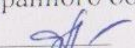




МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
КИЇВСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ ТОРГОВЕЛЬНО-ЕКОНОМІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
ЧЕРНІВЕЦЬКЕ ВИЩЕ КОМЕРЦІЙНЕ УЧИЛИЩЕ

Погоджено
МК сфери ресторанного обслуговування


Г.М.Корбут
(протокол від 20.06.2018 № 8)



ЗАТВЕРДЖУЮ
Директор училища
М.В.Кирилюк
(рішення педагогічної ради училища
від 27.06.2018 протокол № 72)

Освітня програма для підготовки кваліфікованих робітників
за професією 7412 Кондитер 3,4 розряду

I. Інформація про освітню програму

Освітня програма розроблена на основі стандарту професійної (професійно-технічної) освіти 7412.С.10.70 - 2017 з професії кондитер, затвердженого наказом Міністерства освіти і науки України від 27.12. 2017 № 1691 та Типової базисної структури навчальних планів для підготовки кваліфікованих робітників у професійно-технічних навчальних закладів, затвердженої наказом Міністерства освіти і науки України від 13.10.2010 №947.

Освітня програма схвалена рішенням педагогічної ради училища від 27 червня 2018 року, протокол № 63.

Розробники освітньої програми:

Трубчинська Л.Л. – перший заступник-заступник директора з навчально-виробничої роботи

Ботук М.В. – старший майстер

Корбут Г.М. – голова методичної комісії сфери обслуговування

Федорович К.К. – голова методичної комісії харчового профілю

Белан М.І. – голова методичної комісії економічного профілю

Гуцул І.П. – голова методичної комісії гуманітарних дисциплін

Самборська Л.І. – голова методичної комісії природничих наук

Гайдев Т.М. – представник роботодавців

Викладачі: Реус М.П., Дожук І.С., Погребенник В.В., Станко Г.В., Шевчук В.В., Швець А.В., Горук І.Р., Софранюк О.В.

II. Загальна характеристика

Рівень кваліфікації – кваліфікований робітник – кондитер 3 розряду, кондитер 4 розряду

Назва галузі – громадське харчування

Назва професії – кондитер

Обмеження щодо форм навчання – медичні обмеження

Кваліфікація в документі про освіту – кондитер

Вимоги до рівня освіти осіб, які можуть розпочати навчання за цією програмою – базова загальна середня освіта, повна загальна середня освіта

Сфера професійної діяльності – КВЕД ДК 009:2010: переробна промисловість, виробництво хліба, хлібобулочних виробів, виробництво сухарів, печива, пирогів, тістечок з тривалим терміном зберігання.

III. Перелік освітніх компонентів (навчальних предметів) логічна послідовність.

Таблиця відповідності компетентностей освітнім компонентам
(навчальним предметам)

Професія: Кондитер

Рівенькваліфікації: 3 розряд

<i>Код</i>	<i>Загальнопрофесійні компетентності</i>	<i>Зміст компетентностей</i>	<i>Предмети і години</i>
ЗПК.1	Оволодіння основами трудового законодавства	Знати: систему трудового права в Україні, яка регулює трудові відносини в Україні; основні права і свободи громадян, закріплені в Конституції України, що визначають принципи правового регулювання трудових відносин; положення, зміст, форми та строки укладання трудового договору, підстави його припинення; основні трудові права та обов'язки працівників; соціальні гарантії та чинний соціальний захист на підприємстві; умови та порядок застосування у трудовому праві дисциплінарної та матеріальної відповідальності. Уміти: застосовувати в практичній діяльності норми трудового законодавства, відстоювати власні трудові права	Основи трудового законодавства 12 год.
ЗПК.2	Оволодіння основами галузевої економіки та підприємництва	Знати: основні економічні процеси, відносини та явища, які функціонують та виникають між суб'єктами економіки (підприємствами, державою та громадянами); організаційно-економічні форми підприємництва; основи діяльності підприємництва; основи менеджменту; основи маркетингу; поняття конкуренція (її види та прояви в економічних відносинах); основні фактори впливу держави (нормативно-законодавчу базу, податки, пільги, дотації). Уміти: складати бізнес-план; вибирати найоптимальніші рішення із багатьох можливих варіантів рішень; організувати та відкрити власне приватне підприємство на засвоєних знаннях	Основи галузевої економіки 12 год.
ЗПК.3	Оволодіння та дотримання Правил дорожнього руху	Знати: Правила дорожнього руху. Уміти: застосовувати вимоги Правил дорожнього руху, відповідно до Закону України «Про дорожній рух»	Правила дорожнього руху 8 год.
ЗПК.4	Оволодіння основами інформаційних	Знати: основи роботи на персональному комп'ютері; вимоги до влаштування робочого місця та правила безпеки роботи на	Основи інформаційних технологій 14 год.

	технологій	<p>персональному комп'ютері; мультимедійні сучасні технології; технології пошуку необхідної інформації в мережі internet, її збереження, обробка, друк; використання сучасних технологій в галузі.</p> <p>Уміти: вільно працювати на персональному комп'ютері; користуватись програмами для створення текстових документів, графічних документів в межах необхідних у кондитерській справі; здійснювати пошук в мережі internet; використовувати ПК у моделюванні ескізів кондитерських виробів</p>	
ЗПК.5	Оволодіння професійною етикою та основами психології	<p>Знати: індивідуальні психологічні властивості особистості; особливості спілкування в сфері послуг; психологічні властивості поведінки людини; основні психологічні та моральні вимоги до кондитера; підходи до забезпечення сприятливого психологічного клімату в колективі, причини і способи розв'язання конфліктних ситуацій у колективі.</p> <p>Уміти: визначати індивідуальні психологічні особливості (самодіагностика); володіти технікою ведення ділових індивідуальних бесід, слухати і переконувати; дотримуватись норм професійної поведінки кондитера, кодексу культури; розв'язувати конфліктні ситуації, знаходити спільну мову зі співробітниками</p>	Основи професійної етики і психології 8 год.
ЗПК.6	Оволодіння основами енергозбереження, вимог бережливого виробництва	<p>Знати: основи раціонального використання енергоресурсів та матеріалозбереження у професійній діяльності; принципи раціональної роботи кухонних машин та електрообладнання; перспективи застосування новітніх технологій в енергозбереженні.</p> <p>Уміти: раціонально використовувати енергетичні та сировинні матеріали; раціонально і ефективно експлуатувати обладнання</p>	*обеднано із устаткуванням
ЗПК.7	Оволодіння основами англійської мови за професійним спрямуванням	<p>Знати: назви технологічних процесів; кухонні механізми, обладнання, інструменти, посуд, меблі, відповідно до закладів ресторанного господарства; назви овочів, фруктів, ягід, грибів, напоїв, спецій та пряних трав; назви борошняних і кондитерських виробів, видів тіста, начинок; тематичні вислови і діалоги з професійної спрямованості.</p> <p>Уміти: заповнити анкету, скласти резюме при прийомі на роботу; використовувати професійну лексику при спілкуванні; скласти технологічні картки; перекласти рецепти; описати</p>	Іноземна мова за професійним спрямуванням 15 год.

		технологію приготування кондитерського виробу; використовувати тематичні вислови під час обслуговування відвідувачів у закладах ресторанного господарства	
ЗПК.8	Оволодіння основами нормативних документів господарського обліку, калькуляції та звітності	Знати: загальні відомості про господарський облік; нормативні документи, документи обліку, калькуляції, звітності для підприємств ресторанного господарства: їх види, призначення, використання. Уміти: користуватись нормативно-технологічною документацією, збірниками для господарського обліку; користуватись збірником рецептур, технологічною карткою, калькуляційною карткою; визначити процентні величини; робити розрахунок сировини на необхідну кількість виробів	Облік і калькуляція 4 год.
ЗПК.9	Оволодіння основами організації виробництва та обслуговування	Знати: кваліфікаційні вимоги до професійних працівників різних розрядів з професії; класифікацію закладів підприємств ресторанного господарства; характеристику типів підприємств, специфіку їх роботи; організацію виробництва кондитерського цеху, його призначення, характеристики; організацію постачання підприємств галузі; знання основ проведення бракеражу виробів. Уміти: поєднувати торгівельні та виробничі функції; організувати робоче місце відповідно до типу виконання робіт	Організація виробництва 4 год.
ЗПК.10	Оволодіння основами товарознавства та технології приготування борошняних кондитерських виробів	Знати: основні речовини харчових продуктів; характеристику основної та допоміжної сировини та підготовка її до виробництва; види сировини та вимоги до якості сировини і напівфабрикатів; терміни, умови зберігання сировини, напівфабрикатів, готової продукції; правила та порядок складання та оздоблення готових борошняних кондитерських виробів готовими напівфабрикатами; режим і тривалість випікання (смаження). Уміти: дотримуватись норм технологічного процесу; користуватись нормативно-технологічною документацією; визначати якість сировини, давати органолептичну оцінку якості; розраховувати кількість сировини; підготувати сировину до виробництва; штампувати, формувати та відсаджувати вироби на листи; готувати сиропи до просочування; обробляти	Технологія приготування кондитерських виробів 7 год.

		отримані напівфабрикати; складати та оздоблювати готові борошняні кондитерські вироби готовими напівфабрикатами	
ЗПК. 11	Оволодіння основами технічного оснащення (устаткування) підприємств харчування	<p>Знати: технічне оснащення підприємств харчування; загальні відомості про кухонні машини, універсальні кухонні машини, машини з електроприводом, ваговимірювального устаткування, машини для замісу тіста та збивання продуктів, машин для обробки тіста та напівфабрикатів, холодильного устаткування, теплового устаткування та правила експлуатації.</p> <p>Уміти: підготувати до роботи, безпечно розташувати та безпечно користуватись устаткуванням: кухонними машинами, універсальними кухонними машинами, машинами з електроприводом; ваговимірювальним устаткуванням, механізмами для підготовки сировини, машинами для замісу тіста та збивання продуктів, машинами для обробки тіста та напівфабрикатів, холодильним устаткуванням, тепловим устаткуванням; вирішувати проблемні ситуації, при виникненні їх в процесі роботи</p>	Устаткування і енергозбереження 6 год.
ЗПК. 12	Оволодіння основами гігієни та санітарних вимог виробництва	<p>Знати: основи гігієни та санітарії на виробництві; основи мікробіології; загальні характеристики мікроорганізмів; харчові інфекції та їх профілактику; харчові отруєння та їх профілактику; глистяні захворювання та їх профілактику; гігієнічні вимоги, санітарні вимоги до утримання підприємств ресторанного господарства; вимоги до виробничої санітарії та особистої гігієни працівників галузі; гігієнічні вимоги до обладнання, інвентарю, посуду та пакувального матеріалу; 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>	Гігієна і санітарія 6 год.
ЗПК. 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>	Малювання 8 год.
ЗПК.	Дотримання вимог	Знати: вимоги нормативних актів про охорону праці; вимоги	Охорона праці

14	охорони праці	<p>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 усунення виробничих, природних непередбачених явищ (пожежі, аварії, повені тощо)</p>	30 год.
----	---------------	---	---------

Професійний базовий навчальний модуль

Бюджет навчального часу 177 год.

Загально професійна підготовка 69 год.

Основи трудового законодавства 12 год.

Основи галузевої економіки 12 год.

Правила дорожнього руху 8 год.

Основи інформаційних технологій 14 год.

Основи професійної етики і психології 8 год.

Іноземна мова за професійним спрямуванням 15 год.

Професійно-теоретична підготовка 65 год.

Облік і звітність 4 год.

Організація виробництва 4 год.

Технологія приготування кондитерських виробів 7 год.

Устаткування і енергозбереження 6 год.

Гігієна і санітарія 6 год.

Малювання 8 год.

Охорона праці 30 год.

Професійно – практична підготовка 43 год.

Виробниче навчання 36 год.

Виробнича практика 7 год.

**Загальнопрофесійний блок
та зміст загальнопрофесійних компетентностей**

НАВЧАЛЬНІ МОДУЛІ

КНД 3.1 Приготування напівфабрикатів для борошняних кондитерських і булочних виробів

Бюджет навчального часу 34 год.

Професійно-теоретична підготовка 8 год.

Технологія приготування кондитерських виробів 3 год.

Устаткування і енергозбереження 2 год.

Гігієна і санітарія 1 год.

Організація виробництва 1 год.

Облік і звітність 1 год.

Професійно-практична підготовка 26 год.

Виробниче навчання 12 год

Виробнича практика 14 год.

Позначення	Професійні компетентності	Зміст професійних компетентностей	Назви предметів і 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, виробничого інвентарю, інструменту; норми санітарії і гігієни; вимоги охорони праці. Уміти: організувати робоче місце; працювати з технологічною документацією; робити розрахунок сировини; виготовляти різні види начинок з дотриманням	Технологія приготування кондитерських виробів 2 год. Устаткування і енергозбереження 1 год. Гігієна і санітарія 1 год. Організація виробництва 1 год. Облік і звітність 1 год. Виробниче навчання

		технологічних вимог; визначати якість начинок органолептичним методом; користуватись устаткуванням та інвентарем; вирішувати проблемні ситуації; дотримуватись вимог охорони праці, санітарії, особистої гігієни	6 год. Виробнича практика 7 год.
КНД-3.1.2	Приготування фаршів	Знати: асортимент фаршів в залежності від сировини; види фарші, їх кулінарну обробку, підготовку до використання; технологію приготування різних видів фаршів; вимоги до якості; використання, зберігання, терміни реалізації; правила експлуатації відповідних видів технологічного устаткування, виробничого інвентарю, інструменту; норми санітарії і гігієни; вимоги охорони праці. 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	Технологія приготування кондитерських виробів 1 год. Устаткування і енергозбереження 1 год. Виробниче навчання 6 год. Виробнича практика 7 год.

КНД 3.2 Приготування оздоблювальних напівфабрикатів для борошняних кондитерських виробів

Бюджет навчального часу 116 год.

Професійно-теоретична підготовка 32 год.

Технологія приготування кондитерських виробів 16 год.

Устаткування і енергозбереження 10 год.

Гігієна і санітарія 2 год.

Організація виробництва 2 год.

Облік і звітність 2 год.

Професійно-практична підготовка 84 год.

Виробниче навчання 42 год

Виробнича практика 42 год.

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,	Технологія приготування кондитерських виробів 2 год. Устаткування і енергозбереження 1 год.
-----------	----------------------	---	--

		інструменту; норми санітарії і гігієни; вимоги охорони праці Уміти: організувати робоче місце; працювати з технологічною документацією; робити розрахунок сировини; виготовляти різні види сиропів з дотриманням технологічних вимог; визначати якість сиропів органолептичним методом; користуватись устаткуванням та інвентарем; вирішувати проблемні ситуації; дотримуватись вимог охорони праці, санітарії, особистої гігієни	Гігієна і санітарія 1 год. Організація виробництва 1 год. Облік і звітність 1 год. Виробниче навчання 6 год. Виробнича практика 7 год.
КНД-3.2.2	Приготування помади	Знати: асортимент; технологію приготування різних видів помади; вимоги до якості; використання; умови зберігання та терміни реалізації; правила експлуатації відповідних видів технологічного устаткування, виробничого інвентарю, інструменту; норми санітарії і гігієни; вимоги охорони праці. Уміти: організувати робоче місце; працювати з технологічною документацією; робити розрахунок сировини; виготовляти різні види помад з дотриманням технологічних вимог; визначати якість помади органолептичним методом; користуватись устаткуванням та інвентарем; вирішувати проблемні ситуації; дотримуватись вимог охорони праці, санітарії, особистої гігієни	Технологія приготування кондитерських виробів 2 год. Устаткування і енергозбереження 1 год. Гігієна і санітарія 1 год. Організація виробництва 1 год. Облік і звітність 1 год. Виробниче навчання 6 год. Виробнича практика 7 год.
КНД-3.2.3	Приготування желе та прикрас з нього	Знати: технологічний процес виготовлення, вимоги до якості желе на желатині, агарі; асортимент та технологію приготування прикрас з желе: нарізних, виїмних, багатошарових, мозаїчних; вимоги до якості; використання, зберігання, терміни реалізації; правила експлуатації відповідних видів технологічного устаткування, виробничого інвентарю, інструменту; норми санітарії і гігієни; вимоги охорони праці. Уміти: організувати робоче місце; працювати з технологічною документацією; робити розрахунок сировини; виготовляти желе та прикраси з нього: нарізні, виїмні, багатошарові, мозаїчні;	Технологія приготування кондитерських виробів 2 год. Устаткування і енергозбереження 2 год. Виробниче навчання 6 год. Виробнича практика 7 год.

		користуватись устаткуванням та інвентарем; вирішувати проблемні ситуації; дотримуватись норм санітарії і гігієни, вимог охорони праці	
КНД-3.2.4	Приготування масляних кремів	<p>Знати: асортимент кремів; технологію приготування, вимоги до якості масляних кремів: основного, особливого, нового, їх використання; способи та правила оздоблення кремом борошняних кондитерських виробів; зберігання, терміни реалізації; правила експлуатації відповідних видів технологічного устаткування, виробничого інвентарю, інструменту; норми санітарії і гігієни; вимоги охорони праці.</p> <p>Уміти: організувати робоче місце; працювати з технологічною документацією; робити розрахунок сировини; готувати основний, особливий, новий креми; визначати якість кремів органолептичним методом; користуватись устаткуванням та інвентарем; вирішувати проблемні ситуації; дотримуватись норм санітарії і гігієни, вимог охорони праці</p>	<p>Технологія приготування кондитерських виробів 4 год. Устаткування і енергозбереження 2 год. Виробниче навчання 12 год. Виробнича практика 7 год.</p>
КНД-3.2.5	Приготування вершкових, сметанних кремів	<p>Знати: технологію приготування, вимоги до якості вершкових, сметанних кремів, їх використання; способи та правила оздоблення кремом борошняних кондитерських виробів; умови зберігання, терміни реалізації; правила експлуатації відповідних видів технологічного устаткування, виробничого інвентарю, інструменту; норми санітарії і гігієни; вимоги охорони праці.</p> <p>Уміти: організувати робоче місце; працювати з технологічною документацією; робити розрахунок сировини; готувати вершковий та сметанний креми; визначати якість кремів органолептичним методом; користуватись устаткуванням та інвентарем; вирішувати проблемні ситуації; дотримуватись норм санітарії і гігієни, вимог охорони праці</p>	<p>Технологія приготування кондитерських виробів 4 год. Устаткування і енергозбереження 2 год. Виробниче навчання 6 год. Виробнича практика 7 год.</p>

КНД-3.2.6	Приготування посипок	<p>Знати: асортимент посипок; технологію їх приготування, вимоги до якості; використання, умови зберігання, терміни реалізації; правила експлуатації відповідних видів технологічного устаткування, виробничого інвентарю, інструменту; норми санітарії і гігієни; вимоги охорони праці.</p> <p>Уміти: організувати робоче місце; працювати з технологічною документацією; робити розрахунок сировини; виготовляти різні види посипок; визначати якість посипок органолептичним методом; користуватись устаткуванням та інвентарем; вирішувати проблемні ситуації; дотримуватись норм санітарії і гігієни, вимог охорони праці</p>	<p>Технологія приготування кондитерських виробів 2 год. Устаткування і енергозбереження 2 год. Виробниче навчання 6 год. Виробнича практика 7 год.</p>
-----------	----------------------	--	---

КНД 3.3 Приготування дріжджового тіста та виробів з нього

Бюджет навчального часу **168 год.**

Професійно-теоретична підготовка 34 год.

Технологія приготування кондитерських виробів 24 год.

Устаткування і енергозбереження 6 год.

Гігієна і санітарія 2 год.

Організація виробництва 2 год.

Професійно-практична підготовка 134 год.

Виробниче навчання 36 год

Виробнича практика 98 год.

КНД-3.3.1	Приготування дріжджового тіста безопарним способом та виробів з нього	<p>Знати: технологію приготування дріжджового тіста безопарним способом та виробів з нього; вимоги до якості; правила розрахунку сировини; процеси, що відбуваються при замішуванні, бродінні, випіканні; втрати маси виробів під час випікання і зберігання; правила експлуатації відповідних видів технологічного устаткування, виробничого інвентарю, інструменту; норми санітарії і гігієни; вимоги охорони праці.</p> <p>Уміти: організувати робоче місце; працювати з технологічною документацією; робити розрахунок сировини; готувати дріжджове тісто безопарним способом та вироби з нього; визначати якість виробів органолептичним методом; користуватись устаткуванням та інвентарем; вирішувати проблемні ситуації; дотримуватись норм санітарії і гігієни, вимог охорони праці</p>	<p>Технологія приготування кондитерських виробів 12 год. Устаткування і енергозбереження 3 год. Гігієна і санітарія 1 год. Організація виробництва 1 год. Виробниче навчання 18 год. Виробнича практика 49 год.</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 вироби з нього; визначати якість виробів органолептичним методом; користуватись устаткуванням та інвентарем; вирішувати проблемні ситуації; дотримуватись норм санітарії і гігієни, вимог охорони праці</p>	<p>Технологія приготування кондитерських виробів 12 год. Устаткування і енергозбереження 3 год. Гігієна і санітарія 1 год. Організація виробництва 1 год. Виробниче навчання 18 год. Виробнича практика 49 год.</p>
-----------	--	--	--

КНД 3.4 Приготування бездріжджових видів тіста та виробів з нього

Бюджет навчального часу 330 год.

Професійно-теоретична підготовка 58 год.

Технологія приготування кондитерських виробів 24 год.

Устаткування і енергозбереження 16 год.

Гігієна і санітарія 4 год.

Організація виробництва 8 год.

Облік і звітність 6 год.

Професійно-практична підготовка 272 год.

Виробниче навчання 90 год

Виробнича практика 182 год.

КНД-3.4.1	Приготування тіста для млинчиків та виробів з нього	<p>Знати: технологію приготування тіста для млинчиків та виробів з нього; вимоги до якості; правила розрахунку сировини; терміни та умови зберігання виробів; правила експлуатації відповідних видів технологічного устаткування, виробничого інвентарю, інструменту; норми санітарії і гігієни; вимоги охорони праці.</p> <p>Уміти: організувати робоче місце; працювати з технологічною документацією; робити розрахунок сировини; готувати тісто для млинчиків та вироби з нього; визначати якість виробів органолептичним методом; вирішувати проблемні ситуації;</p>	<p>Технологія приготування кондитерських виробів 2 год. Устаткування і енергозбереження 4 год. Гігієна і санітарія 2 год. Організація виробництва 2 год. Облік і звітність</p>
-----------	---	---	--

		дотримуватись норм санітарії і гігієни, вимог охорони праці	2 год. Виробниче навчання 12 год. Виробнича практика 28 год.
КНД-3.4.2	Приготування вафельного тіста та виробів з нього	Знати: технологію приготування вафельного тіста та виробів з нього; правила розрахунку сировини; вихід виробів, вимоги до якості; терміни та умови зберігання виробів; правила експлуатації відповідних видів технологічного устаткування, виробничого інвентарю, інструменту; норми санітарії і гігієни; вимоги охорони праці. Уміти: організувати робоче місце; працювати з технологічною документацією; робити розрахунок сировини; готувати вафельне тісто та вироби з нього; визначати якість виробів органолептичним методом; користуватись устаткуванням та інвентарем; вирішувати проблемні ситуації; дотримуватись норм санітарії і гігієни, вимог охорони праці	Технологія приготування кондитерських виробів 4 год. Устаткування і енергозбереження 4 год. Гігієна і санітарія 2 год. Організація виробництва 2 год. Облік і звітність 2 год. Виробниче навчання 12 год. Виробнича практика 28 год.
КНД-3.4.3	Приготування пісочного тіста та виробів з нього	Знати: технологію приготування пісочного тіста та виробів з нього; вихід виробів, вимоги до якості; правила розрахунку сировини; терміни та умови зберігання виробів; підбір устаткування та інвентарю; норми санітарії і гігієни; вимоги охорони праці. Уміти: організувати робоче місце; працювати з технологічною документацією; робити розрахунок сировини; готувати пісочне тісто та вироби з нього; штампувати, формувати та відсаджувати вироби на листи; оздоблювати вироби, випікати вироби; визначати якість виробів органолептичним методом; користуватись устаткуванням та інвентарем; вирішувати проблемні ситуації; дотримуватись норм санітарії і гігієни, вимог охорони праці	Технологія приготування кондитерських виробів 4 год. Устаткування і енергозбереження 2 год. Організація виробництва 1 год. Облік і звітність 1 год. Виробниче навчання 18 год. Виробнича практика 35 год.

КНД-3.4.4	Приготування прісного здобного тіста та виробів з нього	<p>Знати: технологію приготування прісного здобного тіста та виробів з нього; правила розрахунку сировини; вихід виробів, вимоги до якості; терміни та умови зберігання виробів; правила експлуатації відповідних видів технологічного устаткування, виробничого інвентарю, інструменту; норми санітарії і гігієни; вимоги охорони праці.</p> <p>Уміти: організувати робоче місце; працювати з технологічною документацією; робити розрахунок сировини; готувати прісне здобне тісто та вироби з нього; визначати якість виробів органолептичним методом; користуватись устаткуванням та інвентарем; вирішувати проблемні ситуації; дотримуватись норм санітарії і гігієни, вимог охорони праці</p>	<p>Технологія приготування кондитерських виробів 4 год. Устаткування і енергозбереження 2 год. Організація виробництва 1 год. Облік і звітність 1 год. Виробниче навчання 12 год. Виробнича практика 28 год.</p>
КНД-3.4.5	Приготування пряничного тіста та виробів з нього	<p>Знати: технологію приготування пряничного тіста та виробів з нього; правила розрахунку сировини; вихід виробів, вимоги до якості; терміни та умови зберігання виробів правила експлуатації відповідних видів технологічного устаткування, виробничого інвентарю, інструменту; норми санітарії і гігієни; вимоги охорони праці.</p> <p>Уміти: організувати робоче місце; працювати з технологічною документацією; робити розрахунок сировини; готувати пряничне тісто та вироби з нього; визначати якість виробів органолептичним методом; користуватись устаткуванням та інвентарем; вирішувати проблемні ситуації; дотримуватись норм санітарії і гігієни, вимог охорони праці</p>	<p>Технологія приготування кондитерських виробів 4 год. Устаткування і енергозбереження 2 год. Організація виробництва 1 год. Виробниче навчання 18 год. Виробнича практика 28 год.</p>
КНД-3.4.6	Приготування основного бісквітного тіста та вироби з нього	<p>Знати: технологію приготування основного бісквітного тіста та виробів з нього; правила розрахунку сировини; вихід виробів, вимоги до якості; терміни та умови зберігання виробів; правила експлуатації відповідних видів технологічного устаткування, виробничого інвентарю, інструменту; норми санітарії і гігієни; вимоги охорони праці.</p> <p>Уміти: організувати робоче місце; працювати з технологічною документацією; робити розрахунок сировини; готувати основне бісквітне тісто та вироби з нього з використанням оздоблювальних напівфабрикатів; визначати якість виробів органолептичним методом; користуватись устаткуванням та</p>	<p>Технологія приготування кондитерських виробів 6 год. Устаткування і енергозбереження 2 год. Організація виробництва 1 год. Виробниче навчання 18 год. Виробнича практика 35 год.</p>

	інвентарем; вирішувати проблемні ситуації; дотримуватись норм санітарії і гігієни, вимог охорони праці	
--	--	--

КНД 3.5 Приготування тістечок і тортів масового попиту

Бюджет навчального часу 136 год.

Професійно-теоретична підготовка 28 год.

Технологія приготування кондитерських виробів 20 год.

Устаткування і енергозбереження 4 год.

Гігієна і санітарія 2 год.

Організація виробництва 2 год.

Професійно-практична підготовка 108 год.

Виробниче навчання 24 год

Виробнича практика 84 год.

КНД-3.5.1	Приготування простих нарізних і поштучних тістечок з різних видів тіста	<p>Знати: асортимент і класифікацію тістечок, їх характеристику; технологію приготування простих нарізних і поштучних тістечок масового попиту з різних видів тіста; вимоги до їх якості; терміни та умови зберігання готових виробів; правила експлуатації відповідних видів технологічного устаткування, виробничого інвентарю, інструменту; норми санітарії і гігієни; вимоги охорони праці.</p> <p>Уміти: організувати робоче місце; працювати з технологічною документацією; робити розрахунок сировини; виготовляти прості нарізні і поштучні тістечка з різних видів тіста з нанесенням трафаретного малюнку, визначати якість готових виробів; користуватись устаткуванням та інвентарем; вирішувати проблемні ситуації; дотримуватись норм санітарії і гігієни, вимог охорони праці</p>	<p>Технологія приготування кондитерських виробів 10 год. Устаткування і енергозбереження 2 год. Гігієна і санітарія 1 год. Організація виробництва 1 год. Виробниче навчання 12 год. Виробнича практика 42 год.</p>
КНД-3.5.2	Приготування простих тортів масового попиту з різних видів тіста	<p>Знати: асортимент і класифікацію тортів, технологію приготування простих тортів масового попиту з різних видів тіста; порядок нанесення на торти оздоблення та прикрас одного або декількох видів; поєднання напівфабрикатів для оздоблення в залежності від їх виду та смакових якостей; вимоги до якості тортів; терміни та умови зберігання готових виробів; правила експлуатації відповідних видів технологічного устаткування, виробничого інвентарю, інструменту; норми санітарії і гігієни; вимоги охорони праці.</p>	<p>Технологія приготування кондитерських виробів 10 год. Устаткування і енергозбереження 2 год. Гігієна і санітарія 1 год. Організація виробництва 1 год.</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	Виробниче навчання 12 год. Виробнича практика 42 год.
--	--	--	--

Всього

Технологія приготування кондитерських виробів 87 год.

Устаткування і енергозбереження 38 год.

Гігієна і санітарія 11 год.

Організація виробництва 15 год.

Облік 9 год.

Виробниче навчання 204 год.

Виробнича практика 420 год.

**Таблиця відповідності компетентностей освітнім компонентам
(навчальним предметам)**

Професія: Кондитер

Рівень кваліфікації: 4 розряд

НАВЧАЛЬНІ МОДУЛІ

КНД 4.1 Приготування оздоблювальних напівфабрикатів для борошняних кондитерських виробів

Бюджет навчального часу 158 год.

Професійно-теоретична підготовка 40 год.

Технологія приготування кондитерських виробів 24 год.

Устаткування і енергозбереження 4 год.

Гігієна і санітарія 4 год.

Організація виробництва 4 год.

Облік і звітність 4

Професійно-практична підготовка 118 год.

Виробниче навчання 48 год.

Виробнича практика 70 год.

Позначення	Професійні компетентності	Зміст професійних компетентностей	Назви предметів і кількість годин
КНД-4.1.1	Приготування кремів масляних на основі сиропів	<p>Знати: технологію приготування кремів масляних на основі сиропів; правила розрахунку сировини; вимоги до якості; можливі дефекти кремів та причини виникнення; терміни та умови 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; виготовляти основні масляні креми на основі сиропів та їх похідні; визначати якість органолептичним методом; користуватись устаткуванням та інвентарем; вирішувати проблемні ситуації; дотримуватись норм санітарії і гігієни, вимог охорони праці</p>	<p>Технологія приготування кондитерських виробів 2 год.</p> <p>Устаткування і енергозбереження 1 год.</p> <p>Гігієна і санітарія 1 год.</p> <p>Організація виробництва 1 год.</p> <p>Облік і звітність 1 год.</p> <p>Виробниче навчання 6 год.</p> <p>Виробнича практика 7 год.</p>
КНД-4.1.2	Приготування заварного крему, його різновидів	<p>Знати: технологію приготування заварного крему; правила розрахунку сировини; вимоги до якості; можливі дефекти крему та причини виникнення; умови і терміни зберігання крему; правила експлуатації відповідних видів технологічного устаткування, виробничого інвентарю, інструменту; норми охорони праці, виробничої санітарії та особистої гігієни.</p> <p>Уміти: організувати робоче місце; працювати з технологічною документацією; робити розрахунок сировини; виготовляти заварний крем; визначати якість; вирішувати проблемні ситуації; користуватись устаткуванням та інвентарем; дотримуватись норм санітарії і гігієни, вимог охорони праці</p>	<p>Технологія приготування кондитерських виробів 2 год.</p> <p>Устаткування і енергозбереження 1 год.</p> <p>Гігієна і санітарія 1 год.</p> <p>Організація виробництва 1 год.</p> <p>Облік і звітність 1 год.</p> <p>Виробниче навчання 3 год.</p> <p>Виробнича практика 7 год.</p>
КНД-4.1.3	Приготування білкового крему, його різновидів	<p>Знати: технологію приготування білкового крему та його різновидів; правила розрахунку сировини; вимоги до якості;</p>	<p>Технологія приготування кондитерських виробів</p>

		<p>можливі дефекти крему та причини виникнення; умови і терміни зберігання крему; правила експлуатації відповідних видів технологічного устаткування, виробничого інвентарю, інструменту; правила і норми охорони праці, виробничої санітарії та особистої гігієни.</p> <p>Уміти: організувати робоче місце; працювати з технологічною документацією, робити розрахунок сировини; виготовляти білковий крем та його різновиди; визначати якість; вирішувати проблемні ситуації; користуватись устаткуванням та інвентарем; дотримуватись норм санітарії і гігієни, вимог охорони праці</p>	<p>2 год. Устаткування і енергозбереження</p> <p>1 год. Гігієна і санітарія</p> <p>1 год. Організація виробництва</p> <p>1 год. Облік і звітність</p> <p>1 год. Виробниче навчання</p> <p>3 год. Виробнича практика</p> <p>7 год.</p>
КНД-4.1.4	Приготування карамелі, її різновидів, оздоблювальних виробів з неї	<p>Знати: технологію приготування карамелі та її різновидів; правила виготовлення деталей малюнків різних по формі та за кольором, декоративних виробів; можливі дефекти та причини їх виникнення; вимоги до якості; умови та терміни зберігання; правила експлуатації відповідних видів технологічного устаткування, виробничого інвентарю, інструменту; правила і норми охорони праці, виробничої санітарії та особистої гігієни.</p> <p>Уміти: організувати робоче місце; працювати з технологічною документацією, робити розрахунок сировини; виготовляти різні види карамелі та деталі малюнків з неї; визначати якість; вирішувати проблемні ситуації; користуватись устаткуванням та інвентарем; дотримуватись норм санітарії і гігієни, вимог охорони праці</p>	<p>Технологія приготування кондитерських виробів</p> <p>2 год. Устаткування і енергозбереження</p> <p>1 год. Гігієна і санітарія</p> <p>1 год. Організація виробництва</p> <p>1 год. Облік і звітність</p> <p>1 год. Виробниче навчання</p> <p>3 год. Виробнича практика</p> <p>7 год.</p>
КНД-4.1.5	Приготування грильязу, марципанової маси та елементів оздоблення з них	<p>Знати: технологію приготування грильязу, марципанової маси та елементів оздоблення з них; правила виготовлення елементів оздоблення; можливі дефекти та причини їх виникнення; вимоги до якості; умови та терміни зберігання; правила експлуатації відповідних видів технологічного устаткування, виробничого інвентарю, інструменту; правила і норми охорони праці, виробничої санітарії та особистої</p>	<p>Технологія приготування кондитерських виробів</p> <p>2 год. Виробниче навчання</p> <p>3 год. Виробнича практика</p> <p>7 год.</p>

		гігієни. Уміти: організувати робоче місце; працювати з технологічною документацією, робити розрахунок сировини; виготовляти грильяж, марципанову масу та елементи оздоблення з них; визначати якість; вирішувати проблемні ситуації; користуватись устаткуванням та інвентарем; дотримуватись норм санітарії і гігієни, вимог охорони праці	
КНД-4.1.6	Приготування цукрових мастик та елементів оздоблення з них	Знати: технологію приготування цукрових мастик та елементів оздоблення з них; правила виготовлення елементів оздоблення; можливі дефекти та причини їх виникнення; вимоги до якості; умови та терміни зберігання; правила експлуатації відповідних видів технологічного устаткування, виробничого інвентарю, інструменту; правила і норми охорони праці, виробничої санітарії та особистої гігієни. Уміти: організувати робоче місце; працювати з технологічною документацією, робити розрахунок сировини; виготовляти цукрові мастики та елементи оздоблення з них; визначати якість; вирішувати проблемні ситуації; користуватись устаткуванням та інвентарем; дотримуватись норм санітарії і гігієни, вимог охорони праці	Технологія приготування кондитерських виробів 2 год. Виробниче навчання 6 год. Виробнича практика 7 год.
КНД-4.1.7	Приготування різних видів глазури та елементів оздоблення з неї	Знати: технологію приготування різних видів глазури та елементів оздоблення з неї; правила виготовлення елементів оздоблення, декоративних виробів; можливі дефекти та причини їх виникнення; вимоги до якості; умови та терміни зберігання; правила експлуатації відповідних видів технологічного устаткування, виробничого інвентарю, інструменту; норми охорони праці, виробничої санітарії та особистої гігієни. Уміти: організувати робоче місце; працювати з технологічною документацією, робити розрахунок сировини; виготовляти різні види глазури та елементи оздоблення з неї, декоративні вироби; визначати якість; вирішувати проблемні ситуації; користуватись устаткуванням та інвентарем; дотримуватись норм санітарії і гігієни, вимог охорони праці	Технологія приготування кондитерських виробів 2 год. Облік і звітність 1 год. Виробниче навчання 6 год. Виробнича практика 7 год.
КНД-4.1.8	Приготування мусів, суфле	Знати: технологію приготування мусів, суфле; можливі дефекти та причини їх виникнення; вимоги до якості; умови	Технологія приготування кондитерських виробів

		<p>та терміни зберігання; правила експлуатації відповідних видів технологічного устаткування, виробничого інвентарю, інструменту; норми охорони праці, виробничої санітарії та особистої гігієни.</p> <p>Уміти: організувати робоче місце; працювати з технологічною документацією, робити розрахунок сировини; виготовляти муси і суфле; визначати якість; вирішувати проблемні ситуації; користуватись устаткуванням та інвентарем; дотримуватись норм санітарії і гігієни, вимог охорони праці</p>	<p>2 год. Облік і звітність</p> <p>1 год. Виробниче навчання</p> <p>6 год. Виробнича практика</p> <p>7 год.</p>
КНД-4.1.9	Виготовлення оздоблень з шоколаду	<p>Знати: технологію приготування оздоблень з шоколаду, декоративних виробів з нього; можливі дефекти та причини їх виникнення; вимоги до якості; умови та терміни зберігання; правила експлуатації відповідних видів технологічного устаткування, виробничого інвентарю, інструменту; норми охорони праці, виробничої санітарії та особистої гігієни.</p> <p>Уміти: організувати робоче місце; працювати з технологічною документацією, робити розрахунок сировини; виготовляти оздоблення з шоколаду, декоративні вироби з нього; проводити процес темперування шоколаду; визначати якість; вирішувати проблемні ситуації; користуватись устаткуванням та інвентарем; дотримуватись норм санітарії і гігієни, вимог охорони праці</p>	<p>Технологія приготування кондитерських виробів</p> <p>2 год. Облік і звітність</p> <p>1 год. Виробниче навчання</p> <p>6 год. Виробнича практика</p> <p>7 год.</p>
КНД-4.1.10	Виготовлення оздоблень з кремів з застосуванням кондитерських інструментів	<p>Знати: технологію приготування оздоблень з кремів із застосуванням кондитерських інструментів; способи і техніки нанесення складного багатокольорового малюнку; можливі дефекти та причини їх виникнення; вимоги до якості; умови та терміни зберігання; правила експлуатації відповідних видів технологічного устаткування, виробничого інвентарю, інструменту; норми охорони праці, виробничої санітарії та особистої гігієни.</p> <p>Уміти: організувати робоче місце; працювати з технологічною документацією, робити розрахунок сировини; працювати з кондитерським інвентарем, виконувати різні види оздоблення із застосуванням кондитерських інструментів, наносити складний багатокольоровий візерунок</p>	<p>Технологія приготування кондитерських виробів</p> <p>6 год. Облік і звітність</p> <p>1 год. Виробниче навчання</p> <p>6 год. Виробнича практика</p> <p>7 год.</p>

		на поверхню кондитерських виробів, з роздільним розміщенням дрібних та середніх деталей малюнку та з різними традиційними переходами тонів, підбирати крем за кольорами, візуально перевіряти суміщення кольорових елементів і деталей малюнка; визначати якість; вирішувати проблемні ситуації; користуватись устаткуванням та інвентарем; дотримуватись норм санітарії і гігієни, вимог охорони праці	
--	--	---	--

КНД 4. 2 Приготування помадних, фруктових, желейних цукерок, мармеладу

Бюджет навчального часу 67 год.

Професійно-теоретична підготовка 21 год.

Технологія приготування кондитерських виробів 12 год.

Устаткування і енергозбереження 3 год.

Гігієна і санітарія 2 год.

Організація виробництва 2 год.

Облік і звітність 2

Професійно-практична підготовка 46 год.

Виробниче навчання 18 год.

Виробнича практика 28 год.

КНД-4.2.1	Виготовлення різноманітних цукрових мас	<p>Знати: технологію виготовлення різноманітних цукрових мас; можливі дефекти та причини їх виникнення; вимоги до якості; умови та терміни зберігання; правила експлуатації відповідних видів технологічного устаткування, виробничого інвентарю, інструменту; норми охорони праці, виробничої санітарії та особистої гігієни.</p> <p>Уміти: організувати робоче місце; працювати з технологічною документацією; робити розрахунок сировини; виготовляти різноманітні цукрові маси та елементи оздоблення з них; визначати якість; вирішувати проблемні ситуації; користуватись устаткуванням та інвентарем; дотримуватись норм санітарії і гігієни, вимог охорони праці</p>	<p>Технологія приготування кондитерських виробів 4 год. Устаткування і енергозбереження 1 год. Гігієна і санітарія 1 год. Організація виробництва 1 год. Облік і звітність 1 год. Виробниче навчання 6 год. Виробнича практика 7 год.</p>
-----------	---	--	--

КНД-4.2.2	Виготовлення мармеладу	<p>Знати: технологію виготовлення мармеладу; правила розрахунку сировини; можливі дефекти та причини їх виникнення; терміни та умови зберігання; вимоги до якості; правила експлуатації відповідних видів технологічного устаткування, виробничого інвентарю, інструменту; норми охорони праці, виробничої санітарії та особистої гігієни.</p> <p>Уміти: організувати робоче місце; працювати з технологічною документацією; робити розрахунок сировини; виготовляти мармелад; визначати якість; вирішувати проблемні ситуації; користуватись устаткуванням та інвентарем; дотримуватись норм санітарії і гігієни, вимог охорони праці</p>	<p>Технологія приготування кондитерських виробів 4 год. Устаткування і енергозбереження 1 год. Гігієна і санітарія 1 год. Організація виробництва 1 год. Облік і звітність 1 год. Виробниче навчання 6 год. Виробнича практика 7 год.</p>
КНД-4.2.3	Виготовлення фруктових та желейних мас	<p>Знати: технологію виготовлення фруктових та желейних мас; правила розрахунку сировини; можливі дефекти та причини їх виникнення; терміни та умови зберігання; вимоги до якості; правила експлуатації відповідних видів технологічного устаткування, виробничого інвентарю, інструменту; норми охорони праці, виробничої санітарії та особистої гігієни.</p> <p>Уміти: організувати робоче місце; працювати з технологічною документацією; робити розрахунок сировини; виготовляти фруктові та желейні маси; визначати якість; вирішувати проблемні ситуації; користуватись устаткуванням та інвентарем; дотримуватись норм санітарії і гігієни, вимог охорони праці</p>	<p>Технологія приготування кондитерських виробів 4 год. Устаткування і енергозбереження 1 год. Виробниче навчання 6 год. Виробнича практика 14 год.</p>

КНД 4.3 Приготування десертів

Бюджет навчального часу 87 год.

Професійно-теоретична підготовка 27 год.

Технологія приготування кондитерських виробів 19 год.

Устаткування і енергозбереження 2 год.

Гігієна і санітарія 2 год.

Організація виробництва 2 год.

Облік і звітність 2

Професійно-практична підготовка 60 год.

Виробниче навчання 18 год.

Виробнича практика 42 год.

КНД - 4.3.1	Виготовлення десертів з утворенням драглів	<p>Знати: технологію виготовлення десертів з утворенням драглів; правила розрахунку сировини; можливі дефекти та причини їх виникнення; правила подавання десертів; терміни та умови зберігання; вимоги до якості; правила експлуатації відповідних видів технологічного устаткування, виробничого інвентарю, інструменту; норми охорони праці, виробничої санітарії та особистої гігієни.</p> <p>Уміти: організувати робоче місце; працювати з технологічною документацією; робити розрахунок сировини; виготовляти десерти з утворенням драглів; визначати якість; вирішувати проблемні ситуації; користуватись устаткуванням та інвентарем; підбирати посуд для подавання десерту; дотримуватись норм санітарії і гігієни, вимог охорони праці</p>	Технологія приготування кондитерських виробів 4 год. Організація виробництва 2 год. Виробниче навчання 6 год. Виробнича практика 14 год.
КНД - 4.3.2	Виготовлення гарячих десертів	<p>Знати: технологію виготовлення гарячих десертів; правила розрахунку сировини; можливі дефекти та причини їх виникнення; правила подавання десертів; терміни та умови зберігання; вимоги до якості; правила експлуатації відповідних видів технологічного устаткування, виробничого інвентарю, інструменту; норми охорони праці, виробничої санітарії та особистої гігієни.</p> <p>Уміти: організувати робоче місце; працювати з технологічною документацією; робити розрахунок сировини; виготовляти гарячі десерти; визначати якість; вирішувати проблемні ситуації; користуватись устаткуванням та інвентарем; підбирати посуд для подавання десерту; дотримуватись норм санітарії і гігієни, вимог охорони праці</p>	Технологія приготування кондитерських виробів 4 год. Устаткування і енергозбереження 2 год. Виробниче навчання 6 год. Виробнича практика 14 год.
КНД - 4.3.3	Виготовлення заморожених десертів	<p>Знати: технологію виготовлення заморожених десертів; правила розрахунку сировини; можливі дефекти та причини їх виникнення; правила подавання десертів; терміни та умови</p>	Технологія приготування кондитерських виробів 2 год.

		зберігання; вимоги до якості; правила експлуатації відповідних видів технологічного устаткування, виробничого інвентарю, інструменту; норми охорони праці, виробничої санітарії та особистої гігієни. Уміти: організувати робоче місце; працювати з технологічною документацією; робити розрахунок сировини; виготовляти заморожені десерти; визначати якість; вирішувати проблемні ситуації; користуватись устаткуванням та інвентарем; підбирати посуд для подавання десерту; дотримуватись норм санітарії і гігієни, вимог охорони праці	Гігієна і санітарія 2 год. Виробниче навчання 3 год. Виробнича практика 7 год.
КНД - 4.3.4	Виготовлення десертів з плодів і ягід	Знати: технологію виготовлення десертів з плодів і ягід; правила розрахунку сировини; можливі дефекти та причини їх виникнення; правила подавання десертів; терміни та умови зберігання; вимоги до якості; правила експлуатації відповідних видів технологічного устаткування, виробничого інвентарю, інструменту; норми охорони праці, виробничої санітарії та особистої гігієни. Уміти: організувати робоче місце; працювати з технологічною документацією; робити розрахунок сировини; виготовляти десерти з плодів і ягід; визначати якість; застосовувати елементи карвінгу; виконувати прийоми карамелізації та фламбування; вирішувати проблемні ситуації; користуватись устаткуванням та інвентарем; підбирати посуд для подавання десерту; дотримуватись норм санітарії і гігієни, вимог охорони праці	Технологія приготування кондитерських виробів 9 год. Облік і звітність 2 год. Виробниче навчання 3 год. Виробнича практика 7 год.

КНД 4.4 Приготування дріжджового тіста та виробів з нього

Бюджет навчального часу 68 год.

Професійно-теоретична підготовка 22 год.

Технологія приготування кондитерських виробів 12 год.

Устаткування і енергозбереження 4 год.

Гігієна і санітарія 2 год.

Організація виробництва 2 год.

Облік і звітність 2

Професійно-практична підготовка 46 год.

Виробниче навчання 18 год.

Виробнича практика 28 год.

<p>КНД - 4.4.1</p>	<p>Приготування дріжджового шарового тіста та виробів з нього</p>	<p>Знати: технологію приготування дріжджового шарового тіста, способи прошаровування тіста; асортимент виробів; формування та особливості оздоблення виробів до і після випікання, вихід та вимоги до якості виробів; можливі дефекти та способи усунення їх; терміни та умови зберігання; правила експлуатації відповідних видів технологічного устаткування, виробничого інвентарю, інструменту; норми охорони праці, виробничої санітарії та особистої гігієни.</p> <p>Уміти: організувати робоче місце; працювати з технологічною документацією; робити розрахунок сировини; готувати дріжджове шарове тісто та вироби з нього; визначати якість; вирішувати проблемні ситуації; користуватись устаткуванням та інвентарем; дотримуватись норм санітарії і гігієни, вимог охорони праці</p>	<p>Технологія приготування кондитерських виробів 6 год. Устаткування і енергозбереження 2 год. Гігієна і санітарія 1 год. Організація виробництва 1 год. Облік і звітність 1 год. Виробниче навчання 12 год. Виробнича практика 14 год.</p>
<p>КНД - 4.4.2</p>	<p>Приготування швидкозаморожених напівфабрикатів з дріжджового тіста</p>	<p>Знати: технологію приготування швидкозаморожених напівфабрикатів з дріжджового тіста; методи консервування напівфабрикатів; асортимент виробів; різні види пакувальних матеріалів; вихід та вимоги до якості виробів; можливі дефекти та способи усунення їх; терміни та умови зберігання; правила експлуатації відповідних видів технологічного устаткування, виробничого інвентарю, інструменту; норми охорони праці, виробничої санітарії та особистої гігієни.</p> <p>Уміти: організувати робоче місце; працювати з технологічною документацією; робити розрахунок сировини; готувати швидкозаморожені напівфабрикати з дріжджового тіста; визначати якість; підбирати пакувальний матеріал; вирішувати проблемні ситуації; користуватись устаткуванням та інвентарем; дотримуватись норм санітарії і гігієни, вимог охорони праці</p>	<p>Технологія приготування кондитерських виробів 6 год. Устаткування і енергозбереження 2 год. Гігієна і санітарія 1 год. Організація виробництва 1 год. Облік і звітність 1 год. Виробниче навчання 6 год. Виробнича практика 14 год.</p>

КНД 5 Приготування бездріжджових видів тіста та виробів з нього

Бюджет навчального часу 183 год.

Професійно-теоретична підготовка 58 год.

Технологія приготування кондитерських виробів 34 год.

Устаткування і енергозбереження 16 год.

Гігієна і санітарія 2 год.

Організація виробництва 2 год.

Облік і звітність 4 год.

Професійно-практична підготовка 125 год.

Виробниче навчання 48 год.

Виробнича практика 77 год.

КНД - 4.5.1	Приготування медового тіста та виробів з нього	<p>Знати: технологію приготування медового тіста, асортимент виробів з нього; вихід та вимоги до якості виробів; можливі дефекти та способи усунення їх; терміни та умови зберігання; правила експлуатації відповідних видів технологічного устаткування, виробничого інвентарю, інструменту; норми охорони праці, виробничої санітарії та особистої гігієни.</p> <p>Уміти: організувати робоче місце; працювати з технологічною документацією; робити розрахунок сировини; готувати медове тісто та вироби з нього; визначати якість; вирішувати проблемні ситуації; користуватись устаткуванням та інвентарем; дотримуватись норм санітарії і гігієни, вимог охорони праці</p>	Технологія приготування кондитерських виробів 4 год. Устаткування і енергозбереження 2 год. Гігієна і санітарія 1 год. Організація виробництва 1 год. Облік і звітність 1 год. Виробниче навчання 6 год. Виробнича практика 7 год.
КНД - 4.5.2	Приготування білкового тіста різних видів та виробів з нього	<p>Знати: технологію приготування різних видів білкового тіста та виробів з нього; формування і випікання; вихід та вимоги до якості виробів; можливі дефекти та способи усунення їх; терміни та умови зберігання; правила експлуатації відповідних видів технологічного устаткування, виробничого інвентарю, інструменту; норми охорони праці, виробничої санітарії та особистої гігієни.</p> <p>Уміти: організувати робоче місце; працювати з технологічною документацією; робити розрахунок сировини; готувати різні</p>	Технологія приготування кондитерських виробів 4 год. Устаткування і енергозбереження 2 год. Гігієна і санітарія 1 год. Організація виробництва 1 год.

		види білкового тіста та вироби з нього; визначати якість; вирішувати проблемні ситуації; користуватись устаткуванням та інвентарем; дотримуватись норм санітарії і гігієни, вимог охорони праці	Облік і звітність 1 год. Виробниче навчання 6 год. Виробнича практика 14 год.
КНД - 4.5.3	Приготування різних видів бісквітного тіста та виробів з нього	Знати: технологію приготування різних видів бісквітного тіста та виробів з нього; формування та особливості оздоблення виробів, вихід та вимоги до якості виробів; можливі дефекти та способи усунення їх; терміни та умови зберігання; правила експлуатації відповідних видів технологічного устаткування, виробничого інвентарю, інструменту; норми охорони праці, виробничої санітарії та особистої гігієни. Уміти: організувати робоче місце; працювати з технологічною документацією; робити розрахунок сировини; готувати різні види бісквітного тіста та вироби з нього; вводити в тісто натуральні харчових барвники; визначати якість; вирішувати проблемні ситуації; користуватись устаткуванням та інвентарем; дотримуватись норм санітарії і гігієни, вимог охорони праці	Технологія приготування кондитерських виробів 4 год. Устаткування і енергозбереження 2 год. Облік і звітність 1 год. Виробниче навчання 6 год. Виробнича практика 7 год.
КНД - 4.5.4	Приготування заварного тіста та виробів з нього	Знати: технологію приготування заварного тіста та виробів з нього; формування та особливості оздоблення виробів, вихід та вимоги до якості виробів; можливі дефекти та способи усунення їх; терміни та умови зберігання; правила експлуатації відповідних видів технологічного устаткування, виробничого інвентарю, інструменту; норми охорони праці, виробничої санітарії та особистої гігієни. Уміти: організувати робоче місце; працювати з технологічною документацією; робити розрахунок сировини; готувати заварне тісто та вироби з нього; визначати якість; вирішувати проблемні ситуації; користуватись устаткуванням та інвентарем; дотримуватись норм санітарії і гігієни, вимог охорони праці	Технологія приготування кондитерських виробів 4 год. Устаткування і енергозбереження 2 год. Облік і звітність 1 год. Виробниче навчання 6 год. Виробнича практика 7 год.

КНД - 4.5.5	Приготування прісного шарового тіста та виробів з нього	<p>Знати: технологію приготування прісного шарового тіста та виробів з нього; формування та оздоблення виробів після випікання, вихід та вимоги до якості виробів; можливі дефекти та способи усунення їх; терміни та умови зберігання; правила експлуатації відповідних видів технологічного устаткування, виробничого інвентарю, інструменту; норми охорони праці, виробничої санітарії та особистої гігієни.</p> <p>Уміти: організувати робоче місце; працювати з технологічною документацією; робити розрахунок сировини; готувати прісне шарове тісто та вироби з нього; визначати якість; вирішувати проблемні ситуації; користуватись устаткуванням та інвентарем; дотримуватись норм санітарії і гігієни, вимог охорони праці</p>	<p>Технологія приготування кондитерських виробів</p> <p>4 год.</p> <p>Устаткування і енергозбереження</p> <p>2 год.</p> <p>Виробниче навчання</p> <p>6 год.</p> <p>Виробнича практика</p> <p>14 год.</p>
КНД - 4.5.6	Приготування мигдального тіста та виробів з нього	<p>Знати: технологію приготування мигдального тіста та асортимент виробів з нього; особливості формування, випікання та оздоблення виробів після випікання, вихід та вимоги до якості виробів; можливі дефекти та способи усунення їх; терміни та умови зберігання; правила експлуатації відповідних видів технологічного устаткування, виробничого інвентарю, інструменту; норми охорони праці, виробничої санітарії та особистої гігієни.</p> <p>Уміти: організувати робоче місце; працювати з технологічною документацією; робити розрахунок сировини; готувати мигдальне тісто та вироби з нього; визначати якість; вирішувати проблемні ситуації; користуватись устаткуванням та інвентарем; дотримуватись норм санітарії і гігієни, вимог охорони праці</p>	<p>Технологія приготування кондитерських виробів</p> <p>4 год.</p> <p>Устаткування і енергозбереження</p> <p>2 год.</p> <p>Виробниче навчання</p> <p>6 год.</p> <p>Виробнича практика</p> <p>7 год.</p>
КНД - 4.5.7	Приготування крихтового тіста та виробів з нього	<p>Знати: технологію приготування крихтового тіста та виробів з нього; вихід та вимоги до якості виробів; можливі дефекти та способи усунення їх; терміни та умови зберігання; правила експлуатації відповідних видів технологічного устаткування, виробничого інвентарю, інструменту; норми охорони праці, виробничої санітарії та особистої гігієни.</p> <p>Уміти: організувати робоче місце; працювати з технологічною документацією; робити розрахунок сировини; готувати крихтове тісто та вироби з нього; визначати якість; вирішувати проблемні ситуації; користуватись устаткуванням</p>	<p>Технологія приготування кондитерських виробів</p> <p>4 год.</p> <p>Устаткування і енергозбереження</p> <p>2 год.</p> <p>6 год.</p> <p>Виробнича практика</p> <p>7 год.</p>

		та інвентарем; дотримуватись норм санітарії і гігієни, вимог охорони праці	
КНД - 4.5.8	Приготування українських національних кондитерських виробів	<p>Знати: асортимент, технологію приготування українських національних кондитерських виробів; формування та особливості оздоблення виробів; вимоги до якості виробів; можливі дефекти та способи усунення їх; терміни та умови зберігання; правила експлуатації відповідних видів технологічного устаткування, виробничого інвентарю, інструменту; норми охорони праці, виробничої санітарії та особистої гігієни.</p> <p>Уміти: організувати робоче місце; працювати з технологічною документацією; робити розрахунок сировини; готувати українські національні вироби з різних видів тіста; визначати якість; вирішувати проблемні ситуації; користуватись устаткуванням та інвентарем; дотримуватись норм санітарії і гігієни, вимог охорони праці</p>	<p>Технологія приготування кондитерських виробів</p> <p>6 год.</p> <p>Устаткування і енергозбереження</p> <p>2 год.</p> <p>Виробниче навчання</p> <p>6 год.</p> <p>Виробнича практика</p> <p>14 год.</p>

КНД 4.6 Приготування складних тортів різних видів

Бюджет навчального часу 130 год.

Професійно-теоретична підготовка 36 год.

Технологія приготування кондитерських виробів 24 год.

Устаткування і енергозбереження 4 год.

Гігієна і санітарія 2 год.

Організація виробництва 4 год.

Облік і звітність 2 год.

Професійно-практична підготовка 94 год.

Виробниче навчання 24 год.

Виробнича практика 70 год.

КНД - 4.6.1	Приготування тортів з пісочного тіста з різними наповнювачами	<p>Знати: асортимент; технологію приготування тортів з пісочного тіста з різними наповнювачами; формування та особливості оздоблення виробів; вимоги до якості виробів; можливі дефекти та способи усунення їх; терміни та умови зберігання; правила експлуатації відповідних видів технологічного устаткування, виробничого інвентарю, інструменту; норми охорони праці, виробничої санітарії та особистої гігієни.</p>	<p>Технологія приготування кондитерських виробів</p> <p>2 год.</p> <p>Устаткування і енергозбереження</p> <p>2 год.</p> <p>Гігієна і санітарія</p> <p>1 год.</p> <p>Організація виробництва</p>
-------------	---	---	--

		<p>Уміти: організувати робоче місце; працювати з технологічною документацією; робити розрахунок сировини; готуватиторти з пісочного тіста з різними наповнювачами; виконувати складне художнє оформлення поверхні та бічної сторони; визначати якість; вирішувати проблемні ситуації; користуватись устаткуванням та інвентарем; дотримуватись норм санітарії і гігієни, вимог охорони праці</p>	<p>1 год. Облік і звітність 1 год. Виробниче навчання 3 год. Виробнича практика 7 год.</p>
КНД - 4.6.2	Приготування бісквітних тортів з різними видами оздоблень	<p>Знати: асортимент; технологію приготування бісквітних тортів з різними видами оздоблень; формування та особливості оздоблення виробів; вимоги до якості виробів; можливі дефекти та способи усунення їх; терміни та умови зберігання; правила експлуатації відповідних видів технологічного устаткування, виробничого інвентарю, інструменту; норми охорони праці, виробничої санітарії та особистої гігієни.</p> <p>Уміти: організувати робоче місце; працювати з технологічною документацією; робити розрахунок сировини; готувати бісквітні торти з різними видами оздоблень; виконувати складне художнє оформлення поверхні та бічної сторони; визначати якість; вирішувати проблемні ситуації; користуватись устаткуванням та інвентарем; дотримуватись норм санітарії і гігієни, вимог охорони праці</p>	<p>Технологія приготування кондитерських виробів 2 год. Устаткування і енергозбереження 1 год. Гігієна і санітарія 1 год. Організація виробництва 1 год. Облік і звітність 1 год. Виробниче навчання 3 год. Виробнича практика 7 год.</p>
КНД - 4.6.3	Приготування білкових та білково-горіхових тортів	<p>Знати: асортимент; технологію приготування білкових та білково-горіхових тортів; формування та особливості оздоблення виробів; вимоги до якості виробів; можливі дефекти та способи усунення їх; терміни та умови зберігання; правила експлуатації відповідних видів технологічного устаткування, виробничого інвентарю, інструменту; норми охорони праці, виробничої санітарії та особистої гігієни.</p> <p>Уміти: організувати робоче місце; працювати з технологічною документацією; робити розрахунок сировини; готувати білкові та білково-горіхові торти зі складним художнім оформленням поверхні та бічної сторони; визначати якість; вирішувати проблемні ситуації; користуватись устаткуванням та інвентарем; дотримуватись норм санітарії і</p>	<p>Технологія приготування кондитерських виробів 2 год. Устаткування і енергозбереження 1 год. Організація виробництва 1 год. Виробниче навчання 3 год. Виробнича практика 7 год.</p>

		гігієни, вимог охорони праці	
КНД - 4.6.4	Приготування тортів з медового тіста з різними наповнювачами	<p>Знати: асортимент; технологію приготування тортів з медового тіста з різними наповнювачами; формування та особливості оздоблення виробів; вимоги до якості виробів; можливі дефекти та способи усунення їх; терміни та умови зберігання; правила експлуатації відповідних видів технологічного устаткування, виробничого інвентарю, інструменту; норми охорони праці, виробничої санітарії та особистої гігієни.</p> <p>Уміти: організувати робоче місце; працювати з технологічною документацією; робити розрахунок сировини; готувати торти з медового тіста з різними наповнювачами та складним художнім оформленням поверхні та бічної сторони; визначати якість; вирішувати проблемні ситуації; користуватись устаткуванням та інвентарем; дотримуватись норм санітарії і гігієни, вимог охорони праці</p>	<p>Технологія приготування кондитерських виробів</p> <p>2 год.</p> <p>Організація виробництва</p> <p>1 год.</p> <p>Виробниче навчання</p> <p>3 год.</p> <p>Виробнича практика</p> <p>14 год.</p>
КНД - 4.6.5	Приготування тортів з шарованого тіста	<p>Знати: асортимент; технологію приготування тортів з шарованого тіста; формування та особливості оздоблення виробів; вимоги до якості виробів; можливі дефекти та способи усунення їх; терміни та умови зберігання; правила експлуатації відповідних видів технологічного устаткування, виробничого інвентарю, інструменту; норми охорони праці, виробничої санітарії та особистої гігієни.</p> <p>Уміти: організувати робоче місце; працювати з технологічною документацією; робити розрахунок сировини; готувати торти з шарованого тіста зі складним художнім оформленням поверхні та бічної сторони; визначати якість; вирішувати проблемні ситуації; користуватись устаткуванням та інвентарем; дотримуватись норм санітарії і гігієни, вимог охорони праці</p>	<p>Технологія приготування кондитерських виробів</p> <p>8 год.</p> <p>Виробниче навчання</p> <p>6 год.</p> <p>Виробнича практика</p> <p>14 год.</p>
КНД - 4.6.6	Приготування фігурних тортів, тортів асорті	<p>Знати: асортимент; технологію приготування фігурних тортів, тортів асорті; формування та особливості оздоблення виробів; вимоги до якості виробів; можливі дефекти та способи усунення їх; терміни та умови зберігання; правила експлуатації відповідних видів технологічного устаткування, виробничого інвентарю, інструменту; норми охорони праці, виробничої санітарії та особистої гігієни.</p>	<p>Технологія приготування кондитерських виробів</p> <p>8 год.</p> <p>Виробниче навчання</p> <p>6 год.</p> <p>Виробнича практика</p> <p>21 год.</p>

		<p>Уміти: організувати робоче місце; працювати з технологічною документацією; робити розрахунок сировини; готувати фігурні торти, торти асорті зі складним художнім оформленням; визначати якість; вирішувати проблемні ситуації; користуватись устаткуванням та інвентарем; дотримуватись норм санітарії і гігієни, вимог охорони праці</p>	
--	--	---	--

Всього

Бюджет навчального часу 700 год.

Професійно-теоретична підготовка 204 год.

Технологія приготування кондитерських виробів 125 год.

Устаткування і енергозбереження 33 год.

Гігієна і санітарія 14 год.

Організація виробництва 16 год.

Облік і звітність 16

Професійно-практична підготовка 489 год.

Виробниче навчання 174 год.

Виробнича практика 315 год.

ДКА 7 год.

IV. Перелік компетентностей

Перелік ключових компетентностей

Усвідомлення важливості свого трудового внеску в досягнення колективу.

Оперативність в прийнятті правильних рішень у позаштатних ситуаціях під час роботи.

Здатність відповідально ставитися до професійної діяльності.

Здатність діяти в нестандартних ситуаціях.

Здатність працювати в команді.

Дотримання професійної етики.

Здатність запобігати конфліктних ситуацій.

Здатність до адаптивності та стресостійкості.

Дотримання професійних та етичних норм поведінки.

Загальнопрофесійні компетентності

<i>Загальнопрофесійні компетентності</i>	<i>Зміст загальнопрофесійних компетентностей</i>
Оволодіння основами 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>
Оволодіння основами галузевої економіки та підприємництва	<p>Знати: основні економічні процеси, відносини та явища, які функціонують та виникають між суб'єктами економіки (підприємствами, державою та громадянами); організаційно-економічні форми підприємництва; основи діяльності підприємництва; основи менеджменту; основи маркетингу; поняття конкуренція (її види та прояви в економічних відносинах); основні фактори впливу держави (нормативно-законодавчу базу, податки, пільги, дотації).</p> <p>Уміти: складати бізнес-план; вибирати найоптимальніші рішення із багатьох можливих варіантів рішень; організувати та відкрити власне приватне підприємство на засвоєних знаннях</p>
Оволодіння та дотримання Правил дорожнього руху	<p>Знати: Правила дорожнього руху.</p> <p>Уміти: застосовувати вимоги Правил дорожнього руху, відповідно до Закону України «Про дорожній рух»</p>
Оволодіння основами інформаційних технологій	<p>Знати: основи роботи на персональному комп'ютері; вимоги до влаштування робочого місця та правила безпеки роботи на персональному комп'ютері; мультимедійні сучасні технології; технології пошуку необхідної інформації в мережі internet, її збереження, обробка, друк; використання сучасних технологій в галузі.</p> <p>Уміти: вільно працювати на персональному комп'ютері; користуватись програмами для створення текстових документів, графічних документів в межах необхідних у кондитерській справі; здійснювати пошук в мережі internet; використовувати ПК у моделюванні ескізів кондитерських виробів</p>
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>
Оволодіння основами енергозбереження, вимог	<p>Знати: основи раціонального використання енергоресурсів та матеріалозбереження у професійній діяльності; принципи раціональної роботи кухонних машин та електрообладнання; перспективи застосування новітніх</p>

бережливого виробництва	технологій в енергозбереженні. Уміти: раціонально використовувати енергетичні та сировинні матеріали; раціонально і ефективно експлуатувати обладнання
Оволодіння основами англійської мови за професійним спрямуванням	Знати: назви технологічних процесів; кухонні механізми, обладнання, інструменти, посуд, меблі, відповідно до закладів ресторанного господарства; назви овочів, фруктів, ягід, грибів, напоїв, спецій та пряних трав; назви борошняних і кондитерських виробів, видів тіста, начинок; тематичні вислови і діалоги з професійної спрямованості. Уміти: заповнити анкету, 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
Оволодіння основами нормативних документів господарського обліку, калькуляції та звітності	Знати: загальні відомості про господарський облік; нормативні документи, документи обліку, калькуляції, звітності для підприємств ресторанного господарства: їх види, призначення, використання. Уміти: користуватись нормативно-технологічною документацією, збірниками для господарського обліку; користуватись збірником рецептур, технологічною карткою, калькуляційною карткою; визначити процентні величини; робити розрахунок сировини на необхідну кількість виробів
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
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; визначити 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; скласти та оздоблювати готові борошняні кондитерські вироби готовими напівфабрикатами
Оволодіння основами технічного оснащення (устаткування) підприємств харчування	Знати: технічне оснащення підприємств харчування; загальні відомості про кухонні машини, універсальні кухонні машини, машини з електроприводом, ваговимірального устаткування, машини для замісу тіста та збивання продуктів, машин для обробки тіста та напівфабрикатів, холодильного устаткування, теплового устаткування та правила експлуатації. Уміти: підготувати до роботи, безпечно розташувати та безпечно користуватись устаткуванням: кухонними

	машинами, універсальними кухонними машинами, машинами з електроприводом; ваговимірвальним 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
Оволодіння основами гігієни та санітарних вимог виробництва	Знати: основи гігієни та санітарії на виробництві; основи мікробіології; загальні характеристики мікроорганізмів; харчові інфекції та їх профілактику; харчові отруєння та їх профілактику; глистяні захворювання та їх профілактику; гігієнічні вимоги, санітарні вимоги до утримання підприємств ресторанного господарства; вимоги до виробничої санітарії та особистої гігієни працівників галузі; гігієнічні вимоги до обладнання, інвентарю, посуду та пакувального матеріалу; санітарні вимоги до кулінарної обробки харчових продуктів. Уміти: виконувати вимоги гігієни і санітарії при роботі на підприємствах, при виробництві кондитерських виробів; дотримуватись норм особистої гігієни
Оволодіння основами малювання та ліплення за професійним спрямуванням	Знати: основи малювання та ліплення; мати поняття про колір; техніку малювання геометричних фігур; техніку малювання орнаменту; техніку малювання рослин. Уміти: малювати геометричні фігури; малювати орнамент, прикраси з орнаменту; малювати листя різної форми, квіти, фрукти, овочі; наносити трафаретний малюнок однією фарбою та з нескладним поєднанням фарб
Дотримання вимог охорони праці	Знати: вимоги нормативних актів про охорону праці; вимоги інструкцій підприємства з охорони праці та пожежної безпеки; вимоги ОП до організації робочого місця; правила технічної експлуатації устаткування, що 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. Уміти: організовувати робоче місце відповідно до вимог ОП в галузі; забезпечувати особисту безпеку в процесі виконання робіт; застосовувати первинні засоби пожежогасіння; безпечно експлуатувати машини та обладнання на робочому місці, в процесі виконання посадових обов'язків; визначати необхідні засоби індивідуального та колективного захисту, їх справність; правильно застосовувати засоби індивідуального захисту; розрізняти види аварій, діяти при аваріях та усувати їх наслідки; надавати долікарську допомогу потерпілим у разі нещасних випадків на виробництві; використовувати, в разі необхідності, засоби попередження і усунення виробничих, природних непередбачених явищ (пожежі, аварії, повені тощо)

Професійно-теоретичні компетентності

3 розряд

Знати: асортимент начинок в залежності від сировини; види начинок; хімічний склад, харчову цінність продуктів, які входять до складу начинок, їх кулінарну обробку, підготовку до використання;

вимоги до якості; технологію приготування різних видів начинок; терміни використання, зберігання, реалізації; правила експлуатації відповідних видів технологічного устаткування, виробничого інвентарю, інструменту; норми санітарії і гігієни; вимоги охорони праці.

Знати: асортимент фаршів в залежності від сировини; види фарші, їх кулінарну обробку, підготовку до використання; технологію приготування різних видів фаршів;

вимоги до якості; використання, зберігання, терміни реалізації; правила експлуатації відповідних видів технологічного устаткування, виробничого інвентарю, інструменту; норми санітарії і гігієни; вимоги охорони праці.

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

Знати: асортимент; технологію приготування різних видів помади; вимоги до якості; використання; умови зберігання та терміни реалізації; правила експлуатації відповідних видів технологічного устаткування, виробничого інвентарю, інструменту; норми санітарії і гігієни; вимоги охорони праці.

Знати: технологічний процес виготовлення, вимоги до якості желе на желатині, агарі; асортимент та технологію приготування прикрас з желе: нарізних, виїмних, багатошарових, мозаїчних; вимоги до якості; використання, зберігання, терміни реалізації; правила експлуатації відповідних видів технологічного устаткування, виробничого інвентарю, інструменту; норми санітарії і гігієни; вимоги охорони праці.

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.

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.

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.

Знати: технологію приготування дріжджового тіста безопарним способом та виробів з нього; вимоги до якості; правила розрахунку сировини; процеси, що відбуваються при замішуванні, бродінні, випіканні; втрати маси виробів під час випікання і зберігання; правила експлуатації відповідних видів технологічного устаткування, виробничого інвентарю, інструменту; норми санітарії і гігієни; вимоги охорони праці.

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.

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.

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.

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.

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.

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.

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.

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.

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.

4 розряд

Знати: технологію приготування кремів масляних на основі сиропів; правила розрахунку сировини; вимоги до якості; можливі дефекти кремів та причини виникнення; терміни та умови зберігання; правила експлуатації відповідних видів технологічного устаткування, виробничого інвентарю, інструменту; норми санітарії і гігієни; вимоги охорони праці.

Знати: технологію приготування заварного крему; правила розрахунку сировини; вимоги до якості; можливі дефекти крему та причини виникнення; умови і терміни зберігання крему; правила експлуатації відповідних видів технологічного устаткування, виробничого інвентарю, інструменту; норми охорони праці, виробничої санітарії та особистої гігієни.

Знати: технологію приготування білкового крему та його різновидів; правила розрахунку сировини; вимоги до якості; можливі дефекти крему та причини виникнення; умови і терміни зберігання крему; правила експлуатації відповідних видів технологічного устаткування, виробничого інвентарю, інструменту; правила і норми охорони праці, виробничої санітарії та особистої гігієни.

Знати: технологію приготування карамелі та її різновидів; правила виготовлення деталей малюнків різних по формі та за кольором, декоративних виробів; можливі дефекти та причини їх виникнення; вимоги до якості; умови та терміни зберігання; правила експлуатації відповідних видів технологічного устаткування, виробничого інвентарю, інструменту; правила і норми охорони праці, виробничої санітарії та особистої гігієни.

Знати: технологію приготування грильязу, марципанової маси та елементів оздоблення з них; правила виготовлення елементів оздоблення; можливі дефекти та причини їх виникнення; вимоги до якості; умови та терміни зберігання; правила експлуатації відповідних видів технологічного устаткування, виробничого інвентарю, інструменту; правила і норми охорони праці, виробничої санітарії та особистої гігієни.

Знати: технологію приготування цукрових мастик та елементів оздоблення з них; правила виготовлення елементів оздоблення; можливі дефекти та причини їх виникнення; вимоги до якості; умови та терміни зберігання; правила експлуатації відповідних видів технологічного устаткування, виробничого інвентарю, інструменту; правила і норми охорони праці, виробничої санітарії та особистої гігієни.

Знати: технологію приготування різних видів глазури та елементів оздоблення з неї; правила виготовлення елементів оздоблення, декоративних виробів; можливі дефекти та причини їх виникнення; вимоги до якості; умови та терміни зберігання; правила експлуатації відповідних видів технологічного устаткування, виробничого інвентарю, інструменту; норми охорони праці, виробничої санітарії та особистої гігієни.

Знати: технологію приготування мусів, суфле; можливі дефекти та причини їх виникнення; вимоги до якості; умови та терміни зберігання; правила експлуатації відповідних видів технологічного устаткування, виробничого інвентарю, інструменту; норми охорони праці, виробничої санітарії та особистої гігієни.

Знати: технологію приготування оздоблень з шоколаду, декоративних виробів з нього; можливі дефекти та причини їх виникнення; вимоги до якості; умови та терміни зберігання; правила експлуатації відповідних видів технологічного устаткування, виробничого інвентарю, інструменту; норми охорони праці, виробничої санітарії та особистої гігієни.

Знати: технологію приготування оздоблень з кремів із застосуванням кондитерських інструментів; способи і техніки нанесення складного багатокольорового малюнку; можливі дефекти та причини їх виникнення; вимоги до якості; умови та терміни зберігання; правила експлуатації відповідних видів технологічного устаткування, виробничого інвентарю, інструменту; норми охорони праці, виробничої санітарії та особистої гігієни.

Знати: технологію виготовлення різноманітних цукрових мас; можливі дефекти та причини їх виникнення; вимоги до якості; умови та терміни зберігання; правила експлуатації відповідних видів технологічного устаткування, виробничого інвентарю, інструменту; норми охорони праці, виробничої санітарії та особистої гігієни.

Знати: технологію виготовлення мармеладу; правила розрахунку сировини; можливі дефекти та причини їх виникнення; терміни та умови зберігання; вимоги до якості; правила експлуатації відповідних видів технологічного устаткування, виробничого інвентарю, інструменту; норми охорони праці, виробничої санітарії та особистої гігієни.

Знати: технологію виготовлення фруктових та желейних мас; правила розрахунку сировини; можливі дефекти та причини їх виникнення; терміни та умови зберігання; вимоги до якості; правила експлуатації відповідних видів технологічного устаткування, виробничого інвентарю, інструменту; норми охорони праці, виробничої санітарії та особистої гігієни.

Знати: технологію виготовлення десертів з утворенням драглив; правила розрахунку сировини; можливі дефекти та причини їх виникнення; правила подавання десертів; терміни та умови зберігання; вимоги до якості; правила експлуатації відповідних видів технологічного устаткування, виробничого інвентарю, інструменту; норми охорони праці, виробничої санітарії та особистої гігієни.

Знати: технологію виготовлення горячих десертів; правила розрахунку сировини; можливі дефекти та причини їх виникнення; правила подавання десертів; терміни та умови зберігання; вимоги до якості; правила експлуатації відповідних видів технологічного устаткування, виробничого інвентарю, інструменту; норми охорони праці, виробничої санітарії та особистої гігієни.

Знати: технологію виготовлення заморожених десертів; правила розрахунку сировини; можливі дефекти та причини їх виникнення; правила подавання десертів; терміни та умови зберігання; вимоги до якості; правила експлуатації відповідних видів технологічного устаткування, виробничого інвентарю, інструменту; норми охорони праці, виробничої санітарії та особистої гігієни.

Знати: технологію виготовлення десертів з плодів і ягід; правила розрахунку сировини; можливі дефекти та причини їх виникнення; правила подавання десертів; терміни та умови зберігання; вимоги до якості; правила експлуатації відповідних видів технологічного устаткування, виробничого інвентарю, інструменту; норми охорони праці, виробничої санітарії та особистої гігієни.

Знати: технологію приготування дріжджового шарового тіста, способи прошаровування тіста; асортимент виробів; формування та особливості оздоблення виробів до і після випікання, вихід та вимоги до якості виробів; можливі дефекти та способи усунення їх; терміни та умови зберігання;

Знати: асортимент; технологію приготування білкових та білково-горіхових тортів; формування та особливості оздоблення виробів; вимоги до якості виробів; можливі дефекти та способи усунення їх; терміни та умови зберігання; правила експлуатації відповідних видів технологічного устаткування, виробничого інвентарю, інструменту; норми охорони праці, виробничої санітарії та особистої гігієни.

Знати: асортимент; технологію приготування тортів з медового тіста з різними наповнювачами; формування та особливості оздоблення виробів; вимоги до якості виробів; можливі дефекти та способи усунення їх; терміни та умови зберігання; правила експлуатації відповідних видів технологічного устаткування, виробничого інвентарю, інструменту; норми охорони праці, виробничої санітарії та особистої гігієни.

Знати: асортимент; технологію приготування тортів з шарованого тіста; формування та особливості оздоблення виробів; вимоги до якості виробів; можливі дефекти та способи усунення їх; терміни та умови зберігання; правила експлуатації відповідних видів технологічного устаткування, виробничого інвентарю, інструменту; норми охорони праці, виробничої санітарії та особистої гігієни.

Знати: асортимент; технологію приготування фігурних тортів, тортів асорті; формування та особливості оздоблення виробів; вимоги до якості виробів; можливі дефекти та способи усунення їх; терміни та умови зберігання; правила експлуатації відповідних видів технологічного устаткування, виробничого інвентарю, інструменту; норми охорони праці, виробничої санітарії та особистої гігієни.

Професійно-практичні компетентності

3 розряд

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

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

Уміти: організувати робоче місце; працювати з технологічною документацією; робити розрахунок сировини; виготовляти різні види сиропів з дотриманням технологічних вимог; визначати якість сиропів органолептичним методом; користуватись устаткуванням та інвентарем; вирішувати проблемні ситуації; дотримуватись вимог охорони праці, санітарії, особистої гігієни

Уміти: організувати робоче місце; працювати з технологічною документацією; робити розрахунок сировини; виготовляти різні види помад з дотриманням технологічних вимог; визначати якість помади органолептичним методом; користуватись устаткуванням та інвентарем; вирішувати проблемні ситуації; дотримуватись вимог охорони праці, санітарії, особистої гігієни

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

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

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

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

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

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

Уміти: організувати робоче місце; працювати з технологічною документацією; робити розрахунок сировини; готувати тісто для млинчиків та виробити з нього; визначати якість виробів органолептичним методом; вирішувати проблемні ситуації; дотримуватись норм санітарії і гігієни, вимог охорони праці

Уміти: організувати робоче місце; працювати з технологічною документацією; робити розрахунок сировини; готувати вафельне тісто та виробити з нього; визначати якість виробів органолептичним методом; користуватись устаткуванням та інвентарем; вирішувати проблемні ситуації; дотримуватись норм санітарії і гігієни, вимог охорони праці

Уміти: організувати робоче місце; працювати з технологічною документацією; робити розрахунок сировини; готувати пісочне тісто та виробити 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

Уміти: організувати робоче місце; працювати з технологічною документацією; робити розрахунок сировини; готувати прісне здобне тісто та виробити з нього; визначати якість виробів органолептичним методом; користуватись устаткуванням та інвентарем; вирішувати проблемні ситуації; дотримуватись норм санітарії і гігієни, вимог охорони праці

Уміти: організувати робоче місце; працювати з технологічною документацією; робити розрахунок сировини; готувати пряничне тісто та виробити з нього; визначати якість виробів органолептичним методом; користуватись устаткуванням та інвентарем; вирішувати проблемні ситуації; дотримуватись норм санітарії і гігієни, вимог охорони праці

Уміти: організувати робоче місце; працювати з технологічною документацією; робити розрахунок сировини; готувати основне бісквітне тісто та виробити 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

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

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

4 розряд

Уміти: організувати робоче місце; працювати з технологічною документацією; робити розрахунок сировини; виготовляти основні масляні креми на основі сиропів та їх похідні; визначати якість органолептичним методом; користуватись устаткуванням та інвентарем; вирішувати проблемні ситуації; дотримуватись норм санітарії і гігієни, вимог охорони праці

Уміти: організувати робоче місце; працювати з технологічною документацією, робити розрахунок сировини; виготовляти заварний крем; визначати якість; вирішувати проблемні ситуації; користуватись устаткуванням та інвентарем; дотримуватись норм санітарії і гігієни, вимог охорони праці

Уміти: організувати робоче місце; працювати з технологічною документацією, робити розрахунок сировини; виготовляти білковий крем та його різновиди; визначати якість; вирішувати проблемні ситуації; користуватись устаткуванням та інвентарем; дотримуватись норм санітарії і гігієни, вимог охорони праці

Уміти: організувати робоче місце; працювати з технологічною документацією, робити розрахунок сировини; виготовляти різні види карамелі та деталі малюнків з неї; визначати якість; вирішувати проблемні ситуації; користуватись устаткуванням та інвентарем; дотримуватись норм санітарії і гігієни, вимог охорони праці

Уміти: організувати робоче місце; працювати з технологічною документацією, робити розрахунок сировини; виготовляти грильяж, марципанову масу та елементи оздоблення з них; визначати якість; вирішувати проблемні ситуації; користуватись устаткуванням та інвентарем; дотримуватись норм санітарії і гігієни, вимог охорони праці

Уміти: організувати робоче місце; працювати з технологічною документацією, робити розрахунок сировини; виготовляти цукрові мастики та елементи оздоблення з них; визначати якість; вирішувати проблемні ситуації; користуватись устаткуванням та інвентарем; дотримуватись норм санітарії і гігієни, вимог охорони праці

Уміти: організувати робоче місце; працювати з технологічною документацією, робити розрахунок сировини; виготовляти різні види глазури та елементи оздоблення з неї, декоративні вироби; визначати якість; вирішувати проблемні ситуації; користуватись устаткуванням та інвентарем; дотримуватись норм санітарії і гігієни, вимог охорони праці

Уміти: організувати робоче місце; працювати з технологічною документацією, робити розрахунок сировини; виготовляти муси і суфле; визначати якість; вирішувати проблемні ситуації; користуватись устаткуванням та інвентарем; дотримуватись норм санітарії і гігієни, вимог охорони праці

Уміти: організувати робоче місце; працювати з технологічною документацією, робити розрахунок сировини; виготовляти оздоблення з шоколаду, декоративні вироби з нього; проводити процес темперування шоколаду; визначати якість; вирішувати проблемні ситуації; користуватись устаткуванням та інвентарем; дотримуватись норм санітарії і гігієни, вимог охорони праці

Уміти: організувати робоче місце; працювати з технологічною документацією, робити розрахунок сировини; працювати з кондитерським інвентарем, виконувати різні види оздоблення із застосуванням кондитерських інструментів, наносити складний багатокольоровий візерунок на поверхню кондитерських виробів, з роздільним розміщенням дрібних та середніх деталей малюнку та з різними традиційними переходами тонів, підбирати крем за кольорами, візуально перевіряти суміщення кольорових елементів і деталей малюнка; визначати якість; вирішувати проблемні ситуації; користуватись устаткуванням та інвентарем; дотримуватись норм санітарії і гігієни, вимог охорони праці

Уміти: організувати робоче місце; працювати з технологічною документацією; робити розрахунок сировини; виготовляти різноманітні цукрові маси та елементи оздоблення з них; визначати якість; вирішувати проблемні ситуації; користуватись устаткуванням та інвентарем; дотримуватись норм санітарії і гігієни, вимог охорони праці

Уміти: організувати робоче місце; працювати з технологічною документацією; робити розрахунок сировини; виготовляти мармелад; визначати якість; вирішувати проблемні ситуації; користуватись устаткуванням та інвентарем; дотримуватись норм санітарії і гігієни, вимог охорони праці

Уміти: організувати робоче місце; працювати з технологічною документацією; робити розрахунок сировини; виготовляти фруктові та желейні маси; визначати якість; вирішувати проблемні ситуації; користуватись устаткуванням та інвентарем; дотримуватись норм санітарії і гігієни, вимог охорони праці

Уміти: організувати робоче місце; працювати з технологічною документацією; робити розрахунок сировини; виготовляти десерти з утворенням драглів; визначати якість; вирішувати проблемні ситуації; користуватись устаткуванням та інвентарем; підбирати посуд для подавання десерту; дотримуватись норм санітарії і гігієни, вимог охорони праці

Уміти: організувати робоче місце; працювати з технологічною документацією; робити розрахунок сировини; виготовляти гарячі десерти; визначати якість; вирішувати проблемні ситуації; користуватись устаткуванням та інвентарем; підбирати посуд для подавання десерту; дотримуватись норм санітарії і гігієни, вимог охорони праці

Уміти: організувати робоче місце; працювати з технологічною документацією; робити розрахунок сировини; виготовляти заморожені десерти; визначати якість; вирішувати проблемні ситуації; користуватись устаткуванням та інвентарем; підбирати посуд для подавання десерту; дотримуватись норм санітарії і гігієни, вимог охорони праці

Уміти: організувати робоче місце; працювати з технологічною документацією; робити розрахунок сировини; виготовляти десерти з плодів і ягід; визначати якість; застосовувати елементи карвінгу; виконувати прийоми карамелізації та фламбування; вирішувати проблемні ситуації; користуватись устаткуванням та інвентарем; підбирати посуд для подавання десерту; дотримуватись норм санітарії і гігієни, вимог охорони праці

Уміти: організувати робоче місце; працювати з технологічною документацією; робити розрахунок сировини; готувати дріжджове шарове тісто та вироби з нього; визначати якість; вирішувати проблемні ситуації; користуватись устаткуванням та інвентарем; дотримуватись норм санітарії і гігієни, вимог охорони праці

Уміти: організувати робоче місце; працювати з технологічною документацією; робити розрахунок сировини; готувати швидкозаморожені напівфабрикати з дріжджового тіста; визначати якість; підбирати пакувальний матеріал; вирішувати проблемні ситуації; користуватись устаткуванням та інвентарем; дотримуватись норм санітарії і гігієни, вимог охорони праці

Уміти: організувати робоче місце; працювати з технологічною документацією; робити розрахунок сировини; готувати медове тісто та вироби з нього; визначати якість; вирішувати проблемні ситуації; користуватись устаткуванням та інвентарем; дотримуватись норм санітарії і гігієни, вимог охорони праці

Уміти: організувати робоче місце; працювати з технологічною документацією; робити розрахунок сировини; готувати різні види білкового тіста та вироби з нього; визначати якість; вирішувати проблемні ситуації; користуватись устаткуванням та інвентарем; дотримуватись норм санітарії і гігієни, вимог охорони праці

Уміти: організувати робоче місце; працювати з технологічною документацією; робити розрахунок сировини; готувати різні види бісквітного тіста та вироби з нього; вводити в тісто натуральні харчових барвники; визначати якість; вирішувати проблемні ситуації; користуватись устаткуванням та інвентарем; дотримуватись норм санітарії і гігієни, вимог охорони праці

Уміти: організувати робоче місце; працювати з технологічною документацією; робити розрахунок сировини; готувати заварне тісто та вироби з нього; визначати якість; вирішувати проблемні ситуації; користуватись устаткуванням та інвентарем; дотримуватись норм санітарії і гігієни, вимог охорони праці

Уміти: організувати робоче місце; працювати з технологічною документацією; робити розрахунок сировини; готувати прісне шарове тісто та вироби з нього; визначати якість; вирішувати проблемні ситуації; користуватись устаткуванням та інвентарем; дотримуватись норм санітарії і гігієни, вимог охорони праці

Уміти: організувати робоче місце; працювати з технологічною документацією; робити розрахунок сировини; готувати мигдальне тісто та вироби з нього; визначати якість; вирішувати проблемні ситуації; користуватись устаткуванням та інвентарем; дотримуватись норм санітарії і гігієни, вимог охорони праці

Уміти: організувати робоче місце; працювати з технологічною документацією; робити розрахунок сировини; готувати крихтове тісто та вироби з нього; визначати якість; вирішувати проблемні ситуації; користуватись устаткуванням та інвентарем; дотримуватись норм санітарії і гігієни, вимог охорони праці

Уміти: організувати робоче місце; працювати з технологічною документацією; робити розрахунок сировини; готувати українські національні вироби з різних видів тіста; визначати якість; вирішувати проблемні ситуації; користуватись устаткуванням та інвентарем; дотримуватись норм санітарії і гігієни, вимог охорони праці

Уміти: організувати робоче місце; працювати з технологічною документацією; робити розрахунок сировини; готувати торти з пісочного тіста з різними наповнювачами; виконувати складне художнє оформлення поверхні та бічної сторони; визначати якість; вирішувати проблемні ситуації; користуватись устаткуванням та інвентарем; дотримуватись норм санітарії і гігієни, вимог охорони праці

Уміти: організувати робоче місце; працювати з технологічною документацією; робити розрахунок сировини; готувати бісквітні торти з різними видами оздоблень; виконувати складне художнє оформлення поверхні та бічної сторони; визначати якість; вирішувати проблемні ситуації; користуватись устаткуванням та інвентарем; дотримуватись норм санітарії і гігієни, вимог охорони праці

Уміти: організувати робоче місце; працювати з технологічною документацією; робити розрахунок сировини; готувати білкові та білково-горіхові торти зі складним художнім оформленням поверхні та бічної сторони; визначати якість; вирішувати проблемні ситуації; користуватись устаткуванням та інвентарем; дотримуватись норм санітарії і гігієни, вимог охорони праці

Уміти: організувати робоче місце; працювати з технологічною документацією; робити розрахунок сировини; готувати торти з медового тіста з різними наповнювачами та складним художнім оформленням поверхні та бічної сторони; визначати якість; вирішувати проблемні ситуації; користуватись устаткуванням та інвентарем; дотримуватись норм санітарії і гігієни, вимог охорони праці

Уміти: організувати робоче місце; працювати з технологічною документацією; робити розрахунок сировини; готувати торти з шарованого тіста зі складним художнім оформленням поверхні та бічної сторони; визначати якість; вирішувати проблемні ситуації; користуватись устаткуванням та інвентарем; дотримуватись норм санітарії і гігієни, вимог охорони праці

Уміти: організувати робоче місце; працювати з технологічною документацією; робити розрахунок сировини; готувати фігурні торти, торти асорті зі складним художнім оформленням; визначати якість; вирішувати проблемні ситуації; користуватись устаткуванням та інвентарем; дотримуватись норм санітарії і гігієни, вимог охорони праці

V. Форми кваліфікаційної атестації здобувачів професійної освіти

– Форми та зміст (поетапної, державної) кваліфікаційної, атестації:

поетапна атестація: кваліфікаційна пробна робота і залік

державна кваліфікаційна атестація: кваліфікаційна пробна робота і державний кваліфікаційний іспит.