

ДЕПАРТАМЕНТ ОСВІТИ І НАУКИ
ВИКОНАВЧОГО ОРГАНУ КИЇВСЬКОЇ МІСЬКОЇ РАДИ
(КИЇВСЬКОЇ МІСЬКОЇ ДЕРЖАВНОЇ АДМІНІСТРАЦІЇ)
УПРАВЛІННЯ ЗАКЛАДІВ ВИЩОЇ ОСВІТИ, ПРОФЕСІЙНОЇ ОСВІТИ
ТА ПРОГНОЗУВАННЯ ЦІЛЬОВИХ ПРОГРАМ

КИЇВСЬКЕ ВИЩЕ ПРОФЕСІЙНЕ УЧИЛИЩЕ ДЕРЕВООБРОБКИ

ОСВІТНЯ ПРОГРАМА

з підготовки кваліфікованих робітників

Професія: 7412 Кондитер

Кваліфікація: Кондитер 3-го розряду

РОЗГЛЯНУТО

на засіданні методичної комісії
педагогічних працівників
харчових технологій
протокол № 06 від 25.06.2022

ПОГОДЖЕНО

Рамсає кафе
Директор
Віталійович
Максим БУКША
Сергій 20 22 р.

СХВАЛЕНО

Педагогічною Радою
Київського вищого професійного
училища деревообробки
протокол № 07 від 28.06.2022

ЗАТВЕРДЖУЮ

Директор
Петро ГРОМАДЮК
20 22 р.

Освітня програма вводиться в дію

з 01 вересня 2022 р.
(наказ № 74 АП від 26.08.2022)

Розробники освітньої програми

Букша Максим Анатолійович – директор закладу ресторанного господарства.

Буринська Ольга Віталіївна – майстер виробничого навчання, педагогічне звання «майстер виробничого навчання I категорії», викладач професійно-теоретичної підготовки «спеціаліст вищої категорії», педагогічне звання «Старший викладач» Київського вищого професійного училища деревообробки;

Ковтуненко Вікторія Вікторівна – майстер виробничого навчання, педагогічне звання «майстер виробничого навчання I категорії», викладач професійно-теоретичної підготовки «спеціаліст вищої категорії»; голова методичної комісії педагогічних працівників харчових технологій Київського вищого професійного училища деревообробки;

Литвин Оксана Володимирівна – майстер виробничого навчання, викладач професійно-теоретичної підготовки Київського вищого професійного училища деревообробки;

Тимченко Лариса Іванівна – майстер виробничого навчання, педагогічне звання «майстер виробничого навчання I категорії», викладач професійно-теоретичної підготовки «спеціаліст вищої категорії» Київського вищого професійного училища деревообробки

Пояснювальна записка

Освітня програма охоплює професійну підготовку з освітніх компонентів (навчальних предметів), які входять до складу професії Кондитер.

Освітня програма має модульну структуру. Модуль – структурна одиниця освітньої програми, що містить цілісний набір компетенцій, необхідних для засвоєння здобувачами освіти протягом його вивчення.

З метою уникнення дублювання навчального матеріалу при інтеграції професій «Кухар, кондитер» загальнопрофесійна підготовка з професії «Кондитер» вивчається при здобутті загальнопрофесійних компетентностей професії «Кухар», окрім предмету «Основи малювання та ліплення» (ЗПК 13). Загальнопрофесійний блок (КНД) становить 7 годин.

Обов'язковою передумовою успішного виконання вимог Програми є практична діяльність учасників освітнього процесу на кожному уроці.

Умови навчання забезпечують ефективне засвоєння здобувачами освіти програмового матеріалу та відповідають вимогам щодо безпеки життєдіяльності учасників освітнього процесу. Обладнання навчальних приміщень (кабінетів) відповідає сучасним вимогам до їх технічного стану та санітарно – гігієнічним нормам.

Методика проведення кожного уроку визначається викладачем. Програмою не обмежується використання викладачем різних видів ІКТ та програмного забезпечення за умови відповідності його вимогам чинного законодавства, нормативних документів та даної Програми.

Загальна характеристика

Професія	7412, Кондитер
Рівні кваліфікації	3 розряд
Ступінь навчання	II
Вид професійної підготовки	Первинна професійна підготовка;
Форма навчання	денна
Кваліфікація в дипломі	Кондитер 3 розряд
Вимоги до рівня осіб, які можуть розпочати навчання за цією програмою	Базова загальна середня освіта

Перелік компетентностей

Код	Професійні профільні компетентності	Професійні компетентності	Назва освітнього компоненту (навчального предмету)	Зміст компетентностей	К-ть годин
Загальнопрофесійна підготовка – базовий блок					
ЗПК.13	Оволодіння основами малювання та ліплення за професійним спрямуванням		Основи товарознавства, технічного оснащення та технології приготування борошняних кондитерських виробів	Знати: основи малювання та ліплення; мати поняття про колір; техніку малювання геометричних фігур; техніку малювання орнаменту; техніку малювання рослин. Уміти: малювати геометричні фігури; малювати орнамент, прикраси з орнаменту; малювати листя різної форми, квіти, фрукти, овочі; наносити трафаретний малюнок однією фарбою та з нескладним поєднанням фарб.	7
Професійно-теоретична підготовка					
КНД-3.1	Приготування напівфабрикатів для борошняних кондитерських і булочних виробів	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	4

				методом; користуватись устаткуванням та інвентарем; вирішувати проблемні ситуації; дотримуватись вимог охорони праці, санітарії, особистої гігієни.	
		КНД-3.1.2 Приготування фаршів		<p>Знати: асортимент фаршів в залежності від сировини; види фарші, їх кулінарну обробку, підготовку до використання; технологію приготування різних видів фаршів; вимоги до якості; використання, зберігання, терміни реалізації; правила експлуатації відповідних видів технологічного устаткування, виробничого інвентарю, інструменту; норми санітарії і гігієни; вимоги охорони праці.</p> <p>Уміти: організувати робоче місце; працювати з технологічною документацією; робити розрахунок сировини; виготовляти різні види фаршів з дотриманням технологічних вимог; визначати якість фаршів органолептичним методом; користуватись устаткуванням та інвентарем; вирішувати проблемні ситуації; дотримуватись вимог охорони праці, санітарії, особистої гігієни.</p>	4
КНД-3.2	Приготування оздоблювальних напівфабрикатів для борошняних кондитерських виробів	КНД-3.2.1 Приготування сиропів		<p>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</p> <p>Уміти: організувати робоче місце; працювати з технологічною документацією; робити розрахунок сировини; виготовляти різні види</p>	10

				сиропів з дотриманням технологічних вимог; визначати якість сиропів органолептичним методом; користуватись устаткуванням та інвентарем; вирішувати проблемні ситуації; дотримуватись вимог охорони праці, санітарії, особистої гігієни.	
		КНД-3.2.2 Приготування помади		Знати: асортимент; технологію приготування різних видів помади; вимоги до якості; використання; умови зберігання та терміни реалізації; правила експлуатації відповідних видів технологічного устаткування, виробничого інвентарю, інструменту; норми санітарії і гігієни; вимоги охорони праці. Уміти: організувати робоче місце; працювати з технологічною документацією; робити розрахунок сировини; виготовляти різні види помад з дотриманням технологічних вимог; визначати якість помади органолептичним методом; користуватись устаткуванням та інвентарем; вирішувати проблемні ситуації; дотримуватись вимог охорони праці, санітарії, особистої гігієни.	4
		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, багат шарових, 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	4

				розрахунок сировини; виготовляти желе та прикраси з нього: нарізні, виїмні, багатошарові, мозаїчні; користуватись устаткуванням та інвентарем; вирішувати проблемні ситуації; дотримуватись норм санітарії і гігієни, вимог охорони праці	
		КНД-3.2.4 Приготування масляних кремів		<p>Знати: асортимент кремів; технологію приготування, вимоги до якості масляних кремів: основного, особливого, нового, їх використання; способи та правила оздоблення кремом борошняних кондитерських виробів; зберігання, терміни реалізації; правила експлуатації відповідних видів технологічного устаткування, виробничого інвентарю, інструменту; норми санітарії і гігієни; вимоги охорони праці.</p> <p>Уміти: організувати робоче місце; працювати з технологічною документацією; робити розрахунок сировини; готувати основний, особливий, новий креми; визначати якість кремів органолептичним методом; користуватись устаткуванням та інвентарем; вирішувати проблемні ситуації; дотримуватись норм санітарії і гігієни, вимог охорони праці</p>	5
		КНД-3.2.5 Приготування вершкових, сметанних кремів		<p>Знати: технологію приготування, вимоги до якості вершкових, сметанних кремів, їх використання; способи та правила оздоблення кремом борошняних кондитерських виробів; умови зберігання, терміни реалізації; правила експлуатації відповідних видів технологічного устаткування, виробничого інвентарю, інструменту; норми санітарії і гігієни; вимоги охорони праці.</p>	5

				<p>Уміти: організувати робоче місце; працювати з технологічною документацією; робити розрахунок сировини; готувати вершковий та сметаний креми; визначати якість кремів органолептичним методом; користуватись устаткуванням та інвентарем; вирішувати проблемні ситуації; дотримуватись норм санітарії і гігієни, вимог охорони праці</p>	
		КНД-3.2.6 Приготування посипок		<p>Знати: асортимент посипок; технологію їх приготування, вимоги до якості; використання, умови зберігання, терміни реалізації; правила експлуатації відповідних видів технологічного устаткування, виробничого інвентарю, інструменту; норми санітарії і гігієни; вимоги охорони праці.</p> <p>Уміти: організувати робоче місце; працювати з технологічною документацією; робити розрахунок сировини; виготовляти різні види посипок; визначати якість посипок органолептичним методом; користуватись устаткуванням та інвентарем; вирішувати проблемні ситуації; дотримуватись норм санітарії і гігієни, вимог охорони праці</p>	4
КНД-3.3	Приготування дріжджового тіста та виробів з нього	КНД-3.3.1 Приготування дріжджового тіста безопарним способом та виробів з нього		<p>Знати: технологію приготування дріжджового тіста безопарним способом та виробів з нього; вимоги до якості; правила розрахунку сировини; процеси, що відбуваються при замішуванні, бродінні, випіканні; втрати маси виробів під час випікання і зберігання; правила експлуатації відповідних видів технологічного устаткування, виробничого інвентарю, інструменту; норми санітарії і гігієни; вимоги охорони праці.</p> <p>Уміти: організувати робоче місце; працювати з</p>	20

				технологічною документацією; робити розрахунок сировини; готувати дріжджове тісто безопарним способом та виробити з нього; визначати якість виробів органолептичним методом; користуватись устаткуванням та інвентарем; вирішувати проблемні ситуації; дотримуватись норм санітарії і гігієни, вимог охорони праці	
		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 виробити з нього; визначати якість виробів органолептичним методом; користуватись устаткуванням та інвентарем; вирішувати проблемні ситуації; дотримуватись норм санітарії і гігієни, вимог охорони праці.	14
КНД-3.4	Приготування бездріжджових видів тіста та виробів з нього	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	12

			<p>охорони праці.</p> <p>Уміти: організувати робоче місце; працювати з технологічною документацією; робити розрахунок сировини; готувати тісто для млинчиків та виробити з нього; визначати якість виробів органолептичним методом; вирішувати проблемні ситуації; дотримуватись норм санітарії і гігієни, вимог охорони праці.</p>	
		<p>КНД-3.4.2 Приготування вафельного тіста та виробів з нього</p>	<p>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.</p> <p>Уміти: організувати робоче місце; працювати з технологічною документацією; робити розрахунок сировини; готувати вафельне тісто та виробити з нього; визначати якість виробів органолептичним методом; користуватись устаткуванням та інвентарем; вирішувати проблемні ситуації; дотримуватись норм санітарії і гігієни, вимог охорони праці.</p>	6
		<p>КНД-3.4.3 Приготування пісочного тіста та виробів з нього</p>	<p>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.</p> <p>Уміти: організувати робоче місце; працювати з технологічною документацією; робити розрахунок сировини; готувати пісочне тісто та виробити з нього; штампувати, формувати та</p>	10

				відсаджувати вироби на листи; оздоблювати вироби, випікати вироби; визначати якість виробів органолептичним методом; користуватись устаткуванням та інвентарем; вирішувати проблемні ситуації; дотримуватись норм санітарії і гігієни, вимог охорони праці.	
		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; користуватись устаткуванням та інвентарем; вирішувати проблемні ситуації; дотримуватись норм санітарії і гігієни, вимог охорони праці.	6
		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	10

				органолептичним методом; користуватись устаткуванням та інвентарем; вирішувати проблемні ситуації; дотримуватись норм санітарії і гігієни, вимог охорони праці.	
		КНД-3.4.6 Приготування бісквітного основного тіста та виробів з нього		<p>Знати: технологію приготування основного бісквітного тіста та виробів з нього; правила розрахунку сировини; вихід виробів, вимоги до якості; терміни та умови зберігання виробів; правила експлуатації відповідних видів технологічного устаткування, виробничого інвентарю, інструменту; норми санітарії і гігієни; вимоги охорони праці.</p> <p>Уміти: організувати робоче місце; працювати з технологічною документацією; робити розрахунок сировини; готувати основне бісквітне тісто та вироби з нього з використанням оздоблювальних напівфабрикатів; визначати якість виробів органолептичним методом; користуватись устаткуванням та інвентарем; вирішувати проблемні ситуації; дотримуватись норм санітарії і гігієни, вимог охорони праці.</p>	14
КНД-3.5	Приготування тістечок і тортів масового попиту	КНД-3.5.1 Приготування простих нарізних і поштучних тістечок з різних видів тіста		<p>Знати: асортимент і класифікацію тістечок, їх характеристику; технологію приготування простих нарізних і поштучних тістечок масового попиту з різних видів тіста; вимоги до їх якості; терміни та умови зберігання готових виробів; правила експлуатації відповідних видів технологічного устаткування, виробничого інвентарю, інструменту; норми санітарії і гігієни; вимоги охорони праці.</p> <p>Уміти: організувати робоче місце; працювати з технологічною документацією; робити</p>	16

				розрахунок сировини; виготовляти прості нарізні і поштучні тістечка з різних видів тіста з нанесенням трафаретного малюнку, визначати якість готових виробів; користуватись устаткуванням та інвентарем; вирішувати проблемні ситуації; дотримуватись норм санітарії і гігієни, вимог охорони праці.	
		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; користуватись устаткуванням та інвентарем; дотримуватись норм санітарії і гігієни; вимог охорони праці.	12
Професійно-практична підготовка					
			Виробниче навчання		378
			Виробнича		238

			практика		

Контроль за освітнім процесом та форми атестації

Поточний контроль
Тематичний контроль
Проміжний контроль
Поетапна кваліфікаційна атестація
Державна кваліфікаційна атестація

Вимоги стандарту професійної (професійно-технічної) освіти

Стандарт професійної (професійно-технічної) освіти СП(ПТ)О 7412.С.10.70 – 2017 затверджений наказом Міністерства освіти і науки України від 27 грудня 2017 № 1691.

Відповідальна особа за розробку
освітньої програми
голова методичної комісії
педагогічних працівників харчових
технологій

_____ Вікторія КОВТУНЕНКО