МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ

ДЕПАРТАМЕНТ ОСВІТИ І НАУКИ, МОЛОДІ ТА СПОРТУ

ВИКОНАВЧОГО ОРГАНУ КИЇВСЬКОЇ МІСЬКОЇ РАДИ

(КИЇВСЬКОЇ МІСЬКОЇ ДЕРЖАВНОЇ АДМІНІСТРАЦІЇ)

УПРАВЛІННЯ ПРОФЕСІЙНОЇ ОСВІТИ

Комунальний заклад професійної (професійно-технічної) освіти

«Київський професійний коледж технологій та дизайну»

ОСВІТНЯ ПРОГРАМА

з підготовки кваліфікованих робітників

Професія: 5122 Кухар, 7412, Кондитер

Кваліфікація: Кухар 3-го розряду, кондитер 3-го розряду

|  |  |
| --- | --- |
| РОЗГЛЯНУТО  на засіданні методичної комісії  харчових технологій  протокол № 12 від 15 травня 2023 р. | СХВАЛЕНО  Педагогічною Радою Державного навчального закладу «Центр професійної освіти технологій та дизайну м. Києва»  протокол № 5 від 16 травня 2023 р. |
| ПОГОДЖУЮ  Директор комунального  підприємства «Школярик»  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_Микола БОЙКО  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_2023 | ЗАТВЕРДЖУЮ  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/ Наталія ФЕСУН  \_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_2023 р. |
|  | Освітня програма вводиться в дію  з \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  (наказ № \_\_\_\_\_\_ від\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_) |

**Розробники освітньої програми**

Бондаренко В.В. – викладач предмету «Основи професійної етики та психології» Комунального закладу професійної (професійно-технічної) освіти

«Київський професійний коледж технологій та дизайну» ПЕЧЕРСЬКА».

Даневич О.Г. – викладач предмету «Малювання та ліплення» Комунального закладу професійної (професійно-технічної) освіти «Київський професійний коледж технологій та дизайну»

Олійник Т.А. – старший майстер Комунального закладу професійної (професійно-технічної) освіти «Київський професійний коледж технологій та дизайну»

Кодолбенко Т.Я. – голова методичної комісії харчових технологій, викладач предмету «Технологія приготування борошняних кондитерських виробів з основами товарознавства» Комунального закладу професійної (професійно-технічної) освіти «Київський професійний коледж технологій та дизайну»

Войтко Н.М. – викладач предмету «Інформаційні технології» Комунального закладу професійної (професійно-технічної) освіти«Київський професійний коледж технологій та дизайну»

Орловська Н.О. – викладач предмету «Організація виробництва та обслуговування» та предмету «Охорона праці» Комунального закладу професійної (професійно-технічної) освіти«Київський професійний коледж технологій та дизайну»

Даневич Д.І. – викладач предмету «Іноземна мова за професійним спрямуванням» Комунального закладу професійної (професійно-технічної) освіти «Київський професійний коледж технологій та дизайну»

Поп О.Ю. – викладач предмету «Устаткування підприємств харчування» Комунального закладу професійної (професійно-технічної) освіти

«Київський професійний коледж технологій та дизайну»

Шевчук-Сусліна М.С. – викладач предмету «Гігієна та санітарія виробництва» Комунального закладу професійної (професійно-технічної) освіти «Київський професійний коледж технологій та дизайну»

Сергієнко О.С. – методист, викладач предмету «Облік, калькуляція та звітність» Комунального закладу професійної (професійно-технічної) освіти

«Київський професійний коледж технологій та дизайну»

Міщук В.В. – викладач предмету «Основи трудового законодавства» Комунального закладу професійної (професійно-технічної) освіти «Київський професійний коледж технологій та дизайну»

Плаксюк О.А. – викладач предмету «Основи галузевої економіки і підприємництва» Комунального закладу професійної (професійно-технічної) освіти «Київський професійний коледж технологій та дизайну»

# **Пояснювальна записка**

Підготовка кваліфікованих робітників з професії «Кухар, кондитер» включає первинну професійну підготовку з освітніх компонентів, які входять до складу професій. Освітня програма має модульну структуру та визначає три групи компетентностей: загальнопрофесійні, професійно-теоретичні і професійно-практичні.

До загально-професійної компетентності включені предмети, які є загальними для професії: «Основи трудового законодавства», «Основи галузевої економіки і підприємництва», «Правила дорожнього руху» та «Інформаційні технології».

Професійно-теоретичні компетентності містять вимоги до рівня знань, умінь і навичок відповідно до кваліфікаційної характеристики, що дають змогу здобувачу освіти виконувати трудові функції, швидко адаптуватися до змін у професійній діяльності та є складовими відповідної професійної кваліфікації.

Професійно-практична підготовка здійснюється у навчальних майстернях та безпосередньо на робочих місцях підприємств.

Навчальний час слухача – академічна година тривалістю 45 хвилин. Урок виробничого навчання не перевищує 6 академічних годин, навчальний день не перевищує 8 академічних годин, навчальний тиждень не перевищує 36 академічних годин. Навчальний час слухача в період проходження виробничої практики встановлюється залежно від режиму роботи підприємства відповідно до законодавства.

Робочі навчальні програми з предметів для підготовки кваліфікованих робітників за професією «Кухар, кондитер» для професійної кваліфікації визначають зміст навчальних предметів відповідно до компетентностей та тематичний погодинний розподіл відповідно до робочого навчального плану.

Робочий навчальний план включає розподіл навчального навантаження між загальнопрофесійною, професійно-теоретичною та професійно-практичною підготовкою, додатковими компетентностями, консультації та кваліфікаційна атестація. У робочому навчальному плані визначено загальну кількість годин для оволодіння професійною кваліфікацією та розподіл годин між навчальними модулями.

Кількість годин з професійно-практичної підготовки збільшено на 1% (7 год.) з метою приведення робочого навчального плану до тижневого навантаження 35 годин відповідно до Положення про організацію навчально-виробничого процесу у професійно-технічних навчальних закладах, затвердженого наказом Міністерства освіти і науки України від 30.05.2006 № 419, із змінами внесеними згідно з наказами Міністерства освіти і науки України від 05.08.2008 № 731, від 10.11.2008 № 1019, від 10.07.2015 № 746.

2 години предметів, що вільно обираються перенесено на предмет «Охорона праці».

Робочий навчальний план та робочі навчальні програми з предметів відповідають Стандартам професійної (професійно-технічної) освіти 5122 Кухар ДСПТО 5122-НО.55.3-5-2007, код 7412 Кондитер СП(ПТ)О 7412.С.10.70 - 2017.

Кваліфікаційна пробна робота проводиться за рахунок часу, відведеного на виробничу практику.

Обладнання навчальних майстерень та кабінетів відповідає технічним, санітарно-гігієнічним, педагогічним вимогам.

Методика проведення уроку теоретичного навчання визначається кожним викладачем.

Умовні позначення:

ЗПК – загальнопрофесійна компетентність;

КК – ключова компетентність;

ПК – професійна компетентність;

КНД 3 – кондитер 3-го розряду.

**Загальна характеристика**

|  |  |
| --- | --- |
| Професія | 5122, Кухар  7412, Кондитер |
| Рівні кваліфікації | Кухар 3-го розряду  Кондитер 3-го розряду |
| Ступінь навчання | ІІ ступінь |
| Вид професійної підготовки | Первинна професійна підготовка робітників |
| Форма навчання | Денна |
| Квалiфiкацiя в диплoмi | Кухар, кондитер |
| Вимоги до рiвня ociб, якi можуть розпочати навчання за цією програмою | Базова загальна середня освіта |

**Перелік компетентностей**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Позна-чення** | **Найменування компетентності та навчального модуля** | **Професійні компетент-**  **ності** | **Назва освітнього компоненту (навчального предмету)** | **Зміст професійних компетентностей** | **Кіль-**  **кість годин** | **Кон-**  **суль-**  **тації** |
| **Загальнопрофесійна підготовка – базовий блок** | | | | | | |
| ЗПК.1 | Оволодіння основами трудового законодавства |  | Основи 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 | 17 |  |
| ЗПК.2 | Оволодіння основами галузевої економіки та підприємництва |  | Основи галузевої економіки і 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 | 20 |  |
| ЗПК.3 | Оволодіння та дотримання Правил дорожнього руху |  | Правила дорожнього руху | **Знати:** Правила дорожнього руху.  **Уміти:** застосовувати вимоги Правил дорожнього руху, відповідно до Закону України «Про дорожній рух» | 8 |  |
| ЗПК.4 | Оволодіння основами інформаційних технологій |  | Інформаційні технології | **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 | 20 |  |
| ЗПК.5 | Оволодіння професійною етикою та основами психології |  | Основи професійної етики та 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 | 7 |  |
| ЗПК.6 | Оволодіння основами енергозбереження, вимог бережливого виробництва |  | Устаткування підприємств харчування | **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 | 5 |  |
| ЗПК.11 | Оволодіння основами технічного оснащення (устаткування) підприємств харчування |  | **Знати:** технічне оснащення підприємств харчування; загальні відомості про кухонні машини, універсальні кухонні машини, машини з електроприводом, ваговимірювального устаткування, машини для замісу тіста та збивання продуктів, машин для обробки тіста та напівфабрикатів, холодильного устаткування, теплового устаткування та правила експлуатації.  **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.7 | Оволодіння основами англійської мови за професійним спрямуванням |  | Іноземна мова 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 | 10 |  |
| ЗПК.8 | Оволодіння основами нормативних документів господарського обліку, калькуляції та звітності |  | Облік, калькуляція та звітність | **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 | 2 |  |
| ЗПК.9 | Оволодіння основами організації виробництва та обслуговування |  | Організація 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 | 3 |  |
| ЗПК.10 | Оволодіння основами товарознавства та технології приготування борошняних кондитерських виробів |  | Технологія приготування борошняних кондитерських виробів з основами товарознавства | **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 | 10 |  |
| ЗПК.12 | Оволодіння основами гігієни та санітарних вимог виробництва |  | Гігієна та санітарія 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 | 8 |  |
| ЗПК.13 | Оволодіння основами малювання та ліплення за професійним спрямуванням |  | Малювання та ліплення | **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 | 4 |  |
| ЗПК.14 | Дотримання вимог охорони праці |  | Охорона 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) | 20 |  |
| **Професійно-теоретична підготовка** | | | | | | |
| КНД-3.1 | Приготування напівфабрикатів для борошняних кондитерських і булочних виробів | КНД-3.1.1 Приготування начинок | Технологія приготування борошняних кондитерських виробів з основами товарознавства | **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.  **Умiти:** 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 | 3 | 2 |
| Устаткування підприємств харчування | 2 | 1 |
| Організація виробництва та обслуговування | 1 | 1 |
| Гігієна та санітарія виробництва | 1 |  |
| КНД-3.1.2 Приготування фаршів | Технологія приготування борошняних кондитерських виробів з основами товарознавства | **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.  **Умiти:** 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 | 4 | 2 |
| Устаткування підприємств харчування | 1 |  |
| КНД-3.2 | Приготування оздоблювальних напівфабрикатів для борошняних кондитерських виробів | КНД-3.2.1 Приготування сиропів | Технологія приготування борошняних кондитерських виробів з основами товарознавства | **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 | 1 | 1 |
| Устаткування підприємств харчування | 1 | 1 |
| Організація виробництва та обслуговування | 1 |  |
| Охорона праці | 2 |  |
| Гігієна та санітарія виробництва | 1 |  |
| КНД-3.2.2 Приготування помади | Технологія приготування борошняних кондитерських виробів з основами товарознавства | **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 | 1 | 1 |
| Устаткування підприємств харчування | 1 |  |
| Організація виробництва та обслуговування | 1 | 1 |
| Охорона праці | 2 |  |
| Гігієна та санітарія виробництва | 1 |  |
| КНД-3.2.3 Приготування желе та прикрас з нього | Технологія приготування борошняних кондитерських виробів з основами товарознавства | **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 | 3 | 1 |
| Устаткування підприємств харчування | 2 |  |
| Малювання та ліплення | 1 |  |
| Організація виробництва та обслуговування | 1 |  |
| Гігієна та санітарія виробництва | 1 |  |
| КНД-3.2.4 Приготування масляних кремів | Технологія приготування борошняних кондитерських виробів з основами товарознавства | **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 | 4 | 1 |
| Устаткування підприємств харчування | 1 |  |
| Організація виробництва та обслуговування | 1 |  |
| КНД-3.2.5 Приготування вершкових, сметанних кремів | Технологія приготування борошняних кондитерських виробів з основами товарознавства | **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 | 3 |  |
| Устаткування підприємств харчування | 1 |  |
| КНД-3.2.6 Приготування посипок | Технологія приготування борошняних кондитерських виробів з основами товарознавства | **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 | 3 |  |
| Устаткування підприємств харчування | 1 |  |
| КНД-3.3 | Приготування дріжджового тіста та виробів з нього | КНД-3.3.1 Приготування дріжджового тіста безопарним способом та виробів з нього | Технологія приготування борошняних кондитерських виробів з основами товарознавства | **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 | 9 | 2 |
| Устаткування підприємств харчування | 6 | 1 |
| Організація виробництва та обслуговування | 1 | 1 |
| Охорона праці | 1 |  |
| Гігієна та санітарія виробництва | 1 |  |
| Облік, калькуляція та звітність | 2 |  |
| КНД-3.3.2 Приготування дріжджового тіста опарним способом та виробів з нього | Технологія приготування борошняних кондитерських виробів з основами товарознавства | **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 | 10 | 2 |
| Устаткування підприємств харчування | 2 |  |
| Організація виробництва та обслуговування | 1 |  |
| Гігієна та санітарія виробництва | 1 |  |
| Облік, калькуляція та звітність |  |  |
| КНД-3.4 | Приготування бездріжджових видів тіста та виробів з нього | КНД-3.4.1 Приготування тіста для млинчиків та виробів з нього | Технологія приготування борошняних кондитерських виробів з основами товарознавства | **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 | 4 | 1 |
| Устаткування підприємств харчування | 2 | 1 |
| Організація виробництва та обслуговування | 1 | 1 |
| Облік, калькуляція та звітність | 1 |  |
| Охорона праці | 1 |  |
| Гігієна та санітарія виробництва | 1 |  |
| КНД-3.4.2 Приготування вафельного тіста та виробів з нього | Технологія приготування борошняних кондитерських виробів з основами товарознавства | **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 | 4 | 1 |
| Устаткування підприємств харчування | 2 |  |
| Облік, калькуляція та звітність | 1 |  |
| Охорона праці | 1 |  |
| Гігієна та санітарія виробництва | 1 |  |
| КНД-3.4.3 Приготування пісочного тіста та виробів з нього | Технологія приготування борошняних кондитерських виробів з основами товарознавства | **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 | 5 | 1 |
| Устаткування підприємств харчування | 2 |  |
| Організація виробництва та обслуговування | 1 |  |
| Облік, калькуляція та звітність | 1 |  |
| Охорона праці | 1 |  |
| КНД-3.4.4 Приготування прісного здобного тіста та виробів з нього | Технологія приготування борошняних кондитерських виробів з основами товарознавства | **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 | 10 | 1 |
| Устаткування підприємств харчування | 2 |  |
| КНД-3.4.5 Приготування пряничного тіста та виробів з нього | Технологія приготування борошняних кондитерських виробів з основами товарознавства | **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 | 6 |  |
| Устаткування підприємств харчування | 2 |  |
| КНД-3.4.6 Приготування бісквітного основного тіста та виробів з нього | Технологія приготування борошняних кондитерських виробів з основами товарознавства | **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 | 10 |  |
| Устаткування підприємств харчування | 2 |  |
| КНД-3.5 | Приготування тістечок і тортів масового попиту | КНД-3.5.1 Приготування простих нарізних і поштучних тістечок з різних видів тіста | Технологія приготування борошняних кондитерських виробів з основами товарознавства | **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 | 7 | 2 |
| Устаткування підприємств харчування | 1 | 1 |
| Малювання та ліплення | 1 |  |
| Організація виробництва та обслуговування | 1 | 1 |
| Охорона праці | 1 |  |
| Гігієна та санітарія виробництва | 1 |  |
| КНД-3.5.2 Приготування простих тортів масового попиту з різних видів тіста | Технологія приготування борошняних кондитерських виробів з основами товарознавства | **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 | 7 | 2 |
| Устаткування підприємств харчування | 2 |  |
| Малювання та ліплення | 3 |  |
| Організація виробництва та обслуговування | 2 |  |
| Охорона праці | 1 |  |
| Гігієна та санітарія виробництва | 1 |  |
| **Професійно-практична підготовка** | | | | | | |
| **КНД-3** |  | ЗПБ | Виробниче навчання |  | 36 |  |
| КНД-3.1 |  | 18 |  |
| КНД-3.2 |  | 54 |  |
| КНД-3.3 |  | 36 |  |
| КНД-3.4 |  | 132 |  |
| КНД-3.5 |  | 78 |  |
| **Всього годин на КНД-3** | | | | **354** |  |
|  | ЗПБ | Виробнича практика |  | 7 |  |
| КНД-3.1 |  | 14 |  |
| КНД-3.2 |  | 63 |  |
| КНД-3.3 |  | 98 |  |
| КНД-3.4 |  | 147 |  |
| КНД-3.5 |  | 42 |  |
|  | Кваліфікаційна пробна робота |  | 7 |  |
| **Всього годин на КНД-3** | | | | **378** |  |
|  |  | Державна кваліфікаційна атестація |  | **7** |  |

**Контроль за освітнім процесом та форми атестації**

Педагогічні працівники організовують та здійснюють поточний, тематичний, підсумковий контроль знань, умінь та навичок здобувачів освіти, їх кваліфікаційну атестацію.

Поточний контроль проводиться викладачами на всіх видах занять.

Тематичний контроль здійснюється після вивчення кожного модуля.

Підсумковий контроль забезпечує оцінку результатів навчання здобувачів освіти певного освітньо-кваліфікаційного рівня на проміжних або заключному етапах їх навчання.

Державна підсумкова атестація - випускні іспити, які складають випускники третього курсу наприкінці навчального року.

Поетапна кваліфікаційна атестація проводиться після закінчення здобувачами освіти певного теоретичного та виробничого навчання, проходження виробничої практики на підприємстві та виконання ними кваліфікаційної роботи за рахунок годин виробничої практики.

Державна кваліфікаційна атестація проводиться по закінченню повного курсу навчання відповідно до вимог стандартів професійної (професійно-технічної) освіти. За результатами ДКА здобувачам освіти присвоюється освітньо-кваліфікаційний рівень «кваліфікований робітник» відповідного розряду чи класу.

**Вимоги стандартів професійної (професійно-технічної) освіти**

Робочий навчальний план та робочі навчальні програми з предметів відповідають Стандартам професійної (професійно-технічної) освіти ДСПТО 5122 Кухар ДСПТО 5122-НО.55.3-5-2007, 7412 Кондитер СП(ПТ)О 7412.С.10.70 - 2017.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Відповідальна особа за розробку освітньої програми заступник директора з навчально- виробничої роботи |  | Л.В. Степанова |