ПОГОДЖЕНО ЗАТВЕРДЖУЮ

Директор НМК ПТО Директор ДПТНЗ «Рокитнянський

у Київській області професійний ліцей»

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ М. Стасєєва \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ В. Пустовіт

«\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 2020 р. «\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 2020 р.

**РОБОЧА ОСВІТНЯ ПРОГРАМА**

**на модульно-компетентнісній основі**

**Професія: «Кондитер»**

**(назва професії)**

**Код: 7412**

**Професійні кваліфікації: 3 розряд**

СХВАЛЕНО

Протокол засідання

педагогічної ради

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ № \_\_\_\_\_\_

(дата)

**ЗМІСТ**

|  |  |
| --- | --- |
| Пояснювальна записка | 3 |
| Таблиця відповідності компетентностей навчальним предметам з професії 7412 «кондитер» | 5 |
| Зведена таблиця по розрядам, модулям та предметам | 20 |
| **Загальнопрофесійний блок:**  Навчальна програма з предмета «Основи трудового законодавства» | 21 |
| Навчальна програма з предмета «Основи галузевої економіки та підприємництва» | 22 |
| Навчальна програма з предмета «Правила дорожнього руху» | 23 |
| Навчальна програма з предмета «Основи інформаційних технологій» | 24 |
| Навчальна програма з предмета «Основи професійної етики та психології» | 25 |
| Навчальна програма з предмета «Основи енергозбереження, вимог бережливого виробництва» | 26 |
| Навчальна програма з предмета «Основи англійської мови за професійним спрямуванням» | 27 |
| **Професійна кваліфікація:**  Навчальна програма з предмета «Охорона праці» | 28 |
| Навчальна програма з предмета «Основи нормативних документів господарського обліку, калькуляції та звітності» | 34 |
| Навчальна з предмета «Основи малювання та ліплення за професійним спрямуванням» | 35 |
| Навчальна програма з предметуа «Товарознавство та технології приготування борошняних кондитерських виробів» | 36 |
| Навчальна програма з предмета «Технічне оснащення (устаткування) підприємств харчування» | 43 |
| Навчальна программа з предмета «Гігієна та санітарія виробництва» | 46 |
| Навчальна программа з предмета «Організація виробництва та обслуговування»  Навчальна программа з виробничого навчання та виробничої практики | 48  50 |
| Приклади робіт до поетапної кваліфікаційної атестації (ПКА) відповідно до кваліфікаційної характеристикиуСП(ПТ)О 7412.С.10.70 – 2017 «Кондитер» кваліфікація - 3 розряд | 71 |
|  |  |

**ПОЯСНЮВАЛЬНА ЗАПИСКА**

Освітня програма складена на основі стандарту професійної (професійно-технічної) освіти з професії 7412 «кондитер», затвердженого наказом Міністерства освіти і науки України від 27 грудня 2017 р. № 1691 на модульно-предметному підході та базується на відповідних нормативно-правових актах: законах України «Про освіту», «Про професійну (професійно-технічну) освіту», Постанові Кабінету Міністрів України від 03.06.1999 № 956 «Про затвердження Положення про ступеневу професійно-технічну освіту», Наказі Міністерства освіти і науки України від 30.05.2006 № 419 «Про затвердження Положення про організацію навчально-виробничого процесу в професійно-технічних навчальних закладах», Листі департаменту професійної освіти МОН України від 26.04.2018 № 3-440 «Про методичний супровід упровадження стандартів професійної (професійно-технічної) освіти на основі компетентнісного підходу».

Дана освітня програма розроблена для первинної професійної підготовки на другому ступені навчання та професійно-технічного - на першому ступені навчання кваліфікованих робітників у закладі освіти.

Дана програма розроблена з метою дотримання єдиних вимог при плануванні освітньої діяльності з урахуванням вимог стандартів професійної (професійно-технічної) освіти на основі компетентнісного підходу. Цілі і завдання робочої освітньої програми – розвиток в учнів особистісних якостей, а також формування загальних і професійних компетентностей у відповідності з вимогами Міністерства освіти і науки України з даної професії.

Робоча освітня програма розрахована на навчання слухачів, які отримали базову (повну) загальну середню освіту, мали при вступі до закладу освіти вік, установлений відповідно до законодавства, і не мали медичних протипоказань для виробничого навчання і роботи з цієї професії, а також з урахуванням вимог Переліку важких робіт і робіт зі шкідливими та небезпечними умовами праці, на яких забороняється використання праці жінок, затверджених Міністерством охорони здоров’я України № 256 від 29.12.1993.

Робоча освітня програма з підготовки кваліфікованих робітників містить співвідношення між загально-професійною, професійно-теоретичною та професійно-практичною підготовками, в процесі яких забезпечується формування професійних (професійних базових, професійних профільних і загальних) компетентностей.

Програма включає загальнопрофесійний блок, а також передбачає послідовне вивчення навчальних предметів професійно-теоретичної та професійно-практичної підготовок.

Навчальні дисципліни з професійно-теоретичної підготовки вивчаються за робочими навчальними програмами, розробленими на основі компетентностей, у яких відображаються зміни, притаманні відповідній галузі виробництва, підприємству-замовнику кадрів.

Освітня програма розрахована на 968 год. для професії «кондитер» (у тому числі 30 год. консультації).

Для вивчення навчальних дисциплін професійно-теоретичної підготовки відводиться 240 годин. Для професійно-практичної підготовки відводиться 728 годин.

Навантаження учнів під час професійно-практичної підготовки: виробниче навчання − 6 годин, виробнича практика − 7 годин.

До самостійного виконання робіт слухачі допускаються лише після навчання і перевірки знань з охорони праці.

З метою визначення досягнутих рівнів професійної кваліфікації учнів з професії «кондитер» проводиться поетапна кваліфікаційна атестація, за наслідками якої присвоюється відповідна кваліфікація.

Державна кваліфікаційна атестація здійснюється за рахунок навчального часу, відведеного на професійно-практичну підготовку, і складає 7 годин.

Критерії кваліфікаційної атестації випускників розробляються закладом освіти і базуються на компетентнісному підході відповідно до вимог освітньо-кваліфікаційної характеристики.

Присвоєння освітньо-кваліфікаційного рівня «кваліфікований робітник» відповідного розряду можливе за умови набуття учнем усіх компетентностей.

Випускнику закладу професійної (професійно-технічної) освіти, який успішно пройшов кваліфікаційну атестацію, присвоюється освітньо-кваліфікаційний рівень «кваліфікований робітник» з набутої професії відповідного розряду і видається диплом державного зразка.

Робочим навчальним планом передбачено проведення спільної виробничої практики за п’ятьма модулями: КНД 3.1, КНД 3.2, КНД 3.3, КНД 3.4, КНД 3.5.

Вивчення компетенцій ЗПК. 9 «Основи організації виробництва та обслуговування» вивчається в межах предмету «Організація виробництва та обслуговування» в кількості 7 годин.

Вивчення компетенцій ЗПК.10 «Основи товарознавства та технології приготування борошняних кондитерських виробів» вивчається в межах предмету «Товарознавство та технології приготування борошняних кондитерських виробів» в кількості 26 годин.

Вивчення компетенцій ЗПК.11 «Основи технічного оснащення (устаткування) підприємств харчування» вивчається в межах предмету «Технічне оснащення (устаткування) підприємств харчування» в кількості 9 годин.

Вивчення компетенцій ЗПК.12 «Основи гігієни та санітарних вимог виробництва» вивчається в межах предмету «Гігієна та санітарія виробництва» в кількості 9 годин.

Вивчення компетенцій ЗПК.14 «Дотримання вимог охорони праці» вивчається в межах предмета «Охорона праці» в кількості 30 годин. Предмет «Охорона праці» відповідно до стандарту П(ПТ)О розглядається серед предметів загальнопрофесійної підготовки без перенесення.

**Умовні позначення,** що використовуються:

СП(ПТ)О – стандарт професійної (професійно-технічної) освіти;

ЗПК – загальнопрофесійна компетентність;

КНД - кондитер.

Т – тема;

ЛР – лабораторна робота;

ПР – практична робота;

ЛПР – лабораторно-практична робота;

ПКА – поетапна кваліфікаційна атестація;

ДКА – державна кваліфікаційна атестація.

**Укладачі:**

Середюк Н.В. – викладач спеціальних предметів

Крамаренко Ю.М. - викладач спеціальних предметів

Семенюта С.І. - викладач спеціальних предметів

Демчук І.М. – викладач загальнопрофесійних предметів

Бевза Ю.В. – викладач загальнопрофесійних предметів

Гончар В.Ф. – майстер виробничого навчання

Дяченко Р.С. - майстер виробничого навчання

Липовенко О.А. - методист

Професія:7412 **Кондитер**

Професійна кваліфікація: кондитер **3-го розряду**

Загальний фонд навчального часу – **998 годин**

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

***Примітки***

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

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

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| ***№***  ***з/п*** | Навчальні предмети | ***Кількість годин*** | | | | | | |
| ***Всього годин*** | ***ЗПК*** | ***КНД 3.1*** | ***КНД 3.2*** | ***КНД***  ***3.3*** | ***КНД 3.4*** | ***КНД 3.5*** |
| **1** | **Загальнопрофесійна підготовка** | **69** | **69** |  |  |  |  |  |
| 1.1\* | Основи трудового законодавства |  | 5\* |  |  |  |  |  |
| 1.2 | Основи галузевої економіки та підприємництва |  | 6 |  |  |  |  |  |
| 1.3 | Правила дорожнього руху |  | 5 |  |  |  |  |  |
| 1.4 | Основи інформаційних технологій |  | 6 |  |  |  |  |  |
| 1.5\* | Основи професійної етики та психології |  | 5\* |  |  |  |  |  |
| 1.6\* | Основи енергозбереження, вимог бережливого виробництва |  | 5\* |  |  |  |  |  |
| 1.7\* | Основи англійської мови за професійним спрямуванням |  | 7\* |  |  |  |  |  |
| 1.8 | Охорона праці |  | 30 |  |  |  |  |  |
| **2** | **Професійно-теоретична підготовка** | **225** | **65** |  |  |  |  |  |
|  | Перші теми предметів (ЗПК): |  |  |  |  |  |  |  |
| 2.1 | Основи організації виробництва та обслуговування |  | 7 |  |  |  |  |  |
| 2.2 | Основи товарознавства та технології приготування борошняних кондитерських виробів |  | 26 |  |  |  |  |  |
| 2.3 | Основи технічного оснащення (устаткування) підприємств харчування |  | 9 |  |  |  |  |  |
| 2.4 | Основи гігієни та санітарних вимог виробництва |  | 9 |  |  |  |  |  |
|  | Предмети: |  | 65 | 8 | 32 | 34 | 58 | 28 |
| 2.5 **1** | Основи нормативних документів господарського обліку, калькуляції та звітності | 7 | 7 |  |  |  |  |  |
| 2.6 **2** | Основи малювання та ліплення за професійним спрямуванням | 7 | 7 |  |  |  |  |  |
| 2.7 **3** | Товарознавство та технології приготування борошняних кондитерських виробів | 116 | 2.2-26 | 4 | 16 | 12 | 41 | 17 |
| 2.8 **4** | Технічне оснащення (устаткування) підприємств харчування | 51 | 2.3-9 | 4 | 10 |  | 17 | 11 |
| 2.9 **5** | Гігієна та санітарія виробництва | 23 | 2.4-9 |  | 3 | 11 |  |  |
| 2.10 **6** | Організація виробництва та обслуговування | 21 | 2.1-7 |  | 3 | 11 |  |  |
| **3** | **Професійно-практична підготовка** | **668**  **(728)** |  |  |  |  |  |  |
| 3.1 | Виробниче навчання | 318  (378) | 42 | 12 | 48  (60) | 54  (66) | 84  (102) | 78  (96) |
| 3.2 | Виробнича практика | 350 |  |  |  |  |  |  |
| 4 | Кваліфікаційна пробна робота | 7 |  |  |  |  |  |  |
| 5 | Консультації | 30 |  |  |  |  |  |  |
| 6 | ДКА (або ПКА при продовженні навчання) | 7 |  |  |  |  |  |  |
| **7** | Загальний обсяг навчального часу ( без п. 4,5) | **969**  **(1029)** |  |  |  |  |  |  |

**ТАБЛИЦЯ ВІДПОВІДНОСТІ КОМПЕТЕНТНОСТЕЙ НАВЧАЛЬНИМ ПРЕДМЕТАМ**

**Професія: 7412 Кондитер**

**Загальний фонд навчального часу – 969 год.:**

**- Загальнопрофесійна підготовка – 69 год**.

Основи трудового законодавства – 5 год.

Основи галузевої економіки та підприємництва – 6 год.

Правила дорожнього руху – 5 год.

Основи інформаційних технологій – 6 год.

Основи професійної етики та психології – 5 год.

Основи енергозбереження, вимог бережливого виробництва – 5 год.

Основи англійської мови за професійним спрямуванням – 7 год.

Охорона праці – 30 год.

* **Професійно-теоретична підготовка – 225 год**.

Перші теми предметів (ЗПК):

Основи організації виробництва та обслуговування – 7 год.

Основи товарознавства та технології приготування борошняних кондитерських виробів – 26 год.

Основи технічного оснащення (устаткування) підприємств харчування – 9 год.

Основи гігієни та санітарних вимог виробництва – 9 год.

Предмети:

Основи нормативних документів господарського обліку, калькуляції та звітності (ЗПК) – 7 год.

Основи малювання та ліплення за професійним спрямуванням (ЗПК) – 7 год.

65 год.

Товарознавство та технології приготування борошняних кондитерських виробів

(ЗПК, КНД 3.1, КНД 3.2, КНД 3.3, КНД 3.4, КНД 3.5) – 116 год.

Технічне оснащення (устаткування) підприємств харчування

(ЗПК, КНД 3.1, КНД 3.2, КНД 3.4, КНД 3.5) – 51 год.

Гігієна та санітарія виробництва (ЗПК, КНД 3.2, КНД 3.3) – 23 год.

Організація виробництва та обслуговування (ЗПК, КНД 3.2, КНД 3.3) – 21 год.

* **Професійно-практична підготовка – 668 год.**

Виробниче навчання – 318 год.

Виробнича практика – 350 год.

\*Примітка: **30** годин консультації

**ЗАГАЛЬНОПРОФЕСІЙНИЙ БЛОК**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Позна чення** | **Професійні профільні компетентності** | **Зміст компетентностей** | **Назви предметів** | **Кількість годин** | | |
| **Всього** | **Теоре-тичних** | **ЛПЗ** |
| **ЗПК. 1** | Оволодіння основами трудового законодавства | **Знати:** систему трудового права в Україні, яка регулює трудові відносини в Україні; основні права і свободи громадян, закріплені в Конституції України, що визначають принципи правового регулювання трудових відносин; положення, зміст, форми та строки укладання трудового договору, підстави його припинення; основні трудові права та обов’язки працівників; соціальні гарантії та чинний соціальний захист на підприємстві; умови та порядок застосування у трудовому праві дисциплінарної та матеріальної відповідальності.  **Уміти:** застосовувати в практичній діяльності норми трудового законодавства, відстоювати власні трудові права | **Основи трудового законодавства** | **5** |  |  |
| **ЗПК. 2** | Оволодіння основами галузевої економіки та підприємництва | **Знати:** основні економічні процеси, відносини та явища, які функціонують та виникають між суб’єктами економіки (підприємствами, державою та громадянами); організаційно-економічні форми підприємництва; основи діяльності підприємництва; основи менеджменту; основи маркетингу; поняття конкуренція (її види та прояви в економічних відносинах); основні фактори впливу держави (нормативно-законодавчу базу, податки, пільги, дотації).  **Уміти:** складати бізнес-план; вибирати найоптимальніші рішення із багатьох можливих варіантів рішень; організувати та відкрити власне приватне підприємство на засвоєних знаннях | **Основи галузевої економіки та підприємництва** | **6** | 4 | 2 |
| **ЗПК. 3** | Оволодіння та дотримання Правил дорожнього руху | **Знати:** Правила дорожнього руху.  **Уміти:** застосовувати вимоги Правил дорожнього руху, відповідно до Закону України «Про дорожній рух» | **Правила дорожнього руху** | **5** |  |  |
| **ЗПК. 4** | Оволодіння основами інформаційних технологій | **Знати:** основи роботи на персональному комп’ютері; вимоги до влаштування робочого місця та правила безпеки роботи на персональному комп’ютері; мультимедійні сучасні технології; технології пошуку необхідної інформації в мережі internet, її збереження, обробка, друк; використання сучасних технологій в галузі.  **Уміти:** вільно працювати на персональному комп’ютері; користуватись програмами для створення текстових документів, графічних документів в межах необхідних у кондитерській справі; здійснювати пошук в мережі internet; використовувати ПК у моделюванні ескізів кондитерських виробів | **Основи інформаційних технологій** | **6** | 2 | 4 |
| **ЗПК. 5** | Оволодіння професійною етикою та основами психології | **Знати:** індивідуальні психологічні властивості особистості; особливості спілкування в сфері послуг; психологічні властивості поведінки людини; основні психологічні та моральні вимоги до кондитера; підходи до забезпечення сприятливого психологічного клімату в колективі, причини і способи розв’язання конфліктних ситуацій у колективі.  **Уміти:** визначати індивідуальні психологічні особливості (самодіагностика); володіти технікою ведення ділових індивідуальних бесід, слухати і переконувати; дотримуватись норм професійної поведінки кондитера, кодексу культури; розв’язувати конфліктні ситуації, знаходити спільну мову зі співробітниками | **Основи професійної етики та психології** | **5** |  |  |
| **ЗПК. 6** | Оволодіння основами енергозбереження, вимог бережливого виробництва | **Знати:** основи раціонального використання енергоресурсів та матеріалозбереження у професійній діяльності; принципи раціональної роботи кухонних машин та електрообладнання; перспективи застосування новітніх технологій в енергозбереженні.  **Уміти:** раціонально використовувати енергетичні та сировинні матеріали; раціонально і ефективно експлуатувати обладнання | **Основи енергозбереження, вимог бережливого виробництва** | **5** |  |  |
| **ЗПК. 7** | Оволодіння основами англійської мови за професійним спрямуванням | **Знати:** назви технологічних процесів; кухонні механізми, обладнання, інструменти, посуд, меблі, відповідно до закладів ресторанного господарства; назви овочів, фруктів, ягід, грибів, напоїв, спецій та пряних трав; назви борошняних і кондитерських виробів, видів тіста, начинок; тематичні вислови і діалоги з професійної спрямованості.  **Уміти:** заповнити анкету, складати резюме при прийомі на роботу; використовувати професійну лексику при спілкуванні; складати технологічні картки; перекласти рецепти; описати технологію приготування кондитерського виробу; використовувати тематичні вислови під час обслуговування відвідувачів у закладах ресторанного господарства | **Основи англійської мови за професійним спрямуванням** | **7** | 4 | 3 |
| **ЗПК. 8** | Оволодіння основами нормативних документів господарського обліку, калькуляції та звітності | **Знати:** загальні відомості про господарський облік; нормативні документи, документи обліку, калькуляції, звітності для підприємств ресторанного господарства: їх види, призначення, використання.  **Уміти:** користуватись нормативно-технологічною документацією, збірниками для господарського обліку; користуватись збірником рецептур, технологічною карткою, калькуляційною карткою; визначити процентні величини; робити розрахунок сировини на необхідну кількість виробів | **Основи нормативних документів господарського обліку, калькуляції та звітності** | **7** |  |  |
| **ЗПК. 9** | Оволодіння основами організації виробництва та обслуговування | **Знати:** кваліфікаційні вимоги до професійних працівників різних розрядів з професії; класифікацію закладів підприємств ресторанного господарства; характеристику типів підприємств, специфіку їх роботи; організацію виробництва кондитерського цеху, його призначення, характеристики; організацію постачання підприємств галузі; знання основ проведення бракеражу виробів.  **Уміти:** поєднувати торгівельні та виробничі функції; організувати робоче місце відповідно до типу виконання робіт | **Основи організації виробництва та обслуговування** | **7** |  |  |
| **ЗПК. 10** | Оволодіння основами товарознавства та технології приготування борошняних кондитерських виробів | **Знати**: основні речовини харчових продуктів; характеристику основної та допоміжної сировини та підготовка її до виробництва; види сировини та вимоги до якості сировини і напівфабрикатів; терміни, умови зберігання сировини, напівфабрикатів, готової продукції; правила та порядок складання та оздоблення готових борошняних кондитерських виробів готовими напівфабрикатами; режим і тривалість випікання (смаження).  **Уміти**: дотримуватись норм технологічного процесу; користуватись нормативно-технологічною документацією; визначати якість сировини, давати органолептичну оцінку якості; розраховувати кількість сировини; підготувати сировину до виробництва; штампувати, формувати та відсаджувати вироби на листи; готувати сиропи до просочування; обробляти отримані напівфабрикати; складати та оздоблювати готові борошняні кондитерські вироби готовими напівфабрикатами | **Основи товарознавства та технології приготування борошняних кондитерських виробів** | **26** |  |  |
| **ЗПК. 11** | Оволодіння основами технічного оснащення (устаткування) підприємств харчування | **Знати:** технічне оснащення підприємств харчування; загальні відомості про кухонні машини, універсальні кухонні машини, машини з електроприводом, ваговимірювального устаткування, машини для замісу тіста та збивання продуктів, машин для обробки тіста та напівфабрикатів, холодильного устаткування, теплового устаткування та правила експлуатації.  **Уміти**: підготувати до роботи, безпечно розташувати та безпечно користуватись устаткуванням: кухонними машинами, універсальними кухонними машинами, машинами з електроприводом; ваговимірювальним устаткуванням, механізмами для підготовки сировини, машинами для замісу тіста та збивання продуктів, машинами для обробки тіста та напівфабрикатів, холодильним устаткуванням, тепловим устаткуванням; вирішувати проблемні ситуації, при виникненні їх в процесі роботи | **Основи технічного оснащення (устаткування) підприємств харчування** | **9** |  |  |
| **ЗПК. 12** | Оволодіння основами гігієни та санітарних вимог виробництва | **Знати:** основи гігієни та санітарії на виробництві; основи мікробіології; загальні характеристики мікроорганізмів; харчові інфекції та їх профілактику; харчові отруєння та їх профілактику; глистяні захворювання та їх профілактику; гігієнічні вимоги, санітарні вимоги до утримання підприємств ресторанного господарства; вимоги до виробничої санітарії та особистої гігієни працівників галузі; гігієнічні вимоги до обладнання, інвентарю, посуду та пакувального матеріалу; санітарні вимоги до кулінарної обробки харчових продуктів.  **Уміти**: виконувати вимоги гігієни і санітарії при роботі на підприємствах, при виробництві кондитерських виробів; дотримуватись норм особистої гігієни | **Основи гігієни та санітарних вимог виробництва** | **9** |  |  |
| **ЗПК. 13** | Оволодіння основами малювання та ліплення за професійним спрямуванням | **Знати**: основи малювання та ліплення; мати поняття про колір; техніку малювання геометричних фігур; техніку малювання орнаменту; техніку малювання рослин.  **Уміти:** малювати геометричні фігури; малювати орнамент, прикраси з орнаменту; малювати листя різної форми, квіти, фрукти, овочі; наносити трафаретний малюнок однією фарбою та з нескладним поєднанням фарб | **Основи малювання та ліплення за професійним спрямуванням** | **7** | 3 | 4 |
| **ЗПК. 14** | Дотримання вимог охорони праці | **Знати:** вимоги нормативних актів про охорону праці; вимоги інструкцій підприємства з охорони праці та пожежної безпеки; вимоги ОП до організації робочого місця; правила технічної експлуатації устаткування, що обслуговується; вимоги до електробезпеки; вимоги пожежної безпеки; вимоги санітарії і гігієни; причини нещасних випадків на підприємстві; план ліквідації аварійних ситуацій та їх наслідків; правила та засоби надання долікарської допомоги потерпілим у разі нещасних випадків на виробництві.  **Уміти:** організовувати робоче місце відповідно до вимог ОП в галузі; забезпечувати особисту безпеку в процесі виконання робіт; застосовувати первинні засоби пожежогасіння; безпечно експлуатувати машини та обладнання на робочому місці, в процесі виконання посадових обов’язків; визначати необхідні засоби індивідуального та колективного захисту, їх справність; правильно застосовувати засоби індивідуального захисту; розрізняти види аварій, діяти при аваріях та усувати їх наслідки; надавати долікарську допомогу потерпілим у разі нещасних випадків на виробництві; використовувати, в разі необхідності, засоби попередження і усунення виробничих, природних непередбачених явищ (пожежі, аварії, повені тощо) | **Охорона праці** | **30** |  |  |
| **ВСЬОГО :** | | | | **134** | 121 | 13 |

**ПРОФЕСІЙНІ КОМПЕТЕНТНОСТІ**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Позначення** | **Професійні компетентності** | **Зміст професійних компетентностей** | **Назви предметів** | **Кількість годин** | | |
| **Професійно-теоретичне навчання** | **Професійно-практична підготовка** | |
| **Виробниче навчання** | **Виробнича практика** |
| **КНД-**  **3.1.1** | Приготування начинок | **Знати:** асортимент начинок в залежності від сировини; види начинок; хімічний склад, харчову цінність продуктів, які входять до складу начинок, їх кулінарну обробку, підготовку до використання;  вимоги до якості; технологію приготування різних видів начинок; терміни використання, зберігання, реалізації; правила експлуатації відповідних видів технологічного устаткування, виробничого інвентарю, інструменту; норми санітарії і гігієни; вимоги охорони праці.  **Умiти:** організувати робоче місце; працювати з технологічною документацією; робити розрахунок сировини; виготовляти різні види начинок з дотриманням технологічних вимог; визначати якість начинок органолептичним методом; користовуватись устаткуванням та інвентарем; вирішувати проблемні ситуації; дотримуватись вимог охорони праці, санітарії, особистої гігієни. | Товарознавство та технології приготування борошняних кондитерських виробів  Технічне оснащення (устаткування) підприємств харчування  Гігієна та санітарія виробництва  Організація виробництва та обслуговування | 2  2  1  1 | 6 | 7 |
| **КНД-**  **3.1.2** | Приготування фаршів | **Знати:** асортиментфаршів в залежності від сировини; види фарші, їх кулінарну обробку, підготовку до використання;  технологію приготування різних видів фаршів;  вимоги до якості; використання, зберігання, терміни реалізації; правила експлуатації відповідних видів технологічного устаткування, виробничого інвентарю, інструменту; норми санітарії і гігієни; вимоги охорони праці.  **Умiти:** організувати робоче місце; працювати з технологічною документацією; робити розрахунок сировини;виготовляти різні види фаршів з дотриманням технологічних вимог; визначати якість фаршів органолептичним методом; користовуватись устаткуванням та інвентарем; вирішувати проблемні ситуації; дотримуватись вимог охорони праці, санітарії, особистої гігієни. | Товарознавство та технології приготування борошняних кондитерських виробів  Технічне оснащення (устаткування) підприємств харчування  Гігієна та санітарія виробництва  Організація виробництва та обслуговування | 2  2  1  1 | 6 | 7 |
| **КНД-3.2.1** | Приготування сиропів | **Знати:** види напівфабрикатів для оздоблення, їх характеристику та призначення; технологію приготування, вимоги до якості різних видів сиропів; використання, зберігання, терміни реалізації; правила експлуатації відповідних видів технологічного устаткування, виробничого інвентарю, інструменту; норми санітарії і гігієни; вимоги охорони праці  **Уміти:** організувати робоче місце; працювати з технологічною документацією; робити розрахунок сировини; виготовляти різні види сиропів з дотриманням технологічних вимог; визначати якість сиропів органолептичним методом; користовуватись устаткуванням та інвентарем; вирішувати проблемні ситуації; дотримуватись вимог охорони праці, санітарії, особистої гігієни | Товарознавство та технології приготування борошняних кондитерських виробів  Технічне оснащення (устаткування) підприємств харчування  Гігієна та санітарія виробництва  Організація виробництва та обслуговування | 3  2  1  1 | 18 | 7 |
| **КНД-3.2.2** | Приготування помади | **Знати:** асортимент; технологію приготування різних видів помади; вимоги до якості; використання; умови зберігання та терміни реалізації; правила експлуатації відповідних видів технологічного устаткування, виробничого інвентарю, інструменту; норми санітарії і гігієни; вимоги охорони праці.  **Уміти:** організувати робоче місце; працювати з технологічною документацією; робити розрахунок сировини; виготовляти різні види помад з дотриманням технологічних вимог; визначати якість помади органолептичним методом; користовуватись устаткуванням та інвентарем; вирішувати проблемні ситуації; дотримуватись вимог охорони праці, санітарії, особистої гігієни | Товарознавство та технології приготування борошняних кондитерських виробів  Технічне оснащення (устаткування) підприємств харчування | 3  2 | 12 | 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; вимоги до якості; використання, зберігання, терміни реалізації;правила експлуатації відповідних видів технологічного устаткування, виробничого інвентарю, інструменту; норми санітарії і гігієни; вимоги охорони праці.  **Уміти:** організувати робоче місце; працювати з технологічною документацією; робити розрахунок сировини; виготовляти желе та прикраси з нього: нарізні, виїмні, багатошарові, мозаїчні; користовуватись устаткуванням та інвентарем; вирішувати проблемні ситуації; дотримуватись норм санітарії і гігієни, вимог охорони праці | Товарознавство та технології приготування борошняних кондитерських виробів  Технічне оснащення (устаткування) підприємств харчування  Організація виробництва та обслуговування | 3  2  1 | 6 | 7 |
| **КНД-3.2.4** | Приготування масляних кремів | **Знати:** асортимент кремів; технологію приготування, вимоги до якості масляних кремів: основного, особливого, нового, їх використання; способи та правила оздоблення кремом борошняних кондитерських виробів; зберігання, терміни реалізації; правила експлуатації відповідних видів технологічного устаткування, виробничого інвентарю, інструменту; норми санітарії і гігієни; вимоги охорони праці.  **Уміти:** організувати робоче місце; працювати з технологічною документацією; робити розрахунок сировини; готувати основний, особливий, новий креми; визначати якість кремів органолептичним методом; користовуватись устаткуванням та інвентарем; вирішувати проблемні ситуації; дотримуватись норм санітарії і гігієни, вимог охорони праці | Товарознавство та технології приготування борошняних кондитерських виробів  Технічне оснащення (устаткування) підприємств харчування  Гігієна та санітарія виробництва | 2  1  1 | 6 | 7 |
| **КНД-3.2.5** | Приготування вершкових, сметанних кремів | **Знати:** технологію приготування, вимоги до якості вершкових, сметанних кремів, їх використання; способи та правила оздоблення кремом борошняних кондитерських виробів; умови зберігання, терміни реалізації; правила експлуатації відповідних видів технологічного устаткування, виробничого інвентарю, інструменту; норми санітарії і гігієни; вимоги охорони праці.  **Уміти:** організувати робоче місце; працювати з технологічною документацією; робити розрахунок сировини; готувати вершковий та сметаннийкреми; визначати якість кремів органолептичним методом; користовуватись устаткуванням та інвентарем; вирішувати проблемні ситуації; дотримуватись норм санітарії і гігієни, вимог охорони праці | Товарознавство та технології приготування борошняних кондитерських виробів  Технічне оснащення (устаткування) підприємств харчування  Організація виробництва та обслуговування | 2  1  1 | 6 | 7 |
| **КНД-3.2.6** | Приготування посипок | **Знати:** асортимент посипок; технологію їх приготування, вимоги до якості; використання, умови зберігання, терміни реалізації; правила експлуатації відповідних видів технологічного устаткування, виробничого інвентарю, інструменту; норми санітарії і гігієни; вимоги охорони праці.  **Уміти:** організувати робоче місце; працювати з технологічною документацією; робити розрахунок сировини; виготовляти різні види посипок; визначати якість посипок органолептичним методом; користовуватись устаткуванням та інвентарем; вирішувати проблемні ситуації; дотримуватись норм санітарії і гігієни, вимог охорони праці | Товарознавство та технології приготування борошняних кондитерських виробів  Технічне оснащення (устаткування) підприємств харчування  Гігієна та санітарія виробництва | 3  2  1 | 12 | 7 |
| **КНД-3.3.1** | Приготування дріжджового тіста безопарним способом та виробів з нього | **Знати:** технологію приготування дріжджового тіста безопарним способом та виробів з нього; вимоги до якості; правила розрахунку сировини; процеси, що відбуваються при замішуванні, бродінні, випіканні; втрати маси виробів під час випікання і зберігання;правила експлуатації відповідних видів технологічного устаткування, виробничого інвентарю, інструменту; норми санітарії і гігієни; вимоги охорони праці.  **Уміти:** організувати робоче місце; працювати з технологічною документацією; робити розрахунок сировини; готувати дріжджове тісто безопарним способом та вироби з нього; визначати якість виробів органолептичним методом; користовуватись устаткуванням та інвентарем; вирішувати проблемні ситуації; дотримуватись норм санітарії і гігієни, вимог охорони праці | Товарознавство та технології приготування борошняних кондитерських виробів  Технічне оснащення (устаткування) підприємств харчування  Гігієна та санітарія виробництва  Організація виробництва та обслуговування | 7  3  1  1 | 30 | 35 |
| **КНД-3.3.2** | Приготування дріжджового тіста опарним способом та виробів з нього | **Знати:** технологію приготування дріжджового тіста опарним способом та виробів з нього; вимоги до якості; правила розрахунку сировини; процеси, що відбуваються при замішуванні, бродінні, випіканні; втрати маси виробів під час випікання і зберігання; правила експлуатації відповідних видів технологічного устаткування, виробничого інвентарю, інструменту; норми санітарії і гігієни; вимоги охорони праці.  **Уміти:** організувати робоче місце; працювати з технологічною документацією; робити розрахунок сировини; готувати дріжджове тісто опарним способом та вироби з нього; визначати якість виробів органолептичним методом; користовуватись устаткуванням та інвентарем; вирішувати проблемні ситуації; дотримуватись норм санітарії і гігієни, вимог охорони праці | Товарознавство та технології приготування борошняних кондитерських виробів  Технічне оснащення (устаткування) підприємств харчування  Гігієна та санітарія виробництва  Організація виробництва та обслуговування | 5  3  1  2 | 36 | 42 |
| **КНД-3.4.1** | Приготування тіста для млинчиків та виробів з нього | **Знати:** технологію приготування тіста для млинчиків та виробів з нього; вимоги до якості; правила розрахунку сировини; терміни та умови зберігання виробів; правила експлуатації відповідних видів технологічного устаткування, виробничого інвентарю, інструменту; норми санітарії і гігієни; вимоги охорони праці.  **Уміти:** організувати робоче місце; працювати з технологічною документацією; робити розрахунок сировини; готувати тісто для млинчиків та вироби з нього; визначати якість виробів органолептичним методом; вирішувати проблемні ситуації; дотримуватись норм санітарії і гігієни, вимог охорони праці. | Товарознавство та технології приготування борошняних кондитерських виробів  Технічне оснащення (устаткування) підприємств харчування  Гігієна та санітарія виробництва  Організація виробництва та обслуговування | 5  2  1  1 | 12 | 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; правила експлуатації відповідних видів технологічного устаткування, виробничого інвентарю, інструменту; норми санітарії і гігієни; вимоги охорони праці.  **Уміти:** організувати робоче місце; працювати з технологічною документацією; робити розрахунок сировини; готувати вафельне тісто та вироби з нього; визначати якість виробів органолептичним методом; користовуватись устаткуванням та інвентарем; вирішувати проблемні ситуації; дотримуватись норм санітарії і гігієни, вимог охорони праці | Товарознавство та технології приготування борошняних кондитерських виробів  Технічне оснащення (устаткування) підприємств харчування  Гігієна та санітарія виробництва  Організація виробництва та обслуговування | 7  2  1  1 | 12 | 14 |
| **КНД-3.4.3** | Приготування пісочного тіста та виробів з нього | **Знати:** технологію приготування пісочного тіста та виробів з нього; вихід виробів, вимоги до якості; правила розрахунку сировини; терміни та умови зберігання виробів; підбір устаткування та інвентарю; норми санітарії і гігієни; вимоги охорони праці.  **Уміти:** організувати робоче місце; працювати з технологічною документацією; робити розрахунок сировини; готувати пісочне тісто та вироби з нього; штампувати, формувати та відсаджувати вироби на листи; оздоблювати вироби, випікати вироби; визначати якість виробів органолептичним методом; користовуватись устаткуванням та інвентарем; вирішувати проблемні ситуації; дотримуватись норм санітарії і гігієни, вимог охорони праці | Товарознавство та технології приготування борошняних кондитерських виробів  Технічне оснащення (устаткування) підприємств харчування  Гігієна та санітарія виробництва | 6  2  1 | 36 | 42 |
| **КНД-3.4.4** | Приготування прісного здобного тіста та виробів з нього | **Знати:** технологію приготування прісного здобного тіста та виробів з нього; правила розрахунку сировини; вихід виробів, вимоги до якості; терміни та умови зберігання виробів; правила експлуатації відповідних видів технологічного устаткування, виробничого інвентарю, інструменту; норми санітарії і гігієни; вимоги охорони праці.  **Уміти:** організувати робоче місце; працювати з технологічною документацією; робити розрахунок сировини; готувати прісне здобне тісто та вироби з нього; визначати якість виробів органолептичним методом; користовуватись устаткуванням та інвентарем; вирішувати проблемні ситуації; дотримуватись норм санітарії і гігієни, вимог охорони праці | Товарознавство та технології приготування борошняних кондитерських виробів  Технічне оснащення (устаткування) підприємств харчування  Гігієна та санітарія виробництва  Організація виробництва та обслуговування | 5  2  1  1 | 6 | 7 |
| **КНД-3.4.5** | Приготування пряничного тіста та виробів з нього | **Знати:** технологію приготування пряничного тіста та виробів з нього; правила розрахунку сировини; вихід виробів, вимоги до якості; терміни та умови зберігання виробів правила експлуатації відповідних видів технологічного устаткування, виробничого інвентарю, інструменту; норми санітарії і гігієни; вимоги охорони праці.  **Уміти:** організувати робоче місце; працювати з технологічною документацією; робити розрахунок сировини; готувати пряничне тісто та вироби з нього; визначати якість виробів органолептичним методом; користовуватись устаткуванням та інвентарем; вирішувати проблемні ситуації; дотримуватись норм санітарії і гігієни, вимог охорони праці | Товарознавство та технології приготування борошняних кондитерських виробів  Технічне оснащення (устаткування) підприємств харчування  Гігієна та санітарія виробництва | 6  2  1 | 12 | 14 |
| **КНД-3.4.6** | Приготування основного бісквітного тіста та вироби з нього | **Знати:** технологію приготування основного бісквітного тіста та виробів з нього; правила розрахунку сировини; вихід виробів, вимоги до якості; терміни та умови зберігання виробів; правила експлуатації відповідних видів технологічного устаткування, виробничого інвентарю, інструменту; норми санітарії і гігієни; вимоги охорони праці.  **Уміти:** організувати робоче місце; працювати з технологічною документацією; робити розрахунок сировини; готувати основне бісквітне тісто та вироби з нього з використанням оздоблювальгих напівфабрикатів; визначати якість виробів органолептичним методом; користовуватись устаткуванням та інвентарем; вирішувати проблемні ситуації; дотримуватись норм санітарії і гігієни, вимог охорони праці | Товарознавство та технології приготування борошняних кондитерських виробів  Технічне оснащення (устаткування) підприємств харчування  Гігієна та санітарія виробництва | 12  1  1 | 24 | 21 |
| **КНД-3.5.1** | Приготування простих нарізних і поштучних тістечок з різних видів тіста | **Знати:** асортимент і класифікацію тістечок, їх характеристику; технологію приготування простих нарізних і поштучних тістечок масового попиту з різних видів тіста; вимоги до їх якості; терміни та умови зберігання готових виробів; правила експлуатації відповідних видів технологічного устаткування, виробничого інвентарю, інструменту; норми санітарії і гігієни; вимоги охорони праці.  **Уміти:** організувати робоче місце; працювати з технологічною документацією; робити розрахунок сировини; виготовляти прості нарізні і поштучні тістечка з різних видів тіста з нанесенням трафаретного малюнку, визначати якість готових виробів; користовуватись устаткуванням та інвентарем; вирішувати проблемні ситуації; дотримуватись норм санітарії і гігієни, вимог охорони праці | Товарознавство та технології приготування борошняних кондитерських виробів  Технічне оснащення (устаткування) підприємств харчування  Гігієна та санітарія виробництва  Організація виробництва та обслуговування | 8  6  1  2 | 48 | 49 |
| **КНД-3.5.2** | Приготування простих тортів масового попиту з різних видів тіста | **Знати:** асортимент і класифікацію тортів, технологію приготування простих тортів масового попиту з різних видів тіста; порядок нанесення на торти оздоблення та прикрас одного або декількох видів; поєднання напівфабрикатів для оздоблення в залежності від їх виду та смакових якостей; вимоги до якості тортів; терміни та умови зберігання готових виробів; правила експлуатації відповідних видів технологічного устаткування, виробничого інвентарю, інструменту; норми санітарії і гігієни; вимоги охорони праці.  **Уміти:** організувати робоче місце; працювати з технологічною документацією; робити розрахунок сировини; виготовляти прості торти з нанесенням трафаретного малюнку за еталоном однією фарбою, або з нескладним поєднанням фарб із різного виду сировини, визначати якість готових виробів; вирішувати проблемні ситуації; користовуватись устаткуванням та інвентарем; дотримуватись норм санітарії і гігієни; вимог охорони праці | Товарознавство та технології приготування борошняних кондитерських виробів  Технічне оснащення (устаткування) підприємств харчування  Гігієна та санітарія виробництва  Організація виробництва та обслуговування | 9  5  1  1 | 48 | 42 |

**ЗВЕДЕНА ТАБЛИЦЯ ПО РОЗРЯДАМ, МОДУЛЯМ ТА ПРЕДМЕТАМ**

**Професія:** 7412 **кондитер,** кваліфікація - 3 розряд

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Освітні предмети  за видами підготовки | Кількість годин | | |  | | | | | |
| **Всього** | **Теоретич них** | **ЛПЗ** | **ЗПК** | **КНД 3.1** | **КНД 3.2** | **КНД 3.3** | **КНД 3.4** | **КНД 3.5** |
| **Загальнопрофесійна підготовка** | **69** |  |  | **69** |  |  |  |  |  |
| Основи трудового законодавства | 5 |  |  | 5 |  |  |  |  |  |
| Основи галузевої економіки та підприємництва | 6 | 4 | 2 | 6 |  |  |  |  |  |
| Правила дорожнього руху | 5 |  |  | 5 |  |  |  |  |  |
| Основи інформаційних технологій | 6 | 2 | 4 | 6 |  |  |  |  |  |
| Основи професійної етики та психології | 5 |  |  | 5 |  |  |  |  |  |
| Основи енергозбереження, вимог бережливого виробництва | 5 |  |  | 5 |  |  |  |  |  |
| Основи англійської мови за професійним спрямуванням | 7 | 4 | 3 | 7 |  |  |  |  |  |
| Охорона праці | 30 |  |  | 30 |  |  |  |  |  |
| **Професійно-теоретична підготовка** | **225** |  |  | **65** | **8** | **32** | **34** | **58** | **28** |
| Перші теми предметів (ЗПК): |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Основи організації виробництва та обслуговування |  |  |  | (7) |  |  |  |  |  |
| Основи товарознавства та технології приготування борошняних кондитерських виробів |  |  |  | (26) |  |  |  |  |  |
| Основи технічного оснащення (устаткування) підприємств харчування |  |  |  | (9) |  |  |  |  |  |
| Основи гігієни та санітарних вимог виробництва |  |  |  | (9) |  |  |  |  |  |
| **Предмети:** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Основи нормативних документів господарського обліку, калькуляції та звітності | 7 |  |  | 7 |  |  |  |  |  |
| Основи малювання та ліплення за професійним спрямуванням | 7 | 3 | 4 | 7 |  |  |  |  |  |
| Товарознавство та технології приготування борошняних кондитерських виробів | 116 | 90 | 26 | 26 | 4 | 16 | 12 | 41 | 17 |
| Технічне оснащення (устаткування) підприємств харчування | 51 | 41 | 10 | 9 | 4 | 10 |  | 17 | 11 |
| Гігієна та санітарія виробництва | 23 |  |  | 9 |  | 3 | 11 |  |  |
| Організація виробництва та обслуговування | 21 |  |  | 7 |  | 3 | 11 |  |  |
| **Професійно-практична підготовка** | **668 (728)** |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Виробниче навчання | 318 (378) |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Виробнича практика | 350 |  |  | 42 | 12 | 48(60) | 54(66) | 84(102) | 78(96) |
| Кваліфікаційна пробна робота | 7 |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Консультації\* | **30** |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Державна кваліфікаційна атестація або поетапна кваліфікаційна атестація | **7** |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **Загальний обсяг навчального часу ( без п. 4,5)** | **969 (1029)** |  |  |  |  |  |  |  |  |

НАВЧАЛЬНА ПРОГРАМА З ПРЕДМЕТА

**«ОСНОВИ ТРУДОВОГО ЗАКОНОДАВСТВА»**

**Професія:** 7412 **кондитер**

кваліфікація - 3 розряд

**Тематичний план**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Позна чення** | **Назва теми**  **(компетентності)** | **Кількість годин** | |
| **Всього** | **з них ЛПР** |
| **ЗПК-1** | Оволодіння основами трудового законодавства | 5 |  |
| **Всього:** | | **5** |  |

**Зміст**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Позна чення** | **Код компетент**  **ностей** | **Найменування професійних профільних компетентностей** | **№ уроку** |
| **ЗПК-1** | **Оволодіння основами трудового законодавства** | | |
|  | **ЗПК-1.1** | Система 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. | 1 |
| **ЗПК-1.2** | Положення, зміст, форми та строки укладання трудового договору, підстави його припинення | 2 |
| **ЗПК-1.3** | Основні трудові права та обов’язки працівників; соціальні гарантії та чинний соціальний захист на підприємстві | 3 |
| **ЗПК-1.4** | Умови та порядок застосування у трудовому праві дисциплінарної та матеріальної відповідальності. | 4 |
| **ЗПК-1.5** | Тематична атестація | 5 |

НАВЧАЛЬНА ПРОГРАМА з предмета

**«Основи галузевої економіки та підприємництва»**

**Професія:** 7412 **кондитер**

кваліфікація - 3 розряд

**Тематичний план**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Позна чення** | **Назва теми (компетентності)** | **Кількість годин** | |
| **Всього** | **з них ЛПР** |
| **ЗПК-2** | Основні тенденції економічного розвитку країни | 2 |  |
| Система підприємництва | 4 | 2 |
|  | **Всього:** | **6** | 2 |

**Зміст**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Позна чення** | **Назва теми (компетентності)**  **Зміст навчального матеріалу** | **№ уроку** |
|
| **Основні тенденції економічного розвитку країни.** | | |
| **ЗПК-2.1** | Основні економічні процеси, відносини та явища, які функціонують та виникають між суб’єктами економіки (підприємствами, державою та громадянами). | 1 |
| Організаційно-економічні форми підприємництва. Основи діяльності підприємництва. | 2 |
| **Система підприємництва.** | | |
| **ЗПК-2.2** | Основи менеджменту та маркетингу. | 3 |
| Основні фактори впливу держави (нормативно-законодавчу базу, податки, пільги, дотації). Поняття конкуренція. | 4 |
| **Лабораторно-практичні роботи:**  Складання бізнес-плану.  Організувати та відкрити власне приватне підприємство. | 5-6 |

НАВЧАЛЬНА ПРОГРАМА З ПРЕДМЕТА

**«ПРАВИЛА ДОРОЖНЬОГО РУХУ»**

**Професія:** 7412 **кондитер**

кваліфікація - 3 розряд

**Тематичний план**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Позна чення** | **Назва теми**  **(компетентності)** | **Кількість годин** | |
| **Всього** | **з них ЛПР** |
| **ЗПК.3** | Оволодіння та дотримання Правил дорожнього руху | 5 |  |
| **Всього:** | | **5** |  |

**Зміст**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Позна чення** | **Код компетентностей** | **Найменування професійних профільних компетентностей** | **№ уроку** |
| **ЗПК-3** | **Оволодіння та дотримання Правил дорожнього руху** | | |
| **ЗПК-3.1** | Загальне положення, терміни та визначення. Обов`язки і права пішоходів і пасажирів. | 1 |
| **ЗПК-3.2** | Вимоги до водіїв мопедів і велосипедів. Закон України «Про дорожній рух». | 2 |
| **ЗПК-3.3** | Рух транспорту і безпека пішоходів та пасажирів. Зупинка і стоянка. | 3 |
| **ЗПК-3.4** | Відповідальність за порушення Правил дорожнього руху. Поняття і види адміністративних порушень. Кримінальна відповідальність. | 4 |
| **ЗПК-3.5** | Тематична атестація | 5 |

НАВЧАЛЬНА ПРОГРАМА З ПРЕДМЕТА

**«ОСНОВИ ІНФОРМАЦІЙНИХ ТЕХНОЛОГІЙ»**

**Професія:** 7412 **кондитер**

кваліфікація - 3 розряд

**Тематичний план**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Позна чення** | **Назва теми**  **(компетентності)** | **Кількість годин** | |
| **Всього** | **з них ЛПР** |
| **ЗПК-4** | Робота в мережі Іnternet | 2 | 1 |
| Використання текстових і графічних редакторів для вирішення галузевих завдань | 4 | 3 |
| **Всього:** | | **6** | **4** |

**Зміст**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Позна чення** | **Код компетент**  **ностей** | **Найменування професійних профільних компетентностей** | **ЛПР** | **№ уроку** |
| **ЗПК-4** | **Робота в мережі Іnternet** | | | |
| **ЗПК-4.1** | Вимоги до влаштування робочого місця та правила безпеки роботи на персональному комп’ютері. Основи роботи на персональному комп’ютері. |  | 1 |
| **ЗПК-4.2** | Технології пошуку необхідної інформації в мережі Іnternet, її збереження, обробка, друк.  Практична робота. Здійснення пошуку інформації в мережі Іnternet | 1 | 2 |
| **Використання текстових і графічних редакторів**  **для вирішення галузевих завдань** | | | |
| **ЗПК-4.3** | Програми для створення текстових документів, графічних документів в межах необхідних у кондитерській справі.  Практична робота. Розробка меню. | 1 | 3 |
| **ЗПК-4.4** | Мультимедійні сучасні технології.  Практична робота. Створення презентації. | 1 | 4 |
| **ЗПК-4.5** | Використання сучасних технологій в галузі.  Практична робота. Використанняи ПК у моделюванні ескізів кондитерських виробів | 1 | 5 |
| **ЗПК-4.6** | Тематична атестація |  | 6 |

НАВЧАЛЬНА ПРОГРАМА З ПРЕДМЕТА

**«ОСНОВИ ПРОФЕСІЙНОЇ ЕТИКИ ТА ПСИХОЛОГІЇ»**

**Професія:** 7412 **кондитер**

кваліфікація - 3 розряд

**Тематичний план**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Позна чення** | **Назва теми**  **(компетентності)** | **Кількість годин** | |
| **Всього** | **з них ЛПР** |
| **ЗПК-5** | Оволодіння професійною етикою та основами психології | 5 |  |
| **Всього:** | | **5** |  |

**Зміст**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Позна чення** | **Код компетент**  **ностей** | **Найменування професійних профільних компетентностей** | **№ уроку** |
| **ЗПК-5** | **Оволодіння професійною етикою та основами психології** | | |
| **ЗПК-5.1** | Індивідуальні психологічні особливості. Поняття темпераменту. Спілкування в сфері послуг. | 1 |
| **ЗПК-5.2** | Основні психологічні та моральні вимоги до кондитера. Правила спілкування в колективі. | 2 |
| **ЗПК-5.3** | Методи налагодження сприятливих відносин з колегами. | 3 |
| **ЗПК-5.4** | Види конфліктів. Способи вирішення та виходи з конфліктних ситуацій. | 4 |
| **ЗПК-5.5** | Тематична атестація | 5 |

НАВЧАЛЬНА ПРОГРАМА З ПРЕДМЕТА

**«ОСНОВИ ЕНЕРГОЗБЕРЕЖЕННЯ,**

**ВИМОГ БЕРЕЖЛИВОГО ВИРОБНИЦТВА»**

**Професія:** 7412 **кондитер**

кваліфікація - 3 розряд

**Тематичний план**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Позна чення** | **Назва теми**  **(компетентності)** | **Кількість годин** | |
| **Всього** | **з них ЛПР** |
| **ЗПК.-6** | Оволодіння основами енергозбереження | 5 |  |
| **Всього:** | | **5** |  |

**Зміст**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Позна чення** | **Код компетент**  **ностей** | **Найменування професійних профільних компетентностей** | **№ уроку** |
| **ЗПК-6** | **Оволодіння основами енергозбереження** | | |
| **ЗПК-6.1** | Основи раціонального використання енергоресурсів та матеріалозбереження в професійній діяльності кондитера. | 1 |
| **ЗПК-6.2** | Принципи раціональної роботи кухонних машин та електрообладнання. | 2 |
| **ЗПК-6.3** | Поняття енергозбереження та збереження природних ресурсів. | 3 |
| **ЗПК-6.4** | Перспективи застосування новітніх технологій в енергозбереженні. | 4 |
| **ЗПК-6.5** | Тематична атестація | 5 |

НАВЧАЛЬНА ПРОГРАМА З ПРЕДМЕТА

**«ОСНОВИ АНГЛІЙСЬКОЇ МОВИ**

**ЗА ПРОФЕСІЙНИМ СПРЯМУВАННЯМ»**

**Професія:** 7412 **кондитер**

кваліфікація - 3 розряд

**Тематичний план**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Позна чення** | **Назва теми**  **(компетентності)** | **Кількість годин** | |
| **Всього** | **ЛПР** |
| **ЗПК-7** | Вступ. Назви технологічних процесів, обладнання та страв | 4 |  |
| Практичні роботи |  | 3 |
| **Всього:** | | **7** | **3** |

**Зміст**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Позна чення** | **Код компетент**  **ностей** | **Найменування професійних профільних компетентностей** | **№ уроку** |
| **ЗПК-7** | **ЗПК-7.1** | **Вступ. Назви технологічних процесів, обладнання та страв**  Мета та задачі предмету «Основи англійської мови за професійним спрямуванням».  Назви технологічних процесів, кухонних механізмів, обладнання, посуду, меблів відповідно до закладів ресторанного господарства | 1 |
| Назви овочів, фруктів, ягід, грибів, напоїв, спецій та пряних трав | 2 |
| Назви борошняних і кондитерських виробів, видів тіста, начинок | 3 |
| Тематичні вислови і діалоги з професійної спрямованості | 4 |
| **ЗПК-7.2** | **Практичні роботи**  Заповнення анкети, складання резюме для прийому на роботу; використання професійної лексики при спілкуванні | 5 |
| Скласти технологічні картки; перекласти рецепти; описати технологію приготування кондитерського виробу | 6 |
| Складання зразків діалогів обслуговування відвідувачів у закладах ресторанного господарства | 7 |

НАВЧАЛЬНА ПРОГРАМА З ПРЕДМЕТА

**«ОХОРОНА ПРАЦІ»**

**Професія:** 7412 **кондитер**

кваліфікація - 3 розряд

**Тематичний план**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Позна чення** | **Назва теми**  **(компетентності)** | **Кількість годин** | |
| **Всього** | **з них ЛПР** |
| **ЗПК.14** | Правові та організаційні основи охорони праці | 4 |  |
| Основи безпеки праці у галузі. Загальні відомості про потенціал небезпек. Психологія безпеки праці. Організація роботи з охорони праці  Тематична атестація | 8  1 |  |
| Основи пожежної безпеки. Вибухонебезпека виробництва і вибухозахист | 3 |  |
| Основи електробезпеки  Тематична атестація | 3  1 |  |
| Основи гігієни праці та виробничої санітарії. Медичні огляди | 4 |  |
| Надання першої допомоги потерпілим при нещасних випадках  Тематична атестація | 5  1 |  |
| **Всього:** | | **30** |  |

**Зміст**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Позна чення** | **Код компетент**  **ностей** | **Найменування професійних профільних компетентностей** | **№ уроку** |
| **ЗПК.14** | **ЗПК.14.1** | **Правові та організаційні основи охорони праці**  Зміст поняття "охорона праці", соціально-економічне значення охорони праці. Мета і завдання предмета "Охорона праці", обсяг, зміст і порядок його вивчення. Додаткові вимоги щодо вивчення предмета при підготовці робітників для виконання робіт з підвищеною небезпекою.  Основні законодавчі акти з охорони праці: Конституція України, Закон України "Про охорону праці", Кодекс законів про працю України, Закон України "Про загальнообов'язкове державне соціальне страхуван­ня від нещасного випадку на виробництві та професійного захворюван­ня, які спричинили втрату працездатності", Основи законодавства Укра­їни про охорону здоров'я, Закон України "Про пожежну безпеку", Закон України "Про використання ядерної енергії та радіаційну безпеку". За­кон України "Про забезпечення санітарного та епідемічного благопо­луччя населення", Закон України „Про колективні договори і угоди". | 1 |
| Основні нормативно-правові акти з охорони праці. Право грома­дян на охорону праці при укладанні трудового договору. Правила внут­рішнього трудового розпорядку. Тривалість робочого дня працівників. Колективний договір, його укладання і виконання. Права працівників на охорону праці під час роботи на підприємстві, на пільги і компенсації за важкі та шкідливі умови праці. Охорона праці жінок і неповнолітніх. Відповідальність за порушення законодавства про працю, охорону праці, нормативно-правових актів з охорони праці. | 2 |
| Державне управління охороною праці. Соціальна політика щодо атестації робочих місць за умовами праці невідповідність вимогам нор­мативно-правових актів з охорони праці.  Державний нагляд за охороною праці. Органи державного нагляду за охороною праці. Громадський контроль за додержанням законодавства про охорону праці, повноваження і права профспілок та уповноважених найманими працівниками осіб з питань охорони праці.  Навчання з питань охорони праці. Типове положення про порядок навчання і перевірку знань з питань охорони праці, яке встановлює порядок і види інструктажів з охорони праці, форми перевірки знань працівників і посадових осіб. | 3 |
| Основні завдання системи стандартів безпеки праці: зниження і усунення небезпечних та шкідливих виробничих факторів, створення ефективних засобів захисту працівників. Порядок забезпечення праців­ників засобами індивідуального та колективного захисту.  Поняття про виробничий травматизм і профзахворювання. Нещасні випадки, пов'язані з працею на виробництві і побутові. Безпека праці і здо­ровий спосіб життя. Алкоголізм і безпека праці. Професійні захворю­вання і професійні отруєння. Основні причини травматизму і професійних захворювань на виробництві. Основні заходи запобігання травмати­зму та захворювання на виробництві: організаційні, технічні, санітарно-виробничі, методико-профілактичні. Соціальне страхування від нещас­них випадків і професійних захворювань. Соціальна і медична реабілі­тація працівників. Розслідування та облік нещасних випадків на вироб­ництві, професійних захворювань і професійних отруєнь. | 4 |
|  | **ЗПК.14.2** | **Основи безпеки праці у галузі. Загальні відомості про потенціал небезпек. Психологія безпеки праці. Організація роботи з охорони праці**  Загальні питання безпеки праці. Перелік робіт з підвищеною небезпе­кою, для проведення яких потрібне спеціальне навчання і щорічна пере­вірка знань з охорони праці. | 5 |
| Загальні відомості про потенціал небезпек. Основні небезпеки під час проведення робіт за професією “кондитер” в харчовій галузі. | 6 |
| Роботи з підвищеною небезпекою в галузі. Вимоги безпеки праці при експлуатації машин, механізмів, обладнання та устаткування, які використовуються в кондитерській промисловості. Технічні вимоги безпеки праці при експлуатації вантажно-розвантажувального, механічного, теплового та холодильного устаткування. Захист від дії хімічних і біологічних чинників. Зони безпеки та їх огородження. Світлова і звукова сигналізація. Попе­реджувальні надписи, сигнальні фарбування. Знаки безпеки. | 7 |
| Засоби колективного та індивідуального захисту від небезпечних і шкід­ливих виробничих факторів у галузі. Спецодяг, спецвзуття та інші засоби індивідуального захисту. Захист від шуму, пилу, газу, вібрацій, несприя­тливих метеорологічних умов. | 8 |
| Мікроклімат виробничих приміщень. Прилади контролю безпечних умов праці, порядок їх використання. Правила та заходи щодо попередження нещасних випадків і аварій. | 9 |
| Ви­моги безпеки у навчальних, навчально-виробничих приміщеннях навча­льних закладів.  Фізіологічна та психологічна основа трудового процесу (безумовні та умовні рефлекси, їх вплив на безпеку праці). | 10 |
| 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. | 11 |
| 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 в кондитерській промисловості. Запобігання виникненню аварій техногенного характеру. План евакуації з приміщень у разі аварії. | 12 |
| Тематична атестація. | 13 |
|  | **ЗПК.14.3**  **ЗПК.14.4** | **Основи пожежної безпеки. Вибухонебезпека виробництва і вибухозахист**  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, самозапалення, горіння, тління. Легкозаймисті і горючі рідини. Займисті, важкозаймисті і незаймисті речовини, матеріали та конструк­ції. Поняття вогнестійкості. | 14 |
| 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. | 15 |
| 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 пальних 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. | 16 |
| **Основи електробезпеки**  Електрика промислова, статична і атмосферна.  Особливості ураження електричним струмом. Вплив електричного струму на організм людини. Фактори, які впливають на ступінь ураження людини електрикою: величина 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. Електрична напруга доторкання. | 17 |
| 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 електросвітильниками.  Правила безпечної експлуатації електроустановок споживачів. Правила роботи на електронно-обчислювальних машинах і персональних комп'ютерах. | 18 |
| Захист від статичної електрики. Захист будівель та споруд від блискавки. Правила поведінки під час грози. | 19 |
| Тематична атестація. | 20 |
| **ЗПК.14.5**  **ЗПК.14.6** | **Основи гігієни праці. Медичні огляди**  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. | 21 |
| Фізіологія праці. Чергування праці і відпочинку. Виробнича гімнастика. Додержання норм піднімання і переміщення важких речей неповноліт­німи і жінками. | 22 |
| 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. | 23 |
| Щорічні медичні огляди працюючих неповнолітніх, осіб віком до 21 ро­ку. | 24 |
| **Надання першої допомоги потерпілим при нещасних випадках**  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. | 25 |
| 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. | 26 |
| 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. | 27 |
| Перша допомога при запорошуванні очей. Способи промивання очей. Ознаки отруєння і перша допомога потерпілому. Способи надання допо­моги при отруєнні чадним газом, алкоголем, нікотином. | 28 |
| Транспортування потерпілого. Підготовка потерпілого до транспорту­вання. Вимоги до транспортних засобів. | 29 |
| Тематична атестація | 30 |
|  | |

НАВЧАЛЬНА ПРОГРАМА З ПРЕДМЕТА

**«ОСНОВИ НОРМАТИВНИХ ДОКУМЕНТІВ ГОСПОДАРСЬКОГО ОБЛІКУ, КАЛЬКУЛЯЦІЇ ТА ЗВІТНОСТІ»**

**Професія:** 7412 **кондитер**

кваліфікація - 3 розряд

**Тематичний план**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Позна чення** | **Назва теми**  **(компетентності)** | **Кількість годин** | |
| **Всього** | **з них ЛПР** |
| **ЗПК- 8** | Документи обліку, калькуляції і звітності для піприємств ресторанного господарства | 7 |  |
| **Всього:** | | **7** |  |

**Зміст**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Позна чення** | **Код компетент**  **ностей** | **Найменування професійних профільних компетентностей** | **№ уроку** |
| **ЗПК- 8** | **Документи обліку, калькуляції і звітності**  **для піприємств ресторанного господарства** | | |
| **ЗПК-8-1** | Поняття про господарський облік, калькуляції і звітність | 1 |
| **ЗПК-8-2** | Процентні величини | 2 |
| **ЗПК-8-3** | Нормативно-технологічна документація. Збірник рециптур, технологічна картка | 3 |
| **ЗПК-8-4** | Документи обліку, калькуляції і звітності для піприємств ресторанного господарства | 4 |
| **ЗПК-8-5** | Робота з розрахунками сировини на необхідну кількість виробів | 5 |
| **ЗПК-8-6** | Робота з калькуляційною карткою | 6 |
| **ЗПК-8-7** | Тематична атестація | 7 |

НАВЧАЛЬНА ПРОГРАМА З ПРЕДМЕТА

**«ОСНОВИ МАЛЮВАННЯ ТА ЛІПЛЕННЯ ЗА ПРОФЕСІЙНИМ СПРЯМУВАННЯМ»**

**Професія:** 7412 **кондитер**

кваліфікація - 3 розряд

**Тематичний план**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Позна чення** | **Код компетент**  **ностей** | **Назва теми (компетентності)** | **Кількість годин** | |
| **Всього** | **з них ЛПР** |
| **ЗПК-13** | **ЗПК –13.1** | Вступ. Основи малювання. Малювання геометричних фігур. | 2 | 1 |
| **ЗПК –13.2** | Поняття про колір. Малювання орнаменту. | 2 | 1 |
| **ЗПК - 13.3** | Малювання рослин. | 3 | 2 |
| **Всього:** | | | **7** | **4** |

**Зміст**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Позна**  **чення** | | **Код компетентностей** | **Найменування професійних профільних компетентностей** | **№ уроку** |
| **ЗПК –13** | | **ЗПК -13.1** | **Вступ. Основи малювання. Малювання геометричних фігур.**  Мета та задачі малювання та ліплення. Малюнок як вид образотворчого мистецтва. Матеріали та приналежності для малювання та ліплення.  Техніка малювання та її різновидності.  Техніка проведення ліній від руки, поділ ліній на пропорційні відрізки.  Правила малювання геометричних тіл і фігур. Малювання кулі, піраміди, куба, циліндра, еліпса, конуса. | 1 |
| **Практична робота 1:** Малювання предметів геометричних фігур. | 2 |
| **ЗПК-13.2** | **Поняття про колір. Малювання орнаменту.**  Поняття про колір. Колір у природі, його властивості. Колірний спектр. Кольори теплі та холодні, близькі та контрастні.  Поняття "орнамент", види орнаменту (лінійний, бордюрний, кайма, композиційно-замкнутий, сітчастий). Правила та прийоми малювання орнаменту. | 3 |
| **Практична робота 2:** Малювання орнаменту, прикрас з орнаменту. | 4 |
|  | **ЗПК -13.3** | | **Малювання рослин.**  Малювання предметів з натури. 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. | 5 |
| **Практична робота 3:** Малювання листя та квітів різної форми. | 6 |
| **Практична робота 4:**. Малювання фруктів, овочів. | 7 |

НАВЧАЛЬНА ПРОГРАМА З ПРЕДМЕТА

**«ТОВАРОЗНАВСТВО ТА ТЕХНОЛОГІЇ ПРИГОТУВАННЯ**

**БОРОШНЯНИХ КОНДИТЕРСЬКИХ ВИРОБІВ»**

**Професія:** 7412 **кондитер**

кваліфікація - 3 розряд

**Тематичний план**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Навчальний модуль** | **Професійна компетентність** | **Найменування навчального модуля та компетентності** | **К-ть годин** | **З них**  **ЛПР** |
| **ЗПК-10** | **ЗПК 1-26** | **Оволодіння основами товарознавства та технологією приготування борошняних кондитерських виробів, які повинен знати кондитер 3 розряду** | 26 |  |
| **КНД-3.1** | **Приготування напівфабрикатів для борошняних кондитерських і булочних виробів** | | **4** |  |
| **КНД-3.1.1** | Приготування начинок | 2 |  |
| **КНД-3.1.2** | Приготування фаршів | 2 |  |
| **КНД-3.2** | **Приготування оздоблювальних напівфабрикатів для борошняних кондитерських виробів** | | **16** | **6** |
| **КНД-3.2.1** | Приготування сиропів | 3 | 1 |
| **КНД-3.2.2** | Приготування помади | 3 | 1 |
| **КНД-3.2.3** | Приготування желе та прикрас з нього | 3 | 1 |
| **КНД-3.2.4** | Приготування масляних кремів | 2 | 1 |
| **КНД-3.2.5** | Приготування вершкових, сметанних кремів | 2 | 1 |
| **КНД-3.2.6** | Приготування посипок | 3 | 1 |
| **КНД-3.3** | **Приготування дріжджового тіста та виробів з нього** | | **12** | **4** |
|  | **КНД-3.3.1** | Приготування дріжджового тіста безопарним способом та виробів з нього | 7 | 2 |
| **КНД-3.3.2** | Приготування дріжджового тіста опарним способом та виробів з нього | 5 | 2 |
| **КНД-3.4** | **Приготування бездріжджових видів тіста та виробів з нього** | | **41** | **12** |
|  | **КНД-3.4.1** | Приготування тіста для млинчиків та виробів з нього | 5 | 2 |
| **КНД-3.4.2** | Приготування вафельного тіста та виробів з нього | 7 | 2 |
| **КНД-3.4.3** | Приготування пісочного тіста та виробів з нього | 6 | 2 |
| **КНД-3.4.4** | Приготування прісного здобного тіста та виробів з нього | 5 | 2 |
| **КНД-3.4.5** | Приготування пряничного тіста та виробів з нього | 6 | 2 |
| **КНД-3.4.6** | Приготування бісквітного основного тіста та виробів з нього | 12 | 2 |
| **КНД-3.5** | **Приготування тістечок і тортів масового попиту** | | **17** | **4** |
|  | **КНД-3.5.1** | Приготування простих нарізних і поштучних тістечок з різних видів тіста | 8 | 2 |
| **КНД-3.5.2** | Приготування простих тортів масового попиту з різних видів тіста | 9 | 2 |
|  |  | **Всього:** | **116** | **26** |

**Зміст**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Код**  **навч. модулів** | **Код**  **компетентностей** | **Найменування професійних профільних компетентностей** | **№ уроку** |
| **Кваліфікація: кондитер 3 розряду**  **Оволодіння основами товарознавства та технологією приготування борошняних кондитерських виробів, які повинен знати кондитер 3 розряду** | | | |
| **ЗПК-10** | **ЗПК-1** | Ознайомлення з речовинами, які входять до складу харчових продуктів | 1 |
| **ЗПК-2** | Вода: значення її для організму людини, вміст води в харчових продуктах. Вимоги до питної води, поняття про м'яку та жорстку воду. | 2 |
| **ЗПК-3** | Мінеральні речовини: класифікація, коротка характеристика, значення для організму людини, вміст у продуктах. Поняття про зольність. | 3 |
| **ЗПК-4** | Вуглеводи: класифікація, склад, коротка характеристика властивостей, значення для організму людини, вміст у продуктах. Пектинові речовини. | 4 |
| **ЗПК-5** | Білки: значення для організму людини, вміст у продуктах, склад, класифікація, властивості. Жири: значення для організму людини, вміст у продуктах, класифікація, фізико-хімічні властивості. | 5 |
| **ЗПК-6** | Вітаміни: класифікація, коротка характеристика, значення для організму людини, вміст у продуктах. Фактори, які впливають на збереження та руйнування вітамінів. | 6 |
| **ЗПК-7** | Ферменти: роль в харчуванні людини, у виробництві харчових продуктів. Властивості ферментів. | 7 |
| **ЗПК-8** | Тематична атестація | 8 |
| **ЗПК-9** | Інші речовини харчових продуктів: органічні кислоти, ефірні масла, дубильні речовини, алкалоїди, глікозиди та інші. - вміст в продуктах, коротка характеристика. | 9 |
| **ЗПК-10** | Поняття про якість харчових продуктів, сировини, що використовується для приготування борошняних кондитерських виробів. Фактори, що впливають на якість. Органолептичне визначення якості харчових продуктів. | 10 |
| **ЗПК-11** | Правила, умови зберігання харчових продуктів. Вплив температури, вологості та ін. факторів на якість харчових продуктів в процесі зберігання. | 11 |
| **ЗПК-12** | Борошно, крохмаль: виробництво, види та сорти, хімічний склад, харчова цінність, властивості, вимоги до якості, підготовка до використання. Поняття про силу борошна | 12 |
| **ЗПК-13** | Цукор, мед, патока: хімічний склад, харчова цінність, властивості, вимоги до якості, підготовка до використання в кондитерському виробництві. | 13 |
| **ЗПК-14** | Молоко, молочні продукти: хімічний склад, харчова цінність, види, вимоги до якості, використання. Продукти переробки молока – сухе молоко, згущене молоко, вершки, сметана, сир: характеристика, види, хімічний склад, харчова цінність, вимоги до якості, використання в кондитерському виробництві. Взаємозамінність. | 14 |
| **ЗПК-15** | Тематична атестація | 15 |
| **ЗПК-16** | Яйця: будова, хімічний склад, харчова цінність. Види яєць за способом і терміном зберігання, вимоги до якості. Санітарна обробка яєць. | 16 |
| **ЗПК-17** | Продукти переробки яєць - меланж, яєчний порошок: хімічний склад, харчова цінність, вимоги до якості, кулінарна обробка, взаємозамінність, підготовка до використання в кондитерському виробництві. | 17 |
| **ЗПК-18** | Жири: види, класифікація, хімічний склад, харчова цінність, вимоги до якості, підготовка до використання. | 18 |
| **ЗПК-19** | Розпушувачі: види, характеристика, властивості, вимоги до якості, підготовка до використання. | 19 |
| **ЗПК-20** | Допоміжна сировина для кондитерського виробництва. | 20 |
| **ЗПК-21** | Харчові кислоти: види, характеристика, вимоги до якості, використання. | 21 |
| **ЗПК-22** | Прянощі, смакові товари, | 22 |
| **ЗПК-23** | Ароматизатори, барвники: види, характеристика, вимоги до якості, використання. | 23 |
| **ЗПК-24** | Драглеутворюючі речовини: види, характеристика, вимоги до якості, використання. | 24 |
| **ЗПК-25** | Правила та порядок складання та оздоблення готових борошняних кондитерських виробів готовими напівфабрикатами; режим і тривалість випікання (смаження). | 25 |
| **ЗПК-26** | Тематична атестація | 26 |
| **КНД-3.1** | **Приготування напівфабрикатів для борошняних кондитерських і булочних виробів** | | |
| **КНД-3.1.1.1** | Технологія приготування, вимоги до якості фаршів з м’яса, птиці, м’ясопродуктів, субпродуктів, риби, рибних продуктів, овочів та грибів. Використання, термін реалізації. | 27 |
| **КНД-3.1.1.2** | Технологія приготування, вимоги до якості фаршів і начинок з яєць, маку, сиру та ін. Використання, термін реалізації. | 28 |
| **КНД-3.1.2.1** | Фрукти, ягоди: хімічний склад, харчова цінність, види, кулінарна обробка, підготовка до використання. Технологія приготування, вимоги до якості начинок з фруктів, ягід. Використання, термін реалізації. | 29 |
| **КНД-3.1.2.2** | Плодово-ягідні вироби (повидло, джем, конфітюр і т. ін.) промислового виробництва: асортимент, вимоги до якості, підготовка до використання, умови зберігання. | 30 |
| **КНД-3.2** | **Приготування оздоблювальних напівфабрикатів для борошняних кондитерських виробів** | | |
| **КНД-3.2.1.1** | Технологія приготування, вимоги до якості сиропів (для просочування, глазурування, тиражного, інвертного). | 31 |
| **КНД-3.2.1.2** | Вимоги до якості сиропів. Призначення та порядок використання сиропів | 32 |
| **КНД-3.2.2.1** | Технологія приготування, вимоги до якості помади (основної та шоколадної). | 33 |
| **КНД-3.2.2.2** | Порядок підготовки готової помади для оздоблення борошняних кондитерських виробів | 34 |
| **КНД-3.2.3.1** | Прикраси з желе: нарізні, виїмні, багатошарові, мозаїчні. | 35 |
| **КНД-3.2.3.2** | Тематична атестація | 36 |
| **КНД-3.2.4.1** | Технологія приготування, вимоги до якості масляних кремів: основного, особливого, нового. Їх використання | 37 |
| **КНД-3.2.5.1** | Способи та правила оздоблення кремом борошняних кондитерських виробів. Технологія приготування, вимоги до якості кремів з вершків, сметани | 38 |
| **КНД-3.2.6.1** | Характеристика, технологія приготування, вимоги до якості крихти: бісквітної, горіхової, цукрової та ін. , терміни реалізації Правила та порядок оздоблення борошняних кондитерських виробів помадкою, крихтами. | 39 |
| **КНД-3.2.1.3** | Лабораторно-практична робота № 1  Технологія приготування сиропів для борошняних кондитерських виробів | 40 |
| **КНД-3.2.2.3** | Лабораторно-практична робота № 2  Виготовлення н/ф та прикрас з них для оздоблення борошняних кондитерських виробів: помада основна та шоколадна | 41 |
| **КНД-3.2.3.3** | Лабораторно-практична робота № 3  Виготовлення н/ф та прикрас з них для оздоблення борошняних кондитерських виробів: желе | 42 |
| **КНД-3.2.4.2** | Лабораторно-практична робота № 4  Виготовлення н/ф та прикрас з них для оздоблення борошняних кондитерських виробів: креми масляні | 43 |
| **КНД-3.2.5.2** | Лабораторно-практична робота № 5  Виготовлення н/ф та прикрас з них для оздоблення борошняних кондитерських виробів: креми вершкові, сметанні | 44 |
| **КНД-3.2.6.2** | Лабораторно-практична робота № 6  Виготовлення н/ф та прикрас з них для оздоблення борошняних кондитерських виробів:посипки | 45 |
| **КНД-3.2.6.3** | Тематична атестація | 46 |
| **КНД-3.3** | **Приготування дріжджового тіста та виробів з нього** | | |
|  | **КНД-3.3.1.1** | Характеристика дріжджового тіста, способи його приготування. Підготовка сировини для замішування тіста. Процеси, що відбуваються під час замісу, бродіння тіста та випікання виробів. Недоліки тіста, що виникають внаслідок неправильного режиму бродіння, причини, способи усунення. | 47 |
| **КНД-3.3.1.2** | Технологія приготування дріжджового тіста безопарним способом. Методи визначення готовності тіста. Вимоги до якості готового тіста. Розробка тіста, формування напівфабрикатів, розстоювання, випікання, оздоблення виробів. | 48 |
| **КНД-3.3.1.3** | Технологія приготування виробів з дріжджового тіста, приготованого безопарним способом. | 49 |
| **КНД-3.3.1.4** | Визначення готовності випечених виробів. Терміни та умови зберігання виробів. Відсоток втрат виробів під час теплової обробки. Правила розрахунку сировини для виробів з дріжджового тіста | 50 |
| **КНД-3.3.1.5** | Технологія приготування виробів смажених у фритюрі: пиріжки, пончики тощо. Підготовка фритюру. Жири, які використовуються для смаження. Режим смаження. Вихід, вимоги до якості, відсоток втрат виробів під час теплової обробки. Вимоги до якості виробів. | 51 |
| **КНД-3.3.2.1** | Технологія приготування виробів з дріжджового тіста, приготованого опарним способом. Вихід, вимоги до якості, відсоток втрат виробів під час теплової обробки. | 52 |
| **КНД-3.3.2.2** | Технологія приготування булочних виробів з опарного тіста: особливості приготування, їх оздоблення, вихід, Вихід, вимоги до якості, відсоток втрат виробів під час теплової обробки. Умови та терміни зберігання виробів | 53 |
| **КНД-3.3.1.6** | Лабораторно-практична робота № 7  Технологія приготування дріжджового тіста безопарним способом та виробів з нього. | 54 |
| **КНД-3.3.1.7** | Лабораторно-практична робота № 7  Технологія приготування дріжджового тіста безопарним способом та виробів з нього. | 55 |
| **КНД-3.3.2.3** | Лабораторно-практична робота № 8  Технологія приготування дріжджового тіста опарним способом та виробів з нього. | 56 |
| **КНД-3.3.2.4** | Лабораторно-практична робота № 8  Технологія приготування дріжджового тіста опарним способом та виробів з нього. | 57 |
| **КНД-3.3.2.5** | Тематична атестація | 58 |
| **КНД-3.4** | **Приготування бездріжджових видів тіста та виробів з нього** | | |
|  | **КНД-3.4.1.1** | Класифікація бездріжджових видів тіста, їх характеристика. | 59 |
| **КНД-3.41.2** | Технологія приготування млинцевого тіста Технологія приготування виробів з млинцевого тіста Вимоги до якості виробів з млинцевого тіста | 60 |
| **КНД-3.4. 1.3** | Правила розрахунку сировини Терміни та умови зберігання виробів | 61 |
| **КНД-3.4.2.1** | Технологія приготування, особливості, вафельного тіста: тісто для цукрових вафель та листових | 62 |
| **КНД-3.4.2.2** | Технологія приготування виробів з вафельного тіста, режим випікання Вимоги до якості виробів з вафельного тіста | 63 |
| **КНД-3.4.2.3** | Правила розрахунку сировини | 64 |
| **КНД-3.4.2.4** | Терміни та умови зберігання виробів з вафельного тіста | 65 |
| **КНД-3.4.2.5** | Тематична атестація | 66 |
| **КНД-3.4.3.1** | Технологія приготування пісочного тіста: підготовка сировини, послідовність введення сировини під час замішування тіста. Визначення готовності тіста. | 67 |
| **КНД-3.4.3.2** | Технологія приготування, режим випікання, оздоблення виробів з пісочного тіста: нарізне та виємне печиво, корзинки, вихід виробів. Температурний режим випікання Вимоги до якості виробів. | 68 |
| **КНД-3.4.3.3** | Технологія приготування, режим випікання, оздоблення виробів з пісочного тіста: нарізне та виїмне печиво, корзинки, вихід виробів. Температурний режим випікання Вимоги до якості виробів. | 69 |
| **КНД-3.4.3.4** | Правила розрахунку сировини .Терміни та умови зберігання виробів з пісочного тіста. | 70 |
| **КНД-3.4.4.1** | Технологія приготування прісного здобного тіста в залежності від рецептури (2 способи) з великою кількістю рідини та малою кількістю рідини. | 71 |
| **КНД-3.4.4.2** | Технологія приготування виробів з прісного здобного тіста: тарталетки, сочники, пироги з різними начинками , режим випікання , вихід виробів | 72 |
| **КНД-3.4.4.3** | Вимоги до якості виробів. Правила розрахунку сировини Терміни та умови зберігання виробів з прісного здобного тіста | 73 |
| **КНД-3.4.5.1** | Технологія приготування пряничного тіста | 74 |
| **КНД-3.4.5.2** | Технологія приготування виробів з пряничного тіста , режим випікання, вихід виробів | 75 |
| **КНД-3.4.5.3** | Вимоги до якості виробів з пряничного тіста Правила розрахунку сировини Терміни та умови зберігання виробів | 76 |
| **КНД-3.4.5.4** | Тематична атестація | 77 |
| **КНД-3.4.6.1** | Характеристика бісквітного тіста | 78 |
| **КНД-3.4.6.2** | Холодний спосіб приготування бісквітного тіста . Визначення готовності тіста. | 79 |
| **КНД-3.4.6.3** | Тепловий спосіб приготування бісквітного тіста . Визначення готовності тіста. | 80 |
| **КНД-3.4.6.4** | Способи формування бісквітного тіста, температурний режим випікання Визначення готовності напівфабрикатів, недоліки тіста, причини та способи їх усунення. | 81 |
| **КНД-3.4.6.5** | Технологія приготування печива з бісквітного тіста , режим випікання | 82 |
| **КНД-3.4.6.6** | Технологія приготування рулетів з бісквітного тіста , режим випікання | 83 |
| **КНД-3.4.6.7** | Вимоги до якості виробів з бісквітного тіста Терміни та умови зберігання виробів . | 84 |
| **КНД-3.4.6.8** | Правила розрахунку сировини. Норми виходу виробів з бісквітного тіста | 85 |
| **КНД-3.4.6.9** | Тематична атестація | 86 |
| **КНД-3.4.1.4** | Лабораторно-практична робота №9  Технологія приготування млинцевого тіста та виробів з нього. | 87 |
| **КНД-3.4.1.5** | Лабораторно-практична робота №9  Технологія приготування млинцевого тіста та виробів з нього. | 88 |
| **КНД-3.4.2.6** | Лабораторно-практична робота №10  Технологія приготування вафельного тіста та виробів з нього. | 89 |
| **КНД-3.4.2.7** | Лабораторно-практична робота №10  Технологія приготування вафельного тіста та виробів з нього. | 90 |
| **КНД-3.4.3.5** | Лабораторно-практична робота №11  Технологія приготування пісочного тіста та виробів з нього. | 91 |
| **КНД-3.4.3.6** | Лабораторно-практична робота №11  Технологія приготування пісочного тіста та виробів з нього. | 92 |
| **КНД-3.4.4.4** | Лабораторно-практична робота №12  Технологія приготування прісного тіста та виробів з нього. | 93 |
| **КНД-3.4.4.5** | Лабораторно-практична робота №12  Технологія приготування прісного тіста та виробів з нього. | 94 |
| **КНД-3.4.5.5** | Лабораторно-практична робота №13  Технологія приготування пряничного тіста та виробів з нього. | 95 |
| **КНД-3.4.5.6** | Лабораторно-практична робота №13  Технологія приготування пряничного тіста та виробів з нього. | 96 |
| **КНД-3.4.6.10** | Лабораторно-практична робота №14  Технологія приготування бісквітного тіста та виробів з нього. | 97 |
| **КНД-3.4.6.11** | Лабораторно-практична робота №14  Технологія приготування бісквітного тіста та виробів з нього. | 98 |
| **КНД-3.4.6.12** | Тематична атестація | 99 |
| **КНД-3.5** | **Приготування тістечок і тортів масового попиту** | | |
|  | **КНД-3.5.1.1** | Технологія приготування простих нарізних і поштучних тістечок масового попиту з пісочного тіста. | 100 |
|  | **КНД-3.5. 1.2** | Глазурування поверхні, оздоблення тістечок кремом, фруктами, цукатами, горіхами тощо; обсипання крихтами, подрібненими горіхами, цукровою пудрою тощо. | 101 |
|  | **КНД-3.5. 1.3** | Вимоги до їх якості. Терміни та умови зберігання готових виробів | 102 |
|  | **КНД-3.5. 1.4** | Технологія приготування простих нарізних та поштучних тістечок масового попиту з бісквітного тіста. Вимоги до їх якості. Терміни та умови зберігання готових виробів | 103 |
|  | **КНД-3.5. 1.5** | Технологія приготування тістечок масового попиту з вафельного тіста. Вимоги до їх якості. Терміни та умови зберігання готових виробів | 104 |
|  | **КНД-3.5. 1.6** | Тематична атестація | 105 |
|  | **КНД-3.5. 2.1** | Асортимент і класифікація тортів, їх характеристика. Розміри, форма, маса тортів. Види тортів в залежності від оздоблювальних напівфабрикатів. | 106 |
|  | **КНД-3.5. 2.2** | Технологія приготування простих тортів масового попиту з прісного здобного тіста Вимоги до їх якості. Терміни та умови зберігання готових виробів. | 107 |
|  | **КНД-3.5. 2.3** | Технологія приготування простих тортів масового попиту з пісочного тіста Вимоги до їх якості. Терміни та умови зберігання готових виробів. | 108 |
|  | **КНД-3.5. 2.4** | Технологія приготування простих тортів масового попиту з вафельного тіста. Вимоги до їх якості. Терміни та умови зберігання готових виробів. | 109 |
|  | **КНД-3.5. 2.5** | Технологія приготування простих тортів масового попиту з пісочного тіста Вимоги до їх якості. Терміни та умови зберігання готових виробів. | 110 |
|  | **КНД-3.5. 2.6** | Технологія приготування простих тортів масового попиту з бісквітного тіста. Вимоги до їх якості. Терміни та умови зберігання готових виробів. Порядок нанесення на торти оздоблення та прикрас одного або декількох видів; Поєднання напівфабрикатів для оздоблення в залежності від їх виду та смакових якостей | 111 |
|  | **КНД-3.5. 1.7** | Лабораторно-практична робота № 15  Технологія приготування простих і поштучних тістечок масового попиту | 112 |
|  | **КНД-3.5. 1.8** | Лабораторно-практична робота № 15  Технологія приготування простих і поштучних тістечок масового попиту | 113 |
|  | **КНД-3.5. 2.7** | Лабораторно-практична робота № 16  Технологія приготування тортів масового попиту | 114 |
|  | **КНД-3.5. 2.8** | Лабораторно-практична робота № 16  Технологія приготування тортів масового попиту | 115 |
|  | **КНД-3.5. 2.9** | Тематична атестація | 116 |

НАВЧАЛЬНА ПРОГРАМА З ПРЕДМЕТА

**«ТЕХНІЧНЕ ОСНАЩЕННЯ (УСТАТКУВАННЯ)**

**ПІДПРИЄМСТВ ХАРЧУВАННЯ»**

**Професія:** 7412 **кондитер**

кваліфікація - 3 розряд

**Тематичний план**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Код модуля** | **Назва теми**  **(компетентності)** | **Кількість годин** | |
| **Всього** | **з них ЛПР** |
| **ЗПК. 11** | Технічне оснащення підприємств харчування  Загальні відомості про кухонні машини | 9 |  |
| **КНД 3.1** | Машини для приготування фаршів та начинок | 4 |  |
| **КНД 3.2** | Машини для приготування оздоблювальних напівфабрикатів | 10 | 3 |
| **КНД 3.4** | Машини для приготування тіста та виробів з нього | 17 | 4 |
| **КНД 3.5** | Машини для приготування тістечок і тортів | 11 | 3 |
| **Всього:** | | **51** | **10** |

**Зміст**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Код навч.модулів** | **Код компетентностей** | **Найменування професійних профільних компетентностей** | **№ уроку** |
| **ЗПК. 11** | **Технічне оснащення підприємств харчування**  **Загальні відомості про кухонні машини** | | |
|  | **ЗПК11-1** | Технічне оснащення підприємств харчування | 1 |
| **ЗПК11-2** | Загальні відомості про кухонні машини | 2 |
| **ЗПК11-3** | Універсальні кухонні машини | 3 |
| **ЗПК11-4** | Ваговимірювальне устаткування | 4 |
| **ЗПК11-5** | Машини для замісу тіста та збивання продуктів | 5 |
| **ЗПК11-6** | Машини для обробки тіста та напівфабрикатів | 6 |
| **ЗПК11-7** | Холодильне устаткування | 7 |
| **ЗПК11-8** | Електричний привод. Заходи електробезпеки | 8 |
| **ЗПК11-9** | Тематична атестація | 9 |
| **КНД 3.1** | **Машини для приготування фаршів та начинок** | | |
|  | **КНД 3.1-1** | Протирочна машина: будова, призначення, принцип роботи | 10 |
| **КНД 3.1-2** | Фаршмішалка: будова, призначення, принцип роботи | 11 |
| **КНД 3.1-3** | Правила експлуатації з дотриманням технічних вимог безпеки праці | 12 |
| **КНД 3.1-4** | Можливі проблемні ситуації під час роботи устаткування та методи їх вирішення | 13 |
| **КНД 3.2** | **Машини для приготування оздоблювальних напівфабрикатів** | | |
|  | **КНД 3.2-1** | Машини та механізми для отримання соку: будова, призначення, принцип роботи | 14 |
| **КНД 3.2-2** | Машини для фасування желе: будова, призначення, принцип роботи | 15 |
| **КНД 3.2-3** | Тематична атестація | 16 |
| **КНД 3.2-4** | Машини для збивання продуктів при приготуванні масляних кремів: будова, призначення, принцип роботи | 17 |
| **КНД 3.2-5** | Електричні печі: будова, призначення, принцип роботи | 18 |
| **КНД 3.2-6** | Холодильне обладнання: будова, призначення, принцип роботи | 19 |
| **КНД 3.2-7** | Лабораторно-практична робота | 20 |
| **КНД 3.2-8** | Лабораторно-практична робота | 21 |
| **КНД 3.2-9** | Лабораторно-практична робота | 22 |
| **КНД 3.2-10** | Тематична атестація | 23 |
| **КНД 3.4** | **Машини для приготування тіста та виробів з нього** | | |
|  | **КНД 3.4-1** | Машина для просіювання борошна: будова, призначення, принцип роботи | 24 |
| **КНД 3.4-2** | Машина для замісу тіста: будова, призначення, принцип роботи | 25 |
| **КНД 3.4-3** | Машина для розкочування тіста: будова, призначення, принцип роботи | 26 |
| **КНД 3.4-4** | Машина для дозування тіста: будова, призначення, принцип роботи | 27 |
| **КНД 3.4-5** | Жаровня для смаження млинців: будова, призначення, принцип роботи | 28 |
| **КНД 3.4-6** | Машина для збивання продуктів: будова, призначення, принцип роботи | 29 |
| **КНД 3.4-7** | Теплові апарати для оладків, млинчиків з різними начинками | 30 |
| **КНД 3.4-8** | Вирішення проблемних ситуацій під час роботи устаткування та методи їх вирішення | 31 |
| **КНД 3.4-9** | Тематична атестація | 32 |
| **КНД 3.4-10** | Пакувальне обладнання: будова, призначення, принцип роботи | 33 |
| **КНД 3.4-11** | Поняття про компресійну холодильну машину | 34 |
| **КНД 3.4-12** | Економія електроенергії під час експлуатації машин | 35 |
| **КНД 3.4-13** | Лабораторно-практична робота | 36 |
| **КНД 3.4-14** | Лабораторно-практична робота | 37 |
| **КНД 3.4-15** | Лабораторно-практична робота | 38 |
| **КНД 3.4-16** | Лабораторно-практична робота | 39 |
| **КНД 3.4-17** | Тематична атестація | 40 |
| **КНД 3.5** | **Машини для приготування тістечок і тортів** | | |
|  | **КНД 3.5-1** | Шафи для розстоювання та випікання кондитерських виробів: будова, призначення, принцип роботи | 41 |
|  | **КНД 3.5-2** | Лінія для виробництва та декорування кондитерських виробів: будова, призначення, принцип роботи | 42 |
|  | **КНД 3.5-3** | Електричні плити: будова, призначення, принцип роботи | 43 |
|  | **КНД 3.5-4** | Газові плити: будова, призначення, принцип роботи | 44 |
|  | **КНД 3.5-5** | Фритюрниці: будова, призначення, принцип роботи | 45 |
|  | **КНД 3.5-6** | Камери шокового заморожування :будова, призначення, принцип роботи | 46 |
|  | **КНД 3.5-7** | Можливі проблемні ситуації під час роботи устаткування та методи їх вирішення | 47 |
|  | **КНД 3.5-8** | Лабораторно-практична робота | 48 |
|  | **КНД 3.5-9** | Лабораторно-практична робота | 49 |
|  | **КНД 3.5-10** | Лабораторно-практична робота | 50 |
|  | **КНД 3.5-11** | Тематична атестація | 51 |

НАВЧАЛЬНА ПРОГРАМА З ПРЕДМЕТА

**«ГІГІЄНА ТА САНІТАРІЯ ВИРОБНИЦТВА»**

**Професія:** 7412 **кондитер**

кваліфікація - 3 розряд

**Тематичний план**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Код модуля** | **Назва теми**  **(компетентності)** | **Кількість годин** | |
| **Всього** | **з них ЛПР** |
| **ЗПК. 12** | Основи гігієни та санітарії на виробництві.  Основи мікробіології | 9 |  |
| **КНД 3.2** | Вимоги до виробничої санітарії | 3 |  |
| **КНД 3.3** | Санітарні вимоги до виготовлення та зберігання борошняних виробів | 11 |  |
| **Всього:** | | **23** |  |

**Зміст**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Код навч.мо дулів** | **Код компетентностей** | **Найменування професійних профільних компетентностей** | **№ уроку** |
| **ЗПК.12** | **Основи гігієни та санітарії на виробництві.**  **Основи мікробіології** | | |
|  | **ЗПК-12-1** | Основи гігієни та санітарії на ввиробництві | 1 |
| **ЗПК-12-2** | Основи мікробіології | 2 |
| **ЗПК-12-3** | Загальна характеристика мікроорганізмів | 3 |
| **ЗПК-12-4** | Харчові інфекції, отруєння та їх профілактика | 4 |
| **ЗПК-12-5** | Глистяні захворювання та їх профілактика | 5 |
| **ЗПК-12-6** | Гігієнічні та санітарні вимоги до утримання підприємств ресторанного господарства | 6 |
| **ЗПК-12-7** | Гігієнічні вимоги до обладнання, інвентарю, посуду та пакувального матеріалу | 7 |
| **ЗПК-12-8** | Санітарні вимоги до кулінарної обробки харчових продуктів | 8 |
| **ЗПК-12-9** | Тематична атестація | 9 |
| **КНД 3.2** | **Вимоги до виробничої санітарії** | | |
|  | **КНД 3.2-1** | Особиста гігієна працівників харчування. Норми санітарії і гігієни при приготування сиропів, помади. | 10 |
| **КНД 3.2-2** | Вимоги до виробничої санітарії | 11 |
| **КНД 3.2-3** | Гігієнічні вимоги до вибору земельної ділянки, каналізації | 12 |
| **КНД 3.3** | **Санітарні вимоги до виготовлення та зберігання борошняних виробів** | |  |
|  | **КНД 3.3-1** | Норми санітарії і гігієни при приготуванні дріджового тіста безопарним способом та виробів з нього | 13 |
| **КНД 3.3-2** | Норми санітарії і гігієни при приготуванні дріджового тіста опарним способом та виробів з нього | 14 |
| **КНД 3.3-3** | Гігієнічні вимоги до матеріалу для виготовлення інвентарю, посуду | 15 |
| **КНД 3.3-4** | Вимоги до обладнання, миття посуду, інвентарю | 16 |
| **КНД 3.3-5** | Тематична атестація | 17 |
| **КНД 3.3-6** | Санітарна характеристика механічного обладнання | 18 |
| **КНД 3.3-7** | Санітарні вимоги до зберігання харчових продуктів | 19 |
| **КНД 3.3-8** | Вимоги до режиму праці | 20 |
| **КНД 3.3-9** | Вимоги до водопостачання, освітлення, опалення | 21 |
| **КНД 3.3-10** | Гігієнічні вимоги до пакувальних матеріалів | 22 |
| **КНД 3.3-11** | Тематична атестація | 23 |

НАВЧАЛЬНА ПРОГРАМА З ПРЕДМЕТА

**«ОРГАНІЗАЦІЯ ВИРОБНИЦТВА ТА ОБСЛУГОВУВАННЯ»**

**Професія:** 7412 **кондитер**

кваліфікація - 3 розряд

**Тематичний план**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Код модуля** | **Назва теми**  **(компетентності)** | **Кількість годин** | |
| **Всього** | **з них ЛПР** |
| **ЗПК-9** | Оволодіння основами організації виробництва та обслуговування | 7 |  |
| **КНД-3.1** | Організація робочих місць по приготуванню напівфабрикатів для борошняних кондитерських і булочних виробів. | 2 |  |
| **КНД-3.2** | Організація робочих місць по приготуванню оздоблювальних напівфабрикатів для борошняних кондитерських виробів | 3 |  |
| **КНД-3.3** | Організація робочих місць по приготуванню дріжджового тіста та виробів з нього | 3 |  |
| **КНД-3.4** | Організація робочих місць по приготуванню бездріжджових видів тіста та виробів з нього | 3 |  |
| **КНД-3.5** | Організація робочих місць по приготуванню тістечок і тортів масового попиту | 3 |  |
|  | **Всього:** | **21** |  |

**Зміст**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Код**  **навч. модулів** | **Найменування професійних профільних компетентностей** | **№ уроку** |
| **Кваліфікація: кондитер 3 розряду**  **Оволодіння основами організації виробництва та обслуговування** | | |
| **ЗПК-9** | Кваліфікаційні вимоги до професійних працівників з професії «Кондитер 3 р» | 1 |
| Класифікація закладів підприємств ресторанного господарства | 2 |
| Характеристика типів підприємств, специфіка їх роботи | 3 |
| Організація виробництва кондитерського цеху, його призначення, характеристики. Склад приміщень кондитерського цеху та вимоги до них. Комора добового зберігання продуктів, її устаткування, інвентар. | 4 |
| Організація постачання підприємств галузі | 5 |
| Основи проведення бракеражу виробів | 6 |
| Тематична атестація | 7 |
| **КНД-3.1** | **Організація робочих місць по приготуванню напівфабрикатів для борошняних кондитерських і булочних виробів.** | |
| Організація робочого місця при приготуванні начинок правила експлуатації відповідних видів виробничого інвентарю, інструменту | 8 |
| Організація робочого місця при приготуванні фаршів. правила експлуатації відповідних видів виробничого інвентарю, інструменту | 9 |
| **КНД-3.2** | **Організація робочих місць по приготуванню оздоблювальних напівфабрикатів для борошняних кондитерських виробів** | |
|  | Організація робочого місця при приготуванні сиропів, помади, правила експлуатації відповідних видів виробничого інвентарю, інструменту | 10 |
| Організація робочого місця при приготуванні желе, кремів, правила експлуатації відповідних видів виробничого інвентарю, інструменту | 11 |
| Організація робочого місця при приготуванні посипок, правила експлуатації відповідних видів виробничого інвентарю, інструменту | 12 |
| **КНД-3.3** | **Організація робочих місць по приготуванню дріжджового тіста**  **та виробів з нього** | |
|  | Відділення для замісу тіста Технологічний процес замішування тіста, виробничий інвентар, інструмент .Організація робочих місць для замішування тіста .Відділення для замісу та розробки тіста | 13 |
| Технологічний процес формування виробів з тіста, виробничий інвентар, інструмент | 14 |
| Технологічний процес випікання виробів з тіста, виробничий інвентар, інструмент, обладнання  Організація робочих місць для випікання тіста. Характеристика обладнання, інвентарю для випікання виробів | 15 |
| **КНД-3.4** | **Організація робочих місць по приготуванню бездріжджового тіста та виробів з нього** | |
|  | Організація робочого місця при приготуванні тіста для млинчиків та виробів з нього, вафельного тіста. Виробничий інвентар та інструмент. | 16 |
| Організація робочого місця при приготуванні пісочного та прісного тіста та виробів з нього Виробничий інвентар та інструмент. | 17 |
| Організація робочого місця при приготуванні пряничного та бісквітного тіста та виробів з нього Виробничий інвентар та інструмент. | 18 |
| **КНД-3.5** | **Організація робочих місць по приготуванню тістечок і тортів масового попиту** | |
|  | Організація робочого місця при приготуванні простих нарізних і поштучних тістечок з різних видів тіста. Виробничий інвентар та інструмент. | 19 |
| Організація робочого місця при приготуванні простих тортів масового попиту з різних видів тіста. Виробничий інвентар та інструмент. | 20 |
| Тематична атестація | 21 |

НАВЧАЛЬНА ПРОГРАМА

З **ВИРОБНИЧОГО НАВЧАННЯ**

**Професія:** 7412 **кондитер**

кваліфікація - 3 розряд

**Тематичний план**

1. **Виробниче навчання в майстерні**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Навчальний модуль** | **Професійна компетентність** | **Найменування навчального модуля та компетентності** | **К-ть годин** |
| **ЗПК** | **ЗПК 1-7** | **Оволодіння технологією приготування борошняних кондитерських виробів, які повинен знати кондитер 3 розряду** | **42** |
| **КНД-3.1** | **Приготування напівфабрикатів для борошняних кондитерських і булочних виробів** | | **12** |
| **КНД-3.1.1** | Приготування начинок | 6 |
| **КНД-3.1.2** | Приготування фаршів | 6 |
| **КНД-3.2** | **Приготування оздоблювальних напівфабрикатів для борошняних кондитерських виробів** | | **60** |
| **КНД-3.2.1** | Приготування сиропів | 18 |
| **КНД-3.2.2** | Приготування помади | 12 |
| **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 | 6 |
| **КНД-3.2.6** | Приготування посипок | 12 |
| **КНД-3.3** | **Приготування дріжджового тіста та виробів з нього** | | **66** |
|  | **КНД-3.3.1** | Приготування дріжджового тіста безопарним способом та виробів з нього | 30 |
| **КНД-3.3.2** | Приготування дріжджового тіста опарним способом та виробів з нього | 36 |
| **КНД-3.4** | **Приготування бездріжджових видів тіста та виробів з нього** | | **102** |
|  | **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 | 36 |
| **КНД-3.4.4** | Приготування прісного здобного тіста та виробів з нього | 6 |
| **КНД-3.4.5** | Приготування пряничного тіста та виробів з нього | 12 |
| **КНД-3.4.6** | Приготування бісквітного основного тіста та виробів з нього | 24 |
| **КНД-3.5** | **Приготування тістечок і тортів масового попиту** | | **96** |
|  | **КНД-3.5.1** | Приготування простих нарізних і поштучних тістечок з різних видів тіста | 48 |
| **КНД-3.5.2** | Приготування простих тортів масового попиту з різних видів тіста | 48 |
|  |  | **Всього:** | **378** |

**2. Виробнича практика**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Навчальний модуль** | **Професійна компетентність** | **Найменування навчального модуля та компетентності** | **К-ть годин** |
| **ЗПК** | **ЗПК** | **Оволодіння технологією приготування борошняних кондитерських виробів, які повинен знати кондитер 3 розряду** | **7** |
| **КНД-3.1** | **Приготування напівфабрикатів для борошняних кондитерських і булочних виробів** | | **14** |
| **КНД-3.1.1** | Приготування начинок | 7 |
| **КНД-3.1.2** | Приготування фаршів | 7 |
| **КНД-3.2** | **Приготування оздоблювальних напівфабрикатів для борошняних кондитерських виробів** | | **42** |
| **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 |
| **КНД-3.3** | **Приготування дріжджового тіста та виробів з нього** | | **77** |
|  | **КНД-3.3.1** | Приготування дріжджового тіста безопарним способом та виробів з нього | 35 |
| **КНД-3.3.2** | Приготування дріжджового тіста опарним способом та виробів з нього | 42 |
| **КНД-3.4** | **Приготування бездріжджових видів тіста та виробів з нього** | | **112** |
|  | **КНД-3.4.1** | Приготування тіста для млинчиків та виробів з нього | 14 |
| **КНД-3.4.2** | Приготування вафельного тіста та виробів з нього | 14 |
| **КНД-3.4.3** | Приготування пісочного тіста та виробів з нього | 42 |
| **КНД-3.4.4** | Приготування прісного здобного тіста та виробів з нього | 7 |
| **КНД-3.4.5** | Приготування пряничного тіста та виробів з нього | 14 |
| **КНД-3.4.6** | Приготування бісквітного основного тіста та виробів з нього | 21 |
| **КНД-3.5** | **Приготування тістечок і тортів масового попиту** | | **91** |
|  | **КНД-3.5.1** | Приготування простих нарізних і поштучних тістечок з різних видів тіста | 49 |
| **КНД-3.5.2** | Приготування простих тортів масового попиту з різних видів тіста | 42 |
|  |  | Кваліфікаційна пробна робота | **7** |
|  |  | **Всього:** | **350** |

**Зміст**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Код навч. модулів** | **Код компетентностей** | **Найменування професійних профільних компетентностей** | **№ уроку** |
| **Кваліфікація: кондитер 3 розряду** | | | |
| **ЗПК** | **ЗПК-1** | Вступне заняття. Інструктаж з питань охорони праці. Організація робочого місця кондитера для виконання різних видів робіт. Кваліфікаційна характеристика кондитера. | 1 |
| **ЗПК-2** | Ознайомлення з організацією роботи кондитерського цеху: устаткування, інвентар, інструменти. Ознайомлення з ваговим господарством, транспортними засобами. Підготовка електронних ваг до роботи, зважування продукції в тарі(з таруванням тари). Визначення причин можливих проблем під час роботи електронної ваги. | 2 |
| **ЗПК-3** | Вивчення асортименту продукції, що випускає кондитерський цех. Правила зберігання продуктів. Ознайомлення з коморою добового запасу сировини, холодильними камерами, шафами, прилавками і вітринами; холодильним преп-столом, камерами шокового замороження. Тестування холодильного обладнання. | 3 |
| **ЗПК-4** | Підбір устаткування, інструменту, інвентарю, посуду для підготовки сировини до виробництва. Підготовка до виробництва сипучих продуктів. | 4 |
| **ЗПК-5** | Підготовка до виробництва жирових, яєчних, молочних продуктів. | 5 |
| **ЗПК-6** | Підготовка до виробництва повидла, джемів, цукатів, кураги, горіхів, маку. | 6 |
| **ЗПК-7** | Підготовка до виробництва дріжджів, соди,амонію, ароматичних речовин, харчових кислот. | 7 |
| **КНД-3.1** | **Приготування напівфабрикатів для борошняних кондитерських та булочних виробів** | | |
| **КНД-3.1.1.1** | Приготування начинок. 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. | 8 |
| **КНД-3.1.2.1** | Приготування фаршів. 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. | 9 |
| **КНД-3.2** | **Приготування оздоблювальних напівфабрикатів для борошняних кондитерських виробів** | | |
| **КНД-3.2.1.1** | Приготування сиропів для просочування. Організувати робоче місце; працювати з технологічною документацією; робити розрахунок сировини; виготовляти сиропи для просочування з дотриманням технологічних вимог; визначати якість сиропу органолептичним методом; користуватись устаткуванням та інвентарем; вирішувати проблемні ситуації; дотримуватись вимог охорони праці, особистої гігієни. | 10 |
| **КНД-3.2.1.2** | Приготування інвертного сиропу(розчинення цукру, нагрівання до кипіння; видалення піни; уварювання; визначення готовності). Організувати робоче місце; працювати з технологічною документацією; робити розрахунок сировини; виготовляти інвертний сироп з дотриманням технологічних вимог; визначати якість сиропу органолептичним методом; користуватись устаткуванням та інвентарем; вирішувати проблемні ситуації; дотримуватись вимог охорони праці, особистої гігієни. | 11 |
| **КНД-3.2.1.3** | Приготування сиропу для глазурування (розчинення цукру, нагрівання до кипіння; видалення піни; уварювання; визначення готовності; охолодження до 80\*С; додавання фарби та ароматичних речовин). Організувати робоче місце; працювати з технологічною документацією; робити розрахунок сировини; виготовляти сироп для глазурування з дотриманням технологічних вимог; визначати якість сиропу органолептичним методом; користуватись устаткуванням та інвентарем; вирішувати проблемні ситуації; дотримуватись вимог охорони праці, особистої гігієни. | 12 |
| **КНД-3.2.2.1** | Приготування помади основної (розчинення цукру, нагрівання до кипіння; видалення піни; уварювання сиропу; визначення готовності сиропу; додавання в кінці варки патоки, кислоти; охолодження до 40\*С; збивання маси на машині; визначення її готовності; дозрівання помади; додавання ароматичних речовин і барвників; визначення готовності помади). Організувати робоче місце; працювати з технологічною документацією; робити розрахунок сировини для виготовлення помади основної з дотриманням технологічних вимог; визначати якість помади органолептичним методом; користуватись устаткуванням та інвентарем; вирішувати проблемні ситуації; дотримуватись вимог охорони праці, особистої гігієни. | 13 |
| **КНД-3.2.2.2** | Приготування помади шоколадної, рожевої, кавової (розігрівання білої основної помади до 45-50\*С, додавання просіяного какао-порошку, кавової витяжки, лікеру рожевого або вишневого, ванільної пудри, коньячної або ромової есенції). Організувати робоче місце; працювати з технологічною документацією; робити розрахунок сировини для виготовлення помади шоколадної, рожевої, кавової з дотриманням технологічних вимог; визначати якість помад органолептичним методом; користуватись устаткуванням та інвентарем; вирішувати проблемні ситуації; дотримуватись вимог охорони праці, особистої гігієни. | 14 |
| **КНД-3.2.3.1** | Приготування желе та прикрас з нього. 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 та гігієни, вимог охорони праці. | 15 |
| **КНД-3.2.4.1** | Приготування масляних кремів. Організувати робоче місце; працювати з технологічною документацією; робити розрахунок сировини; готувати основний, особливий, новий креми; визначати якість кремів органолептичним методом; користуватись устаткуванням та інвентарем; вирішувати проблемні ситуації; дотримуватись норм санітарії та гігієни, вимог охорони праці. | 16 |
| **КНД-3.2.5.1** | Приготування вершкових, сметанних кремів. Організувати робоче місце; працювати з технологічною документацією; робити розрахунок сировини; готувати вершковий та сметанний креми; визначати якість кремів органолептичним методом; користуватись устаткуванням та інвентарем; вирішувати проблемні ситуації; дотримуватись норм санітарії та гігієни, вимог охорони праці. | 17 |
| **КНД-3.2.6.1** | Приготування посипок з крихти. Організувати робоче місце; працювати з технологічною документацією; робити розрахунок сировини; приготувати напівфабрикати для крихти з різних видів тіста(протирання обрізків крізь сито для отримання крихти, підсушування крихти; охолодження); визначати якість крихти органолептичним методом; користуватись устаткуванням та інвентарем; вирішувати проблемні ситуації; дотримуватись норм санітарії та гігієни, вимог охорони праці. | 18 |
| **КНД-3.2.6.2** | Приготування посипок з шоколаду, помади, горіхів, цукрової пудри, цукор-пісок. Організувати робоче місце; працювати з технологічною документацією; робити розрахунок сировини; готувати посипки з шоколаду, помади, горіхів, цукрової пудри, цукру-піску; визначати якість посипок органолептичним методом; користуватись устаткуванням та інвентарем; вирішувати проблемні ситуації; дотримуватись норм санітарії та гігієни, вимог охорони праці. | 19 |
| **КНД-3.3** | **Приготування дріжджового тіста та виробів з нього** | | |
| **КНД-3.3.1.1** | Приготування дріжджового тіста безопарним способом для виробів смажених у фритюрі (пиріжки, біляші). Організувати робоче місце; працювати з технологічною документацією; робити розрахунок сировини; готувати дріжджове тісто безопарним способом та вироби з нього; визначати якість виробів органолептичним методом; користуватись устаткуванням та інвентарем; вирішувати проблемні ситуації; дотримуватись норм санітарії та гігієни, вимог охорони праці. | 20 |
|  | **КНД-3.3.1.2** | Приготування дріжджового тіста безопарним способом для виробів смажених у фритюрі (вергуни, пампухи). Організувати робоче місце; працювати з технологічною документацією; робити розрахунок сировини; готувати дріжджове тісто безопарним способом та вироби з нього; визначати якість виробів органолептичним методом; користуватись устаткуванням та інвентарем; вирішувати проблемні ситуації; дотримуватись норм санітарії та гігієни, вимог охорони праці. | 21 |
| **КНД-3.3.1.3** | Приготування дріжджового тіста безопарним способом (пиріжки прості, булочка шкільна, булочка з повидлом). Організувати робоче місце; працювати з технологічною документацією; робити розрахунок сировини; готувати дріжджове тісто безопарним способом та вироби з нього; визначати якість виробів органолептичним методом; користуватись устаткуванням та інвентарем; вирішувати проблемні ситуації; дотримуватись норм санітарії та гігієни, вимог охорони праці. | 22 |
| **КНД-3.3.1.4** | Приготування дріжджового тіста безопарним способом (булочка «Рогалик любительський», «Бублик дріжджовий», «Витушка ванільна»). Організувати робоче місце; працювати з технологічною документацією; робити розрахунок сировини; готувати дріжджове тісто безопарним способом та вироби з нього; визначати якість виробів органолептичним методом; користуватись устаткуванням та інвентарем; вирішувати проблемні ситуації; дотримуватись норм санітарії та гігієни, вимог охорони праці. | 23 |
| **КНД-3.3.1.5** | Приготування дріжджового тіста безопарним способом відкритих та напіввідкритих пирогів (розтягаї, піца, пиріг з сиром). Організувати робоче місце; працювати з технологічною документацією; робити розрахунок сировини; готувати дріжджове тісто безопарним способом та вироби з нього; визначати якість виробів органолептичним методом; користуватись устаткуванням та інвентарем; вирішувати проблемні ситуації; дотримуватись норм санітарії та гігієни, вимог охорони праці. | 24 |
|  | **КНД-3.3.2.1** | Приготування дріжджового тіста опарним способом та виробів з нього (кулеб’яка, булочка шафранова, булочка з маком(рулет). Організувати робоче місце; працювати з технологічною документацією; робити розрахунок сировини; готувати дріжджове тісто опарним способом та вироби з нього; визначати якість виробів органолептичним методом; користуватись устаткуванням та інвентарем; вирішувати проблемні ситуації; дотримуватись норм санітарії та гігієни, вимог охорони праці. | 25 |
|  | **КНД-3.3.2.2** | Приготування дріжджового тіста опарним способом та виробів з нього (булочка лимонна, булочка здобна «Бріош», булочка з кремом). Організувати робоче місце; працювати з технологічною документацією; робити розрахунок сировини; готувати дріжджове тісто опарним способом та вироби з нього; визначати якість виробів органолептичним методом; користуватись устаткуванням та інвентарем; вирішувати проблемні ситуації; дотримуватись норм санітарії та гігієни, вимог охорони праці. | 26 |
| **КНД-3.3.2.3** | Приготування дріжджового тіста опарним способом та виробів з нього (плюшка, равлик, батончики). Організувати робоче місце; працювати з технологічною документацією; робити розрахунок сировини; готувати дріжджове тісто опарним способом та вироби з нього; визначати якість виробів органолептичним методом; користуватись устаткуванням та інвентарем; вирішувати проблемні ситуації; дотримуватись норм санітарії та гігієни, вимог охорони праці. | 27 |
| **КНД-3.3.2.4** | Приготування дріжджового тіста опарним способом та виробів з нього (булочка цукрова, ватрушки, булочка бутербродна). Організувати робоче місце; працювати з технологічною документацією; робити розрахунок сировини; готувати дріжджове тісто опарним способом та вироби з нього; визначати якість виробів органолептичним методом; користуватись устаткуванням та інвентарем; вирішувати проблемні ситуації; дотримуватись норм санітарії та гігієни, вимог охорони праці. | 28 |
| **КНД-3.3.2.5** | Приготування дріжджового тіста опарним способом та виробів з нього (паляниці з начинкою, паска (фірмова), пиріжки здобні). Організувати робоче місце; працювати з технологічною документацією; робити розрахунок сировини; готувати дріжджове тісто опарним способом та вироби з нього; визначати якість виробів органолептичним методом; користуватись устаткуванням та інвентарем; вирішувати проблемні ситуації; дотримуватись норм санітарії та гігієни, вимог охорони праці. | 29 |
| **КНД-3.3.2.6** | Приготування дріжджового тіста опарним способом та виробів з нього (кекс «Травневий», кекс «Весняний», баба ромова). Організувати робоче місце; працювати з технологічною документацією; робити розрахунок сировини; готувати дріжджове тісто опарним способом та вироби з нього; визначати якість виробів органолептичним методом; користуватись устаткуванням та інвентарем; вирішувати проблемні ситуації; дотримуватись норм санітарії та гігієни, вимог охорони праці. | 30 |
| **КНД-3.4** | **Приготування бездріжджових видів тіста та виробів з нього** | | |
|  | **КНД-3.4.1.1** | Приготування тіста для млинчиків та виробів з нього (млинчики (напівфабрикат), пиріжки з млинчиків з м’ясною, ліверною, грибною, рибною начинками). 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. | 31 |
| **КНД-3.4.1.2** | Приготування тіста для млинчиків та виробів з нього (пиріг з млинчиків, налисники). 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. | 32 |
| **КНД-3.4.2.1** | Приготування вафельного тіста та виробів з нього (тісто для листових вафель, тісто для листових цукрових вафель). Організувати робоче місце; працювати з технологічною документацією; робити розрахунок сировини; готувати вафельне тісто та вироби з нього; визначати якість виробів органолептичним методом; вирішувати проблемні ситуації; дотримуватись норм санітарії і гігієни, вимог охорони праці. | 33 |
| **КНД-3.4.2.2** | Приготування вафельного тіста та виробів з нього (вафельні листи (напівфабрикат), вафельна трубочка з начинкою). Організувати робоче місце; працювати з технологічною документацією; робити розрахунок сировини; готувати вафельне тісто та вироби з нього; визначати якість виробів органолептичним методом; вирішувати проблемні ситуації; дотримуватись норм санітарії і гігієни, вимог охорони праці. | 34 |
| **КНД-3.4.3.1** | Приготування пісочного тіста та виробів з нього (машинний спосіб приготування пісочного тіста, ручний спосіб приготування пісочного тіста). Організувати робоче місце; працювати з технологічною документацією; робити розрахунок сировини; готувати пісочне тісто та вироби з нього; штампувати, формувати та відсаджувати вироби на листи; оздоблювати вироби, випікати вироби; визначати якість виробів органолептичним методом; вирішувати проблемні ситуації; дотримуватись норм санітарії і гігієни, вимог охорони праці. | 35 |
| **КНД-3.4.3.2** | Приготування пісочного тіста та виробів з нього (печиво «Листочок», «Домашнє», «Кругле»).Організувати робоче місце; працювати з технологічною документацією; робити розрахунок сировини; готувати пісочне тісто та вироби з нього; штампувати, формувати та відсаджувати вироби на листи; оздоблювати вироби, випікати вироби; визначати якість виробів органолептичним методом; вирішувати проблемні ситуації; дотримуватись норм санітарії і гігієни, вимог охорони праці. | 36 |
|  | **КНД-3.4.3.3** | Приготування пісочного тіста та виробів з нього (печиво «Пісочно-шоколадне»,«Гуцульське», «Прямокутне»(фірмове) ). Організувати робоче місце; працювати з технологічною документацією; робити розрахунок сировини; готувати пісочне тісто та вироби з нього; штампувати, формувати та відсаджувати вироби на листи; оздоблювати вироби, випікати вироби; визначати якість виробів органолептичним методом; вирішувати проблемні ситуації; дотримуватись норм санітарії і гігієни, вимог охорони праці. | 37 |
| **КНД-3.4.3.4** | Приготування пісочного тіста та виробів з нього (пиріг пісочний з начинкою, «Глаголики», «Лимонне» ). Організувати робоче місце; працювати з технологічною документацією; робити розрахунок сировини; готувати пісочне тісто та вироби з нього; штампувати, формувати та відсаджувати вироби на листи; оздоблювати вироби, випікати вироби; визначати якість виробів органолептичним методом; вирішувати проблемні ситуації; дотримуватись норм санітарії і гігієни, вимог охорони праці. | 38 |
| **КНД-3.4.3.5** | Приготування пісочного тіста та виробів з нього (печиво «Зірочка», «Ромашка», «Ніжне» (фірмове)). Організувати робоче місце; працювати з технологічною документацією; робити розрахунок сировини; готувати пісочне тісто та вироби з нього; штампувати, формувати та відсаджувати вироби на листи; оздоблювати вироби, випікати вироби; визначати якість виробів органолептичним методом; вирішувати проблемні ситуації; дотримуватись норм санітарії і гігієни, вимог охорони праці. | 39 |
| **КНД-3.4.3.6** | Приготування пісочного тіста та виробів з нього (печиво «Морська хвиля», «Пісочні кошики»). Організувати робоче місце; працювати з технологічною документацією; робити розрахунок сировини; готувати пісочне тісто та вироби з нього; штампувати, формувати та відсаджувати вироби на листи; оздоблювати вироби, випікати вироби; визначати якість виробів органолептичним методом; вирішувати проблемні ситуації; дотримуватись норм санітарії і гігієни, вимог охорони праці. | 40 |
| **КНД-3.4.4.1** | Приготування прісного здобного тіста та виробів з нього (ватрушки прісні здобні, сочники з сиром, пиріжки прісні здобні). Організувати робоче місце; працювати з технологічною документацією; робити розрахунок сировини; готувати прісне здобне тісто та вироби з нього; визначати якість виробів органолептичним методом; вирішувати проблемні ситуації; дотримуватись норм санітарії і гігієни, вимог охорони праці. | 41 |
|  | **КНД-3.4.5.1** | Приготування пряничного тіста та виробів з нього (сирцевим способом: пряники глазуровані; заварним способом: коврижка медова з начинкою). Організувати робоче місце; працювати з технологічною документацією; робити розрахунок сировини; готувати пряничне тісто та вироби з нього; визначати якість виробів органолептичним методом; вирішувати проблемні ситуації; дотримуватись норм санітарії і гігієни, вимог охорони праці. | 42 |
| **КНД-3.4.5.2** | Приготування пряничного тіста та виробів з нього (пряники ванільні, медівник, перекладанець медовий). Організувати робоче місце; працювати з технологічною документацією; робити розрахунок сировини; готувати пряничне тісто та вироби з нього; визначати якість виробів органолептичним методом; вирішувати проблемні ситуації; дотримуватись норм санітарії і гігієни, вимог охорони праці. | 43 |
| **КНД-3.4.6.1** | Приготування бісквітного основного тіста холодним способом та виробів з нього (рулет бісквітно-фруктовий, рулет «Екстра»). Організувати робоче місце; працювати з технологічною документацією; робити розрахунок сировини; готувати бісквітне тісто холодним способом та вироби з нього з використанням оздоблювальних напівфабрикатів; визначати якість виробів органолептичним методом; вирішувати проблемні ситуації; дотримуватись норм санітарії і гігієни, вимог охорони праці. | 44 |
| **КНД-3.4.6.2** | Приготування бісквітного основного тіста холодним способом та виробів з нього (бісквіт з наповнювачами, печиво «Легкий бісквіт»). Організувати робоче місце; працювати з технологічною документацією; робити розрахунок сировини; готувати бісквітне тісто холодним способом та вироби з нього; визначати якість виробів органолептичним методом; вирішувати проблемні ситуації; дотримуватись норм санітарії і гігієни, вимог охорони праці. | 45 |
| **КНД-3.4.6.3** | Приготування бісквітного основного тіста теплим способом та виробів з нього (бісквіт «Буше»). Організувати робоче місце; працювати з технологічною документацією; робити розрахунок сировини; готувати бісквітне тісто теплим способом та вироби з нього; визначати якість виробів органолептичним методом; вирішувати проблемні ситуації; дотримуватись норм санітарії і гігієни, вимог охорони праці. | 46 |
| **КНД-3.4.6.4** | Приготування основного бісквітного тіста та вироби з нього (бісквіт «Новий»). Організувати робоче місце; працювати з технологічною документацією; робити розрахунок сировини; готувати основне бісквітне тісто та вироби з нього; визначати якість виробів органолептичним методом; вирішувати проблемні ситуації; дотримуватись норм санітарії і гігієни, вимог охорони праці. | 47 |
| **КНД-3.5** | **Приготування тістечок і тортів масового попиту** | | |
|  | **КНД-3.5.1.1** | Приготування простих нарізних і поштучних тістечок з різних видів тіста (тістечко «Бісквітне з масляним кремом», тістечко «Бісквітне з масляно-шоколадним кремом», тістечко «Кільце пісочне»). Організувати робоче місце; працювати з технологічною документацією; робити розрахунок сировини; виготовляти прості нарізні і поштучні тістечка з різних видів тіста з нанесенням трафаретного малюнку; визначати якість готових виробів; користуватись устаткуванням та інвентарем; вирішувати проблемні ситуації; дотримуватись норм санітарії і гігієни, вимог охорони праці. | 48 |
| **КНД-3.5.1.2** | Приготування простих нарізних і поштучних тістечок з різних видів тіста (тістечко «Бісквітне з білковим кремом, глазуроване помадою», бісквітне тістечко «Улюблене», бісквітне тістечко «Кутики»). Організувати робоче місце; працювати з технологічною документацією; робити розрахунок сировини; виготовляти прості нарізні і поштучні тістечка з різних видів тіста з нанесенням трафаретного малюнку; визначати якість готових виробів; користуватись устаткуванням та інвентарем; вирішувати проблемні ситуації; дотримуватись норм санітарії і гігієни, вимог охорони праці. | 49 |
| **КНД-3.5.1.3** | Приготування простих нарізних і поштучних тістечок з різних видів тіста ( тістечко «Бісквітне з масляним кремом, глазуроване помадою», бісквітне тістечко « Риголетто», «Бутербродики»). Організувати робоче місце; працювати з технологічною документацією; робити розрахунок сировини; виготовляти прості нарізні і поштучні тістечка з різних видів тіста з нанесенням трафаретного малюнку; визначати якість готових виробів; користуватись устаткуванням та інвентарем; вирішувати проблемні ситуації; дотримуватись норм санітарії і гігієни, вимог охорони праці. | 50 |
| **КНД-3.5.1.4** | Приготування простих нарізних і поштучних тістечок з різних видів тіста (бісквітне тістечко «Циліндрики», «Смужки», бісквітне тістечко «Рулет з масляним кремом і желе»). Організувати робоче місце; працювати з технологічною документацією; робити розрахунок сировини; виготовляти прості нарізні і поштучні тістечка з різних видів тіста з нанесенням трафаретного малюнку; визначати якість готових виробів; користуватись устаткуванням та інвентарем; вирішувати проблемні ситуації; дотримуватись норм санітарії і гігієни, вимог охорони праці. | 51 |
| **КНД-3.5.1.5** | Приготування простих нарізних і поштучних тістечок з різних видів тіста ( тістечко «Бісквітне з масляно-горіховим кремом», бісквітне тістечко «Рулет трюфельний», тістечко «Пісочне з мармеладом і фруктами»). Організувати робоче місце; працювати з технологічною документацією; робити розрахунок сировини; виготовляти прості нарізні і поштучні тістечка з різних видів тіста з нанесенням трафаретного малюнку; визначати якість готових виробів; користуватись устаткуванням та інвентарем; вирішувати проблемні ситуації; дотримуватись норм санітарії і гігієни, вимог охорони праці. | 52 |
| **КНД-3.5.1.6** | Приготування простих нарізних і поштучних тістечок з різних видів тіста (тістечко бісквітне «Фруктово-желейне», тістечко «Дачне з помадою», тістечко повітряне «Жоржина»). Організувати робоче місце; працювати з технологічною документацією; робити розрахунок сировини; виготовляти прості нарізні і поштучні тістечка з різних видів тіста з нанесенням трафаретного малюнку; визначати якість готових виробів; користуватись устаткуванням та інвентарем; вирішувати проблемні ситуації; дотримуватись норм санітарії і гігієни, вимог охорони праці. | 53 |
| **КНД-3.5.1.7** | Приготування простих нарізних і поштучних тістечок з різних видів тіста (тістечко бісквітне «Пень кавовий»(фірмове), тістечко бісквітне «Говерла», тістечко заварне «Еклер»). Організувати робоче місце; працювати з технологічною документацією; робити розрахунок сировини; виготовляти прості нарізні і поштучні тістечка з різних видів тіста з нанесенням трафаретного малюнку; визначати якість готових виробів; користуватись устаткуванням та інвентарем; вирішувати проблемні ситуації; дотримуватись норм санітарії і гігієни, вимог охорони праці. | 54 |
| **КНД-3.5.1.8** | Приготування простих нарізних і поштучних тістечок з різних видів тіста (тістечко бісквітне «Лісовий зруб»(фірмове), тістечко «Пісочне з фруктовою начинкою і кремом», тістечко «картопля глазурована», тістечко «Лимонне»). Організувати робоче місце; працювати з технологічною документацією; робити розрахунок сировини; виготовляти прості нарізні і поштучні тістечка з різних видів тіста з нанесенням трафаретного малюнку; визначати якість готових виробів; користуватись устаткуванням та інвентарем; вирішувати проблемні ситуації; дотримуватись норм санітарії і гігієни, вимог охорони праці. | 55 |
| **КНД-3.5.2.1** | Приготування простих тортів масового попиту з різних видів тіста (бісквітний торт «Кавовий», бісквітний торт «Казка», торт «Шоколадно-вафельний»). 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; користуватись устаткуванням та інвентарем; вирішувати проблемні ситуації; дотримуватись норм санітарії і гігієни, вимог охорони праці. | 56 |
| **КНД-3.5.2.2** | Приготування простих тортів масового попиту з різних видів тіста (торт бісквітний «Перлина», торт вафельний «Арахіс», торт «Бісквітний з білково-ягідним кремом»). 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; користуватись устаткуванням та інвентарем; вирішувати проблемні ситуації; дотримуватись норм санітарії і гігієни, вимог охорони праці. | 57 |
| **КНД-3.5.2.3** | Приготування простих тортів масового попиту з різних видів тіста (торт бісквітний «Ніжність», торт «Зефірно-вафельний», торт бісквітний «Берізка»). 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; користуватись устаткуванням та інвентарем; вирішувати проблемні ситуації; дотримуватись норм санітарії і гігієни, вимог охорони праці. | 58 |
| **КНД-3.5.2.4** | Приготування простих тортів масового попиту з різних видів тіста (торт бісквітний «Вишенька», «Мрія», торт «Прага»). 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; користуватись устаткуванням та інвентарем; вирішувати проблемні ситуації; дотримуватись норм санітарії і гігієни, вимог охорони праці. | 59 |
| **КНД-3.5.2.5** | Приготування простих тортів масового попиту з різних видів тіста (торт «Політ», «Спортивний», торт пісочний «Абрикотин»). 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; користуватись устаткуванням та інвентарем; вирішувати проблемні ситуації; дотримуватись норм санітарії і гігієни, вимог охорони праці. | 60 |
| **КНД-3.5.2.6** | Приготування простих тортів масового попиту з різних видів тіста (торт «Пісочно-фруктовий», торт «Чорносмородиновий», торт «Хрещатик»). 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; користуватись устаткуванням та інвентарем; вирішувати проблемні ситуації; дотримуватись норм санітарії і гігієни, вимог охорони праці. | 61 |
| **КНД-3.5.2.7** | Приготування простих тортів масового попиту з різних видів тіста (торт «Олімпійський», торт «Пісочно-кремовий», перекладанець «Сніжинка»).  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; користуватись устаткуванням та інвентарем; вирішувати проблемні ситуації; дотримуватись норм санітарії і гігієни, вимог охорони праці. | 62 |
| **КНД-3.5.2.8** | Приготування простих тортів масового попиту з різних видів тіста (перекладанець «Пташине молоко», «Ніжність», «З чорносливом»). 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; користуватись устаткуванням та інвентарем; вирішувати проблемні ситуації; дотримуватись норм санітарії і гігієни, вимог охорони праці. | 63 |

**Виробнича практика (кондитер 3-го розряду)**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Код навч. модулів** | **Код компетентностей** | **Найменування професійних профільних компетентностей** | | **№ уроку** | |
| **ЗПК** | **ЗПК-1** | Вступне заняття. Інструктаж з питань охорони праці. Організація робочого місця кондитера для виконання різних видів робіт. Кваліфікаційна характеристика кондитера. Ознайомлення з організацією роботи кондитерського цеху: устаткування, інвентар, інструменти. Вивчення асортименту продукції, що випускає кондитерський цех. | | | 1 |
| **КНД-3.1** | **Приготування напівфабрикатів для борошняних кондитерських та булочних виробів** | | | | |
|  | **КНД-3.1.1.1** | Приготування начинок. 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. | | 2 | |
|  | **КНД-3.1.2.1** | Приготування фаршів. 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. | | 3 | |
| **КНД-3.2** | **Приготування оздоблювальних напівфабрикатів для борошняних кондитерських виробів** | | | | |
|  | **КНД-3.2.1.1** | Приготування сиропів для просочування. Організувати робоче місце; працювати з технологічною документацією; робити розрахунок сировини; виготовляти сиропи для просочування з дотриманням технологічних вимог; визначати якість сиропу органолептичним методом; користуватись устаткуванням та інвентарем; вирішувати проблемні ситуації; дотримуватись вимог охорони праці, особистої гігієни. | | 4 | |
|  | **КНД-3.2.2.1** | Приготування помадок. Організувати робоче місце; працювати з технологічною документацією; робити розрахунок сировини; виготовляти різні види помад з дотриманням технологічних вимог; визначати якість сиропу органолептичним методом; користуватись устаткуванням та інвентарем; вирішувати проблемні ситуації; дотримуватись вимог охорони праці, особистої гігієни. | | 5 | |
|  | **КНД-3.2.3.1** | Приготування желе та прикрас з нього. 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 та гігієни, вимог охорони праці. | | 6 | |
|  | **КНД-3.2.4.1** | Приготування масляних кремів. Організувати робоче місце; працювати з технологічною документацією; робити розрахунок сировини; готувати основний, особливий, новий креми ; визначати якість кремів органолептичним методом; користуватись устаткуванням та інвентарем; вирішувати проблемні ситуації; дотримуватись норм санітарії та гігієни, вимог охорони праці. | | 7 | |
|  | **КНД-3.2.5.1** | Приготування вершкових, сметанних кремів. Організувати робоче місце; працювати з технологічною документацією; робити розрахунок сировини; готувати вершковий та сметанний креми; визначати якість кремів органолептичним методом; користуватись устаткуванням та інвентарем; вирішувати проблемні ситуації; дотримуватись норм санітарії та гігієни, вимог охорони праці. | | 8 | |
|  | **КНД-3.2.6.1** | Приготування посипок. Організувати робоче місце; працювати з технологічною документацією; робити розрахунок сировини; виготовляти різні види посипок; визначати якість посипок органолептичним методом; користуватись устаткуванням та інвентарем; вирішувати проблемні ситуації; дотримуватись норм санітарії і гігієни, вимог охорони праці. | 9 | | |
| **КНД-3.3** | **Приготування дріжджового тіста та виробів з нього** | | | | |
|  | **КНД-3.3.1.1** | Приготування дріжджового тіста безопарним способом для виробів смажених у фритюрі (пиріжки, біляші). Організувати робоче місце; працювати з технологічною документацією; робити розрахунок сировини; готувати дріжджове тісто безопарним способом та вироби з нього; визначати якість виробів органолептичним методом; користуватись устаткуванням та інвентарем; вирішувати проблемні ситуації; дотримуватись норм санітарії та гігієни, вимог охорони праці. | | 10 | |
|  | **КНД-3.3.1.2** | Приготування дріжджового тіста безопарним способом для виробів смажених у фритюрі (вергуни, пампухи). Організувати робоче місце; працювати з технологічною документацією; робити розрахунок сировини; готувати дріжджове тісто безопарним способом та вироби з нього; визначати якість виробів органолептичним методом; користуватись устаткуванням та інвентарем; вирішувати проблемні ситуації; дотримуватись норм санітарії та гігієни, вимог охорони праці. | | 11 | |
|  | **КНД-3.3.1.3** | Приготування дріжджового тіста безопарним способом (пиріжки прості, булочка шкільна, булочка з повидлом). Організувати робоче місце; працювати з технологічною документацією; робити розрахунок сировини; готувати дріжджове тісто безопарним способом та вироби з нього; визначати якість виробів органолептичним методом; користуватись устаткуванням та інвентарем; вирішувати проблемні ситуації; дотримуватись норм санітарії та гігієни, вимог охорони праці. | | 12 | |
|  | **КНД-3.3.1.4** | Приготування дріжджового тіста безопарним способом (булочка «Рогалик любительський», «Бублик дріжджовий», «Витушка ванільна»). Організувати робоче місце; працювати з технологічною документацією; робити розрахунок сировини; готувати дріжджове тісто безопарним способом та вироби з нього; визначати якість виробів органолептичним методом; користуватись устаткуванням та інвентарем; вирішувати проблемні ситуації; дотримуватись норм санітарії та гігієни, вимог охорони праці. | | 13 | |
|  | **КНД-3.3.1.5** | Приготування дріжджового тіста безопарним способом відкритих та напіввідкритих пирогів (розтягаї, піца, пиріг з сиром). Організувати робоче місце; працювати з технологічною документацією; робити розрахунок сировини; готувати дріжджове тісто безопарним способом та вироби з нього; визначати якість виробів органолептичним методом; користуватись устаткуванням та інвентарем; вирішувати проблемні ситуації; дотримуватись норм санітарії та гігієни, вимог охорони праці. | | 14 | |
|  | **КНД-3.3.2.1** | Приготування дріжджового тіста опарним способом та виробів з нього (кулеб’яка, булочка шафранова, булочка з маком(рулет). Організувати робоче місце; працювати з технологічною документацією; робити розрахунок сировини; готувати дріжджове тісто опарним способом та вироби з нього; визначати якість виробів органолептичним методом; користуватись устаткуванням та інвентарем; вирішувати проблемні ситуації; дотримуватись норм санітарії та гігієни, вимог охорони праці. | | 15 | |
|  | **КНД-3.3.2.2** | Приготування дріжджового тіста опарним способом та виробів з нього (булочка лимонна, булочка здобна «Бріош», булочка з кремом). Організувати робоче місце; працювати з технологічною документацією; робити розрахунок сировини; готувати дріжджове тісто опарним способом та вироби з нього; визначати якість виробів органолептичним методом; користуватись устаткуванням та інвентарем; вирішувати проблемні ситуації; дотримуватись норм санітарії та гігієни, вимог охорони праці. | | 16 | |
|  | **КНД-3.3.2.3** | Приготування дріжджового тіста опарним способом та виробів з нього (плюшка, равлик, батончики). Організувати робоче місце; працювати з технологічною документацією; робити розрахунок сировини; готувати дріжджове тісто опарним способом та вироби з нього; визначати якість виробів органолептичним методом; користуватись устаткуванням та інвентарем; вирішувати проблемні ситуації; дотримуватись норм санітарії та гігієни, вимог охорони праці. | | 17 | |
|  | **КНД-3.3.2.4** | Приготування дріжджового тіста опарним способом та виробів з нього (булочка цукрова, ватрушки, булочка бутербродна). Організувати робоче місце; працювати з технологічною документацією; робити розрахунок сировини; готувати дріжджове тісто опарним способом та вироби з нього; визначати якість виробів органолептичним методом; користуватись устаткуванням та інвентарем; вирішувати проблемні ситуації; дотримуватись норм санітарії та гігієни, вимог охорони праці. | | 18 | |
|  | **КНД-3.3.2.5** | Приготування дріжджового тіста опарним способом та виробів з нього (паляниці з начинкою, паска (фірмова), пиріжки здобні). Організувати робоче місце; працювати з технологічною документацією; робити розрахунок сировини; готувати дріжджове тісто опарним способом та вироби з нього; визначати якість виробів органолептичним методом; користуватись устаткуванням та інвентарем; вирішувати проблемні ситуації; дотримуватись норм санітарії та гігієни, вимог охорони праці. | | 19 | |
|  | **КНД-3.3.2.6** | Приготування дріжджового тіста опарним способом та виробів з нього (кекс «Травневий», кекс «Весняний», баба ромова). Організувати робоче місце; працювати з технологічною документацією; робити розрахунок сировини; готувати дріжджове тісто опарним способом та вироби з нього; визначати якість виробів органолептичним методом; користуватись устаткуванням та інвентарем; вирішувати проблемні ситуації; дотримуватись норм санітарії та гігієни, вимог охорони праці. | | 20 | |
| **КНД-3.4** | **Приготування бездріждових видів тіста та виробів з нього** | | | | |
|  | **КНД-3.4.1.1** | Приготування тіста для млинчиків та виробів з нього (млинчики (напівфабрикат), пиріжки з млинчиків з м’ясною, ліверною, грибною, рибною начинками). 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. | | 21 | |
|  | **КНД-3.4.1.2** | Приготування тіста для млинчиків та виробів з нього (пиріг з млинчиків, налисники). 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. | | 22 | |
|  | **КНД-3.4.2.1** | Приготування вафельного тіста та виробів з нього (тісто для листових вафель, тісто для листових цукрових вафель). Організувати робоче місце; працювати з технологічною документацією; робити розрахунок сировини; готувати вафельне тісто та вироби з нього; визначати якість виробів органолептичним методом; вирішувати проблемні ситуації; дотримуватись норм санітарії і гігієни, вимог охорони праці. | | 23 | |
|  | **КНД-3.4.2.2** | Приготування вафельного тіста та виробів з нього (вафельні листи (напівфабрикат), вафельна трубочка з начинкою). Організувати робоче місце; працювати з технологічною документацією; робити розрахунок сировини; готувати вафельне тісто та вироби з нього; визначати якість виробів органолептичним методом; вирішувати проблемні ситуації; дотримуватись норм санітарії і гігієни, вимог охорони праці. | | 24 | |
|  | **КНД-3.4.3.1** | Приготування пісочного тіста та виробів з нього (машинний спосіб приготування пісочного тіста, ручний спосіб приготування пісочного тіста). Організувати робоче місце; працювати з технологічною документацією; робити розрахунок сировини; готувати пісочне тісто та вироби з нього; штампувати, формувати та відсаджувати вироби на листи; оздоблювати вироби, випікати вироби; визначати якість виробів органолептичним методом; вирішувати проблемні ситуації; дотримуватись норм санітарії і гігієни, вимог охорони праці. | | 25 | |
|  | **КНД-3.4.3.2** | Приготування пісочного тіста та виробів з нього (печиво «Листочок», «Домашнє», «Кругле»).Організувати робоче місце; працювати з технологічною документацією; робити розрахунок сировини; готувати пісочне тісто та вироби з нього; штампувати, формувати та відсаджувати вироби на листи; оздоблювати вироби, випікати вироби; визначати якість виробів органолептичним методом; вирішувати проблемні ситуації; дотримуватись норм санітарії і гігієни, вимог охорони праці. | | 26 | |
|  | **КНД-3.4.3.3** | Приготування пісочного тіста та виробів з нього (печиво «Пісочно-шоколадне», «Гуцульське», «Прямокутне»(фірмове) ). Організувати робоче місце; працювати з технологічною документацією; робити розрахунок сировини; готувати пісочне тісто та вироби з нього; штампувати, формувати та відсаджувати вироби на листи; оздоблювати вироби, випікати вироби; визначати якість виробів органолептичним методом; вирішувати проблемні ситуації; дотримуватись норм санітарії і гігієни, вимог охорони праці. | | 27 | |
|  | **КНД-3.4.3.4** | Приготування пісочного тіста та виробів з нього (пиріг пісочний з начинкою, «Глаголики», «Лимонне» ). Організувати робоче місце; працювати з технологічною документацією; робити розрахунок сировини; готувати пісочне тісто та вироби з нього; штампувати, формувати та відсаджувати вироби на листи; оздоблювати вироби, випікати вироби; визначати якість виробів органолептичним методом; вирішувати проблемні ситуації; дотримуватись норм санітарії і гігієни, вимог охорони праці. | | 28 | |
|  | **КНД-3.4.3.5** | Приготування пісочного тіста та виробів з нього (печиво «Зірочка», «Ромашка», «Ніжне»(фірмове)). Організувати робоче місце; працювати з технологічною документацією; робити розрахунок сировини; готувати пісочне тісто та вироби з нього; штампувати, формувати та відсаджувати вироби на листи; оздоблювати вироби, випікати вироби; визначати якість виробів органолептичним методом; вирішувати проблемні ситуації; дотримуватись норм санітарії і гігієни, вимог охорони праці. | | 29 | |
|  | **КНД-3.4.3.6** | Приготування пісочного тіста та виробів з нього (печиво «Морська хвиля», «Пісочні кошики»). Організувати робоче місце; працювати з технологічною документацією; робити розрахунок сировини; готувати пісочне тісто та вироби з нього; штампувати, формувати та відсаджувати вироби на листи; оздоблювати вироби, випікати вироби; визначати якість виробів органолептичним методом; вирішувати проблемні ситуації; дотримуватись норм санітарії і гігієни, вимог охорони праці. | | 30 | |
|  | **КНД-3.4.4.1** | Приготування прісного здобного тіста та виробів з нього (ватрушки прісні здобні, сочники з сиром, пиріжки прісні здобні). Організувати робоче місце; працювати з технологічною документацією; робити розрахунок сировини; готувати прісне здобне тісто та вироби з нього; визначати якість виробів органолептичним методом; вирішувати проблемні ситуації; дотримуватись норм санітарії і гігієни, вимог охорони праці. | | 31 | |
|  | **КНД-3.4.5.1** | Приготування пряничного тіста та виробів з нього (сирцевим способом: пряники глазуровані; заварним способом: коврижка медова з начинкою). Організувати робоче місце; працювати з технологічною документацією; робити розрахунок сировини; готувати пряничне тісто та вироби з нього; визначати якість виробів органолептичним методом; вирішувати проблемні ситуації; дотримуватись норм санітарії і гігієни, вимог охорони праці. | | 32 | |
|  | **КНД-3.4.5.2** | Приготування пряничного тіста та виробів з нього (пряники ванільні, медівник, перекладанець медовий). Організувати робоче місце; працювати з технологічною документацією; робити розрахунок сировини; готувати пряничне тісто та вироби з нього; визначати якість виробів органолептичним методом; вирішувати проблемні ситуації; дотримуватись норм санітарії і гігієни, вимог охорони праці. | | 33 | |
|  | **КНД-3.4.6.1** | Приготування бісквітного основного тіста холодним способом та виробів з нього (рулет бісквітно-фруктовий, рулет «Екстра»). Організувати робоче місце; працювати з технологічною документацією; робити розрахунок сировини; готувати бісквітне тісто холодним способом та вироби з нього з використанням оздоблювальних напівфабрикатів; визначати якість виробів органолептичним методом; вирішувати проблемні ситуації; дотримуватись норм санітарії і гігієни, вимог охорони праці. | | 34 | |
|  | **КНД-3.4.6.2** | Приготування бісквітного основного тіста холодним способом та виробів з нього (бісквіт з наповнювачами, печиво «Легкий бісквіт»). Організувати робоче місце; працювати з технологічною документацією; робити розрахунок сировини; готувати бісквітне тісто холодним способом та вироби з нього; визначати якість виробів органолептичним методом; вирішувати проблемні ситуації; дотримуватись норм санітарії і гігієни, вимог охорони праці. | | 35 | |
|  | **КНД-3.4.6.3** | Приготування бісквітного основного тіста теплим способом та виробів з нього (бісквіт «Буше»). Організувати робоче місце; працювати з технологічною документацією; робити розрахунок сировини; готувати бісквітне тісто теплим способом та вироби з нього; визначати якість виробів органолептичним методом; вирішувати проблемні ситуації; дотримуватись норм санітарії і гігієни, вимог охорони праці. | | 36 | |
| **КНД-3.5** | **Приготування тістечок і тортів масового попиту** | | | | |
|  | **КНД-3.5.1.1** | Приготування простих нарізних і поштучних тістечок з різних видів тіста (тістечко «Бісквітне з масляним кремом», тістечко «Бісквітне з масляно-шоколадним кремом», тістечко «Кільце пісочне»). Організувати робоче місце; працювати з технологічною документацією; робити розрахунок сировини; виготовляти прості нарізні і поштучні тістечка з різних видів тіста з нанесенням трафаретного малюнку; визначати якість готових виробів; користуватись устаткуванням та інвентарем; вирішувати проблемні ситуації; дотримуватись норм санітарії і гігієни, вимог охорони праці. | | 37 | |
|  | **КНД-3.5.1.2** | Приготування простих нарізних і поштучних тістечок з різних видів тіста (тістечко «Бісквітне з білковим кремом, глазуроване помадою», бісквітне тістечко «Улюблене», бісквітне тістечко «Кутики»). Організувати робоче місце; працювати з технологічною документацією; робити розрахунок сировини; виготовляти прості нарізні і поштучні тістечка з різних видів тіста з нанесенням трафаретного малюнку; визначати якість готових виробів; користуватись устаткуванням та інвентарем; вирішувати проблемні ситуації; дотримуватись норм санітарії і гігієни, вимог охорони праці. | | 38 | |
|  | **КНД-3.5.1.3** | Приготування простих нарізних і поштучних тістечок з різних видів тіста ( тістечко «Бісквітне з масляним кремом, глазуроване помадою», бісквітне тістечко « Риголетто», «Бутербродики»). Організувати робоче місце; працювати з технологічною документацією; робити розрахунок сировини; виготовляти прості нарізні і поштучні тістечка з різних видів тіста з нанесенням трафаретного малюнку; визначати якість готових виробів; користуватись устаткуванням та інвентарем; вирішувати проблемні ситуації; дотримуватись норм санітарії і гігієни, вимог охорони праці. | | 39 | |
|  | **КНД-3.5.1.4** | Приготування простих нарізних і поштучних тістечок з різних видів тіста (бісквітне тістечко «Циліндрики», «Смужки», бісквітне тістечко «Рулет з масляним кремом і желе»). Організувати робоче місце; працювати з технологічною документацією; робити розрахунок сировини; виготовляти прості нарізні і поштучні тістечка з різних видів тіста з нанесенням трафаретного малюнку; визначати якість готових виробів; користуватись устаткуванням та інвентарем; вирішувати проблемні ситуації; дотримуватись норм санітарії і гігієни, вимог охорони праці. | | 40 | |
|  | **КНД-3.5.1.5** | Приготування простих нарізних і поштучних тістечок з різних видів тіста ( тістечко «Бісквітне з масляно-горіховим кремом», бісквітне тістечко «Рулет трюфельний», тістечко «Пісочне з мармеладом і фруктами»). Організувати робоче місце; працювати з технологічною документацією; робити розрахунок сировини; виготовляти прості нарізні і поштучні тістечка з різних видів тіста з нанесенням трафаретного малюнку; визначати якість готових виробів; користуватись устаткуванням та інвентарем; вирішувати проблемні ситуації; дотримуватись норм санітарії і гігієни, вимог охорони праці. | | 41 | |
|  | **КНД-3.5.1.6** | Приготування простих нарізних і поштучних тістечок з різних видів тіста (тістечко бісквітне «Пень кавовий»(фірмове), тістечко бісквітне «Говерла», тістечко заварне «Еклер»). Організувати робоче місце; працювати з технологічною документацією; робити розрахунок сировини; виготовляти прості нарізні і поштучні тістечка з різних видів тіста з нанесенням трафаретного малюнку; визначати якість готових виробів; користуватись устаткуванням та інвентарем; вирішувати проблемні ситуації; дотримуватись норм санітарії і гігієни, вимог охорони праці. | | 42 | |
|  | **КНД-3.5.1.7** | Приготування простих нарізних і поштучних тістечок з різних видів тіста (тістечко бісквітне «Лісовий зруб»(фірмове), тістечко «Пісочне з фруктовою начинкою і кремом», тістечко «картопля глазурована», тістечко «Лимонне»). Організувати робоче місце; працювати з технологічною документацією; робити розрахунок сировини; виготовляти прості нарізні і поштучні тістечка з різних видів тіста з нанесенням трафаретного малюнку; визначати якість готових виробів; користуватись устаткуванням та інвентарем; вирішувати проблемні ситуації; дотримуватись норм санітарії і гігієни, вимог охорони праці. | | 43 | |
|  | **КНД-3.5.2.1** | Приготування простих тортів масового попиту з різних видів тіста (бісквітний торт «Кавовий», бісквітний торт «Казка», торт «Шоколадно-вафельний»). 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; користуватись устаткуванням та інвентарем; вирішувати проблемні ситуації; дотримуватись норм санітарії і гігієни, вимог охорони праці. | | 44 | |
|  | **КНД-3.5.2.2** | Приготування простих тортів масового попиту з різних видів тіста (торт бісквітний «Ніжність», торт «Зефірно-вафельний», торт бісквітний «Берізка»). 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; користуватись устаткуванням та інвентарем; вирішувати проблемні ситуації; дотримуватись норм санітарії і гігієни, вимог охорони праці. | | 45 | |
|  | **КНД-3.5.2.3** | Приготування простих тортів масового попиту з різних видів тіста (торт бісквітний «Вишенька», «Мрія», торт «Прага»). 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; користуватись устаткуванням та інвентарем; вирішувати проблемні ситуації; дотримуватись норм санітарії і гігієни, вимог охорони праці. | | 46 | |
|  | **КНД-3.5.2.4** | Приготування простих тортів масового попиту з різних видів тіста (торт «Політ», «Спортивний», торт пісочний «Абрикотин»). 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; користуватись устаткуванням та інвентарем; вирішувати проблемні ситуації; дотримуватись норм санітарії і гігієни, вимог охорони праці. | | 47 | |
|  | **КНД-3.5.2.5** | Приготування простих тортів масового попиту з різних видів тіста (торт «Пісочно-фруктовий», торт «Чорносмородиновий», торт «Хрещатик» перекладанець «Пташине молоко», «Ніжність», «З чорносливом»). 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; користуватись устаткуванням та інвентарем; вирішувати проблемні ситуації; дотримуватись норм санітарії і гігієни, вимог охорони праці. | | 48 | |
|  | **КНД-3.5.2.6** | Приготування простих тортів масового попиту з різних видів тіста (перекладанець «Пташине молоко», «Ніжність», «З чорносливом»). 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; користуватись устаткуванням та інвентарем; вирішувати проблемні ситуації; дотримуватись норм санітарії і гігієни, вимог охорони праці | | 49 | |
|  | Кваліфікаційна пробна робота | | 50 | |

**Професійна кваліфікація: кондитер 3-го розряду**

1. ***Кваліфікаційна характеристика***

**3-й розряд**

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

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

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

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