


РОЗГЛЯНУТО

на засіданні методичної комісії
кулінарних дисциплін
Протокол № 10 від 12.06.2018
Голова методичної комісії

 С.М. Крутько

ПОГОДЖЕНО

Голова правління
АТ «БАЗИС»


А.В. Склярець
22.06.2018



СХВАЛЕНО

Педагогічною радою ДПТНЗ «Чернігівський центр професійно-технічної освіти»
Протокол № 9 від 22.06.2018 р.
Освітня програма введена в дію з 01.09.2018 р.

ЗАТВЕРДЖУЮ

Директор Чернігівського центру професійно-технічної освіти
Н.О. Потехіна



**Освітня програма за СП(ПТ)О 7412.С.10.70 – 2017 «Кондитер»,
затвердженим наказом Міністерства освіти і науки України від 27 грудня 2017 року № 1691**

Професія: Кондитер
Код: 7412
Кваліфікації: кондитер 3-го розряду
кондитер 4-го розряду
кондитер 5-го розряду

Вимоги до особи, що здобуватиме освіту: базова середня освіта або повна загальна середня освіта.

ЗВЕДЕНИЙ НАВЧАЛЬНИЙ ПЛАН ПІДГОТОВКИ КВАЛІФІКОВАНИХ РОБІТНИКІВ

Професія: 7412 Кондитер
кваліфікації: кондитер 3-го розрядів
 кондитер 4-го розрядів
 кондитер 5-го розрядів

№ з/п	Напрямок підготовки	Всього годин	Кількість годин		
			Професійні кваліфікації		
			КНД 3	КНД 4	КНД 5
1	Загальнопрофесійна підготовка	69	69		
2	Професійно-теоретична підготовка	605	225	204	177
3	Професійно-практична підготовка	1552	667	489	396
	- виробниче навчання	804	300	312	192
	- виробнича практика	748	367	177	204
4	Кваліфікаційна пробна робота	21	7	7	7
5	Консультації	80	30	30	20
6	Державна кваліфікаційна атестація (або проміжна кваліфікаційна атестація при продовженні навчання)	21	7	7	7
7	Загальний обсяг навчального часу (без п. 4, 5)	2248	968	700	580

ПЕРЕЛІК ОСНОВНИХ КОМПОНЕНТІВ ОСВІТНЬОЇ ПРОГРАМИ
за професією 7412 Кондитер
професійні кваліфікації: кондитер 3-го розряду

№ 3/ п	Компоненти освітньої програми (навчальні дисципліни)	Кількість годин	Форма підсумкового контролю
1	Загальнопрофесійна підготовка (навчальні предмети)	69	
1.1	Основи трудового законодавства	17	залік
1.2	Основи галузевої економіки і підприємництва	16	залік
1.3	Інформаційні технології	16	залік
1.4	Професійна етика та основи психології	12	залік
1.5	Правила дорожнього руху	8	
2	Професійно-теоретична підготовка (професійні компетентності/ навчальні предмети)	225	
2.1	Технологія приготування борошняних виробів з основами товарознавства	78	іспит
2.2	Технологічне устаткування підприємств харчування з основами енергозбереження	25	залік
2.3	Технологія приготування кондитерських виробів	13	залік
2.4	Облік, калькуляція і звітність	16	залік
2.5	Організація виробництва та обслуговування	17	залік
2.6	Гігієна та санітарія виробництва на основі принципів HACCP (ХАССР)	17	залік
2.7	Охорона праці	30	залік
2.8	Іноземна мова за професійним спрямуванням	17	залік
2.9	Малювання та ліплення за професійним спрямуванням	12	залік
3	Професійно-практична підготовка (професійні компетентності)	667	
3.1	Виробниче навчання	300	
3.2	Виробнича практика	367	
4	Кваліфікаційна пробна робота	7	
5	Консультації	30	
6	Проміжна (поетапна) кваліфікаційна атестація	7	
7	Загальний обсяг навчального часу (без п. 4, 5)	968	

Професія: 7412 Кондитер

Кваліфікація випускника: кондитер 3-го розряду

Загальний фонд навчального часу: 998 (враховується час відведений на консультації)

№ з/п	Освітні компоненти (навчальні предмети) за видами підготовки	Загальний обсяг навчального навантаження	у т.ч ЛПЗ	Обсяг часу за модулями											
				ЗПК		КНД 3.1		КНД 3.2		КНД 3.3		КНД 3.4		КНД 3.5	
				усього	із них ЛПЗ	усього	із них ЛПЗ	усього	із них ЛПЗ	усього	із них ЛПЗ	усього	із них ЛПЗ	усього	із них ЛПЗ
1	Загальнопрофесійна підготовка	69	14	24		24		21							
1.2	Основи трудового законодавства	17	2	6		4		7	2						
1.3	Основи галузевої економіки і підприємництва	16		3		6		7							
1.4	Інформаційні технології	16	12	6	4	6	6	4	2						
1.5	Професійна етика та основи психології	12		3		6		3							
1.6	Правила дорожнього руху	8		6		2									
2	Професійно-теоретична підготовка (професійні компетентності)	225	50	51		43		35		68		15		13	
2.1	Технологія приготування борошняних виробів з основами товарознавства	78	26	12	4	21	4	10	4	19	4	9	4	7	6
2.2	Технологічне устаткування підприємств харчування з основами енергозбереження	25	2	6		3		5		6	2	4		1	
2.3	Технологія приготування кондитерських виробів	13						1		7		2		3	
2.4	Облік, калькуляція і звітність	16	7	6	2	2	2	1		5	3			2	

№ з/п	Освітні компоненти (навчальні предмети) за видами підготовки	Загальний обсяг навчального навантаження	у т.ч ЛПЗ	Обсяг часу за модулями											
				ЗПК		КНД 3.1		КНД 3.2		КНД 3.3		КНД 3.4		КНД 3.5	
				усього	із них ЛПЗ	усього	із них ЛПЗ	усього	із них ЛПЗ	усього	із них ЛПЗ	усього	із них ЛПЗ	усього	із них ЛПЗ
2.5	Організація виробництва та обслуговування	17	2	6		2		3	2	6					
2.6	Гігієна та санітарія виробництва на основі принципів HACCP (ХАССП)	17		6		2		3		6					
2.7	Охорона праці	30		6		9		6		9					
2.8	Іноземна мова за професійним спрямуванням	17	4	6		2		3		6	4				
2.9	Малювання та ліплення за професійним спрямуванням	12	8	3	2	2	1	3	2	4	3				
2	Професійно-практична підготовка	667		30		30		72		84		78		373	
2.1	Виробниче навчання	300		30		30		72		84		78		6	
2.2	Виробнича практика	367												367	
3	Кваліфікаційна пробна робота	7												7	
4	Консультації	30													
5	Поетапна кваліфікаційна атестація	7												7	
	Загальний обсяг навчального часу (без п. 4, 5)	968	64	105	12	97	13	128	13	152	16	93	4	393	6

КРИТЕРІЇ КВАЛІФІКАЦІЙНОЇ АТЕСТАЦІЇ ВИПУСКНИКІВ

Професія: 7412 Кондитер

Професійна кваліфікація: кондитер 3-го розряду

ЗНАЄ, РОЗУМІЄ

1. Нормативно-правові акти; положення інструкції.
2. Характеристики сировини та порядок підготовки її до виробництва.
3. Сорти борошна та його властивості (якість клейковини, що утворюється).
4. Рецептури й режими виготовлення простих тортів, тістечок та інших поштучних кондитерських виробів з нанесенням трафаретного малюнка за еталоном однією фарбою та з нескладним поєднанням фарб.
5. Способи оздоблення виробів помадкою, марципанами, зацукрованими фруктами, шоколадом, кремом.
6. Режим і тривалість випікання (смаження) виробів.
7. Будову обслуговуваного обладнання.
8. Режим і тривалість випікання (смаження) виробів.
9. Правила експлуатації відповідних видів технологічного обладнання, виробничого інвентарю, інструменту, ваговимірвальних приладів, посуду, їх призначення та використання в технологічному процесі.
10. Правила роботи підприємств харчування. Санітарні правила для підприємств харчування.
11. Основи раціональної організації робочих місць.
12. Правила і норми охорони праці, протипожежного захисту, виробничої санітарії та особистої гігієни.
13. Вести процес виготовлення простих тортів, тістечок та інших поштучних кондитерських і хлібобулочних виробів з нанесенням трафаретного малюнка за еталоном однією фарбою або з нескладним поєднанням фарб із різного виду сировини: борошняного тіста, сирної маси або морозива.
14. Готувати різні види тіста, креми, начинки.
15. Заготовляти, відважувати, відмірювати сировину за заданою рецептурою.
16. Замішувати, вимішувати, збивати тісто, проминати, розкачувати до визначеної товщини, підсипати борошном. Обробляти одержані напівфабрикати.
17. Штампувати, формувати та відсаджувати вироби на листи.

18. Прикрашати вироби помадкою, марципаном, зацукрованими фруктами, шоколадом, кремом.
19. Передавати на загортання вироби із морозива.
20. Користуватися нормативно-технологічною документацією (Збірником рецептур, калькуляційною карткою, технологічною карткою).

УМІЄ

1. Раціонально організувати та ефективно використовувати робоче місце.
2. Дотримуватися норм технологічного процесу. Не допускати браку в роботі.
3. Знати і виконувати вимоги нормативних актів з охорони праці й навколишнього середовища, дотримуватись норм, методів і прийомів безпечного ведення робіт.
4. Використовувати в разі необхідності засоби попередження і усунення природних і небезпечних негативних явищ (пожежі, аварії, повені тощо).
5. Знати інформаційні технології в обсязі, що є необхідним для виконання професійних обов'язків.
6. Володіти обсягом знань з правових питань галузі, основ ведення підприємницької діяльності, державної реєстрації суб'єктів підприємницької діяльності та трудового законодавства в межах професійної діяльності.
7. Вести процес виготовлення простих тортів, тістечок та інших поштучних кондитерських і хлібобулочних виробів з нанесенням трафаретного малюнка за еталоном однією фарбою або з нескладним поєднанням фарб із різного виду сировини: борошняного тіста, сирної маси або морозива.
8. Готувати різні види тіста, креми, начинки.
9. Заготовляти, відважувати, відмірювати сировину за заданою рецептурою.
10. Замішувати, вимішувати, збивати тісто, проминати, розкачувати до визначеної товщини, підсипати борошном. Виготовляти напівфабрикати. Штампувати, формувати та відсаджувати вироби на листи.
11. Прикрашати вироби помадкою, марципаном, зацукрованими фруктами, шоколадом, кремом.
12. Передавати на гартування вироби із морозива.
13. Користуватися нормативно-технологічною документацією (Збірником рецептур, калькуляційною карткою, технологічною карткою).

ПЕРЕЛІК ОСНОВНИХ КОМПОНЕНТІВ ОСВІТНЬОЇ ПРОГРАМИ

за професією 7412 Кондитер
 професійні кваліфікації: кондитер 4-го розряду

№ ³/ п	Компоненти освітньої програми (навчальні дисципліни)	Кількість годин	Форма підсумкового контролю
1	Загальнопрофесійна підготовка (навчальні предмети)	-	
2	Професійно-теоретична підготовка (професійні компетентності/ навчальні предмети)	204	
2.1	Технологія приготування борошняних виробів з основами товарознавства	79	іспит
2.2	Технологічне устаткування підприємств харчування з основами енергозбереження	26	залік
2.3	Технологія приготування кондитерських виробів	21	залік
2.4	Облік, калькуляція і звітність	18	залік
2.5	Організація виробництва та обслуговування	19	залік
2.6	Гігієна та санітарія виробництва на основі принципів HACCP (ХАССП)	12	залік
2.7	Іноземна мова за професійним спрямуванням	14	залік
2.8	Малювання та ліплення за професійним спрямуванням	15	залік
3	Професійно-практична підготовка (професійні компетентності)	489	
3.1	Виробниче навчання	312	
3.2	Виробнича практика	177	
4	Кваліфікаційна пробна робота	7	
5	Консультації	30	
6	Державна кваліфікаційна атестація	7	
7	Загальний обсяг навчального часу (без п. 4, 5)	700	

Професія: 7214 Кондитер.

Кваліфікація випускника: кондитер 4-го розряду.

Загальний фонд навчального часу: 730 годин (враховується час відведений на консультації)

№ 3/п	Освітні компоненти (навчальні предмети) за видами підготовки	Загальний обсяг навчального навантаження	у т.ч ЛПЗ	Обсяг часу за модулями											
				КНД 4.1		КНД 4.2		КНД 4.3		КНД 4.4		КНД 4.5		КНД 4.6	
				усього	із них ЛПЗ	усього	із них ЛПЗ	усього	із них ЛПЗ	усього	із них ЛПЗ	усього	із них ЛПЗ	усього	із них ЛПЗ
1	Загальнопрофесійна підготовка														
2	Професійно-теоретична підготовка (професійні компетентності)	204	70	59		32		15		22		54		22	
2.1	Технологія приготування борошняних виробів з основами товарознавства	79	36	25	6	10	6	6	6	8	6	18	6	12	6
2.2	Технологічне устаткування підприємств харчування з основами енергозбереження	26	4	6		4		2		4		8	4	2	
2.3	Технологія приготування кондитерських виробів	21		6		2		1		2		8		2	
2.4	Облік, калькуляція і звітність	18	10	5	3	4	2	1		2	2	4	2	2	1
2.5	Організація виробництва та обслуговування	19	4	5		4		2		1		5	4	2	
2.6	Гігієна та санітарія виробництва на основі принципів HACCP (ХАССП)	12	2	5		4	2	1		1		1			
2.7	Іноземна мова за професійним спрямуванням	14	4	3		2		1		2	2	5	2	1	

№ з/п	Освітні компоненти (навчальні предмети) за видами підготовки	Загальний обсяг навчального навантаження	у т.ч ЛПЗ	Обсяг часу за модулями											
				КНД 4.1		КНД 4.2		КНД 4.3		КНД 4.4		КНД 4.5		КНД 4.6	
				усього	із них ЛПЗ	усього	із них ЛПЗ	усього	із них ЛПЗ	усього	із них ЛПЗ	усього	із них ЛПЗ	усього	із них ЛПЗ
2.8	Малювання та ліплення за професійним спрямуванням	15	10	4		2		1		2		5		1	
2	Професійно-практична підготовка	489		114		72		48		42		30		183	
2.1	Виробниче навчання	312		114		72		48		42		30		6	
2.2	Виробнича практика	177												177	
3	Кваліфікаційна пробна робота	7												7	
4	Консультації	30													
5	Поетапна кваліфікаційна атестація	7												7	
	Загальний обсяг навчального часу (без п. 4, 5)	700	70	173	9	104	10	63	6	64	10	84	18	212	7

КРИТЕРІЇ КВАЛІФІКАЦІЙНОЇ АТЕСТАЦІЇ ВИПУСКНИКІВ

Професія: 7412 Кондитер

Професійна кваліфікація: кондитер 4-го розряду

ЗНАЄ, РОЗУМІЄ

- 1.Характеристику сировини та порядок підготовки її до виробництва.
- 2.Рецептури і технологію виготовлення кексів, рулетів, печива роздрібного асортименту, складних видів тортів та тістечок з нанесенням складного багатокольорового малюнка.
- 3.Способи і техніку складання малюнка; види сировини, що використовуються для виготовлення кондитерських виробів.
- 4.Асортимент, рецептури і технологію виготовлення різних видів тіста (дріжджового тіста опарним способом, дріжджового шарового, пісочного з наповнювачами, десертного, медового, білкового, білково-горіхового, бісквітного «Буше», масляного, заварного, прісного шарового) з традиційної та нетрадиційної сировини.
- 5.Режим і тривалість випікання (смаження) виробів.
- 6.Правила експлуатації відповідних видів технологічного обладнання, виробничого інвентарю, інструменту, ваговимірвальних приладів, посуду, їх призначення та використання в технологічному процесі.
- 7.Правила і норми охорони праці, протипожежного захисту, виробничої санітарії та особистої гігієни.

УМІЄ

- 1.Виготовляти різні кекси, рулети, печиво вищого гатунку роздрібного асортименту, складних видів тортів та тістечок із різної сировини: борошняного тіста, сирної маси або морозива із складним багатобарвним візерунком, з роздільним розміщенням дрібних та середніх деталей малюнка і з різними традиційними переходами тонів.
- 2.Фігурно нарізати випечені напівфабрикати.
- 3.Формувати, виготовляти деталі малюнка, оздоблення для тортів з шоколаду, крему, бізе.
- 5.Підбирати крем за кольорами.
- 6.Наносити візерунки.
- 7.Здійснювати монтаж малюнка з різних дрібних та середніх деталей.
- 8.Перевіряти візуально поєднання барвистих елементів і деталей малюнка, вагу готових тортів і тістечок.

ПЕРЕЛІК ОСНОВНИХ КОМПОНЕНТІВ ОСВІТНЬОЇ ПРОГРАМИ

за професією 7412 Кондитер
професійні кваліфікації: кондитер 5-го розряду

№ з/п	Компоненти освітньої програми (навчальні дисципліни)	Кількість годин	Форма підсумкового контролю
1	Загальнопрофесійна підготовка (навчальні предмети)	-	
2	Професійно-теоретична підготовка (професійні компетентності/ навчальні предмети)	177	
2.1	Технологія приготування борошняних виробів з основами товарознавства	78	іспит
2.2	Технологічне устаткування підприємств харчування з основами енергозбереження	18	залік
2.3	Технологія приготування кондитерських виробів	19	залік
2.4	Облік, калькуляція і звітність	13	залік
2.5	Організація виробництва та обслуговування	12	залік
2.6	Гігієна та санітарія виробництва на основі принципів HACCP (ХАССП)	14	залік
2.7	Іноземна мова за професійним спрямуванням	12	залік
2.8	Малювання та ліплення за професійним спрямуванням	11	залік
3	Професійно-практична підготовка (професійні компетентності)	396	
3.1	Виробниче навчання	192	
3.2	Виробнича практика	204	
4	Кваліфікаційна пробна робота	7	
5	Консультації	20	
6	Державна кваліфікаційна атестація	7	
7	Загальний обсяг навчального часу (без п. 4, 5)	580	

Професія: 7214 Кондитер.

Кваліфікація випускника: кондитер 5-го розряду.

Загальний фонд навчального часу: 600 годин (враховується час відведений на консультації)

№ з/п	Освітні компоненти (навчальні предмети) за видами підготовки	Загальний обсяг навчального навантаження	у т.ч ЛПЗ	Обсяг часу за модулями											
				КНД 5.1		КНД 5.2		КНД 5.3		КНД 5.4		КНД 5.5		КНД 5.6	
				усього	із них ЛПЗ	усього	із них ЛПЗ	усього	із них ЛПЗ	усього	із них ЛПЗ	усього	із них ЛПЗ	усього	із них ЛПЗ
1	Загальнопрофесійна підготовка														
2	Професійно-теоретична підготовка (професійні компетентності)	177		40		36		18		20		41		22	
2.1	Технологія приготування борошняних виробів з основами товарознавства	78	48	16	8	14	8	8	8	8	8	22	8	10	8
2.2	Технологічне устаткування підприємств харчування з основами енергозбереження	18	6	4		4	2	2	1	2	1	4	2	2	
2.3	Технологія приготування кондитерських виробів	19		4		4		2		2		4		3	
2.4	Облік, калькуляція і звітність	13	6	4	2	3	2	2	1	1	1	1		2	
2.5	Організація виробництва та обслуговування	12	4	2		3	2	1		1		3	2	2	
2.6	Гігієна та санітарія виробництва на основі принципів НАССР (ХАССП)	14	2	4	1	2	1	1		2		3		2	

№ з/п	Освітні компоненти (навчальні предмети) за видами підготовки	Загальний обсяг навчального навантаження	у т.ч ЛПЗ	Обсяг часу за модулями											
				КНД 5.1		КНД 5.2		КНД 5.3		КНД 5.4		КНД 5.5		КНД 5.6	
				усього	із них ЛПЗ	усього	із них ЛПЗ	усього	із них ЛПЗ	усього	із них ЛПЗ	усього	із них ЛПЗ	усього	із них ЛПЗ
2.8	Іноземна мова за професійним спрямуванням	12	4	4	1	3	2	1		2	1	2			
2.9	Малювання та ліплення за професійним спрямуванням	11	8	2	2	3	2	1		2	2	2	2	1	
2	Професійно-практична підготовка	396		54		54		24		12		36		216	
2.1	Виробниче навчання	192		54		54		24		12		36		12	
2.2	Виробнича практика	204												204	
3	Кваліфікаційна пробна робота	7												7	
4	Консультації	20													
5	Поетапна кваліфікаційна атестація	7												7	
	Загальний обсяг навчального часу (без п. 4, 5)	580	78	94	14	90	19	42	10	32	13	77	14	245	8

КРИТЕРІЇ КВАЛІФІКАЦІЙНОЇ АТЕСТАЦІЇ ВИПУСКНИКІВ

Професія: 7412 Кондитер

Професійна кваліфікація: кондитер 5-го розряду

ЗНАЄ, РОЗУМІЄ

1. Асортимент, рецептури, технологію виготовлення різних видів без дріжджового тіста (бісквітного, пісочного, листкового, мигдального, заварного).
2. Використання нетрадиційної сировини.
3. Виготовлення високохудожніх, оригінальних, фігурних, національних тортів, тортів на замовлення; тістечок, наборів цукерок.
4. Правила і прийоми розроблення рецептур виробів із випечених, оздоблювальних напівфабрикатів.
5. Технологію виготовлення кремів, сиропів, інших оздоблювальних напівфабрикатів.
6. Способи і прийоми художнього оздоблення виробів.
7. Правила експлуатації відповідних видів технологічного обладнання, виробничого інвентарю, інструменту, ваговимірювальних приладів, посуду, їх призначення та використання в технологічному процесі.
8. Порядок ведення обліку та складання товарних звітів.
9. Принципи раціональної і ефективної організації праці на робочому місці;
10. Норми, методи і прийоми безпечного ведення робіт.
11. Правила і норми охорони праці, протипожежного захисту, виробничої санітарії та особистої гігієни.
12. Вимоги нормативних актів про охорону праці і навколишнього середовища.

УМІЄ

1. Виготовляти високохудожні, оригінальні, фігурні, національні торти, торти на замовлення, набори цукерок, тістечка за спеціально розробленими фірмовими рецептурами.
2. Підготовляти та формувати складнофігурні тістові заготовки.
3. Здійснювати складне художнє оздоблення виробів.

- 4.Скласти малюнок з різних дрібних та середніх деталей.
- 5.Готувати і перевіряти якість сировини, начинок, оздоблювальних напівфабрикатів і матеріалів.
- 6.Підбирати оздоблювальні матеріали за кольором, формою, розмірами.
- 7.Розробляти рецептури і технології виготовлення фірмових тортів та тістечок.
- 8.Рационально організувати та ефективно використовувати робоче місце.
- 9.Дотримуватися норм технологічного процесу.
- 10.Не допускати браку в роботі.
- 11.Знати і виконувати вимоги нормативних актів з охорони праці й навколишнього середовища, дотримуватись норм, методів і прийомів безпечного ведення робіт.
- 12.Використовувати в разі необхідності засоби попередження і усунення природних і небезпечних негативних явищ (пожежі, аварії, повені тощо).
- 13.Знати інформаційні технології в обсязі, що є необхідним для виконання професійних обов'язків.
14. Володіти обсягом знань з правових питань галузі, основ ведення підприємницької діяльності, державної реєстрації суб'єктів підприємницької діяльності та трудового законодавства в межах професійної діяльності.