


**ПОГОДЖЕНО:**

  
Стев. А. Мого  
(назва підприємства)  
Директор Тарамдунча Д.Г.  
«30» 06 2023 року

**ЗАТВЕРДЖУЮ:**

  
Г.в.о. директора ДНЗ «Іркліївський професійний аграрний ліцей»  
Жулінська Н.В.  
«30» 06 2023 року

**РОБОЧА ОСВІТНЯ ПРОГРАМА**  
для підготовки кваліфікованих робітників  
у ДНЗ «Іркліївський професійний аграрний ліцей»  
з професії: 7412 «Кондитер»  
Кваліфікація: кондитер 3 розряду

**СХВАЛЕНО:**

Педагогічною радою  
ДНЗ «Іркліївський професійний аграрний ліцей»  
Протокол № 10 від 30.06 2023 року.

**РОЗГЛЯНУТО ТА СХВАЛЕНО:**

На засіданні методичної комісії з професій сільськогосподарського напрямку  
Протокол № 9 від 16.05 2023 року.  
Голова методичної комісії

Душійко Д.С.

Освітня програма буде введена в дію з «1» 09 2023 року

## ЗМІСТ

<i>Назва розділу</i>	<i>Сторінка</i>
Пояснювальна записка	3
Таблиця відповідності компетентностей навчальним предметам	5
Зведена таблиця по розрядах, модулях та предметах	9
<b>Професійна кваліфікація:</b>	
Навчальна програма з предмета «Професійна етика та основи психології»	10
Навчальна програма з предмета «Англійська мова за професійним спрямуванням»	11
Навчальна програма з предмета «Устаткування підприємств харчування»	12
Навчальна програма з предмета «Гігієна та санітарія виробництва»	14
Навчальна програма з предмета «Організація виробництва та обслуговування»	16
Навчальна програма з предмета «Облік, калькуляція та звітність»	18
Навчальна програма з предмета «Технологія приготування борошняних кондитерських виробів»	19
Навчальна програма з предмета «Основи малювання та ліплення»	24
Навчальна програма з предмета «Основи товарознавства»	25
Навчальна програма з виробничого навчання	26
Виробнича практика	30

## ПОЯСНЮВАЛЬНА ЗАПИСКА

до робочої освітньої програми з використанням модульно-компетентнісного підходу для підготовки кваліфікованих робітників на основі базової загальної середньої освіти з отриманням повної загальної середньої освіти за професією: 7412 Кондитер

Робоча освітня програма розроблена відповідно до СП(ПТ)О7412.С.10.70 – 2017 з професії 7412 Кондитер затвердженого наказом Міністерства освіти і науки України від « 27 » грудня 2017 р. № 1691.

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 у здобувачів освіти 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 здобувачів освіти, які отримали базову 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 передбачає послідовне вивчення навчальних предметів професійно-теоретичної та професійно-практичної підготовки.

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.

Для вивчення навчальних дисциплін професійно-теоретичної підготовки відводиться 219 годин. Для професійно-практичної підготовки відводиться 669 години.

Навантаження здобувачів освіти під час професійно-практичної підготовки: виробниче навчання – 6 годин, виробнича практика – 7 годин.

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

З метою визначення досягнутих рівнів професійної кваліфікації здобувачі освіти з професії Кондитер проводиться поетапна кваліфікаційна атестація, за наслідками якої присвоюється відповідна кваліфікація: кондитер 3-го розряду.

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

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

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

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

**з професії КОНДИТЕР**

**Таблиця відповідності компетентностей навчальним предметам**

Рівень кваліфікації: Кондитер 3-го розряд

**Професійний базовий навчальний модуль**

**Бюджет навчального часу – 927 год.**

**Професійно – теоретична підготовка – 258 год.**

Інформаційні технології – 6 год

Англійська мова за професійним спрямуванням – 4 год.

Професійна етика і основи психології - 4 год.

Основи енергозбереження – 5 год.

Основи трудового законодавства – 6 год.

Основи галузевої економіки і підприємництва – 6 год

Правила дорожнього руху – 8 год

Устаткування підприємств харчування - 12 год

Організація виробництва та обслуговування – 8 год.

Гігієна та санітарія виробництва – 12 год.

Облік, калькуляція і звітність – 8 год

Технологія приготування борошняних виробів – 154 год.

Малювання та ліплення – 15 год.

Основи товарознавства – 10 год.

**Професійно – практична підготовка – 669 год.**

Виробниче навчання – 180 год.

Виробнича практика – 489 год.

**Державна кваліфікаційна атестація (або поетапна атестація при  
продовженні навчання) – 7 год.**

<i>Код</i>	<i>Професійні профільні компетенції</i>	<i>Зміст компетенцій</i>	<i>Назва предметів</i>	<i>Кількість годин</i>
ЗКП.1	Основи трудового законодавства	<b>Знати:</b> систему трудового права в Україні, яка регулює трудові відносини в Україні; основні права і свободи громадян, закріплені в Конституції України, що визначають принципи правового регулювання трудових відносин; положення, зміст, форми та строки укладання трудового договору, підстави його припинення; основні трудові права та обов'язки працівників; соціальні гарантії та чинний соціальний захист на підприємстві; умови та порядок застосування у трудовому праві дисциплінарної та матеріальної відповідальності. <b>Уміти:</b> застосовувати в практичній діяльності норми трудового законодавства, відстоювати власні трудові права	Основи трудового законодавства	6
ЗКП.2	Оволодіння професійною етикою та основами психології	<b>Знати:</b> індивідуальні психологічні властивості особистості; особливості спілкування в сфері послуг; психологічні властивості поведінки людини; основні психологічні та моральні вимоги до кондитера; підходи до забезпечення сприятливого психологічного клімату в колективі, причини і способи розв'язання конфліктних ситуацій у колективі. <b>Уміти:</b> визначати індивідуальні психологічні особливості (самодіагностика); володіти технікою ведення ділових індивідуальних бесід, слухати і переконувати; дотримуватись норм професійної поведінки кондитера, кодексу культури; розв'язувати конфліктні ситуації, знаходити спільну мову зі співробітниками	Професійна етика та основи психології	4
ЗКП.3	Оволодіння основами енергозбереження	<b>Знати:</b> основи раціонального використання енергоресурсів та матеріалозбереження у професійній діяльності; принципи раціональної роботи кухонних машин та електрообладнання; перспективи застосування новітніх технологій в енергозбереженні. <b>Уміти:</b> раціонально використовувати енергетичні та сировинні матеріали; раціонально і ефективно експлуатувати обладнання	Основи енергозбереження	5

ЗКП.4	Оволодіння основами технічного оснащення (устаткування) підприємств харчування	<p><b>Знати:</b> технічне оснащення підприємств харчування; загальні відомості про кухонні машини, універсальні кухонні машини, машини з електроприводом, ваговимірювального устаткування, машини для замісу тіста та збивання продуктів, машин для обробки тіста та напівфабрикатів, холодильного устаткування, теплового устаткування та правила експлуатації.</p> <p><b>Уміти:</b> підготувати до роботи, безпечно розташувати та безпечно користуватись устаткуванням:кухонними машинами, універсальними кухонними машинами, машинами з електроприводом; ваговимірювальним устаткуванням,механізмами для підготовки сировини,машинами для замісу тіста та збивання продуктів,</p>	Устаткування підприємств харчування	12
		машинами для обробки тіста та напівфабрикатів, холодильним устаткуванням, тепловим устаткуванням;вирішувати проблемні ситуації, при виникненні їх в процесі роботи		
ЗКП.5	Оволодіння основами гігієни та санітарних вимог виробництва	<p><b>Знати:</b> основи гігієни та санітарії на виробництві;основи мікробіології; загальні характеристики мікроорганізмів;харчові інфекції та їх профілактику;харчові отруєння та їх профілактику;глистяні захворювання та їх профілактику;гігієнічні вимоги, санітарні вимоги до утримання підприємств ресторанного господарства; вимоги до виробничої санітарії та особистої гігієни працівників галузі;гігієнічні вимоги до обладнання, інвентарю, посуду та пакувального матеріалу;санітарні вимоги до кулінарної обробки харчових продуктів.</p> <p><b>Уміти:</b> виконувати вимоги гігієни і санітарії при роботі на підприємствах, при виробництві кондитерських виробів;дотримуватись норм особистої гігієни</p>	Гігієна та санітарія виробництва	12
ЗКП.6	Оволодіння основами організації виробництва та обслуговування	<p><b>Знати:</b> кваліфікаційні вимоги до професійних працівників різних розрядів з професії;класифікацію закладів підприємств ресторанного господарства;характеристику типів підприємств, специфіку їх роботи; організацію виробництва кондитерського цеху, його призначення, характеристики; організацію постачання підприємств галузі; знання основ проведення бракеражу виробів.</p> <p><b>Уміти:</b> поєднувати торгівельні та виробничі функції; організувати робоче місце відповідно до типу виконання робіт</p>	Організація виробництва та обслуговування	8

ЗКП.7	Оволодіння основами нормативних документів господарського обліку, калькуляції та звітності	<p><b>Знати:</b> загальні відомості про господарський облік; нормативні документи, документи обліку, калькуляції, звітності для підприємств ресторанного господарства: їх види, призначення, використання.</p> <p><b>Уміти:</b> користуватись нормативно-технологічною документацією, збірниками для господарського обліку; користуватись збірником рецептур, технологічною карткою, калькуляційною карткою; визначити процентні величини; робити розрахунок сировини на необхідну кількість виробів</p>	Облік, калькуляція та звітність	8
ЗКП.8	Оволодіння основами технології приготування борошняних кондитерських виробів	<p><b>Знати:</b> основні речовини харчових продуктів; характеристику основної та допоміжної сировини та підготовка її до виробництва; види сировини та вимоги до якості сировини і напівфабрикатів; терміни, умови зберігання сировини, напівфабрикатів, готової продукції; правила та порядок складання та оздоблення готових борошняних кондитерських виробів готовими напівфабрикатами; режим і тривалість випікання (смаження).</p> <p><b>Уміти:</b> дотримуватись норм технологічного процесу; користуватись нормативно-технологічною документацією; визначати якість сировини, давати органолептичну оцінку якості; розраховувати кількість сировини; підготувати сировину до виробництва; 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 борошняних кондитерських виробів	154
ЗКП.9	Оволодіння основами англійської мови за професійним спрямуванням	<p><b>Знати:</b> назви технологічних процесів; кухонні механізми, обладнання, інструменти, посуд, меблі, відповідно до закладів ресторанного господарства; назви овочів, фруктів, ягід, грибів, напоїв, спецій та пряних трав; назви борошняних і кондитерських виробів, видів тіста, начинок; тематичні вислови і діалоги з професійної спрямованості.</p> <p><b>Уміти:</b> 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</p>	Англійська мова за професійним спрямуванням	4
ЗКП.10	Оволодіння основами малювання та ліплення за професійним спрямуванням	<p><b>Знати:</b> основи малювання та ліплення; мати поняття про колір; техніку малювання геометричних фігур; техніку малювання орнаменту; техніку малювання рослин.</p> <p><b>Уміти:</b> малювати геометричні фігури; малювати орнамент, прикраси з орнаменту; малювати листя різної форми, квіти, фрукти, овочі; наносити трафаретний малюнок однією фарбою та з нескладним поєднанням фарб</p>	Малювання та ліплення	15

## 1. Зведена таблиця по розрядам, модулям та предметам

	Навчальні предмети за видами підготовки	Кількість годин	3 розряд					
			Базовий блок	КНД-3.1	КНД-3.2	КНД-3.3	КНД-3.4	КНД-3.5
<b>I.</b>	<b>Загально-професійна підготовка</b>	<b>39</b>						
1.1	Інформаційні технології	6	6					
1.2	Англійська мова за професійним спрямуванням	4	4					
1.3	Професійна етика та основи психології	4	4					
1.4	Основи енергозбереження	5	5					
1.5	Основи трудового законодавства	6	6					
1.6	Основи галузевої економіки і підприємництва	6	6					
1.7	Правила дорожнього руху	8	8					
<b>II.</b>	<b>Професійно-теоретична підготовка</b>	<b>219</b>	<b>64</b>	<b>14</b>	<b>20</b>	<b>22</b>	<b>67</b>	<b>32</b>
2.1.	Устаткування підприємств харчування	12		2	2	2	4	2
2.2.	Організація виробництва та обслуговування	8	8					
2.3.	Гігієна та санітарія виробництва	12		2	2	2	4	2
2.4.	Облік, калькуляція і звітність	8	8					
2.5.	Технологія приготування борошняних виробів з основами товарознавства	154	23	10	16	18	59	28
2.6.	Малювання та ліплення	15	15					
2.7.	Основи товарознавства	10	10					
<b>III.</b>	<b>Професійно-практична підготовка</b>	<b>669</b>						
3.1	Виробниче навчання	180	36	18	12	12	66	36
3.2	Виробнича практика	489		14	98	63	203	111
<b>IV.</b>	<b>Державна кваліфікаційна атестація або поетапна кваліфікаційна атестація</b>	<b>7</b>						
<b>V.</b>	<b>Загальний обсяг навчального часу</b>	<b>927</b>						

**НАВЧАЛЬНА ПРОГРАМА З ПРЕДМЕТА**  
**Професійна етика та основи психології**

Професія: Кондитер

Рівень кваліфікації: Кондитер 3-го розряд

Тематичний план

Код модуля	Назва теми (компетентності)	Кількість годин всього
ЗПК	Індивідуальні психологічні властивості особистості.	1
ЗПК	Особливості спілкування в сфері послуг.	1
ЗПК	Підходи до забезпечення сприятливого психологічного клімату в колективі.	1
ЗПК	Причини і способи розв'язання конфліктних ситуацій у колективі.	1
<b>Разом</b>		<b>4</b>

Зміст

Код модуля	Назва теми (компетентності) Зміст навчального матеріалу
ЗПК	<p style="text-align: center;"><b>Індивідуальні психологічні властивості особистості</b></p> <p>Вміти визначати індивідуальні психологічні особливості (самодіагностика). Поняття темпераменту та його типів. Вплив темпераменту на поведінку людини. Будувати спілкування та обирати тактику поведінки з оточуючими, спираючись на отримані знання.</p>
ЗПК	<p style="text-align: center;"><b>Особливості спілкування в сфері послуг</b></p> <p>Основні психологічні та моральні вимоги до кондитера. Правила спілкування в колективі. Вербальне та невербальне спілкування. Принципи професійної етики.</p>
ЗПК	<p style="text-align: center;"><b>Підходи до забезпечення сприятливого психологічного клімату в колективі</b></p> <p>Правила володіння технікою ведення ділових індивідуальних бесід. Причини несприятливого мікроклімату. Методи налагодження сприятливих відносин з колегами.</p>
ЗПК	<p style="text-align: center;"><b>Причини і способи розв'язання конфліктних ситуацій у колективі.</b></p> <p>Навчитися розв'язувати конфліктні ситуації, знаходити спільну мову зі співробітниками. Види конфліктів. Причини конфліктів. Способи вирішення та виходи з конфліктних ситуацій.</p>

**НАВЧАЛЬНА ПРОГРАМА З ПРЕДМЕТА**  
**Англійська мова за професійним**  
**спрямуванням**

Професія: Кондитер

Рівень кваліфікації: Кондитер 3-го розряд

Тематичний план

Код модуля	Назва теми (компетентності)	Кількість годин всього
ЗПК	Вступ. Мета і завдання курсу.	1
ЗПК	Характеристика закладів ресторанного господарства та кухонного обладнання.	1
ЗПК	Характеристика напоїв, страв і виробів.	2
<b>Разом</b>		<b>4</b>

Зміст

Код модуля	Назва теми (компетентності) Зміст навчального матеріалу
ЗПК	<b>Вступ. Мета і завдання курсу</b> Вступ. Форми привітання, знайомства, запрошення, подяка, прощання; заповнення анкети, складання резюме при прийомі на роботу; тематичні вислови і діалоги з професійної спрямованості.
ЗПК	<b>Характеристика кухонного обладнання</b> Типи закладів ресторанного господарства. Назви технологічних процесів; загальноживані слова: назви обладнання; інвентар, посуд; класифікація меблів ресторанного господарства.
ЗПК	<b>Характеристика напоїв, страв і виробів</b> Назви овочів, фруктів, ягід та грибів; характеристика напоїв; спеції та прянощі; назви борошняних і кондитерських виробів; види тіста та начинок, технологічні операції з їх приготування; переклад рецептів; складання технологічних карток.

## НАВЧАЛЬНА ПРОГРАМА З ПРЕДМЕТА Устаткування підприємств харчування

Професія: Кондитер

Рівень кваліфікації: Кондитер 3-го розряд

### Тематичний план

Код модуля	Назва теми (компетентності)	Кількість годин всього
КНД – 3.1	Машини та механізми для приготування напівфабрикатів для борошняних кондитерських і булочних виробів.	2
КНД - 3.2	Машини та механізми для приготування оздоблювальних напівфабрикатів для борошняних кондитерських виробів.	2
КНД - 3.3	Машини та механізми для приготування дріжджового тіста	2
КНД – 3.4	Машини та механізми для приготування бездріжджових видів тіста та виробів з нього.	4
КНД – 3.5	Ваговимірювальне устаткування. Холодильне устаткування	2
<b>Разом:</b>		12

### Зміст

Код модуля	Назва теми (компетентності) Зміст навчального матеріалу
КНД - 3.1	<p style="text-align: center;"><b><i>Машини та механізми для приготування напівфабрикатів для борошняних кондитерських і булочних виробів</i></b></p> <p>Універсальні кухонні машини, механічні м'ясорубки, протиральні машини та механізми, електричні печі, електричні сковорідки; холодильне обладнання. Призначення, види, будова, принцип роботи, правила експлуатації з дотриманням технічних вимог охорони праці. Можливі проблеми під час роботи устаткування та методи їх вирішення.</p>

КНД – 3.2	<p style="text-align: center;"><b>Машина та механізми для приготування оздоблювальних напівфабрикатів для борошняних кондитерських виробів</b></p> <p>Протиральні машини та механізми, машини та механізми для збивання продуктів, міксери; пристрої для приготування пюре, протертих плодів з додаванням драгледоподібних речовин; машини для фасування желе; пристрої для уварювання ; електричні печі; холодильне обладнання. Призначення, види, будова, принцип роботи, правила експлуатації з дотриманням технічних вимог охорони праці. Можливі проблеми під час роботи устаткування та методи їх вирішення.</p>
КНД – 3.3	<p style="text-align: center;"><b>Машина та механізми для приготування дріжджового тіста</b></p> <p>Машини для просіювання борошна Вивчення будови, підготовки до роботи . Правила експлуатації з дотриманням технічних вимог безпеки праці. Правила експлуатації з дотриманням технічних вимог безпеки праці.  Машини для замішування тіста: характеристика, їх призначення , класифікація. Будова, правила експлуатації.  Електричні фритюрниці: призначення, будова , правила експлуатації.  Шафи для розстоювання кондитерських виробів: призначення, будова , правила експлуатації</p>
КНД – 3.4	<p style="text-align: center;"><b>Машина та механізми для приготування бездріжджових видів тіста та виробів з нього.</b></p> <p>Машини та механізми для замісу тіста, машини та механізми для збивання продуктів, міксери; тістодільник, тістоформовочні та тісторозкачувальні машини, відсадочні машини (депозитори), машини для формування виробів з начинками,; теплові апарати для оладків, млинчиків з різними начинками; холодильне обладнання, камери шокowego заморожування.  Призначення, види, будова, принцип роботи, правила експлуатації з дотриманням технічних вимог охорони праці. Можливі проблеми під час роботи устаткування та методи їх вирішення.</p>
КНД – 3.5	<p style="text-align: center;"><b>Ваговимірювальне устаткування</b></p> <p>Сучасна електронна ваговимірювальна техніка. Правила експлуатації з дотриманням технічних вимог безпеки праці.</p> <p style="text-align: center;"><b>Холодильне устаткування</b></p> <p>Устаткування для реалізації борошняних кондитерських виробів: прилавки-вітрини та ін. Їх призначення, будова, автоматика, правила експлуатації з дотриманням технічних вимог безпеки праці. Вирішення проблемних ситуацій, які можуть виникнути під час роботи з холодильним устаткуванням.</p>

**НАВЧАЛЬНА ПРОГРАМА З ПРЕДМЕТА**  
**Гігієна та санітарія виробництва**

Професія: Кондитер

Рівень кваліфікації: Кондитер 3-го розряд

Тематичний план

Код модуля	Назва теми (компетентності)	Кількість годин всього
КНД - 3.1	<b>Тема. Санітарні вимоги до кондитерського цеху</b> Санітарні вимоги до підготовки сировини. Терміни зберігання напівфабрикатів. Санітарні вимоги до обладнання, інвентарю, інструментів і приміщень кондитерського цеху	2
КНД - 3.2	<b>Тема. Санітарні вимоги до оздоблювання кондитерських виробів</b> Санітарні вимоги до виробництва сиропів, помади, желе, кремів. Обробка кондитерських мішків, трубочок. Правила зберігання кондитерських мішків	2
КНД - 3.3	<b>Тема. Санітарні вимоги до сировини для приготування дріжджових борошняних кондитерських виробів</b> Санітарно-гігієнічні вимоги до пекарських дріжджів та борошна: пакування, транспортування та зберігання сировини. Санітарні вимоги до якості борошняних кондитерських виробів. Санітарні вимоги до їх подавання. Терміни реалізації	2

КНД – 3.4	<p><b>Тема. Санітарні вимоги до технології приготування дріжджових борошняних кондитерських виробів</b></p> <p>Санітарні вимоги до технології приготування борошняних кондитерських виробів: бездріжджового тіста та виробів з нього.</p> <p>Санітарні вимоги до якості борошняних кондитерських виробів. Санітарні правила зберігання і транспортування кондитерських виробів . Санітарні вимоги до їх подавання. Терміни реалізації</p>	4
КНД – 3.5	<p><b>Тема. Державні санітарні правила для підприємств, що виробляють кондитерські вироби з кремом</b></p> <p>Санітарно-гігієнічні вимоги до кремових виробів, їх зберігання, маркування, пакування та транспортування.</p> <p>Обробка кондитерських мішків, трубочок. Правила зберігання кондитерських мішків</p>	2
<b>Разом:</b>		<b>12</b>

**НАВЧАЛЬНА ПРОГРАМА З ПРЕДМЕТА**  
**Організація виробництва та обслуговування**

Професія: Кондитер

Рівень кваліфікації: Кондитер 3-го розряд

Тематичний план

Базовий блок (ЗПК)	Назва теми (компетентності)	Кількість годин
ЗПК	Типи закладів ресторанного господарства.	2
ЗПК	Організація виробництва кондитерського цеху.	4
ЗПК	Організація постачання підприємств.	2
<b>Разом</b>		<b>8</b>

Зміст

Код модуля	Назва теми (компетентності) Зміст навчального матеріалу
ЗПК	<p style="text-align: center;"><b>Типи закладів ресторанного господарства</b></p> <p>Кваліфікаційна характеристика кондитера третього розряду, ознайомлення з кваліфікаційними характеристиками суміжних професій.            Класифікація закладів ресторанного господарства за різними ознаками. Загальна характеристика типів підприємств. Поєднання виробничих та торговельних функцій й організація споживання їжі, як основна особливість підприємств харчування.</p>
ЗПК	<p style="text-align: center;"><b>Організація виробництва кондитерського цеху</b></p> <p>Структура кондитерського цеху, склад приміщень кондитерського цеху та вимоги до них.            Комора добового зберігання продуктів, її устаткування, інвентар.            Відділення для замісу дріжджового, прісно - здобного, бісквітного, пісочного, заварного тіста, організація робочих місць.            Відділення для виготовлення помадки, сиропу, кремів, організація робочих місць.            Відділення для випікання, організація робочих місць.            Відділення для оформлення н/ф та для зберігання готових виробів, організація робочих місць.            Експедиція.</p>

ЗПК	<p style="text-align: center;"><b>Організація постачання підприємств</b></p> <p>Значення постачання сировини та його джерела. Організація складського господарства. Поняття про втрати під час зберігання продуктів. Характеристика тари та ваговимірювального обладнання.</p>
-----	--

**НАВЧАЛЬНА ПРОГРАМА З ПРЕДМЕТА  
Облік, калькуляція та звітність**

Професія: Кондитер

Рівень кваліфікації: Кондитер 3-го розряд

Тематичний план

Базовий блок (ЗПК)	Назва теми (компетентності)	Кількість годин
ЗПК	Господарський облік у закладах ресторанного господарства.	4
ЗПК	Нормативно-технологічні документи: види, призначення, використання.	4
<b>Разом</b>		<b>8</b>

Зміст

Базовий блок	Назва теми (компетентності) Зміст навчального матеріалу
ЗПК	<b>Господарський облік у закладах ресторанного господарства</b> Загальні відомості про господарський облік.
ЗПК	<b>Нормативно-технологічні документи: види, призначення, використання</b> Нормативні документи, документи обліку, калькуляції, звітності для підприємств ресторанного господарства: їх види, призначення, використання. Користування нормативно-технологічною документацією, збірниками для господарського обліку; користування збірником рецептур, технологічною карткою, калькуляційною карткою; визначення процентних величин. Робота з розрахунками сировини на необхідну кількість виробів.

**НАВЧАЛЬНА ПРОГРАМА З ПРЕДМЕТА**  
**Технологія приготування борошняних кондитерських виробів**

Професія: Кондитер

Рівень кваліфікації: Кондитер 3-го розряд

Тематичний план

Базовий блок (ЗПК)	Назва теми (компетентності)	Кількість годин всього
ЗПК	Вступ	2
ЗПК	Основні речовини харчових продуктів	10
ЗПК	Характеристика сировини та підготовка її до виробництва	11
<b>Разом</b>		<b>23</b>

Зміст

Базовий блок	Назва теми (компетентності) Зміст навчального матеріалу
ЗПК	<b>Вступ</b> Значення борошняних кондитерських виробів у харчуванні. Поняття про технологічний процес приготування борошняних кондитерських і булочних виробів.
ЗПК	<b>Основні речовини харчових продуктів</b> Ознайомлення з речовинами, які входять до складу харчових продуктів. Вода: значення її для організму людини, вміст води в харчових продуктах. Вимоги до питної води, поняття про м'яку та жорстку воду. Мінеральні речовини: класифікація, коротка характеристика, значення для організму людини, вміст у продуктах. Поняття про зольність. Вуглеводи: класифікація, склад, коротка характеристика властивостей, значення для організму людини, вміст у продуктах. Пектинові речовини. Білки: значення для організму людини, вміст у продуктах, склад, класифікація, властивості. Жири: значення для організму людини, вміст у продуктах, класифікація, фізико-хімічні властивості. Вітаміни: класифікація, коротка характеристика, значення для організму людини, вміст у продуктах. Фактори, які впливають на збереження та руйнування вітамінів. Ферменти: роль в харчуванні людини, у виробництві харчових продуктів. Властивості ферментів. Інші речовини харчових продуктів: органічні кислоти, ефірні масла, дубильні речовини, алкалоїди, глікозиди та ін. - вміст в продуктах, коротка характеристика. Енергетична цінність (калорійність) харчових продуктів.

ЗПК	<p><b>Характеристика сировини та підготовка її до виробництва</b></p> <p>Поняття про якість харчових продуктів, сировини, що використовується для приготування борошняних кондитерських виробів. Фактори, що впливають на якість. Органолептичне визначення якості харчових продуктів. Правила, умови зберігання харчових продуктів. Вплив температури, вологості та ін. факторів на якість харчових продуктів в процесі зберігання. Підготовка сировини до кондитерського виробництва. Борошно, крохмаль: виробництво, види та сорти, хімічний склад, харчова цінність, властивості, вимоги до якості, підготовка до використання. Поняття про силу борошна. Цукор, мед, патока: хімічний склад, харчова цінність, властивості, вимоги до якості, підготовка до використання в кондитерському виробництві. 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. Яйця: будова, хімічний склад, харчова цінність. Види яєць за способом і терміном зберігання, вимоги до якості. Санітарна обробка яєць. Продукти переробки яєць - меланж, яєчний порошок: хімічний склад, харчова цінність, вимоги до якості, кулінарна обробка, взаємозамінність, підготовка до використання в кондитерському виробництві. Жири: види, класифікація, хімічний склад, харчова цінність, вимоги до якості, підготовка до використання. Розпушувачі: види, характеристика, властивості, вимоги до якості, підготовка до використання. Допоміжна сировина для кондитерського виробництва. Харчові кислоти: види, характеристика, вимоги до якості, використання. Прянощі, смакові товари, ароматизатори, барвники: види, характеристика, вимоги до якості, використання. Драглеутворюючі речовини: види, характеристика, вимоги до якості, використання.</p>
-----	--

Тематичний план

Код модуля	Назва теми (компетентності)	Кількість годин	
		Всього	З них ЛПР
КНД - 3.1	Приготування напівфабрикатів для борошняних кондитерських і булочних виробів	10	3
КНД - 3.2	Приготування оздоблювальних напівфабрикатів для борошняних кондитерських виробів	16	6
КНД - 3.3	Приготування дріжджового тіста та виробів з нього	18	2
КНД – 3.4	Приготування без дріжджових видів тіста та виробів з нього	59	6
КНД – 3.5	Приготування тістечок і тортів масового попиту	28	
<b>Разом:</b>		<b>154</b>	<b>10</b>

## Зміст

Код модуля	Назва теми (компетентності) Зміст навчального матеріалу
КНД - 3.1	<p><b>Приготування напівфабрикатів для борошняних кондитерських і булочних виробів</b></p> <p>Види та значення теплової обробки. Процеси, що відбуваються в продуктах під час теплової кулінарної обробки. Вплив теплової кулінарної обробки на якість готової продукції. Фізико-хімічні зміни білків, жирів, вуглеводів під час теплової обробки.</p> <p>Види напівфабрикатів в залежності від сировини, технології виготовлення, їх характеристика та використання.</p> <p>Фарші та начинки: види в залежності від сировини, характеристика, використання.</p> <p>М'ясо, м'ясопродукти, птиця, субпродукти: хімічний склад, класифікація, види, значення в харчуванні, кулінарна обробка, використання. Технологія приготування, вимоги до якості фаршів з м'яса, птиці, м'ясопродуктів, субпродуктів. Використання, термін реалізації.</p> <p>Риба, рибні продукти: хімічний склад, класифікація, види, значення в харчуванні, кулінарна обробка, використання. Технологія приготування, вимоги до якості фаршів з риби, рибних продуктів. Використання, термін реалізації.</p> <p>Овочі, гриби: хімічний склад, харчова цінність, види, кулінарна обробка, вимоги до якості, підготовка до використання. Технологія приготування, вимоги до якості фаршів і начинок з овочів, грибів. Використання, термін реалізації.</p> <p>Фрукти, ягоди: хімічний склад, харчова цінність, види, кулінарна обробка, підготовка до використання. Технологія приготування, вимоги до якості начинок з фруктів, ягід. Використання, термін реалізації.</p> <p>Сушені плоди, ягоди: характеристика, харчова цінність, вимоги до якості, кулінарна обробка, підготовка до використання.</p> <p>Плодово-ягідні вироби (повидло, джем, конфітюрі і т. ін.) промислового виробництва: асортимент, вимоги до якості, підготовка до використання, умови зберігання.</p> <p>Крупи, бобові: види, значення в харчуванні, підготовка до використання. Технологія приготування, вимоги до якості фаршів з круп, бобових.</p> <p>Горіхи, мак, какао-боби: хімічний склад, харчова цінність, види, коротка характеристика, вимоги до якості, підготовка до використання, умови зберігання.</p> <p>Технологія приготування, вимоги до якості фаршів і начинок з яєць, маку, сиру та ін. Використання, термін реалізації.</p> <p>Консервовані продукти: види, використання, умови зберігання.</p> <p>Технологія приготування, вимоги до якості повидла, варення, джему, цукатів в асортименті. Використання, термін реалізації.</p>

КНД – 3.2	<p><b>Приготування оздоблювальних напівфабрикатів для борошняних кондитерських виробів</b></p> <p>Види напівфабрикатів для оздоблення, їх характеристика та призначення.</p> <p>Технологія приготування, вимоги до якості сиропів (для просочування, глазурування, тиражного, інвертного).</p> <p><i>Лабораторно-практична робота №1. Приготування сиропів</i></p> <p>Технологія приготування, вимоги до якості желе (на желатині, агарі тощо). Прикраси з желе: нарізні, виємні, багатошарові, мозаїчні.</p> <p>Технологія приготування, вимоги до якості помади (основної та шоколадної). Порядок підготовки готової помади для оздоблення борошняних кондитерських виробів.</p> <p><i>Лабораторно-практична робота №2. Приготування помад.</i></p> <p>Креми: класифікація, санітарні вимоги, вимоги до якості, використання. Технологія приготування, вимоги до якості масляних кремів: основного, особливого, нового. Їх використання. Способи та правила оздоблення кремом борошняних кондитерських виробів.</p> <p><i>Лабораторно-практична робота №3. Приготування масляних кремів.</i></p> <p>Технологія приготування, вимоги до якості кремів з вершків, сметани тощо.</p> <p>Характеристика, технологія приготування, вимоги до якості крихти: бісквітної, горіхової, цукрової та ін.</p> <p>Правила та порядок оздоблення борошняних кондитерських виробів помадкою, крихтами, пастами, шоколадом, кремом, цукатами, желе тощо.</p>
КНД – 3.3	<p><b>Приготування дріжджового тіста та виробів з нього</b></p> <p>Характеристика дріжджового тіста, способи його приготування. Підготовка сировини для замішування тіста. Технологія приготування дріжджового тіста безопарним способом. Процеси, що відбуваються під час замісу, бродіння тіста та випікання виробів. Недоліки тіста, що виникають внаслідок неправильного режиму бродіння, причини, способи усунення. Методи визначення готовності тіста. Вимоги до якості готового тіста.</p> <p>Розробка тіста, формування напівфабрикатів, розстоювання, випікання, оздоблення виробів. Процеси, що відбуваються під час випікання виробів. Визначення готовності випечених виробів. Терміни та умови зберігання виробів.</p> <p>Технологія приготування виробів з дріжджового тіста: пиріжки, ватрушки, розтягаї, піца та ін. Вихід, вимоги до якості, відсоток втрат виробів під час теплової обробки.</p> <p>Технологія приготування виробів смажених у фритюрі: пиріжки, пончики тощо. Підготовка фритюру. Жири, які використовуються для смаження. Режим смаження. Вимоги до якості виробів.</p> <p>Технологія приготування булочних виробів: особливості приготування, їх оздоблення, вихід, вимоги до якості.</p> <p>Технологія приготування багато порційних виробів з дріжджового тіста: пироги відкриті, напівзакриті, закриті, кулеб'яка, рулети з маком та ін. Вихід, вимоги до якості, відсоток втрат виробів під час теплової обробки.</p> <p><i>Лабораторно-практична робота №1. Технологія приготування дріжджового тіста та виробів з нього</i></p>

КНД – 3.4	<p><b>Приготування бездріжджових видів тіста та виробів з нього</b> Класифікація бездріжджових видів тіста, їх характеристика. Технологія приготування млинцевого тіста та виробів з нього. Вихід, вимоги до якості, термін зберігання. Технологія приготування, особливості, вафельного тіста та виробів з нього: вафельні трубочки тощо. Режим та особливості випікання. Вихід, вимоги до якості, термін зберігання виробів. Технологія приготування прісного здобного тіста в залежності від рецептури (2 способи) з великою кількістю рідини та малою кількістю рідини. Технологія приготування виробів з прісного здобного тіста: тарталетки, сочники, пироги з різними начинками тощо. Вихід, вимоги до якості виробів. <i>Лабораторно-практична робота № 1.</i> Технологія приготування вафельного, прісного здобного тіста та виробів з нього. Технологія приготування пісочного тіста: підготовка сировини, послідовність введення сировини під час замішування тіста. Визначення готовності тіста. Технологія приготування, режим випікання, оздоблення виробів з пісочного тіста: нарізне та виємне печиво, корзинки тощо. Вимоги до якості виробів. Технологія приготування пряничного тіста сирцевим способом та виробів з нього. Визначення готовності тіста та вимоги до його якості. Вихід, вимоги до якості готових виробів. <i>Лабораторно-практична робота № 2.</i> Технологія приготування пісочного, пряничного тіста та виробів з нього Характеристика бісквітного тіста. Способи приготування бісквітного тіста: холодний, тепловий. Визначення готовності тіста. Способи формування бісквітного тіста, температурний режим випікання, визначення готовності напівфабрикатів, недоліки тіста, причини та способи їх усунення. Технологія приготування виробів з бісквітного тіста: печива, рулетів тощо. Вимоги до їх якості. <i>Лабораторно-практична робота № 3.</i> Технологія приготування бісквітного тіста та виробів з нього.</p>
КНД – 3.5	<p><b>Приготування тістечок і тортів масового попиту</b> Технологічний процес виготовлення тістечок і тортів: розрізання, просочування сиропом тістового напівфабрикату, прошарування напівфабрикатів кремом (начинкою), ґрунтування поверхні та бічних сторін кремом, глазурування поверхні, оздоблення тортів і тістечок кремом, фруктами, цукатами, горіхами тощо; розрізання прошарованих пластів на частини для тістечок і тортів, обсипання крихтами, подрібненими горіхами, цукровою пудрою тощо. Асортимент і класифікація тістечок, їх характеристика. Розміри, форма, маса тістечок. Технологія приготування простих нарізних і поштучних тістечок масового попиту з різних видів тіста: прісного здобного, пісочного, вафельного, бісквітного. Вимоги до їх якості. Терміни та умови зберігання готових виробів. Асортимент і класифікація тортів, їх характеристика. Розміри, форма, маса тортів. Види тортів в залежності від оздоблювальних напівфабрикатів. Технологія приготування простих тортів масового попиту з прісного здобного, пісочного, вафельного, бісквітного тіста. Вимоги до їх якості. Терміни та умови зберігання готових виробів. Порядок нанесення на тістечка й торти оздоблення та прикрас одного або декількох видів. Поєднання напівфабрикатів для оздоблення в залежності від їх виду та смакових якостей.</p>

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

Професія: Кондитер

Рівень кваліфікації: Кондитер 3-го розряд

Тематичний план

Базовий блок (ЗПК)	Назва теми (компетентності)	Кількість годин всього	
		Всього	З них ЛПР
ЗПК	Основи малювання, ліплення за професійним спрямуванням	2	
ЗПК	Поняття про колір за професійним спрямуванням	2	
ЗПК	Техніка малювання геометричних фігур за професійним спрямуванням	4	2
ЗПК	Техніка малювання орнаменту за професійним спрямуванням	4	2
ЗПК	Техніка малювання рослин за професійним спрямуванням	3	
<b>Разом</b>		<b>15</b>	

Зміст

Базовий блок	Назва теми (компетентності) Зміст навчального матеріалу
ЗПК	<b>Основи малювання.</b> 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.
ЗПК	<b>Поняття про колір.</b> Поняття про колір. Колір у природі, його властивості. Колірний спектр. Кольори теплі та холодні, близькі та контрастні.
ЗПК	<b>Малювання геометричних фігур</b> Правила малювання геометричних тіл і фігур. Малювання кулі, піраміди, куба, циліндра, еліпса, конуса. Практична робота 1: малювання предметів геометричних фігур
ЗПК	<b>Малювання орнаменту</b> Поняття "орнамент", види орнаменту (лінійний, бордюрний, кайма, композиційно-замкнутий, сітчастий). Правила та прийоми малювання орнаменту. Практична робота 2: малювання орнаменту, прикрас з орнаменту.

## НАВЧАЛЬНА ПРОГРАМА З ПРЕДМЕТА

### Основи товарознавства

Професія: Кондитер

Рівень кваліфікації: Кондитер 3-го розряду

#### Тематичний план

Базовий блок (ЗПК)	Назва теми (компетентності)	Кількість годин всього
ЗПК	Характеристика сировини та підготовка її до виробництва	2
ЗПК	Види сировини та вимоги до якості	2
ЗПК	Терміни, умови зберігання сировини, н/ф, готової продукції	2
ЗПК	Правила та порядок складання та оздоблення готових борошняних кондитерських виробів готовими оздоблюючими ми н/ф	2
ЗПК	Режими і тривалість теплової обробки борошняних кондитерських виробів	2
<b>Разом</b>		<b>10</b>

#### Зміст

Базовий блок	Назва теми (компетентності) Зміст навчального матеріалу
ЗПК	<p>Основні речовини харчових продуктів: вода, мінеральні речовини, вуглеводи, білки, жири, ферменти, інші речовини. Характеристика, хімічний склад, харчова цінність, властивості, види основної та допоміжної сировини, підготовка її до виробництва: борошно, вода, розпушувачі тіста, яйця та яечні продукти (меланж, яечний порошок), молоко та молочні продукти (сухе молоко, згущене молоко, вершки, сметана, сир), жири і масла, солод, горіхи, мак, родзинки, желюючі речовини й загусники, цукор і цукровмісні продукти, харчові барвники, лаки, крохмаль і харчові добавки. Види сировини, вимоги до якості сировини, напівфабрикатів.</p> <p>Терміни, умови зберігання сировини, напівфабрикатів, готової продукції</p> <p>Режим і тривалість теплової обробки (випікання, смаження) борошняних кондитерських виробів.</p> <p>Правила та порядок складання та оздоблення готових борошняних кондитерських виробів готовими напівфабрикатами.</p>

# НАВЧАЛЬНА ПРОГРАМА З ПРОФЕСІЙНО-ПРАКТИЧНОЇ ПІДГОТОВКИ

## НАВЧАЛЬНА ПРОГРАМА З ПРЕДМЕТА

Професія: Кондитер

Рівень кваліфікації: Кондитер 3-го розряд

### Виробниче навчання Тематичний план

Базовий блок ЗПК	Назва теми (компетентності)	Кількість годин всього
ЗПК	Приготування напівфабрикатів для борошняних кондитерських і булочних виробів	6
ЗПК	Приготування оздоблювальних напівфабрикатів для борошняних кондитерських виробів	6
ЗПК	Приготування дріжджового тіста та виробів з нього	12
ЗПК	Приготування без дріжджових видів тіста та виробів з нього	6
ЗПК	Приготування тістечок і тортів масового попиту	6
<b>Разом</b>		<b>36</b>

#### Зміст

Код модуля	Назва теми (компетентності) Зміст навчального матеріалу
ЗПК	<b>Приготування напівфабрикатів для борошняних кондитерських і булочних виробів</b> Вступне заняття: ознайомлення з закладом харчування, інструктаж з техніки безпеки праці. Асортимент начинок та фаршів, технологію приготування, терміни використання, зберігання, реалізації, правила експлуатації відповідних видів технологічного устаткування, виробничого інвентарю, інструменту, норми санітарії та гігієни, вимоги охорони праці.
ЗПК	<b>Приготування оздоблювальних напівфабрикатів для борошняних кондитерських виробів</b> Класифікація оздоблювальних н/ф, організація робочого місця, опрацювання технологічної документації, складання технологічних карток, розрахунок сировини, визначення якості органолептичним методом, використання устаткування та інвентарю, вирішення проблемних ситуацій, дотримання норм санітарії та гігієни, вимог охорони праці.

ЗПК	<b>Приготування дріжджового тіста та виробів з нього</b> Асортимент дріжджового тіста опарним та безопарним способом, організація робочого місця, опрацювання технологічної документації, складання карточок, розрахунок сировини, визначення якості виробів органолептичним методом, користуванням устаткуванням та інвентарем, вирішення проблемних ситуацій, дотримання норм санітарії і гігієни, вимог охорони праці.
ЗПК	<b>Приготування без дріжджових видів тіста та виробів з нього</b> Асортимент виробів з без дріжджового тіста, організація робочого місця, опрацювання технологічної документації, складання технологічних карточок, розрахунок сировини, визначення якості виробів органолептичним методом, використання устаткування та інвентарю, вирішення проблемних ситуацій, дотримання норм санітарії і гігієни, вимог охорони праці.
ЗПК	<b>Приготування тістечок і тортів масового попиту</b> Асортимент та класифікація тістечок та тортів, організація робочого місця, опрацювання технологічної документації, розрахунок сировини, виготовлення простих елементів для оздоблення виробів, визначення якості виробів, вирішення проблемних ситуацій, використання устаткування та інвентарю, дотримання норм санітарії і гігієни, вимог охорони праці.

#### Тематичний план

Код модуля	Назва теми (компетентності)	Кількість годин всього
КНД-3.1	Приготування напівфабрикатів для борошняних кондитерських і булочних виробів.	18
КНД-3.2	Приготування оздоблювальних напівфабрикатів для борошняних кондитерських виробів.	12
КНД-3.3	Приготування дріжджового тіста та виробів з нього.	12
КНД-3.4	Приготування без дріжджових видів тіста та виробів з нього.	66
КНД-3.5	Приготування тістечок і тортів масового попиту.	36
<b>Разом</b>		<b>144</b>

Зміст

Код модуля	Назва теми (компетентності) Зміст навчального матеріалу
КНД –3.1	<p align="center"><b>Приготування напівфабрикатів для борошняних кондитерських і булочних виробів</b></p> <p>Технологію приготування різних видів начинок, фаршів; терміни використання, зберігання, реалізації; правила експлуатації відповідних видів виробничого інструменту та інвентарю; Працювати з технологічною документацією; робити розрахунок сировини; виготовляти різні види начинок, фаршів з дотриманням технологічних вимог; визначати якість начинок, фаршів органолептичним методом; користуватись устаткуванням та інвентарем; вирішувати проблемні ситуації;</p>
КНД –3.2	<p align="center"><b>Приготування оздоблювальних напівфабрикатів для борошняних кондитерських виробів</b></p> <p>Приготування напівфабрикатів для оздоблення, їх характеристику та призначення; технологію приготування, вимоги до якості різних видів сиропів, помад, желе та прикрас, масляних, вершкових, сметанних кремів; приготування посипок, використання, зберігання, терміни реалізації; правила експлуатації відповідних видів виробничого, інструменту; Працювати з технологічною документацією; робити розрахунок сировини; виготовляти різні види сиропів помад, желе та прикрас, масляних, вершкових, сметанних кремів; приготування посипок, з дотриманням технологічних вимог; визначати якість сиропів, помад, желе та прикрас, масляних, вершкових, сметанних кремів; приготування посипок, органолептичним методом; вирішувати проблемні ситуації;</p>
КНД –3.3	<p align="center"><b>Приготування дріжджового тіста та виробів з нього</b></p> <p>Технологію приготування дріжджового тіста безопарним та опарним способами 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 виробничого інвентарю, інструменту; Працювати з технологічною документацією; робити розрахунок сировини; готувати дріжджове тісто безопарним та опарним способами та вироби з нього; визначати якість виробів органолептичним методом; користуватись устаткуванням та інвентарем; вирішувати проблемні ситуації;</p>
КНД –3.4	<p align="center"><b>Приготування без дріжджових видів тіста та виробів з нього</b></p> <p>Технологія приготування тіста для млинчиків, вафельного, пісочного, прісного, здобного, пряничного, бісквітного тіста та виробів з нього; вимоги до якості; правила розрахунку сировини; терміни та умови зберігання виробів; правила експлуатації</p>

	<p>відповідних видів тіста, виробничого інвентарю, інструменту;          Працювати з технологічною документацією; робити розрахунок сировини; готувати тісто для млинчиків вафельного, пісочного, прісного, здобного, пряничного, бісквітного тіста та виробів з нього; визначати якість виробів органолептичним методом; вирішувати проблемні ситуації;</p>
КНД –3.5	<p style="text-align: center;"><b>Приготування тістечок і тортів масового попиту</b></p> <p>Асортимент і класифікацію тістечок та простих тортів масового попиту , їх характеристику; технологію приготування простих нарізних і поштучних тістечок масового попиту та простих тортів масового попиту з різних видів тіста; вимоги до їх якості; терміни та умови зберігання готових виробів; правила експлуатації відповідних видів виробничого інвентарю, інструменту;          Працювати з технологічною документацією; робити розрахунок сировини; виготовляти прості нарізні і поштучні тістечка та прості торти масового попиту з різних видів тіста з нанесенням трафаретного малюнку, визначати якість готових виробів; користуватись устаткуванням та інвентарем; вирішувати проблемні ситуації;</p>

## ВИРОБНИЧА ПРАКТИКА

Професія: кондитер

Рівень кваліфікації: Кондитер 3-го розряд

### Тематичний план

Код модуля	Назва теми (компетентності)	Кількість годин всього
КНД-3.1.1	Приготування начинок. Приготування фаршів	14
КНД-3.2.1	Приготування сиропів. Приготування помади	14
КНД-3.2.2	Приготування желе та прикрас з нього	21
КНД-3.2.3	Приготування масляних кремів	28
КНД-3.2.4	Приготування вершкових, сметанних кремів	21
КНД-3.2.5	Приготування посипок	14
КНД-3.3.1	Приготування дріжджового тіста безопарним способом та виробів з нього	28
КНД-3.3.2	Приготування дріжджового тіста опарним способом та виробів з нього	35
КНД-3.4.1	Приготування тіста для млинчиків та виробів з нього	28
КНД-3.4.2	Приготування вафельного тіста та виробів з нього	28
КНД-3.4.3	Приготування пісочного тіста та виробів з нього	28
КНД-3.4.4	Приготування прісного здобного тіста та виробів з нього	35
КНД-3.4.5	Приготування пряничного тіста та виробів з нього	35
КНД-3.4.6	Приготування основного бісквітного тіста та вироби з нього	49
КНД-3.5.1	Приготування простих нарізних і поштучних тістечок з різних видів тіста	56
КНД-3.5.2	Приготування простих тортів масового попиту з різних видів тіста	55
<b>Разом</b>		<b>489</b>

Зміст

Код модуля	Назва теми (компетентності) Зміст навчального матеріалу
КНД-3.1.1	<p><b>Вступне заняття.</b></p> <p><b>Ознайомлення з кондитерським підприємством, організацією роботи кондитерського цеху</b> Загальна характеристика підприємства.. Ознайомлення з підприємством, виробничими та допоміжними приміщеннями. Взаємозв'язок між цехами та підсобними приміщеннями. Санітарно-гігієнічні вимоги до них. Ознайомлення з організацією роботи кондитерського цеху: устаткування, інструмент, інвентар, посуд. Інструктаж за змістом занять, організації робочого місця, безпеки праці під час укладання сипучих та вагових виробів.</p> <p><b>Підготовка сировини до виробництва:</b> сипучих продуктів: цукру, борошна, крохмалю, солі, какао, сухого молока, круп і т.д., жирових продуктів; яєчних продуктів; молочних продуктів; повидла, джемів, цукатів, фруктів, кураги, горіхів, маку тощо; розпушувачів: дріжджів, соди, амонію тощо; ароматичних речовин, харчових кислот тощо. Правила зважування продуктів.</p> <p><b>Приготування начинок</b> 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><b>Приготування начинок:</b> сирної начинки з родзинками, горіхами, цукатами (протирання сиру, додавання спецій, родзинок, горіхів, масла; перемішування); начинки з яблук, моркви, родзинок, чорносливу (очищення яблук, моркви від шкірки; видалення зернят; нарізання на шматочки; додавання цукру; перемішування; припускання; охолодження готової начинки); начинки з повидла, повидла та кориці, повидла і горіхів, родзинок (протирання повидла; додавання компонентів; перемішування); начинки з маку та родзинок, маку та цукатів (запарювання маку; проціджування; протирання з цукром; додавання компонентів; перемішування); цукатів та цедри; фаршів і начинок, які виробляють на підприємстві</p>
КНД- 3.1.2	<p><b>Приготування фаршів</b> Організувати робоче місце; працювати з технологічною документацією; робити розрахунок сировини для використання та 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 приготування бульйонів (рибних, м'ясних, грибних, овочевих) , пасерування муки (без жиру, з жиром), соусів для фаршів .</p>

	<p><b>Приготування фаршів:</b> фаршу м'ясного, з ліверу (підготовка сировини з м'яса, термічна обробка, подрібнення м'ясних продуктів; додавання солі, перцю та ін. компонентів; перемішування); фаршу з риби (підготовка сировини з риби, термічна обробка, подрібнення продуктів; додавання солі, перцю та ін. компонентів; перемішування); фаршу з круп, гороху, квасолі (підготовка сировини, відварювання; додавання спецій; перемішування); фаршу з капусти, квашеної капусти, зеленої цибулі, моркви, (підготовка сировини, шинкування, додавання солі, перцю, термічна обробка, доведення до готовності).</p>
КНД-3.2.1	<p><b>Приготування сиропів</b>  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><b>Приготувати сиропи:</b> для просочування з добавками (розчинення цукру, нагрівання до кипіння; видалення піни; охолодження; додавання ароматичних речовин та натуральних добавок, визначення готовності); інвертного сиропу (розчинення цукру, нагрівання до кипіння; видалення піни; уварювання; визначення готовності); сиропу для глазурування (розчинення цукру, нагрівання до кипіння; видалення піни; уварювання; визначення готовності; охолодження ; додавання фарби та ароматичних речовин);</p>
КНД-3.2.2	<p><b>Приготування помади.</b>  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><b>Приготування помад:</b> помади основної (розчинення цукру, нагрівання до кипіння; видалення піни; уварювання сиропу; визначення готовності сиропу; додавання в кінці варки патоки, кислоти; охолодження до 40°C; збивання маси ; визначення готовності; дозрівання помади; додавання ароматичних речовин і барвників; визначення готовності помади); помади шоколадної; помада молочна; помада фруктовая; помада фруктово-ягідна</p>
КНД-3.2.3	<p><b>Приготування желе та прикрас з нього</b>  Організувати робоче місце; працювати з технологічною документацією; робити розрахунок сировини; виготовляти желе з свіжих, консервованих , сушених плодів та ягід (підготовка желатину або агару до використання, підготовка натуральної сировини, сиропів, соусів, змішування, формування, охолодження, використання) виготовляти прикраси з желе : нарізні, виїмні, багатошарові, мозаїчні; користуватись устаткуванням та інвентарем, вирішувати проблемні ситуації; дотримуватись норм санітарії і гігієни, вимог охорони праці.</p>

КНД-3.2.4	<p><b>Приготування масляних кремів</b>          Організувати робоче місце; працювати з технологічною документацією; робити розрахунок сировини; визначати якість кремів органолептичним методом; користуватись устаткуванням та інвентарем; вирішувати проблемні ситуації; дотримуватись норм санітарії і гігієни, вимог охорони праці</p> <p><b>Приготування кремів:</b> масляних кремів (збивання масла; перемішування цукрової пудри із згущеним молоком; під час збивання масла поступове введення суміші пудри та молока; додаванням ароматичних речовин; збивання до готовності). основного масляного (підготовка сировини, збивання масла з цукровою пудрою, згущеним молоком та додаванням допоміжних компонентів); особливого масляного (додаткові компоненти – какао порошок, сироп кавовий, ядро горіхів, фрукти, ягоди, шоколад); «Нового» масляного (підготовка сировини, приготування сиропів, з'єднання сиропу з згущеним молоком або джемом, збивання),</p>
КНД-3.2.5	<p><b>Приготування вершкових, сметанних кремів</b>          Організувати робоче місце; працювати з технологічною документацією; робити розрахунок сировини; визначати якість кремів органолептичним методом; користуватись устаткуванням та інвентарем; вирішувати проблемні ситуації; дотримуватись норм санітарії і гігієни, вимог охорони праці</p> <p><b>Приготування кремів:</b> вершкових (вершково-фруктовий, вершково-ягідний, вершково-шоколадний, вершково-лимонний, вершково-сирний); сметанних (сметано-масляний, сметанний з згущеним молоком, сметанний заварний, сметанно-желейний)</p>
КНД-3.2.6	<p><b>Приготування посипок</b>          Організувати робоче місце; працювати з технологічною документацією; робити розрахунок сировини; виготовляти різні види посипок, визначення якості посипок органолептичним методом; користування устаткуванням та інвентарем; вирішувати проблемні ситуації; дотримуватись норм санітарії і гігієни, вимог охорони праці</p> <p><b>Приготування посипок:</b> з різних видів тіста (протирання обрізків кризь сито для отримання крихти; підсушування крихти; охолодження); шоколадної, горіхової, карамельні, желейні, мастичні, цукрові та ін.;</p>

КНД-3.3.1	<p><b>Приготування дріжджового тіста безопарним способом та виробів з нього</b>          Організувати робоче місце; працювати з технологічною документацією; робити розрахунок сировини; готувати дріжджове тісто безопарним способом та виробів з нього(підготовка сировини; послідовне з'єднання борошна і продуктів; замішування тіста; визначення готовності замісу тіста, часу бродіння, готовності вибродженого тіста);</p> <p><b>Приготування виробів:</b> печених борошняних виробів - пиріжків печених з м'ясним фаршем,лівером, горохом, повидлом, курагою, яблуками та ін.; ватрушок з сиром, повидлом; розтягаїв; хлібобулочних виробів в асортименті, піци (порціонування тіста; формування шматків тіста; розкачування тіста; підготовка начинки (фаршу),розкладання начинки (фаршу) на підготовлене тісто; формування виробів; викладання на листи для випікання; розстоювання виробів; визначення готовності виробів після розстоювання; оздоблювання виробів до випікання; підготовка печі для випікання; визначення температури печі; випікання виробів з дотриманням температурного режиму випікання; визначення готовності виробів; охолодження виробів); борошняних виробів смажених у фритюрі - пончиків, пиріжків з горохом, лівером, капустою та ін. (формування шматків тіста; розкачування тіста; підготовка начинки (фаршу); розкладання начинки (фаршу) на підготовлене тісто; формування виробів; викладання на листи; розстоювання виробів; підготовка жиру для фритюру; визначення готовності жиру; смаження виробів з дотриманням температурного режиму; визначення готовності виробів; охолодження виробів); закритих і відкритих пирогів ( розкачування шматків тіста; укладання тіста на листи або у форми; розкладання начинки (фаршу) на підготовлене тісто; нанесення узору з тіста на поверхню виробів; розстоювання; обробка поверхні; випікання виробів з дотриманням температурного режиму випікання; визначення готовності виробів; охолодження виробів).</p> <p>Визначення та виправлення дефектів під час виготовлення тіста; випікання та смаження виробів; визначення якості виробів органолептичним методом; користування устаткуванням та інвентарем; вирішення проблемних ситуацій; дотримання норм санітарії і гігієни, вимог охорони праці</p>
КНД-3.3.2	<p><b>Приготування дріжджового тіста опарним способом та виробів з нього</b>          Організувати робоче місце; працювати з технологічною документацією; робити розрахунок сировини;готувати дріжджове тісто опарним способом та вироби з нього (підготовка сировини; послідовне з'єднання борошна і продуктів, приготування опари, бродіння, визначення готовності опари, додавання інгредієнтів, замішування тіста, бродіння, розробка тіста, розстойка тіста, формування, розстойка виробів, випікання , охолодження).</p> <p><b>Приготування виробів:</b> печених борошняних виробів – булочка домашня, здоба звичайна,фігурні булочки, булочки з борошняно-масляною крихтою, булочка з маком,булочка з помадою, булочка з горіхами,; розтягаїв; закриті і відкриті пироги( розкачування шматків тіста; укладання тіста на листи або у форми; розкладання начинки (фаршу) на підготовлене тісто; нанесення узору з тіста на поверхню виробів; розстоювання; обробка поверхні; випікання виробів з дотриманням температурного режиму випікання; визначення готовності виробів; охолодження виробів), кекс «Травневий», «Чайний», «Столичний»</p> <p>Визначення якості виробів органолептичним методом; користування устаткуванням та інвентарем; вирішення проблемних ситуацій; дотримання норм санітарії і гігієни, вимог охорони праці.</p>

КНД-3.4.1	<p><b>Приготування тіста для млинчиків та виробів з нього</b>          Організувати робоче місце; працювати з технологічною документацією; робити розрахунок сировини; готувати тісто для млинчиків та виробів з нього (послідовне з'єднання продуктів; замішування тіста; визначення готовності тіста; смаження млинців на сковорідках; підготовка начинки (фаршу); розкладання начинки (фаршу) на млинцевий напівфабрикат; формування виробів; викладання виробів на листи; смаження виробів); приготування виробів з млинцевих напівфабрикатів, пиріг млинчастий (напівфабрикат млинчастий викладаємо шарами фаршу, формування, випікання); пиріжки млинчасті з різними фаршами (рис з яйцем, лівер, м'ясо з яйцем); млинці з солодкими начинками та соусами.          Визначення якості виробів органолептичним методом; вирішування проблемних ситуацій; дотримання норм санітарії і гігієни, вимог охорони праці</p>
КНД-3.4.2	<p><b>Приготування вафельного тіста та виробів з нього</b>          Організувати робоче місце; працювати з технологічною документацією; робити розрахунок сировини; готувати вафельне тісто та вироби з нього (послідовне з'єднання продуктів згідно рецептури; замішування тіста; випікання вафельних листів; охолодження; склеювання вафельних листів і оздоблення поверхні вафель помадними та жировими начинками, глазурування шоколадом; нарізання або формування напівфабрикату на вироби, оздоблення кремами. виявлення та виправлення дефектів)  <b>Приготування виробів:</b> трубочка вафельна з начинками (крем «Зефір», вершки збиті з ванільним цукром, крем шоколадно-вершковий), торти вафельні - торт «Зефірно-Вафельний», торт «Арахіс», торт «Шоколадно-вафельний»(випечений напівфабрикат з вафельного тіста просочують різними начинками, крихтою, шоколадом, горіхами).          Визначення якості виробів органолептичним методом; користування устаткуванням та інвентарем; вирішення проблемних ситуацій; дотримання норм санітарії і гігієни, вимог охорони праці</p>
КНД-3.4.3	<p><b>Приготування пісочного тіста та виробів з нього</b>          Організувати робоче місце; працювати з технологічною документацією; робити розрахунок сировини; готувати пісочне тісто та вироби з нього (послідовне з'єднання продуктів згідно рецептури – масла, цукру, меланжу , перемішування до однорідної маси, додавання есенцій, розпушувачів і борошна, замішування тіста, визначення готовності тіста, ділення тіста на шматки, розкачування тіста, формування тіста , штампування, в залежності від призначення виду виробів, оздоблення виробів, викладання виробів на листи, випікання виробів з дотриманням температурного режиму випікання, визначення готовності виробів, охолодження)  <b>Приготування виробів:</b> печива «Нарізного», «Пісочного»; пирогів пісочних (закритих, відкритих) з фруктово-ягідними начинками;          Визначення якості виробів органолептичним методом; користування устаткуванням та інвентарем; вирішення проблемних ситуацій; дотримання норм санітарії і гігієни, вимог охорони праці</p>

КНД-3.4.4	<p><b>Приготування прісного здобного тіста та виробів з нього</b>      Організувати робоче місце; працювати з технологічною документацією; робити розрахунок сировини; готувати прісне здобне тісто та вироби з нього(розм'якшення масла або маргарину; розчинення у воді кислоти, цукру, меланжу; проціджування; з'єднання з маслом, борошном, розпушувачами та перемішування до однорідної маси; визначення готовності тіста; розробка тіста; формування виробів; викладання виробів на листи; завантаження листів у піч; випікання виробів з дотриманням температурного режиму; визначення готовності виробів; охолодження)  <b>Приготування виробів:</b> сочників з сиром, печива солоного, печива «Любимого», ватрушки з сиром та повидлом, пиріжки здобні з різними фаршами.      Визначення якості виробів органолептичним методом; користування устаткуванням та інвентарем; вирішення проблемні ситуації; дотримуватись норм санітарії і гігієни, вимог охорони праці</p>
КНД-3.4.5	<p><b>Приготування пряничного тіста та виробів з нього</b>      Організувати робоче місце; працювати з технологічною документацією; робити розрахунок сировини; готувати пряничне тісто та вироби з нього; пряничного тіста сирцевим способом і виробів з нього (пряників, перекладенців тощо) -(розчинення цукру у воді; кип'ятіння; охолодження сиропу; з'єднання та перемішування з сиропом продуктів згідно рецептури (яєць, жиру, прянощів, меду та ін.); додавання борошна і розпушувачів; замішування тіста; визначення готовності та якості тіста; формування тіста; розкачування; вирізання виробів в залежності від виду; викладання виробів на сухі листи; випікання виробів з дотриманням температурного режиму випікання; визначення готовності виробів; охолодження; глазурування; виявлення та виправлення дефектів) коржики «Цукрові», «Молочні», «Тульські», «Дитячі»;      визначення якості виробів органолептичним методом; користування устаткуванням та інвентарем; вирішення проблемних ситуації; дотримання норм санітарії і гігієни, вимог охорони праці</p>
КНД-3.4.6	<p><b>Приготування основного бісквітного тіста та вироби з нього</b>      Організувати робоче місце; працювати з технологічною документацією; робити розрахунок сировини; готувати основне бісквітне тісто та вироби з нього з використанням оздоблювальних напівфабрикатів бісквітного тіста холодним способом: (розтирання та збивання цукру з яйцями або меланжем; визначення готовності збитої маси; замішування тіста; визначення готовності тіста; формування бісквітного тіста: відсаджування бісквітного тіста на листи, попередньо застелені папером або розливання у форми, застелені папером; випікання заготовок з дотриманням температурного режиму; визначення готовності бісквітного напівфабрикату; охолодження випеченого напівфабрикату); бісквітного тіста з підігрівом: (розтирання та нагрівання цукру з яйцями або меланжем; збивання; визначення готовності збитої маси; замішування тіста; визначення готовності тіста; формування бісквітного тіста; випікання заготовок з дотриманням температурного режиму; визначення готовності бісквітного напівфабрикату; охолодження випеченого напівфабрикату).  <b>Приготування виробів з бісквітного тіста:</b> бісквіт круглий «Буше», бісквіт для рулету, бісквіт горіховий та шоколадний, пиріг бісквітний з повидлом, рулет фруктовий, печива, рулетів, тістечок тощо.      Визначення та виправлення дефектів під час виготовлення тіста та виробів з нього; визначення якості виробів органолептичним методом; користування устаткуванням та інвентарем; вирішення проблемних ситуацій; дотримання норм санітарії і гігієни, вимог охорони праці</p>

КНД-3.5.1	<p><b>Приготування простих нарізних і поштучних тістечок з різних видів тіста</b>          Організувати робоче місце; працювати з технологічною документацією; робити розрахунок сировини; виготовляти прості нарізні і поштучні тістечка з різних видів тіста з нанесенням трафаретного малюнку</p> <p><b>Приготування виробів:</b> тістечок і тортів нарізних (перевірка якості напівфабрикатів; зачистка, вирівнювання країв; розрізання тістових напівфабрикатів на пласти; просочування пластів сиропом; обмазування поверхні пластів рівномірним шаром крему або фруктової начинки; склеювання пластів; ґрунтування поверхні та бічних сторін кремом; нанесення на поверхню крему хвилястих ліній спеціальною гребінкою або ножем; розрізання заготовок на тістечка (або торти); оздоблення поверхні помадою, кремом, фруктовою начинкою, цукатами тощо; перевірка маси готових виробів; передача готових виробів в експедицію); тістечка “Пісочне кільце ”: приготування пісочного тіста; розкачування тіста пластом; вирізання заготовок виїмкою у формі кільця; змашування поверхні меланжем і посипання подрібненими горіхами; викладання виробів на листи; завантаження листів у піч; випікання виробів з дотриманням температурного режиму випікання; визначення готовності виробів, вимоги до якості; охолодження тістечок; складання тістечок в лотки; тістечка «Кошики» з кремом і фруктовою начинкою (приготування пісочного тіста; розкачування тіста пластом; вирізання заготовок для корзинки; випікання; охолодження; заповнення корзинки фруктовою начинкою; оздоблення тістечка кремом, фруктовою начинкою та крихтами; вимоги до його якості); торта “Пісочно-фруктового»(підготовка пісочного напівфабрикату; зачистка поверхні; склеювання двох пісочних пластів фруктовою начинкою; оздоблення поверхні фруктами з сиропу; заливання поверхні торта розігрітим желе; обсипання бокових сторін обсмаженою бісквітною крихтою; перевірка маси торта, вимоги до його якості; укладка торта в коробку; перевірка маркування); тістечок і тортів в асортименті з різних видів тіста, які виробляються на підприємстві.</p> <p>Визначення якості готових виробів; користування устаткуванням та інвентарем; вирішення проблемних ситуацій; дотримання норм санітарії і гігієни, вимог охорони праці</p>
КНД-3.5.2	<p><b>Приготування простих тортів масового попиту з різних видів тіста</b>          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(перевірка якості напівфабрикатів; зачистка, вирівнювання країв; розрізання тістових напівфабрикатів на пласти; просочування пластів сиропом; обмазування поверхні пластів рівномірним шаром крему або фруктової начинки; склеювання пластів; ґрунтування поверхні та бічних сторін кремом; нанесення на поверхню крему хвилястих ліній спеціальною гребінкою або ножем; розрізання заготовок на тістечка (або торти); оздоблення поверхні помадою, кремом, фруктовою начинкою, цукатами тощо; перевірка маси готових виробів; передача готових виробів в експедицію);</p> <p>Визначення якості готових виробів; вирішення проблемних ситуацій; користування устаткуванням та інвентарем; дотримуватись норм санітарії і гігієни; вимог охорони праці</p>