог охорони праці, санітарії, особистої гігієни.	Виробниче навчання	12	
			Виробнича практика	7	
КНД-3.2.3	Приготування желе та прикрас з нього	Знати: технологічний процес виготовлення, вимоги до якості желе на желатині, агарі; асортимент та технологію приготування прикрас з желе: нарізних, виїмних, багатошарових, мозаїчних, мармурових; вимоги до якості; використання, зберігання, терміни реалізації.	Технологія приготування борошняних кондитерських виробів з основами товарознавства	4	
		Призначення, будову, правила експлуатації відповідних видів технологічного устаткування.	Устаткування підприємств харчування	2	
		Уміти: організувати робоче місце; працювати з технологічною документацією; робити розрахунок сировини; виготовляти желе та прикраси з нього: нарізні, виїмні, багатошарові, мозаїчні; користуватись устаткуванням та інвентарем; вирішувати проблемні ситуації; дотримуватись норм санітарії і гігієни, вимог охорони праці.	Виробниче навчання	12	
			Виробнича практика	7	
КНД-3.2.4	Приготування масляних кремів, масляних кремів на яйцях, заварних	Знати: асортимент кремів; технологію приготування, вимоги до якості масляних кремів: основного, особливого, нового; Масляних кремів на яйцях, а саме: крем масляний «Шарлот»; крем масляний «Глясе»; Похідних від кремів «Шарлот», «Глясе». Ароматизованих масляних кремів: крем масляний з вершками; крем масляний «Пташине молоко»; креми масляні фруктові. Заварних кремів. Використання; Способи та правила оздоблення кремом борошняних кондитерських виробів; зберігання, терміни реалізації.	Технологія приготування борошняних кондитерських виробів з основами товарознавства	4	
		Призначення, будову, правила експлуатації відповідних видів технологічного устаткування.	Устаткування підприємств харчування	3	

		Призначення виробничого інвентарю, інструменту; організацію робочого місця при приготуванні кремів.	Організація виробництва та обслуговування	9	
		Уміти: організувати робоче місце; працювати з технологічною документацією; робити розрахунок сировини; готувати основний, особливий, новий креми, масляних «Шарлот», масляних «Глясе» креми, та їх похідні; крем масляний з вершками, крем масляний «Пташине молоко», креми масляні фруктові, заварні. Визначати якість кремів органолептичним методом; користуватись устаткуванням та інвентарем; вирішувати проблемні ситуації, дотримуватись норм санітарії і гігієни, вимог охорони праці.	Виробниче навчання	12	
			Виробнича практика	7	
КНД-3.2.5	Приготування вершкових, сметанкових, білкових кремів	Знати: технологію приготування, вимоги до якості вершкових кремів: крем вершковий; крем вершковий на желатиновій основі; Сметанкових кремів: крем сметанний; крем вершково-сметанний; білкових кремів: крем білковий сирцевий; крем білковий заварний; крем «зефір»; крем білковий на агарі; крем білковий рожевий; їх використання; способи та правила оздоблення кремом борошняних кондитерських виробів; умови зберігання, терміни реалізації.	Технологія приготування борошняних кондитерських виробів з основами товарознавства	4	
		Призначення, будову, правила експлуатації відповідних видів технологічного устаткування.	Устаткування підприємств харчування	2	
		Уміти: організувати робоче місце; працювати з технологічною документацією; робити розрахунок сировини; готувати вершковий та сметанний, білковий креми; визначати якість кремів органолептичним методом; користуватись устаткуванням та інвентарем; вирішувати проблемні ситуації; дотримуватись норм санітарії і гігієни, вимог охорони праці	Виробниче навчання	24	
			Виробнича практика	7	

КНД-3.2.5	Приготування посипок, глазури, мастик	Знати: асортимент посипок; технологію їх приготування, вимоги до якості: <ul style="list-style-type: none"> <li>- бісквітні, бісквітні фісташкові, пісочні, нонпарель;</li> <li>- трюфельна крупка.</li> <li>- асортимент глазури; технологію приготування, вимоги до якості: <ul style="list-style-type: none"> <li>- глазур для глазурування поверхні;</li> <li>- глазур для оздоблення виробів;</li> <li>- дзеркальна глазур;</li> <li>- шоколадна глазур;</li> </ul> </li> <li>- асортимент мастики; технологію їх приготування, вимоги до якості: <ul style="list-style-type: none"> <li>- цукрова сирцева мастика;</li> <li>- молочна мастика;</li> </ul> </li> </ul>	Технологія приготування борошняних кондитерських виробів з основами товарознавства	4	
		Правила експлуатації відповідних видів технологічного устаткування, призначення, будова.	Устаткування підприємств харчування	2	
		Уміти: організувати робоче місце; працювати з технологічною документацією; робити розрахунок сировини; виготовляти різні види посипок, глазури, мастик; визначати якість посипок, глазури, мастик органолептичним методом; користуватись устаткуванням та інвентарем; вирішувати проблемні ситуації; дотримуватись норм санітарії і гігієни, вимог охорони праці	Виробниче навчання	18	
		Виробнича практика	7		

## НАВЧАЛЬНИЙ МОДУЛЬ

### КНД – 3.3 Приготування дріжджового тіста та виробів з нього

№ з/п	Освітні компоненти (навчальні предмети)	Кількість годин	
		Всього	З них ЛПР
1.	Загальнопрофесійна підготовка		
2.	<b>Професійно-теоретична підготовка</b>	<b>39</b>	
2.1	Устаткування підприємств харчування	7	
2.2	Організація виробництва та обслуговування	6	
2.3	Технологія приготування борошняних кондитерських виробів основами товарознавства	26	
3.	<b>Професійно-практична підготовка</b>	<b>42</b>	
3.1	Виробниче навчання	42	
3.2	Виробнича практика		
	Кваліфікаційна пробна робота		
	Загальний обсяг навчального часу (без п.п.4,5)	<b>81</b>	

Код	Професійні профільні компетентності	Зміст компетентностей	Назви предметів	Кількість годин	
КНД-3.3.1	Приготування дріжджового тіста безопарним способом та виробів та виробів з нього	Знати: технологію приготування дріжджового тіста безопарним способом та виробів з нього; вимоги до якості; правила розрахунку сировини; процеси, що відбуваються при замішуванні, бродінні, випіканні; втрати маси виробів під час випікання і зберігання; Норми санітарії і гігієни	Технологія приготування борошняних кондитерських виробів з основами товарознавства	13	
		Призначення, будову, правила експлуатації відповідних видів технологічного устаткування.	Організація виробництва та обслуговування	3	
		Призначення виробничого інвентаря, інструменту, організацію робочого місця при приготуванні дріжджового тіста безопарним способом і виробів з нього. Вимоги охорони праці	Устаткування підприємств харчування	7	

		Уміти: організувати робоче місце; працювати з технологічною документацією; робити розрахунок сировини; готувати дріжджове тісто безопарним способом та виробити з нього; визначити якість виробів органолептичним методом; користуватись устаткуванням та інвентарем; вирішувати проблемні ситуації; дотримуватись норм санітарії і гігієни, вимог охорони праці	Виробниче навчання	48	
			Виробнича практика	49	
КНД-3.3.2		Знати: технологію приготування дріжджового тіста опарним способом та виробити з нього; вимоги до якості; правила розрахунку сировини; процеси, що відбуваються при замішуванні, бродінні, випіканні; втрати маси виробів під час випікання і зберігання.	Технологія приготування борошняних кондитерських виробів з основами товарознавства	13	
		Призначення, будову, правила експлуатації відповідних видів технологічного устаткування. Призначення, виробничого інвентаря, інструменту, організацію робочого місця при приготуванні дріжджового тіста опарним способом і виробити з нього.	Організація виробництва та обслуговування	3	
		Уміти: організувати робоче місце; працювати з технологічною документацією; робити розрахунок сировини; готувати дріжджове тісто опарним способом та виробити з нього; визначити якість виробів органолептичним методом; користуватись устаткуванням та інвентарем; вирішувати проблемні ситуації; дотримуватись норм санітарії і гігієни, вимог охорони праці	Виробниче навчання	54	
			Виробнича практика	49	

## НАВЧАЛЬНИЙ МОДУЛЬ

### КНД – 3.4 Приготування бездріжджового тіста та виробів з нього

№ з/п	Освітні компоненти (навчальні предмети)	Кількість годин	
		Всього	З них ЛПР
1.	Загальнопрофесійна підготовка		
2.	<b>Професійно-теоретична підготовка</b>	<b>34</b>	
2.1	Устаткування підприємств харчування	17	
2.2	Організація виробництва та обслуговування	31	
2.3	Технологія приготування борошняних кондитерських виробів основами товарознавства	52	
3.	<b>Професійно-практична підготовка</b>	<b>114</b>	
3.1	Виробниче навчання	<b>114</b>	
3.2	Виробнича практика		
	Кваліфікаційна пробна робота		
	Загальний обсяг навчального часу	<b>214</b>	

Код	Професійні профільні компетентності	Зміст компетентностей	Назви предметів	Кількість годин	
КНД-3.4.1	Приготування тіста для млинчиків та виробів з нього	Знати: технологію приготування тіста для млинчиків та виробів з нього; вимоги до якості; правила розрахунку сировини; терміни та умови зберігання виробів; Норми санітарії і гігієни Призначення, будову, правила експлуатації відповідних видів технологічного устаткування. Призначення виробничого інвентаря, інструменту, організацію робочого місця при приготуванні млинцевого тіста і виробів з нього. Вимоги охорони праці	Технологія приготування борошняних кондитерських виробів з основами товарознавства	8	
			Устаткування підприємств харчування	3	
			Організація виробництва та обслуговування	6	
		Уміти: організувати робоче місце; працювати з технологічною документацією; робити розрахунок сировини; готувати тісто для млинчиків та вироби з нього; визначати якість виробів органолептичним методом; вирішувати проблемні ситуації; дотримуватись норм санітарії і гігієни, вимог охорони праці	Виробниче навчання	18	6
		Виробнича практика	14	14	

КНД- 3.4.2	Приготування вафельного тіста та виробів з нього	Знати: технологію приготування вафельного тіста та виробів з нього; правила розрахунку сировини; вихід виробів, вимоги до якості; терміни та умови зберігання виробів;	Технологія приготування борошняних кондитерських виробів з основами товарознавства	9	2
		Призначення, будову, правила експлуатації відповідних видів технологічного устаткування.	Устаткування підприємств харчування	3	1
			Організація виробництва та обслуговування	5	
		Уміти: організувати робоче місце; працювати з технологічною документацією; робити розрахунок сировини; готувати вафельне тісто та вироби з нього; визначати якість виробів органолептичним методом; користуватись устаткуванням та інвентарем; вирішувати проблемні ситуації; дотримуватись норм санітарії і гігієни, вимог охорони праці.	Виробниче навчання	18	6
Виробнича практика	14		14		
КНД- 3.4.3	Приготування пісочного, заварного тіста та виробів з нього	Знати: технологію приготування пісочного та заварного тіста та виробів з нього; вихід виробів, вимоги до якості; правила розрахунку сировини; терміни та умови зберігання виробів.	Технологія приготування борошняних кондитерських виробів з основами товарознавства	8	5
		Призначення, будову, правила експлуатації відповідних видів технологічного устаткування.	Устаткування підприємств харчування	3	1
			Організація виробництва та обслуговування	5	2
		Уміти: організувати робоче місце; працювати з технологічною документацією; робити розрахунок сировини; готувати пісочне, заварне тісто та вироби з нього; штампувати, формувати та відсаджувати вироби на листи; оздоблювати вироби, випікати вироби; визначати якість виробів органолептичним методом; користуватись устаткуванням та інвентарем; вирішувати проблемні ситуації; дотримуватись норм санітарії і гігієни, вимог охорони праці.	Виробниче навчання	24	6
			Виробнича практика	28	14



КНД-3.4.4	Приготування прісного здобного, прісно-шарованого тіста і виробів з нього.	Знати: технологію приготування прісно-здобного, прісно-шарованого тіста та виробів з нього; правила розрахунку сировини; вихід виробів, вимоги до якості; терміни та умови зберігання виробів;	Технологія приготування борошняних кондитерських виробів з основами товарознавства	9	7
		Призначення, будову, правила експлуатації відповідних видів технологічного устаткування.	Устаткування підприємств харчування	3	2
		Призначення виробничого інвентаря, інструменту, організацію робочого місця при приготуванні тіста.	Організація виробництва та обслуговування	5	1
		Уміти: організувати робоче місце; працювати з технологічною документацією; робити розрахунок сировини; готувати прісне здобне, прісне-шароване тісто та вироби з нього; визначати якість виробів органолептичним методом; користуватись устаткуванням та інвентарем; вирішувати проблемні ситуації; дотримуватись норм санітарії і гігієни, вимог охорони праці.	Виробниче навчання	24	6
		Виробнича практика	28	14	
КНД-3.4.5	Приготування пряничного та різних видів білкового тіста.	Знати: технологію приготування пряничного тіста та різних видів білкового тіста і виробів з них; правила розрахунку сировини; вихід виробів, вимоги до якості; терміни та умови зберігання виробів.	Технологія приготування борошняних кондитерських виробів з основами товарознавства	8	6
		Призначення, будову, правила експлуатації відповідних видів технологічного устаткування.	Устаткування підприємств харчування	3	2
		Призначення виробничого інвентаря, інструменту, організацію робочого місця при приготуванні тіст і виробів з них.	Організація виробництва та обслуговування	5	1
		Уміти: організувати робоче місце; працювати з технологічною документацією; робити розрахунок сировини; готувати пряничне тісто та різних видів білкового тіста і вироби з нього; визначати якість виробів органолептичним методом; користуватись устаткуванням та інвентарем; вирішувати проблемні ситуації; дотримуватись норм санітарії і гігієни, вимог охорони праці.	Виробниче навчання	24	12
		Виробнича практика	28	14	
КНД-3.4.6	Приготування різних видів бісквітного тіста та вироби з нього	Знати: технологію приготування основного бісквітного тіста; бісквіту з наповнювачем; бісквіту «Нового»; бісквіту «Безе» бісквіту масляного та виробів з них; правила розрахунку сировини; вихід виробів, вимоги до якості; терміни та умови зберігання виробів;	Технологія приготування борошняних кондитерських виробів з основами товарознавства	9	
		Призначення, будову, правила експлуатації відповідних видів технологічного устаткування	Устаткування підприємств харчування	3	1

	Призначення виробничого інвентаря, інструменту, організацію робочого місця при приготуванні різних видів бісквітного тіста і виробів з них	Організація виробництва та обслуговування	5	2
	Уміти: організувати робоче місце; працювати з технологічною документацією; робити розрахунок сировини; готувати різні види бісквітного тіста та вироби з нього з використанням оздоблювальних напівфабрикатів; визначати якість виробів органолептичним методом; користуватись устаткуванням та інвентарем; вирішувати проблемні ситуації; дотримуватись норм санітарії і гігієни, вимог охорони праці.	Виробниче навчання	24	14
		Виробнича практика	28	14

## НАВЧАЛЬНИЙ МОДУЛЬ

### КНД – 3.5 Приготування тістечок і тортів масового попиту

№ з/п	Освітні компоненти (навчальні предмети)	Кількість годин	
		Всього	З них ЛПР
1.	Загальнопрофесійна підготовка		
2.	<b>Професійно-теоретична підготовка</b>	<b>54</b>	
2.1	Устаткування підприємств харчування	18	
2.2	Організація виробництва та обслуговування	18	
2.3	Технологія приготування борошняних кондитерських виробів основами товарознавства	18	
3.	<b>Професійно-практична підготовка</b>	<b>419</b>	
3.1	Виробниче навчання	78	
3.2	Виробнича практика	413	
	Кваліфікаційна пробна робота	7	
	Загальний обсяг навчального часу	<b>545</b>	

Код	Професійні профільні компетентності	Зміст компетентностей	Назви предметів	Кількість годин	
КНД-3.5.1	Приготування простих нарізних і поштучних тістечок з різних видів тіста	Знати: асортимент і класифікацію тістечок, їх характеристику; технологію приготування простих нарізних і поштучних тістечок масового попиту з різних видів тіста; вимоги до їх якості; терміни та умови зберігання готових виробів; Норми санітарії, гігієни	Технологія приготування борошняних кондитерських виробів з основами товарознавства	9	8
		Призначення, будову, правила експлуатації відповідних видів технологічного устаткування	Устаткування підприємств харчування	9	2
		Призначення виробничого інвентаря, інструменту, організації робочого місця при приготуванні кондитерських виробів. Вимоги охорони праці	Організація виробництва та обслуговування	9	3
		Уміти: організувати робоче місце; працювати з технологічною документацією; робити розрахунок сировини; виготовляти прості нарізні і поштучні тістечка з різних видів тіста з нанесенням	Виробниче навчання	12	

		трафаретного малюнку, визначати якість готових виробів; користуватись устаткуванням та інвентарем; вирішувати проблемні ситуації; дотримуватись норм санітарії і гігієни, вимог охорони праці	Виробнича практика	42	28
КНД-3.5.2	Приготування простих тортів масового попиту з різних видів тіста	Знати: асортимент і класифікацію тортів, технологію приготування простих тортів масового попиту з різних видів тіста; порядок нанесення на торти оздоблення та прикрас одного або декількох видів; поєднання напівфабрикатів для оздоблення в залежності від їх виду та смакових якостей; вимоги до якості тортів; терміни та умови зберігання готових виробів;	Технологія приготування борошняних кондитерських виробів з основами товарознавства	9	8
		Призначення, будову, правила експлуатації відповідних видів технологічного устаткування.	Устаткування підприємств харчування	9	1
			Організація виробництва та обслуговування	9	
		Уміти: організувати робоче місце; працювати з технологічною документацією; робити розрахунок сировини; виготовляти прості торти з нанесенням трафаретного малюнку за еталоном однією фарбою, або з нескладним поєднанням фарб із різного виду сировини, визначати якість готових виробів; вирішувати проблемні ситуації; користуватись устаткуванням та інвентарем; дотримуватись норм санітарії і гігієни; вимог охорони праці	Виробниче навчання	12	12
			Виробнича практика	42	28

( назва навчального закладу)

ЗАТВЕРДЖЕНО

Заступник директора з НВР

## НАВЧАЛЬНА ПРОГРАМА ПРЕДМЕТА

### Основи правових знань

Професія:

Рівень кваліфікації:

Код модуля	Назва теми (компетентності)	Кількість годин	
		Всього	З них ЛПР
ЗПК.1			
ЗПК.1			
ЗПК.1			
<b>Разом</b>			

**Зміст**

Розглянуто на засіданні методичної комісії

Протокол № 17 від 25.05.2018 р.

Голова комісії: \_\_\_\_\_