

РОЗГЛЯНУТО на засідання методичної комісії викладачів та майстрів виробничого навчання професій «Кондитер» Протокол № _____ від _____	ПОГОДЖЕНО <hr/> назва підприємства _____ підпис керівника _____ дата	СХВАЛЕНО Педагогічною радою Радивилівського професійного ліцею Протокол № _____ від _____ Освітньо-професійна програма введена в дію з 01.09.2018 року
		ЗАТВЕРДЖУЮ Директор Радивилівського професійного ліцею _____ В.М. Колесник _____

Освітня програма з підготовки кваліфікованих робітників

Професія: Кондитер

Кваліфікація: кондитер 3-ій розряд

Професійний базовий навчальний модуль

Бюджет навчального часу – 176 год.,

Загально професійна підготовка – 69 год;

Основи трудового законодавства – 16 год;

Основи галузевої економіки та підприємництва - 17 год;

Інформаційні технології – 14 год;

Основи енергоефективності - 14 год;

Правила дорожнього руху 8 год

Професійно-теоретична підготовка – 65 год.

Професійна етика та основи психології 2 год

Основи англійської мови за професійним спрямуванням 2 год

Осн. норм. докум. госп. обліку, калькуль. зв. - 5 год

Організація виробництва та обслуговування 5 год

Технологія приготування борошняних кондитерських виробів, основи товарознавства - 10 год

Устаткування підприємств харчування 4 год

Основи гігієни та санітарії 3 год

Основи малювання та ліплення 4 год

Охорона праці 30 год

Професійно-практична підготовка – 42 год

Виробниче навчання – 42 год

Код	Професійні профільні компетентності	Зміст компетентностей	Назва предметів	Кількість годин
БК.1	Розуміння основ трудового законодавства	<p>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.</p> <p>Уміти: застосовувати в практичній діяльності норми трудового законодавства, відстоювати власні трудові права</p>	Основи трудового законодавства	16
БК2	Розуміння основ галузевої економіки	<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>	Основи галузевої економіки	17

		Уміти: складати бізнес-план; вибрати найоптимальніші рішення із багатьох можливих варіантів рішень; організувати та відкрити власне приватне підприємство на засвоєних знаннях		
БК3	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	8
БК4	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	Інформаційні технології	14
БК 5	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 енергоефективності	14

БК6	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>	Професійна етика та основи психології	2
БК7	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>	Основи англійської мови за професійним спрямуванням	2
БК8	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</p>	Калькуляція, облік, звітність	5

		рецептур, технологічною карткою, калькуляційною карткою; визначити процентні величини; робити розрахунок сировини на необхідну кількість виробів	З них ЛПР	1
БК9	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	Організація виробництва та обслуговування	5
БК10	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	Технологія приготування борошняних кондитерських виробів з основами товарознавства з них ЛПР виробниче навчання	10 2 42

БК 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>	<p>Устаткування підприємств харчування</p> <p>з них ЛПР</p>	<p>4</p> <p>1</p>
БК 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; санітарні вимоги до кулінарної обробки харчових продуктів.</p> <p>Уміти: виконувати вимоги гігієни і санітарії при роботі на підприємствах, при виробництві кондитерських виробів; дотримуватись норм особистої гігієни</p>	Основи гігієни та санітарії	3

БК 13	Оволодіння основами малювання та ліплення за професійним спрямуванням	<p>Знати: основи малювання та ліплення; мати поняття про колір; техніку малювання геометричних фігур; техніку малювання орнаменту; техніку малювання рослин.</p> <p>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</p>	<p>Основи малювання та ліплення</p> <p>з них ЛПР</p>	<p>4</p> <p>1</p>
БК14	Дотримання вимог охорони праці	<p>Знати: вимоги нормативних актів про охорону праці; вимоги інструкцій підприємства з охорони праці та пожежної безпеки; вимоги ОП до організації робочого місця; правила технічної експлуатації устаткування, що бслуговується; вимоги до електробезпеки; вимоги пожежної безпеки; вимоги санітарії і гігієни; причини нещасних випадків на підприємстві; план ліквідації аварійних ситуацій та їх наслідків; правила та засоби надання долікарської допомоги потерпілим у разі нещасних випадків на виробництві.</p> <p>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</p>	Охорона праці	30

		усунення виробничих, природних непередбачених явищ (пожежі, аварії, повені тощо)		
--	--	--	--	--

Навчальний модуль

Модуль - КНД-3.1 Приготування напівфабрикатів для борошняних кондитерських і булочних виробів

Бюджет навчального часу – 40 год;

Професійно-теоретична підготовка – 8 год;

Технологія приготування борошняних кондитерських виробів 8 год

Професійно-практична підготовка 32 год

Виробниче навчання – 18 год

Виробнича практика – 14 год

Код	Професійні профільні компетентності	Зміст компетентностей	Назва предметів	Кількість годин
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,	Технологія приготування борошняних кондитерських виробів	4

		<p>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>	<p>Виробниче навчання</p> <p>Виробнича практика</p>	<p>6</p> <p>7</p>
КНД-3 .1.2.	Приготування фаршів	<p>Знати: асортимент фаршів в залежності від сировини; види фарші, їх кулінарну обробку, підготовку до використання;</p> <p>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 борошняних кондитерських виробів</p> <p>Виробниче навчання</p> <p>Виробнича практика</p>	<p>4</p> <p>12</p> <p>7</p>

Навчальний модуль

Модуль КНД - 3.2 Приготування оздоблювальних напівфабрикатів для борошняних кондитерських виробів

Бюджет навчального часу – 130 год ;

Професійно-теоретична підготовка – 32 год;

Технологія приготування борошняних кондитерських виробів 32 год

Професійно-практична підготовка – 98 год

Виробниче навчання – 42 год

Виробнича практика – 56 год

Код	Професійні профільні компетентності	Зміст компетентностей	Назва предметів	Кількість годин
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	Технологія приготування борошняних кондитерських виробів	8

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, багат шарових, мозаїчних; вимоги до якості; використання, зберігання, терміни реалізації; правила	Технологія приготування борошняних кондитерських виробів	2
---------------	--------------------------------------	---	---	----------

		<p>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>Виробниче навчання</p> <p>Виробнича практика</p>	<p>6</p> <p>7</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 борошняних кондитерських виробів</p> <p>з них ЛПР технологія приготування борошняних конд. виробів</p> <p>Виробниче навчання</p> <p>Виробнича практика</p>	<p>9</p> <p>1</p> <p>12</p> <p>14</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>Технологія приготування борошняних кондитерських виробів</p>	<p>5</p>

		<p>Уміти: організувати робоче місце; працювати з технологічною документацією; робити розрахунок сировини; готувати вершковий та сметаний креми; визначати якість кремів органолептичним методом; користуватись устаткуванням та інвентарем; вирішувати проблемні ситуації; дотримуватись норм санітарії і гігієни, вимог охорони праці</p>	<p>з них ЛПР технологія приготування борошняних конд.. виробів</p> <p>Виробниче навчання</p> <p>Виробнича практика</p>	<p>1</p> <p>6</p> <p>14</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 борошняних кондитерських виробів</p> <p>Виробниче навчання</p> <p>Виробнича практика</p>	<p>4</p> <p>6</p> <p>7</p>

Навчальний модуль

Модуль КНД- 3.3 Приготування дріжджового тіста та виробів з нього

Бюджет навчального часу – 199 ;

Професійно-теоретична підготовка – 34 год;

Технологія приготування борошняних кондитерських виробів 34 год

Професійно-практична підготовка – 165 год

Виробниче навчання – 144 год

Виробнича практика – 21 год

Код	Професійні профільні компетентності	Зміст компетентностей	Назва предметів	Кількість годин
КНД-3 .3.1	Приготування дріжджового тіста безопарним способом	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	Технологія приготування борошняних кондитерських виробів виробів	17

		<p>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 виробити з нього; визначати якість виробів органолептичним методом; користуватись устаткуванням та інвентарем; вирішувати проблемні ситуації; дотримуватись норм санітарії і гігієни, вимог охорони праці</p>	<p>з них ЛПР технологія приготування борошняних конд. виробів</p> <p>Виробниче навчання</p> <p>Виробнича практика</p>	<p>6</p> <p>72</p> <p>7</p>
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 виробити з нього; визначати якість виробів органолептичним методом; користуватись устаткуванням</p>	<p>Технологія приготування борошняних кондитерських виробів</p> <p>з них ЛПР технологія приготування борошняних конд. виробів</p> <p>Виробниче навчання</p>	<p>17</p> <p>6</p> <p>72</p>

		та інвентарем; вирішувати проблемні ситуації; дотримуватись норм санітарії і гігієни, вимог охорони праці	Виробнича практика	14

Навчальний модуль

Модуль КНД -3.4 Приготування без дріжджових видів тіста та виробів з нього

Бюджет навчального часу – 274 ;

Професійно-теоретична підготовка – 58 год;

Технологія приготування борошняних кондитерських виробів 58 год

Професійно-практична підготовка – 216 год

Виробниче навчання 174

Виробнича практика 42

Код	Професійні профільні компетентності	Зміст компетентностей	Назва предметів	Кількість годин
КНД -3.4.1	Приготування тіста для млинчиків та виробів з нього	Знати: технологію приготування тіста для млинчиків та виробів з нього; вимоги до якості; правила розрахунку сировини; терміни та умови зберігання виробів; правила експлуатації відповідних видів технологічного устаткування, виробничого інвентарю, інструменту; норми санітарії і гігієни; вимоги охорони праці.	Технологія приготування борошняних кондитерських виробів	5

		<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>з них ЛПР технологія приготування борошняних конд. виробів</p> <p>Виробниче навчання</p> <p>Виробнича практика</p>	<p>3</p> <p>18</p> <p>7</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 борошняних кондитерських виробів виробів</p> <p>з них ЛПР технологія приготування борошняних конд. виробів</p> <p>Виробниче навчання</p> <p>Виробнича практика</p>	<p>5</p> <p>3</p> <p>18</p> <p>7</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 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>Технологія приготування борошняних кондитерських виробів</p> <p>з них ЛПР технологія приготування борошняних конд.. виробів</p> <p>Виробниче навчання</p> <p>Виробнича практика</p>	<p>12</p> <p>6</p> <p>36</p> <p>7</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</p>	<p>Технологія приготування борошняних кондитерських виробів</p> <p>ЛПР технологія приготування борошняних конд. виробів</p> <p>Виробниче навчання</p>	<p>12</p> <p>6</p> <p>24</p>

		проблемні ситуації; дотримуватись норм санітарії і гігієни, вимог охорони праці	Виробнича практика	7
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>	Технологія приготування борошняних кондитерських виробів	12
			з них ЛПР технологія приготування борошняних конд.. виробів	6
			Виробниче навчання	36
			Виробнича практика	7
КНД 3.4.6.	Приготування бісквітного основного тіста та виробів 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>	Технологія приготування борошняних кондитерських виробів	12
			з них ЛПР технологія приготування борошняних конд.. виробів	6
			Виробниче навчання	42
			Виробнича практика	7

Навчальний модуль

Модуль КНД- 3.5 Приготування тортів та тістечок масового попиту

Бюджет навчального часу – 70 ;

Професійно-теоретична підготовка – 28год;

Технологія приготування борошняних кондитерських виробів 28 год

Професійно-практична підготовка – 42

Виробниче навчання – 42

Код	Професійні профільні компетентності	Зміст компетентностей	Назва предметів	Кількість годин
КНД-3.5.1	Приготування простих нарізних і поштучних тістечок з різних видів тіста	Знати: асортимент і класифікацію тістечок, їх характеристику; технологію приготування простих нарізних і поштучних тістечок масового попиту з різних видів тіста; вимоги до їх якості; терміни та умови зберігання готових виробів; правила експлуатації відповідних видів технологічного устаткування, виробничого інвентарю, інструменту; норми санітарії і гігієни; вимоги охорони праці.	Технологія приготування борошняних кондитерських виробів	14

		<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>з них ЛПР технологія приготування борошняних конд.. виробів</p> <p>Виробниче навчання</p> <p>Виробнича практика</p>	<p>6</p> <p>30</p>
КНД-3.1.2.	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 борошняних кондитерських виробів виробів</p> <p>з них ЛПР технологія приготування борошняних конд.. виробів</p> <p>Виробниче навчання</p>	<p>14</p> <p>6</p> <p>12</p>

КОНДИТЕР III розряду

	Предмети	кількість годин
1	Основи трудового законодавства	16 год
2	Інформаційні технології	13 год
3	Правила дорожнього руху	8 год
4	Основи галузевої економіки та підприємництва	3 год
5	Основи енергоефективності	15 год
6	Професійна етика та основи психології	2 год
7	Основи англійської мови за професійним спрямуванням	1 год
8	Калькуляція , облік , звітність	5 год
9	Організація виробництва та обслуговування	5 год
10	Основи малювання та ліплення	10 год
11	Основи гігієни та санітарії	3 год
12	Устаткування підприємств харчування	4 год
13	Технологія приготування борошняних кондитерських виробів	10 год
14	Охорона праці	30 год

15	Виробниче навчання	494 год
16	Виробнича практика	104 год