

<p><b>РОЗГЛЯНУТО</b> на засіданні методичної комісії викладачів та майстрів виробничого навчання професії ресторанних справ Професійного центру освіти ім. Еган Еде Протокол № 1 від 28 серпня 2024 р.</p>	<p><b>ПОГОДЖЕНО</b> Директор ТОВ “ЗАХІД ФЕР-ТРЕЙД” _____ Л.Й. Чотарі — _____ 2024 р.</p>	<p><b>ЗАТВЕРДЖУЮ</b> Закарпатський угорський інституту ім. Ференца Ракоці II Ректор _____ С.Черничко 2024 р.</p>
--	--	--

**Освітньо-професійна програма  
з підготовки кваліфікованих робітників**

**Професія - 7412 «Кондитер»  
Кваліфікація - Кондитер 3-го розряду**

**Берегове-2024**

## Загальні положення

**Освітньо-професійна програма** (далі –ОПП) з професії 7412 Кондитер розроблено відповідно до Конституції України, законів України «Про освіту», «Про професійно-технічну освіту», «Про професійний розвиток працівників», «Про зайнятість населення», «Про організації роботодавців, їх об'єднання, права і гарантії їх діяльності», постанови Кабінету Міністрів України від 23.11.2011 № 1341 «Про затвердження Національної рамки кваліфікацій», розпорядження Кабінету Міністрів України від 14.12.2016 № 1077 «Про затвердження Плану заходів із впровадження Національної рамки кваліфікацій на 2016-2020 роки», розпорядження Кабінету Міністрів України від 03.04.2017 № 275-р «Про затвердження середньострокового плану пріоритетних дій Уряду до 2020 року», Довідника кваліфікаційних характеристик професій працівників: Випуску 65 «Торгівля і громадське харчування», затвердженого наказом Міністерства зовнішніх економічних зв'язків і торгівлі України від 20.08.1999 № 918, та інших нормативно-правових документів і є обов'язковим для виконання всіма закладами професійної (професійно-технічної) освіти, підприємствами, установами та організаціями, незалежно від їх підпорядкування та форми власності, що здійснюють (або забезпечують) підготовку (підвищення професійної кваліфікації, перепідготовку) кваліфікованих робітників.

### 1. Зведений навчальний план підготовки кваліфікованих робітників

**Професія - 7412 «Кондитер»**

**Кваліфікація - Кондитер 3-го розряду**

№№ з/п	Навчальні предмети	Кількість годин		Розподіл аудиторних годин на тиждень по курсах і семестрах	
				I курс	
		Всього	З них на лабораторно практичні роботи	1 семестр	2 семестр
				Кількість тижнів у семестрі	
		12	14		
1.	Загально-професійна підготовка (ЗПК)	87	19	3,5	2
1.1.	Основи галузевої економіки та підприємництва	16	4	0,5	0,5
1.2.	Основи трудового законодавства	16	1	0,5	0,5

1.3.	Правила дорожнього руху	8		0,5	
1.4.	Основи професійної етики та психології	12	4	1	
1.5.	Інформаційні технології	17	10	0,5	0,5
1.6.	Етика та естетика	18		0,5	0,5
<b>2.</b>	<b>Професійно-теоретична підготовка</b>	<b>259</b>	<b>55</b>	<b>10</b>	<b>11</b>
2.1.	Технологія приготування борошняних кондитерських виробів з основами товарознавства	71	16	3	3
2.2.	Устаткування підприємств харчування	40	8	1,5	1,5
2.3.	Охорона праці	30	7	1	1
2.4.	Англійська мова (за професійним спрямуванням)	28	8	1	1
2.5.	Українська мова (за професійним спрямуванням)	54	12	2	2
2.6.	Організація виробництва та обслуговування	20	2	1	1
2.7.	Гігієна та санітарія виробництва	18		0,5	0,5
2.8.	Малювання та ліплення	10	10		0,5
2.9.	Облік, калькуляція та звітність	10	4		0,5
<b>3.</b>	<b>Професійно-практична підготовка</b>	<b>670</b>		<b>10</b>	<b>10</b>
3.1.	Виробниче навчання	246		10	10
3.2.	Виробнича практика	424		-	-

4.	Державна кваліфікаційна атестація (або поетапна атестація при продовженні навчання)	7			
5.	Загальний обсяг навчального часу (без п.5)	1030		23,5	23

**Умовні позначення**, що використовуються в цьому ОПП:

ЗПК – загальнопрофесійна компетентність;

КК – ключова компетентність;

ПК – професійна компетентність;

КНД 3 – кондитер 3-го розряду;

### 1. Загальнопрофесійний блок та зміст загальнопрофесійних компетентностей

<i>Позначення</i>	<i>Загальнопрофесійні компетентності</i>	<i>Зміст загальнопрофесійних компетентностей</i>
ЗПК.1	Оволодіння основами трудового законодавства	<p><b>Знати:</b> систему трудового права в Україні, яка регулює трудові відносини в Україні; основні права і свободи громадян, закріплені в Конституції України, що визначають принципи правового регулювання трудових відносин; положення, зміст, форми та строки укладання трудового договору, підстави його припинення; основні трудові права та обов'язки працівників; соціальні гарантії та чинний соціальний захист на підприємстві; умови та порядок застосування у трудовому праві дисциплінарної та матеріальної відповідальності.</p> <p><b>Уміти:</b> застосовувати в практичній діяльності норми трудового законодавства, відстоювати власні трудові права</p>
ЗПК.2	Оволодіння основами галузевої економіки та підприємництва	<p><b>Знати:</b> 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><b>Уміти:</b> складати бізнес-план; вибирати найоптимальніші рішення із багатьох можливих варіантів рішень; організувати та відкрити власне приватне підприємство на засвоєних знаннях</p>

ЗПК.3	Оволодіння та дотримання Правил дорожнього руху	<p><b>Знати:</b> Правила дорожнього руху.</p> <p><b>Уміти:</b> застосовувати вимоги Правил дорожнього руху, відповідно до Закону України «Про дорожній рух»</p>
ЗПК.4	Оволодіння основами інформаційних технологій	<p><b>Знати:</b> 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><b>Уміти:</b> 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><b>Знати:</b> індивідуальні психологічні властивості особистості; особливості спілкування в сфері послуг; психологічні властивості поведінки людини; основні психологічні та моральні вимоги до кондитера; підходи до забезпечення сприятливого психологічного клімату в колективі, причини і способи розв'язання конфліктних ситуацій у колективі.</p> <p><b>Уміти:</b> визначати індивідуальні психологічні особливості (самодіагностика); володіти технікою ведення ділових індивідуальних бесід, слухати і переконувати; дотримуватись норм професійної поведінки кондитера, кодексу культури; розв'язувати конфліктні ситуації, знаходити спільну мову зі співробітниками</p>
ЗПК.6	Оволодіння основами енергозбереження, вимог бережливого виробництва	<p><b>Знати:</b> основи раціонального використання енергоресурсів та матеріалозбереження у професійній діяльності; принципи раціональної роботи кухонних машин та електрообладнання; перспективи застосування новітніх технологій в енергозбереженні.</p> <p><b>Уміти:</b> раціонально використовувати енергетичні та сировинні матеріали; раціонально і ефективно експлуатувати обладнання</p>
ЗПК.7	Оволодіння основами англійської мови за професійним спрямуванням	<p><b>Знати:</b> назви технологічних процесів; кухонні механізми, обладнання, інструменти, посуд, меблі, відповідно до закладів ресторанного господарства; назви овочів, фруктів, ягід, грибів, напоїв, спецій та пряних трав; назви борошняних і кондитерських виробів, видів тіста, начинок; тематичні вислови і діалоги з професійної спрямованості.</p> <p><b>Уміти:</b> заповнити анкету, 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 узакладах ресторанного господарства</p>

ЗПК.8	Оволодіння основами нормативних документів господарського обліку, калькуляції та звітності	<p><b>Знати:</b> загальні відомості про господарський облік; нормативні документи, документи обліку, калькуляції, звітності для підприємств ресторанного господарства: їх види, призначення, використання.</p> <p><b>Уміти:</b> користуватись нормативно-технологічною документацією, збірниками для господарського обліку; користуватись збірником рецептур, технологічною карткою, калькуляційною карткою; визначити процентні величини; робити розрахунок сировини на необхідну кількість виробів</p>
ЗПК.9	Оволодіння основами організації виробництва та обслуговування	<p><b>Знати:</b> кваліфікаційні вимоги до професійних працівників різних розрядів з професії; класифікацію закладів підприємств ресторанного господарства; характеристику типів підприємств, специфіку їх роботи; організацію виробництва кондитерського цеху, його призначення, характеристики; організацію постачання підприємств галузі; знання основ проведення бракеражу виробів.</p> <p><b>Уміти:</b> поєднувати торгівельні та виробничі функції; організувати робоче місце відповідно до типу виконання робіт</p>
ЗПК.10	Оволодіння основами товарознавства та технології приготування борошняних кондитерських виробів	<p><b>Знати:</b> основні речовини харчових продуктів; характеристику основної та допоміжної сировини та підготовка її до виробництва; види сировини та вимоги до якості сировини і напівфабрикатів; терміни, умови зберігання сировини, напівфабрикатів, готової продукції; правила та порядок складання та оздоблення готових борошняних кондитерських виробів готовими напівфабрикатами; режим і тривалість випікання (смаження).</p> <p><b>Уміти:</b> дотримуватись норм технологічного процесу; користуватись нормативно-технологічною документацією; 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; складати та оздоблювати готові борошняні кондитерські вироби готовими напівфабрикатами</p>
ЗПК.11	Оволодіння основами технічного оснащення (устаткування) підприємств харчування	<p><b>Знати:</b> технічне оснащення підприємств харчування; загальні відомості про кухонні машини, універсальні кухонні машини, машини з електроприводом, ваговимірювального устаткування, машини для замісу тіста та збивання продуктів, машин для обробки тіста та напівфабрикатів, холодильного устаткування, теплового устаткування та правила експлуатації.</p> <p><b>Уміти:</b> підготувати до роботи, безпечно розташувати та безпечно користуватись устаткуванням: кухонними машинами, універсальними кухонними машинами, машинами з електроприводом; ваговимірювальним устаткуванням, механізмами для підготовки сировини, машинами для замісу тіста та</p>

		збивання продуктів, машинами для обробки тіста та напівфабрикатів, холодильним устаткуванням, тепловим устаткуванням; вирішувати проблемні ситуації, при виникненні їх в процесі роботи
ЗПК.12	Оволодіння основами гігієни та санітарних вимог виробництва	<p><b>Знати:</b> основи гігієни та санітарії на виробництві; основи мікробіології; загальні характеристики мікроорганізмів; харчові інфекції та їх профілактику; харчові отруєння та їх профілактику; глистяні захворювання та їх профілактику; гігієнічні вимоги, санітарні вимоги до утримання підприємств ресторанного господарства; вимоги до виробничої санітарії та особистої гігієни працівників галузі; гігієнічні вимоги до обладнання, інвентарю, посуду та пакувального матеріалу; санітарні вимоги до кулінарної обробки харчових продуктів.</p> <p><b>Уміти:</b> виконувати вимоги гігієни і санітарії при роботі на підприємствах, при виробництві кондитерських виробів; дотримуватись норм особистої гігієни</p>
ЗПК.13	Оволодіння основами малювання та ліплення за професійним спрямуванням	<p><b>Знати:</b> основи малювання та ліплення; мати поняття про колір; техніку малювання геометричних фігур; техніку малювання орнаменту; техніку малювання рослин.</p> <p><b>Уміти:</b> малювати геометричні фігури; малювати орнамент, прикраси з орнаменту; малювати листя різної форми, квіти, фрукти, овочі; наносити трафаретний малюнок однією фарбою та з нескладним поєднанням фарб</p>
ЗПК.14	Дотримання вимог охорони праці	<p><b>Знати:</b> вимоги нормативних актів про охорону праці; вимоги інструкцій підприємства з охорони праці та пожежної безпеки; вимоги ОП до організації робочого місця; правила технічної експлуатації устаткування, що бслуговується; вимоги до електробезпеки; вимоги пожежної безпеки; вимоги санітарії і гігієни; причини нещасних випадків на підприємстві; план ліквідації аварійних ситуацій та їх наслідків; правила та засоби надання долікарської допомоги потерпілим у разі нещасних випадків на виробництві.</p> <p><b>Уміти:</b> 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)</p>

## 2. Перелік навчальних модулів та професійних компетентностей (КНД – кондитер 3-го розрядів)

<b>Навчальний модуль</b>	<b>Професійна компетентність</b>	<b>Найменування навчального модуля та компетентності</b>
<b>КНД-3.1</b>	<b>Приготування напівфабрикатів для борошняних кондитерських і булочних виробів</b>	
	КНД-3.1.1	Приготування начинок
	КНД-3.1.2	Приготування фаршів
<b>КНД-3.2</b>	<b>Приготування оздоблювальних напівфабрикатів для борошняних кондитерських виробів</b>	
	КНД-3.2.1	Приготування сиропів
	КНД-3.2.2	Приготування помади
	КНД-3.2.3	Приготування желе та прикрас з нього
	КНД-3.2.4	Приготування масляних кремів
	КНД-3.2.5	Приготування вершкових, сметанних кремів
	КНД-3.2.6	Приготування посипок
<b>КНД-3.3</b>	<b>Приготування дріжджового тіста та виробів з нього</b>	
	КНД-3.3.1	Приготування дріжджового тіста безопарним способом та виробів з нього
	КНД-3.3.2	Приготування дріжджового тіста опарним способом та виробів з нього
<b>КНД-3.4</b>	<b>Приготування бездріжджових видів тіста та виробів з нього</b>	
	КНД-3.4.1	Приготування тіста для млинчиків та виробів з нього
	КНД-3.4.2	Приготування вафельного тіста та виробів з нього
	КНД-3.4.3	Приготування пісочного тіста та виробів з нього
	КНД-3.4.4	Приготування прісного здобного тіста та виробів з нього
	КНД-3.4.5	Приготування пряничного тіста та виробів з нього
	КНД-3.4.6	Приготування бісквітного основного тіста та виробів з нього
<b>КНД-3.5</b>	<b>Приготування тістечок і тортів масового попиту</b>	
	КНД-3.5.1	Приготування простих нарізних і поштучних тістечок з різних видів тіста
	КНД-3.5.2	Приготування простих тортів масового попиту з різних видів тіста

#### **4. Зміст професійних компетентностей за професією Кондитер 3-го розряду**



Позначення	Професійні компетентності	Зміст професійних компетентностей
КНД-3.1.1	Приготування начинок	<p><b>Знати:</b> асортимент начинок в залежності від сировини; види начинок; хімічний склад, харчову цінність продуктів, які входять до складу начинок, їх кулінарну обробку, підготовку до використання;</p> <p>вимоги до якості; технологію приготування різних видів начинок; терміни використання, зберігання, реалізації; правила експлуатації відповідних видів технологічного устаткування, виробничого інвентарю, інструменту; норми санітарії і гігієни; вимоги охорони праці.</p> <p><b>Уміти:</b> організувати робоче місце; працювати з технологічною документацією; робити розрахунок сировини; виготовляти різні види начинок з дотриманням технологічних вимог; визначати якість начинок органолептичним методом; користуватись устаткуванням та інвентарем; вирішувати проблемні ситуації; дотримуватись вимог охорони праці, санітарії, особистої гігієни</p>
КНД-3.1.2	Приготування фаршів	<p><b>Знати:</b> асортимент фаршів в залежності від сировини; види фарші, їх кулінарну обробку, підготовку до використання;</p> <p>технологію приготування різних видів фаршів;</p> <p>вимоги до якості; використання, зберігання, терміни реалізації; правила експлуатації відповідних видів технологічного устаткування, виробничого інвентарю, інструменту; норми санітарії і гігієни; вимоги охорони праці.</p> <p><b>Уміти:</b> організувати робоче місце; працювати з технологічною документацією; робити розрахунок сировини; виготовляти різні види фаршів з дотриманням технологічних вимог; визначати якість фаршів органолептичним методом; користуватись устаткуванням та інвентарем; вирішувати проблемні ситуації; дотримуватись вимог охорони праці, санітарії, особистої гігієни</p>
КНД-3.2.1	Приготування сиропів	<p><b>Знати:</b> види напівфабрикатів для оздоблення, їх характеристику та призначення; технологію приготування, вимоги до якості різних видів сиропів; використання, зберігання, терміни реалізації; правила експлуатації відповідних видів технологічного устаткування, виробничого інвентарю, інструменту; норми санітарії і гігієни; вимоги охорони праці</p> <p><b>Уміти:</b> організувати робоче місце; працювати з технологічною документацією; робити розрахунок сировини; виготовляти різні види сиропів з дотриманням технологічних вимог;</p>

		визначати якість сиропів органолептичним методом; користуватись устаткуванням та інвентарем; вирішувати проблемні ситуації; дотримуватись вимог охорони праці, санітарії, особистої гігієни
КНД-3.2.2	Приготування помади	<p><b>Знати:</b> асортимент; технологію приготування різних видів помади; вимоги до якості; використання; умови зберігання та терміни реалізації; правила експлуатації відповідних видів технологічного устаткування, виробничого інвентарю, інструменту; норми санітарії і гігієни; вимоги охорони праці.</p> <p><b>Уміти:</b> організувати робоче місце; працювати з технологічною документацією; робити розрахунок сировини; виготовляти різні види помад з дотриманням технологічних вимог; визначати якість помади органолептичним методом; користуватись устаткуванням та інвентарем; вирішувати проблемні ситуації; дотримуватись вимог охорони праці, санітарії, особистої гігієни</p>
КНД-3.2.3	Приготування желе та прикрас з нього	<p><b>Знати:</b> технологічний процес виготовлення, вимоги до якості желе на желатині, агарі; асортимент та технологію приготування прикрас з желе: нарізних, виїмних, багатошарових, мозаїчних; вимоги до якості; використання, зберігання, терміни реалізації; правила експлуатації відповідних видів технологічного устаткування, виробничого інвентарю, інструменту; норми санітарії і гігієни; вимоги охорони праці.</p> <p><b>Уміти:</b> організувати робоче місце; працювати з технологічною документацією; робити розрахунок сировини; виготовляти желе та прикраси з нього: нарізні, виїмні, багатошарові, мозаїчні; користуватись устаткуванням та інвентарем; вирішувати проблемні ситуації; дотримуватись норм санітарії і гігієни, вимог охорони праці</p>
КНД-3.2.4	Приготування масляних кремів	<p><b>Знати:</b> 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><b>Уміти:</b> 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>

КНД-3.2.5	Приготування вершкових, сметанних кремів	<p><b>Знати:</b> 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><b>Уміти:</b> 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>
КНД-3.2.6	Приготування посипок	<p><b>Знати:</b> 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><b>Уміти:</b> 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>
КНД-3.3.1	Приготування дріжджового тіста безопарним способом та виробів з нього	<p><b>Знати:</b> 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><b>Уміти:</b> 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>
КНД-3.3.2	Приготування дріжджового тіста опарним	<p><b>Знати:</b> 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</p>

	способом та виробів з нього	<p>відповідних видів технологічного устаткування, виробничого інвентарю, інструменту; норми санітарії і гігієни; вимоги охорони праці.</p> <p><b>Уміти:</b> 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>
КНД-3.4.1	Приготування тіста для млинчиків та виробів з нього	<p><b>Знати:</b> 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><b>Уміти:</b> організувати робоче місце; працювати з технологічною документацією; робити розрахунок сировини; готувати тісто для млинчиків та вироби з нього; визначати якість виробів органолептичним методом; вирішувати проблемні ситуації; дотримуватись норм санітарії і гігієни, вимог охорони праці</p>
КНД-3.4.2	Приготування вафельного тіста та виробів з нього	<p><b>Знати:</b> технологію приготування вафельного тіста та виробів з нього; правила розрахунку сировини; вихід виробів, вимоги до якості; терміни та умови зберігання виробів; правила експлуатації відповідних видів технологічного устаткування, виробничого інвентарю, інструменту; норми санітарії і гігієни; вимоги охорони праці.</p> <p><b>Уміти:</b> організувати робоче місце; працювати з технологічною документацією; робити розрахунок сировини; готувати вафельне тісто та вироби з нього; визначати якість виробів органолептичним методом; користуватись устаткуванням та інвентарем; вирішувати проблемні ситуації; дотримуватись норм санітарії і гігієни, вимог охорони праці</p>
КНД-3.4.3	Приготування пісочного тіста та виробів з нього	<p><b>Знати:</b> технологію приготування пісочного тіста та виробів з нього; вихід виробів, вимоги до якості; правила розрахунку сировини; терміни та умови зберігання виробів; підбір устаткування та інвентарю; норми санітарії і гігієни; вимоги охорони праці.</p> <p><b>Уміти:</b> організувати робоче місце; працювати з технологічною документацією; робити розрахунок сировини; готувати пісочне тісто та вироби з нього; штампувати, формувати та відсаджувати вироби на листи; оздоблювати вироби, випікати вироби; визначати якість виробів органолептичним методом; користуватись устаткуванням та інвентарем; вирішувати проблемні ситуації; дотримуватись норм санітарії і гігієни, вимог охорони праці</p>

КНД-3.4.4	Приготування прісного здобного тіста та виробів з нього	<p><b>Знати:</b> 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><b>Уміти:</b> 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>
КНД-3.4.5	Приготування пряничного тіста та виробів з нього	<p><b>Знати:</b> 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><b>Уміти:</b> 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>
КНД-3.4.6	Приготування основного бісквітного тіста та вироби з нього	<p><b>Знати:</b> 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><b>Уміти:</b> організувати робоче місце; працювати з технологічною документацією; робити розрахунок сировини; готувати основне бісквітне тісто та вироби з нього з використанням оздоблювальних напівфабрикатів; визначати якість виробів органолептичним методом; користуватись устаткуванням та інвентарем; вирішувати проблемні ситуації; дотримуватись норм санітарії і гігієни, вимог охорони праці</p>
КНД-3.5.1	Приготування простих нарізних і поштучних тістечок з різних видів тіста	<p><b>Знати:</b> 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><b>Уміти:</b> організувати робоче місце; працювати з технологічною документацією; робити розрахунок сировини; виготовляти прості нарізні і поштучні тістечка з різних видів тіста з нанесенням трафаретного малюнку, визначати якість готових виробів; користуватись устаткуванням та інвентарем; вирішувати проблемні ситуації; дотримуватись норм санітарії і гігієни, вимог охорони праці</p>
КНД-3.5.2	Приготування простих тортів масового попиту з різних видів тіста	<p><b>Знати:</b> 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><b>Уміти:</b> організувати робоче місце; працювати з технологічною документацією; робити розрахунок сировини; виготовляти прості торти з нанесенням трафаретного малюнку за еталоном однією фарбою, або з нескладним поєднанням фарб із різного виду сировини, визначати якість готових виробів; вирішувати проблемні ситуації; користуватись устаткуванням та інвентарем; дотримуватись норм санітарії і гігієни; вимог охорони праці</p>