РОЗГЛЯНУТО
на засіданні методичної комісії викладачів та майстрів виробничого навчання професій громадського харчування Приватного закладу професійної (професійно-технічної) освіти «Центр професійно-технічної освіти імені Егана Еде»
Протокол № 1 від 26 серпня 2026 р.

ЗАТВЕРДЖУЮ
Директор ПЗПО «ЦПТО ім. Егана Еде»
_____ З. ЧІРПАК
_____08_____2026 р.

Освітньо-професійна програма
з підготовки кваліфікованих робітників

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

Берегове-2026

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	Освітні компоненти (навчальні предмети)	Кількість годин		Розподіл годин по курсах, семестрах, тижнях												
				1 курс												
				1 семестр								II семестр				
				Кількість годин у тижнях												
		Усього	з них ЛПР	Кондитер 3 розряду												
				ЗПБ		кнд 3.1	кнд 3.2	кнд 3.3		кнд 3.4		кнд 3.5				
1.	**Фізична підготовка: Фізична культура**	**38**	**12**	**2**	**2**	**2**	**2**	**2**	**2**	**2**	**2**	**2**	**2**			**38**
2.	**Основи національного спротиву**	**45**		**2**	**2**	**4**	**2**	**3**	**4**	**3**	**2**					**45**
3.	**Загальнопрофесійна підготовка**	**81**		**14**	**4**	**4**	**2**	**2**	**3**							**81**
3.1	Інформаційні технології	17	8	2	1	2	1	1								17
3.2	Основи галузевої економіки та підприємництва	12		3												12
3.3	Основи трудового законодавства	12		3												12
3.4	Англійська мова за професійним спрямуванням	10	4	2	1											10
3.5	Професійна етика та основи психології	22		2	2	2	1	1	3							22
3.6	Правила дорожнього руху	8		2												8
4.	**Професійно-теоретична підготовка**	**225**	**58**	**10**	**19**	**15**	**15**	**14**	**18**	**8**	**9**	**11**	**3**			**225**
4.1	Технологія приготування борошняних кондитерських виробів з основами товарознавства	100	36	3	7	8	4	5	7	5	6	7	3			100
4.2	Устаткування підприємств харчування	47	7	1	4	2	4	4	3	2	3	4				47
4.3	Гігієна та санітарія виробництва	13		1	1	1	1	1	2							13
4.4	Організація виробництва та обслуговування	14		1	1	1	1	1	3							14
4.5	Облік, калькуляція та звітність	10	5				2	2	1	1						10
4.6	Охорона праці	30		4	4	2	2									30

4.7	Малювання та ліплення	11	10		2	1	1	1	2							11
5.	**Професійно-практична підготовка**	**670**		**6**	**6**	**6**	**12**	**12**	**6**	**18**	**18**	**18**	**24**	**35**	**28**	**670**
5.1	Виробниче навчання	222		6	6	6	12	12	6	18	18	18	24			222
5.2	Виробнича практика	448												35	28	448
6.	**Додаткові компетентності**	**45**		**1**	**2**	**4**	**2**	**2**	**2**	**3**	**3**	**3**	**3**			**45**
6.1	Українська мова професійного спрямування	45		1	2	4	2	2	2	3	3	3	3			45
7.	**Державна кваліфікаційна атестація**	**7**													**7**	**7**
8.	**Консультації**	**30**														**30**
9.	**Загальний обсяг навчального часу (без п. 8)**	**1111**	**71**													**1111**
10.	**Тижневе навантаження**			**35**	**35**	**35**	**35**	**35**	**35**	**34**	**34**	**34**	**32**	**35**	**35**	

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

Позначення	***Загальнопрофесійні компетентності***	***Зміст загальнопрофесійних компетентностей***
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
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
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»
ЗПК.4	Оволодіння основами інформаційних технологій	**Знати:** основи роботи на персональному комп'ютері; вимоги до влаштування робочого місця та правила безпеки роботи на персональному комп'ютері; мультимедійні сучасні технології; технології пошуку необхідної інформації в мережі internet, її збереження, обробка, друк; використання сучасних технологій в галузі. **Уміти:** вільно працювати на персональному комп'ютері; користуватись програмами для створення текстових документів, графічних документів в межах необхідних у кондитерській справі; здійснювати пошук в мережі internet; використовувати ПК у моделюванні ескізів

		кондитерських виробів
ЗПК.5	Оволодіння професійною етикою та основами психології	**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. **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
ЗПК.6	Оволодіння основами енергозбереження, вимог бережливого виробництва	**Знати:** основи раціонального використання енергоресурсів та матеріалозбереження у професійній діяльності; принципи раціональної роботи кухонних машин та електрообладнання; перспективи застосування новітніх технологій в енергозбереженні. **Уміти:** раціонально використовувати енергетичні та сировинні матеріали; раціонально і ефективно експлуатувати обладнання
ЗПК.7	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, складати резюме при прийомі на роботу; використовувати професійну лексику при спілкуванні; складати технологічні картки; перекласти рецепти; описати технологію приготування кондитерського виробу; використовувати тематичні вислови під час обслуговування відвідувачів узакладах 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
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
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 отримані напівфабрикати; складати та оздоблювати готові борошняні кондитерські вироби готовими напівфабрикатами
ЗПК.11	Оволодіння основами технічного оснащення (устаткування)	**Знати:** технічне оснащення підприємств харчування; загальні відомості про кухонні машини, універсальні кухонні машини, машини з електроприводом, ваговимірювального устаткування, машини для

	підприємств харчування	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; 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
ЗПК.12	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
ЗПК.13	Оволодіння основами малювання та ліплення за професійним спрямуванням	**Знати**: основи малювання та ліплення; мати поняття про колір; техніку малювання геометричних фігур; техніку малювання орнаменту; техніку малюваннярослин. **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
ЗПК.14	Дотримання вимог охорони праці	**Знати:** вимоги нормативних актів про охорону праці; вимоги інструкцій підприємства з охорони праці та пожежної безпеки; вимоги ОП до організації робочого місця; правила технічної експлуатації устаткування, що 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)

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

Навчальний модуль	Професійна компетентність	Найменування навчального модуля та компетентності
КНД-3.1	**Приготування напівфабрикатів для борошняних кондитерських і булочних виробів**	
	КНД-3.1.1	Приготування начинок
	КНД-3.1.2	Приготування фаршів
КНД-3.2	**Приготування оздоблювальних напівфабрикатів для борошняних кондитерських виробів**	
	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
КНД-3.3	**Приготування дріжджового тіста та виробів з нього**	
	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
КНД-3.4	**Приготування бездріжджових видів тіста та виробів з нього**	
	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
КНД-3.5	**Приготування тістечок і тортів масового попиту**	
	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	**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 технологічних вимог; визначати якість начинок органолептичним методом; користовуватись устаткуванням та інвентарем; вирішувати проблемні ситуації; дотримуватись вимог охорони праці, санітарії, особистої гігієни
КНД-3.1.2	Приготування фаршів	**Знати:** асортиментфаршів 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; користовуватись устаткуванням та інвентарем; вирішувати проблемні ситуації; дотримуватись вимог охорони праці, санітарії, особистої гігієни
КНД-3.2.1	Приготування сиропів	**Знати:** види напівфабрикатів для оздоблення, їх характеристику та призначення; технологію приготування, вимоги до якості різних видів сиропів; використання, зберігання, терміни реалізації; правила експлуатації відповідних видів технологічного устаткування, виробничого інвентарю, інструменту; норми санітарії і гігієни; вимоги охорони праці **Уміти:** організувати робоче місце; працювати з технологічною документацією; робити розрахунок сировини; виготовляти різні види сиропів з дотриманням технологічних вимог; визначати якість сиропів

		органолептичним методом; користовуватись устаткуванням та інвентарем; вирішувати проблемні ситуації; дотримуватись вимог охорони праці, санітарії, особистої гігієни
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; користовуватись устаткуванням та інвентарем; вирішувати проблемні ситуації; дотримуватись вимог охорони праці, санітарії, особистої гігієни
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; користовуватись устаткуванням та інвентарем; вирішувати проблемні ситуації; дотримуватись норм санітарії і гігієни, вимог охорони праці
КНД-3.2.4	Приготування масляних кремів	**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. **Уміти:** організувати робоче місце; працювати з технологічною документацією; робити розрахунок сировини; готувати основний, особливий, новий креми; визначати якість кремів органолептичним методом; користовуватись устаткуванням та інвентарем; вирішувати проблемні ситуації; дотримуватись норм санітарії і гігієни, вимог охорони праці
КНД-3.2.5	Приготування вершкових, сметанних кремів	**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. **Уміти:** організувати робоче місце; працювати з технологічною документацією; робити розрахунок сировини; готувати вершковий та сметаннийкреми; визначати якість кремів органолептичним методом; користовуватись устаткуванням та інвентарем; вирішувати проблемні ситуації; дотримуватись норм санітарії і гігієни, вимог охорони праці
КНД-3.2.6	Приготування посипок	**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.

		Уміти: організувати робоче місце; працювати з технологічною документацією; робити розрахунок сировини; виготовляти різні види посипок; визначати якість посипок органолептичним методом; користовуватись устаткуванням та інвентарем; вирішувати проблемні ситуації; дотримуватись норм санітарії і гігієни, вимог охорони праці
КНД-3.3.1	Приготування дріжджового тіста безопарним способом та виробів з нього	**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. **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; користовуватись устаткуванням та інвентарем; вирішувати проблемні ситуації; дотримуватись норм санітарії і гігієни, вимог охорони праці
КНД-3.3.2	Приготування дріжджового тіста опарним способом та виробів з нього	**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. **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; користовуватись устаткуванням та інвентарем; вирішувати проблемні ситуації; дотримуватись норм санітарії і гігієни, вимог охорони праці
КНД-3.4.1	Приготування тіста для млинчиків та виробів з нього	**Знати:** технологію приготування тіста для млинчиків та виробів з нього; вимоги до якості; правила розрахунку сировини; терміни та умови зберігання виробів; правила експлуатації відповідних видів технологічного устаткування, виробничого інвентарю, інструменту; норми санітарії і гігієни; вимоги охорони праці. **Уміти:** організувати робоче місце; працювати з технологічною документацією; робити розрахунок сировини; готувати тісто для млинчиків та вироби з нього; визначати якість виробів органолептичним методом; вирішувати проблемні ситуації; дотримуватись норм санітарії і гігієни, вимог охорони праці
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; користовуватись устаткуванням та інвентарем; вирішувати проблемні ситуації; дотримуватись норм санітарії і гігієни, вимог охорони праці
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; користовуватись устаткуванням та інвентарем; вирішувати проблемні ситуації; дотримуватись норм санітарії і гігієни, вимог охорони праці
КНД-3.4.4	Приготування прісного здобного тіста та виробів з нього	**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. **Уміти:** організувати робоче місце; працювати з технологічною документацією; робити розрахунок сировини; готувати прісне здобне тісто та вироби з нього; визначати якість виробів органолептичним методом; користовуватись устаткуванням та інвентарем; вирішувати проблемні ситуації; дотримуватись норм санітарії і гігієни, вимог охорони праці
КНД-3.4.5	Приготування пряничного тіста та виробів з нього	**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. **Уміти:** організувати робоче місце; працювати з технологічною документацією; робити розрахунок сировини; готувати пряничне тісто та вироби з нього; визначати якість виробів органолептичним методом; користовуватись устаткуванням та інвентарем; вирішувати проблемні ситуації; дотримуватись норм санітарії і гігієни, вимог охорони праці
КНД-3.4.6	Приготування основного бісквітного тіста та вироби з нього	**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. **Уміти:** організувати робоче місце; працювати з технологічною документацією; робити розрахунок сировини; готувати основне бісквітне тісто та вироби з нього з використанням оздоблювальгих напівфабрикатів; визначати якість виробів органолептичним методом; користовуватись устаткуванням та інвентарем; вирішувати проблемні ситуації; дотримуватись норм санітарії і гігієни, вимог охорони праці
КНД-3.5.1	Приготування простих нарізних і поштучних тістечок з різних видів тіста	**Знати:** асортимент і класифікацію тістечок, їх характеристику; технологію приготування простих нарізних і поштучних тістечок масового попиту з різних видів тіста; вимоги до їх якості; терміни та умови зберігання готових виробів; правила експлуатації відповідних видів технологічного устаткування, виробничого інвентарю, інструменту; норми санітарії і гігієни; вимоги охорони праці. **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; користовуватись устаткуванням та інвентарем; вирішувати проблемні ситуації; дотримуватись норм санітарії і гігієни, вимог охорони праці
КНД-3.5.2	Приготування простих тортів масового попиту з різних видів тіста	**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. **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; користовуватись устаткуванням та інвентарем; дотримуватись норм санітарії і гігієни; вимог охорони праці

ОРІЄНТОВНІ НАВЧАЛЬНІ ПРОГРАМИ ІЗ ЗАГАЛЬНОПРОФЕСІЙНОЇ ПІДГОТОВКИ
Орієнтовна навчальна програма з предмета
“ІНФОРМАЦІЙНІ ТЕХНОЛОГІЇ”
Професія: Кондитер

Рівень кваліфікації: 3 розряд

Умовне позначення	Компетентності	Опис компетентностей	
		Знати:	**Уміти:**
ЗПК.4	Оволодіння основами інформаційних технологій	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.	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

Орієнтовна навчальна програма з предмета
"Основи галузевої економіки та підприємництва"
Професія: Кондитер
Рівень кваліфікації: 3 розряд

Умовне позначення	Компетентності	Опис компетентностей	
		Знати:	**Уміти:**
ЗПК.2	Оволодіння основами галузевої економіки та підприємництва	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).	складати бізнес-план; вибирати найоптимальніші рішення із багатьох можливих варіантів рішень; організувати та відкрити власне приватне підприємство на засвоєних знаннях

ОРІЄНТОВНІ НАВЧАЛЬНІ ПРОГРАМИ ІЗ ЗАГАЛЬНОПРОФЕСІЙНОЇ ПІДГОТОВКИ

Орієнтовна навчальна програма з предмета
"Основи трудового законодавства"
Професія: **Кондитер**
Рівень кваліфікації: 3 розряд

Умовне позначення	Компетентності	Опис компетентностей	
		Знати:	**Уміти:**
ЗПК.1	Оволодіння основами трудового законодавства	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.	застосовувати в практичній діяльності норми трудового законодавства, відстоювати власні трудові права

ОРІЄНТОВНІ НАВЧАЛЬНІ ПРОГРАМИ ІЗ ЗАГАЛЬНОПРОФЕСІЙНОЇ ПІДГОТОВКИ

Орієнтовна навчальна програма з предмета
"Англійська мова за професіфйним спрямуванням"
Професія: **Кондитер**

Рівень кваліфікації: 3 розряд

Умовне позначення	Компетентності	Опис компетентностей	
		Знати:	**Уміти:**
ЗПК.7	Оволодіння основами англійської мови за професійним спрямуванням	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.	заповнити анкету, складати резюме при прийомі на роботу; використовувати професійну лексику при спілкуванні; складати технологічні картки; перекласти рецепти; описати технологію приготування кондитерського виробу; використовувати тематичні вислови під час обслуговування відвідувачів узакладах ресторанного господарства

ОРІЄНТОВНІ НАВЧАЛЬНІ ПРОГРАМИ ІЗ ЗАГАЛЬНОПРОФЕСІЙНОЇ ПІДГОТОВКИ

Орієнтовна навчальна програма з предмета

“Основи професійної етики та основи психології”

Професія: **Кондитер**

Рівень кваліфікації: 3 розряд

Умовне позначення	Компетентності	Опис компетентностей	
		Знати:	**Уміти:**
ЗПК.5	Оволодіння професійною етикою та основами психології	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.	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

ОРІЄНТОВНІ НАВЧАЛЬНІ ПРОГРАМИ ІЗ ЗАГАЛЬНОПРОФЕСІЙНОЇ ПІДГОТОВКИ

Орієнтовна навчальна програма з предмета

“Правила дорожнього руху”

Професія: **Кондитер**

Рівень кваліфікації: 3 розряд

Умовне позначення	Компетентності	Опис компетентностей	
		Знати:	**Уміти:**
ЗПК.3	Оволодіння та дотримання Правил дорожнього руху	Правила дорожнього руху.	застосовувати вимоги Правил дорожнього руху, відповідно до Закону України «Про дорожній рух»

ОРІЄНТОВНІ НАВЧАЛЬНІ ПРОГРАМИ ІЗ ПРОФЕСІЙНО-ТЕОРЕТИЧНОЇ ПІДГОТОВКИ

Орієнтовна навчальна програма з предмета

“Технологія приготування борошняних кондитерських виробів з основами товарознавство”

Професія: **Кондитер**

Рівень кваліфікації: 3 розряд

Умовне позначення	Компетентності	Опис компетентностей	
		Знати:	**Уміти:**
ЗПК.10	Оволодіння основами товарознавства та технології приготування борошняних кондитерських виробів.	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).	дотримуватись норм технологічного процесу; користуватись нормативно-технологічною документацією; визначати якість сировини, давати органолептичну оцінку якості; розраховувати кількість сировини; підготувати сировину до виробництва; штампувати, формувати та відсаджувати вироби на листи; готувати сиропи до просочування; обробляти отримані напівфабрикати; складати та оздоблювати готові борошняні кондитерські вироби готовими напівфабрикатами
КНД-3.3.1	Приготування дріжджового тіста безопарним способом та виробів з нього	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	організувати робоче місце; працювати з технологічною документацією; робити розрахунок сировини; готувати дріжджове тісто безопарним способом та вироби з нього; визначати якість виробів органолептичним методом; користовуватись устаткуванням та інвентарем; вирішувати проблемні ситуації; дотримуватись норм санітарії і гігієни, вимог охорони праці
КНД-3.3.2	Приготування дріжджового тіста опарним способом та виробів з нього	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.	організувати робоче місце; працювати з технологічною документацією; робити розрахунок сировини; готувати дріжджове тісто опарним способом та вироби з нього; визначати якість виробів органолептичним методом; користовуватись устаткуванням та інвентарем; вирішувати проблемні ситуації; дотримуватись норм санітарії і гігієни, вимог охорони праці
КНД-3.4.1	Приготування тіста для млинчиків та виробів з нього	технологію приготування тіста для млинчиків та виробів з нього; вимоги до якості; правила розрахунку сировини; терміни та умови зберігання виробів.	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
КНД-3.4.2	Приготування вафельного тіста та виробів з нього	технологію приготування вафельного тіста та виробів з нього; правила розрахунку сировини; вихід виробів,	організувати робоче місце; працювати з технологічною документацією; робити розрахунок сировини; готувати вафельне тісто

		вимоги до якості; терміни та умови зберігання виробів.	та вироби з нього; визначати якість виробів органолептичним методом; користовуватись устаткуванням та інвентарем; вирішувати проблемні ситуації; дотримуватись норм санітарії і гігієни, вимог охорони праці
КНД-3.4.3	Приготування пісочного тіста та виробів з нього	технологію приготування пісочного тіста та виробів з нього; вихід виробів, вимоги до якості; правила розрахунку сировини; терміни та умови зберігання виробів.	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; користовуватись устаткуванням та інвентарем; вирішувати проблемні ситуації; дотримуватись норм санітарії і гігієни, вимог охорони праці
КНД-3.4.4	Приготування прісного здобного тіста та виробів з нього	технологію приготування прісного здобного тіста та виробів з нього; правила розрахунку сировини; вихід виробів, вимоги до якості; терміни та умови зберігання виробів	організувати робоче місце; працювати з технологічною документацією; робити розрахунок сировини; готувати прісне здобне тісто та вироби з нього; визначати якість виробів органолептичним методом; користовуватись устаткуванням та інвентарем; вирішувати проблемні ситуації; дотримуватись норм санітарії і гігієни, вимог охорони праці
КНД-3.4.5	Приготування пряничного тіста та виробів з нього	технологію приготування пряничного тіста та виробів з нього; правила розрахунку сировини; вихід виробів, вимоги до якості; терміни та умови зберігання виробів.	організувати робоче місце; працювати з технологічною документацією; робити розрахунок сировини; готувати пряничне тісто та вироби з нього; визначати якість виробів органолептичним методом; користовуватись устаткуванням та інвентарем; вирішувати проблемні ситуації; дотримуватись норм санітарії і гігієни, вимог охорони праці
КНД-3.4.6	Приготування основного бісквітного тіста та вироби з нього	технологію приготування основного бісквітного тіста та виробів з нього; правила розрахунку сировини; вихід виробів, вимоги до якості; терміни та умови зберігання виробів.	організувати робоче місце; працювати з технологічною документацією; робити розрахунок сировини; готувати основне бісквітне тісто та вироби з нього з використанням оздоблювальгих напівфабрикатів; визначати якість виробів органолептичним методом; користовуватись устаткуванням та інвентарем; вирішувати проблемні ситуації; дотримуватись норм санітарії і гігієни, вимог охорони праці
КНД-3.5.1	Приготування простих нарізних і поштучних	асортимент і класифікацію тістечок, їх характеристику;	організувати робоче місце; працювати з технологічною

	тістечок з різних видів тіста	технологію приготування простих нарізних і поштучних тістечок масового попиту з різних видів тіста; вимоги до їх якості; терміни та умови зберігання готових виробів..	документацією; робити розрахунок сировини; виготовляти прості нарізні і поштучні тістечка з різних видів тіста з нанесенням трафаретного малюнку, визначати якість готових виробів; користовуватись устаткуванням та інвентарем; вирішувати проблемні ситуації; дотримуватись норм санітарії і гігієни, вимог охорони праці
КНД-3.5.2	Приготування простих тортів масового попиту з різних видів тіста	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..	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; користовуватись устаткуванням та інвентарем; дотримуватись норм санітарії і гігієни; вимог охорони праці

ОРІЄНТОВНІ НАВЧАЛЬНІ ПРОГРАМИ ІЗ ПРОФЕСІЙНО-ТЕОРЕТИЧНОЇ ПІДГОТОВКИ

Орієнтовна навчальна програма з предмета
“Устаткування підприємств харчування”

Професія: **Кондитер**

Рівень кваліфікації: 3 розряд

Умовне позначення	**Компетентності**	**Опис компетентностей**	
		Знати:	**Уміти:**
ЗПК.11	Оволодіння основами технічного оснащення (устаткування) підприємств харчування	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.	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

КНД-3.1.1	Приготування начинок	правила експлуатації відповідних видів технологічного устаткування, виробничого інвентарю, інструменту;	організувати робоче місце; працювати з технологічною документацією; робити розрахунок сировини; виготовляти різні види начинок з дотриманням технологічних вимог; визначати якість начинок органолептичним методом; користовуватись устаткуванням та інвентарем; вирішувати проблемні ситуації; дотримуватись вимог охорони праці, санітарії, особистої гігієни
КНД-3.1.2	Приготування фаршів	правила експлуатації відповідних видів технологічного устаткування, виробничого інвентарю, інструменту.	організувати робоче місце; працювати з технологічною документацією; робити розрахунок сировини;виготовляти різні види фаршів з дотриманням технологічних вимог; визначати якість фаршів органолептичним методом; користовуватись устаткуванням та інвентарем; вирішувати проблемні ситуації; дотримуватись вимог охорони праці, санітарії, особистої гігієни
КНД-3.2.1	Приготування сиропів	правила експлуатації відповідних видів технологічного устаткування, виробничого інвентарю, інструменту;	організувати робоче місце; працювати з технологічною документацією; робити розрахунок сировини; виготовляти різні види сиропів з дотриманням технологічних вимог; визначати якість сиропів органолептичним методом; користовуватись устаткуванням та інвентарем; вирішувати проблемні ситуації; дотримуватись вимог охорони праці, санітарії, особистої гігієни
КНД-3.2.2	Приготування помади	правила експлуатації відповідних видів технологічного устаткування, виробничого інвентарю, інструменту.	організувати робоче місце; працювати з технологічною документацією; робити розрахунок сировини; виготовляти різні види помад з дотриманням технологічних вимог; визначати якість помади органолептичним методом; користовуватись устаткуванням та інвентарем; вирішувати проблемні ситуації; дотримуватись вимог охорони праці, санітарії, особистої гігієни

КНД-3.2.3	Приготування желе та прикрас з нього	правила експлуатації відповідних видів технологічного устаткування, виробничого інвентарю, інструменту	організувати робоче місце; працювати з технологічною документацією; робити розрахунок сировини; виготовляти желе та прикраси з нього: нарізні, виїмні, багатошарові, мозаїчні; користовуватись устаткуванням та інвентарем; вирішувати проблемні ситуації; дотримуватись норм санітарії і гігієни, вимог охорони праці
КНД-3.2.4	Приготування масляних кремів	правила експлуатації відповідних видів технологічного устаткування, виробничого інвентарю, інструменту;	організувати робоче місце; працювати з технологічною документацією; робити розрахунок сировини; готувати основний, особливий, новий креми; визначати якість кремів органолептичним методом; користовуватись устаткуванням та інвентарем; вирішувати проблемні ситуації; дотримуватись норм санітарії і гігієни, вимог охорони праці
КНД-3.2.5	Приготування вершкових, сметанних кремів	правила експлуатації відповідних видів технологічного устаткування, виробничого інвентарю, інструменту	організувати робоче місце; працювати з технологічною документацією; робити розрахунок сировини; готувати вершковий та сметаннийкреми; визначати якість кремів органолептичним методом; користовуватись устаткуванням та інвентарем; вирішувати проблемні ситуації; дотримуватись норм санітарії і гігієни, вимог охорони праці
КНД-3.2.6	Приготування посипок	правила експлуатації відповідних видів технологічного устаткування, виробничого інвентарю, інструменту.	організувати робоче місце; працювати з технологічною документацією; робити розрахунок сировини; виготовляти різні види посипок; визначати якість посипок органолептичним методом; користовуватись устаткуванням та інвентарем; вирішувати проблемні ситуації; дотримуватись норм санітарії і гігієни, вимог охорони праці
КНД-3.3.1	Приготування дріжджового тіста безопарним способом та виробів з нього	правила експлуатації відповідних видів технологічного устаткування, виробничого інвентарю, інструменту.	організувати робоче місце; працювати з технологічною документацією; робити розрахунок сировини; готувати дріжджове тісто

			безопарним способом та вироби з нього; визначати якість виробів органолептичним методом; користовуватись устаткуванням та інвентарем; вирішувати проблемні ситуації; дотримуватись норм санітарії і гігієни, вимог охорони праці
КНД-3.3.2	Приготування дріжджового тіста опарним способом та виробів з нього	правила експлуатації відповідних видів технологічного устаткування, виробничого інвентарю, інструменту.	організувати робоче місце; працювати з технологічною документацією; робити розрахунок сировини; готувати дріжджове тісто опарним способом та вироби з нього; визначати якість виробів органолептичним методом; користовуватись устаткуванням та інвентарем; вирішувати проблемні ситуації; дотримуватись норм санітарії і гігієни, вимог охорони праці
КНД-3.4.1	Приготування тіста для млинчиків та виробів з нього	правила експлуатації відповідних видів технологічного устаткування, виробничого інвентарю, інструменту.	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
КНД-3.4.2	Приготування вафельного тіста та виробів з нього	правила експлуатації відповідних видів технологічного устаткування, виробничого інвентарю, інструменту.	організувати робоче місце; працювати з технологічною документацією; робити розрахунок сировини; готувати вафельне тісто та вироби з нього; визначати якість виробів органолептичним методом; користовуватись устаткуванням та інвентарем; вирішувати проблемні ситуації; дотримуватись норм санітарії і гігієни, вимог охорони праці
КНД-3.4.3	Приготування пісочного тіста та виробів з нього	підбір устаткування та інвентарю.	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; користовуватись устаткуванням та інвентарем; вирішувати проблемні ситуації; дотримуватись норм санітарії і гігієни, вимог охорони праці
КНД-3.4.4	Приготування прісного здобного тіста та виробів з нього	правила експлуатації відповідних видів технологічного устаткування, виробничого інвентарю, інструменту.	організувати робоче місце; працювати з технологічною документацією; робити розрахунок сировини; готувати прісне здобне тісто та вироби з нього; визначати якість виробів органолептичним методом; користовуватись устаткуванням та інвентарем; вирішувати проблемні ситуації; дотримуватись норм санітарії і гігієни, вимог охорони праці
КНД-3.4.5	Приготування пряничного тіста та виробів з нього	правила експлуатації відповідних видів технологічного устаткування, виробничого інвентарю, інструменту.	організувати робоче місце; працювати з технологічною документацією; робити розрахунок сировини; готувати пряничне тісто та вироби з нього; визначати якість виробів органолептичним методом; користовуватись устаткуванням та інвентарем; вирішувати проблемні ситуації; дотримуватись норм санітарії і гігієни, вимог охорони праці
КНД-3.4.6	Приготування основного бісквітного тіста та вироби з нього	правила експлуатації відповідних видів технологічного устаткування, виробничого інвентарю, інструменту.	організувати робоче місце; працювати з технологічною документацією; робити розрахунок сировини; готувати основне бісквітне тісто та вироби з нього з використанням оздоблювальгих напівфабрикатів; визначати якість виробів органолептичним методом; користовуватись устаткуванням та інвентарем; вирішувати проблемні ситуації; дотримуватись норм санітарії і гігієни, вимог охорони праці

КНД-3.5.1	Приготування простих нарізних і поштучних тістечок з різних видів тіста	правила експлуатації відповідних видів технологічного устаткування, виробничого інвентарю, інструменту.	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; користовуватись устаткуванням та інвентарем; вирішувати проблемні ситуації; дотримуватись норм санітарії і гігієни, вимог охорони праці
КНД-3.5.2	Приготування простих тортів масового попиту з різних видів тіста	правила експлуатації відповідних видів технологічного устаткування, виробничого інвентарю, інструменту;	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; користовуватись устаткуванням та інвентарем; дотримуватись норм санітарії і гігієни; вимог охорони праці

ОРІЄНТОВНІ НАВЧАЛЬНІ ПРОГРАМИ ІЗ ПРОФЕСІЙНО-ТЕОРЕТИЧНОЇ ПІДГОТОВКИ

Орієнтовна навчальна програма з предмета
“Гігєна та санітарія виробництва”

Професія: **Кондитер**

Рівень кваліфікації: 3 розряд

Умовне позначення	**Компетентності**	**Опис компетентностей**	
		Знати:	**Уміти:**
ЗПК.12	Оволодіння основами гігієни та санітарних вимог виробництва	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.	виконувати вимоги гігієни і санітарії при роботі на підприємствах, при виробництві кондитерських виробів; дотримуватись норм особистої гігієни
КНД-3.1.1	Приготування начинок	терміни використання, зберігання, реалізації; норми санітарії і гігієни; вимоги охорони праці.	організувати робоче місце; працювати з технологічною документацією; робити

			розрахунок сировини; виготовляти різні види начинок з дотриманням технологічних вимог; визначати якість начинок органолептичним методом; користовуватись устаткуванням та інвентарем; вирішувати проблемні ситуації; дотримуватись вимог охорони праці, санітарії, особистої гігієни
КНД-3.1.2	Приготування фаршів	терміни використання, зберігання, реалізації; норми санітарії і гігієни; вимоги охорони праці.	організувати робоче місце; працювати з технологічною документацією; робити розрахунок сировини; виготовляти різні види начинок з дотриманням технологічних вимог; визначати якість начинок органолептичним методом; користовуватись устаткуванням та інвентарем; вирішувати проблемні ситуації; дотримуватись вимог охорони праці, санітарії, особистої гігієни
КНД-3.2.1	Приготування сиропів	терміни використання, зберігання, реалізації; норми санітарії і гігієни; вимоги охорони праці.	організувати робоче місце; працювати з технологічною документацією; робити розрахунок сировини; виготовляти різні види начинок з дотриманням технологічних вимог; визначати якість начинок органолептичним методом; користовуватись устаткуванням та інвентарем; вирішувати проблемні ситуації; дотримуватись вимог охорони праці, санітарії, особистої гігієни
КНД-3.2.2	Приготування помади	терміни використання, зберігання, реалізації; норми санітарії і гігієни; вимоги охорони праці.	організувати робоче місце; працювати з технологічною документацією; робити розрахунок сировини; виготовляти різні види начинок з дотриманням технологічних вимог; визначати якість начинок органолептичним методом; користовуватись устаткуванням та інвентарем; вирішувати проблемні ситуації; дотримуватись вимог охорони праці, санітарії, особистої гігієни

КНД-3.2.3	Приготування желе та прикрас з нього	терміни використання, зберігання, реалізації; норми санітарії і гігієни; вимоги охорони праці.	організувати робоче місце; працювати з технологічною документацією; робити розрахунок сировини; виготовляти різні види начинок з дотриманням технологічних вимог; визначати якість начинок органолептичним методом; користовуватись устаткуванням та інвентарем; вирішувати проблемні ситуації; дотримуватись вимог охорони праці, санітарії, особистої гігієни
КНД-3.2.4	Приготування масляних кремів	терміни використання, зберігання, реалізації; норми санітарії і гігієни; вимоги охорони праці.	організувати робоче місце; працювати з технологічною документацією; робити розрахунок сировини; виготовляти різні види начинок з дотриманням технологічних вимог; визначати якість начинок органолептичним методом; користовуватись устаткуванням та інвентарем; вирішувати проблемні ситуації; дотримуватись вимог охорони праці, санітарії, особистої гігієни
КНД-3.2.5	Приготування вершкових, сметанних кремів	терміни використання, зберігання, реалізації; норми санітарії і гігієни; вимоги охорони праці.	організувати робоче місце; працювати з технологічною документацією; робити розрахунок сировини; виготовляти різні види начинок з дотриманням технологічних вимог; визначати якість начинок органолептичним методом; користовуватись устаткуванням та інвентарем; вирішувати проблемні ситуації; дотримуватись вимог охорони праці, санітарії, особистої гігієни
КНД-3.2.6	Приготування посипок	терміни використання, зберігання, реалізації; норми санітарії і гігієни; вимоги охорони праці.	організувати робоче місце; працювати з технологічною документацією; робити розрахунок сировини; виготовляти різні види начинок з дотриманням технологічних вимог; визначати якість начинок органолептичним методом; користовуватись устаткуванням та інвентарем; вирішувати проблемні ситуації; дотримуватись вимог охорони праці, санітарії, особистої гігієни

КНД-3.3.1	Приготування дріжджового тіста безопарним способом та виробів з нього	терміни використання, зберігання, реалізації; норми санітарії і гігієни; вимоги охорони праці.	організувати робоче місце; працювати з технологічною документацією; робити розрахунок сировини; виготовляти різні види начинок з дотриманням технологічних вимог; визначати якість начинок органолептичним методом; користовуватись устаткуванням та інвентарем; вирішувати проблемні ситуації; дотримуватись вимог охорони праці, санітарії, особистої гігієни
КНД-3.3.2	Приготування дріжджового тіста опарним способом та виробів з нього	терміни використання, зберігання, реалізації; норми санітарії і гігієни; вимоги охорони праці.	організувати робоче місце; працювати з технологічною документацією; робити розрахунок сировини; виготовляти різні види начинок з дотриманням технологічних вимог; визначати якість начинок органолептичним методом; користовуватись устаткуванням та інвентарем; вирішувати проблемні ситуації; дотримуватись вимог охорони праці, санітарії, особистої гігієни
КНД-3.4.1	Приготування тіста для млинчиків та виробів з нього	терміни використання, зберігання, реалізації; норми санітарії і гігієни; вимоги охорони праці.	організувати робоче місце; працювати з технологічною документацією; робити розрахунок сировини; виготовляти різні види начинок з дотриманням технологічних вимог; визначати якість начинок органолептичним методом; користовуватись устаткуванням та інвентарем; вирішувати проблемні ситуації; дотримуватись вимог охорони праці, санітарії, особистої гігієни
КНД-3.4.2	Приготування вафельного тіста та виробів з нього	терміни використання, зберігання, реалізації; норми санітарії і гігієни; вимоги охорони праці.	організувати робоче місце; працювати з технологічною документацією; робити розрахунок сировини; виготовляти різні види начинок з дотриманням технологічних вимог; визначати якість начинок органолептичним методом; користовуватись устаткуванням та інвентарем; вирішувати проблемні ситуації; дотримуватись вимог охорони праці, санітарії, особистої гігієни

КНД-3.4.3	Приготування пісочного тіста та виробів з нього	терміни використання, зберігання, реалізації; норми санітарії і гігієни; вимоги охорони праці.	організувати робоче місце; працювати з технологічною документацією; робити розрахунок сировини; виготовляти різні види начинок з дотриманням технологічних вимог; визначати якість начинок органолептичним методом; користовуватись устаткуванням та інвентарем; вирішувати проблемні ситуації; дотримуватись вимог охорони праці, санітарії, особистої гігієни
КНД-3.4.4	Приготування прісного здобного тіста та виробів з нього	терміни використання, зберігання, реалізації; норми санітарії і гігієни; вимоги охорони праці.	організувати робоче місце; працювати з технологічною документацією; робити розрахунок сировини; виготовляти різні види начинок з дотриманням технологічних вимог; визначати якість начинок органолептичним методом; користовуватись устаткуванням та інвентарем; вирішувати проблемні ситуації; дотримуватись вимог охорони праці, санітарії, особистої гігієни
КНД-3.4.5	Приготування пряничного тіста та виробів з нього	терміни використання, зберігання, реалізації; норми санітарії і гігієни; вимоги охорони праці.	організувати робоче місце; працювати з технологічною документацією; робити розрахунок сировини; виготовляти різні види начинок з дотриманням технологічних вимог; визначати якість начинок органолептичним методом; користовуватись устаткуванням та інвентарем; вирішувати проблемні ситуації; дотримуватись вимог охорони праці, санітарії, особистої гігієни
КНД-3.4.6	Приготування основного бісквітного тіста та вироби з нього	терміни використання, зберігання, реалізації; норми санітарії і гігієни; вимоги охорони праці.	організувати робоче місце; працювати з технологічною документацією; робити розрахунок сировини; виготовляти різні види начинок з дотриманням технологічних вимог; визначати якість начинок органолептичним методом; користовуватись устаткуванням та інвентарем; вирішувати проблемні ситуації; дотримуватись вимог охорони праці, санітарії, особистої гігієни

КНД-3.5.1	Приготування простих нарізних і поштучних тістечок з різних видів тіста	терміни використання, зберігання, реалізації; норми санітарії і гігієни; вимоги охорони праці.	організувати робоче місце; працювати з технологічною документацією; робити розрахунок сировини; виготовляти різні види начинок з дотриманням технологічних вимог; визначати якість начинок органолептичним методом; користовуватись устаткуванням та інвентарем; вирішувати проблемні ситуації; дотримуватись вимог охорони праці, санітарії, особистої гігієни
КНД-3.5.2	Приготування простих нарізних і поштучних тістечок з різних видів тіста	терміни використання, зберігання, реалізації; норми санітарії і гігієни; вимоги охорони праці.	організувати робоче місце; працювати з технологічною документацією; робити розрахунок сировини; виготовляти різні види начинок з дотриманням технологічних вимог; визначати якість начинок органолептичним методом; користовуватись устаткуванням та інвентарем; вирішувати проблемні ситуації; дотримуватись вимог охорони праці, санітарії, особистої гігієни

ОРІЄНТОВНІ НАВЧАЛЬНІ ПРОГРАМИ ІЗ ПРОФЕСІЙНО-ТЕОРЕТИЧНОЇ ПІДГОТОВКИ

Орієнтовна навчальна програма з предмета
“Організація виробництва та обслуговування”

Професія: **Кондитер**

Рівень кваліфікації: 3 розряд

Умовне позначення	**Компетентності**	**Опис компетентностей**	
		Знати:	**Уміти:**
ЗПК.9	Оволодіння основами організації виробництва та обслуговування	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.	поєднувати торгівельні та виробничі функції; організувати робоче місце відповідно до типу виконання робіт

ОРІЄНТОВНІ НАВЧАЛЬНІ ПРОГРАМИ ІЗ ПРОФЕСІЙНО-ТЕОРЕТИЧНОЇ ПІДГОТОВКИ

Орієнтовна навчальна програма з предмета
“Облік калькуляція та звітність”

Професія: **Кондитер**

Рівень кваліфікації: 3 розряд

Умовне позначення	**Компетентності**	**Опис компетентностей**	
		Знати:	**Уміти:**

ЗПК.8	Оволодіння основами нормативних документів господарського обліку, калькуляції та звітності	загальні відомості про господарський облік; нормативні документи, документи обліку, калькуляції, звітності для підприємств ресторанного господарства: їх види, призначення, використання.	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
КНД-3.1.1	Приготування начинок	вимоги до якості	організувати робоче місце; працювати з технологічною документацією; робити розрахунок сировини; виготовляти різні види начинок з дотриманням технологічних вимог; визначати якість начинок органолептичним методом; користовуватись устаткуванням та інвентарем; вирішувати проблемні ситуації; дотримуватись вимог охорони праці, санітарії, особистої гігієни
КНД-3.1.2	Приготування фаршів	вимоги до якості	організувати робоче місце; працювати з технологічною документацією; робити розрахунок сировини; виготовляти різні види начинок з дотриманням технологічних вимог; визначати якість начинок органолептичним методом; користовуватись устаткуванням та інвентарем; вирішувати проблемні ситуації; дотримуватись вимог охорони праці, санітарії, особистої гігієни
КНД-3.2.1	Приготування сиропів	вимоги до якості	організувати робоче місце; працювати з технологічною документацією; робити розрахунок сировини; виготовляти різні види начинок з дотриманням технологічних вимог; визначати якість начинок органолептичним методом; користовуватись устаткуванням та інвентарем; вирішувати проблемні ситуації; дотримуватись вимог охорони праці, санітарії, особистої гігієни
КНД-3.2.2	Приготування помади	вимоги до якості	організувати робоче місце; працювати з технологічною документацією; робити розрахунок сировини; виготовляти різні види начинок з дотриманням технологічних вимог; визначати якість начинок органолептичним методом; користовуватись устаткуванням та інвентарем; вирішувати проблемні ситуації; дотримуватись вимог охорони праці, санітарії, особистої гігієни

КНД-3.2.3	Приготування желе та прикрас з нього	вимоги до якості	організувати робоче місце; працювати з технологічною документацією; робити розрахунок сировини; виготовляти різні види начинок з дотриманням технологічних вимог; визначати якість начинок органолептичним методом; користовуватись устаткуванням та інвентарем; вирішувати проблемні ситуації; дотримуватись вимог охорони праці, санітарії, особистої гігієни
КНД-3.2.4	Приготування масляних кремів	вимоги до якості	організувати робоче місце; працювати з технологічною документацією; робити розрахунок сировини; виготовляти різні види начинок з дотриманням технологічних вимог; визначати якість начинок органолептичним методом; користовуватись устаткуванням та інвентарем; вирішувати проблемні ситуації; дотримуватись вимог охорони праці, санітарії, особистої гігієни
КНД-3.2.5	Приготування вершкових, сметанних кремів	вимоги до якості	організувати робоче місце; працювати з технологічною документацією; робити розрахунок сировини; виготовляти різні види начинок з дотриманням технологічних вимог; визначати якість начинок органолептичним методом; користовуватись устаткуванням та інвентарем; вирішувати проблемні ситуації; дотримуватись вимог охорони праці, санітарії, особистої гігієни
КНД-3.2.6	Приготування посипок	вимоги до якості	організувати робоче місце; працювати з технологічною документацією; робити розрахунок сировини; виготовляти різні види начинок з дотриманням технологічних вимог; визначати якість начинок органолептичним методом; користовуватись устаткуванням та інвентарем; вирішувати проблемні ситуації; дотримуватись вимог охорони праці, санітарії, особистої гігієни
КНД-3.3.1	Приготування дріжджового тіста безопарним способом та виробів з нього	вимоги до якості	організувати робоче місце; працювати з технологічною документацією; робити розрахунок сировини; виготовляти різні види начинок з дотриманням технологічних вимог; визначати якість начинок органолептичним методом; користовуватись устаткуванням та інвентарем; вирішувати проблемні ситуації; дотримуватись вимог охорони

			праці, санітарії, особистої гігієни
КНД-3.3.2	Приготування дріжджового тіста опарним способом та виробів з нього	вимоги до якості	організувати робоче місце; працювати з технологічною документацією; робити розрахунок сировини; виготовляти різні види начинок з дотриманням технологічних вимог; визначати якість начинок органолептичним методом; користовуватись устаткуванням та інвентарем; вирішувати проблемні ситуації; дотримуватись вимог охорони праці, санітарії, особистої гігієни

ОРІЄНТОВНІ НАВЧАЛЬНІ ПРОГРАМИ ІЗ ПРОФЕСІЙНО-ТЕОРЕТИЧНОЇ ПІДГОТОВКИ

Орієнтовна навчальна програма з предмета

“Охорона праці”

Професія: **Кондитер**

Рівень кваліфікації: 3 розряд

Умовне позначення	**Компетентності**	**Опис компетентностей**	
		Знати:	**Уміти:**
ЗПК.14	Дотримання вимог охорони праці	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	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)потерпілим у разі нещасних випадків на виробництві.
КНД-3.1.1	Приготування начинок	терміни та умови зберігання готових виробів; вимоги охорони праці.	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; користовуватись устаткуванням та інвентарем; дотримуватись норм санітарії і гігієни; вимог охорони праці
КНД-3.1.2	Приготування фаршів	терміни та умови зберігання готових виробів; вимоги охорони праці.	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; користовуватись устаткуванням та інвентарем; дотримуватись норм санітарії і гігієни; вимог охорони праці
КНД-3.2.1	Приготування сиропів	терміни та умови зберігання готових виробів; вимоги охорони праці.	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; користовуватись устаткуванням та інвентарем; дотримуватись норм санітарії і гігієни; вимог охорони праці
КНД-3.2.2	Приготування помади	терміни та умови зберігання готових виробів; вимоги охорони праці.	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; користовуватись устаткуванням та інвентарем; дотримуватись норм санітарії і гігієни; вимог охорони праці
КНД-3.2.3	Приготування желе та прикрас з нього	терміни та умови зберігання готових виробів; вимоги охорони праці.	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; користовуватись устаткуванням та інвентарем; дотримуватись норм санітарії і гігієни; вимог охорони праці
КНД-3.2.4	Приготування масляних кремів	терміни та умови зберігання готових виробів; вимоги охорони праці.	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; користовуватись устаткуванням та інвентарем; дотримуватись норм санітарії і гігієни; вимог охорони праці
КНД-3.2.5	Приготування вершкових, сметанних кремів	терміни та умови зберігання готових виробів; вимоги охорони праці.	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; користовуватись устаткуванням та інвентарем; дотримуватись норм санітарії і гігієни; вимог охорони праці
КНД-3.2.6	Приготування посипок	терміни та умови зберігання готових виробів; вимоги охорони праці.	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; користовуватись устаткуванням та інвентарем; дотримуватись норм санітарії і гігієни; вимог охорони праці
КНД-3.3.1	Приготування дріжджового тіста безопарним способом та виробів з нього	терміни та умови зберігання готових виробів; вимоги охорони праці.	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; користовуватись устаткуванням та інвентарем; дотримуватись норм санітарії і гігієни; вимог охорони праці
КНД-3.3.2	Приготування дріжджового тіста опарним способом та виробів з нього	терміни та умови зберігання готових виробів; вимоги охорони праці.	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; користовуватись устаткуванням та інвентарем; дотримуватись норм санітарії і гігієни; вимог охорони праці
КНД-3.4.1	Приготування тіста для млинчиків та виробів з нього	терміни та умови зберігання готових виробів; вимоги охорони праці.	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; користовуватись устаткуванням та інвентарем; дотримуватись норм санітарії і гігієни; вимог охорони праці
КНД-3.4.2	Приготування вафельного тіста та виробів з нього	терміни та умови зберігання готових виробів; вимоги охорони праці.	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; користовуватись устаткуванням

			та інвентарем; дотримуватись норм санітарії і гігієни; вимог охорони праці
КНД-3.4.3	Приготування пісочного тіста та виробів з нього	терміни та умови зберігання готових виробів; вимоги охорони праці.	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; користовуватись устаткуванням та інвентарем; дотримуватись норм санітарії і гігієни; вимог охорони праці
КНД-3.4.4	Приготування прісного здобного тіста та виробів з нього	терміни та умови зберігання готових виробів; вимоги охорони праці.	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; користовуватись устаткуванням та інвентарем; дотримуватись норм санітарії і гігієни; вимог охорони праці
КНД-3.4.5	Приготування пряничного тіста та виробів з нього	терміни та умови зберігання готових виробів; вимоги охорони праці.	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; користовуватись устаткуванням та інвентарем; дотримуватись норм санітарії і гігієни; вимог охорони праці
КНД-3.4.6	Приготування основного бісквітного тіста та вироби з нього	терміни та умови зберігання готових виробів; вимоги охорони праці.	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; користовуватись устаткуванням та інвентарем; дотримуватись норм санітарії і гігієни; вимог охорони праці
КНД-3.5.1	Приготування простих нарізних і поштучних тістечок з різних видів тіста	терміни та умови зберігання готових виробів; вимоги охорони праці.	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; користовуватись устаткуванням та інвентарем; дотримуватись норм санітарії і гігієни; вимог охорони праці

КНД-3.5.2	Приготування простих тортів масового попиту з різних видів тіста	терміни та умови зберігання готових виробів; вимоги охорони праці.	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; користовуватись устаткуванням та інвентарем; дотримуватись норм санітарії і гігієни; вимог охорони праці

ОРІЄНТОВНІ НАВЧАЛЬНІ ПРОГРАМИ ІЗ ПРОФЕСІЙНО-ТЕОРЕТИЧНОЇ ПІДГОТОВКИ

Орієнтовна навчальна програма з предмета
“Малювання та ліплення”
Професія: **Кондитер**
Рівень кваліфікації: 3 розряд

Умовне позначення	**Компетентності**	**Опис компетентностей**	
		Знати:	**Уміти:**
ЗПК.13	Оволодіння основами малювання та ліплення за професійним спрямуванням	основи малювання та ліплення; мати поняття про колір; техніку малювання геометричних фігур; техніку малювання орнаменту; техніку малюваннярослин.	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
КНД-3.1.1	Приготування начинок	види начинок; хімічний склад, харчову цінність продуктів, які входять до складу начинок, їх кулінарну обробку, підготовку до використання;	організувати робоче місце; працювати з технологічною документацією; робити розрахунок сировини; виготовляти різні види начинок з дотриманням технологічних вимог; визначати якість начинок органолептичним методом; користовуватись устаткуванням та інвентарем; вирішувати проблемні ситуації; дотримуватись вимог охорони праці, санітарії, особистої гігієни
КНД-3.1.2	Приготування фаршів	технологію приготування різних видів фаршів; вимоги до якості;	організувати робоче місце; працювати з технологічною документацією; робити розрахунок сировини;виготовляти різні види фаршів з дотриманням технологічних вимог; визначати якість фаршів органолептичним методом; користовуватись устаткуванням та інвентарем; вирішувати проблемні ситуації; дотримуватись вимог охорони праці, санітарії, особистої гігієни
КНД-3.2.1	Приготування сиропів	технологію приготування, вимоги до якості різних видів сиропів; використання	організувати робоче місце; працювати з технологічною документацією; робити розрахунок сировини;

			виготовляти різні види сиропів з дотриманням технологічних вимог; визначати якість сиропів органолептичним методом; користовуватись устаткуванням та інвентарем; вирішувати проблемні ситуації; дотримуватись вимог охорони праці, санітарії, особистої гігієни
КНД-3.2.2	Приготування помади	вимоги до якості; використання.	організувати робоче місце; працювати з технологічною документацією; робити розрахунок сировини; виготовляти різні види помад з дотриманням технологічних вимог; визначати якість помади органолептичним методом; користовуватись устаткуванням та інвентарем; вирішувати проблемні ситуації; дотримуватись вимог охорони праці, санітарії, особистої гігієни
КНД-3.2.3	Приготування желе та прикрас з нього	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; і	організувати робоче місце; працювати з технологічною документацією; робити розрахунок сировини; виготовляти желе та прикраси з нього: нарізні, виїмні, багатошарові, мозаїчні; користовуватись устаткуванням та інвентарем; вирішувати проблемні ситуації; дотримуватись норм санітарії і гігієни, вимог охорони прац
КНД-3.2.4	Приготування масляних кремів	асортимент кремів; технологію приготування, способи та правила оздоблення кремом борошняних кондитерських виробів	організувати робоче місце; працювати з технологічною документацією; робити розрахунок сировини; готувати основний, особливий, новий креми; визначати якість кремів органолептичним методом; користовуватись устаткуванням та інвентарем; вирішувати проблемні ситуації; дотримуватись норм санітарії і гігієни, вимог охорони праці
КНД-3.2.5	Приготування вершкових, сметанних кремів	способи та правила оздоблення кремом борошняних кондитерських виробів;	організувати робоче місце; працювати з технологічною документацією; робити розрахунок сировини; готувати вершковий та сметаннийкреми; визначати якість кремів органолептичним методом; користовуватись устаткуванням та інвентарем; вирішувати проблемні ситуації; дотримуватись норм санітарії і гігієни, вимог охорони праці

КНД-3.2.6	Приготування посипок	використання, умови зберігання,	організувати робоче місце; працювати з технологічною документацією; робити розрахунок сировини; виготовляти різні види посипок; визначати якість посипок органолептичним методом; користовуватись устаткуванням та інвентарем; вирішувати проблемні ситуації; дотримуватись норм санітарії і гігієни, вимог охорони праці

ОРІЄНТОВНІ НАВЧАЛЬНІ ПРОГРАМИ ІЗ ПРОФЕСІЙНО-ТПРАКТИЧНОЇ ПІДГОТОВКИ

Орієнтовна навчальна програма з предмета
“Виробниче навчання”
Професія: **Кондитер**
Рівень кваліфікації: 3 розряд

Умовне позначення	**Компетентності**	**Опис компетентностей**	
		Знати:	**Уміти:**
ЗПК.1	Оволодіння основами трудового законодавства	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.	застосовувати в практичній діяльності норми трудового законодавства, відстоювати власні трудові права
ЗПК.2	Оволодіння основами галузевої економіки та підприємництва	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).	складати бізнес-план; вибирати найоптимальніші рішення із багатьох можливих варіантів рішень; організувати та відкрити власне приватне підприємство на засвоєних знаннях
ЗПК.3	Оволодіння та дотримання Правил дорожнього руху	Правила дорожнього руху.	застосовувати вимоги Правил дорожнього руху, відповідно до Закону України «Про дорожній рух»
ЗПК.4	Оволодіння основами інформаційних технологій	основи роботи на персональному комп’ютері; вимоги до влаштування робочого місця та правила безпеки роботи на персональному комп’ютері; мультимедійні сучасні технології;	вільно працювати на персональному комп’ютері; користуватись програмами для

		технології пошуку необхідної інформації в мережі internet, її збереження, обробка, друк; використання сучасних технологій в галузі.	створення текстових документів, графічних документів в межах необхідних у кондитерській справі; здійснювати пошук в мережі internet; використовувати ПК у моделюванні ескізів кондитерських виробів
ЗПК.5	Оволодіння професійною етикою та основами психології	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.	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
ЗПК.6	Оволодіння основами енергозбереження, вимог бережливого виробництва	основи раціонального використання енергоресурсів та матеріалозбереження у професійній діяльності; принципи раціональної роботи кухонних машин та електрообладнання; перспективи застосування новітніх технологій в енергозбереженні.	раціонально використовувати енергетичні та сировинні матеріали; раціонально і ефективно експлуатувати обладнання
ЗПК.7	Оволодіння основами англійської мови за професійним спрямуванням	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.	заповнити анкету, складати резюме при прийомі на роботу; використовувати професійну лексику при спілкуванні; складати технологічні картки; перекласти рецепти; описати технологію приготування кондитерського виробу; використовувати тематичні вислови під час обслуговування відвідувачів узакладах ресторанного господарства
ЗПК.8	Оволодіння основами нормативних документів господарського обліку, калькуляції та звітності	**:** загальні відомості про господарський облік; нормативні документи, документи обліку, калькуляції, звітності для підприємств ресторанного господарства: їх види, призначення, використання.	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
ЗПК.9	Оволодіння основами організації виробництва та обслуговування	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.	поєднувати торгівельні та виробничі функції; організувати робоче місце відповідно до типу виконання робіт
ЗПК.10	Оволодіння основами товарознавства та технології приготування борошняних кондитерських виробів	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).	дотримуватись норм технологічного процесу; користуватись нормативно-технологічною документацією; визначати якість сировини, давати органолептичну оцінку якості; розраховувати кількість сировини; підготувати сировину до виробництва; штампувати, формувати та відсаджувати вироби на листи; готувати сиропи до просочування; обробляти отримані напівфабрикати; складати та оздоблювати готові борошняні кондитерські вироби готовими напівфабрикатами
ЗПК.11	Оволодіння основами технічного оснащення (устаткування) підприємств харчування	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.	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
ЗПК.12	Оволодіння основами гігієни та санітарних вимог виробництва	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.	виконувати вимоги гігієни і санітарії при роботі на підприємствах, при виробництві кондитерських виробів; дотримуватись норм особистої гігієни
ЗПК.13	Оволодіння основами малювання та ліплення за професійним спрямуванням	основи малювання та ліплення; мати поняття про колір; техніку малювання геометричних фігур; техніку малювання орнаменту; техніку малюваннярослин.	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
ЗПК.14	Дотримання вимог охорони праці	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.	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)
КНД-3.1.1	Приготування начинок	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.	організувати робоче місце; працювати з технологічною документацією; робити розрахунок сировини; виготовляти різні види начинок з дотриманням технологічних вимог; визначати якість начинок органолептичним методом; користовуватись устаткуванням та інвентарем; вирішувати проблемні ситуації; дотримуватись вимог охорони праці, санітарії, особистої гігієни
КНД-3.1.2	Приготування фаршів	асортиментфаршів 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.	організувати робоче місце; працювати з технологічною документацією; робити розрахунок сировини;виготовляти різні види фаршів з дотриманням технологічних вимог; визначати якість фаршів органолептичним методом; користовуватись устаткуванням та інвентарем; вирішувати проблемні ситуації; дотримуватись вимог охорони праці, санітарії, особистої гігієни
КНД-3.2.1	Приготування сиропів	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	організувати робоче місце; працювати з технологічною документацією; робити розрахунок сировини; виготовляти різні види сиропів з дотриманням технологічних вимог; визначати якість сиропів органолептичним методом; користовуватись устаткуванням та інвентарем; вирішувати проблемні ситуації; дотримуватись вимог охорони праці, санітарії, особистої гігієни

КНД-3.2.2	Приготування помади	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.	організувати робоче місце; працювати з технологічною документацією; робити розрахунок сировини; виготовляти різні види помад з дотриманням технологічних вимог; визначати якість помади органолептичним методом; користовуватись устаткуванням та інвентарем; вирішувати проблемні ситуації; дотримуватись вимог охорони праці, санітарії, особистої гігієни
КНД-3.2.3	Приготування желе та прикрас з нього	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.	організувати робоче місце; працювати з технологічною документацією; робити розрахунок сировини; виготовляти желе та прикраси з нього: нарізні, виїмні, багатошарові, мозаїчні; користовуватись устаткуванням та інвентарем; вирішувати проблемні ситуації; дотримуватись норм санітарії і гігієни, вимог охорони праці
КНД-3.2.4	Приготування масляних кремів	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.	організувати робоче місце; працювати з технологічною документацією; робити розрахунок сировини; готувати основний, особливий, новий креми; визначати якість кремів органолептичним методом; користовуватись устаткуванням та інвентарем; вирішувати проблемні ситуації; дотримуватись норм санітарії і гігієни, вимог охорони праці
КНД-3.2.5	Приготування вершкових, сметанних кремів	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;	організувати робоче місце; працювати з технологічною документацією; робити розрахунок сировини; готувати вершковий та сметаннийкреми; визначати якість кремів органолептичним

		вимоги охорони праці.	методом; користовуватись устаткуванням та інвентарем; вирішувати проблемні ситуації; дотримуватись норм санітарії і гігієни, вимог охорони праці
КНД-3.2.6	Приготування посипок	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.	організувати робоче місце; працювати з технологічною документацією; робити розрахунок сировини; виготовляти різні види посипок; визначати якість посипок органолептичним методом; користовуватись устаткуванням та інвентарем; вирішувати проблемні ситуації; дотримуватись норм санітарії і гігієни, вимог охорони праці
КНД-3.3.1	Приготування дріжджового тіста безопарним способом та виробів з нього	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.	організувати робоче місце; працювати з технологічною документацією; робити розрахунок сировини; готувати дріжджове тісто безопарним способом та вироби з нього; визначати якість виробів органолептичним методом; користовуватись устаткуванням та інвентарем; вирішувати проблемні ситуації; дотримуватись норм санітарії і гігієни, вимог охорони праці
КНД-3.3.2	Приготування дріжджового тіста опарним способом та виробів з нього	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.	організувати робоче місце; працювати з технологічною документацією; робити розрахунок сировини; готувати дріжджове тісто опарним способом та вироби з нього; визначати якість виробів органолептичним методом; користовуватись устаткуванням та інвентарем; вирішувати проблемні ситуації; дотримуватись норм

			санітарії і гігієни, вимог охорони праці
КНД-3.4.1	Приготування тіста для млинчиків та виробів з нього	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.	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
КНД-3.4.2	Приготування вафельного тіста та виробів з нього	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.	організувати робоче місце; працювати з технологічною документацією; робити розрахунок сировини; готувати вафельне тісто та вироби з нього; визначати якість виробів органолептичним методом; користовуватись устаткуванням та інвентарем; вирішувати проблемні ситуації; дотримуватись норм санітарії і гігієни, вимог охорони праці
КНД-3.4.3	Приготування пісочного тіста та виробів з нього	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.	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; користовуватись устаткуванням та інвентарем; вирішувати проблемні ситуації; дотримуватись норм санітарії і гігієни, вимог охорони праці

КНД-3.4.4	Приготування прісного здобного тіста та виробів з нього	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.	організувати робоче місце; працювати з технологічною документацією; робити розрахунок сировини; готувати прісне здобне тісто та вироби з нього; визначати якість виробів органолептичним методом; користовуватись устаткуванням та інвентарем; вирішувати проблемні ситуації; дотримуватись норм санітарії і гігієни, вимог охорони праці
КНД-3.4.5	Приготування пряничного тіста та виробів з нього	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.	організувати робоче місце; працювати з технологічною документацією; робити розрахунок сировини; готувати пряничне тісто та вироби з нього; визначати якість виробів органолептичним методом; користовуватись устаткуванням та інвентарем; вирішувати проблемні ситуації; дотримуватись норм санітарії і гігієни, вимог охорони праці
КНД-3.4.6	Приготування основного бісквітного тіста та вироби з нього	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.	організувати робоче місце; працювати з технологічною документацією; робити розрахунок сировини; готувати основне бісквітне тісто та вироби з нього з використанням оздоблювальгих напівфабрикатів; визначати якість виробів органолептичним методом; користовуватись устаткуванням та інвентарем; вирішувати проблемні ситуації; дотримуватись норм санітарії і гігієни, вимог охорони праці
КНД-3.5.1	Приготування простих нарізних і поштучних тістечок з різних видів тіста	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	організувати робоче місце; працювати з технологічною документацією; робити розрахунок сировини; виготовляти прості

		експлуатації відповідних видів технологічного устаткування, виробничого інвентарю, інструменту; норми санітарії і гігієни; вимоги охорони праці.	нарізні і поштучні тістечка з різних видів тіста з нанесенням трафаретного малюнку, визначати якість готових виробів; користовуватись устаткуванням та інвентарем; вирішувати проблемні ситуації; дотримуватись норм санітарії і гігієни, вимог охорони праці
КНД-3.5.2	Приготування простих тортів масового попиту з різних видів тіста	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.	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; користовуватись устаткуванням та інвентарем; дотримуватись норм санітарії і гігієни; вимог охорони праці