



МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ДЕПАРТАМЕНТ ОСВІТИ І НАУКИ ЛЬВІВСЬКОЇ ОБЛАСНОЇ ДЕРЖАВНОЇ АДМІНІСТРАЦІЇ
*Державний професійно-технічний навчальний заклад
«Сокальський професійний ліцей»*

ПОГОДЖЕНО:

ЗАТВЕРДЖЕНО

*Директор Сокальського
професійного ліцею*

_____ *Наталія КАРТАШОВА*
_____ 2022 р.

Освітня програма
для підготовки кваліфікованих робітників за
професією: 7412 «Кондитер»
рівень кваліфікації: 3 розряд

Загально професійний блок та зміст загально професійних компетентностей

Професія: Кондитер

Рівень кваліфікації: 3 розряд

Бюджет навчального часу - 929 год.

Загальнопрофесійна підготовка – 51 год.

Основи інформаційних технологій – 11 год

Основи галузевої економіки та підприємництва – 11 год.

Основи трудового законодавства – 11 год.

Основи енергозбереження – 10 год

Правила дорожнього руху – 8 год

Професійно-теоретична підготовка - 225 год.

Професійна етика та основи психології – 10 год.

Облік, калькуляція та звітність – 22 год.

Організація виробництва та обслуговування – 25 год.

Іноземна мова за професійним спрямуванням – 10 год.

Устаткування підприємств харчування – 30 год.

Малювання і ліплення – 15 год.

Санітарія та гігієна – 22 год

Технологія приготування борошняних кондитерських виробів з основами товарознавства – 91 год

Професійно-практична підготовка – 646 год.

Виробниче навчання – 198 год.

Виробнича практика – 448 год.

Поетапна кваліфікаційна атестація – 7 год.

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

Бюджет навчального часу – 141 год.

Загальнопрофесійна підготовка – 51 год.

Основи інформаційних технологій – 11 год

Основи галузевої економіки та підприємництва – 11 год.

Основи трудового законодавства – 11 год.

Основи енергозбереження – 10 год

Правила дорожнього руху – 8 год

Професійно-теоретична підготовка – 64 год.

Технологія приготування кондитерських виробів з основами товарознавства – 19 год.

Устаткування підприємств харчування і енергозбереження – 7 год.

Іноземна мова за професійним спрямуванням – 10 год.

Професійна етика та основи психології – 10 год.

Облік, звітність та калькуляція - 4 год.

Організація виробництва та обслуговування – 7 год.

Санітарія та гігієна – 3 год.

Малювання та ліплення – 4 год

Професійно – практична підготовка – 26 год.

Виробниче навчання – 12 год.

Виробнича практика – 14 год.

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

Код	Загальнопрофесійні компетентності	Зміст компетентностей	Предмети і години
ЗПК.1	Оволодіння основами трудового законодавства	Знати: систему трудового права в Україні, яка регулює трудові відносини в Україні; основні права і свободи громадян, закріплені в Конституції України, що визначають принципи правового регулювання трудових відносин; положення, зміст, форми та строки укладання трудового договору, підстави його припинення; основні трудові права та обов'язки працівників; соціальні гарантії та чинний соціальний захист на підприємстві; умови та порядок застосування у трудовому праві дисциплінарної та матеріальної відповідальності. Уміти: застосовувати в практичній діяльності норми трудового законодавства, відстоювати власні трудові права	Основи трудового законодавства – 11 год

ЗПК.2	Оволодіння основами галузевої економіки та підприємництва	<p>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).</p> <p>Уміти: складати бізнес-план; вибирати найоптимальніші рішення із багатьох можливих варіантів рішень; організувати та відкрити власне приватне підприємство на засвоєних знаннях</p>	Основи галузевої економіки - 11 год
ЗПК.3	Оволодіння та дотримання Правил дорожнього руху	<p>Знати: Правила дорожнього руху.</p> <p>Уміти: застосовувати вимоги Правил дорожнього руху, відповідно до Закону України «Про дорожній рух»</p>	Правила дорожнього руху 8 год
ЗПК.4	Оволодіння основами інформаційних технологій	<p>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.</p> <p>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</p>	Основи інформаційних технологій – 11 год
ЗПК.5	Оволодіння професійною етикою та основами психології	<p>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.</p> <p>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</p>	Основи професійної етики і психології 10 год.

ЗПК.6	Оволодіння основами енергозбереження, вимог бережливого виробництва	<p>Знати: основи раціонального використання енергоресурсів та матеріалозбереження у професійній діяльності; принципи раціональної роботи кухонних машин та електрообладнання; перспективи застосування новітніх технологій в енергозбереженні.</p> <p>Уміти: раціонально використовувати енергетичні та сировинні матеріали; раціонально і ефективно експлуатувати обладнання</p>	Основи енергозбереження 10 год
ЗПК.7	Оволодіння основами англійської мови за професійним спрямуванням	<p>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.</p> <p>Уміти: заповнити анкету, скласти резюме при прийомі на роботу; використовувати професійну лексику при спілкуванні; скласти технологічні картки; перекласти рецепти; описати технологію приготування кондитерського виробу; використовувати тематичні вислови під час обслуговування відвідувачів у закладах ресторанного господарства</p>	Іноземна мова за професійним спрямуванням 10 год.
ЗПК.8	Оволодіння основами нормативних документів господарського обліку, калькуляції та звітності	<p>Знати: загальні відомості про господарський облік; нормативні документи, документи обліку, калькуляції, звітності для підприємств ресторанного господарства: їх види, призначення, використання.</p> <p>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</p>	Облік, калькуляція і звітність 4 год.
ЗПК.9	Оволодіння основами організації виробництва та обслуговування	<p>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.</p> <p>Уміти: поєднувати торгівельні та виробничі функції; організувати робоче місце відповідно до типу виконання робіт</p>	Організація виробництва та обслуговування 7 год.

ЗПК. 10	Оволодіння основами товарознавства та технології приготування борошняних кондитерських виробів	<p>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).</p> <p>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</p>	Технологія приготування кондитерських виробів з основами товарознавства 19 год Виробниче навчання 12 год Виробнича практика 14 год
ЗПК. 11	Оволодіння основами технічного оснащення (устаткування) підприємств харчування	<p>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.</p> <p>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</p>	Устаткування підприємств харчування 7 год.
ЗПК. 12	Оволодіння основами гігієни та санітарних вимог виробництва	<p>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;</p>	Санітарія та гігієна 4 год

		санітарні вимоги до кулінарної обробки харчових продуктів. Уміти: виконувати вимоги гігієни і санітарії при роботі на підприємствах, при виробництві кондитерських виробів; дотримуватись норм особистої гігієни	
ЗПК. 13	Оволодіння основами малювання та ліплення за професійним спрямуванням	Знати: основи малювання та ліплення; мати поняття про колір; техніку малювання геометричних фігур; техніку малювання орнаменту; техніку малювання рослин. Уміти: малювати геометричні фігури; малювати орнамент, прикраси з орнаменту; малювати листя різної форми, квіти, фрукти, овочі; наносити трафаретний малюнок однією фарбою та з нескладним поєднанням фарб	Малювання і ліплення 4 год.
ЗПК. 14	Дотримання вимог охорони праці	Знати: вимоги нормативних актів про охорону праці; вимоги інструкцій підприємства з охорони праці та пожежної безпеки; вимоги ОП до організації робочого місця; правила технічної експлуатації устаткування, що обслуговується; вимоги до електробезпеки; вимоги пожежної безпеки; вимоги санітарії і гігієни; причини нещасних випадків на підприємстві; план ліквідації аварійних ситуацій та їх наслідків; правила та засоби надання долікарської допомоги потерпілим у разі нещасних випадків на виробництві. Уміти: організувати робоче місце відповідно до вимог ОП в галузі; забезпечувати особисту безпеку в процесі виконання робіт; застосовувати первинні засоби пожежогасіння; безпечно експлуатувати машини та обладнання на робочому місці, в процесі виконання посадових обов'язків; визначати необхідні засоби індивідуального та колективного захисту, їх справність; правильно застосовувати засоби індивідуального захисту; розрізняти види аварій, діяти при аваріях та усувати їх наслідки; надавати долікарську допомогу потерпілим у разі нещасних випадків на виробництві; використовувати, в разі необхідності, засоби попередження і усунення виробничих, природних непередбачених явищ (пожежі, аварії, повені тощо)	З метою запобігання дублювання змісту освітніх програм предмет вилучено

КНД 3.1 Приготування напівфабрикатів для борошняних кондитерських і булочних виробів**Бюджет навчального часу – 60 год.****Професійно-теоретична підготовка 8 год.**

Технологія приготування кондитерських виробів – 4 год.

Устаткування підприємств харчування і енергозбереження – 2 год.

Облік, звітність та калькуляція – 1 год.

Санітарія та гігієна – 1 год.

Професійно-практична підготовка - 52год.

Виробниче навчання - 12 год.

Виробнича практика - 40 год.

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

Позначення	Професійні компетентності	Зміст професійних компетентностей	Назви предметів і кількість годин
КНД-3.1.1	Приготування начинок	<p>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;</p> <p>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.</p> <p>Уміти: організувати робоче місце; працювати з технологічною документацією; робити розрахунок сировини; виготовляти різні види начинок з дотриманням технологічних вимог; визначати якість начинок органолептичним методом; користуватись устаткуванням та інвентарем; вирішувати проблемні ситуації; дотримуватись вимог охорони праці, санітарії, особистої гігієни</p>	Технологія приготування кондитерських виробів 2 год. Устаткування підприємств харчування і енергозбереження 1 год. Санітарія та гігієна 1 год. Облік і звітність 1 год. Виробниче навчання 6 год. Виробнича практика 18 год.

КНД-3.1.2	Приготування фаршів	<p>Знати: асортимент фаршів в залежності від сировини; види фарші, їх кулінарну обробку, підготовку до використання; технологію приготування різних видів фаршів; вимоги до якості; використання, зберігання, терміни реалізації; правила експлуатації відповідних видів технологічного устаткування, виробничого інвентарю, інструменту; норми санітарії і гігієни; вимоги охорони праці.</p> <p>Уміти: організувати робоче місце; працювати з технологічною документацією; робити розрахунок сировини; виготовляти різні види фаршів з дотриманням технологічних вимог; визначати якість фаршів органолептичним методом; користуватись устаткуванням та інвентарем; вирішувати проблемні ситуації; дотримуватись вимог охорони праці, санітарії, особистої гігієни</p>	<p>Технологія приготування кондитерських виробів 2 год. Устаткування підприємств харчування і енергозбереження 1 год.</p> <p>Виробниче навчання 6 год. Виробнича практика 24 год.</p>
-----------	---------------------	--	---

КНД 3.2 Приготування оздоблювальних напівфабрикатів для борошняних кондитерських виробів

Бюджет навчального часу – **98 год.**

Професійно-теоретична підготовка - 32 год.

Технологія приготування кондитерських виробів - 16 год.

Устаткування підприємств харчування - 4 год.

Організація виробництва - 4 год.

Облік, калькуляція та звітність - 4 год.

Санітарія та гігієна – 4 год.

Професійно-практична підготовка - 96 год.

Виробниче навчання - 24 год.

Виробнича практика - 72 год.

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

КНД-3.2.1	Приготування сиропів	<p>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</p> <p>Уміти: організувати робоче місце; працювати з технологічною документацією; робити розрахунок сировини; виготовляти різні види сиропів з дотриманням технологічних вимог; визначати якість сиропів органолептичним методом; користуватись устаткуванням та інвентарем; вирішувати проблемні ситуації; дотримуватись вимог охорони праці, санітарії, особистої гігієни</p>	<p>Технологія приготування кондитерських виробів 2 год. Устаткування підприємств харчування і енергозбереження 1 год. Організація виробництва 1 год. Облік, калькуляція та звітність 1 год. Виробнича практика 6 год.</p>
КНД-3.2.2	Приготування помади	<p>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.</p> <p>Уміти: організувати робоче місце; працювати з технологічною документацією; робити розрахунок сировини; виготовляти різні види помад з дотриманням технологічних вимог; визначати якість помади органолептичним методом; користуватись устаткуванням та інвентарем; вирішувати проблемні ситуації; дотримуватись вимог охорони праці, санітарії, особистої гігієни</p>	<p>Технологія приготування кондитерських виробів 2 год. Організація виробництва 1 год. Санітарія та гігієна 1 год. Облік, калькуляція та звітність 1 год. Виробниче навчання 6 год. Виробнича практика 12 год.</p>
КНД-3.2.3	Приготування желе та прикрас з нього	<p>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.</p> <p>Уміти: організувати робоче місце; працювати з технологічною документацією; робити розрахунок сировини; виготовляти желе та прикраси з нього: нарізні, виїмні, багатошарові, мозаїчні; користуватись устаткуванням та інвентарем; вирішувати проблемні ситуації; дотримуватись норм санітарії і гігієни, вимог охорони праці</p>	<p>Технологія приготування кондитерських виробів 2 год. Устаткування підприємств харчування і енергозбереження 1 год. Санітарія та гігієна 1 год. Облік, калькуляція та звітність 1 год. Виробниче навчання 6 год. Виробнича практика 12 год.</p>

КНД-3.2.4	Приготування масляних кремів	<p>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.</p> <p>Уміти: організувати робоче місце; працювати з технологічною документацією; робити розрахунок сировини; готувати основний, особливий, новий креми; визначати якість кремів органолептичним методом; користуватись устаткуванням та інвентарем; вирішувати проблемні ситуації; дотримуватись норм санітарії і гігієни, вимог охорони праці</p>	<p>Технологія приготування кондитерських виробів 4 год. Устаткування підприємств харчування і енергозбереження 1 год. Санітарія та гігієна 1 год. Організація виробництва 1 год. Облік, калькуляція та звітність 1 год. Виробниче навчання 6 год. Виробнича практика 18 год.</p>
КНД-3.2.5	Приготування вершкових, сметанних кремів	<p>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.</p> <p>Уміти: 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 і гігієни, вимог охорони праці</p>	<p>Технологія приготування кондитерських виробів 4 год. Устаткування підприємств харчування і Енергозбереження 1 год. Санітарія та гігієна 1 год. Організація виробництва 1 год. Виробниче навчання 6 год. Виробнича практика 18 год.</p>

КНД-3.2.6	Приготування посипок	<p>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.</p> <p>Уміти: організувати робоче місце; працювати з технологічною документацією; робити розрахунок сировини; виготовляти різні види посипок; визначати якість посипок органолептичним методом; користуватись устаткуванням та інвентарем; вирішувати проблемні ситуації; дотримуватись норм санітарії і гігієни, вимог охорони праці</p>	<p>Технологія приготування кондитерських виробів 2 год. Виробнича практика 6 год.</p>
-----------	----------------------	--	--

КНД 3.3 Приготування дріжджового тіста та виробів з нього

Бюджет навчального часу - 138 год.

Професійно-теоретична підготовка – 35 год.

Технологія приготування кондитерських виробів - 17 год.

Устаткування підприємств харчування - 4 год.

Організація виробництва - 6 год.

Облік, калькуляція та звітність - 4 год.

Санітарія та гігієна – 4 год.

Професійно-практична підготовка - 147 год.

Виробниче навчання - 42 год.

Виробнича практика - 105 год.

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

КНД-3.3.1	Приготування дріжджового тіста безопарним способом та виробів з нього	<p>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.</p> <p>Уміти: організувати робоче місце; працювати з технологічною документацією; робити розрахунок сировини; готувати дріжджове тісто безопарним способом та вироби з нього;</p>	<p>Технологія приготування кондитерських виробів 8 год. Устаткування підприємств харчування і енергозбереження 2 год. Організація виробництва 3 год. Виробниче навчання 18 год. Виробнича практика</p>
-----------	---	--	--

		визначати якість виробів органолептичним методом; користуватись устаткуванням та інвентарем; вирішувати проблемні ситуації; дотримуватись норм санітарії і гігієни, вимог охорони праці	56 год.
КНД-3.3.2	Приготування дріжджового тіста опарним способом та виробів з нього	<p>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.</p> <p>Уміти: організувати робоче місце; працювати з технологічною документацією; робити розрахунок сировини; готувати дріжджове тісто опарним способом та вироби з нього; визначати якість виробів органолептичним методом; користуватись устаткуванням та інвентарем; вирішувати проблемні ситуації; дотримуватись норм санітарії і гігієни, вимог охорони праці</p>	<p>Технологія приготування кондитерських виробів 9 год. Устаткування підприємств харчування і енергозбереження 2 год. Організація виробництва 3 год. Виробниче навчання 24 год. Виробнича практика 49 год.</p>

КНД 3.4 Приготування бездріжджових видів тіста та виробів з нього

Бюджет навчального часу - 213 год.

Професійно-теоретична підготовка - 57 год.

Технологія приготування кондитерських виробів - 24 год.

Устаткування підприємств харчування - 9 год.

Організація виробництва - 6 год.

Облік, калькуляція та звітність - 6 год.

Санітарія та гігієна – 6 год.

Малювання та ліплення – 6 год

Професійно-практична підготовка - 186 год.

Виробниче навчання - 72 год.

Виробнича практика - 114 год.

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

КНД-3.4.1	Приготування тіста для млинчиків та виробів з нього	<p>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.</p> <p>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</p>	<p>Технологія приготування кондитерських виробів 4 год. Устаткування підприємств харчування 1 год. Організація виробництва 1 год. Облік і звітність 1 год. Санітарія та гігієна 1 год. Малювання та ліплення 1 год Виробниче навчання 6 год. Виробнича практика 14 год.</p>
КНД-3.4.2	Приготування вафельного тіста та виробів з нього	<p>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.</p> <p>Уміти: організувати робоче місце; працювати з технологічною документацією; робити розрахунок сировини; готувати вафельне тісто та вироби з нього; визначати якість виробів органолептичним методом; користуватись устаткуванням та інвентарем; вирішувати проблемні ситуації; дотримуватись норм санітарії і гігієни, вимог охорони праці</p>	<p>Технологія приготування кондитерських виробів 4 год. Устаткування підприємств харчування і енергозбереження 1 год. Організація виробництва 1 год. Облік і звітність 1 год. Санітарія та гігієна 1 год. Малювання та ліплення 1 год Виробниче навчання 6 год. Виробнича практика 14 год.</p>
КНД-3.4.3	Приготування пісочного тіста та виробів з нього	<p>Знати: технологію приготування пісочного тіста та виробів з нього; вихід виробів, вимоги до якості; правила розрахунку</p>	<p>Технологія приготування кондитерських виробів</p>

		<p>сировини; терміни та умови зберігання виробів; підбір устаткування та інвентарю; норми санітарії і гігієни; вимоги охорони праці.</p> <p>Уміти: організувати робоче місце; працювати з технологічною документацією; робити розрахунок сировини; готувати пісочне тісто та вироби з нього; штампувати, формувати та відсаджувати вироби на листи; оздоблювати вироби, випікати вироби; визначати якість виробів органолептичним методом; користуватись устаткуванням та інвентарем; вирішувати проблемні ситуації; дотримуватись норм санітарії і гігієни, вимог охорони праці</p>	<p>4 год. Устаткування підприємств харчування 2 год. Організація виробництва 1 год. Облік і звітність 1 год. Санітарія та гігієна 1 год. Малювання та ліплення 1 год Виробниче навчання 6 год. Виробнича практика 21 год.</p>
КНД-3.4.4	Приготування прісного здобного тіста та виробів з нього	<p>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.</p> <p>Уміти: організувати робоче місце; працювати з технологічною документацією; робити розрахунок сировини; готувати прісне здобне тісто та вироби з нього; визначати якість виробів органолептичним методом; користуватись устаткуванням та інвентарем; вирішувати проблемні ситуації; дотримуватись норм санітарії і гігієни, вимог охорони праці</p>	<p>Технологія приготування кондитерських виробів 4 год. Устаткування підприємств харчування і енергозбереження 2 год. Організація виробництва 1 год. Облік і звітність 1 год. Санітарія та гігієна 1 год. Малювання та ліплення 1 год Виробниче навчання 12 год. Виробнича практика 21 год.</p>

КНД-3.4.5	Приготування пряничного тіста та виробів з нього	<p>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.</p> <p>Уміти: організувати робоче місце; працювати з технологічною документацією; робити розрахунок сировини; готувати пряничне тісто та вироби з нього; визначати якість виробів органолептичним методом; користуватись устаткуванням та інвентарем; вирішувати проблемні ситуації; дотримуватись норм санітарії і гігієни, вимог охорони праці</p>	<p>Технологія приготування кондитерських виробів 4 год. Устаткування підприємств харчування 1 год. Організація виробництва 1 год. Облік і звітність 1 год. Санітарія та гігієна 1 год. Малювання та ліплення 1 год</p> <p>Виробниче навчання 12 год. Виробнича практика 21 год.</p>
КНД-3.4.6	Приготування основного бісквітного тіста та вироби з нього	<p>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.</p> <p>Уміти: організувати робоче місце; працювати з технологічною документацією; робити розрахунок сировини; готувати основне бісквітне тісто та вироби з нього з використанням оздоблювальних напівфабрикатів; визначати якість виробів органолептичним методом; користуватись устаткуванням та інвентарем; вирішувати проблемні ситуації; дотримуватись норм санітарії і гігієни, вимог охорони праці</p>	<p>Технологія приготування кондитерських виробів 4 год. Устаткування підприємств харчування 2 год. Організація виробництва 1 год. Облік і звітність 1 год. Санітарія та гігієна 1 год. Малювання та ліплення 1 год</p> <p>Виробниче навчання 12 год. Виробнича практика 23 год.</p>

КНД 3.5 Приготування тістечок і тортів масового попиту

Бюджет навчального часу-131 год.

Професійно-теоретична підготовка -28 год.

Технологія приготування кондитерських виробів - 11 год.

Устаткування підприємств харчування - 3 год.

Організація виробництва - 3 год.

Облік, калькуляція та звітність - 3 год.

Санітарія та гігієна – 3 год.

Малювання та ліплення – 5 год

Професійно-практична підготовка - 133 год.

Виробниче навчання - 30 год.

Виробнича практика - 103 год.

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

КНД-3.5.1	Приготування простих нарізних і поштучних тістечок з різних видів тіста	<p>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.</p> <p>Уміти: організувати робоче місце; працювати з технологічною документацією; робити розрахунок сировини; виготовляти прості нарізні і поштучні тістечка з різних видів тіста з нанесенням трафаретного малюнку, визначати якість готових виробів; користуватись устаткуванням та інвентарем; вирішувати проблемні ситуації; дотримуватись норм санітарії і гігієни, вимог охорони праці</p>	<p>Технологія приготування кондитерських виробів 5 год. Устаткування підприємств харчування і енергозбереження 1 год. Організація виробництва 1 год. Облік і звітність 1 год. Санітарія та гігієна 1 год. Малювання та ліплення 2 год Виробниче навчання 12 год. Виробнича практика 47 год.</p>
-----------	---	--	---

КНД-3.5.2	Приготування простих тортів масового попиту з різних видів тіста	<p>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.</p> <p>Уміти: організувати робоче місце; працювати з технологічною документацією; робити розрахунок сировини; виготовляти прості торти з нанесенням трафаретного малюнку за еталоном однією фарбою, або з нескладним поєднанням фарб із різного виду сировини, визначати якість готових виробів; вирішувати проблемні ситуації; користуватись устаткуванням та інвентарем; дотримуватись норм санітарії і гігієни; вимог охорони праці</p>	<p>Технологія приготування кондитерських виробів 6 год. Устаткування підприємств харчування і енергозбереження 2 год. Організація виробництва 2 год. Облік і звітність 2 год. Санітарія та гігієна 2 год. Малювання та ліплення 31 год Виробниче навчання 18 год. Виробнича практика 56 год.</p>
-----------	--	--	---